

Catalogue No.

20459-849

849

ベーキングマット

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

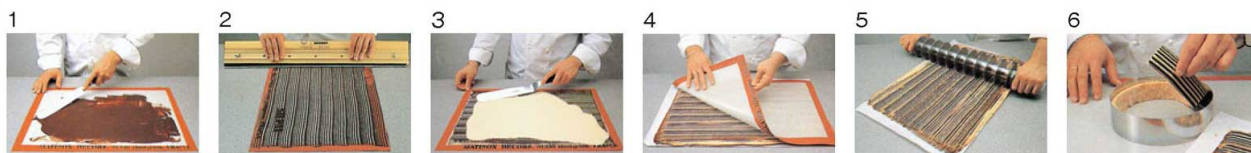


フランス

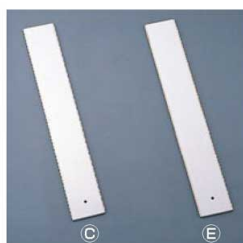
デバイヤー



**MATINOX
DECORS**
Création
J.Daudignac



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



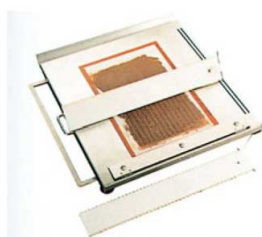
②デバイヤー 18-8
デコレティングコム 3003-42
8438200 ¥10,000
外寸:80×420

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气に作れます。



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、ビスキアー・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。⑧をご使用ください。



⑦デバイヤー
カドル ビスキアー

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、ペーニユビスキアーで引くと均一
の高さ10mmのビスキアーになります。



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

	サイズ	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

●シルパンは網目のようになっているので、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 ベーキングマット
(ノンスティック)

	サイズ	商品コード	価格
4931-51	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥7,100
4931-58	585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥8,200