

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-20	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。7KG

商品
WEBで探す

TKG

20

MOCOMICHI HAYAMI

by Vita Craft

ビタクラフト MOCOMICHI HAYAMIシリーズ IH

速水もこみち

- 熱効率に優れたステンレスとアルミの全面3層構造。
- ニューダイヤモンドコーティング(高密度4層フッ素樹脂)で焦げ付き防止。
- 硬質セラミックスダブル配合で抜群の耐久性。
- ステンレスターナーによる耐摩耗テスト100万回以上。
- フライパンの中央にある丸印は、油の分量の目安に。
- 板厚:2.0



③ フライパン ボルドー

N (AMC-01) 	
	cm内 外径 深さ kg 底径
6-0020-0301	22 240×48 0.8 155 ¥5,500
6-0020-0302	26 280×58 1.0 198 ¥7,500



④ ウォックパン ボルドー

N (AMC-03)  					
	cm内	外径	深さ	kg	底径
6-0020-0401	20	220×70	0.77	135	¥6,500
6-0020-0402	26	280×70	1.07	181	¥8,500



① フライパン ホワイト

N (AMC-02) 					
	cm内	外径	深さ	kg	底径
6-0020-0101	22	240×48	0.8	155	¥5,500
6-0020-0102	26	280×58	1.0	198	¥7,500



② ガラス蓋 ホワイト

cm用	kg	底径
6-0020-0201	22	¥1,600
6-0020-0202	26	¥2,000



⑤ エッグパン ボルドー

 <AMC-04> 	外径	深さ	kg	底径	
	6-0020-0501	200×148	34	0.58	140×105



⑥ ガラス蓋 ボルドー

cm用	kg	底径
6-0020-0601	20	¥1,500
6-0020-0602	22	¥1,600
6-0020-0603	26	¥2,000

Vita Craft スーパーセラミック

スーパーセラミック加工

スーパーセラミック(スペシャルマジックコート)は摩耗に強く耐熱温度も高い為、幅広くお料理に対応する事が出来ます。

全面多層構造

熱伝導のよいアルミニウム3層を保温性に優れたステンレス2層で挟んだ5層構造。熱を均一に伝え、熱ムラが無く本格的な仕上がりにります。



⑦ ビタクラフトスーパーセラミックフライパン (AFF-02) IH

セラミックフライパン (AFF-02)  						
		cm	深さ	kg	底径	
6-0020-0701	No.4641	21.5	45	0.74	130	¥12,000
6-0020-0702	No.4642	23.5	45	0.82	160	¥13,000
6-0020-0703	No.4643	25.5	45	0.94	190	¥14,000



⑧ ビタクラフトスーパーセラミックフライパン深型 (AFF-01) IH

セラミックフライパン深型 (AFF-01)

		cm	深さ	kg	底径	
6-0020-0801	No.4644	21.5	55	0.75	130	¥13,000
6-0020-0802	No.4645	23.5	57	0.88	160	¥14,500
6-0020-0803	No.4646	25.5	60	0.95	190	¥16,000



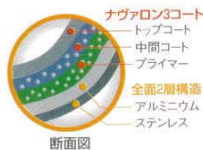
⑨ ビタクラフトスーパーセラミック専用ガラス蓋 (AFT-02) IH

《AFT-02》				
6-0020-0901	No.3123	21.5cm用	¥1,800	
6-0020-0902	No.3125	23.5cm用	¥2,000	
6-0020-0903	No.3127	25.5cm用	¥2,200	

Vita Craft Sofia II

ビタクラフト ソフィアII シリーズ

- 抜群の耐摩耗性を持つナヴァロン3コート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付きを防止。
- 熱効率に優れたステンレスとアルミの全面2層構造。
- IHクッキングヒーター対応。200Vの電気熱源にも使用可能。



ビタクラフト ソフィアII

⑩ フライパン (AHL-X8) IH

		cm内		深さ	kg	底径	
6-0020-1001	No.1740	20	48	0.65	150	¥2,800	
6-0020-1002	No.1742	22	48	0.72	160	¥3,300	
6-0020-1003	No.1744	24	50	0.8	170	¥3,800	
6-0020-1004	No.1746	26	58	0.97	200	¥4,400	
6-0020-1005	No.1748	28	58	1.04	210	¥4,900	



⑪ ウォックパン (AUO-05) IH

		cm内	深さ	kg	底径	
6-0020-1101	No.1750	20	70	0.7	135	¥3,300
6-0020-1102	No.1754	24	75	0.9	162	¥4,400
6-0020-1103	No.1756	26	70	0.99	185	¥4,900
6-0020-1104	No.1758	28	75	1.1	176	¥5,500

⑫ エッグパン (AET-12) IH

		内寸	深さ	kg	底面サイズ
6-0020-1201	No.1780	180×130	34	0.6	140×105 ¥3,800

Vita Craft Pro

Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

ビタクラフト スーパー鉄シリーズ IH

鉄に特殊な熱処理"4層窒化加工"をすることにより、鉄フライパンの魅力はそのままだに、錆びにくく、丈夫な鉄フライパンが完成しました。錆びにくいので、調理後の面倒な手入れも必要ありません。※ビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもと日本にて製造されたものです。



⑬ スーパー鉄フライパン (AFL-06) IH

⑬ スーパー鉄フライパン (AFL-06)					
	cm	外径	深さ	kg	底径
6-0020-1301	20	200×43	0.66	155	¥7,000
6-0020-1302	26	260×45	0.96	205	¥8,000

材質: 本体/鉄・窒化加工処理
ハンドル/ステンレススチール
板厚: 1.5

⑭ スーパー鉄ウォックパン (AUO-10) IH

	cm	外径	深さ	kg	底径
6-0020-1401	24	240×67	0.86	153	¥8,000
6-0020-1402	28	280×73	1.1	175	¥9,500

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・フタ

食缶・給食道具

キッチンボット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品