

もっとおいしく、
もっと楽しく。

打出

伝統の打出し製法

職人が叩いて形作る、伝統の打出し製法によるフライパン、炒め鍋。

山田工業所 × アドバンスドアのコラボレーションで完成した HANAKO フライパン、炒め鍋は職人がハンマーで約 5,000 回叩き上げて完成させていくという、日本で唯一の打出し製法でつくられています。叩いてつくることで、丈夫になり、表面に細かな凹凸ができるので、油のノリや馴染みがよくなり食材が焦げ付きにくくなります。

