

Catalogue No.

20424-691

691

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
DECORS**
Cr ation
J.Dauidgnac

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

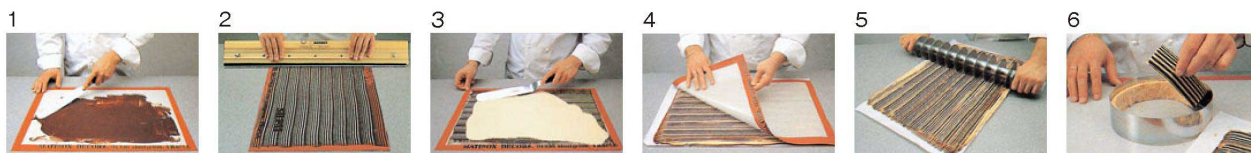
20
炊飯器・ジャー

21
釜めし・コンロ類

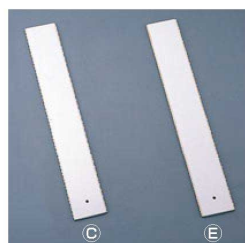
22
電子レンジ・オープン・
ピザ・パスター

23
ベーカリー用品・
デコレーション・

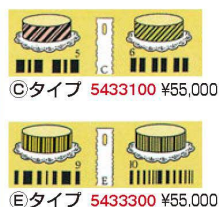
16
マナ板類



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。



①デバイヤー
ペーニユスタンダード
外寸:120×700



②タイプ 5433100 ¥55,000

③タイプ 5433300 ¥55,000

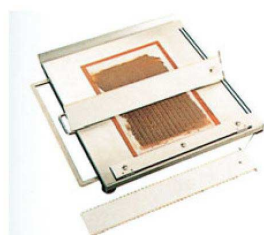


②デバイヤー 18-8
デコレーティングコム 3003-42
8438200 ¥10,000
外寸:80×420

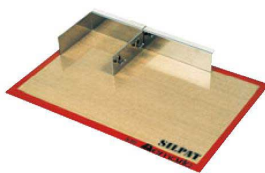
③デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
5433500 ¥36,000
外寸:110×700



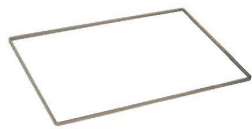
④ペーニユフォーボワセット
L400 40508
5432400 ¥59,000
全長:400mm
●シルパットなどの上で、チョコレートやデコール
生地で大判の木目模様を一気に作れます。



⑤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て使用すると、正確
な3色ストライプができます。



⑥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  、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。
※シルパットは別売です。⑧をご使用ください。



⑦デバイヤー
カドル ビスキ  
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  で引くと均一
の高さ10mmのビスキ  になります。



⑧ドゥマール 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



⑨ドゥマール シルパン
商品コード 価格
フレンチサイズ 585×385 5436200 ¥6,700
6枚取サイズ 490×340 5436300 ¥5,700
●シルパンは網目になっているので、下火をきれいに
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。



⑩デバイヤー シリコン   キングマット
(ノンスティック)
商品コード 価格
4931-51 GN ガストロノームサイズ 515×310 8194300 ¥7,100
4931-58 FR フレンチサイズ 585×385 8194400 ¥8,200