

Catalogue No.

20424-733

733

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。

このページの全商品は



ドゥマール フレキシパン



LES FLEXIPANS



カタログ掲載品の他にも約80種類の型がございます。詳しくはオンラインカタログ
http://www.ebematsu.co.jp/catalog/index_vol16/index.html よりP717をご覧ください。

シリコンとグラスファイバーでできた フレキシブルな型

ムッシュ・ドゥマールが発明したシリコンとグラスファイバーでできた“焦げ付かない型”、それがフレキシパン。柔軟な素材を生かして数多くのラインナップが揃い、今や世界中のお菓子作りのプロにとってなくてはならない道具となっています。また、油をひく手間も省けて、お手入れもカンタン。ドゥマールは料理とお菓子の本場・フランスのプロが認めたこの技術を日本のパティシエの皆様にお届けします。

フレキシパン4つのポイント

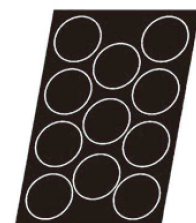
- ① オープンから冷凍庫まで
フレキシパンの使用可能温度は-40℃から250℃まで！ 全てのお菓子作りに対応します。
- ② 油をひかなくても取り出しがカンタン！
上質のシリコンを使っているので、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合は押し出すだけで外れます。
- ③ 優れた耐久性
2,500回以上の焼成に耐え、保管の際にもさび付いたりすることがありません。
- ④ 洗浄が簡単
焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来の型よりも衛生的です。



① 0002 ロンド (円)

6958100 ¥25,000

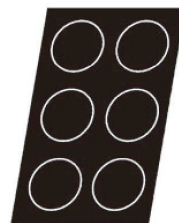
フレキシパンサイズ: 600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法: φ67(φ59)×H15
配列: 7×4 28ヶ取



② 0107 ロンド (円)

6958000 ¥25,000

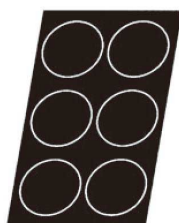
フレキシパンサイズ: 600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法: φ125(φ115)×H16
配列: 4+3+4 11ヶ取



③ 0118 ロンド (円)

5436700 ¥25,000

フレキシパンサイズ: 600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法: φ166(φ155)×H12
配列: 3×2 6ヶ取



④ 0123 ロンド (円)

6205400 ¥25,000

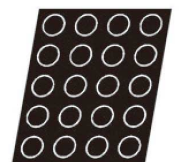
フレキシパンサイズ: 600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法: φ186(φ178)×H12
配列: 3×2 6ヶ取



⑤ 1031 ミニマフィン (円)

6958400 ¥25,000

フレキシパンサイズ: 600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法: φ51(φ38)×H29
配列: 8×5 40ヶ取



⑥ 2031 ミニマフィン (円)

6958600 ¥14,500

フレキシパンサイズ: 400×300 8枚取サイズ
出来上がり寸法: φ51(φ38)×H29
配列: 5×4 20ヶ取



⑦ 0112 フロランタンキッシュ (円)

6958500 ¥25,000

フレキシパンサイズ: 600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法: φ102(φ92)×H20
配列: 5×3 15ヶ取



サイズに合ったテンパンの上に置いて使用してください。空焼きや硬いプラスチックなどで強くこすらないでください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29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。

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 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・ビザ・バスタ

23 デコレーション・ペーカリー用品

24 ケーキ焼型・モールド