

誕生の物語

薄くて軽いのに丈夫！匠の技にせまる



伝統の匠と先端技術から生まれた

赤いつまみのモテる鍋「Ferramica（フェラミカ）」の生まれは名作「キューポラのある街」の舞台埼玉県川口市。

江戸の町に鋳物製品を納めていた伝統と先端鋳造技術で、精巧な工業製品迄手がけている川口が、ジャパブランド支援事業として「KAWAGUCHI-Imono」ブランドプロジェクトとして発足「フェラミカシリーズ」が誕生しました。

軽さへの挑戦

お客様の「使いやすい」鋳物鍋を。をモットーに、お客様の声をもとにデザインを決定した「Ferramica（フェラミカ）」でしたが、そこにはまだ問題点が残っていました。それはその重さです。

「鋳物調理器具」は元来「保温性が良い」「無水料理が出来る」など『素材の良さを引き出す』調理に最適な材質であることは分かっています。

「薄くすれば『軽く』なる、けれど『強度』が保てない。」

厚みを薄くを保ちながら強度を上げるため、川口鋳物職人（匠）の技と最先端のコンピュータシミュレーション技術を駆使し、2mmという驚異的厚みを完成、これにより手元重量を軽くの使い勝手が一段と向上、重厚な錆肌を残しながら軽量化（従来の鋳物製品の約1/2の重さ）した製品に海外顧客も驚いたほどです。

製造 伊藤鉄工株式会社

販売 株式会社  フェラミカ

〒332-0011 埼玉県川口市元郷3丁目22番地23号

TEL 048-224-3511

<http://www.ferramica.com>



モテる 鍋

『素材の良さを引き出す』調理に最適な材質である鋳物調理器具。
匠たちは「軽さ」と「強度」にこだわりました。



 Ferramica JAPAN

HOT PAN ホットパン

表面加工：ほうろう
材 質：ダクタイル鋳鉄



食材の旨味を引き出す鋳物のお鍋。無水料理に最適です。ジックリ煮込むシチューやカレーでお試ください。違いが際立ちます。

寸法(φ) 満水容量(L) 重量(kg) 価格(税抜)

HOT PAN 23 23cm 4.80 3.2 20,000円

HOT PAN 15 15cm 1.58 1.6 15,000円

FRYPAN フライパン

表面加工：シリコン系耐熱塗料
材 質：ダクタイル鋳鉄



お肉やお魚にプロ顔負けの焦げ目が簡単につけられる！煮込みも出来る深めのフライパン。深さ、取手の角度などの形は主婦のこだわりで出来ました。

寸法(φ) 重量(kg) 価格(税抜)

FRYPAN 26 26cm 1.1 10,000円

FRYPAN 24 24cm 0.9 8,000円

Ferramica JAPAN

フェラミカの名前の由来
ラテン語のFerrum(鉄)とAmicus(友人)を組み合わせた造語で「鉄のように強い信頼の仲間たち」という想いから名付けられました。

フェラミカはこんな製品です。

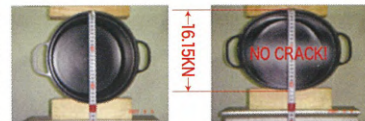
「軽さ」について

強さと粘りが特徴の「ダクタイル鋳鉄」を使用。鋳物製品では難しいとされる「軽さと強さ」を実現しました。薄さは「約2mm」、他社の鋳物製調理器具に比べ、「約1/2の重さ」です。



「強さ」について

強さと粘りが特徴の「ダクタイル鋳鉄」は30mm変形しても割れません。テーブルや調理台から落としてしまっても安心です。



(実験：これだけ変形しても割れません)

「熱源」について

IH(電磁)調理器や下記の熱源でご使用頂けます。

※注1「樹脂製つまみ」の製品をご使用の場合は、蓋はオープンに入れないでください。
※注2「minipan」はIH(電磁)調理器でのご使用はできない場合があります。



ガス 電磁調理器 ※注2
ハロゲンヒーター エンクロヒーター ラジエントヒーター シーズヒーター オープンヒーター ※注1

「素材の良さを最大限に引き出す！無水調理」について

「Ferramica(フェラミカ)」製品は、素材の良さを最大限に引き出す、無水調理可能な鋳物製品です。

ただし、無水調理で素材の味を活かすためにも、無水調理でご使用の際には白菜、キャベツなどの水分の多いお野菜をお使いください。また、適量の油をご使用頂き、弱火で調理頂くことで「焦げつき」を防ぐことができます。無水調理は『弱火でじっくり調理』が最大のコツです。火加減にはご注意ください。

「主婦のこだわり」について

「Ferramica(フェラミカ)」のフライパンは、お客様の「深い」使いやすさ追求と主婦のこだわりから、何度もモニターアンケートを繰り返し、フライパンでもチャーハンの飛び出しづらい「深さ」を追求しました。アンケートを元に「取手」にも角度をつけ、振りやすいデザインにしました。

