

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-1061	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 1061 デコレーター・絞り袋・スパチュラ

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フロン
- 洗浄用
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- バンケット
- ウェア
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- 食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品



**① TKG 18-8 小田巻 (WOD-02)**  
**1-1061-0101** 大 180×68×H170 内φ47 ¥18,600  
**1-1061-0102** 小 140×53×H153 内φ36 ¥13,400  
 材質:18-8ステンレス  
 座金の穴径:約φ2mm  
 ●座金は1穴・2穴・3穴・4穴・5穴・15穴の計6枚が付いています。  
 ●練りつぶしの食材を筒の中に入れて押し出します。  
 鯛ソーズン・魚ソーズン・モンブラン等を作る時に大変便利です。

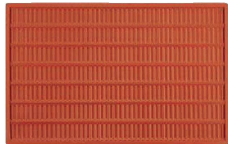


**② ㊦ マトファ モンブラン ステンレス 799710**  
**㊦ WVMV-31** **1-1061-0201** ¥72,600  
 φ60×240 容量:650ml  
 吐出プレート:φ2mm65穴 1枚  
 φ3mm29穴 1枚



マルテラート  
シリコンレリーフマット

貴方のケーキやデザートに美しいデザインを創り出すシリコンレリーフマット!  
 オープンやフリーザーに入れても大丈夫なレリーフマットを  
 使って新しいスイーツを創造してください。



**③ マルテラート シリコン レリーフマット RELIEF3**  
**㊦ WLL-01** **1-1061-0301** ¥16,800  
 560×355×H8  
 有効内寸:約540×332  
 耐熱温度:-60℃~+230℃  
 模様幅:約50mm×7列



**④ マルテラート シリコン レリーフマット RELIEF4**  
**㊦ WLL-02** **1-1061-0401** ¥19,000  
 568×372×H8  
 有効内寸:約547×352  
 耐熱温度:-60℃~+230℃  
 模様幅:約30mm×12列



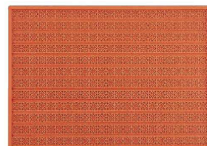
**⑤ マルテラート シリコン レリーフマット RELIEF5**  
**㊦ WLL-03** **1-1061-0501** ¥19,000  
 558×392×H8  
 有効内寸:約539×375  
 耐熱温度:-60℃~+230℃  
 模様幅:約30mm×12列



**⑥ マルテラート シリコン レリーフマット RELIEF9**  
**㊦ WLL-04** **1-1061-0601** ¥19,000  
 555×390×H8  
 有効内寸:約535×370  
 耐熱温度:-60℃~+230℃  
 模様幅:約30mm×12列



**⑦ マルテラート シリコン レリーフマット RELIEF11**  
**㊦ WLL-05** **1-1061-0701** ¥19,000  
 555×390×H8  
 有効内寸:約535×370  
 耐熱温度:-60℃~+230℃  
 模様幅:約30mm×12列



**⑧ マルテラート シリコン レリーフマット RELIEF12**  
**㊦ WLL-06** **1-1061-0801** ¥19,000  
 555×390×H8  
 有効内寸:約535×370  
 耐熱温度:-60℃~+230℃  
 模様幅:約30mm×12列

## ■使用方法



① レリーフマットの模様にもラの無いように、カラーのペーストを広げ、フリーザーの中で約5分程冷やしてください。



② フリーザーより取り出し、スポンジやビスケットの生地をムラなく広げてください。



③ 10分から12分間、約220℃のオーブンの中で焼いてください。



④ 耐油性のオープンシートの上にレリーフマットを逆さに置いて、生地が切れないように注意しマットを外してください。



⑤ 出来上がった生地をラインにそって切り分け、セルクルの内側にセットしてください。



⑥ その後は通常のケーキ作りと同じ工程で美しいケーキを製作してください。