

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-52	株式会社クイックパック	0564-59-3525

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



ビタクラフト ヘキサプライ

① 両手鍋 (ALY-84)

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0052-0101 No.6122	190×100	3.0	1.36	165	¥33,000
1-0052-0102 No.6126	255×80	4.0	1.86	230	¥36,000
1-0052-0103 No.6127	255×110	5.5	2.08	230	¥39,000
1-0052-0104 No.6129	255×140	7.5	2.34	230	¥42,000

② 両手鍋深型 (ALY-85)

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0052-0201 No.6125	210×115	4.0	1.70	185	¥34,000
1-0052-0202 No.6128	210×150	5.5	1.80	185	¥39,000

③ 片手鍋 (AKT-G1)

	内径	深さ	ℓ	kg	底径
1-0052-0301 No.6113	140×80	1.2	0.87	115	¥23,000
1-0052-0302 No.6114	170×85	1.9	1.13	145	¥28,000
1-0052-0303 No.6115	210×80	2.9	1.39	185	¥32,000
1-0052-0304 No.6116	190×100	3.0	1.30	165	¥33,000

④ フライパン (AFL-04)

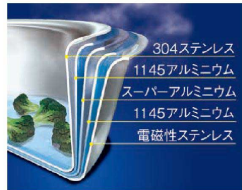
	内径	深さ	kg	底径
1-0052-0401 No.6112	170×55	0.97	145	¥23,000
1-0052-0402 No.6131	210×55	1.27	185	¥30,000
1-0052-0403 No.6132	240×55	1.63	220	¥35,000



熱伝導率、熱拡散率の高いアルミニウムを保温性、耐久性に優れて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ド。  
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。

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 minipan

ビタクラフト ミニパン



全面5層構造



収納時はコンパクト!!

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

蓋×1 (3サイズ共通)  
底板厚: 2.5

⑤ 18-8 ビタクラフト  
ミニパンセット No.2800

(AMN-14) 1-0052-0501 ¥22,000

- 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、熱伝導がよく熟ムラのない全面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



⑥ ビタクラフト  
スティームスタンド  
(AST-15)

	cm	高さ
1-0052-0601 No.3323	15.0	H20 ¥1,800
1-0052-0602 No.3324	19.5	H25 ¥2,100
1-0052-0603 No.3325	22.0	H25 ¥2,500

- 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

⑦ 18-10 ビタクラフト専用  
パスタパン

(APS-54) 1-0052-0701 ¥14,000

	直径	深さ	kg
No.3318	210×175	0.93	

②No.6128専用です。



⑧ ビタクラフト マルチベティナーナイフ  
(AVT-01) ¥2,000

1-0052-0801 No.9741	ピンク
1-0052-0802 No.9742	イエロー
1-0052-0803 No.9743	ライムグリーン

- 全長: 237 刃渡り: 118
- 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。

⑨ ビタクラフト マルチブレッドナイフ  
(AVT-02) ¥2,000

1-0052-0901 No.9744	ピンク
1-0052-0902 No.9745	イエロー
1-0052-0903 No.9746	ライムグリーン

- 全長: 215 刃渡り: 90
- 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。
- 丸みのある先端はバテナイフとしても使用できます。
- ⑧⑨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

⑩ 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)

(JKL-68) 1-0052-1001 ¥2,000

- 400g
- 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。



鍋類

フライパン  
グリルパン

ガストロノームパン  
ホテルパン

バット・番重  
コンテナ

食缶 給食道具

キッチンポット  
保存容器

ボールザル  
漬物 米つづ

庖丁ナイフ・砥石

まな板・庖丁差  
殺菌庫

そばうどん  
バスタ用品

蒸し器中華  
揚げ物用品