

Catalogue No.

20579-937

937 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



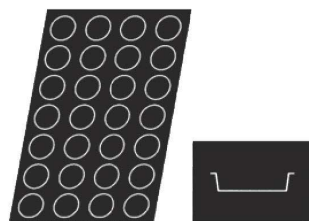
FLEXIPAN® ORIGINE

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。

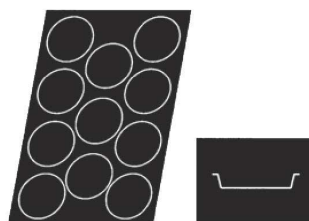
フレキシパン オリジン4つのポイント

- 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ため、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。



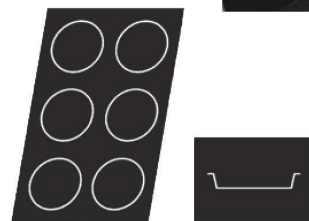
①0002 ロンド (円) ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0101 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



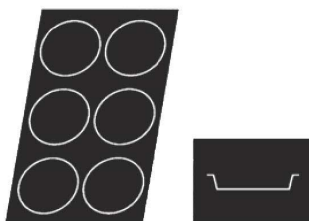
②0107 ロンド (円) ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0201 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



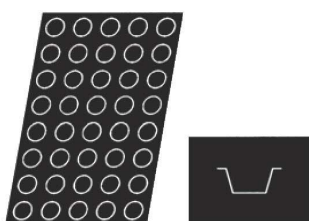
③0118 ロンド (円) ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0301 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



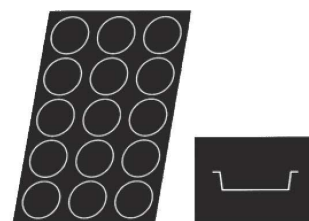
④0123 ロンド (円) ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0401 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



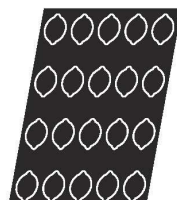
⑤1031 ミニマフィン (円) ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0501 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



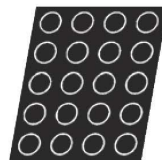
⑥0112 フロランタンキッシュ (円) ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0601 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



⑦1529 レモン型 ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0701 5437200 ¥27,000
外寸:465×390
出来上がり寸法:84×55×H33
配列:4×5 20ヶ取



⑧2031 ミニマフィン (円) ㊦

ページコード 商品コード 価格
2-0937-0801 6958600 ¥14,500
外寸:400×300 6枚取サイズ
出来上がり寸法:φ51(φ38)×H29
配列:5×4 20ヶ取



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、2022年9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・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セIRO類

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・鉄板焼関連