

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20395-723	株式会社クイックパック	0564-59-3525

723

厨房用品

ケーキ焼型・モールド

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

油で揚げずにオーブンでチュロスやミニロールケーキ、ドーナツが作れます。

このページの全商品は



シリコンケーキメイトシリーズ

耐熱温度: -40℃~230℃



①シリコンミニロールケーキ型
4個取り DL-5999

3784060 ¥800
外寸:250×180×H19
出来上り寸法:φ65

②シリコンチュロス型
ハート 2個取り DL-5993

3784000 ¥800
外寸:260×112×H12
出来上り寸法:幅116

③シリコンチュロス型
スティック 3本取り DL-5994

3784010 ¥800
外寸:260×112×H12
出来上り寸法:全長216

④シリコンチュロス型
ベーシック 2個取り DL-5995

3784020 ¥1,000
外寸:260×180×H12
出来上り寸法:全長190



⑤シリコンドーナツ型
ハート 6個取り DL-5996

3784030 ¥1,000
外寸:260×180×H34
出来上り寸法:幅62



⑥シリコンミニドーナツ型
ベーシック 12個取り DL-6245

3784041 ¥1,300
外寸:260×180×H24
出来上り寸法:φ59



⑦シリコンドーナツ型
ボンデ 6個取り DL-6246

3784051 ¥1,300
外寸:260×180×H29
出来上り寸法:φ73



⑧シリコンドーナツ型 6個取り
(ベーシック型) DL-6244

3784071 ¥1,300
外寸:295×185×H38
出来上り寸法:約φ72



⑨シリコンドーナツ型 6個取り
(波型) DL-5982

3784080 ¥1,000
外寸:295×185×H40
出来上り寸法:約φ75

mastrad
マストラッド



シリコン製のソフトなケーキ型の長所と昔からある
ハードなケーキ型の長所を組み合わせました。
材質:シリコン/取手部ナイロン
耐熱温度: -40℃~220℃



⑫シリコン
マドレーヌパン F42600

3723200 ¥4,600
外寸:330×170×H15
出来上り寸法:76×43×H13



⑬シリコン
ボルドー・カヌレパン 12150

3723600 ¥5,700
外寸:345×170×H50
出来上り寸法:φ48×H46



⑭シリコン
ミニフィナンシェパン 12140

3723500 ¥4,600
外寸:345×170×H15
出来上り寸法:47×24×H10



⑯シリコン
ミニタルトレットパン 12170

3723800 ¥4,600
外寸:345×170×H10
出来上り寸法:φ45(27)×H8



⑰シリコン
8フィナンシェパン 12130

3723400 ¥4,600
外寸:290×225×H15
出来上り寸法:80×31×H17



⑱シリコン ブリオッシュ&
シャルロットパン 12110

3723300 ¥5,700
外寸:φ290×H105



⑲シリコン
タルトパン F40900

3722900 ¥4,600
外寸:φ295×H30