

●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。

このページの全商品は



テリモハウザー
シリーズ

ベーキングシート・
トレイ

ミキサー・濾し器

ベーカリーショップ
関連商品

デコレーション用品

看板・織・
のれん・提灯

テーブル・
椅子関連商品

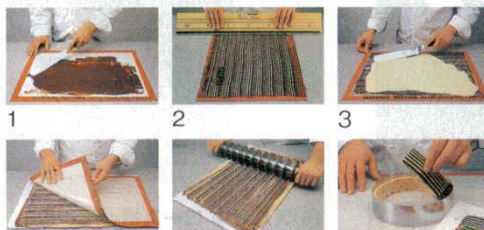
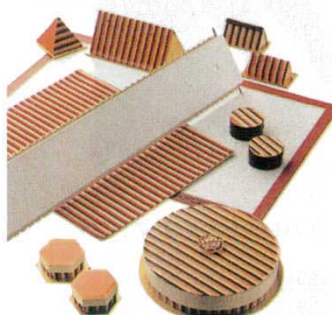
ルーム関連商品

介護用品

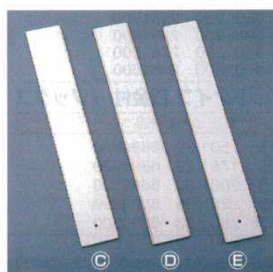
事務用品・時計・
チャイム



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



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ペーニュスタンダード
デバイヤー
120×700



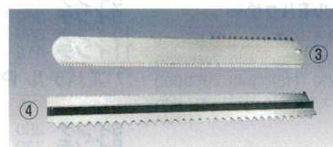
③タイプ 5433100



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ペーニュ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

ペーニュ ユニバーサルセット

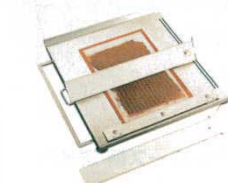
●ホルダーと替刃ペーニュの組み合わせで合計10模様のラインが作れます。
●ホルダーは、両面使用可能です。
●両面クシ刃の交換刃が5枚付いています。



⑤ペーニュ 3色 40507 デバイヤー

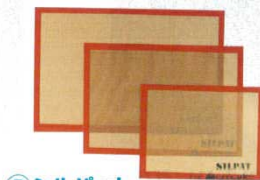
L 全長：700 5433400

●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ペーニュ 3色
アルミ専用テーブル
83000 デバイヤー
8436900

●ペーニュ 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

商品コード

フレンチサイズ 580×380 5433600
6枚取サイズ 490×340 5433700
8枚取サイズ 380×290 5433800
耐熱温度：260℃



⑧ラブレットバスカル
ペーニュ無 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・チョコレートを好
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
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、
ペーニュビスキーで引くと均一の高さ10mm
のビスキーになります。

世界で認められたすぐれた作業性
シリコンマット

●焼成後の生地がなれが良く、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。



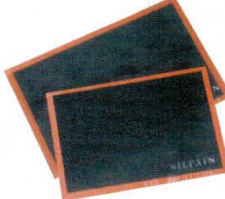
⑩シリコンマット ベーキング
(ノンスティック) デバイヤー

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



⑪拡大図

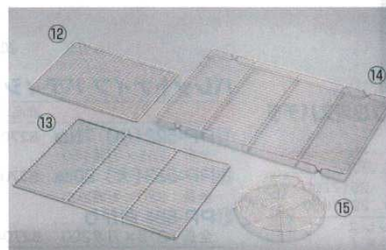


⑪シルバン

商品コード

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

●シルバンは網目になっているので、下火をきれいにに入れること
ができます。
●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。



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