

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-1144	株式会社クイックパック	0564-59-3525

- 1 アルミダイキャスト コルネ型(10個入) SN41656**
 (WKL-36) 1-1144-0101 ¥4,280
 φ28×135
 材質:アルミダイキャスト・シリコンコーティング
 耐熱温度:220℃
 ●難型性に優れていて、熱伝導が良く変形しずらいです。

2 マトファ ハムコルネ (スズメッキ) (WKL-11)
 1-1144-0201 342447 φ50×90 ¥1,970
 1-1144-0202 342448 φ50×140 ¥2,170

3 マトファ エグゾグラス 三角コルネ 345446
 (WEG-05) 1-1144-0301 ¥1,600
 φ35×140
 材質:複合樹脂 耐熱温度:250℃
 ③④特長 ●焼き上がり後は、コルネがすぐに冷めますので、生地が離れやすくなります。

4 マトファ エグゾグラス ハムコルネ 345448
 (WEG-06) 1-1144-0401 ¥2,000
 φ50×140
 材質:複合樹脂 耐熱温度:250℃
- 5 Ω18-0三角コルネ型**
 (WKL-25) 1-1144-0501 ¥240
 φ30×128

6 18-0 三角コルネ型 No.571 (3本組)
 (WKL-10) 1-1144-0601 φ30×128 ¥750

7 スルトン コルネ型
 (WKL-18) 1-1144-0701 全長:135 ¥1,600

8 スルトン ホーン型 (WHC-03) ¥1,600
 1-1144-0801 7分 φ21×135
 1-1144-0802 8分 φ24×135
- 9 プリキ クリームホーン 8分**
 (WKL-29) 1-1144-0901 ¥520
 φ25×135



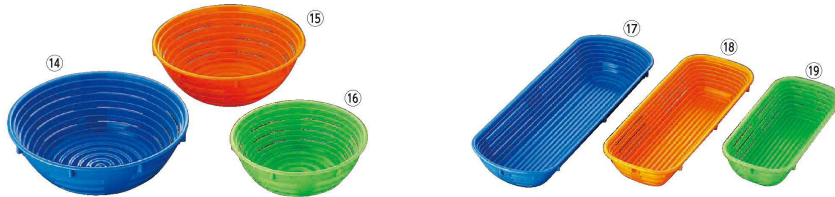
Murano(ムラノ) 籐製 醗酵カゴ(⑩~⑬) ※醗酵カゴは手作りのため、多少サイズが異なります。

- 10 小判型 大**
 (WHT-27) 1-1144-1001 ¥3,700
 内223×150×H62

11 小判型 小
 (WHT-28) 1-1144-1101 ¥3,400
 内195×126×H64

12 小判型 ロング
 (WHT-30) 1-1144-1201 ¥4,500
 内345×115×H60

13 丸型 (WHT-29)
 1-1144-1301 19cm ¥3,200
 内φ183×H70
 1-1144-1302 22cm ¥3,400
 内φ210×H76
 1-1144-1303 24cm ¥3,700
 内φ222×H76



サーモ 醗酵カゴ 丸型(ポリプロピレン)

- 14 48729 ブルー (WHT-11) 1-1144-1401 ¥5,550**
 内φ245×H80 パン生地約1,500g対応

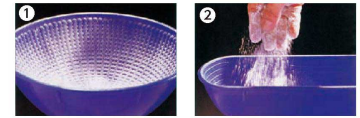
15 48719 オレンジ (WHT-12) 1-1144-1501 ¥5,430
 内φ220×H80 パン生地約1,000g対応

16 48709 グリーン (WHT-13) 1-1144-1601 ¥4,410
 内φ180×H65 パン生地約 500g対応
 ※⑭~⑯耐熱温度125℃

17 48779 ブルー (WHT-14) 1-1144-1701 ¥5,850
 内430×137×H68 パン生地約1,500g対応

18 48769 オレンジ (WHT-15) 1-1144-1801 ¥5,480
 内353×124×H65 パン生地約1,000g対応

19 48759 グリーン (WHT-16) 1-1144-1901 ¥4,720
 内270×116×H60 パン生地約 500g対応
 ※⑰~⑱耐熱温度125℃



〈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。

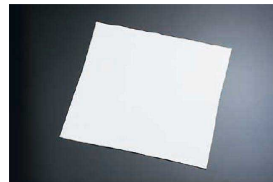


- 20 発酵ねかしかご(綿布付) C-7**
 (WHT-23) 1-1144-2001 ¥6,100
 内φ180×H70
 容量:約1,500c.c.(生地約500g)

- 21 スプレー クッキングオイル ベーカーズゼパル**
 (WOI-01) 1-1144-2101 ¥1,050
 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。



- 22 Ωパン・ケーキマット (コットン100%) (WVP-05)**
- | No. | サイズ | 価格 |
|-------------|-------------|--------|
| 1-1144-2201 | 1 950×500 | ¥2,000 |
| 1-1144-2202 | 2 1,500×470 | ¥2,900 |
| 1-1144-2203 | 3 1,000×950 | ¥3,200 |
| 1-1144-2204 | 4 2,000×960 | ¥6,200 |
| 1-1144-2205 | 5 3,000×960 | ¥9,000 |



- 23 パン・ケーキ 作業台マット ミニ (コットン100%)**
 (WVP-28) 1-1144-2301 ¥1,450
 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。



- 24 ミューファン パン生地マット (抗菌)**
 (WVP-29) 1-1144-2401 1 900×460 ¥3,700
 1-1144-2402 2 1,500×460 ¥5,000
 1-1144-2403 3 1,000×920 ¥7,200
 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。
 ●パン生地の保湿、保温、熟成、分割などの作業が衛生的に行えます。

シリコンマット
 天板・
 テコレーター!
 絞り袋・スハチユラ
 チョコレート用品
 ハゲコムハラ

製菓用型

フレキシブルモールド!
 天板型

クッキー抜き型

製パン用品

使い捨てモールド!
 カップ・ラッピング

バスケット・POP

和菓子用品
 アメ細工類

製菓用機械