

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20579-146	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

146

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

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6122	2-0146-0101	190	3.0	220	100	2.5	165 1.3	0913400 ¥33,000
6126	2-0146-0102	255	4.0	285	80	2.5	230 1.8	0913500 ¥36,000
6127	2-0146-0103	255	5.5	285	110	2.5	230 2.0	0913600 ¥39,000
6129	2-0146-0104	255	7.5	285	140	2.5	230 2.3	0913700 ¥42,000



②深型 両手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6125	2-0146-0201	210	4.0	245	115	2.5	185 1.7	0913800 ¥34,000
6128	2-0146-0202	210	5.5	245	150	2.5	185 1.8	0913900 ¥39,000



③片手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6113	2-0146-0301	140	1.2	170	80	2.5	115 0.8	0914000 ¥23,000
6114	2-0146-0302	170	1.9	200	85	2.5	145 1.1	0914100 ¥28,000
6115	2-0146-0303	210	2.9	245	80	2.5	185 1.3	0914200 ¥32,000
6116	2-0146-0304	190	3.0	220	100	2.5	165 1.3	0914300 ¥33,000



④フライパン

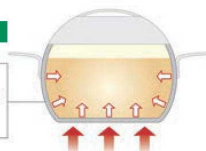
ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
6112	2-0146-0401	170	1.0	200	55	2.5	145 0.9	0914400 ¥23,000
6131	2-0146-0402	210	2.1	245	55	2.5	185 1.2	0914500 ¥30,000
6132	2-0146-0403	240	2.6	270	55	2.5	220 1.6	0914600 ¥35,000

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
がります。

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



⑥片手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2751 1.9	2-0146-0601	160	188	90	2.5	105 0.8	1530100	¥15,000



⑤両手鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2752 1.9	2-0146-0501	160	188	90	2.5	105 0.9	1530200	¥16,000
2753 2.7	2-0146-0502	180	210	106	2.5	113 1.1	1530300	¥18,000
2754 3.6	2-0146-0503	200	231	115	2.5	128 1.4	1530400	¥20,000
2755 6.6	2-0146-0504	240	274	138	2.5	175 1.8	1530500	¥24,000



⑦キャセロール

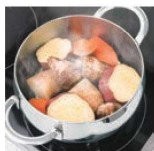
ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2756 2.7	2-0146-0701	240	260	67	2.5	168 1.4	1530600	¥18,000

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

ページコード	商品コード	価格
3323 15.5	2-0146-0801	¥1,800
3324 19.5	2-0146-0802	¥2,100
3325 22.5	2-0146-0803	¥2,500



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 15.5	・2751 片手鍋1.9
	・2752 両手鍋1.9
	・2753 両手鍋2.7
3324 19.5	・2754 両手鍋3.6
	・2755 両手鍋6.6
3325 22.5	・2756 キャセロール24cm



⑨シリコングリップ

ページコード	商品コード	価格
クリアブルー 9721	2-0146-0901	¥1,200
チェリーピンク 9722	2-0146-0902	¥1,200
オレンジ 9723	2-0146-0903	¥1,200

外寸:80×43×H23
重量:56g
耐熱温度:280℃



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 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9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。