

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20459-849 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

## 849 ベーキングマット

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

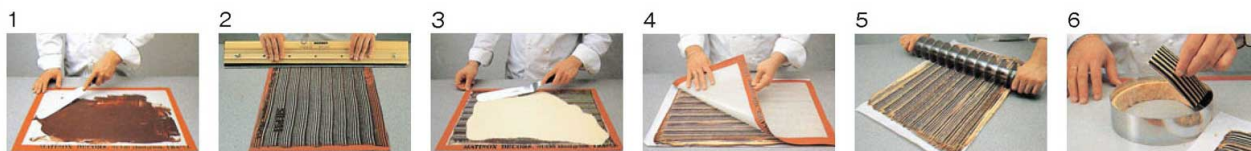
56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



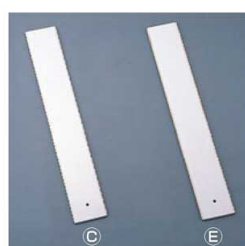
デバイヤー



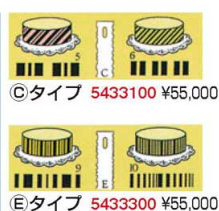
MATINOX  
Création  
J. Daudignac  
DECORS



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プンで焼きます。



①デバイヤー  
ペーニユスタンダード  
外寸:120×700

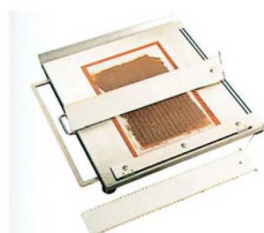


②デバイヤー 18-8  
デコレーティングコム 3003-42  
8438200 ¥10,000  
外寸:80×420

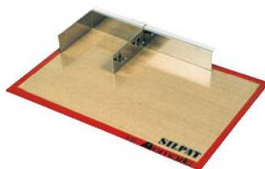
③デバイヤー 18-10  
ビスケットコム 3017-70  
5433500 ¥36,000  
外寸:110×700



④ペーニユフォーボワセット  
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緒に作れます。



⑤デバイヤー ペーニユ 3色  
アルミ専用テーブル 83000  
8436900 ¥260,000  
●ペーニユ3色コムで作業する際、コムの  
ピンをレ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  
ペーニユ無  
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、チョコレートを好みの厚さと幅  
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、ペーニユ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

| サイズ             | 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 |

●シルパンは網目のようになっているので、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)

| サイズ                         | 商品コード   | 価格     |
|-----------------------------|---------|--------|
| 4931-51 515×310 ガストロノームサイズ用 | 8194300 | ¥7,100 |
| 4931-58 585×385 フレンチサイズ用    | 8194400 | ¥8,200 |