

Catalogue No.

20191-1730

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（ノンスティック加工）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。



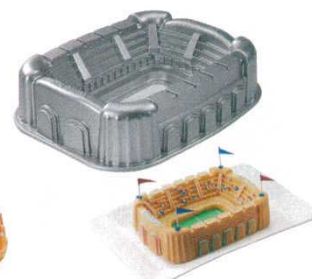
①キャッスルパン 57737
3798600
245×225×H110
内径：210×220×H105



**②フェアリーテール
コテージパン 57248** 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



**⑦ヘリテージパン
80637** 3808200
φ260×H95
内径：φ245×H90



⑨サンフラワーパン 55137
3798900
φ270×H75
内径：φ260×H65



⑩バヴァリアパン 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ファンシーローフパン
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



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
カバー：ポリスチレン製
ベース：SAN樹脂
●焼いたケーキを美しく保存できます。



**⑰レクタングルケーキキーパー
50004** 3808300
445×280×H125
ポリスチレン製
●お菓子の保存に役立つアクセサリー

ビザ・ケーキ焼型・
ワールド

資料集