



Craftsmanship and Long History

since 1857



turk

ターク/ドイツ

熟練した鍛造職人のアルバート=カール・タークが1857年にターク社を創業。鉱山のあるルール地方、ドイツの鉄製品製造の中心地に工場を構え、代々技術を受け継ぐ職人によりクラシックなフライパンを作り続けています。また最近ではヴァリエーション豊富なマシンメイドによるプレスパンも同工場にて生産されています。

made in Germany







Mrs. Kathrin Turk

キャサリン ターク (ターク社オーナー)

代々続く老舗工場Turk家に嫁ぎ、夫と共に働き始めたのが1993年。限られた人数の職人やスタッフの中で技術や伝統を守りつつ事業を継続していくのは大変なことでしたが、日々、変化の多いエキサイティングな毎日を過ごして来ました。

我が社の商品の中で私の一番のお気に入り、やはりクラシックな鍛造のフライパンです。熟練の職人の手仕事による昔ながらのフライパンがまだ求められていることは私にとって誇りであり喜びです。

A Letter From Kathrin Turk

キャサリン タークからの手紙



Was mir persönlich an den Turk-Eisenpfannen gefällt, ist vor allem ihre Vielseitigkeit. Man kann sie für alles einsetzen; egal ob Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse oder Pfannkuchen – alles gelingt!

Mit oder ohne Soße – egal, man kann sogar Kuchen in ihnen backen!

Und, sie sind praktisch unverwüstlich!!



私がこのフライパンを好きなのは何を焼いても美味しく仕上がること。パンケーキやソーセージの他、お肉やお魚、お野菜もソースを添えずにシンプルに焼いただけで立派な一品になるのです。そして、なんといっても丈夫なこと。つなぎ目がなく、一体型のため、長い間使えます。

このフライパンの良さをザッカワークスを通して日本の皆さまにもご紹介できることを大変嬉しく思っています。





Turk Classic Frying Pan

ターク クラシック フライパン

深い緑に囲まれた山あいの工場からは、今日もフライパンを叩く音が聞こえてきます。大量生産可能な製品とは異なり、ターククラシックフライパンは専用の機械とそれを扱える遅しくどっしりとした体格の職人にしか作れません。100年変わらぬ作業を受け継ぎ、一本一本時間をかけて、無骨で飾らない独特の表情をもつフライパンが生まれます。使い込むほどに愛着が増し、育てる楽しみのある暮らしの道具です。鉄の塊（銑鉄）から高温で加熱を繰り返し鍛造していく、つなぎ目のない一体型のフライパン。肉、魚、野菜、パンケーキなど素材の持ち味を生かしたシンプルに焼く料理がおすすめです。





ターク
クラシックフライパン
1号 18cm
JAN 4562191971751
W335×D180×H72(mm)
調理面：φ120mm
本体高さ：28mm
¥14,000(税抜) ¥15,400(税込)

卵1個分の目玉焼きを焼くのにぴったりのサイズ。
小ぶりなサイズのためパンケーキも失敗なくきれいに焼けます。



ターク
クラシックフライパン
5号 26cm
JAN 4562191971799
W497×D260×H130(mm)
調理面：φ195mm
本体高さ：37mm
¥23,000(税抜) ¥25,300(税込)

野菜はじっくり火にかけると水分がとんで素材の美味しさが引き出されます。
好みの塩、こしょうと仕上げにオリーブオイルでヘルシーに。



ターク
クラシックフライパン
2号 20cm
JAN 4562191971768
W382×D200×H96(mm)
調理面：φ140mm
本体高さ：34mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)

オムレツや少量の焼き野菜からじっくり弱火で仕上げるアヒージョなどにも活用できます。



ターク
クラシックフライパン
6号 28cm
JAN 4562191971805
W527×D280×H160(mm)
調理面：φ205mm
本体高さ：35mm
¥26,000(税抜) ¥28,600(税込)

メインとなる肉や魚も十分に予熱されたフライパンで弱火から中火の火加減で焼き目をつけます。まるで鉄板の上で焼かれたような仕上がり。



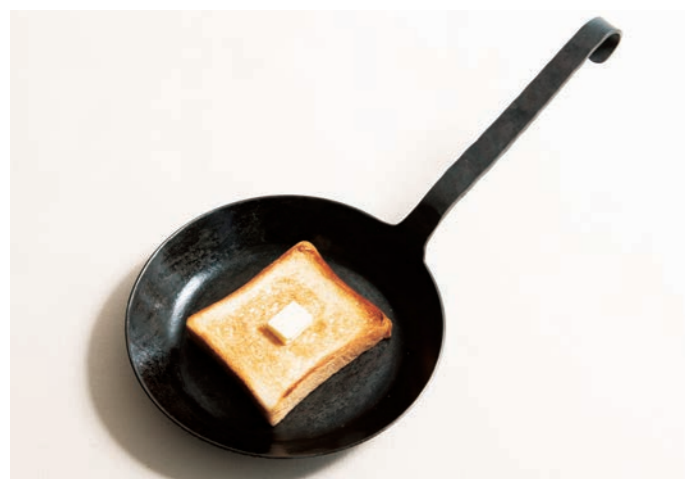
ターク
クラシックフライパン
3号 22cm
JAN 4562191971775
W430×D220×H119(mm)
調理面：φ160mm
本体高さ：34mm
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)

ランチでいただく目玉焼きやオムレツ、ソーセージなどシンプルな調理で素材を美味しく仕上げます。



ターク
クラシックフライパン
7号 32cm
JAN 4562191975292
W620×D320×H160(mm)
調理面：φ265mm
本体高さ：40mm
¥33,000(税抜) ¥36,300(税込)

直火で仕上げるバエリアはお米が香ばしく本格的な仕上がり。



ターク
クラシックフライパン
4号 24cm
JAN 4562191971782
W450×D240×H115(mm)
調理面：φ175mm
本体高さ：36mm
¥20,000(税抜) ¥22,000(税込)

角食パンを焼くのにちょうど良いサイズ。表面はカリッ、ときれいな焼き目がつき、中はフワッと理想的な焼き上がり。フレンチトーストを焼くのもオススメです。



ターク
クラシックフライパン
8号 36cm
JAN 4562191975308
W700×D365×H170(mm)
調理面：φ292mm
本体高さ：43mm
¥45,000(税抜) ¥49,500(税込)

メインの肉の他、付け合わせになる様々な野菜などを豪快に焼き上げる巨大サイズです。



turk

Turk Classic Grill Pan

ターク クラシック グリルパン

鍛造した鉄板に深さをもたせ、両側にグリップを付けた日本限定ザッカワークスオリジナルのグリルパンです。グラタンやお肉のローストなどのオープン料理や、すき焼きのような汁気のある料理にもご使用いただけます。



ターク
クラシックグリルパン 20cm
JAN 4562191974127
W260×D200×H72(mm)
調理面：φ137mm
本体高さ：37mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)

フレンチトーストは焼き目がカリッと仕上がりに、ハンバーグなどのお料理は調理後熱々のまま食卓へ運んでいただけます。器として直接ナイフやフォークで切り分けながら召し上がることも可能です。



ターク
クラシックグリルパン 24cm
JAN 4562191972895
W313×D240×H75(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：43mm
¥20,000(税抜) ¥22,000(税込)

パスタソースを作ったグリルパンに茹でたてのパスタを投入。そのままスピードにソースを絡めて食卓へ。熱々のまま豪快に取り分けていただくパスタはイタリアのマンマが作るパスタのよう。トマトソースのような酸味のあるソースの場合は入れたままにせず、鉄の油膜が剥がれないようにすぐ洗う習慣を。



ターク
クラシックグリルパン 26cm
JAN 4562191972901
W315×D260×H76(mm)
調理面：φ198mm
本体高さ：46mm
¥23,000(税抜) ¥25,300(税込)

肉、魚などのグリルの他、グラタン、パイ、タルトなどのオープン料理に活用すると、程良く水分が抜けて、ぐっと味がひきしまり、カリッ、サクッと焼き上がります。オープンから直接テーブルにサーブして、そのまま取り分けていただくとお食事の間、熱々の状態でお楽しみいただけます。



ターク
クラシックグリルパン 28cm
JAN 4562191972918
W355×D280×H80(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：46mm
¥26,000(税抜) ¥28,600(税込)

たっぷりサイズのグリルパンは適度な深さもあるので、アクアパッツアのような汁気を煮詰めて調理する料理にぴったり。一匹の魚を丸ごと入れたところにたっぷりのアサリと水分を入れ、スープを煮詰めて仕上げます。その他バエリアなども華やかに食卓を演出できオススメです。

※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓に上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。



since 1857
 **turk**

Turk Machine - made Pressed Frying Pan

ターク プレスパン 機械仕上げ

鍛造のハンドメイドで作られるクラシックフライパンに並行して戦後の需要増加に対応できるものを開発されたのがプレスパンシリーズです。機械生産の為、ハンドメイドに比べて生産量も多く、浅型、深型、ベントハンドルなどバリエーションも多いため、お客様の用途に合わせて選ぶことができ、お料理の幅が広がります。また鍛造のクラシックフライパン同様、蓄熱性に富み、食材の持ち味を十分引き出しながらじっくりと安定した調理が可能です。使えば使うほど馴染み、風合いが増すのもハンドメイド同様、ご自身で育てる楽しみのあるプレスパンをぜひ長くご使用ください。



Press Pan Shallow

ターク プレスパン 浅型

基本となる片手のフライパン。比較的浅めで素材の水分を効率よく飛ばしながら、旨みをしっかり残して焼き上げます。



ターク
プレスパン 浅型20cm
JAN 4562191982351
W390×D200×H115(mm)
調理面：φ145mm
本体高さ：25mm
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

ターク
プレスパン 浅型24cm
JAN 4562191982368
W456×D240×H130(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：25mm
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

ターク
プレスパン 浅型28cm
JAN 4562191982375
W515×D275×H140(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：30mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

ターク
プレスパン 浅型32cm
JAN 4562191982382
W617×D315×H160(mm)
調理面：φ245mm
本体高さ：32mm
¥13,000(税抜) ¥14,300(税込)



ターク
プレスパン 浅型36cm
JAN 4562191982399
W685×D355×H180(mm)
調理面：φ290mm
本体高さ：32mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)

ターク
プレスパン 深型24cm
JAN 4562191982405
W446×D245×H173(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：42mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

ターク
プレスパン 深型28cm
JAN 4562191982412
W512×D280×H165(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：45mm
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)

深さがあるため、ナッツやぎんなんを煎ったり、炒め物や煮付けなど汁気の多いものの他、少量の油で揚げ焼きする調理にも活用いただけます。





Press Grill Pan Shallow

ターク プレスグリルパン 浅型

両脇にグリップのついたグリルパン。調理器具と器を兼ね備えているため、シンプルなタパス料理からアクアパッツアなど全ての工程が一つのお鍋で完結するお料理に向いています。



ターク
プレス グリルパン
浅型20cm
JAN 4562191982429
W235×D200×H70(mm)
調理面：φ145mm
本体高さ：25mm
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



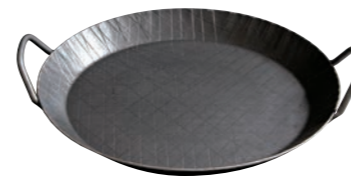
ターク
プレス グリルパン
浅型24cm
JAN 4562191982436
W274×D240×H70(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：25mm
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



ターク
プレス グリルパン
浅型28cm
JAN 4562191982443
W312×D275×H74(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：30mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



ターク
プレス グリルパン
浅型32cm
JAN 4562191982450
W355×D315×H77(mm)
調理面：φ245mm
本体高さ：32mm
¥13,000(税抜) ¥14,300(税込)



ターク
プレス グリルパン
浅型36cm
JAN 4562191982467
W398×D355×H77(mm)
調理面：φ290mm
本体高さ：32mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)



Press Grill Pan Deep

ターク プレスグリルパン 深型

深さがあるため、嵩高い丸鶏のような食材を上手く焼き上げるだけでなく調理の途中に出てきた肉汁も旨味を逃さず美味しく仕上げます。



ターク
プレス グリルパン
深型24cm
JAN 4562191982474
W280×D245×H86(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：42mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



ターク
プレス グリルパン
深型28cm
JAN 4562191982481
W325×D280×H85(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：45mm
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)

※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。





Press Pan Bent-handle Shallow

ターク プレスパン ベントハンドル 浅型

プレスパン浅型のハンドルを折り曲げた仕様です。ハンドルが短いのでオープンに入れて調理でき、熱々のまま食卓へ運ぶことが可能です。



ターク
プレスパン ベントハンドル
浅型20cm
JAN 4562191982498
W307×D200×H94(mm)
調理面：φ145mm
本体高さ：25mm
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)



ターク
プレスパン ベントハンドル
浅型24cm
JAN 4562191982504
W372×D240×H108(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：25mm
¥9,500(税抜) ¥10,450(税込)



ターク
プレスパン ベントハンドル
浅型28cm
JAN 4562191982511
W413×D275×H116(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：30mm
¥10,500(税抜) ¥11,550(税込)

※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。



Press Pan Bent-handle Deep

ターク プレスパン ベントハンドル 深型

プレスパン深型のハンドルを折り曲げた仕様です。深さがあり、ハンドルが短いため、アップルパイなどの焼型や耐熱皿の代わりとして活用できる他、炒め物や少量の油で揚げ焼きにも活用いただけます。



ターク
プレスパン ベントハンドル
深型24cm
JAN 4562191982528
W370×D245×H134(mm)
調理面：φ180mm
本体高さ：42mm
¥10,500(税抜) ¥11,550(税込)



ターク
プレスパン ベントハンドル
深型28cm
JAN 4562191982535
W415×D280×H129(mm)
調理面：φ210mm
本体高さ：45mm
¥12,500(税抜) ¥13,750(税込)



About Classic Frying Pan

クラシックパンの種類と特徴

職人の手で一つ一つ加工され、継ぎ目のない一体型のクラシックフライパン、両側にグリップをつけたグリルパンは日本限定の商品です。半永久的にご使用いただけます。



ターク クラシックフライパン



ターク クラシックグリルパン



→
鉄鉄（左端）を高温で加熱、鍛造を繰り返す、一枚の鉄板を何度も叩いて成型していきます。継ぎ目のない一体型のため、半永久的にご使用いただけます。

ターク社オリジナル木ベラ



ターク オリジナル 木ベラ
JAN 4562191984584
W290×D62×H5(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)

About Pressed Frying Pan

プレスパンの種類と特徴

機械によって生産されるプレスパンは3つの種類があります。それぞれ浅型、深型があり、好みや目的に応じてお選びいただけます。



ターク プレスパン



ターク プレス グリルパン



ターク プレスパン ベントハンドル



ハンドル部分は溶接になります



浅型、深型の違い



ベント型はハンドルが短く、収納に場所をとりません

※プレスパン網目模様について

網目の模様はクラシックパンと区別するためのデザインとして施されています。機能による理由ではありません。

Seasoning

焼ならしについて

クラシックパン、プレスパン共ご使用前に、焼ならしが必要です。焼ならしをする事で油がなじみ、表面に油膜ができて錆つきや食材の焦げ付きを防いでくれます。



洗剤をつけて、たわしでよく洗います。
※洗剤はクリームクレンザー、たわしは金属製のものがおすすめです。



水気をふき取り、植物油(1cm位の深さ)を注ぎます。塩、野菜くず(じゃがいもの皮など)を入れて弱火にかけます。



木べらでゆっくりと、フライパンのふちまで油をなじませます。



弱火で10分ほど熱します。野菜くずが茶色に色付くまで木べらで混ぜます。

ターク使用前の焼ならしについてはこちらから



火を止めてフライパンが触れる程度に冷めたことを確かめて、野菜くずと塩を拭き取ります。



ぬるま湯で洗い流します。



ペーパータオルで水気を拭き取りフライパンを火にかけ、水気を飛ばしたら焼ならし完了です。

Cooking Tips

焼き方のコツ

- 1) 弱火～中火で調理し、強火は避けてください(※強火で使用すると変形する恐れがあります)。フライパンを熱して油を入れ、十分に温まった状態で食材を入れてください。
- 2) 適切な火加減で片面ずつじっくりと焼いてひっくり返してください。湯気が出ている間は食材に水分が残っている状態です。表面が乾いて焼き目が変わった頃にひっくり返すとこびりつかずに、きれいに焼き上げることができます。
- 3) 調理後は金たわしで汚れをしっかりと落としてください。ゴシゴシ擦っても心配ありません。また状況に応じて洗剤を使用することも可能です。よく洗ったら、火にかけてしっかり水気を飛ばし乾燥させます。通気性の良い場所に保管して日常的にご使用いただくとより使いやすくなります。
- 4) 取手は熱くなります。移動の際やハンドルを掴む際はミトンや鍋つかみをご使用ください。
- 5) ご使用いただける熱源はガスコンロ、IH、オーブンです。