

Catalogue No.

20511-66

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  | 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  | 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  | 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

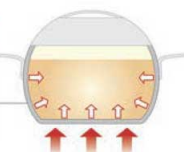
|      | 内径  | 外径  | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格              |
|------|-----|-----|-----|----|-----|-----|-------|-----------------|
| 6112 | 170 | 1.0 | 200 | 55 | 2.5 | 145 | 0.9   | 0914400 ¥20,000 |
| 6131 | 210 | 2.1 | 245 | 55 | 2.5 | 185 | 1.2   | 0914500 ¥29,000 |
| 6132 | 240 | 2.6 | 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。



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 |

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



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 15   | φ150×H20 | 1566800 ¥1,300 |
| 3324 19.5 | φ195×H25 | 1566900 ¥1,600 |
| 3325 22   | φ220×H25 | 1567000 ¥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1.9     |
|             | ・2752 両手鍋1.9     |
|             | ・2753 両手鍋2.7     |
| 3324 19.5cm | ・2754 両手鍋3.6     |
| 3325 22cm   | ・2755 両手鍋6.6     |
|             | ・2756 キャセロール24cm |



⑨シリコングリップ

|         | 商品コード        | 価格     |
|---------|--------------|--------|
| クリアブルー  | 9721 1567100 | ¥1,200 |
| チェリーピンク | 9722 1567200 | ¥1,200 |
| オレンジ    | 9723 1567300 | ¥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、2020年4月1日現在のもので、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  
(下記しらす)

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