

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-983	株式会社クイックパック	0564-59-3525

983

厨房用品

製菓用品

フレキシブルモールド

KG

DEMARLE

FLEXIPAN

ドゥマール フレキシパン

耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃
使用天板サイズ:フレンチサイズ600×400 (P.911・912参照)

シリコン+グラスファイバーから生まれたフレキシブルで万能な型。それがフレキシパンです。

オープンから冷凍庫まで

●フレキシパンの使用可能温度は-40℃～+250℃まで。全てのお菓子作りに対応します。

優れた耐久性!

●2,500回以上の焼成に耐え、保管の際にもさび付いたりすることがありません。

取り出しが簡単!

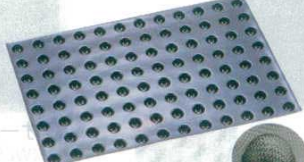
●上質のシリコンを使っているため、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合は押し出すだけで外れます。

洗浄が簡単

●焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来の型よりも衛生的です。



① 1416 ポンポネット 96取
〈WHL-36〉 6-0983-0101 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ36×H17



② 1977 プティ・フール(半球) 96取
〈WHL-37〉 6-0983-0201 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ26×H16



③ 2265 プティ・フール(半球) 70取
〈WHL-38〉 6-0983-0301 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ29×H18



④ 1489 プティ・ガトー(半球) 48取
〈WHL-39〉 6-0983-0401 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ42×H21



⑤ 1896 プティ・ガトー(半球) 28取
〈WHL-40〉 6-0983-0501 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ58×H31



⑥ 1269 パヴァロア(円柱) 24取
〈WHL-41〉 6-0983-0601 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ63×H35



⑦ 1268 プティ・ガトー(半球) 24取
〈WHL-42〉 6-0983-0701 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ70×H40



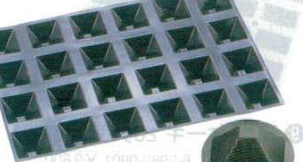
⑧ 1031 ミニマフィン(円) 40取
〈WHL-43〉 6-0983-0801 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ51×H29



⑨ 1536 フィナンシェ 30取
〈WHL-44〉 6-0983-0901 ¥23,000
500×340
出来上がり寸法:81×41×H14



⑩ 1264 フィナンシェ 24取
〈WHL-45〉 6-0983-1001 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:86×46×H14



⑪ 1585 ピラミッド 24取
〈WHL-46〉 6-0983-1101 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:71×71×H41



⑫ 1340 ハート 20取
〈WHL-48〉 6-0983-1201 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:66×62×H35



⑬ 1511 マドレーヌ 40取
〈WHL-47〉 6-0983-1301 ¥25,000
600×370
出来上がり寸法:78×47×H19



⑭ 1073 立体ハート 20取
〈WHL-49〉 6-0983-1401 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:75×65×H35



⑮ 2267 プティフール(楕円) 50取
〈WHL-53〉 6-0983-1501 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:51×31×H20



⑯ 2266 プティフール(円) 48取
〈WHL-54〉 6-0983-1601 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ40×H20



⑰ 2269 パヴァロワ(円柱) 24取
〈WHL-55〉 6-0983-1701 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ63×H25



⑱ 1129 プティフール(円) 54取
〈WHL-56〉 6-0983-1801 ¥25,000
600×400
出来上がり寸法:φ40×H20

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・フロン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品