

Catalogue No.

20395-669

669

厨房用品

デコレーション・ベーカリー用品

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.Daudignac
DECORS

このページの全商品は



17
ホイル・トング・

18
調理小物

19
調理機械

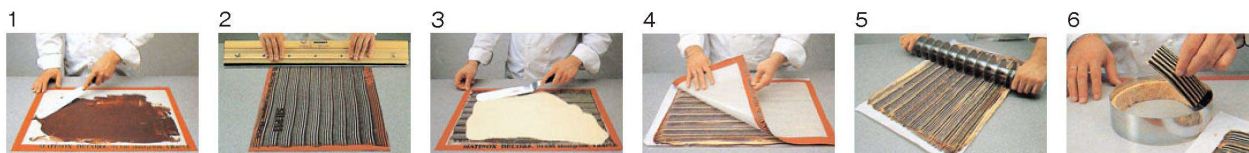
20
炊飯器・ジャー

21
釜めし・コンロ類

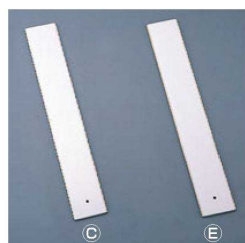
22
電子レンジ・オーブン・

23
ベーカリー用品

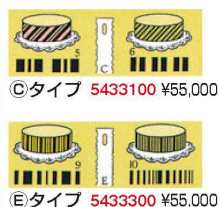
16
マナ板類



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
ペーニユスタンダード
外寸:120×700



③タイプ 5433100 ¥55,000

④タイプ 5433300 ¥55,000

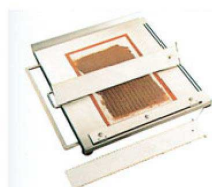


③デバイヤー 18-8
デコレーティングコム 3003-42
8438200 ¥10,000
外寸:80×420

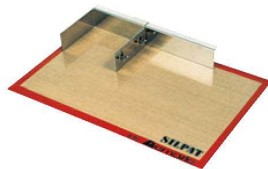
④デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
5433500 ¥36,000
外寸:110×700



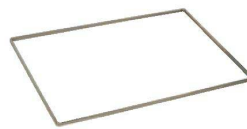
⑤ペーニユフォーボワセット
L400 40508
5432400 ¥59,000
全長:400mm
●シルパットなどの上で、チョコレートやデコール
生地で大判の木目模様を一気に作れます。



⑥デバイヤー ペーニユ 3色
アルミ専用テーブル 83000
8436900 ¥260,000
●ペーニユ3色コムで作業する際、コム
のピンをレールに合わせ使用すると、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
ペーニユ無
5434000 ¥38,000
●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキー、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事が可能です。
※シルパットは別売です。⑨をご使用ください。



⑧デバイヤー
カドル ビスキー
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、ペーニユビスキーで引くと均一
の高さ10mmのビスキーになります。



⑨シルパット
商品コード 価格
フレンチサイズ 580×380 5433600 ¥5,600
6枚取サイズ 490×340 5433700 ¥4,800
8枚取サイズ 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。



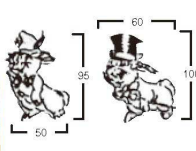
ひっくり返してフィルムをはが
すと出来上がりです。



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
ヒイラギ 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28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。