



マトファー焼型の特長

- 焼型のほとんどがスズメッキになっていて、それは鉄のフライパンと同様、何回も使用すると型に油がなじみ、焼いたものが簡単に取れるようになります。
- マトファーの焼型は、切り口が鋭くなっています。これは、型を台の上に並べて上から生地をのせ、その上からメン棒をこらげると生地が簡単に切れるようになっているからです。
- 焼きものは、焼き色が大切です。マトファーの焼型が厚いのは、その焼き色を出すのに必要な厚みなのです。

※( )内の寸法は、底径です。



①マトファー ミラソン

| ページコード | 内寸          | 商品コード              | 価格             |
|--------|-------------|--------------------|----------------|
| 71549  | 5-0974-0101 | φ 50 (φ 41) × H14  | 2619200 ¥710   |
| 71551  | 5-0974-0102 | φ 60 (φ 50) × H17  | 2619300 ¥1,000 |
| 71552  | 5-0974-0103 | φ 65 (φ 53) × H17  | 2619400 ¥1,100 |
| 71553  | 5-0974-0104 | φ 70 (φ 58) × H17  | 2619500 ¥1,100 |
| 71554  | 5-0974-0105 | φ 75 (φ 65) × H18  | 2619600 ¥1,200 |
| 71555  | 5-0974-0106 | φ 80 (φ 68) × H18  | 2619700 ¥1,200 |
| 71556  | 5-0974-0107 | φ 85 (φ 75) × H18  | 2619800 ¥1,300 |
| 71557  | 5-0974-0108 | φ 90 (φ 78) × H19  | 2619900 ¥1,300 |
| 71558  | 5-0974-0109 | φ 95 (φ 83) × H20  | 2620000 ¥1,400 |
| 71559  | 5-0974-0110 | φ 100 (φ 90) × H21 | 2620100 ¥1,320 |



②マトファー  
ブリオッシュ 14ウェーブ

| ページコード | 内寸          | 商品コード              | 価格             |
|--------|-------------|--------------------|----------------|
| 68491  | 5-0974-0201 | φ 120 (φ 70) × H50 | 2639100 ¥1,950 |
| 68493  | 5-0974-0202 | φ 140 (φ 75) × H50 | 2639200 ¥2,000 |
| 68495  | 5-0974-0203 | φ 160 (φ 80) × H60 | 2639300 ¥2,700 |
| 68497  | 5-0974-0204 | φ 180 (φ 80) × H70 | 2639400 ¥3,060 |



③マトファー  
ブリオッシュ 12ウェーブ

| ページコード | 内寸          | 商品コード             | 価格           |
|--------|-------------|-------------------|--------------|
| 68482  | 5-0974-0301 | φ 65 (φ 35) × H20 | 2635200 ¥580 |
| 68483  | 5-0974-0302 | φ 70 (φ 35) × H25 | 2635300 ¥590 |



④マトファー  
ブリオッシュ 10ウェーブ 68489

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0974-0401 | 2635700 | ¥1,380 |

内寸: φ100 (φ50) × H33



⑤マトファー  
ブリオッシュ 細ウェーブ

| ページコード | 内寸          | 商品コード             | 価格             |
|--------|-------------|-------------------|----------------|
| 68521  | 5-0974-0501 | φ 55 (φ 35) × H11 | 2635800 ¥500   |
| 68522  | 5-0974-0502 | φ 60 (φ 35) × H20 | 2635900 ¥550   |
| 68524  | 5-0974-0503 | φ 70 (φ 43) × H23 | 2636100 ¥610   |
| 68526  | 5-0974-0504 | φ 80 (φ 43) × H30 | 2636300 ¥1,100 |
| 68528  | 5-0974-0505 | φ 90 (φ 47) × H33 | 2636400 ¥850   |



⑥マトファー ポンポネット

| ページコード | 内寸          | 商品コード      | 価格           |
|--------|-------------|------------|--------------|
| 72502  | 5-0974-0601 | φ 45 × H18 | 2636600 ¥880 |
| 72504  | 5-0974-0602 | φ 55 × H22 | 2636800 ¥940 |



⑦マトファー  
ステンレス ピラミッド

| ページコード | 底辺                | 商品コード      | 価格             |
|--------|-------------------|------------|----------------|
| 72571  | 18mm 5-0974-0701  | 40 × H 43  | 4544700 ¥1,600 |
| 72572  | 38mm 5-0974-0702  | 50 × H 43  | 4544800 ¥1,700 |
| 72573  | 62mm 5-0974-0703  | 60 × H 52  | 4544900 ¥1,900 |
| 72575  | 490mm 5-0974-0704 | 120 × H104 | 4545000 ¥3,190 |
| 72576  | 790mm 5-0974-0705 | 140 × H120 | 4545100 ¥3,850 |

※ピラミッド形のケーキを作るための型です。



⑧デバイヤー 18-10 ピラミッド型

| ページコード        | 内寸          | 商品コード           | 価格             |
|---------------|-------------|-----------------|----------------|
| 3023-04 12mm  | 5-0974-0801 | 40 × 40 × H27   | 8408600 ¥2,300 |
| 3023-06 40mm  | 5-0974-0802 | 60 × 60 × H40   | 8408700 ¥2,450 |
| 3023-07 90mm  | 5-0974-0803 | 75 × 75 × H52   | 8408800 ¥2,650 |
| 3023-09 130mm | 5-0974-0804 | 90 × 90 × H60   | 8408900 ¥2,800 |
| 3023-12 280mm | 5-0974-0805 | 120 × 120 × H80 | 8409000 ¥3,400 |



⑨18-8 キャヌレ型

| ページコード | 内寸          | 商品コード      | 価格           |
|--------|-------------|------------|--------------|
| 小      | 5-0974-0901 | φ 40 × H40 | 6434200 ¥930 |
| 中      | 5-0974-0902 | φ 48 × H40 | 6434300 ¥970 |



⑩ブラックフィギュア  
カヌレ焼型 D-076

| ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------------|---------|------|
| 5-0974-1001 | 3633500 | ¥460 |

φ55 × H55  
材質: スチール・内面フッ素樹脂加工

