

Catalogue No.

20511-844

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

シリコン焼き型

844

このページの全商品は



DEMARLE® FLEXIPAN® ORIGINE ドゥマール フレキシパン オリジン



① 1039 ミニブッシュ

6205700 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:95×40×H30
配列:8×3 24ヶ取



② 1454 ビュッシュェット (薪型)

6205800 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:339×40×H39
配列:8ヶ取



③ 1130 ビスキュイ・シャンパーニュ

6206000 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:109×24(98×14)×H10
配列:15×3 45ヶ取



④ 1079 シャルロット

6206100 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ62×H35
配列:6×4 24ヶ取



⑤ 1073 立体ハート

6206400 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:75×65×H35
配列:5×4 20ヶ取



⑥ 1585 ピラミッド

6206500 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:71×71(15×15)×H41
配列:6×4 24ヶ取



⑦ 1056 テディベア (小熊)

6207000 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:90×55×H20
配列:6×3 18ヶ取



⑧ 1067 ホタテ型

6207100 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:80×75×H20
配列:6×4 24ヶ取



⑨ 1996 マーガレット

6207200 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ70(φ50)×H27
配列:6×4 24ヶ取



⑩ 1052 1/2卵型

6207400 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:60×40×H25
配列:7×6 42ヶ取



⑪ 1059 シャルロット

6207410 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ78×H40
配列:4×3, 3×2 18ヶ取



⑫ 1094 コーン型 (大)

6207420 ¥27,000
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ70×H60
配列:4×5 20ヶ取



⑬ アントルメ FT01010

5437300 ¥18,200
サイズ:555×360
耐熱温度:−40℃~250℃
●シルバートのような完全に平らな表面で、
高さ1cmのフチを周囲につけました。



各種ビスキュイに

Check!

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℃~250℃まで。全てのお菓子作りに対応します。
初めて使う際、最初の一度だけ油を薄く塗ってからご使用ください。二度目からは必要ありません。
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



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、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。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サバイス用品・トレイ

69 プレンダー・ジュース・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペレイ用品

64 加熱調理器