

Catalogue No.

20367-669

669

厨房用品

デコレーション・ペーカリー用品

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

de BUYER
DEPUIS 1830

デバイヤー



MATINOX
Création
J.Dauidgnac
DECORS

このページの全商品は



フランス

17 レードル・トング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

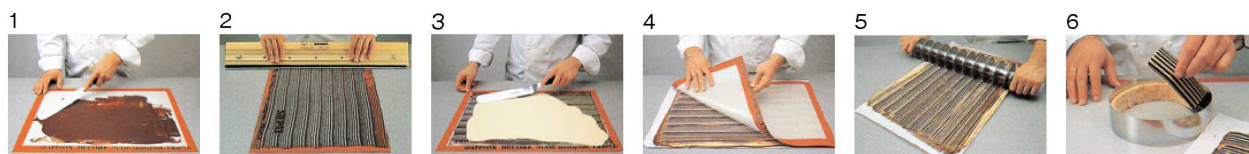
20 炊飯器・ジャー

21 釜めし・コンロ類

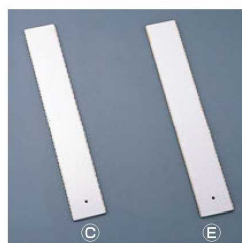
22 ビザ・パスタ

23 ペーカリー用品

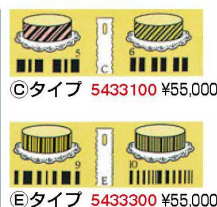
16 マナ板類



シルパットの上にデコール生地を引いてストライプ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。



②デバイヤー
ペーニュスタンダード
外寸:120×700



◎タイプ 5433100 ¥55,000

◎タイプ 5433300 ¥55,000



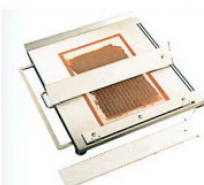
③デバイヤー 18-8
デコレーティングコム 3003-42
8438200 ¥10,000
外寸:80×420

④デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
5433500 ¥36,000
外寸:110×700



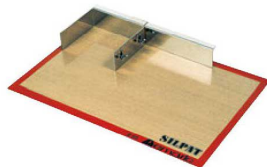
⑤ペーニュフォーボワセット
L400 40508
5432400 ¥59,000
全長:400mm

●シルパットなどの上で、チョコレートやデコール生地で大判の木目模様を一気に作れます。



⑥デバイヤー ペーニュ 3色
アルミ専用テーブル 83000
8436900 ¥260,000

●ペーニュ3色コムで作業する際、コム
のピンをレベルに合わせて使用すると、正確
な3色ストライプができます。



⑦デバイヤー ラクレットパスカ
ル ペーニュ無
5434000 ¥98,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキーク・チョコレート好みの厚さと幅
で生地を目をつぶす事なく均一に広げる事が可能です。
※シルパットは別売です。◎をご使用ください。



⑧デバイヤー
カドルビスキーク
5433900 ¥12,200
580×360×H10

●フレンチシルパットに合わせて生地を
流し、ペーニュビスキークで引くと均一
の高さ10mmのビスキークになります。



⑨シルパット

商品コード	価格
フレンチサイズ 6枚取サイズ 8枚取サイズ	580×380 5433600 ¥5,600 490×340 5433700 ¥4,800 380×290 5433800 ¥3,700
耐熱温度:260℃	

エモーショコラ

材質:真鍮



フィルムの輪郭にチョコレート
をすり込みます。



チョコレートが固まったら色を
塗ります。



輪郭の上に型抜用の板を合
わせホワイトチョコレートを流
し込みます。



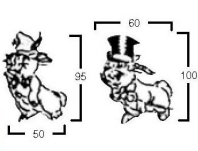
ひっくり返してフィルムをはが
すと出来上がりです。



⑩エモーショコラ
ラビット 15ヶ取 64001
8455600 ¥115,000
サイズ:350×310



⑪エモーショコラ
ラビット 8ヶ取 64003
8455700 ¥115,000
サイズ:350×310



⑫エモーショコラ
白雪姫 31ヶ取
5436000 ¥157,000
サイズ:350×310



⑬エモーショコラ
ヒラギ 28ヶ取
5435900 ¥127,000
サイズ:320×345

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。