



●パン・ケーキのあらゆる用途に!銀の抗菌力をプラス

生地の保湿・保温・熟成に
生地ののし台・型抜き台に
生地の分割・熟成に

①EBM ミューファン抗菌パン生地マット 加

	ページコード	商品コード	価格
No.1	460× 900mm	5-1034-0101 8323600	¥3,900
No.2	460× 1500mm	5-1034-0102 8323700	¥6,200
No.6	460× 2500mm	5-1034-0103 8323800	¥8,700
No.3	920× 1000mm	5-1034-0104 8323900	¥7,600
No.4	920× 2000mm	5-1034-0105 8324000	¥17,000
No.5	920× 3000mm	5-1034-0106 8324100	¥26,600
原反	920× 1m*	5-1034-0107 8324200	¥7,200

材質:綿100%(8号帆布)・スリット糸「ミューファン®」使用

色:無蛍光晒

●検針済み

●純銀の糸「ミューファン®」の抗菌力は、酵母菌・カビ菌には影響しません。

ご使用の状況によっては、カビが発生する場合もあります。

※原反は1m単位の販売となります。最長5mまで対応できます。

また、ふちかがりは加工してありませんのであらかじめご了承ください。



②EBM パン生地マット

	ページコード	外寸	商品コード	価格
No.1	5-1034-0201	500× 900	5508700	¥2,500
No.2	5-1034-0202	480× 1,500	5508800	¥2,800
No.3	5-1034-0203	960× 1,000	5508900	¥3,600
No.4	5-1034-0204	960× 2,000	6919900	¥6,800
No.5	5-1034-0205	960× 3,000	6920000	¥9,800

材質:キャンバス地

●検針済み

籐 醗酵ねかしカゴ



③VC-1 丸型 加

	ページコード	内寸	商品コード	価格
S	5-1034-0301	φ190×H75	8356610	¥3,900
M	5-1034-0302	φ205×H75	8656710	¥4,200
L	5-1034-0303	φ220×H75	8356810	¥4,200



④VC-4 オーバル型 加

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	5-1034-0401	200×130×H62	8357010	¥4,200



⑤VC-5 オーバルロング型 加

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	5-1034-0501	350×120×H65	8357110	¥7,300



⑥VC-6 オーバル型 加

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	5-1034-0601	245×140×H65	8357020	¥5,000



⑦VC-7-L オーバル型 加

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	5-1034-0701	230×150×H62	8357030	¥4,600



⑧VC-7-S 角型 加

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	5-1034-0801	205×125×H62	8357120	¥4,200



⑨VC-10 角型 加

	ページコード	内寸	商品コード	価格
	5-1034-0901	165×100×H62	8357130	¥3,200



⑩布製 醗酵ねかしカゴ用
カバー MC-K

	ページコード	商品コード	価格
S・M兼用	5-1034-1001	8357300	¥2,700
L用	5-1034-1002	8357400	¥2,700

※③のVC-1専用です。醗酵ねかしカゴのヨコレを防げます。



テルモハウザー PP 丸型 醗酵カゴ



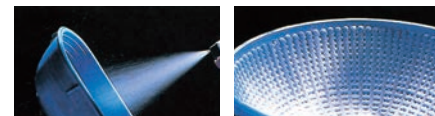
	ページコード	商品コード	価格
⑪48729 ブルー	5-1034-1101	φ250×80 パン生地1,500g対応	7151200 ¥5,200
⑫48719 オレンジ	5-1034-1201	φ220×80 パン生地1,000g対応	7151300 ¥5,100
⑬48709 グリーン	5-1034-1301	φ190×65 パン生地 500g対応	7151400 ¥4,150



テルモハウザー PP 長角型 醗酵カゴ



	ページコード	商品コード	価格
⑭48779 ブルー	5-1034-1401	420×140×H68 パン生地1,500g対応	7151500 ¥5,500
⑮48769 オレンジ	5-1034-1501	350×130×H65 パン生地1,000g対応	7151600 ¥5,150
⑯48759 グリーン	5-1034-1601	270×120×H60 パン生地 500g対応	7151700 ¥4,450



最初に乳液(脂肪分40～50%)を全体にスプレーします。オイルはさけてください。



最後にパン生地に合わせて粉を振って、生地を入れてください。