

Catalogue No.

20480-807

807

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。

57
イベント調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン

60
ギョーザ・フライヤー

61
すし・蒸し器・セイロ類

62
製菓・ベーカリー用品

55
低温調理器・フードウォーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



200℃

①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
4931-58 585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥8,200
4931-51 515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥7,100



260℃

②テルモハウザー
ベーキングマット 44505

7142500	¥7,500
サイズ: 600×400	
フレンチサイズ用	
耐熱温度: -30～260℃	
●ファイバーマットに特殊ノンスティック加工が施されていますので、生地離れが非常に良く、アメ細工・チョコレート細工をはじめ様々な作業マットとしてご使用いただけます。	



230℃

③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
●メッシュ状のシリコン製ベーキングシートです。下から水分が抜けるため、底面に綺麗な焼き色を付けると同時に、サクッと焼き上げることが可能になります。		
●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。		



260℃

④ドゥマール シルパット

サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ 580×380	5433600	¥6,000
6枚取サイズ 490×340	5433700	¥5,000
8枚取サイズ 380×290	5433800	¥3,700



300℃

⑤メッシュシリコンシート

サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ 585×385	2577900	¥5,400
6枚取サイズ 490×340	2578000	¥3,900
耐熱温度: -40～300℃		
●底がメッシュになっており熱通りがよく、さらに凸凹がなくきれいに焼きあがります。		



260℃

⑥デバイヤー マーク付シリコンマット

サイズ	商品コード	価格
4934-60 24マーク 600×400	8194410	¥7,800
4934-53 15マーク 530×325	8194430	¥6,700
4934-40 12マーク 400×300	8194420	¥6,600
マークサイズ: φ60, 80, 100		
耐熱温度: -60～260℃		
●マットにマークが付いているので、マカロン、メレンゲ、クッキー生地等を均一に仕上げる目安になります。		



260℃

⑦デバイヤー マーク付
シリコンマット 4937-60

8194440	¥7,800
サイズ: 600×400	
マークサイズ: φ6, 8, 10, 12, 14インチ	
耐熱温度: -60～260℃	
●ピザなどの円形の生地をのばす時にとても便利です。均一に仕上げる目安になります。	
●40cmに11～24インチの目盛が付いています。	



250℃

⑧シリコン 製菓マット

4213600	¥4,500
サイズ: 680×520	
耐熱温度: -40～250℃	
●ソリッドカラーの為、白い生地が判別しやすいです。	
●目盛があって、生地サイズが一目でわかります。	



200℃

⑨シリコンマット No.1736

6658600	¥2,400
サイズ: 600×400	
マークサイズ: タルト、パイ型18, 21, 24cm用目安	
材質: シリコンゴム	
耐熱温度: -20～200℃	