

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-187	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 製菓用品

187

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房道具

調理小物

庖丁まな板

製菓用品

調理機械

サーブ用品

喫茶用品

鉄板焼用品

厨房作業機器

キッチンフロン

清掃用品

白衣長靴

消耗品



⑬ アルブリット セバトタルト型 底取 [DTRT-15] E

内寸(底径)			
No.5171	12cm	φ118(103)×H18	11-0187-1301 ￥900
No.5244	16cm	φ158(148)×H20	11-0187-1302 ￥1,300
No.5245	18cm	φ182(175)×H25	11-0187-1303 ￥1,500
No.5246	21cm	φ218(205)×H23	11-0187-1304 ￥1,800

材質:アルミニウム(フッ素樹脂2コート)

- アルミニウムの熱伝導率の高さに加え、フッ素樹脂を2度塗りすることによってこびりつきにくくなっており、お手入れが簡単です。
- 底板が外れるのでパイやタルトを崩れることなく外せます。



⑭ ギルア セバトタルト皿 底取 [DTRT-16] E

内寸(底径)			
No.983	24cm	φ240(224)×H23	11-0187-1401 ￥1,300
No.981	21cm	φ223(198)×H25	11-0187-1402 ￥1,000
No.982	18cm	φ183(160)×H23	11-0187-1403 ￥950
No.988	14cm	φ140(125)×H18	11-0187-1404 ￥650

材質:スチール(クロームメッキ製)

- 底板が外れるのでサクサクもろい生地も安全に取り外せます。



⑮ ギルア 無地タルト型 No.1090 正方形 [DTRT-18] E

11-0187-1501 ￥220

内寸(底寸):68(45)×68(45)×H11

材質:スチール(クロームメッキ製)

- タルトレット型に合わせて、パイが切りやすいように型の縁が刃状になっているので、生地を型に入れ、縁を指で押すだけでキレイに生地が切れます。



⑯ アルブリット セバトタルト型 長方形 No.5252 [DTRT-17] E

11-0187-1601 ￥1,300

内寸(底寸):247(235)×99(88)×H23

材質:アルミニウム(フッ素樹脂2コート)

- アルミニウムの熱伝導率の高さに加え、フッ素樹脂を2度塗りすることによってこびりつきにくくなっており、お手入れが簡単です。



⑰ アルブリット ムジタルト No.5317 長方形 [DTRT-19] E

11-0187-1701 ￥240

内寸(底寸):94(80)×46(32)×H11

材質:アルミニウム(フッ素樹脂2コート)

- タルトレット型に合わせて、パイが切りやすいように型の縁が刃状になっているので、生地を型に入れ、縁を指で押すだけでキレイに生地が切れます。



⑱ アルブリット ニューバウンド型 No.5237 17cm [DPND-14] E

11-0187-1801 ￥1,400

内寸(底寸):170(150)×80(60)×H64

材質:アルミニウム(フッ素樹脂2コート)

- アルミニウムの熱伝導率の高さに加え、フッ素樹脂を2度塗りすることによってこびりつきにくくなっており、お手入れが簡単です。



⑲ アルスター ニューバウンド 細型 [DPND-13] E

11-0187-1901 ￥1,000

内寸(底寸):161(150)×65(54)×H59

材質:スチール(アルミメッキ製)

- 熱伝導率が良く、耐久性に優れています。



⑳ アルスター ニューバウンド細型用 敷紙(30枚入) [DPND-15] E

11-0187-2001 ￥380

11-0187-2002 ￥380

材質:グラシン紙

- 型に油を塗る必要がなく、くっつかないので、ケーキが壊れたり割れるのを防ぎます。



㉑ アルブリット 丸型リング No.5301 小 [BMDR-06] E

11-0187-2101 ￥550

サイズ:φ84×H16

材質:本体/アルミニウム(フッ素樹脂2コート) ツマミ/メラミン樹脂(耐熱温度120℃)

- ホットケーキや目玉焼きなどが形崩れせずにきれいに作れます。
- 熱伝導率の高いアルブリットなのでこびりつきにくく、洗うのも簡単です。



㉒ アルスター安全 シフォンケーキ型底取 [DCFN-08] E

11-0187-2201 ￥1,200

11-0187-2202 ￥1,400

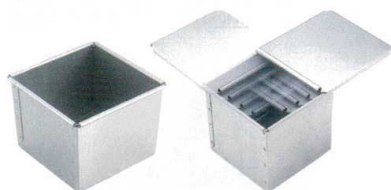
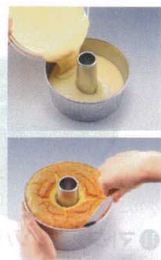
11-0187-2203 ￥1,700

11-0187-2204 ￥2,000

11-0187-2205 ￥2,500

材質:スチール(アルミメッキ製)

- 真ん中の円筒は軽い生地を支えて熱の回りを早くしてくれ、高さがあるためムラなく均等に焼き上がります。



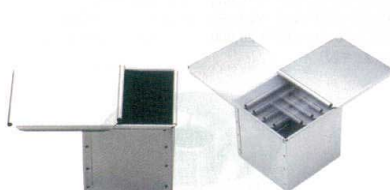
㉓ パン焼き 角型フタ付 No.2375 [DSPC-04] E

11-0187-2301 ￥1,550

内寸:121×119×H120

材質:スチール(アルミメッキ製)

- 熱伝導率が良く、耐久性に優れています。
- どちら側からでもフタを取り付けることができます。
- フタを外せば山食パンも作ることができます。



㉔ スクエアブレッド型 No.2382 0.5斤(スクエア) [DSPC-05] E

11-0187-2401 ￥1,200

内寸:94×94×H94

材質:スチール(アルミメッキ製)

- 熱伝導率が良く、耐久性に優れています。
- どちら側からでもフタを取り付けることができます。
- フタを外せば山食パンも作ることができます。



材質と特長

アルブリット

アルミニウムにフッ素樹脂を2度塗るアルミニウムなのでサビに強く軽い。フッ素樹脂で生地の抜けが良く、洗いがしやすい。

ギルア

スチールにクロームメッキ加工クロームメッキを施し、サビにくい熱を均一に伝え、焼きムラが少ない。

アルスター

スチールにアルミメッキ加工熱伝導がよく、焼きムラが少ないのできれいに焼き上がる。耐久性も優れている。

Point

※上記の価格には消費税は含まれておりません。