

Catalogue No.

20540-1027

1027 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。

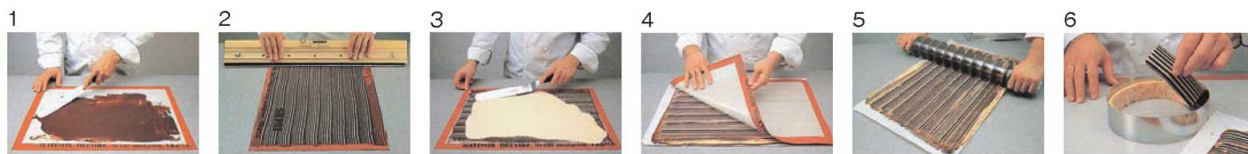
de BUYER
DEPUIS 1830



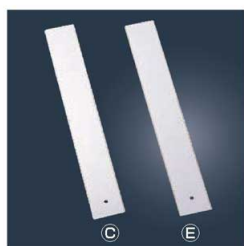
デバイヤー



MATINOX
Cr ation
J.Daudignac
DECORS



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

タイプ	ページコード	商品コード	価格
タイプ	1-1027-0101	5433100	¥55,000
タイプ	ページコード	商品コード	価格
タイプ	1-1027-0102	5433300	¥55,000

②デバイヤー 18-8
デコレティングコム 3003-42

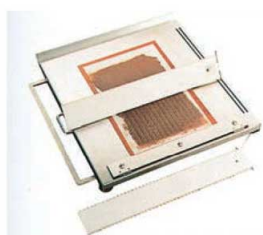
ページコード	商品コード	価格
1-1027-0201	8438200	¥10,000

外寸:80×420

③デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0301	5433500	¥36,000

外寸:110×700



④デバイヤー ペーニユ 3色
アルミ専用テーブル 83000

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0401	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。



⑤デバイヤー ラクレットパスカ
ペーニユ無

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0501	5434000	¥38,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキー、チョコレートをお好みの厚さと幅で生地を目もつづする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。⑥をご使用ください。



⑥ドゥマル シルパット

	ページコード	商品コード	価格
フレンチサイズ	1-1027-0601	580×380	5433600 ¥6,000
6枚取サイズ	1-1027-0602	490×340	5433700 ¥5,000
8枚取サイズ	1-1027-0603	380×290	5433800 ¥3,700



⑦ドゥマル シルパン

	ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	1-1027-0701	585×385	5436200	¥6,700
6枚取サイズ	1-1027-0702	490×340	5436300	¥5,700

●シルパンは網目のようになっているため、下火をきれいにいれこめることができます。
●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。



⑧デバイヤー シリコン ベーキングマット
(ノンスティック)

ページコード	サイズ	商品コード	価格
4931-51	1-1027-0801	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300 ¥7,100
4931-58	1-1027-0802	585×385 フレンチサイズ用	8194400 ¥8,200



⑨シリコンマット Rタイプ 784551

ページコード	商品コード	価格
1-1027-0901	1173900	¥5,400

外寸:585×385
材質:シリコン樹脂、ガラスファイバー
●実用新案権取得商品
●角の部分を丸くし天板内側に収まるように改良
●浮き上がる事がなく焼きムラも大幅に減少
●フチを1cmまで細くして作業面積を広くする事により作業効率が大アップ