

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-38	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

38

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

VitaCraft®



① 圧力鍋両手 スーパー 18-10 ビタクラフト

内寸 商品コード

No0604 4ℓ φ230×H110 8406000

No0606 6ℓ φ230×H150 8406100

板厚: 1.4mm 底厚: 7.2mm

●熱の伝わりが早い3重構造の鍋底。

圧力鍋本体は、丈夫で錆びない1.4mm厚の18-10ステンレスを使用。鍋底はステンレス、アルミ、ステンレスの3重構造で、厚さは7.2mm。底からの熱の伝わりがたいへん早く、効率よく調理することができます。



② 圧力鍋片手 スーパー 18-10 ビタクラフト

内寸 商品コード

0602 2.5ℓ φ200×85 8405200

0603 3.5ℓ φ200×110 8405700

板厚: 1.25mm 底厚: 6.25mm



40~45cm

⑦ 錦鍋 しゅう酸 ツルマル

内径 深さ 商品コード

14cm (1.0ℓ) H 67 8805200

16cm (1.3ℓ) H 76 8805300

18cm (1.8ℓ) H 85 8805400

20cm (2.7ℓ) H 95 8805500

22cm (3.5ℓ) H101 8805600

24cm (4.5ℓ) H110 8805700

26cm (6.2ℓ) H126 8805800

28cm (7.0ℓ) H132 8805900

30cm (8.8ℓ) H142 8806000

33cm (12.0ℓ) H155 8806100

36cm (16.0ℓ) H175 8806200

40cm (22.0ℓ) H194 8806300

42cm (27.0ℓ) H205 8806400

45cm (33.0ℓ) H210 8806500



⑪ 文化鍋 アルミ

内径 深さ 商品コード

16cm H 88 8153200

18cm H 97 8153300

20cm H109 8153400

22cm H116 8153500

24cm H127 8153600

26cm H133 8153700

※厚底で吹きこぼれがなく、米を炊く時の水量の印が付いており、おいしいご飯が出来ます。



⑮ ふかひれムシ網 竹製 中国製

②40 ③400 5705400

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



③ スティームスタンド ビタクラフト

商品コード

3319 φ195×20 3637900

※2.5ℓ、3.5ℓに対応。

3322 φ220×20 3638000

※4.0ℓ、6.0ℓに対応。



⑧ 錦鍋 浅型 しゅう酸 ツルマル

内径 深さ 商品コード

18cm (1.3ℓ) H55 8806600

20cm (1.8ℓ) H61 8806700

22cm (2.3ℓ) H67 8806800

24cm (3.0ℓ) H73 8806900

26cm (3.8ℓ) H78 8807000

28cm (4.7ℓ) H85 8807100

30cm (5.6ℓ) H88 8808100



④ スーパー圧力鍋専用 ガラスふた ビタクラフト

商品コード

3119 φ192×65 3638100

※2.5ℓ、3.5ℓに対応。

3122 φ233×65 3638200

※4.0ℓ、6.0ℓに対応。



⑨ 実用鍋 しゅう酸 アルマイト

内径 深さ 商品コード

16cm (1.3ℓ) H 74 5065500 ⑤

18cm (1.9ℓ) H 87 5065600 ⑤

20cm (2.6ℓ) H 92 5065700 ⑤

22cm (3.5ℓ) H100 5065800 ⑤

24cm (4.4ℓ) H112 5065900 ⑤

26cm (5.6ℓ) H124 5066000 ⑤

28cm (7.1ℓ) H130 5066100 ③

30cm (8.9ℓ) H144 5066200 ③

33cm (12.0ℓ) H160 5066300 ③

36cm (16.4ℓ) H170 5066400 ③

40cm (21.5ℓ) H190 5066500 ②

※36cm、40cmは共柄になります。



⑫ 実用鍋 純チタン 26cm

(7.0ℓ) φ260×130 8144100

重量: 820g

板厚: 0.6mm



⑬ 大漁鍋 (13クローム)

内寸 商品コード

27cm (4.5ℓ) φ260×H105 5704100

30cm (6.0ℓ) φ290×H115 5704200

33cm (8.6ℓ) φ320×H125 5704300

36cm (11.0ℓ) φ350×H144 5704400

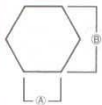
⑯ 上物煮ザル 竹製

底寸法 商品コード

大 ③300 ④480 8125000

小 ②220 ③390 8125100

●内・魚が煮くずれしない様に調理できる。和鍋等での使用に便利。



EBM 実用鍋

材質・板厚が違います!

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加 厚手 (1.0mm)

〈特長〉

1. 熱源を選びません。

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加されているため歪みがなく、18-8ステンレス鋼に比べ熱伝導が良く、電磁調理器にも対応し直火から間接熱湯まで100%使用できる実用鍋。

2. さびにくく保温性が高い。

18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加されているため、18-8ステンレスよりも耐食性があり厚板使用しているため保温性にも優れている実用鍋。

3. サイズバリエーションが豊富。

18cm片手鍋の小ぶりの鍋から36cm両手鍋の大ぶりサイズまで取り揃えて、料理に適した鍋を自由に選べる実用鍋。

4. 場所を取らない積み重ね収納。

収納を考え、同サイズでも異なったサイズでも積み重ねて収納できる実用鍋。

※商品損傷のおそれがあるため空炊きはしないで下さい。(変色や歪みが発生することがあります。)



⑤ 実用鍋 (両手) モリブデン EBM

内径 深さ 商品コード

20cm (3.3ℓ) H110 7033800 ⑥

22cm (4.2ℓ) H115 7033900 ⑥

24cm (5.3ℓ) H120 7034000 ⑥

27cm (7.2ℓ) H130 7034100 ③

30cm (9.3ℓ) H135 7034200 ③

33cm (11.9ℓ) H140 7034300 ③

36cm (15.5ℓ) H155 7034400 ③

⑥ 実用鍋 (片手) モリブデン EBM

内径 深さ 商品コード

18cm (2.6ℓ) H105 7034500 ⑥

20cm (3.3ℓ) H110 7034600 ⑥



⑩ 浅型鍋 アルマイト

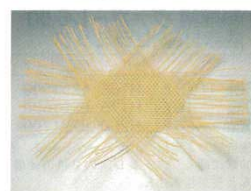
内径 深さ 商品コード

24cm (3.0ℓ) H80 8124600 ⑤

26cm (3.8ℓ) H88 8124700 ⑤

28cm (4.5ℓ) H88 8124800 ⑤

30cm (5.5ℓ) H90 8124900 ⑤



⑭ 魚ムシ網 丸型 竹製

内寸: φ360×H360 0476800



⑰ 縛り煮ザル 竹製

内寸: φ260×H110 5705300

⑱ ゆでもの銅網 台紙付 (20ヶ付)

38 (15) × 全長75 8543200

●微量金属作用で、茹でた山菜や野菜の色が、きれいに上がります。

※台紙に20ヶ付いております。



業務用鍋類・フライパン

キッチンボット・保存容器

揚鍋 中華料理道具・

ブランドキッチン・コレクシヨン

フットパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウエラ容器

水ます ボール・ザル・

はかり・タイマー・温湿度計