

Catalogue No.

20367-723

723

厨房用品

ケーキ焼型・モールド

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

油で揚げずにオーブンでチュロスやミニロールケーキ、ドーナツが作れます。

このページの全商品は   

シリコンケーキメイトシリーズ

耐熱温度: -40℃~230℃



①シリコンミニロールケーキ型
4個取り DL-5999 

3784060 ¥800
外寸:250×180×H19
出来上り寸法:φ65

②シリコンチュロス型
ハート 2個取り DL-5993 

3784000 ¥800
外寸:260×112×H12
出来上り寸法:幅116

③シリコンチュロス型
スティック 3本取り DL-5994 

3784010 ¥800
外寸:260×112×H12
出来上り寸法:全長216

④シリコンチュロス型
ベーシック 2個取り DL-5995 

3784020 ¥1,000
外寸:260×180×H12
出来上り寸法:全長190



⑤シリコンドーナツ型
ハート 6個取り DL-5996 

3784030 ¥1,000
外寸:260×180×H34
出来上り寸法:幅62

⑥シリコンミニドーナツ型
ベーシック 12個取り DL-5997 

3784040 ¥1,000
外寸:260×180×H24
出来上り寸法:φ59

⑦シリコンドーナツ型
ボンデ 6個取り DL-5998 

3784050 ¥1,000
外寸:260×180×H29
出来上り寸法:φ73



⑧シリコンドーナツ型 6個取り
(ベーシック型) DL-5981 

3784070 ¥1,000
外寸:295×185×H38
出来上り寸法:約φ72



⑨シリコンドーナツ型 6個取り
(波型) DL-5982 

3784080 ¥1,000
外寸:295×185×H40
出来上り寸法:約φ75

mastrad  
マストラッド

シリコン製のソフトなケーキ型の長所と昔からある
ハードなケーキ型の長所を組み合わせました。
材質:シリコン/取手部ナイロン
耐熱温度: -40℃~220℃



⑩シリコン
9カップマフィン 12040 

3722600 ¥4,600
外寸:265×210×H25
出来上り寸法:φ52×H25

⑪シリコン
マドレーヌパン F42600 

3723200 ¥4,600
外寸:330×170×H15
出来上り寸法:76×43×H13

⑬シリコン
ボルドーカヌレパン 12150 

3723600 ¥5,700
外寸:345×170×H50
出来上り寸法:φ48×H46

⑭シリコン
ミニフィナンシェパン 12140 

3723500 ¥4,600
外寸:345×170×H15
出来上り寸法:47×24×H10



⑯シリコン
ミニタルトレットパン 12170 

3723800 ¥4,600
外寸:345×170×H10
出来上り寸法:φ45(27)×H8

⑰シリコン
8フィナンシェパン 12130 

3723400 ¥4,600
外寸:290×225×H15
出来上り寸法:80×31×H17

⑱シリコン プリオッシュ&
シャルロットパン 12110 

3723300 ¥5,700
外寸:φ290×H105

⑲シリコン
タルトパン F40900 

3722900 ¥4,600
外寸:φ295×H30