

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-1004	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**

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 ¥3,600
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
ペーカーズセバレ

〈WOI-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



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
●生地を練り、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

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。
●パン生地の保温、保湿、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・スパチラ

デコレート用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモルト・天板型

パン・抜型・クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモルト・カップ・ラッピング

販売トレー・バスケット・POP

和菓子用品・アメ細工類

製パン用機械