

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-51	株式会社クイックパック	0564-59-3525

51

鍋類

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サード
- 用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- フロン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴・衛生
- 消耗品
- ハンケット
- ウェア
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- 用品
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

VitaCraft Pro ヴィタクラフト・プロシリーズ 全面5層構造「鍋」をプロの方々に (IH 100V/200V)

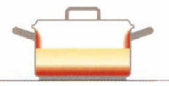


ヴィタクラフトが可能にした究極の熱効率

熱吸収性、拡散性。鍋底にあたった熱は、素早く側面にも伝わります。ステンレスとアルミニウムの異なる金属板を、幾重にも重ねて全面多層構造にすることで、高い熱吸収性(熱しやすく) 熱伝導性(熱を素早く伝え、保温性(熱を逃さない)が生じ、他にはマネできない突出した熱効率を作りだします。ヴィタクラフトは底のみ多層構造の高級貼り底鍋と比較しても明らかです。



全面多層構造のヴィタクラフト  
側面にも効率よく熱が伝導



貼り底の鍋  
底面のみ熱伝導がよい



**全面5層構造**  
ステンレスとアルミニウムの異なる金属板を幾重にも重ね全面多層構造にすることで、極めて高い熱吸収性、拡散性、保温性が生まれ、鍋の中に自然な対流がおこります。高温で長時間調理しても底が変形しにくいヴィタクラフトは、熱源を選ばず200Vのハイパワー電気熱源にも対応します。高熱圧着工法による全面多層構造は繰り返しの加熱にも、変形したり剥がれたりしてその高い機能性を失う事はありません。



**無水調理 (ペーパーシール効果)**  
無水調理  
ヴィタクラフトの鍋は本体と蓋が密着するように設計されています。そのため、熱や水分が逃げにくいペーパーシール効果が得られます。ペーパーシールは水蒸気の膜のことで、鍋内部を定温・定圧にし、調理に最も適した状態を作りだします。これこそが野菜に含まれる水分だけを利用した無水調理を可能にしています。



1 ヴィタクラフト・プロ 寸胴鍋 (蓋付)  
(A2V-85) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0051-0101	24 No.0213	257×200	9.0	3.2	210	¥35,000
9-0051-0102	28 No.0214	301×225	13.6	3.9	245	¥42,000
9-0051-0103	30 No.0215	322×240	16.7	4.4	270	¥47,000
9-0051-0104	36 No.0217	382×285	29.5	6.8	305	¥63,000
9-0051-0105	40 No.0218	422×320	40.3	8.4	330	¥73,000
9-0051-0106	45 No.0219	472×360	57.7	10.5	370	¥90,000

板厚:2.5



2 ヴィタクラフト・プロ 半寸胴鍋 (蓋付)  
(AHV-F4) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0051-0201	24 No.0223	257×170	7.7	2.8	210	¥31,000
9-0051-0202	28 No.0224	301×180	11.0	3.4	245	¥37,000
9-0051-0204	36 No.0227	382×230	23.0	6.3	305	¥54,000
9-0051-0205	40 No.0228	422×240	30.2	7.4	330	¥63,000
9-0051-0206	45 No.0229	472×290	46.0	9.3	370	¥79,000

板厚:2.5



3 ヴィタクラフト・プロ 外輪鍋 (蓋付)  
(AST-M4) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0051-0301	24 No.0233	257×80	3.5	2.1	210	¥24,000
9-0051-0302	36 No.0237	382×120	12.0	5.0	305	¥46,000
9-0051-0303	40 No.0238	422×130	16.0	5.9	330	¥52,000

板厚:2.5



4 ヴィタクラフト・プロ 片手鍋 (蓋付)  
(AKT-F2) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0051-0401	16 No.0110	178×90	1.8	1.3	140	¥16,000
9-0051-0402	18 No.0111	198×110	2.8	1.5	160	¥17,000
9-0051-0403	20 No.0112	218×120	3.7	1.8	180	¥19,000
9-0051-0404	28 No.0114	301×150	9.0	3.0	245	¥29,000

板厚:2.5



5 ヴィタクラフト・プロ ソテーパン (蓋付)  
(AST-M5) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0051-0501	20 No.0132	218×75	2.1	1.5	145	¥19,000
9-0051-0502	24 No.0133	258×85	3.5	2.0	190	¥22,000
9-0051-0503	30 No.0135	322×100	6.8	2.9	245	¥26,000

板厚:2.5



6 ステンレス ヴィタクラフト・プロ 両手鍋  
(ALY-86) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0051-0601	18 No.0241	198×110	2.8	1.74	157	¥21,000
9-0051-0602	20 No.0242	218×120	3.7	1.96	177	¥24,000

板厚:2.5



8 ヴィタクラフト・プロ フライパン  
(AHL-Z7) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	kg	底径
9-0051-0801	20 No.0312	218×45	0.8	150	¥15,000
9-0051-0802	24 No.0313	258×50	1.0	180	¥18,000
9-0051-0803	28 No.0314	300×55	1.3	215	¥22,000

板厚:2.5  
●ステンレス全面5層構造  
●蓋は⑩がご使用いただけます。



9 ヴィタクラフト・プロ マジックコートフライパン  
(AFL-05) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	kg	底径
9-0051-0901	20 No.0332	218×45	0.8	150	¥16,000
9-0051-0902	24 No.0333	258×50	1.0	180	¥19,000
9-0051-0903	28 No.0334	300×55	1.3	215	¥23,000

板厚:2.5  
●ステンレス全面5層構造に大変丈夫なマジックコートを施しています。  
●蓋は⑩がご使用いただけます。



7 ステンレス ヴィタクラフト・プロ 雪平鍋  
(AYK-88) (IH 100V/200V)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
9-0051-0701	16 No.0140	176×60	1.1	0.6	110	¥8,500
9-0051-0702	18 No.0141	201×70	1.6	0.7	126	¥10,000
9-0051-0703	20 No.0142	220×80	2.3	0.9	138	¥12,000

板厚:2.5



10 ヴィタクラフト・プロ フライパン用蓋  
(AHL-Z9) (IH 100V/200V)

	cm内	kg
9-0051-1001	20 No.0402	¥3,500
9-0051-1002	24 No.0403	¥3,500
9-0051-1003	28 No.0404	¥4,000

●⑧⑨ヴィタクラフト・プロ フライパン専用の蓋です。