

Catalogue No.

20511-841

841

シリコン焼き型

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

DEMARLE® ドゥマール フレキシパン オリジン

このページの全商品は



FLEXIPAN® ORIGINE

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 オリジン。
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 オリジン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 オリジ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 ¥27,000
外寸: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

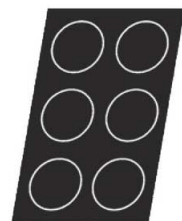
U3



② 0107 ロンド (円)

6958000 ¥27,000
外寸: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

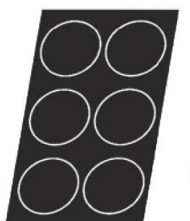
U3



③ 0118 ロンド (円)

5436700 ¥27,000
外寸: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

U3



④ 0123 ロンド (円)

6205400 ¥27,000
外寸: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

U3



⑤ 1031 ミニマフィン (円)

6958400 ¥27,000
外寸: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

U1



⑥ 0112 フロランタンキッシュ (円)

6958500 ¥27,000
外寸: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

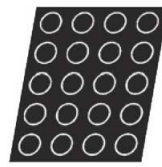
U3



⑦ 1529 レモン型

5437200 ¥27,000
外寸:465×390
出来上がり寸法:84×55×H33
配列:4×5 20ヶ取

U3



⑧ 2031 ミニマフィン (円)

6958600 ¥14,500
外寸: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

U3



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、2020年4月1日現在のものです。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。

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
フライヤー

61
寿司・蒸し器

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・鉄板焼・たこ焼