

Catalogue No.

20147-1654

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1654

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の**商品コード**をご記入下さい。

ケーキを焼くと言う事は、オーブンの熱を、型を通して生地へ伝え水分を蒸発乾燥させることです。金属天板にはきれいに焼くために必要な比熱と熱伝導があります。



①天板 センチュリー型 シリコン加工
(30ヶ取) 5425100
550×405×H18
単品寸法: A85 B42 H12



②天板 トロフィー型 シリコン加工
(30ヶ取) 5425200
545×395×H39
単品寸法: A61 B36 H15



③天板 半円筒型 シリコン加工
(25ヶ取) 6738900
543×393×H40
単品寸法: A75 B32 H18



④天板 カトラ 70型 シリコン加工
(24ヶ取) 5424500
550×370×H18
単品寸法: A70 B70 H13



⑤天板 カトラ 60型 シリコン加工
(24ヶ取) 5396800
545×395×H34
単品寸法: A60 B60 H12



⑥天板 カトラ型 小 シリコン加工
(36ヶ取) 5396600
545×395×H32
単品寸法: A35 B35 H10



⑦天板 フォーマル型 シリコン加工
(35ヶ取) 5424900
545×395×H54
単品寸法: A45 B45 H30



⑧天板 リージェント型 シリコン加工
(30ヶ取) 6739900
545×395×H49
単品寸法: A47 B33 H29



⑨天板 ザボン型 シリコン加工
(25ヶ取) 5424700
545×395×H39
単品寸法: A54 B54 H15



デバイヤー タルトモールド
フランスのパティシエが愛用の逸品



**MATINOX
DECORS**
Création
J.Daudignac



フランス



⑩タルトレット 8100
深型 77ヶ取 8436400
600×400×H64
出来上がりサイズ A42 B25×H18



⑪タルトレット 8102
浅型 60ヶ取 8436500
600×400×H57
出来上がりサイズ A48 B30×H12



本体の上にタルト生地を平らに敷きます。



めん棒等で押し付け、いら
ない部分を取り除きます。



上からプッシャーで押し込
みます。



プッシャーを載せたまま焼き上げれば、タルトストーンを使わずに、きれいにタルトが出来上がります。

ベーキングシート・
トレイ

ミキサー・漉し器

ベーカリーショップ
関連商品

デコレーション用品

抜型・焼型・
流し型

ピザ・ケーキ焼型・
モールド

資料集