

Catalogue No.

20579-999

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
Création
J.Dauidgnac DECORS

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

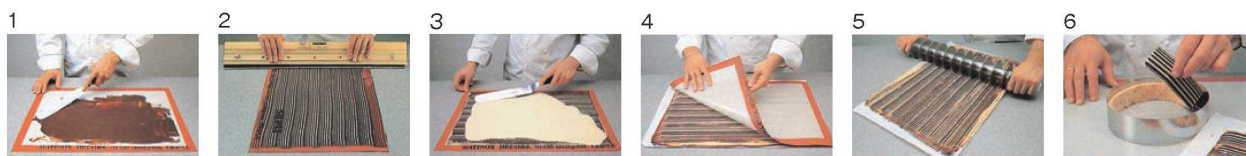
60 ギョーザ・
フライヤー

61 すし・
蒸し器

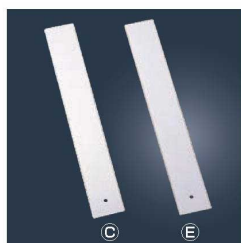
62 製菓・
ベーカリー用品

55 低温調理器・
フードウォーマー

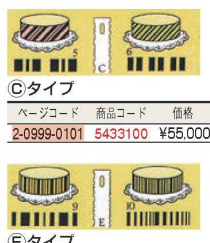
56 お好み焼・
鉄板焼関連



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。

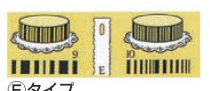


①デバイヤー
ペーニクススタンダード
外寸:120×700



◎タイプ

ページコード 商品コード 価格
2-0999-0101 5433100 ¥55,000



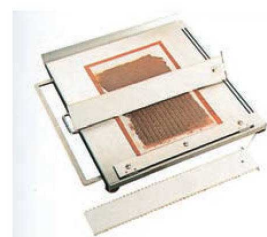
◎タイプ

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

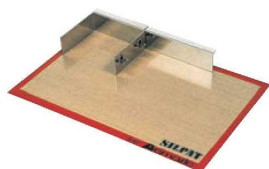
ページコード 商品コード 価格
2-0999-0201 5433350 ¥36,000
外寸:110×700



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。◎をご使用ください。



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 2-0999-0501 580×380 5433600 ¥6,000
6枚取サイズ 2-0999-0502 490×340 5433700 ¥5,000
8枚取サイズ 2-0999-0503 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 2-0999-0601 585×385 5436200 ¥6,700
6枚取サイズ 2-0999-0602 490×340 5436300 ¥5,700

●シルパンは網目になっているので、下火をきれいにいれ入れることができます。
●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裏石をいれなくても、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。



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。