VitaCraft®

ビタクラフト スーパー鉄シリーズ

IH 100v 200v

鉄に特殊な熱処理"4層窒化加工"をすることにより、鉄フライパンの魅力はそのままに、錆びにくく、丈夫な鉄フライパンが完成しました。
錆びにくいので、調理後の面倒な手入れも必要ありません。※ビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもと日本にて製造されたものです。
①～③材質：本体/鉄・窒化加工処理
ハンドル/ステンレススチール

IH 100v 200v

ビタクラフト ❶スーパー鉄フライパン〈AFL-06〉T

	cm内	深さ	kg	底径	
9-0052-0101	20	41	0.66	155	￥9,000
9-0052-0102	24	43	0.86	178	￥9,500
9-0052-0103	26	43	0.96	205	￥10,000
9-0052-0104	28	50	1.13	215	￥11,000

板厚：1.6

IH 100v 200v

❷スーパー鉄ウォックパン〈AUO-10〉T

	cm内	深さ	kg	底径	
9-0052-0201	22	65	0.76	140	￥9,500
9-0052-0202	24	65	0.86	153	￥10,000
9-0052-0203	26	72	1.04	160	￥11,000
9-0052-0204	28	70	1.09	175	￥11,500
9-0052-0205	30	84	1.42	175	￥13,500
9-0052-0206	33	84	1.56	180	￥15,000

板厚：1.6

IH 100v 200v

❸スーパー鉄エッグパン〈AEG-01〉T

	内寸	深さ	kg	底面サイズ	
9-0052-0301	193×146	40	0.68	145×113	￥9,500

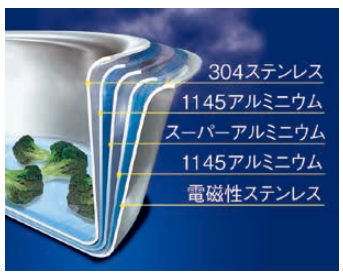
板厚：1.5

VitaCraft® multiple-pan

作る料理を選ばない多層構造鍋

ビタクラフト マルチパン

IH 100v 200v



全面5層構造

焼く、煮る、蒸す、様々な調理シーンでマルチに活躍

多層構造の熱伝導＋フタを使うことで熱効率がさらにアップ。火加減は弱火から中火でOKです。
また保温力を活かした余熱調理ができ、加熱時間はさらに短縮。省エネで経済的にやさしいお鍋なのです。
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お手軽に作れます。

IH 100v 200v

❹18-10 ビタクラフト マルチパン〈AML-32〉J

		cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0052-0401	No.4853	21	55	1.8	1.29	135	￥20,000
9-0052-0402	No.4857	25	60	2.9	1.78	185	￥25,000
9-0052-0403	No.4859	31	63	4.5	2.46	234	￥30,000

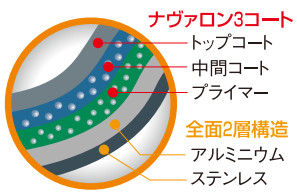
底板厚:2.5

VitaCraft® Sofia II provided by VitaCraft

ビタクラフト ソフィアⅡ シリーズ

IH 100v 200v

- 抜群の耐摩耗性を持つナヴァロン3コート
  (高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付きを防止。
- 熱効率に優れたステンレスとアルミの全面2層構造。
- IHクッキングヒーター対応。200Vの電気熱源にも使用可能。



断面図

IH 100v 200v

ビタクラフト ソフィアⅡ ❺フライパン〈AHL-X8〉T

		cm内	深さ	kg	底径	
9-0052-0501	No.1740	20	48	0.65	150	￥3,080
9-0052-0502	No.1742	22	48	0.72	160	￥3,480
9-0052-0503	No.1744	24	50	0.8	170	￥3,980
9-0052-0504	No.1746	26	58	0.97	200	￥4,480
9-0052-0505	No.1748	28	58	1.04	210	￥4,980

IH 100v 200v

❻ウォックパン〈AUO-05〉T

		cm内	深さ	kg	底径	
9-0052-0601	No.1750	20	70	0.7	135	￥3,480
9-0052-0602	No.1754	24	75	0.9	162	￥4,480
9-0052-0603	No.1756	26	70	0.99	185	￥4,980
9-0052-0604	No.1758	28	75	1.1	176	￥5,480

IH 100v 200v

❼エッグパン〈AET-12〉T

		内寸	深さ	kg	底面サイズ	
9-0052-0701	No.1780	180×130	34	0.6	140×105	￥3,980