

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-1644	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

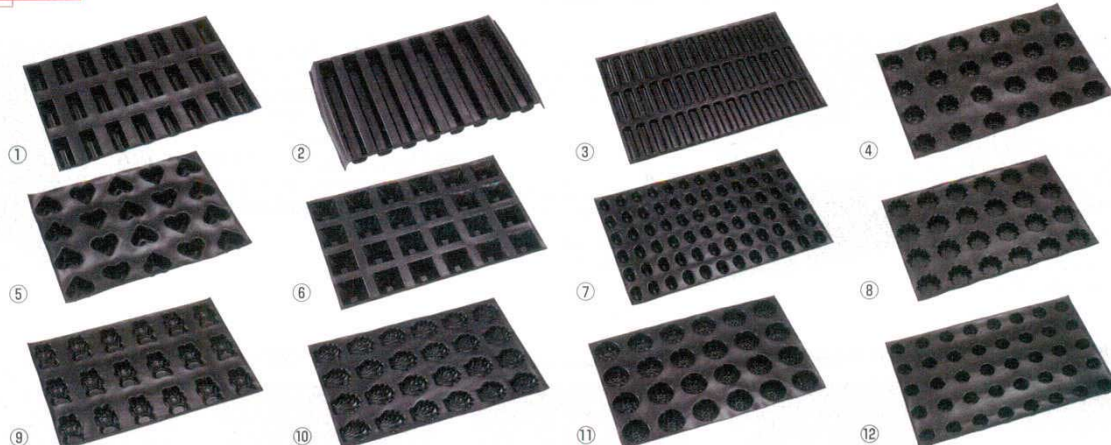
1644

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



LES FLEXIPANS et LES TOILES

このページの全商品は



フレキシパン

品番	商品コード	フレキシパンサイズ	出来上りサイズ	配列	適合テンパン
① REF1039 (ミニブッシュ)	6205700	585×325	95×40×30	8×3 24ヶ取	フレンチサイズ
② REF1454 (新 型)	6205800		339×40×32	8ヶ取	
③ REF1130 (ビスキュイ・ジャンパニョ)	6206000		109×24×10	15×3 45ヶ取	
④ REF1079 (シャルロット)	6206100		φ62×35	6×4 24ヶ取	
⑤ REF1073 (立体ハート)	6206400		75×65×35	5×4 20ヶ取	
⑥ REF1585 (ピラミッド)	6206500		71 (15) × 71 (15) × 41	6×4 24ヶ取	
⑦ REF1072 (ミニクネル)	6206800		42×26×20	12×6 72ヶ取	
⑧ REF1922 (花 び ら)	6206900		φ68×25	6×4 24ヶ取	
⑨ REF1056 (ティベア)	6207000		90×55×20	6×3 18ヶ取	
⑩ REF1067 (ホ タ テ)	6207100		80×75×20	6×4 24ヶ取	
⑪ REF1996 (マーガレット)	6207200		φ70×27	6×4 24ヶ取	
⑫ REF1560 (ハ 角 形)	6207300		43×40×26	8×5 40ヶ取	



⑬ シリコン フレキシパット FT01010

サイズ：555×360 5437300

●シリパットのような完全に平らな表面で、高さ1cmのフチを周囲につけました。(耐熱温度：+250℃～-40℃)



各種ビスキュイに

サイズに合ったテンパンの上に置いて使用して下さい。空焼きや硬いブラシなどで強くこすらないで下さい。



⑭



⑮



⑯



⑰



⑱

オーブンから冷凍庫まで
フレキシパンの使用可能温度は+250℃から-40℃まで。全てのお菓子作りに対応します。初めて使う際、最初の一度だけ油を薄く塗ってからご使用ください。二度目からは必要ありません。
焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにしっかりと洗って乾燥させればOK。

⑭ FM306 丸型18cm

上径180×下径165×H40 0754900

容量：1,000cc

測寸法：約15

※スポンジケーキなどに

⑮ FM305 丸型20cm筋入り

上径200×下径190×H40 0755300

容量：1,200cc

測寸法：約15

※スポンジケーキ、タルトなどに

⑯ FM360 正方形型

180×180×H35 0755600

容量：1,000cc

測寸法：約15

※ブラウニー、スポンジなどに

⑰ FM456 マーガレット型

200×180×H40 0755800

容量：1,200cc

測寸法：約15

※スポンジケーキやムースなどにも

⑱ FM476 パウンド型

185×90×H60 0755900

容量：700cc

測寸法：約15

※パウンドケーキや、フォアグラのテリーヌなども

※このパウンドケーキ型には、型を補強するための金属製サポートがついています。金属製サポートを使用する場合には、電子レンジでお使いいただくことは出来ません。

ベーキングシート・トレイ

ミキサー・攪拌器

ベーカリーショップ関連商品

デコレーション用品

抜き型・焼型・流し型

ピザ・ケーキ焼型・モールド

資料集