

Catalogue No.

20147-1730

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1730

●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。

ノルディックウエア 特長

- ①従来、スポンジケーキを焼いた後に生クリーム等でデコレーションするのが常識でしたが、ノルディックウエアは形状に特長があり、デコレーション（飾り付け）の必要もありません。ノルディックウエア製ローズ型やキャッスル型などを使用すれば、今までに出来なかった難しい形状のケーキが簡単に…。
- ②アルミ鋳物（フッ素加工）の為、シリコンケーキ型に比べ生地を流す際こぼれにくく、アルミ鋳物特有の熱伝導の良さでこんがりきれいな色で焼き上がります。



①キャッスルパン 57737

3798600
245×225×H110
内径：210×220×H105



②フェアリーテール
コテージパン 57237

3796400
225×225×H120
内径：200×210×H120



③キャセドラルパン 54037

3798400
φ233×H100
内径：φ222×H95



④スタジアムパン 59137

3796300
310×205×H80
内径：290×230×H70



⑤ローズパン 54137

3798500
φ230×H100
内径：φ215×H90



⑥エレガントハートパン 55537

3799100
265×280×H100
内径：245×65×H90



⑦ファンシーマリアンパン
58837

3796200
φ355×H65
内径：φ270×H60



⑧ボインセチアパン 57548

3796100
φ265×H75
内径：φ255×H70



⑨サンフラワーパン 55137

3798900
φ270×H75
内径：φ260×H65



⑩ババリアパン 53637

3798200
φ235×H100
内径：φ223×H93



⑪クラシック6カップパン
51237

3797800
φ210×H75
内径：φ200×H70



⑫ファンシーローパン
50237

3797600
340×145×H80
内径：294×143×H77



⑬フラワーオブリーパン
53237

3799400
φ235×H10



⑭トリスターパン 58248

3799700
230×140×H70



⑮トンネルパン 02640

3799200
φ190×H40
中のホール：φ90



⑯デラックスケーキパン 50001

3796900
φ330×H165
プラスチック製
●焼いたケーキを美しく保存できます。

ピザ・ケーキ焼型・
モールド

資料集