

●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。

テルモハウザー
シリーズ

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

看板・幟・
のれん・提灯

テーブル・
椅子関連商品

ルーム関連商品

介護用品

事務用品・時計・



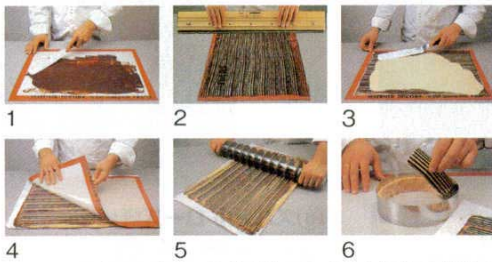
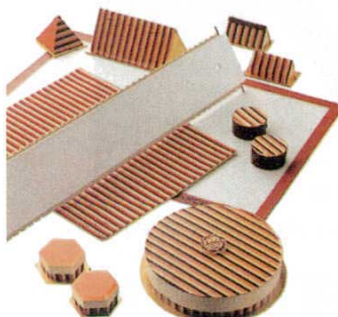
デバイヤー



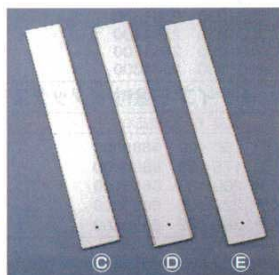
フランス



**MATINOX
DECORS**
Cr ation
J.Daudignac



シルバットの上で、デコール生地を引いてストライプを作り、模様を冷凍で固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。



②ペーニクススタンダード
デバイヤー
120×700



③タイプ 5433100



④タイプ 5433200



⑤タイプ 5433300



③デコレーティングコーム
3003-42 18-8 デバイヤー
420×80 8438200

④ビスケットコーム 3017-70
18-10 デバイヤー
700×110 5433500



①ペーニクスユニバーサルセット42500 (5枚組)
デバイヤー

120×700 5432800
本体：18-10

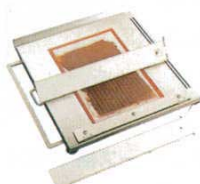
ペーニクス ユニバーサルセット

●ホルダーと替刃ペーニクの組み合わせで合計10模様のラインが作れます。
●ホルダーは、両面使用可能です。
●両面クシ刃の交換刃が5枚付いています。



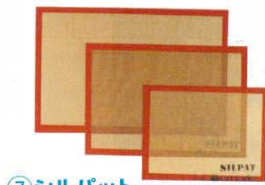
⑤ペーニクス3色 40507 デバイヤー

L 全長：700 5433400
●上下に付いているくし歯を使用して3色の生地を作ります。端に付いているピンが基点になり、歯の大きな方から使用してデコール生地を重ねていきます。



⑥ペーニクス3色
アルミ専用テーブル
83000 デバイヤー
8436900

●ペーニクス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て使用すると、正確な3色ストライプが出来ます。



⑦シルバット

フレンチサイズ	商品コード
580×380	5433600
490×340	5433700
380×290	5433800

耐熱温度：260℃

⑧

⑧ラブレットバスカル
ペーニクス無 デバイヤー

5434000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキータ・チョコレートが好きみの厚さと幅で生地を目をつぶす事なく均一に広げることが可能です。
※シルバットは別売です。

⑨カドル ビスキータ
デバイヤー

5433900

580×360×H10
●フレンチシルバットに合わせて生地を流し、ペーニクスビスキータで引くと均一の高さ10mmのビスキータになります。

世界で認められたすぐれた作業性
シリコンマット

●焼成後の生地はなれが良く、均一したムラのない焼成ができます。
●1,000回以上の焼成が可能で、高温270度、低温-60度の耐熱性があり、そのままオープンや冷蔵庫に入れます。
●あめ細工、チョコレート細工をはじめ、さまざまな作業シートとして幅広くお使いいただけます。



⑪拡大図



⑪シルバン

⑫

フレンチサイズ 585×385 5436200
6取サイズ 490×340 5436300

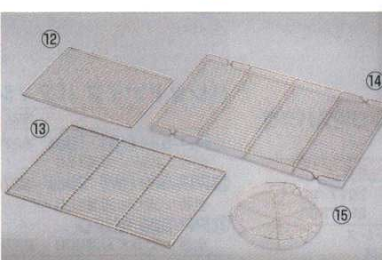
●シルバンは網目になっているので、下火をきれいにすることが出来ます。
●パン生地やサブレ・クッキーなどをきれいに焼き上げます。タルトなどを焼成する際重石をいれなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼きできます。



⑩シリコンマット ベーキング
(ノンスティック) デバイヤー

⑬

商品コード
4931-51 GN (ガストロノームサイズ) 515×310 8194300
4931-58 FR (フレンチサイズ) 585×385 8194400



⑫トリフ用網
スズメッキ マトファー

08652 5509600
390×290

⑬網 角型 足なし
ステンレス マトファー

08733 5509800
600×400

⑭網 角型 足付
ステンレス マトファー

商品コード
08802 500×350 5509900
08803 600×400 5510000

⑮網 丸型 足付
スズメッキ マトファー

商品コード
08861 φ200 5510100
08863 φ240 5510200
08865 φ280 5510300
08867 φ320 5510400
08869 φ360 5510500