

Catalogue No.

20480-879

879

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

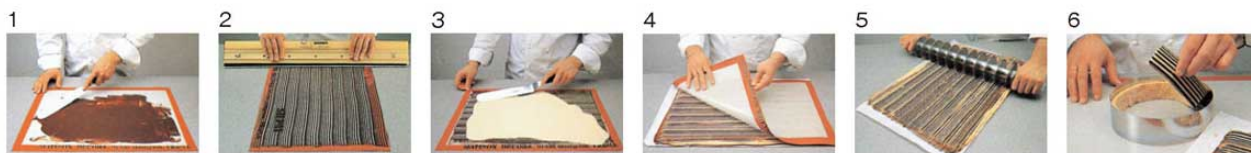


フランス

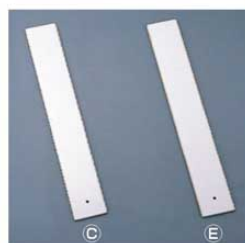
デバイヤー



**MATINOX
DECORS**
Création
J.Dauidgnac



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。



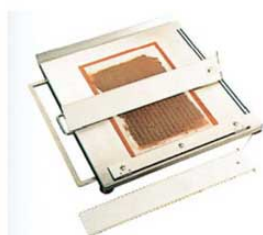
①デバイヤー
ペーニユスタンダード
外寸:120×700



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緒に作れます。



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。⑦をご使用ください。



⑦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 ¥6,000
6枚取サイズ 490×340 5433700 ¥5,000
8枚取サイズ 380×290 5433800 ¥3,700



⑧ドゥマール シルバン
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
●シルバ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。



⑨デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)
商品コード 価格
サイズ 515×310 ガストロノームサイズ用 8194300 ¥7,100
585×385 フレンチサイズ用 8194400 ¥9,200