

Catalogue No.  
20579-146

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	20146-0101	190	3.0	220	100	2.5	165	1.3	0913400	¥33,000
6126	20146-0102	255	4.0	285	80	2.5	230	1.8	0913500	¥36,000
6127	20146-0103	255	5.5	285	110	2.5	230	2.0	0913600	¥39,000
6129	20146-0104	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	20146-0201	210	4.0	245	115	2.5	185	1.7	0913800	¥34,000
6128	20146-0202	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	20146-0301	140	1.2	170	80	2.5	115	0.8	0914000	¥23,000
6114	20146-0302	170	1.9	200	85	2.5	145	1.1	0914100	¥28,000
6115	20146-0303	210	2.9	245	80	2.5	185	1.3	0914200	¥32,000
6116	20146-0304	190	3.0	220	100	2.5	165	1.3	0914300	¥33,000

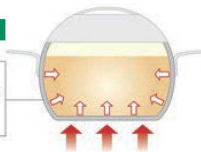
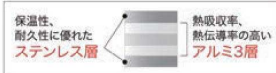


④フライパン

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	20146-0401	170	1.0	200	55	2.5	145	0.9	0914400	¥23,000
6131	20146-0402	210	2.1	245	55	2.5	185	1.2	0914500	¥30,000
6132	20146-0403	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



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げも自慢です。

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ティ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

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 1.9g	20146-0501	160	1.88	90	2.5	105	0.9	1530200	¥16,000
2753 2.7g	20146-0502	180	2.10	106	2.5	113	1.1	1530300	¥18,000
2754 3.6g	20146-0503	200	2.31	115	2.5	128	1.4	1530400	¥20,000
2755 6.6g	20146-0504	240	2.74	138	2.5	175	1.8	1530500	¥24,000



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 1.9g	20146-0601	160	1.88	90	2.5	105	0.8	1530100	¥15,000



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 2.7g	20146-0701	240	2.60	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スティームスタンド

ページコード	商品コード	価格
3323 15cm	20146-0801	φ150×H20 1566800 ¥1,800
3324 19.5cm	20146-0802	φ195×H25 1566900 ¥2,100
3325 22cm	20146-0803	φ220×H25 1567000 ¥2,500



⑨シリコングリップ

ページコード	商品コード	価格
3323 15cm	2751	片手鍋1.9g
	2752	両手鍋1.9g
	2753	両手鍋2.7g
3324 19.5cm	2754	両手鍋3.6g
3325 22cm	2755	両手鍋6.6g
	2756	キャセロール24cm

ページコード	商品コード	価格
クリアブルー	9721	20146-0901 1567100 ¥1,200
チェリーピンク	9722	20146-0902 1567200 ¥1,200
オレンジ	9723	20146-0903 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、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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(トウモロコシ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクシヨン

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