シリコン素材で生地がくっつきにくく、滑りません。



❶クッキングシリコンマット [DSLM-07] △

サイズ			
10取	240×280	18-0598-0101	¥3,700
8取	300×385	18-0598-0102	¥5,800
6取	340×490	18-0598-0103	¥7,300

材質：シリコン（離型加工）/ガラスクロス/シリコン（滑り止め加工）
耐熱温度：240℃
●シリコン素材でパン生地がマットにつくことなく、滑りにくくなっています。
●簡単に洗う事ができ、衛生的です（お湯で洗えて繰り返し使用ができます）
●電機オーブンの天板、電子レンジの受け皿の上に敷いて使用ができます。



❷ペーストリーマット [DSLM-01] L

サイズ			
SPV64(6×4天板用)	585×385	18-0598-0201	¥8,320
SPV43(6取天板用)	385×285	18-0598-0202	¥7,200

耐熱温度：－40℃～250℃
●シリコン素材の表面をコーティングしたファイバークロス製であり、ノンスティックのため、すべりにくく幅広い使用用途があります。また、折りたたみ（曲げ）が可能。



❸マトファ シリコンマット [DSLM-02]

サイズ			
321000	400×300	18-0598-0301	¥ 6,600
321002	585×385	18-0598-0302	¥11,000
321003	620×420	18-0598-0303	¥12,200

材質：グラスファイバー
耐熱温度：300℃

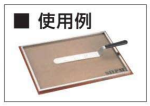
❹ニューベーキングシート(10枚入) [DBKS-05]

サイズ			
フランセ	585×385	18-0598-0401	¥27,500
別寸	525×380	18-0598-0402	¥25,300
6取	495×350	18-0598-0403	¥19,580
8取	385×300	18-0598-0404	¥13,420

材質：ガラス繊維（フッ素樹脂加工）



■ 使用例



❺18-8 角フレーム [DKFR-01]

	外寸	内寸		
フレンチサイズ	550×350×H10	530×330	18-0598-0501	¥13,860
6取用	470×320×H10	450×300	18-0598-0502	¥12,100
8取用	355×270×H10	335×250	18-0598-0503	¥10,120

●シルパットに生地を均等に伸ばす時にお役に立ちます。



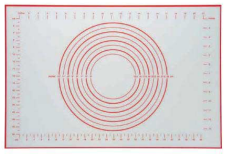
❻シルパット [DSLM-03]

サイズ			
フレンチサイズ	580×380	18-0598-0601	¥10,890
6取用	490×340	18-0598-0602	¥ 8,580
8取用	380×290	18-0598-0603	¥ 7,370

材質：グラスファイバーにシリコンラバー
耐熱温度：－40℃～260℃
●特殊加工によりパテ生地がくっつきませんので、大変便利です。またそのまま冷凍庫やオーブンにもスルーインできますので作業がスムーズに行えます。



マットの四方サイドに目盛がついています。





中央にも計測用の目盛がついているので生地の大きさを正確に測りながら作業できます。



❼WT ベーキングマット [DSLM-04]

サイズ			
フレンチサイズ	580×380	18-0598-0701	¥6,380
6取用	490×340	18-0598-0702	¥5,500

材質：グラスファイバーにシリコンラバー
耐熱温度：－40℃～260℃

❽クッキングシリコンマット No.1718 [DSLM-09] △ E

18-0598-0801 ¥2,200
サイズ：600×400
材質：グラスファイバー
耐熱温度：－20℃～200℃
●生地がつきにくく、こねる時にずれにくいです。
●目盛付のマットでタルトやパイ生地を伸ばす大きさの目安となります。



❾食パン天板用 油フキ

[DBAF-01] △

	全長	柄		
大	470×260		18-0598-0901	¥1,650
小	385×215		18-0598-0902	¥1,320

材質：天然木/綿

スプレークッキングオイル



❿カーレックス・スプレー XS 400mℓ（離型油） [DTVA-04] ◇

18-0598-1001 ¥2,900
原材料名：食用植物油脂、プロパン、ブタン、乳化剤（菜種由来）、シリコーン樹脂
●スプレーした後に消泡効果を発揮し、離型油の薄い被膜を形成します。
●少量で抜群の剥離効果と美しい焼き上がりを実現します。
●焼き菓子製造向け。
※軽減税率対象品



⓫カーレックス・スプレー 600mℓ（離型油） [DTVA-03]

18-0598-1101 ¥2,900
原材料名：食用植物油脂、プロパン、ブタン、乳化剤（菜種由来）
●剥離性が高く、焼き付き汚れを最小限に留めます。
●パン製造向け。
※軽減税率対象品



⓬セパレ サラダ油 500mℓ

[DTVA-01] ◇ M

18-0598-1201 ¥1,050
原材料名：純植物性食用油
●非常に薄くまんべんなくスプレーできるので、従来の1/10の使用量で低カロリー、焦げつかず、簡単にご使用いただけます。
※軽減税率対象品



⓭セパレ ベーカーズ 500mℓ

[DTVA-02] M

18-0598-1301 ¥1,100
主原材料名：食用植物油
●表面張力が弱く焦げ付かず綺麗に焼きあがるので、天板・型類はもちろんフライパンなどの調理器具にも最適です。
※軽減税率対象品

1. とってもヘルシー
動脈硬化を防ぐといわれる大豆レシチンがたっぷり。コレステロール、糖分もゼロです。

2. いつでも新鮮
開封してから最後までフレッシュな風味が楽しめます。

3. 低カロリー
必要量は普通の食用油の1/10～1/20。カロリーもその分減らすことができます。

4. 仕上がりがきれい
特殊な油膜で焦げ付きや形くずれを防ぐので、調理がしやすく見た目にも映えます。

5. 片付けがラク
後片付けで頭を悩ます残り油が出ないので、ベタつきがなく油汚れもサッと落とせます。

6. 手軽で簡単
セパレ片手に1～2秒。サッとひと吹きするだけなので、油汚れも容器のベタつきも心配ありません。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。