

Vita Craft® Pro

Cookware for PROFESSIONALS

ビタクラフトプロ打出しフライパン

発売以来、大変好評をいただいておりますビタクラフトプロシリーズからこの度、山田工業所とのコラボレーションで完成した打出しフライパンを発売いたします。プロの方ももちろん、一般の方にもお使いいただきたいフライパンです。

Made in Japan

打出しフライパンの本体は、神奈川県横浜市の山田工業所で製造しています。



“打出し”という製法は、鉄を数千回叩き締めてフライパンをつくる日本で唯一の技術です。この技術により鉄が締めり丈夫に仕上がっているだけでなく、表面に凹凸ができるので油なじみがよいのが特長です。

打出しで作られたフライパンは叩くことで鍛え伸ばされ、薄く軽量になります。このため熱まわりがよく、鍋振りもラクなため特にプロの料理人に評価されています。

また、ビタクラフトプロで大変好評な片手ハンドルを採用。持ちやすく使い勝手が抜群です。

材 質：本体/鉄、 ハンドル/ステンレススティール
板 厚：(約)1.6mm
対応熱源：ガス、IHクッキングヒーター
原 産 国：日本



ビタクラフト × 山田工業所



サイズは3種類

24cm

27cm

30cm



24cm

ビタクラフトプロ 打出しフライパン 24cm

商品番号：No.0323

本体価格：14,000円(消費税別)

サイズ：直径24.0cm/深さ7.0cm/重さ(約)850g

JANコード：4973673300912 【入数：6】



27cm

ビタクラフトプロ 打出しフライパン 27cm

商品番号：No.0324

本体価格：15,000円(消費税別)

サイズ：直径27.0cm/深さ7.5cm/重さ(約)1050g

JANコード：4973673300929 【入数：6】



30cm

ビタクラフトプロ 打出しフライパン 30cm

商品番号：No.0325

本体価格：16,000円(消費税別)

サイズ：直径30.0cm/深さ8.5cm/重さ(約)1250g

JANコード：4973673300936 【入数：6】

※打出しの工程を職人が一つ一つ手作業でおこなうため、商品によって厚み、深さ、形、色合い等が異なります。※生産数に限りがあるため、受注生産になる場合があります。ご了承ください。