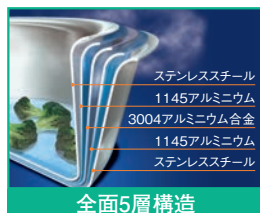


Vita Craft®  **Vita Craft® Pro**
アメリカ Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

ビタクラフトプロ



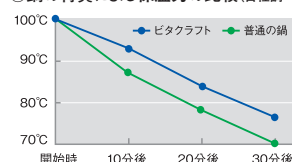
全面多層構造のビタクラフト
側面にも効率よく熱が伝導

- 栄養素の流出を防ぐ、無水調理ができます。
- 他を圧倒する保温力
- 全面5層構造ならではの頑丈さ
- あらゆる熱源にマルチ対応



- 鍋本体の板厚は2.5mm(全面5層構造)
- 容量は満水表記になります。(調理容量は7~8分目以下にしてください。)

◎鍋の材質による保温力の比較(自社調べ)



①寸銅鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
0213	5-0106-0101	240	9.0	257	200	2.5	211	3.2	8453700 ¥35,000
0214	5-0106-0102	280	13.6	301	225	2.5	244	3.9	8453710 ¥42,000
0219	5-0106-0103	450	57.7	472	360	2.5	372	10.5	8453750 ¥90,000



②半寸銅鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
0223	5-0106-0201	240	7.7	257	170	2.5	211	2.8	8453760 ¥31,000
0224	5-0106-0202	280	11.0	301	180	2.5	244	3.4	8453770 ¥37,000
0228	5-0106-0203	400	30.2	422	240	2.5	330	7.4	8453800 ¥63,000
0229	5-0106-0204	450	46.0	472	290	2.5	372	9.3	8453810 ¥79,000



③外輪鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
0233	5-0106-0301	240	3.5	257	80	2.5	211	2.1	8453820 ¥24,000
0237	5-0106-0302	360	12.0	382	120	2.5	304	5.0	8453840 ¥46,000
0238	5-0106-0303	400	16.0	422	130	2.5	330	5.9	8453850 ¥52,000



④片手鍋

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
0110	5-0106-0401	160	1.8	178	90	2.5	137	1.3	8453860 ¥16,000
0111	5-0106-0402	180	2.8	198	110	2.5	157	1.5	8453870 ¥17,000
0112	5-0106-0403	200	3.7	218	120	2.5	177	1.8	8453880 ¥19,000
0114	5-0106-0404	280	9.0	301	150	2.5	244	3.0	8453900 ¥29,000



⑤ソテーパン

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
0132	5-0106-0501	200	2.1	218	75	2.5	145	1.5	8453910 ¥19,000
0133	5-0106-0502	240	3.5	258	85	2.5	189	2.0	8453920 ¥22,000



⑥フライパン (フタ無)

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
0312	5-0106-0601	200	217.5	45	2.5	148	0.8	8453950 ¥15,000
0313	5-0106-0602	240	258	50	2.5	182	1.0	8453960 ¥18,000
0314	5-0106-0603	280	300	55	2.5	215	1.3	8453970 ¥22,000



⑦フタ

ページコード	内径	商品コード	価格
0400	5-0106-0701	160	8454000 ¥2,500
0401	5-0106-0702	180	8454010 ¥3,000
0402	5-0106-0703	200	8454020 ¥3,500
0403	5-0106-0704	240	8454030 ¥3,500
0404	5-0106-0705	280	8454040 ¥4,000



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。