

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-914	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

914



1 ゴーベル ノンスティック
オープン天板 221110
〈WGC-45〉 6-0914-0101 ¥7,500
396(343)×298(247)×H17
材質:スチール(鉄)、フッ素樹脂加工
※ ()サイズは底内寸法です。



2 ブラック・フィギュア
クッキー オープンパン D-040
〈WKT-06〉 6-0914-0201 ¥1,300
内268×197×H25
材質:ティンフリースチール、テフロン加工



3 マトファ 丸鉄板 〈WTT-02〉
6-0914-0301 310401 φ200(φ180) ¥4,300
6-0914-0302 310402 φ220(φ200) ¥4,400
6-0914-0303 310403 φ240(φ220) ¥4,650
6-0914-0304 310404 φ260(φ240) ¥5,500
6-0914-0305 310405 φ280(φ260) ¥5,950
6-0914-0306 310406 φ300(φ280) ¥6,400
6-0914-0307 310407 φ320(φ300) ¥6,600
6-0914-0308 310408 φ360(φ340) ¥8,250
6-0914-0309 310409 φ400(φ375) ¥9,900
板厚:1.5 ※ ()サイズは底内寸法です。



4 アルミ フランスパン天板
〈WTV-B0〉 6-0914-0401 SN1594 4連
6-0914-0402 SN1595 5連
600×400×H33 板厚:1.0
1本の幅:4連/86 深さ24
5連/66 深さ25



5 マトファ ベティブッシュ
310715 (9本取・スズメッキ)
〈WPT-33〉 6-0914-0501 ¥24,300
500×390
1本の幅:35 深さ:22



6 マトファ チュイル
310711 (6本取・スズメッキ)
〈WYT-06〉 6-0914-0601 ¥19,400
350×250
1本の幅:42 深さ:25



7 マトファ バゲット
311123 (6本取・アルミ製)
〈WBG-02〉 6-0914-0701 ¥41,950
850×430
1本の幅:60 深さ:25



8 マトファ フィツセル
311138 (8本取・アルミ製)
〈WHI-10〉 6-0914-0801 ¥44,250
600×430
1本の幅:40 深さ:25



13 ニューグッドベーカー
(製パン用離型油)
〈WHK-21〉 6-0914-1301 ¥1,400
550ml
●油の飛び散りを防ぐソフトなスプレーで、ピンポイントな
スプレー幅の万能タイプです。
●安心のノンアレルギータイプです。



14 グッドベーカー ワイド
(製パン用離型油)
〈WHK-22〉 6-0914-1401 ¥1,400
550ml
●広角型のスプレーで平天板や食パン型への効率的な
スプレーが可能です。
●安心のノンアレルギータイプです。



15 スイートパティスリー
(洋菓子用離型油)
〈WHK-23〉 6-0914-1501 ¥1,800
550ml
●糖分の多い洋菓子でも抜群の離型力を発揮します。
●安心のノンアレルギータイプです。

1/10~1/20の使用量/アメリカで生まれたベストセラー
・クッキングオイルセバレがあればだれだって腕自慢、味自慢。和・洋・中華にお菓子まで、
セバレは4つの個性でお料理のレパートリーを広げます。



スプレークッキングオイル
9 セバレ サラダ油
〈AOI-26〉 6-0914-0902 ¥1,030
500ml
●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。
しかも料理後の器具洗いが簡単。

10 セバレ オリーブオイル
〈AOI-19〉 6-0914-1001 ¥650
100ml
●料理にスプレーするだけでオリーブ
油の風味をプラスします。イタリア料
理、パスタ料理などに最適です。

11 セバレ バターオイル
〈AOI-20〉 6-0914-1101 ¥650
100ml
●料理にスプレーするだけでバター
のまろやかなうまみをプラスします。
洋風料理、パンやお菓子作りに最
適です。

12 ベーカーズ セバレ
〈WOI-01〉 6-0914-1201 ¥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。

特長
1.とってもヘルシー
動脈硬化を防ぐといわれる大豆レシチンがたっぷり。コレステロールも塩分もゼロです。
2.いつでも新鮮
開封してから最後までフレッシュな風味が楽しめます。
3.低カロリー
必要量は普通の食用油の1/10~1/20。カロリーもその分、減らすことができます。
4.仕上がりがきれい
特殊な油膜で焦げつきや形くずれを防ぐので、調理がしやすく見た目にも映えます。
5.片付けがラク
後片付けで頭を悩ます残り油が出ないので、ベタつきがなく油污れもサッと落とせます。
6.手軽で簡単
セバレ片手に1~2秒。サッとひと吹きするだけです。油もれも容器のべとつきも心配ありません。

製菓用品
シリコンマット
天板・
絞り袋・スバチラ
デコレーター・
デコレーション用品・
ハケ・ゴムヘラ

製菓用品

フレキシブルセルト
天板型

バター抜き
型

製パン用品

使い捨て
カップ・ラップ・ビン
バスケット・POP

和菓子用品
アメ細工類

製パン用機械