


DEMARLE® ドゥマール フレキシパン オリジン 

このページの全商品は 

FLEXIPAN® ORIGINE

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、今や世界中のお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。

Check!

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 オープンから冷凍庫まで
フレキシパン オリジンの使用可能温度は-40℃から250℃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がありません。
- 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。従来の型より衛生的です。





①0002 ロンド (円) 

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 6-0959-0101 | 6958100 | ¥37,000 |

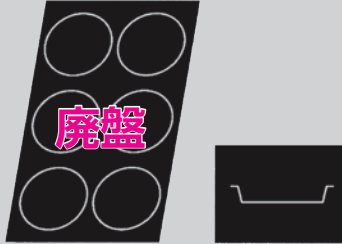
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ67(φ59)×H15
配列:7×4 28ヶ取



②0107 ロンド (円) 

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 6-0959-0201 | 6958000 | ¥37,000 |

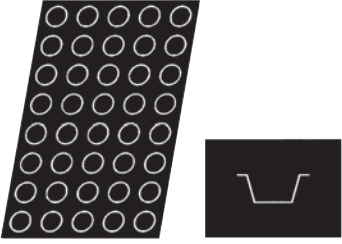
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ125(φ115)×H16
配列:4+3+4 11ヶ取




③0123 ロンド (円) 

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 6-0959-0301 | 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) 

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 6-0959-0401 | 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) 

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 6-0959-0501 | 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 

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 6-0959-0601 | 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。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

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・たこ焼・鉄板焼関連