

Catalogue No.

20540-1249

1249 ラメキン・スフレ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

耐熱性陶器シリーズ

①～⑧ 直火でのご使用はできません。

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

60 ギョーザ・フライヤー

61 セイロ類・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイディスプレイ用品

64 加熱調理器

① スフレ

ページコード	外寸	ml	商品コード	価格
SS	1-1249-0101	φ60×H35 約50	6100310	¥160
S	1-1249-0102	φ68×H40 約75	6100320	¥200
M	1-1249-0103	φ76×H39 約100	6100330	¥210
IM	1-1249-0104	φ76×H51 約120	6100340	¥210
ML	1-1249-0105	φ80×H30 約70	6100350	¥210
L	1-1249-0106	φ88×H35 約110	6100360	¥210
LL	1-1249-0107	φ90×H50 約150	6100370	¥230
XL	1-1249-0108	φ107×H59 約240	6100380	¥520
XLL	1-1249-0109	φ120×H57 約310	6100390	¥600
DX	1-1249-0110	φ150×H70 約550	6100400	¥1,100

耐熱温度:400℃

④ グラタン皿

ページコード	外寸	ml	商品コード	価格
S	1-1249-0401	φ133×H41 約250	6100540	¥400
M	1-1249-0402	φ170×H39 約500	6100550	¥450

耐熱温度:400℃

② スタックスフレ

ページコード	外寸	ml	商品コード	価格
SS	1-1249-0201	φ61×H32 約30	6100410	¥200
S	1-1249-0202	φ70×H38 約60	6100420	¥220

耐熱温度:400℃
●同サイズのスタッキングができます。

⑤ ハート型スフレ

ページコード	商品コード	価格
1-1249-0501	6100460	¥270

外寸:85×70×H35
容量:約100ml
耐熱温度:400℃

⑥ 楕円タルト

ページコード	商品コード	価格
1-1249-0601	6100500	¥300

外寸:82×57×H27
耐熱温度:400℃

③ スフレ

ページコード	外寸	ml	商品コード	価格
ML-SS	1-1249-0301	φ59×H22 約30	6100430	¥210
ML-M	1-1249-0302	φ70×H25 約50	6100440	¥270
ML-L	1-1249-0303	φ88×H30 約100	6100450	¥290

耐熱温度:400℃

⑦ パイ皿

ページコード	商品コード	価格
1-1249-0801	6100560	¥280

外寸:φ69×H55 容量:約120ml
耐熱温度:400℃

⑧ スフレA

ページコード	商品コード	価格
1-1249-0801	6100560	¥280

外寸:φ69×H55 容量:約120ml
耐熱温度:400℃

メラミン スフレ

	ページコード	商品コード	価格	
⑨	アイボリーホワイト	1-1249-0901	1445100	¥560
⑩	サンドピンク	1-1249-1001	1445110	¥570
⑪	サンドイエロー	1-1249-1101	1445120	¥570
⑫	サンドグリーン	1-1249-1201	1445130	¥570

外寸:φ85×H42 容量:135ml
耐熱温度:-30℃～120℃

パーティーで、料理が映える、並べて楽しい。

プチディッシュ

	ページコード	商品コード	価格	
⑬ スペード型	1-1249-1301	63×67×H25	6286800	¥680
⑭ ハート型	1-1249-1401	60×65×H25	6286600	¥680
⑮ ダイア型	1-1249-1501	63×75×H25	6286700	¥680
⑯ クラブ型	1-1249-1601	63×70×H25	6286500	¥680

Emile Henry
FRANCE
GASTRON
Table et buffet

世界のホテル・レストラン・カフェ・テリで広く使用され信頼をいただいております。色・型ともにバラエティ豊富なガストロノームシリーズは和・洋・中すべての料理を引き立てます。

URBAN BUFFET (アーバンビューッフェ)

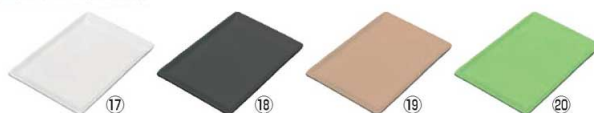


エミール・アンの特性

直火でのご使用はできません

Ceradon セラドン
原素材はフランス・ブルゴーニュの良質な天然陶土。セラドン製法[®]と良質な陶土により、保温性・保冷性に優れ、均一な熱伝導でお料理がおいしく出来ます。

-20℃の冷凍庫から直接+250℃のオーブン・電子レンジへ移し加熱調理できます。	ショックに強く欠けにくいので安心して使えます。	直接ナイフでカットしても傷がつきにくいので衛生的です。	コゲつきも簡単に落とせます。食器洗浄機にも使えます。
--	-------------------------	-----------------------------	----------------------------



ガストロノームバン

外寸	⑬スガーホワイト	⑭ボワールグレー	⑮ミスカドベージュ	⑯グリーングリーン	価格
1/4 4488	265×160×H15	1-1249-1701	1-1249-1801	1-1249-1901	1-1249-2001
		8757500	8757600	8757700	8757800
					¥4,000



ボール

外寸	⑰ボワールグレー	⑱ミスカドベージュ	⑲グリーングリーン	価格
XL 4435	φ290×H105 3.5	1-1249-2201	1-1249-2301	¥7,000
		8758500	8758600	
M 4420	φ240×H 90 2.0	1-1249-2101	1-1249-2202	1-1249-2302
		8758000	8758100	8758200
				¥5,000



ミニカップ 10cm 2110

	ページコード	商品コード	価格
24 ヌガーホワイト	1-1249-2401	8749800	¥900
25 ボワールグレー	1-1249-2501	8749810	¥900
26 グラニーグリーン	1-1249-2601	8749830	¥900