

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20511-66	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ステンレス多層鋼鍋

66

ビタクラフト ヘキサプライ Vita Craft® HEXA-PLY-METAL

●全面6層構造
●無水油調理など健康調理ができます。



①両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6122	190	3.0	220	100	2.5	165	1.3	0913400 ¥31,000
6126	255	4.0	285	80	2.5	230	1.8	0913500 ¥35,000
6127	255	5.5	285	110	2.5	230	2.0	0913600 ¥37,000
6129	255	7.5	285	140	2.5	230	2.3	0913700 ¥39,000



②深型 両手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6125	210	4.0	245	115	2.5	185	1.7	0913800 ¥33,000
6128	210	5.5	245	150	2.5	185	1.8	0913900 ¥37,000



③片手鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6113	140	1.2	170	80	2.5	115	0.8	0914000 ¥20,000
6114	170	1.9	200	85	2.5	145	1.1	0914100 ¥26,000
6115	210	2.9	245	80	2.5	185	1.3	0914200 ¥30,000
6116	190	3.0	220	100	2.5	165	1.3	0914300 ¥30,000



④フライパン

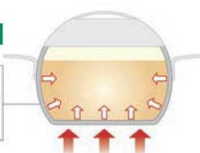
内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6112	170	1.0	200	55	2.5	145	0.9	0914400 ¥20,000
6131	210	2.1	245	55	2.5	185	1.2	0914500 ¥29,000
6132	240	2.6	270	55	2.5	220	1.6	0914600 ¥34,000

apple Vita Craft® ビタクラフト アップル

全面5層構造と熱伝導のイメージ

保温性、
耐久性に優れた
ステンレス層

熱吸収率、
熱伝導率の高い
アルミ3層



本体からフタや取っ手まですべて一体感のある
丸いキュートなリンゴの形。
これからはできたてアツアツのお料理を
堂々とそのまま食卓へどうぞ。

揚げもの

丸くやや深めの形状は油が外に飛びにくく、コンロまわりを汚しません。オイルファンデュなど卓上での揚げ物にもぴったり。また保温性がよいいため食材を入れても油の温度が下がりにくく、少しの油でカラッとおいしく揚げられます。

ヘルシー調理

素材そのものの水分や少量の水だけで調理できるため本来の味が活き、調味料はひかえめでOK。加熱時間も短いためビタミン・ミネラルなどの栄養素が壊れにくくとてもヘルシー。煮くずれのないきれいな仕上がりも自慢です。

蒸しもの

鍋に食材と少量の水を入れてフタをし、弱火から中火で加熱するだけで、ヘルシー&シンプルな蒸し料理のできあがり! 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カンタンお手軽に作れます。

卓上で使いやすい浅型。
鍋料理以外にもおでんや
ポトフをそのまま食卓で



⑤両手鍋

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2752	1.9	160	188	90	2.5	105	0.9	1530200 ¥16,000
2753	2.7	180	210	106	2.5	113	1.1	1530300 ¥18,000
2754	3.6	200	231	115	2.5	128	1.4	1530400 ¥20,000
2755	6.6	240	274	138	2.5	175	1.8	1530500 ¥24,000



⑥片手鍋

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2751	1.9	160	188	90	2.5	105	0.8	1530100 ¥15,000



⑦キャセロール

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2756 2.7	240	260	67	2.5	168	1.4	1530600	¥18,000

蒸し料理のほかに
裏返して落し蓋にも。



⑧スチームスタンド

商品コード	価格
3323 15cm	¥1,300
3324 19.5cm	¥1,600
3325 22cm	¥2,000



スチームスタンド対応商品

スチームスタンド	対応商品
3323 15cm	・2751 片手鍋1.9ℓ ・2752 両手鍋1.9ℓ ・2753 両手鍋2.7ℓ
3324 19.5cm	・2754 両手鍋3.6ℓ
3325 22cm	・2755 両手鍋6.6ℓ ・2756 キャセロール24cm



⑨シリコングリップ

商品コード	価格
9721 クリアブルー	¥1,200
9722 チェリーピンク	¥1,200
9723 オレンジ	¥1,200

外寸:80×43×H23
重量:56g
耐熱温度:280℃



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

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
下ごしらえ

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁