

シルパットの上にデコール生地を引いてストライプ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。

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

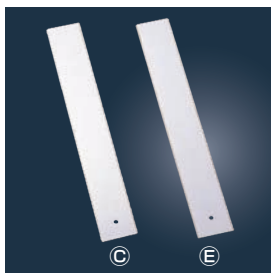
60 ギョーザ・フライヤー

61 押し・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



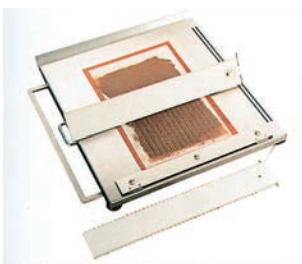
① デバイヤー ペーニュスタンダード
外寸:120×700

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0101	5433100	¥55,000
6-1021-0102	5433300	¥55,000



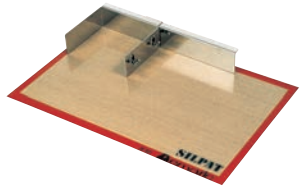
② デバイヤー 18-10
ビスケットコム 3017-70
外寸:110×700

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0201	5433500	¥36,000



③ デバイヤー ペーニュ3色
アルミ専用テーブル 83000
●ペーニュ3色コムで作業する際、コムのピンをレールに合わせ使用すると、正確な3色ストライプができます。

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0301	8436900	¥260,000



④ デバイヤー ラクレットパスカル
ペーニュ無

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0401	5434000	¥44,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。
●多量のクリーム、ビスキアー・チョコレートを好みの厚さと幅で生地
の目をつぶす事なく均一に広げることが可能です。
※シルパットは別売です。⑤をご使用ください。



⑤ ドゥマール シルパット

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0501	580×380	5433600 ¥7,900
6-1021-0502	490×340	5433700 ¥6,200
6-1021-0503	380×290	5433800 ¥5,300



⑥ ドゥマール シルパン

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0601	585×385	5436200 ¥8,700
6-1021-0602	490×340	5436300 ¥8,100

●シルパンは網目のようになっているので、下火をきれいにいれすることができます。
●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。タルトなどを焼成する際
重石をいれなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼き
できます。



⑦ 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	商品コード	価格
4931-51	6-1021-0701	515×310 ガストロノームサイズ用 8194300 ¥6,000
4931-58	6-1021-0702	585×385 フレンチサイズ用 8194400 ¥7,000

材質:シリコンコーティングガラスファイバー
耐熱温度:-40~260℃
●平均約1,000回のオープン使用に対応します。
●冷凍時の下敷きとしても使用できます。



⑧ シリコンマット Rタイプ 78451

ページコード	商品コード	価格
6-1021-0801	1173900	¥7,500

外寸:585×385
材質:シリコン樹脂、ガラスファイバー
●実用新案権取得商品
●角の部分を丸くし天板内側に収まるように改良
●浮き上がる事がなく焼き戻しも大幅に減少
●フチを1cmまで細くして作業面積を広くする事により作業効率が大幅アップ