●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。

業務用鍋類・フライパン
キッチンポット・保存容器
中華料理道具・揚鍋
ブランドキッチンコレクション
フードパン・天板・バット類

MATFER BOURGEAT フランス ①〜④

オーブン用 ベーキングトレイ

①ベーキングトレイ ノンスティックアルミ

	外寸	商品コード
3102.02	600×400（フレンチサイズ）	7404500
3102.01	400×300（フレンチハーフサイズ）	3613000
3102.03	530×325（ガストロノーム1/1サイズ）	7404600

板厚：2.0㎜

②ベーキングトレイ アルミ

	外寸	板厚	商品コード
3106.04	600×400（フレンチサイズ）	2.0	7404200
3106.06	530×325（ガストロノーム1/1サイズ）	1.5	7404400

③ベーキングトレイ 黒鉄（ブルーテンパー）

	外寸	商品コード
3101.03	600×400（フレンチサイズ）	7403900
3101.01	400×300（フレンチハーフサイズ）	5506600
3101.08	650×530（ガストロノーム2/1サイズ）	7404000
3101.07	530×325（ガストロノーム1/1サイズ）	7404100

板厚：1.5㎜

④ベーキングトレイ INOX

	外寸	板厚	商品コード
3106.23	600×400（フレンチサイズ）	1.2	7410300
3106.24	650×530（ガストロノーム2/1サイズ）	1.5	7410400
3106.25	530×325（ガストロノーム1/1サイズ）	1.0	7410500

フランス

⑤ベーキングトレイ ノンスティックアルミ デバイヤー

	外寸	商品コード
8161-60	600×400×H10	1253200
8161-40	400×300×H10	1271700
8161-65	650×530×H10	1271800
8161-53	530×325×H10	1253100
8161-35	350×325×H10	1271900

板厚：2.0㎜

⑰ベーキング&ピザトレイ穴明 ノンスティック アルミ デバイヤー

8153.53 7010100
530×325×H10（ガストロノーム 1/1サイズ）
板厚：2.0㎜
●穴が開いていることでオーブン内の熱が下からも対流し、ピザ等がよりパリッと焼きあがります。

アメリカ

⑥ベーキングシート 68088 アルミ ノンスティック ヴォルラース

（フレンチサイズ）600×400×H10
6733500
板厚：2.0㎜

フランス

⑦天板 アルミ SASA フレンチサイズ アノダイズ加工仕上 5507000

外寸：600×400×H10
板厚：1.5㎜
※アノダイズ加工は、ベーカリーなどではがしやすい様表面加工済（強度はテフロン加工よりも強い）です。

⑧天板 角型 アルミ

	外寸	商品コード
30cm	410×300	4210300
40cm	600×400（フレンチサイズ）	4210400

板厚：2.0㎜

アメリカ

⑨シートパン ナチュラル アルミ

	外寸	商品コード
大	655×455×H27	3650000
小	455×330×H25	3650100

板厚：1.0㎜
※上部カール部に鉄製補強線が入っている為焼成以外の用途での使用ですとサビが出てくる事があります。

⑩シートパン用アミ 18-8 EBM

	外寸	商品コード
大用	625×410×H15	0314100
小用	425×300×H15	3039200

枠線：φ4
中線：φ2.5（目の間隔13）

アメリカ

⑪シートパン 穴明 アルミ

	外寸	商品コード
No.9002P	660×455×H25	4869300
No.5303P	455×330×H25	4869400

板厚：1.0㎜
※パンチング製の為、熱伝導に優れています。
※上部カール部に鉄製補強線が入っている為焼成以外の用途での使用ですとサビが出てくる事があります。

⑫シートトレイ 18-0

	外寸	商品コード
大	652×452×H25	5314000 5
小	550×452×H25	5314100 5

板厚：0.8㎜

アメリカ

⑬天板 アルミシルバーストーン WEAR-EVER

	外寸	板厚	商品コード
大	655×457×H28	2.0	2591100
小	455×330×H26	1.0	2591200

アメリカ

⑭シートパン アルミ ノンスティック ヴォルラース

	外寸	板厚	商品コード
50102	650×450×H25	1.3	6600200
50101	450×330×H25	1.0	6600300

⑮天板 遠赤セラミックコート

	外寸	板厚	商品コード
THO-452	452×327×H27	0.9	1171400
THO-550	550×457×H28	0.9	1171500
THO-657	657×457×H25	1.2	1171600

耐熱温度：約400℃
※遠赤外線加工　※超ハード加工
※加熱すると物質を中心より温めるのでおいしく出来上がります。
※硬度がステンレスの2倍なので、金属ヘラ・金属タワシが使用できます。
※遠赤外線セラミックイオンコート

⑯ベイキングトレイ 遠赤セラミックコート

	外寸	板厚	商品コード
TY-430	430×340×H12	1.7	1171000
TY-545	545×395×H12	1.7	1171100
TY-600	600×400×H10	2.0	1171300

耐熱温度：約400℃
※遠赤外線セラミックイオンコート
※硬度がステンレスの2倍なので、金属ヘラ・金属タワシが使用できます。
※遠赤外線は、物質を中心部より温め、温度が高ければより効果を発揮します。

※このページはオーブンでの焼成用ベイキングトレイですので食品・液体の保存には適しません