

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-22	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。TKG

商品
WEBで探す TKG

22

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガストロノーム・
ホテルパン

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンボット・
保存容器

ボール・ザル・
米びつ

庖丁・ナイフ・
砥石

まな板・包丁差・
殺菌庫

そば・うどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品

VitaCraft® ビタクラフトシリーズ

VitaCraft®
HEXA-PLY

全面6層構造のシンプルスタンダード
ビタクラフト ヘキサプライ
板厚2.5



熱伝導率、熱拡散率の高いアルミニウムを保温性、
耐久性に優れたステンレスと丈夫なチタン入り電
磁性ステンレスでサント。
熱効率がさらにアップした全面6層構造で、より高い
経済性・機能性を発揮します。



ビタクラフト ヘキサプライ

① 両手鍋 (ALY-84) IH

		内径	深さ	φ	kg	底径	
6-0022-0101	No.6122	190×100	3.0	1.36	165		¥31,000
6-0022-0102	No.6126	255×80	4.0	1.86	230		¥35,000
6-0022-0103	No.6127	255×110	5.5	2.08	230		¥37,000
6-0022-0104	No.6129	255×140	7.5	2.34	230		¥39,000

② 両手鍋深型 (ALY-85) IH

		内径	深さ	φ	kg	底径	
6-0022-0201	No.6125	210×115	4.0	1.70	185	¥33,000	
6-0022-0202	No.6128	210×150	5.5	1.80	185	¥37,000	



③ 片手鍋 (AKT-G1) IH

		内径	深さ	φ	kg	底径	
6-0022-0301	No.6113	140×	80	1.2	0.87	115	¥20,000
6-0022-0302	No.6114	170×	85	1.9	1.13	145	¥26,000
6-0022-0303	No.6115	210×	80	2.9	1.39	185	¥30,000
6-0022-0304	No.6116	190×	100	3.0	1.30	165	¥30,000

④ フライパン (AFL-04) IH

		内径	深さ	kg	底径	
6-0022-0401	No.6112	170×55	0.97	145	¥20,000	
6-0022-0402	No.6131	210×55	1.27	185	¥29,000	
6-0022-0403	No.6132	240×55	1.63	220	¥34,000	

VitaCraft®
multiple-pan

作る料理を選ばない多層構造鍋
ビタクラフト マルチパン



全面5層構造

焼く、煮る、蒸す、様々な調理シーンでマルチに活躍

多層構造の熱伝導+フタを使うことで熱効率がさらにアップ。
火加減は弱火から中火でOKです。
また保温力を活かした余熱調理ができ、加熱時間はさらに短縮。
省エネで経済的にやさしいお鍋なのです。
別売りのスチームスタンドを併せて使うと本格的な蒸し料理も
お手軽に作れます。



⑤ 18-10 ビタクラフト マルチパン (AML-32) IH

	cm内径	深さ	φ	kg	底径	
6-0022-0501 No.4853	21	55	1.8	1.29	135	¥16,000
6-0022-0502 No.4857	25	60	2.9	1.78	185	¥20,000
6-0022-0503 No.4859	31	63	4.5	2.46	234	¥25,000

底板厚:2.5

VitaCraft® 全面5層構造のコンパクトに収納できるミニパンセット

ミニパン



全面5層構造



収納時はコンパクト!!

⑥ 18-10 ビタクラフト ミニパンセット No.2800 IH (AMN-14) 6-0022-0601 ¥20,000

セット内容					
内径	深さ	容量	底径		
160×41	0.8	112			
160×84	1.5	112			
160×102	2.1	112			

蓋×1 (3サイズ共通)
底板厚:2.5

- 3サイズの中から、調理する量にあわせて選んでご使用いただけます。
ステンレスで統一されたシンプルで清潔感のあるデザインです。
- 保温性に優れ、熱伝導がよく熱ムラのない全面5層構造。
- ペーパーシール(水蒸気膜)効果で無水調理・無油調理によるヘルシー
クッキング!

VitaCraft® ビタクラフト アイテム



⑦ ビタクラフト スチームスタンド (AST-L5) IH

	cm	高さ	
6-0022-0701 No.3323	15.0	H20	¥1,300
6-0022-0702 No.3324	19.5	H25	¥1,600
6-0022-0703 No.3325	22.0	H25	¥2,000

- 蒸し料理に便利です。
使用可能な鍋寸法
No.3323:内径15.5cm以上
No.3324:内径20.0cm以上
No.3325:内径22.5cm以上



⑧ 18-10 ビタクラフト専用 ベースパン (APS-54) 6-0022-0801 ¥14,000

	直径	深さ	kg
No.3318	210×175	0.93	

P.21②No.9205、②No.6128専用です。



⑨ ビタクラフト マルチペティナイフ (AVT-01) ¥2,000

	色	全長	刃渡り
6-0022-0901 No.9741	ピンク	237	118
6-0022-0902 No.9742	イエロー		
6-0022-0903 No.9743	ライムグリーン		

- 先端が波刃になっているので、やわらい食材も切りやすいです。
- テーブルで切り分ける生ハムやローストビーフなどお肉類にも。

⑩ ビタクラフト マルチブレードナイフ (AVT-02) ¥2,000

	色	全長	刃渡り
6-0022-1001 No.9744	ピンク	215	90
6-0022-1002 No.9745	イエロー		
6-0022-1003 No.9746	ライムグリーン		

- やわらかいケーキやサンドイッチからフランスパンまで。
- 丸みのある先端はパテナイフとしても使用できます。

⑨⑩材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 グリップ/エラストマー樹脂
柄芯部/ポリプロピレン



⑪ ビタクラフト クリーンキングリキッド No.9904 (ステンレス・銅製品用)

	容量	
400g	6-0022-1101	¥1,500

- フライパンやお鍋、流し、調理台等の
ステンレス、ホーロー、タイルはもちろん
食器、湯呑み、スプーン等にも適して
います。