

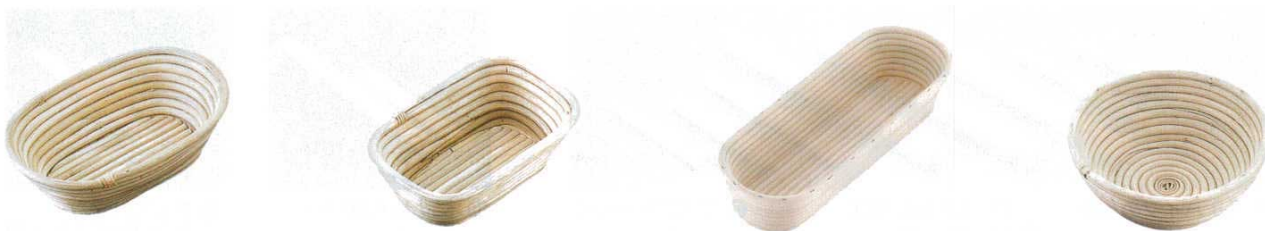
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-1004	株式会社クイックパック	0564-59-3525

● ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

商品を探
WEBで探す

TKC

1004



Murano(ムラノ)籐製 醗酵カゴ (①~④) ※醗酵カゴは手作りのため、多少サイズが異なります。

① 小判型 大

〈WHT-27〉 6-1004-0101 ¥3,700
内223×150×H62

② 小判型 小

〈WHT-28〉 6-1004-0201 ¥3,400
内195×126×H64

③ 小判型 ロング

〈WHT-30〉 6-1004-0301 ¥4,500
内345×115×H60

④ 丸型〈WHT-29〉

6-1004-0401 19cm ¥3,200
内φ183×H70
6-1004-0402 22cm ¥3,400
内φ210×H76
6-1004-0403 24cm ¥3,700
内φ222×H76



サーモ 醗酵カゴ 丸型(ポリプロピレン)

⑤ 48729 ブルー 〈WHT-11〉 6-1004-0501 ¥3,800

内φ245×H80 パン生地約1,500g対応

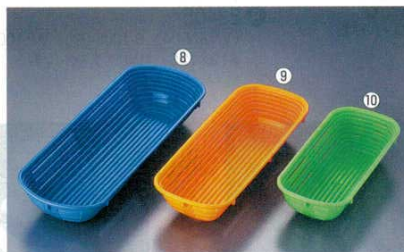
⑥ 48719 オレンジ 〈WHT-12〉 6-1004-0601 ¥3,800

内φ220×H80 パン生地約1,000g対応

⑦ 48709 グリーン 〈WHT-13〉 6-1004-0701 ¥3,100

内φ180×H65 パン生地約 500g対応

※⑤~⑦耐熱温度125℃



サーモ 醗酵カゴ 長角型(ポリプロピレン)

⑧ 48779 ブルー 〈WHT-14〉 6-1004-0801 ¥4,100

内430×137×H68 パン生地約1,500g対応

⑨ 48769 オレンジ 〈WHT-15〉 6-1004-0901 ¥3,800

内353×124×H65 パン生地約1,000g対応

⑩ 48759 グリーン 〈WHT-16〉 6-1004-1001 ¥3,300

内270×116×H60 パン生地約 500g対応



〈使用方法〉

- ①小麦粉をムラなく敷きます。
 - ②もう一度小麦粉を敷いてパン生地を入れます。
- ※オイルのご使用は避けてください。



⑪ 発酵ねかしかがこ(綿布付)C-7

〈WHT-23〉 6-1004-1101 ¥5,000

内φ180×H70

容量:約1,500c.c.(生地約500g)



⑫ スプレー クッキングオイル

ベーカーズゼバレ

〈WQI-01〉 6-1004-1201 ¥1,100

500ml

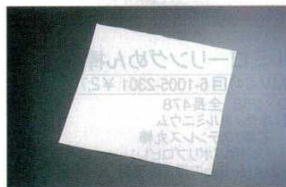
- 天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。



⑬ パン・ケーキマット (コットン100%) 〈WPV-05〉

No.		
6-1004-1301	1	950×500 ¥1,900
6-1004-1302	2	1,500×470 ¥2,500
6-1004-1303	3	1,000×950 ¥3,000
6-1004-1304	4	2,000×960 ¥5,400
6-1004-1305	5	3,000×960 ¥7,800

9A

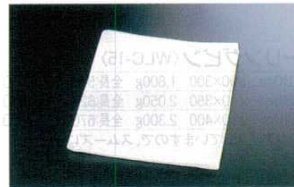


⑭ パン・ケーキ 作業台マット ミニ(コットン100%)

〈WPV-28〉 6-1004-1401 ¥1,050

500×470

- 生地は練り、及びのし台、クッキー等の抜き台に、敷いてご使用ください。



⑮ ミューファン パン生地マット

〈WPV-29〉

No.		
6-1004-1501	1	900×460 ¥2,600
6-1004-1502	2	1,500×460 ¥4,200
6-1004-1503	3	1,000×920 ¥4,600

- 材質:綿100%(スリット系「ミューファン」使用)
- 純銀の糸「ミューファン」は、酵母菌には影響を与えず、雑菌繁殖を抑制します。
 - パン生地の保湿、保温、熟成、分割などの作業が衛生的に行えます。

製菓用品

天板・シリコンマット

デコレーター・絞り袋・スパンデュラ・チョコプレート用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用品

フレキシブルモールド・天板型

クッキー抜き型

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング・バスケット・POP

和菓子用品・アメ細工類

製菓機械