



錬

COOK-PAL
Specially treated steel

Japan

REN

Wir haben Küchenutensilien entwickelt, die extrem widerstandsfähig gegen Korrosion und Anbacken sind.

Unsere Küchengeräte lassen sich gut einfetten und haben eine extrem widerstandsfähige Oberfläche.

Wir konnten die Nachteile von herkömmlichen Stahlpfannen, nämlich Korrosion und Anbacken, beseitigen und dabei gleichzeitig die Vorteile bewahren. Unsere Küchengeräte sind nicht beschichtet, sondern werden einer speziellen Wärmebehandlung unterzogen, die die Oberflächenstruktur der Stahls verändert. Unsere Pfannen sind "ursprüngliche Stahlprodukte", die sich durch ihre einfache Anwendung auszeichnen – ein innovatives technisches Meisterstück der Marke Yoshikawa. Wenn Sie unsere Produkte einmal ausprobiert haben, werden Sie sie auch in Zukunft nicht mehr missen wollen.

We have successfully developed supreme rust-resistant and anti-caking steel woks and frying pans.

Oil soaks smoothly into our woks and frying pans letting you cook with greater ease.

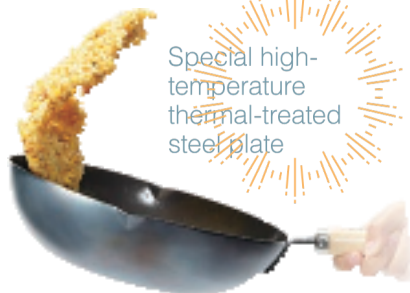
Most steel woks and frying pans suffer from rusting and caking but our products overcome these problems as they have been optimised with a high heat treatment which keeps them free from rust and gives them lifetime protection.

YOSHIKAWA Innovation with confidence. A genuine "steel made product".

Try out products and you will be using them for a lifetime.



Heats quickly and evenly



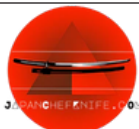
Special high-temperature thermal-treated steel plate



High Quality Carbon Steel



株式会社ヨシカワ
yoshikawa-lifestyle.com



The Official Japanese Knife Store



- Do not use in oven or microwave
- This product is NOT dishwasher safe

MADE IN JAPAN 2023.12



www.japanchefknife.com

Vom Material bis zur Produktion – alles ist 100%“Made in Japan”! Innovative Technologie macht sich die besonderen Eigenschaften der Stahls zu Nutze und bietet so beste Funktionalität.

Herkunftsland:Japan(mit Ausnahme der Deckel: China)
Country of Origin: Japan(with exception of Lids: China)

100% made in Japan. An innovative technology made from the highest quality steel for a superior performing product.

Der eiserne Pfannenboden ist nicht mit einer Anti-Korrosionsbeschichtung versehen, sodass kein aufwändiges Einbrennen nötig ist. Das Produkt kann direkt verwendet werden.

Eigenschaften von wärmebehandeltem Stahl

Wenn Stahl einer speziellen Wärmebehandlung mit hohen Temperaturen unterzogen wird, entsteht eine oxidierte Schicht, die fünfmal härter ist als gewöhnlicher Stahl. Im Gegensatz zu beschichteten Bratpfannen löst sich daher auch nichts ab, wenn die Oberfläche in Kontakt mit einem Pfannenheber aus Metall oder eine Bürste kommt.

Die oxidierte Schicht des Pfannenbodens ist mit einer Reihe kleiner Löcher versehen, in die das Bratöl eindringen kann. Ein Anbrennen des Bratguts wird so verhindert. Da das Produkt korrosionsbeständig ist, lässt es sich leicht pflegen. Reinigen Sie es einfach mit heißem Wasser und trocknen Sie es mit einem Tuch.

“Extra-Stahl” und Braten bei hoher Hitze

Stahl, der von der Pfanne beim Braten abgegeben wird, gibt dem Bratgut eine Extraportion Stahl. Die Pfanne hält dank der Fertigung aus extrem widerstandsfähigen Stahl auch hohen Temperaturen Stand. So können Sie Ihre Zutaten in kürzester Zeit kross braten.

Unlike clear lacquer-finished products ours are not anti-rust coated. So no-need for seasoning before you use them for the first time, the product is ready to use.

Special high-temperature thermal-treated steel plate

When a steel surface is strengthened with special high-temperature thermal treatment, an oxidized layer that is over five times harder than normal steel is formed. This layer covers the entire surface as well as penetrating the steel. Therefore, no coating peels off when the surface comes into contact with a metal spatula or brush. This is not the case for resin-finished frying pans.

The oxidized layer on the steel surface has a number of small holes. Oil that penetrates into the holes prevents food from burning. Since this product typically remains rust free throughout its lifetime, maintenance is easy. Simply rinse off with hot water and then wipe with a dry cloth.

Extra “steel content” in food and high-flame cooking ability

Steel seeps from the frying pan during cooking adding a trace amount of steel to the ingredients. The product can be used on a high flame as it is made of highly-durable steel. This means a short frying time and food with a crispy texture.



COOK PAL REN Bratpfanne

	Innendurchmesser	Tiefe	Gewicht	Wandstärke
YH9900	16cm	160×32mm	400g	1.6mm
YH9901	18cm	177×35mm	460g	1.6mm
YH9902	20cm	196×38mm	560g	1.6mm
YH9903	22cm	217×42mm	655g	1.6mm
YH9904	24cm	236×45mm	780g	1.6mm
YH9905	26cm	255×50mm	900g	1.6mm
YH9906	28cm	278×55mm	1,255g	2.0mm



COOK PAL REN Tiefe Bratpfanne

	Innendurchmesser	Tiefe	Gewicht	Wandstärke
YH9907	20cm	208×55mm	585g	1.6mm
YH9908	22cm	228×60mm	700g	1.6mm
YH9909	24cm	248×65mm	865g	1.6mm
YH9910	26cm	270×70mm	965g	1.6mm
YH9911	28cm	292×75mm	1,080g	1.6mm



COOK PAL REN Kanton-Wok

	Innendurchmesser	Tiefe	Gewicht	Wandstärke
YH9912	27cm	273×85mm	995g	1.6mm
YH9913	30cm	303×90mm	1,180g	1.6mm
YH9914	33cm	332×95mm	1,340g	1.6mm
YH9915	36cm	360×100mm	1,555g	1.6mm

COOK-PAL REN Frying Pan

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9900	16cm	160×32mm	Approx.400g	1.6mm
YH9901	18cm	177×35mm	Approx.460g	1.6mm
YH9902	20cm	196×38mm	Approx.560g	1.6mm
YH9903	22cm	217×42mm	Approx.655g	1.6mm
YH9904	24cm	236×45mm	Approx.780g	1.6mm
YH9905	26cm	255×50mm	Approx.900g	1.6mm
YH9906	28cm	278×55mm	Approx.1,255g	2.0mm

COOK-PAL REN Deep Frying Pan

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9907	20cm	208×55mm	Approx.585g	1.6mm
YH9908	22cm	228×60mm	Approx.700g	1.6mm
YH9909	24cm	248×65mm	Approx.865g	1.6mm
YH9910	26cm	270×70mm	Approx.965g	1.6mm
YH9911	28cm	292×75mm	Approx.1,080g	1.6mm

COOK-PAL REN Guangdong Wok

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9912	27cm	273×85mm	Approx.995g	1.6mm
YH9913	30cm	303×90mm	Approx.1,180g	1.6mm
YH9914	33cm	332×95mm	Approx.1,340g	1.6mm
YH9915	36cm	360×100mm	Approx.1,555g	1.6mm



COOK PAL REN Peking-Wok

	Innendurchmesser	Tiefe	Gewicht	Wandstärke
YH9916	27cm	278×85mm	1,075g	1.6mm
YH9917	30cm	311×90mm	1,285g	1.6mm
YH9918	33cm	337×95mm	1,395g	1.6mm
YH9919	36cm	367×100mm	1,680g	1.6mm



COOK PAL REN Eierbratpfanne

	Innendurchmesser	Tiefe	Gewicht	Wandstärke
YH9920	S	146×106×25mm	400g	1.6mm
YH9921	M	180×130×30mm	575g	1.6mm
YH9922	L	180×180×30mm	850g	2.0mm

COOK-PAL REN Beijing Wok

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9916	27cm	278×85mm	Approx.1,075g	1.6mm
YH9917	30cm	311×90mm	Approx.1,285g	1.6mm
YH9918	33cm	337×95mm	Approx.1,395g	1.6mm
YH9919	36cm	367×100mm	Approx.1,680g	1.6mm

COOK-PAL REN Rolled Egg Making Pan

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9920	S	146×106×25mm	Approx.400g	1.6mm
YH9921	M	180×130×30mm	Approx.575g	1.6mm
YH9922	L	180×180×30mm	Approx.850g	2.0mm



COOK-PAL REN Rostfreier Edelstahl Deckel

	Innendurchmesser	Tiefe	Gewicht
YJ2130	30cm	303×115mm	350g
YJ2131	33cm	333×115mm	405g
YJ2132	36cm	363×120mm	500g

COOK-PAL REN Stainless Steel Lid

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight
YJ2130	30cm	303×115mm	350g
YJ2131	33cm	333×115mm	405g
YJ2132	36cm	363×120mm	500g

Herkunftsland:Japan(mit Ausnahme der Deckel : China)
Country of Origin: Japan (with exception of Lids : China)

Material: Pfannenkörper : Stahl; Griff: Naturholz ※Kanton-Wok: Pfannenkörper und Griff: Stahl Rostfreier Edelstahl Deckel/ Rostfreier Edelstahl, Knopf/unbehandeltes Holz YH9900 – YH9922 Herkunftsland:Japan (mit Ausnahme der Deckel: China)

Material: Pan/Steel, Handle/Natural wood ※Guandong Wok and its handles are made of Steel. ※Stainless Steel Lid/Stainless Steel, Knob/Natural wood YH9900~YH9922 Country of Origin: Japan (with exception of Lids: China)