パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1021	株式会社クイックパック	0564-59-3525

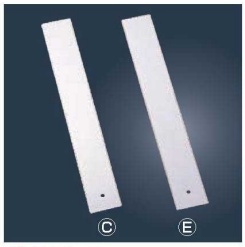
1021 ベーキングマット

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

de Buyer デバイヤー フランス / MATINOX DECORS

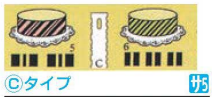


シルパットの上にデコール生地を引いてストライプ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオーブンで焼きます。



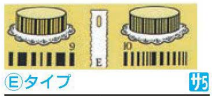
①デバイヤー ペーニュスタンダード

外寸:120×700



Ⓒタイプ 外5

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0101	5433100	¥55,000



Ⓔタイプ 外5

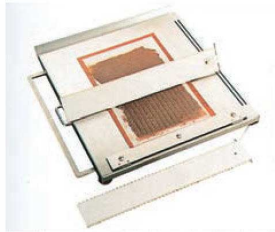
ページコード	商品コード	価格
6-1021-0102	5433300	¥55,000

廃盤

②デバイヤー 18-10 ビスケットコーム 3017-70 外5

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0201	5433500	¥36,000

外寸:110×700



③デバイヤー ペーニュ 3色 アルミ専用テーブル 83000 外5

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0301	8436900	¥260,000

●ペーニュ3色コームで作業する際、コームのピンをレールに合わせ使用すると、正確な3色ストライプができます。



④デバイヤー ラクレットパスカル ペーニュ無 外1

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0401	5434000	¥44,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキィー・チョコレートを好みの厚さと幅で生地の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。④をご使用ください。



⑤ドゥマール シルパット 外1 オーブン

	ページコード		商品コード	価格
フレンチサイズ	6-1021-0501	580×380	5433600	¥7,900
6枚取サイズ	6-1021-0502	490×340	5433700	¥6,200
8枚取サイズ	6-1021-0503	380×290	5433800	¥5,300



⑥ドゥマール シルパン 外1 オーブン

	ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	6-1021-0601	585×385	5436200	¥8,700
6枚取サイズ	6-1021-0602	490×340	5436300	¥8,100

●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。



⑦デバイヤー シリコン ベーキングマット (ノンスティック) 外1 オーブン

	ページコード	サイズ	商品コード	価格
4931-51	6-1021-0701	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥6,000
4931-58	6-1021-0702	585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥7,000

材質:シリコンコーティンググラスファイバー
耐熱温度:−40〜260℃
●平均約1,000回のオーブン使用に対応します。
●冷凍時の下敷きとしても使用できます。



⑧シリコンマット Rタイプ 784551

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0801	1173900	¥7,500

外寸:585×385
材質:シリコン樹脂、グラスファイバー
●実用新案権取得商品
●角の部分を丸くし天板内側に収まるように改良
●浮き上がる事がなく焼きムラも大幅に減少
●フチを1cmまで細くして作業面積を広くする事により作業効率が大幅アップ