

Catalogue No.

20573-999

999

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

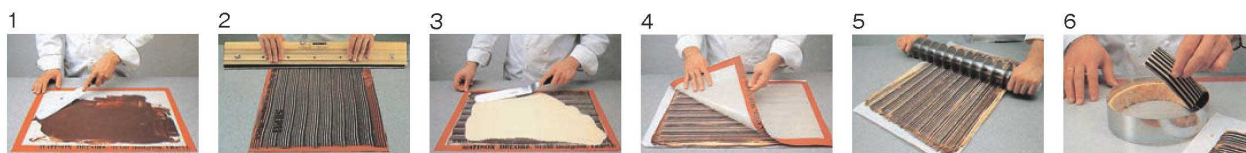


フランス

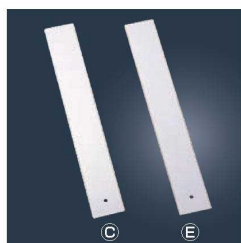
デバイヤー



MATINOX
Cr ation
J.Dauidgnac 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ブンで焼きます。



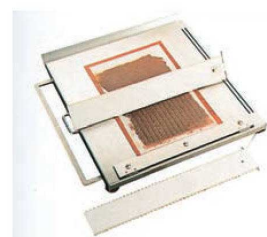
①デバイヤー
ペーニクススタンダード
外寸:120×700

Cタイプ		
ページコード	商品コード	価格
2-0999-0101	5433100	¥55,000
Eタイプ		
ページコード	商品コード	価格
2-0999-0102	5433300	¥55,000



②デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
外寸:110×700

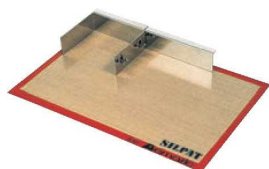
ページコード	商品コード	価格
2-0999-0201	54333500	¥36,000



③デバイヤー ペーニクス 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
2-0999-0301	8436900	¥260,000

●ペーニクス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。



④デバイヤー ラクレットパスカル
ペーニクス無

ページコード	商品コード	価格
2-0999-0401	5434000	¥38,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキュイ、チョコレートをお好みの厚さと幅で生地を目を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。⑤迄ご使用ください。



⑤ドゥマール 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	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



⑥ドゥマール 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	585×385	5436200	¥6,700
6枚取サイズ	490×340	5436300	¥5,700

●シルパンは網目ようになっているので、下火をきれいにいれこむことができます。
●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裏石をいれなくても、自然と空気が抜けるので、短時間できれいに空焼きできます。



⑦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	2-0999-0701 515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥7,000
4931-58	2-0999-0702 585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥8,500



⑧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
2-0999-0801	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幅アップ

●このカタログに掲載されている価格は、2022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。

57 屋台・
イベント調理機器

58 ピザ・
パスタ

59 うどん・
ラーメン・
そば

60 ギョーザ・
フライヤー

61 すし・
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・
鉄板焼関連