

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-691	株式会社クイックパック	0564-59-3525

691

厨房用品

デコレーション・ベーカリー用品

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

de BUYER
DEPUIS 1830

デバイヤー



MATINOX
Création
J.Dauidgnac
DECORS

このページの全商品は



フランス

17
ホイップ
バター

18
調理小物

19
調理機械

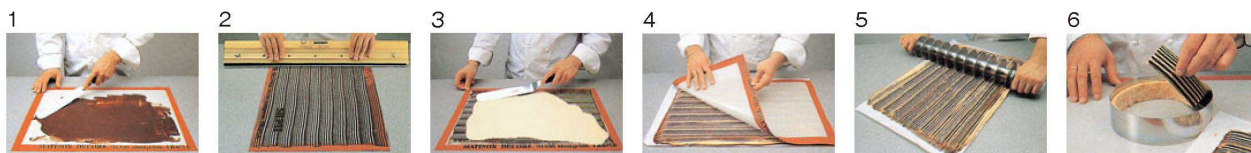
20
炊飯器・ジャー

21
電磁調理器・
釜めし・コンロ類

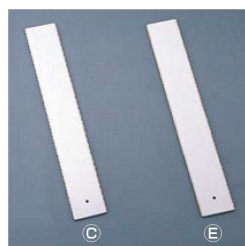
22
電子レンジ・オープン・
ビッチ・バスター

23
デコレーション・
ベーカリー用品

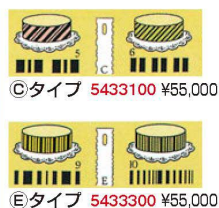
16
マナ板類



シルパットの上にデコール生地を引いてストライプ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオーブンで焼きます。



①デバイヤー
ペーニュスタンダード
外寸:120×700



②タイプ 5433100 ¥55,000

③タイプ 5433300 ¥55,000

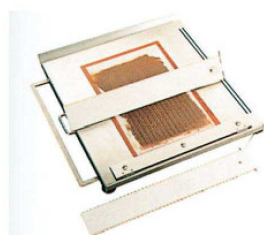


②デバイヤー 18-8
デコレーティングコム 3003-42
8438200 ¥10,000
外寸:80×420

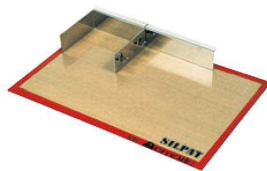
③デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
5433500 ¥36,000
外寸:110×700



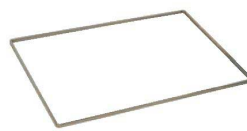
④ペーニュフォーボウセット
L400 40508
5432400 ¥59,000
全長:400mm
●シルパットなどの上で、チョコレートやデコール
生地で大判の木目模様を一気に作れます。



⑤デバイヤー ペーニュ 3色
アルミ専用テーブル 83000
8436900 ¥260,000
●ペーニュ3色コムで作業する際、コム
のピンをルールに合わせて使用すると、正確
な3色ストライプができます。



⑥デバイヤー ラクレットバスカ
ル ペーニュ無
5434000 ¥38,000
●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキー・チョコレート好みの厚さと幅
で生地を目をつぶす事なく均一に広げる事が可能です。
※シルパットは別売です。⑧をご使用ください。



⑦デバイヤー
カドルビスキー
5433900 ¥12,200
580×360×H10
●フレンチシルパットに合わせて生地を
流し、ペーニュビスキーで引くと均一
の高さ10mmのビスキーになります。



⑧ドゥマール シルパット
商品コード 価格
フレンチサイズ 580×380 5433600 ¥5,600
6枚取サイズ 490×340 5433700 ¥4,800
8枚取サイズ 380×290 5433800 ¥3,700



⑨ドゥマール シルパン
商品コード 価格
フレンチサイズ 585×385 5436200 ¥6,700
6枚取サイズ 490×340 5436300 ¥5,700
●シルパンは網目になっているので、下火をきれいに
入れることができます。
●パン生地やサブレ・クッキーなどをきれいに焼き上げます。タルト
などを焼成する際重石をいれなくても、自然と空気が抜けてく
れるので、短時間できれいに空焼きできます。



⑩デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)
商品コード 価格
4931-51 GN ガストロノームサイズ 515×310 8194300 ¥7,100
4931-58 FR フレンチサイズ 585×385 8194400 ¥9,200