

Catalogue No.

20087-1566

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1566

●お手数ですが、ご注文の際には (商品コード) 内の7けたの数字をご記入下さい。



フレキシバンは食品用のガラスファイバーとシリコンを用いたことにより、その原型を完璧に保ったまま、すべての燃焼温度、冷凍温度に耐え、そして、型抜きは驚く程スムーズです。初めて使用する際に少し油を塗るだけで、次回からは、何も塗る必要はありません。



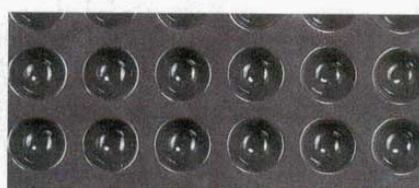
このページの全商品は



- 抜群の型離れ
- 耐熱・耐冷-40℃～+300℃ (電子レンジでの使用もOK)
- 驚異の耐久性 (2,500回以上の使用に耐えます)
- 簡単ラクラク洗浄



①～⑨



⑩～⑭

フレキシバン

品番	商品コード	フレキシバンサイズ	出来上りサイズ	配列	適合テンパン
① REF0107 (円)	(6958000)	585×385mm	φ 125 (φ 118) ×15mm	4+3+4 11ヶ取	フレンチサイズ
② REF0002 (円)	(6958100)		φ 65 (φ 60) ×15mm	7×4 28ヶ取	
③ REF0118 (円)	(5436700)		φ 165 (φ 155) ×12mm	3×2 6ヶ取	
④ REF1269 (円)	(6958200)		φ 60 (φ 55) ×35mm	6×4 24ヶ取	
⑤ REF2269 (円)	(6958300)		φ 59 (φ 55) ×25mm	6×4 24ヶ取	
⑥ REF1031 (円)	(6958400)		φ 50 (φ 40) ×28mm	8×5 40ヶ取	
⑦ REF0112 (円)	(6958500)		φ 103 (φ 97) ×20mm	5×3 15ヶ取	
⑧ REF1268 (円)	(5437100)	385×285mm	φ 40 (φ 38) ×20mm	6×4 24ヶ取	8枚取サイズ
⑨ REF2031 (円)	(6958600)		φ 50 (φ 40) ×28mm	5×4 20ヶ取	
⑩ REF1268 (半球)	(5436400)	585×385mm	φ 70 ×40mm	6×4 24ヶ取	フレンチサイズ
⑪ REF2265 (半球)	(6958700)	570×385mm	φ 30 ×18mm	10×7 70ヶ取	
⑫ REF1265 (半球)	(5437000)	385×285mm	φ 30 ×18mm	7×5 35ヶ取	8枚取サイズ
⑬ REF2268 (半球)	(5437200)		φ 70 ×40mm	4×3 12ヶ取	
⑭ REF1489 (半球)	(6958800)	585×385mm	φ 43 ×20mm	8×6 48ヶ取	フレンチサイズ



⑮ ⑯ ⑰



⑱



⑲



⑳



㉑



㉒



㉓



㉔

フレキシバン

品番	商品コード	フレキシバンサイズ	出来上りサイズ	配列	適合テンパン
⑮ REF1264 (長方形)	(6958900)	585×385mm	48×89 (34×73) ×14mm	6×4 24ヶ取	フレンチサイズ
⑯ REF2264 (長方形)	(6959000)	385×285mm	87×48 (73×34) ×14mm	6×2 12ヶ取	8枚取サイズ
⑰ REF1536 (長方形)	(5436800)	495×345mm	41×81 (34×76) ×14mm	5×6 30ヶ取	6枚取サイズ
⑱ REF1544 (正方形)	(5436900)		60×60 (35×35) ×15mm	4×6 24ヶ取	
⑲ REF1270 (楕円)	(6959300)	585×385mm	50×70 (45×65) ×30mm	6×5 30ヶ取	フレンチサイズ
⑳ REF1282 (花型)	(5436600)		φ 82 (φ 40) ×37mm	6×4 24ヶ取	
㉑ REF1340 (ハート型)	(6959400)		65×60 (60×50) ×35mm	5×4 20ヶ取	
㉒ REF1339 (ドーナツ型)	(5436500)		φ 65 (φ 40) ×20mm	7×5 35ヶ取	
㉓ REF1418 (ボンボネット)	(6959500)		φ 37 (φ 24) ×15mm	12×8 96ヶ取	
㉔ REF1511 (マドレーヌ)	(6959600)		φ 78 (φ 45) ×17mm	10×4 40ヶ取	



②⑤ シリコン フレキシバット

555×360

サイズ: 555mm×360mm (5437300)

●シルバ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。

ベーキングシート・トレイ

ミキサー・濾し器

ベーカリーシヨップ

デコレーション用品

流し型・焼型・抜型

ビス・ケーキ焼型・モールド

資料集