



■ビタクラフト価格表 ※ナベ本体の直径は内径、フライパンは外径寸法です。

商品番号	品名	直径(cm)	深さ(cm)	本体価格(税抜)
No.9201	片手ナベ1.0ℓ	17.0	5.5	30,000円
No.9300	片手ナベ1.2ℓ	14.0	8.0	30,000円
No.9202	片手ナベ1.9ℓ	17.0	8.5	37,000円
No.9203	片手ナベ3.0ℓ	19.0	10.0	40,000円
No.9435	片手ナベ2.9ℓ	21.0	8.0	42,000円
No.9302	両手ナベ1.9ℓ	17.0	8.5	37,000円
No.9522	両手ナベ3.0ℓ 浅型	25.5	5.5	46,000円
No.9303	両手ナベ3.0ℓ	19.0	10.0	40,000円
No.9503	両手ナベ3.2ℓ	21.0	9.0	43,000円
No.9204	両手ナベ4.0ℓ 深型	21.0	11.5	47,000円
No.9504	両手ナベ4.0ℓ	25.5	8.0	48,000円
No.9506	両手ナベ5.5ℓ	25.5	11.0	49,000円
No.9205	両手ナベ5.5ℓ 深型	21.0	15.0	52,000円
No.9309	小フライパン22.0cm	22.0	5.5	36,000円
No.9310	フライパン24.5cm	24.5	5.5	40,000円
No.9411	フライパン27.0cm	27.0	5.5	45,000円
No.9410	フライパン27.0cm (補助把手付)	27.0	5.5	46,000円
No.991	エクセレントセット	-	-	129,000円
No.6113	片手ナベ1.2ℓ	14.0	8.0	20,000円
No.6114	片手ナベ1.9ℓ	17.0	8.5	26,000円
No.6115	片手ナベ2.9ℓ	21.0	8.0	30,000円
No.6116	片手ナベ3.0ℓ	19.0	10.0	30,000円
No.6122	両手ナベ3.0ℓ	19.0	10.0	31,000円
No.6125	両手ナベ4.0ℓ 深型	21.0	11.5	33,000円
No.6126	両手ナベ4.0ℓ	25.5	8.0	35,000円
No.6127	両手ナベ5.5ℓ	25.5	11.0	37,000円
No.6128	両手ナベ5.5ℓ 深型	21.0	15.0	37,000円
No.6129	両手ナベ7.5ℓ	25.5	14.0	39,000円
No.6112	フライパン20.0cm	20.0	5.5	20,000円
No.6131	フライパン24.5cm	24.5	5.5	29,000円
No.6132	フライパン27.0cm	27.0	5.5	34,000円
No.915	スタンダードセット	-	-	92,000円
No.6143	片手ナベ1.2ℓ	14.0	8.0	20,000円
No.6144	片手ナベ1.9ℓ	17.0	8.5	26,000円
No.6145	片手ナベ2.9ℓ	21.0	8.0	30,000円
No.6152	両手ナベ3.0ℓ	19.0	10.0	31,000円
No.6155	両手ナベ4.0ℓ 深型	21.0	11.5	33,000円
No.6157	両手ナベ5.5ℓ	25.5	11.0	37,000円
No.6162	フライパン27.0cm	27.0	5.5	34,000円
No.917	スタンダードセット	-	-	92,000円
No.3360	エッグパン	縦20.0×横15.0	3.2	10,000円
No.1220	ケトル2.0ℓ	-	-	10,000円
No.1230	ケトル2.0ℓ (つや消し仕上げ)	-	-	10,000円
No.1221	ケトル2.1ℓ	-	-	20,000円
No.1214	ケトル1.4ℓ	-	-	15,000円
No.1215	ケトル1.4ℓ ブラック	-	-	15,000円

ウルトラシリーズ

キザブライシリーズ

キザブライメタルシリーズ

ケトル

お手入れ

輸入発売元  
ビタクラフトジャパン株式会社

〒650-0036 神戸市中央区播磨町49番地神戸旧居留地平和ビル  
TEL 078-334-6691 (土日祝除く10:00~12:00、13:00~16:00)  
ビタクラフトホームページ <http://www.vitacraft.co.jp/>

商品番号	品名	直径(cm)	深さ(cm)	本体価格(税抜)
No.5512	ハイドーム	25.5	8.0	17,500円
No.3318	バスタパン	21.0	17.5	14,000円
No.3302	小蒸し器フタ付き	18.5	7.0	11,000円
No.3347	中蒸し器	21.0	8.0	10,000円
No.3306	大蒸し器	25.5	10.5	14,000円
No.3323	スチームスタンド15.0cm	15.0	-	1,300円
No.3324	スチームスタンド19.5cm	19.5	-	1,600円
No.3325	スチームスタンド22.0cm	22.0	-	2,000円
No.3602	インセツサーバー	23.0	6.5	3,900円
No.3616	ミキシングボウルセット (3617、3618、3619)	-	-	7,200円
No.3617	ミキシングボウル小(0.6ℓ)	13.0	5.3	1,500円
No.3618	ミキシングボウル中(1.4ℓ)	18.0	8.2	2,500円
No.3619	ミキシングボウル大(3.4ℓ)	24.0	10.6	4,000円

商品番号	品名	長さ(cm)	最大直径(cm)	本体価格(税抜)
No.9801	ラーズレードル	30.0	9.2	2,600円
No.9803	スモールレードル	26.5	7.6	2,200円
No.9804	ターナー	30.0	8.0	2,000円
No.9805	スロットターナー	30.5	8.2	2,000円
No.9806	スクラムストレナー	31.0	9.5	3,400円
No.9807	スロットレードル	28.0	8.4	2,400円
No.9808	ソースレードル	29.0	10.3	2,200円
No.9809	バスタフォーク	30.0	8.1	2,300円
No.9851	トング	27.0	4.0	2,300円
No.9841	スパチュラ	28.0	5.7	1,800円
No.9811	ナイロンレードル	30.0	9.2	2,000円
No.9812	ナイロンターナー	30.0	8.0	1,800円
No.9813	ナイロンスロットターナー	30.5	8.2	1,800円
No.9815	キッチンツール交換用ハンドル	-	-	400円

商品番号	品名	刃渡り(cm)	本体価格(税抜)
No.9790	キッチンナイフ3点セット (9792、9793、9794)	-	25,000円
No.9791	シェフナイフ	20.0	12,000円
No.9792	マルチナイフ(三徳包丁)	18.0	10,000円
No.9793	ベティナイフ	15.0	7,500円
No.9794	ブレッドナイフ	19.0	8,500円

商品番号	品名	サイズ(cm)	本体価格(税抜)
No.3401	抗菌まな板 ブラック	-	6,000円
No.3402	抗菌まな板 ベージュ	縦24.0×横37.0	6,000円
No.3403	抗菌まな板 グリーン	-	6,000円
No.3404	抗菌まな板 ピンク	-	6,000円
No.9701	ホットマット ブルー	-	1,500円
No.9702	ホットマット ライトブルー	-	1,500円
No.9703	ホットマット ピンク	-	1,500円
No.9704	ホットマット イエロー	縦17.6×横17.6	1,500円
No.9705	ホットマット レッド	-	1,500円
No.9706	ホットマット ローズピンク	-	1,500円
No.9707	ホットマット ブラック	-	1,500円
No.9708	ホットマット ライムグリーン	-	1,500円
No.9721	シリコングリップ クリアブルー	-	1,200円
No.9722	シリコングリップ チェリーピンク	8.0×4.3×2.3	1,200円
No.9723	シリコングリップ オレンジ	-	1,200円
No.9738	キッチンばさみ	-	4,000円
No.9671	クールタンブラー 2個セット	容量370ml	5,000円
No.9770	シャウニー カトラリー 20本セット	-	10,000円
No.9771	リーウッド カトラリー 10本セット	-	5,000円
No.9772	エリザベス カトラリー 20本セット	-	30,000円

商品番号	品名	内容量	本体価格(税抜)
No.9904	クリーンキングリキッド	400g	1,500円
No.9830	ソフト&ハードたわしセット	-	980円
No.9905	スーパーIHクリーナー	280g	1,200円

表記の内容は2015年11月現在のものです。  
予告なく商品の仕様を変更する場合がございます。価格は、税抜価格にて表記しております。



# Vita Craft®

Vita Craft, the manufacturers of the world's finest cookware. Our stainless steel, waterless cookware is proudly made in the U.S.A. and backed by a Lifetime Guarantee. Our waterless cookware is crafted by quality people who take painstaking measures to ensure that each piece meets the highest quality standard possible. If we wouldn't take it home for our own use we won't send it to yours.



# 一生つき合える本物、 それが世界のベストセラー 「ビタクラフト」

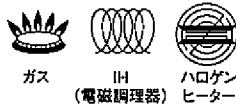
1939年にアメリカ・カンザスシティで設立されたビタクラフト社は、皆様に世界最高のナベをお届けするため各種の多層構造鍋を開発してまいりました。ビタクラフト社では「家族の健康は家庭料理で守っていく」というアメリカ建国以来の精神に基づき、無水・無油調理をはじめとする健康調理を一貫して提唱しています。これらを基本理念として生まれたビタクラフトシリーズは、世界各国のご家庭から厚い信頼をいただいています。

## 「ビタクラフト」5つの VITA MAGIC



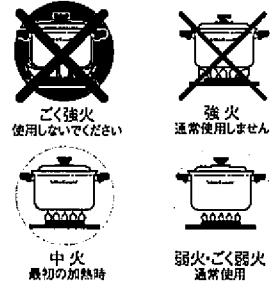
### VITA MAGIC.....1 あらゆる熱源で使えます。 マルチ熱源対応型

高温で長時間調理しても底が変形しにくいビタクラフトは、熱源を選びません。IHクッキングヒーター（電磁調理器）はもちろん、200Vのハロゲンヒーターなど、さまざまな熱源でご利用いただけます。



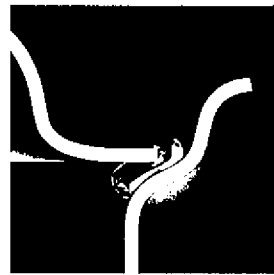
### VITA MAGIC.....2 弱火で素早く調理。だから経済的。 全面多層構造

全面多層構造のビタクラフトは熱効率が大変よく、底にあたった熱が素早く側面にも伝わります。ですから、調理は中火で加熱、沸騰したら弱火が基本。また、優れた保温性やベーパーシール効果は、調理時間を大幅にカットします。毎日使うガスや電気のことを考えると大変お得です。



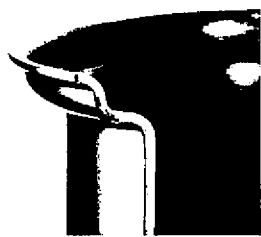
### VITA MAGIC.....3 ヘルシーメニューが手軽に。 ベーパーシール効果

ビタクラフトは、本体とフタがピッタリ合うようにつくられています。ですから、調理中に発生した水蒸気の膜（ベーパーシール）がナベの内部を調理に最も適した状態をつくりだし、ヘルシーな無水調理や定温・定圧調理を可能にしました。



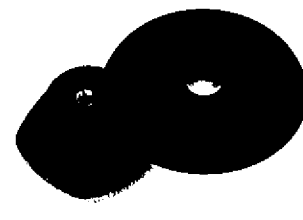
### VITA MAGIC.....4 水切れが抜群。 フチに汚れがたまりにくい

折り返しをつくらず処理したフチは、どこからでも注げ、水切れも抜群。汚れがたまりません。注ぎ口が洗いやすくお手入れも簡単です。



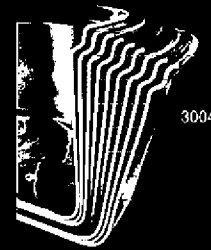
### VITA MAGIC.....5 お手入れ簡単で清潔、きれい。 取り外しができる ノブと把手

持ちやすく、ぐらつかないノブは、頑丈でありながら簡単に取り外しができます。ですからお手入れが簡単。また、把手も取り外せまですので気になる隙間の汚れもすっきりきれいに洗い流せます。



ぴったりがきつと見つかる、  
魅惑の3シリーズ。

### 選べるハイクラスシリーズ ビタクラフト ウルトラ



304ステンレス  
特殊ステンレス  
304ステンレス  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
1145アルミニウム  
304ステンレス  
特殊ステンレス  
304ステンレス

人類初のマルチプライ工法（世界製造特許）により、全面9層構造という他に類を見ないウルトラプライ（超多層構造）を実現。IHクッキングヒーターなど近代的熱源に最適なハイクラスシリーズ。プッシュボタン式ハンドルの片手ナベは把手をはずして、そのままオープンに入れるダブルオープンクッキングも可能です。



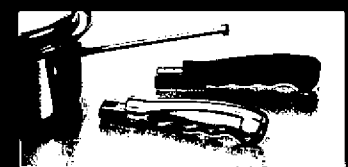
片手ナベはプッシュボタン式  
ハンドルで楽々お手入れ

### 新しくなったスタンダード ビタクラフト ヘキサプライ



304ステンレス  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
チタン入り電磁気ステンレス

1939年の発売以来、世界中で愛され続けるロングセラー「ビタクラフト」。新しくなった全面6層構造で熱効率がさらにアップ。もちろんIHクッキングヒーター対応です。また把手はドライバーで簡単に取り外して洗い、清潔です。



簡単に取り外せ、  
きれいに洗えるハンドルやノブ

※「ビタクラフト」「ベーパーシール」「ウルトラプライ」「マルチプライ」「ダブルオープンクッキング」は登録商標です。

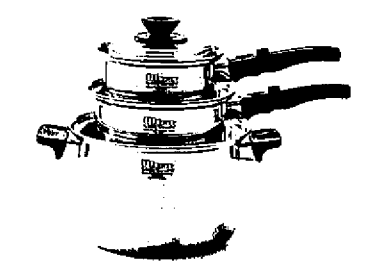
キッチンでの使いやすさが

魅力的



6 丈夫で、しかも  
お手入れが  
簡単

焦げつきにくく、こびりつきにくいビタクラフトなら、後片づけも楽々。万一焦げてしまっても、お湯を沸かすだけで自然に焦げつきが取れます。気になるハンドルやノブなどの隙間の汚れは、取り外しができるので、隅々まできれいに洗えます。またハンドルやノブには耐熱、耐酸、耐アルカリ、耐衝撃性に優れたフェノール樹脂（ヘキサブライメタルの部品はステンレス製）を使用しているのもとても丈夫です。

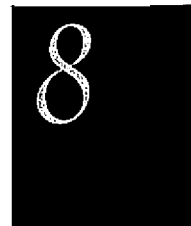
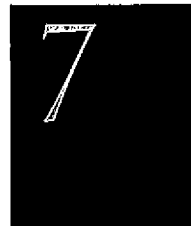


7 シンプルな  
デザインに秘められた  
マルチ機能

ビタクラフトは発売以来デザインの変更をしていません。最も熱効率がよく、お手入れがしやすいように設計されたデザインは、究極のスタンダード。半世紀間、幾度となく有名デザイナーがデザイン変更を試みましたが、必要性を見いだせず、究極のデザインといわれています。変わらぬスタイルは、後から買いたしても同じデザインで統一できるようになっています。また、フタを裏返して鍋本隊にはめ込み、大きな物を下にして積み重ねれば、コンパクトに収納することもできます。

いつまでも安心  
10年間の長期保証

1939年の創業以来、アメリカの奥様方の信頼にこたえてきた自信のあらわれが10年間の長期保証です。ビタクラフトは、正常な使用で故障が生じた場合、無料で修理もしくはお取り替えいたします（ただしケトル、エッグパン、蒸し器は1年保証。付属品、周辺商品は対象外）。誤った使用や保証期間終了後の故障は実費にて修理または交換いたします。また、部品につきましても有償で交換いたします。



4 ナベひとつで  
ケーキが  
焼ける

ビタクラフトの全面多層構造がオープン調理を可能にしました。ナベひとつで、ケーキ型とオープン両方の機能を果たします。従来のオープンのように予熱温度をあげる時間もかからず、後片づけもとても簡単。スポンジケーキをはじめクッキーやパンなどのお菓子作りが手軽に楽しめます。

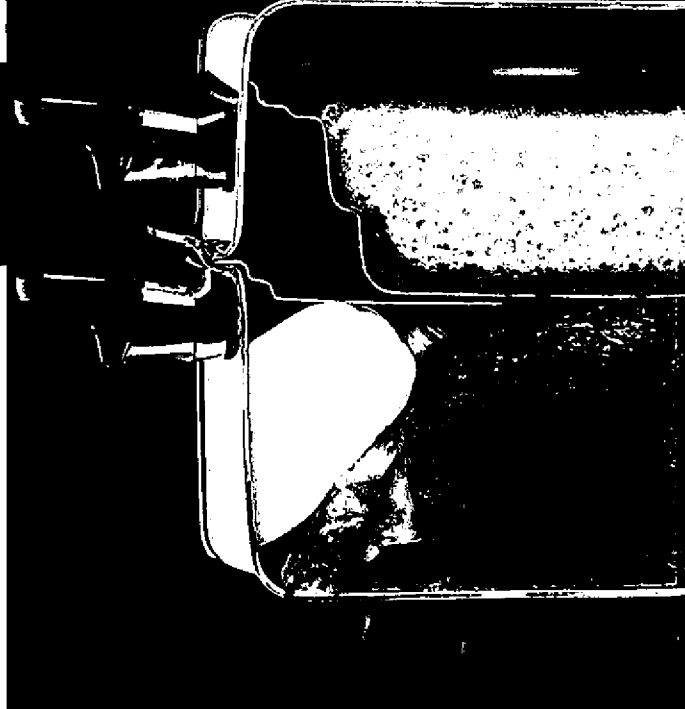


魔法の調理器具  
ビタクラフトが  
マジックパン®と呼ばれる

ビタクラフトは、健康や経済性を考えた独自の調理法やさまざまな調理器具として使える機能性、長期間の保証などを備えた魔法の調理器具。あなたのクッキングライフをより楽しく、快適にします。

5 少量でも  
おいしくが基本

全面多層構造のビタクラフトは熱伝導に優れているため、ナベの中でかまど炊きに近い対流が起き、光沢のあるおいしいごはんを炊き上げます。うまく炊くのが難しい1~2カップのお米でも、楽々プロの味わいを楽しめます。また、保温力に優れているので油の温度が下がりにくく、揚げものもおいしくできあがります。お弁当などの少量の揚げものをするときも、小さなナベに少量の油でカラッと上手に仕上がります。



超調理法  
ビタクラフトだからできる

1 素材の持つ水や油で  
ヘルシークッキング  
無水・無油調理

ビタクラフトなら、野菜に含まれた水分を利用する無水調理ができます。そのため水に溶けやすく熱に弱いビタミンやミネラルの流出を防ぐことができます。また、肉や魚など素材に脂分のあるものは、油を使用せず焼くことができます。余分な油を使わなくていいので、とってもヘルシー。食事が偏りがちな人、健康を気遣う人にはぴったりの調理器具です。



2 経済的でしかも  
スピーディー  
リテインド  
ヒートクッキング®

火を止めて余熱で調理する「リテインドヒートクッキング」は、とても経済的。しかもその間、ほかの調理ができるので、効率よく食事の準備ができます。保温性に優れたビタクラフトならではのこの調理法は、ブイヤベース、シチューなどの煮込み料理や煮物、パスタなど麺類を茹でるときにも最適です。



永遠のスタンダード  
ビタクラフトは  
あなたの  
生涯のパートナー

3 調理の新しい形  
スタッククッキング®

ビタクラフトは使う人のニーズに合わせ、「ウルトラ」「ヘキサブライ」「ヘキサブライメタル」の3シリーズとそれぞれの豊富なラインナップから必要なものを選ぶことができます。また、付属品と組み合わせることで料理の幅を広げます。「スタッククッキング」は鍋を積み重ねる(stack)調理法。下の鍋で通常の調理をしながら、上の鍋で余熱調理やできあがった料理の保温ができます。ビタクラフトの優れた熱伝導と豊富なラインナップだからできる技です。

※「マジックパン」「リテインドヒートクッキング」「スタッククッキング」は登録商標です。

# 「生活習慣病の予防につながる」

## 科学的に証明された

### 世界で唯一の調理器具、ビタクラフト。

野菜をビタクラフトの全面多層構造鍋で無水調理すれば、一般的な鍋で調理したものに比べてビタミンやカリウムの吸収を促進。投薬では得られない、動脈硬化等の原因である酸化LDLを減少させることが確認されました。



#### 厚生労働省が勧める 野菜の量

1日  
350g

サラダなど  
生で食べるのは  
難しそう...

火を通すと  
野菜の栄養素が  
損なわれてしまう...



野菜の摂取が生活習慣病のリスクを軽減するといわれており、厚生労働省は成人一人あたり1日350g以上を推奨しています。とはいえ、サラダのように生で食べる方法では十分な量を食べるのは難しく、調理をすれば栄養素は失われてしまう…。この問題を、ビタクラフトの無水調理が解決しました。

#### ビタクラフトだからできる 短時間の

無水調理



ビタクラフトの全面多層構造鍋が実現する、水に溶け出す野菜の栄養流失を防ぐ「無水調理」。また、短時間で調理できる優れた熱効率により、熱に弱い野菜の栄養損失を防いだことから、野菜の栄養素の効率的な摂取が可能になり、今回の研究結果の実現に辿り着くことができました。

#### ビタクラフトの無水調理でビタミン&カリウムの吸収を促進!

ビタミン：体の調子を整え、活性酸素から細胞を守る物質といわれています。カリウム：細胞中のミネラルバランスを整え、余分な塩分を排出する手助けをします。

## 酸化LDLを減少

酸化LDLとは？ 悪玉コレステロール(LDL)が活性酸素で酸化されたもの。投薬では減少させることができません。生活習慣病の原因と言われています。

### 研究報告

## ビタクラフトのナベは、 生活習慣病の原因を減少させます。

武庫川女子大学国際健康開発研究所と京都大学人間・環境研究学科は、調理器具や調理方法の工夫によって、効率よく野菜の栄養素を摂取することが人体にどのような影響を及ぼすかの共同研究を実施しました。

### 研究の流れ

#### 1.目的

健康のために野菜を多く食べたほうがいいのはわかっているが、生野菜では思ったほど量が食べられない。しかし、水に溶けやすく熱に弱い栄養素は、調理で失われることも事実。そこで今回の共同研究では、単に野菜を食べるだけでなく、調理器具や調理方法の工夫によって、効率よく野菜の栄養素を摂取することが人体にどのような影響を及ぼすかについて検証。

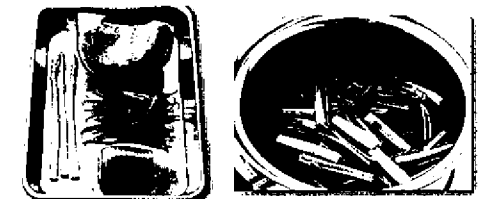
#### 2.方法

食生活の偏りがちな1人暮らしの大学生を対象に、異なる調理器具や調理方法で一定期間自炊により積極的に野菜を摂取してもらうことで、栄養の吸収に違いがあるか検討。大学にて説明会を実施し、同意が得られた参加希望者に対して、以下の3グループで比較。

<p><b>A群</b></p> <p>ビタクラフトを使用し無水調理をする。1日あたり野菜350gを摂取。</p>	<p><b>B群</b></p> <p>一般的な鍋を使用し通常の調理をする。1日あたり野菜350gを摂取。</p>	<p><b>C群</b></p> <p>今までと変わらない、通常の生活をする。</p>
---	---	---

#### 3.実施

A群、B群には野菜を毎日350g食べられるように野菜を配布。介入試験前後に、身体測定、血液検査、24時間尿検査を実施し、ビタミン、カリウム、βカロテン等の数値を測定。



### 結果

A群、B群では野菜の効果として血中のビタミンCとβカロテンが増加。さらにA群のみ無水短時間調理の効果として尿中カリウムが有意に増加し、酸化LDLが有意に減少するという結果に。

A群のみ

ビタクラフトの全面多層構造鍋

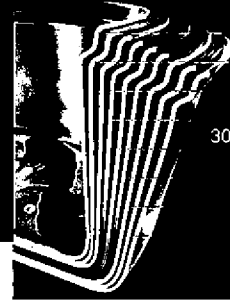
酸化LDL平均値 **17.1% 低下!**

ビタクラフトの全面多層構造鍋による野菜摂取は  
ビタミンやカリウムの吸収を促進し、酸化LDLを減少させる!

# Ultra® Vita Craft®

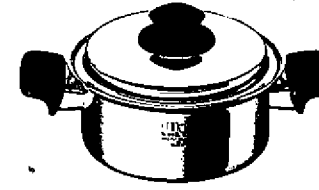
ビタクラフト社が贈る  
ハイクラスシリーズ  
ビタクラフト ウルトラ

全面9層のウルトラブライ(超多層構造)によりあらゆる熱源に対応するビタクラフトのハイクラスシリーズ。全17種類という多彩なバリエーションから、生活スタイルに合わせた鍋をセレクトしてください。



304ステンレス  
特殊ステンレス  
304ステンレス  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
1145アルミニウム  
304ステンレス  
特殊ステンレス  
304ステンレス

## 両手ナベ



両手ナベ 1.9ℓ No.9302  
37,000円(税抜)

内径17.0cm / 深さ8.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
少人数の煮物、蒸し調理、焼き物、揚げ物、ジャム作りなどに便利です。汁物用としても使いやすいサイズです。ごはんなら2.5カップまで。



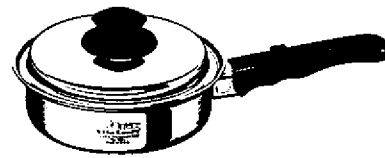
## フライパン



小フライパン 22.0cm No.9309  
36,000円(税抜)

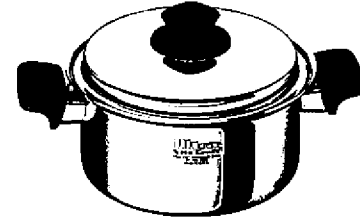
外径22.0cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
少人数向けのフライパン。肉料理、卵料理、炒め物、焼き物、煮物のほか、ケーキ、クレープなども楽しめます。朝食やお弁当用に便利です。

## 片手ナベ



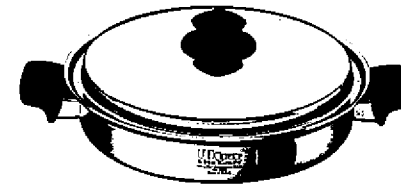
片手ナベ 1.0ℓ No.9201  
30,000円(税抜)

内径17.0cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
1~2人分の調理用に使いやすいサイズ。ソース作りに最適です。お弁当用の卵料理や少量の焼き物にも重宝です。ごはんなら1カップまで。



両手ナベ 3.0ℓ No.9303  
40,000円(税抜)

内径19.0cm / 深さ10.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
一般家庭に最適な応用範囲の広い商品です。2~3人分の煮込み料理や、煮物にぴったり。直径19cmのケーキも焼けます。ごはんなら3~4カップまで。



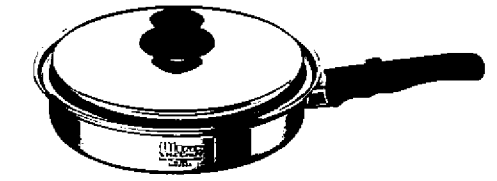
両手ナベ 3.0ℓ 浅型 No.9522  
46,000円(税抜)

内径25.5cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ3.0mm  
すき焼きなどテーブルを囲んでにぎやかに、楽しい一家団楽の鍋料理に。焼き魚や煮魚にも使いやすい、フライパンとしても使えます。



フライパン 24.5cm No.9310  
40,000円(税抜)

外径24.5cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
日本の主婦のニーズにこたえた日本だけのオリジナルサイズです。ビーフステーキやハンバーグ、野菜の無水調理など幅広くお使いいただけます。



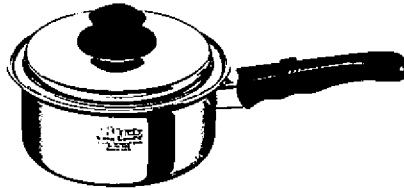
フライパン 27.0cm No.9411  
45,000円(税抜)

外径27.0cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
焼き物、炒め物、卵料理、無水・無油調理からオープン料理まで、幅広く利用できるフライパンです。内径25.5cmのナベのフタとしても使用できます。



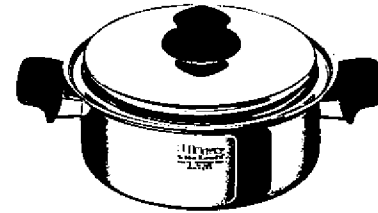
片手ナベ 1.2ℓ No.9300  
30,000円(税抜)

内径14.0cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
小径ながらもやや深めで、1~2人分の調理に使いやすいミルクパン。おかゆや離乳食にも便利。ごはんなら1.5カップまで。0.5カップ位の少量でもおいしく炊けます。



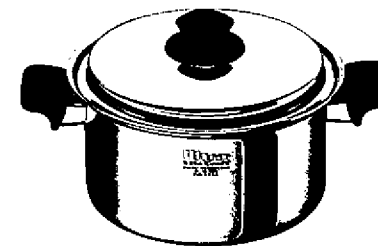
片手ナベ 1.9ℓ No.9202  
37,000円(税抜)

内径17.0cm / 深さ8.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
2~3人分の調理用にまず揃えたいサイズです。煮物、汁物、揚げ物、ジャム作り、ケーキを焼くにも便利です。ごはんなら2.5カップまで。



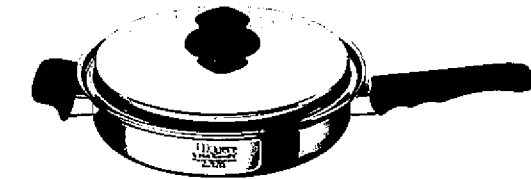
両手ナベ 3.2ℓ No.9503  
43,000円(税抜)

内径21.0cm / 深さ9.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
ローストビーフ、シチューやカレーなどの煮込み料理に。揚げ物や少し多めの煮物などをつくるのにも便利です。ごはんなら4カップ分まで。



両手ナベ 4.0ℓ 深型 No.9204  
47,000円(税抜)

内径21.0cm / 深さ11.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
日本の家庭向きに特別デザインした深型ナベ。カレーやシチューなどの煮込み料理、またスープストックにも重宝します。ごはんなら7カップまで。



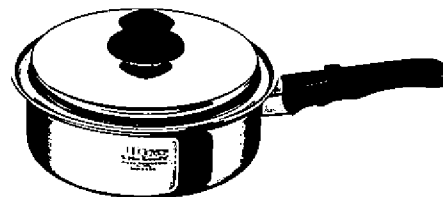
フライパン 27.0cm(補助把手付) No.9410  
46,000円(税抜)

外径27.0cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
焼き物、炒め物、卵料理、無水・無油調理からオープン料理まで、幅広く利用できるフライパンです。内径25.5cmのナベのフタとしても使用できます。



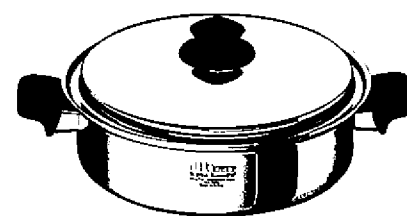
片手ナベ 3.0ℓ No.9203  
40,000円(税抜)

内径19.0cm / 深さ10.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
一般家庭に最適な応用範囲の広い商品です。煮物や、2~3人分の煮込み料理はもちろん、直径19cmのケーキも焼けます。ごはんなら3~4カップまで。



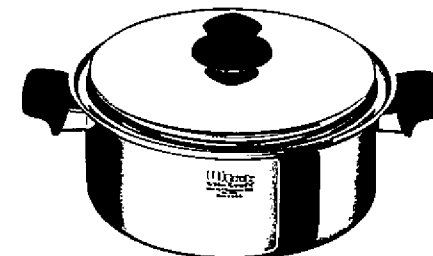
片手ナベ 2.9ℓ No.9435  
42,000円(税抜)

内径21.0cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
肉じゃがなどの煮物はもちろん、焼き物、揚げ物からジャム、ケーキ作りまで幅広くご利用いただけるタイプです。ごはんなら3~4カップまで。



両手ナベ 4.0ℓ No.9504  
48,000円(税抜)

内径25.5cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
水炊きやしゃぶしゃぶなどのテーブルを囲んだ鍋料理に最適なサイズです。5~6人分の煮物、魚の煮つけ、ローストビーフにも。ごはんなら7カップまで。



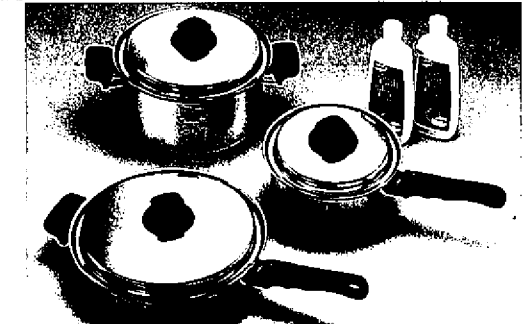
両手ナベ 5.5ℓ No.9506  
49,000円(税抜)

内径25.5cm / 深さ11.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
シチュー、カレー、おでんに最適な大きめサイズ。ごはんなら10カップまで。大蒸し器(No.3306)を使うと、おこわ、シューマイなどの蒸し料理も簡単にできます。



両手ナベ 5.5ℓ 深型 No.9205  
52,000円(税抜)

内径21.0cm / 深さ15.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
弱火で長時間煮込み料理に便利です。スープストックやポトフ、麺を茹でるのにも活用していただけます。人気の高い5.5ℓ両手ナベの深型タイプです。



選び抜かれた基本ライン  
エクセレントセット No.991

129,000円(税抜)  
両手ナベ4.0ℓ 深型 No.9204 片手ナベ1.9ℓ No.9202  
フライパン 27.0cm No.9410 クリーンキングリキッド2本

小蒸し器フタ付(No.3302) 中蒸し器(No.3347) 大蒸し器(No.3306) ハイドーム(No.5512) パスタパン(No.3318) インセットサーバー(No.3602)をそれぞれ組み合わせることができます。



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

Vita Craft®  
HEXA-PLY

シンプルスタンダード  
ビタクラフト  
ヘキサプライ

熱伝導率・熱拡散率の高いアルミニウムを保温性・耐久性に優れたステンレスと頑丈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。IHクッキングヒーターでもご利用いただけるビタクラフトのスタンダードモデルです。

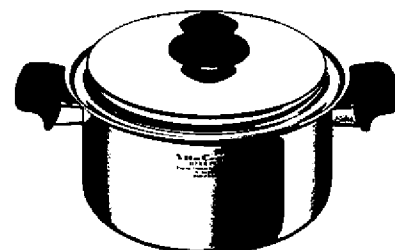


304ステンレス  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
チタン入り電磁性ステンレス

片手ナベ



片手ナベ 1.2ℓ No.6113  
20,000円 (税抜)  
内径14.0cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
小径ながらもやや深めで、1~2人分の調理に使いやすいミルクパン。おかゆや離乳食にも便利。ごはんなら1.5カップまで。0.5カップ位の少量でもおいしく炊けます。



両手ナベ 4.0ℓ 深型 No.6125  
33,000円 (税抜)  
内径21.0cm / 深さ11.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
日本の家庭向きに特別デザインした深型ナベ。カレーやシチューなどの煮込み料理、またスープストックにも重宝します。ごはんなら7カップまで。



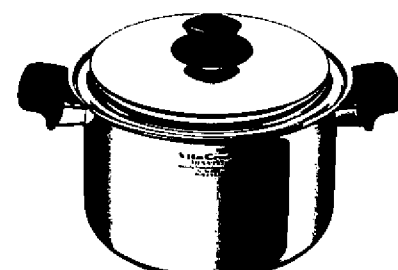
片手ナベ 1.9ℓ No.6114  
26,000円 (税抜)  
内径17.0cm / 深さ8.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
2~3人分の調理にまず揃えたいサイズです。煮物、汁物、揚げ物、ジャム作り、ケーキを焼くのにも便利です。ごはんなら2.5カップまで。



片手ナベ 2.9ℓ No.6115  
30,000円 (税抜)  
内径21.0cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
肉じゃがなどの煮物はもちろん、焼き物、揚げ物からジャム、ケーキ作りまで幅広くご利用いただけるタイプです。ごはんなら3~4カップまで。



片手ナベ 3.0ℓ No.6116  
30,000円 (税抜)  
内径19.0cm / 深さ10.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
一般家庭に最適な応用範囲の広い商品です。煮物や2~3人分の煮込み料理はもちろん、直径19cmのケーキも焼けます。ごはんなら3~4カップまで。



両手ナベ 5.5ℓ 深型 No.6128  
37,000円 (税抜)  
内径21.0cm / 深さ15.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
弱火で長時間煮込む料理に便利です。スープストックやオトフ、麺を茹でるのにも活用していただけます。人気の高い5.5ℓ両手ナベの深型タイプです。

両手ナベ



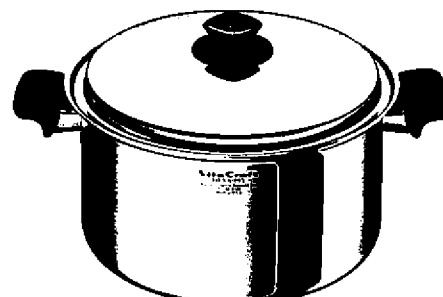
両手ナベ 3.0ℓ No.6122  
31,000円 (税抜)  
内径19.0cm / 深さ10.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
一般家庭に最適な応用範囲の広い商品です。2~3人分の煮込み料理や煮物にぴったり。直径19cmのケーキも焼けます。ごはんなら3~4カップまで。



両手ナベ 4.0ℓ No.6126  
35,000円 (税抜)  
内径25.5cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
水炊きやしゃぶしゃぶなどのテーブルを囲んだ鍋料理に最適なサイズです。5~6人分の煮物、魚の煮つけ、ローストビーフにも。ごはんなら7カップまで。

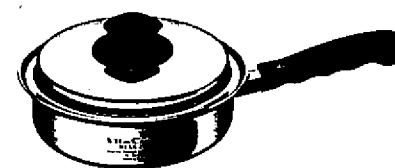


両手ナベ 5.5ℓ No.6127  
37,000円 (税抜)  
内径25.5cm / 深さ11.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
シチュー、カレー、おでんに最適な大きめサイズ。ごはんなら10カップまで。大蒸し器 (No.3306) を使うと、おこわ、シューマイなどの蒸し料理も簡単にできます。

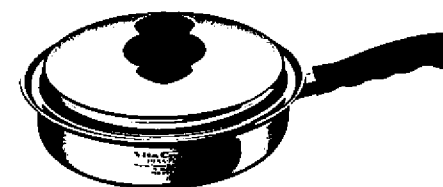


両手ナベ 7.5ℓ No.6129  
39,000円 (税抜)  
内径25.5cm / 深さ14.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
人数の多いご家庭向き。一度にたくさんの麺を茹でたり、スープをとるのに便利。もちろんおでんやカレーもたっぷり作ることができます。

フライパン



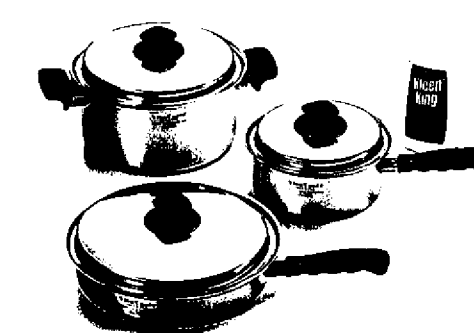
フライパン 20.0cm No.6112  
20,000円 (税抜)  
外径20.0cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
1~2人分の調理に使いやすいサイズ。ソース作りに最適です。お弁当用の卵料理や少量の焼き物にも重宝です。



フライパン 24.5cm No.6131  
29,000円 (税抜)  
外径24.5cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
日本の主婦のニーズにこたえた日本だけのオリジナルサイズです。ビーフステーキやハンバーグ、野菜の無水調理など幅広くお使いいただけます。



フライパン 27.0cm No.6132  
34,000円 (税抜)  
外径27.0cm / 深さ5.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
焼き物、炒め物、卵料理、無水・無油調理からオープン料理まで、幅広く利用できるフライパンです。内径25.5cmのナベのフタとしても使用できます。



スタンダードセット No.915  
92,000円 (税抜)  
両手ナベ4.0ℓ 深型 No.6125 片手ナベ1.9ℓ No.6114  
フライパン 27.0cm No.6132 クリーンキングリキッド



小 小蒸し器付タ付 (No.3302) 中 中蒸し器 (No.3347) 大 大蒸し器 (No.3306) ハイドーム (No.5512) パスタパン (No.3318) インセットサーバー (No.3602) をそれぞれ組み合わせることができます。



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。



**Vita Craft®**  
HEXA-PLY-METAL

シンプルなオールステンレス  
ビタクラフト  
ヘキサプライメタル

長年愛されてきた伝統のカタチをそのままに、  
シンプルな金属製のつまみとハンドルに生まれ  
変わりました。鍋本体は、ヘキサプライと同じ全面6  
層構造。もちろんIHクッキングヒーター対応です。

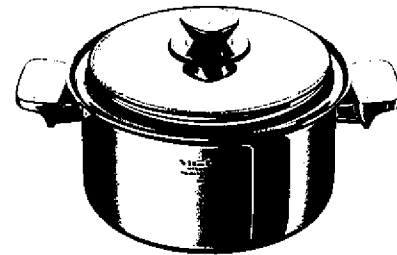


304ステンレス  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
1145アルミニウム  
3004アルミニウム合金  
チタン入り電磁気ステンレス

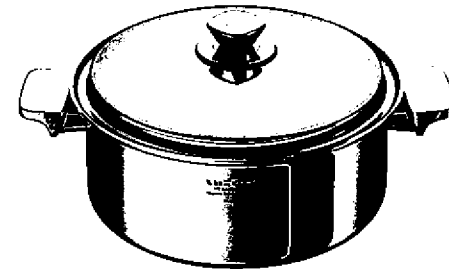
片手ナベ



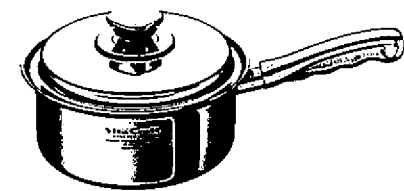
**片手ナベ 1.2ℓ No.6143**  
20,000円 (税抜)  
内径14.0cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
小径ながらもやや深めで、1~2人分の調理に使いやすいミ  
ルクパン。おかゆや離乳食にも便利。ごはんなら1.5カップまで。  
0.5カップ位の少量でもおいしく炊けます。



**両手ナベ 4.0ℓ 深型 No.6155**  
33,000円 (税抜)  
内径21.0cm / 深さ11.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
日本の家庭向きに特別デザインした深型ナベ。カレーやシ  
チューなどの煮込み料理、またスープストックにも重宝します。  
ごはんなら7カップまで。



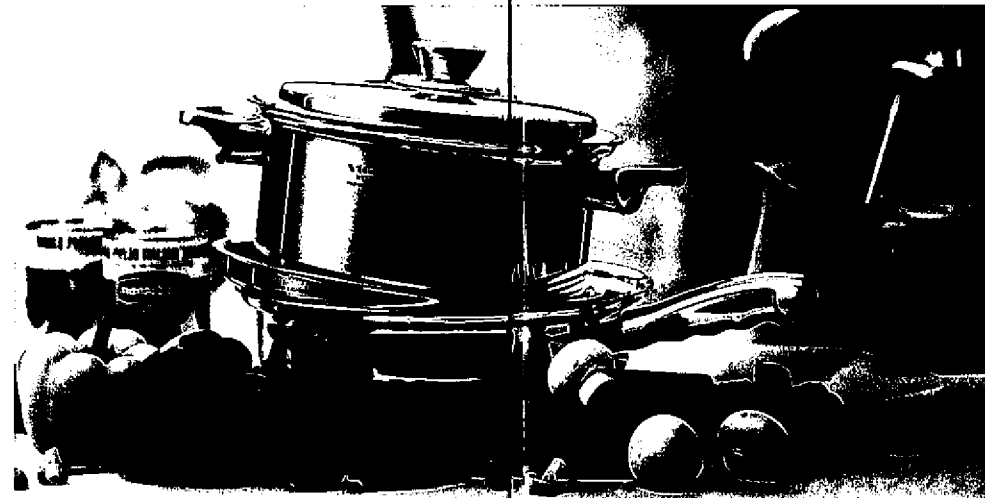
**両手ナベ 5.5ℓ No.6157**  
37,000円 (税抜)  
内径25.5cm / 深さ11.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
シチュー、カレー、おでんに最適な大きめサイズ。ごはんなら  
10カップまで。大蒸し器 (No.3306) を使うと、おこわ、シュー  
マイなどの蒸し料理も簡単にできます。



**片手ナベ 1.9ℓ No.6144**  
26,000円 (税抜)  
内径17.0cm / 深さ8.5cm / 本体の厚さ2.5mm  
2~3人分の調理にまず揃えたいサイズです。煮物、汁物、揚  
げ物、ジャム作り、ケーキを焼くのにも便利です。ごはんなら  
2.5カップまで。



**片手ナベ 2.9ℓ No.6145**  
30,000円 (税抜)  
内径21.0cm / 深さ8.0cm / 本体の厚さ2.5mm  
肉じゃがなどの煮物はもちろん、焼き物、揚げ物からジャム、  
ケーキ作りまで幅広くご利用いただけるタイプです。ごはん  
なら3~4カップまで。



**スタンダードセット No.917**  
92,000円 (税抜)  
両手ナベ4.0ℓ深型 No.6155 片手ナベ1.9ℓ No.6144  
フライパン 27.0cm No.6162 クリーンキングリキッド

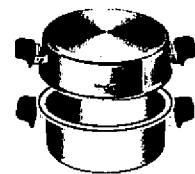
小 小蒸し器フタ付 (No.3302) 中 中蒸し器 (No.3347) 大 大蒸し器 (No.3306) 中 中 ハイドーム (No.5512) 中 インセットサーバー

※ヘキサプライメタルはビタクラフト社(米国)の本社工場で製造しています。

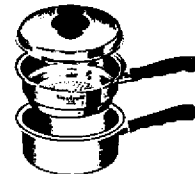
(No.3602) をそれぞれ組み合わせることができます。

SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

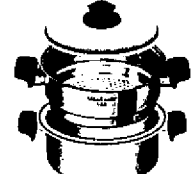
付属品シリーズ



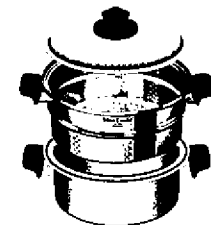
**ハイドーム No.5512**  
17,500円 (税抜)  
No.9504、No.9506、No.9522、No.6126、  
No.6127、No.6129、No.6157のフタとして利  
用すると、熱効率がアップします。  
フタなしのナベとしても活用できま  
(ハイドームはIHには使用できません)。



**小蒸し器フタ付き No.3302**  
11,000円 (税抜)  
No.9202、No.9302、No.6114、  
No.6144に適合します。



**中蒸し器 No.3347**  
10,000円 (税抜)  
No.9204、No.9205、No.9435、  
No.9503、No.6115、No.6125、  
No.6128、No.6145、No.6155に適  
合します。



**大蒸し器 No.3306**  
14,000円 (税抜)  
No.9506、No.6127、No.6129、  
No.6157に適合します。



**パスタパン No.3318**  
14,000円 (税抜)  
No.9205、No.6128に組み込ん  
でパスタを茹で、そのまま水切り  
に使えます。



**ミキシングボウルセット No.3616**  
7,200円 (税抜)  
**ミキシングボウル 小 No.3617**  
1,500円 (税抜)  
**ミキシングボウル 中 No.3618**  
2,500円 (税抜)  
**ミキシングボウル 大 No.3619**  
4,000円 (税抜)



**インセットサーバー No.3602**  
3,900円 (税抜)  
No.9201、No.9202、No.9203、  
No.9302、No.9303、No.6112、  
No.6114、No.6116、No.6122、  
No.6144、No.6152に組み込み、  
料理のつくり分け、湯煎、解凍など  
に使います。



**スチームスタンド 15.0cm No.3323**  
1,300円 (税抜)  
直径15.0cm / 高さ2.0cm  
内径15.5cm以上の鍋に  
使用できます。



**スチームスタンド 19.5cm No.3324**  
1,600円 (税抜)  
直径19.5cm / 高さ2.5cm  
内径20cm以上の鍋に  
使用できます。

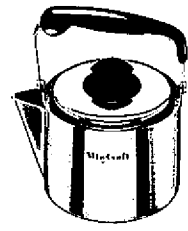


**スチームスタンド 22.0cm No.3325**  
2,000円 (税抜)  
直径22.0cm / 高さ2.5cm  
内径22.5cm以上の鍋に  
使用できます。

※蒸し器・パスタパンは1年保証。※中蒸し器・大蒸し器・パスタパン・スチームスタンドはビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、ベトナムにおいて製造されたものです。

※ミキシングボウル・インセットサーバー・スチームスタンドは保証対象外です。

ケトル



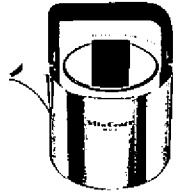
ケトル 2.1ℓ  
No.1221  
20,000円(税抜)  
適正容量2.1ℓ(満水容量2.6ℓ)



ケトル 2.0ℓ  
No.1220  
10,000円(税抜)  
適正容量2.0ℓ(満水容量2.5ℓ)



ケトル 2.0ℓ  
(つや消し仕上げ)  
No.1230  
10,000円(税抜)  
適正容量2.0ℓ(満水容量2.5ℓ)



ケトル 1.4ℓ  
No.1214  
15,000円(税抜)  
適正容量1.4ℓ(満水容量1.8ℓ)



ケトル 1.4ℓ ブラック  
No.1215  
15,000円(税抜)  
適正容量1.4ℓ(満水容量1.8ℓ)

IHクッキングヒーター(電磁調理器)にもご使用いただけます。ただし、本体の素材はステンレス単層ですので、機種によっては使用できない場合があります。ご使用に際しては、電磁調理器の説明書をご覧ください。

※ケトルはビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、日本において製造されたものです。

エッグパン

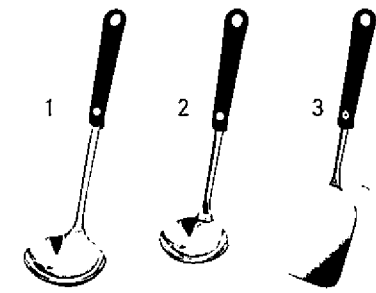


エッグパン No.3360  
10,000円(税抜)  
縦20.0cm/横15.0cm/深さ3.2cm  
本体の厚さ2.6mm

全面4層の多層構造の内側に焦げつきにくく、お手入れ簡単なマジックコートを施しています。IHクッキングヒーター(電磁調理器)にもご使用いただけます。

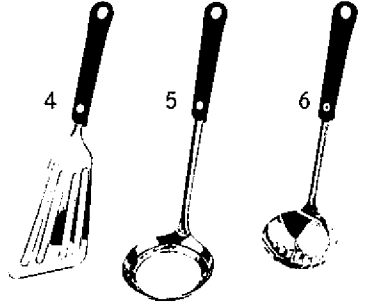
※エッグパンはビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、ベトナムにおいて製造されたものです。

キッチンツール

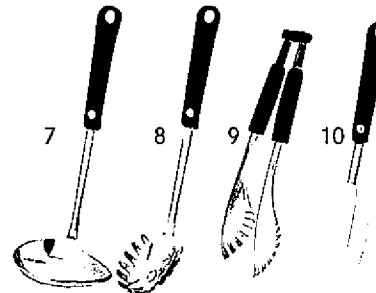


ハンドルは取り外しができます。

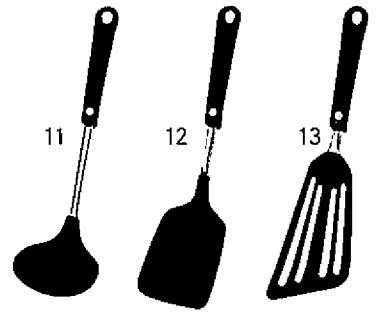
- 1. ラージレードル No.9801 2,600円(税抜)
- 2. スモールレードル No.9803 2,200円(税抜)
- 3. ターナー No.9804 2,000円(税抜)



- 4. スロットターナー No.9805 2,000円(税抜)
- 5. スカムストレナー No.9806 3,400円(税抜)
- 6. スロットレードル No.9807 2,400円(税抜)



- 7. ソースレードル No.9808 2,200円(税抜)
- 8. パスタフォーク No.9809 2,300円(税抜)
- 9. トング No.9851 2,300円(税抜)
- 10. スパチュラ No.9841 1,800円(税抜)



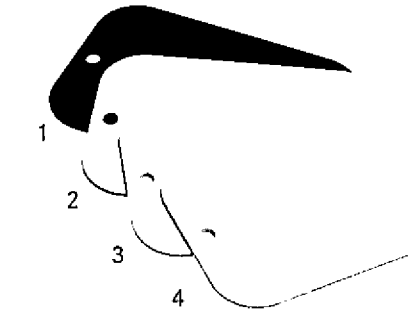
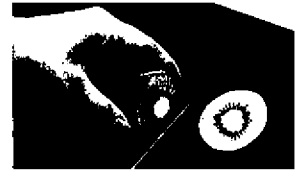
- 11. ナイロンレードル No.9811 2,000円(税抜)
  - 12. ナイロンターナー No.9812 1,800円(税抜)
  - 13. ナイロンスロットターナー No.9813 1,800円(税抜)
- キッチンツール交換用ハンドル No.9815 400円(税抜)

※キッチンツールはビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、日本において製造されたものです。

抗菌まな板

特殊な抗菌剤を練りこんでいるため、半永久的に大腸菌(O157等)、サルモネラ菌などの増殖を抑えます。ソフトな刃あたりで水切れもよく、軽くて耐久性に優れています。

抗菌まな板 各6,000円(税抜)  
サイズ 約W37.0cm/D24.0cm/厚さ0.6cm



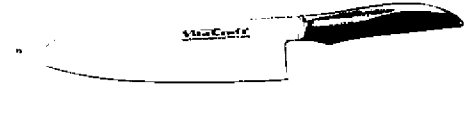
- 1. ブラック No.3401
- 2. ベージュ No.3402
- 3. グリーン No.3403
- 4. ピンク No.3404

※抗菌まな板はビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、日本において製造されたものです。

キッチンナイフ&キッチンばさみ



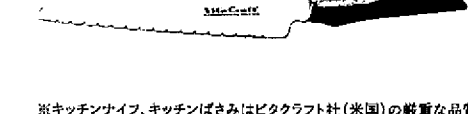
シェフナイフ No.9791  
12,000円(税抜)  
刃渡り20.0cm/全長33.0cm  
肉、ハム、野菜などを薄くスライスするのに便利です。



マルチナイフ(三徳包丁) No.9792  
10,000円(税抜)  
刃渡り18.0cm/全長31.0cm  
野菜から肉、魚までとっても便利な万能包丁です。

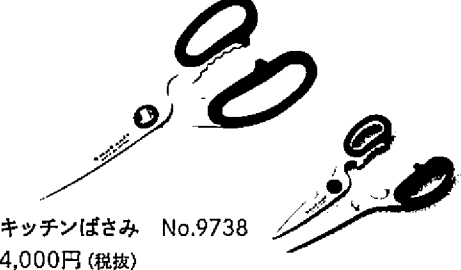


ベティナイフ No.9793  
7,500円(税抜)  
刃渡り15.0cm/全長28.0cm  
皮むきや飾り切りなどの細かい作業に最適です。



ブレッドナイフ No.9794  
8,500円(税抜)  
刃渡り19.0cm/全長33.0cm  
波刃なので、楽にパンを切ることができます。

ギフトにもぴったり  
キッチンナイフ3点セット No.9790 25,000円(税抜)  
マルチナイフ(三徳包丁) No.9792  
ベティナイフ No.9793  
ブレッドナイフ No.9794

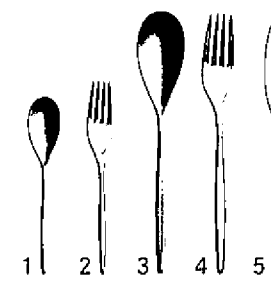


キッチンばさみ No.9738  
4,000円(税抜)

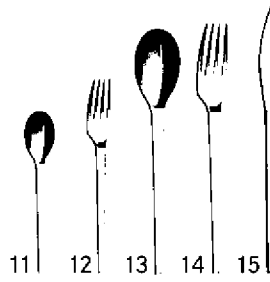
錆に強く、切れ味のよいステンレス刃物鋼を使用しています。中央のへこみ部分では、カニの足や小骨を切ることができます。また桂枝きや、瓶のフタ開け機能も付いています。取り外しができるので、カシメの下の汚れも取り除けて衛生的です。

※キッチンナイフ、キッチンばさみはビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、日本において製造されたものです。※ブレッドナイフは波刃加工をしてありますので、研ぐことはできません。

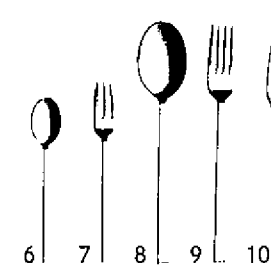
カトラリー&タンブラー



シャウニー  
カトラリー20本セット No.9770  
10,000円(税抜)  
セット内容:  
1.ティースプーン 4本  
2.ケーキフォーク 4本  
3.ディナーズプーン 4本  
4.ディナーフォーク 4本  
5.ディナーナイフ 4本



エリザベス  
カトラリー20本セット No.9772  
30,000円(税抜)  
セット内容:  
11.ティースプーン 4本  
12.ケーキフォーク 4本  
13.ディナーズプーン 4本  
14.ディナーフォーク 4本  
15.ディナーナイフ 4本



リーウッド  
カトラリー10本セット No.9771  
5,000円(税抜)  
セット内容:  
6.ティースプーン 2本  
7.ケーキフォーク 2本  
8.ディナーズプーン 2本  
9.ディナーフォーク 2本  
10.ディナーナイフ 2本



クールタンブラー2個セット No.9671  
5,000円(税抜)  
サイズ 最大直径7.3cm×高さ13.7cm  
容量 370ml  
ミラー仕上げの蓋が美しいシンプルなデザイン。ステンレスダブルウォールの優れた保冷性。化粧箱入りでギフトにも最適です。

※カトラリー"シャウニー"、"リーウッド"、クールタンブラーはビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、ベトナムにおいて製造されたものです。カトラリー"エリザベス"は日本において製造されたものです。

ホットマット&シリコングリップ

ホットマット 各1,500円(税抜)  
サイズ 17.6cm×17.6cm

耐熱性に優れ、滑りにくいシリコンを使用。鍋つかみ、鍋敷きとしてはもちろん、開けにくい瓶などの蓋開けにも使えます。

- ブルー No.9701
- ライトブルー No.9702
- ピンク No.9703
- イエロー No.9704
- レッド No.9705
- ローズピンク No.9706
- ブラック No.9707
- ライムグリーン No.9708



シリコングリップ(同色2個入)  
各1,200円(税抜)  
サイズ W8.0cm×D4.3cm×H2.3cm  
● クリアブルー No.9721  
● チェリーピンク No.9722  
● オレンジ No.9723

※ホットマットはビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもとに、台湾において製造されたものです。シリコングリップはベトナムにおいて製造されたものです。

お手入れに最適  
クレンザー&たわしセット

クレンジング  
リキッド  
No.9904  
1,500円(税抜)



ソフト&ハードたわしセット No.9830  
980円(税抜)

サイズ  
6.5cm×12.0cm  
(日本製)



内容量 400g  
フォルトレス・  
スターチボンナミ社製(米国製)

ソフトたわしは通常のお手入れに、ハードたわしは鍋内側の焦げつきやがんこな汚れ落としに。

スーパーIHクリーナー

No.9905  
1,200円(税抜)

内容量 280g  
フォルトレス・スターチボンナミ社製(米国製)

IHクッキングヒーターなどのトッププレートの汚れをきれいに落とすクレンザー。



※エッグパン、ケトルは1年間保証。その他の周辺商品は保証対象外です。