

Catalogue No.

20604-933

933

ベーキングマット・ベーキングシート

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57
キッチン・
調理機器

58
ピザ・
パスタ

59
うどん・
そば・
ラーメン

60
フライヤー・
鍋

61
お寿司・
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

200℃



① 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
4931-58	3-0933-0101 585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥6,400
4931-51	3-0933-0102 515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥5,500

230℃



② 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	3-0933-0201 585×385	5436200	¥7,100
6枚取サイズ	3-0933-0202 490×340	5436300	¥6,600

- メッシュ状のシリコン製ベーキングシートです。下から水分が抜けるため、底面に綺麗な焼き色を付けると同時に、サクッと焼き上げることが可能になります。
- 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。タルトなどを焼く際の焦げ目をいれなくても、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。

260℃



300℃



260℃



③ ドゥマール シルパット

ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	3-0933-0301 580×380	5436600	¥6,500
6枚取サイズ	3-0933-0302 490×340	5436700	¥5,200
8枚取サイズ	3-0933-0303 380×290	5436800	¥4,300

④ メッシュシリコンシート

ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	3-0933-0401 585×385	2577900	¥6,000
6枚取サイズ	3-0933-0402 490×340	2578000	¥4,500

- 耐熱温度: -40～300℃
- 底がメッシュになっており熱通りがよく、さらに凸凹がなくきれいに焼きあがります。

⑤ デバイヤー マーク付シリコンマット

ページコード	サイズ	商品コード	価格
4934-40 12マーク	3-0933-0501 400×300	8194420	¥6,600

- マークサイズ: φ60, 80, 100
- 耐熱温度: -60～260℃
- マットにマークが付いているので、マカロン、メレンゲ、クッキー生地等を均一に仕上げる目安になります。

260℃

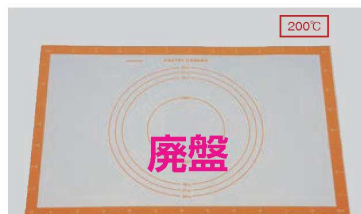


⑥ デバイヤー マーク付
シリコンマット 4937-60

ページコード	商品コード	価格
3-0933-0601	8194440	¥6,400

- サイズ: 600×400
- マークサイズ: φ6, 8, 10, 12, 14インチ
- 耐熱温度: -60～260℃
- ピザなどの円形の生地をのばす時にとても便利です。
- 均一に仕上げる目安になります。
- 4辺には1～24インチの目盛が付いています。

200℃



⑦ シリコンマット No.1736

ページコード	商品コード	価格
3-0933-0701	6658600	¥2,700

- サイズ: 600×400
- マークサイズ: タルト、パイ型18, 21, 24cm用目安
- 材質: シリコンゴム
- 耐熱温度: -20～200℃

⑧



⑨

クッキングペーパー(シート)
(500枚入)

ページコード	商品コード	価格
⑧ ニュース白 FTN2010-S	3-0933-0801 5410300	¥11,300
⑨ ニュース茶 FTN2020-S	3-0933-0901 5410400	¥11,300

- サイズ: 500×350 6枚サイズ
- 材質: 両面シリコン加工耐油紙
- 機能: 耐油・耐熱・剥離性
- 耐熱温度: 180℃



クッキングペーパー(シート)
(500枚入)

ページコード	商品コード	価格
⑩ 白無地 FTN2030-K	3-0933-1001 5410500	¥9,200
⑪ 茶無地 FTN2040-K	3-0933-1101 5410600	¥9,200

- サイズ: 500×350 6枚サイズ
- 材質: 両面シリコン加工耐油紙
- 機能: 耐油・耐熱・剥離性
- 耐熱温度: 180℃