


DEMARLE® ドゥマール フレキシパン オリジン

FLEXIPAN® ORIGINE

このページの全商品は


**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**

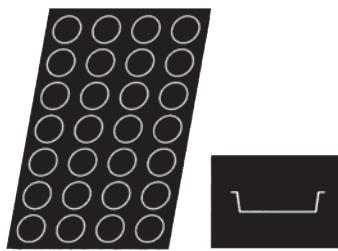
ムッシュ・ドゥマールが発明したシリコンとグラスファイバーでできた“焦げ付かない型”、それがフレキシパン オリジン。
柔軟な素材を生かして数多くのラインナップが揃い、今や世界中の菓子作りのプロにとってなくてはならない道具となっています。
また、油をひく手間も省けて、お手入れもカンタン。
ドゥマールは料理とお菓子の本場・フランスのプロが認めたこの技術を日本のパティシエの皆様にお届けします。



カタログ掲載品の他にも約80種類の型がございます。詳しくは下記URL
<http://www.ebematsu.co.jp/catalog> よりDEMARLE LES FLEXIPANSをご覧ください。

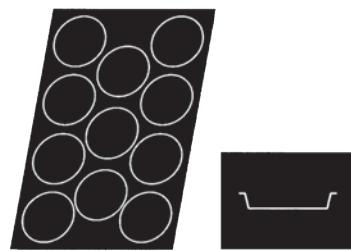
フレキシパン オリジン4つのポイント

- ①オーブンから冷凍庫まで
フレキシパン オリジンの使用可能温度は-40°Cから250°C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ので、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はありません。
- 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) ②3

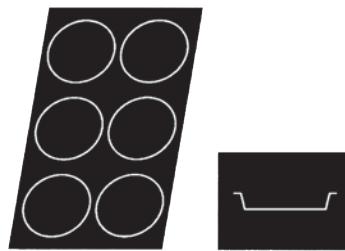
ページコード	商品コード	価格
5-0945-0101	6958100	¥37,000

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) ②3

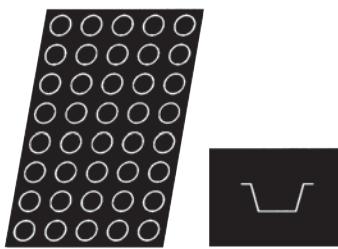
ページコード	商品コード	価格
5-0945-0201	6958000	¥37,000

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


③0123 ロンド (円) ②3

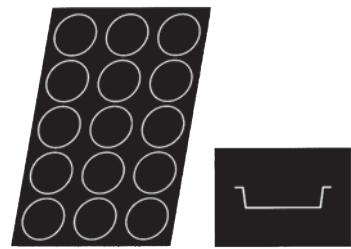
ページコード	商品コード	価格
5-0945-0301	6205400	¥37,000

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


④1031 ミニマフィン (円) ②1

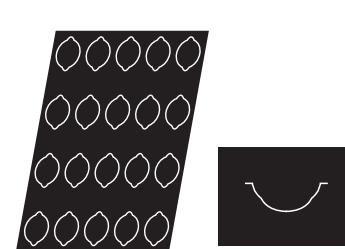
ページコード	商品コード	価格
5-0945-0401	6958400	¥37,000

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


⑤0112 フロランタンキッシュ (円) ②3

ページコード	商品コード	価格
5-0945-0501	6958500	¥37,000

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


⑥1529 レモン型 ②3

ページコード	商品コード	価格
5-0945-0601	5437200	¥37,000

外寸:465×390
出来上がり寸法:84×55×H33
配列:4×5 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。空焼きや硬いブラシなどで強くこすらないでください。