

フルーツゼリー型24ヶ取

(シリコン樹脂製型・プラスチック枠) 枠サイズ：180 × 335mm



品番	サイズmm	価格
74101	45×18×15	17,100

オレンジゼリー型



品番	サイズmm	価格
74102	45×26×15	17,100

ポワールゼリー型



品番	サイズmm	価格
74103	34×30×18	17,100

ハートゼリー型



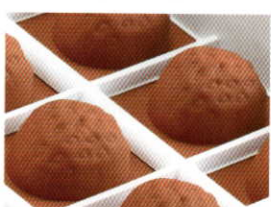
品番	サイズmm	価格
74104	Φ27×H13.5	17,100

半球ゼリー型



品番	サイズmm	価格
74105	Φ30×H11	17,100

ボンボンゼリー型



品番	サイズmm	価格
74106	Φ30×H24	17,100

ラズベリーゼリー型



品番	サイズmm	価格
74107	33×30×20	17,100

パイナップルゼリー型



品番	サイズmm	価格
74108	36×30×20	17,100

ストロベリーゼリー型



品番	サイズmm	価格
74109	35×25×20	17,100

ピーチゼリー型



LES FLEXIPANS

フレキシパン



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・ドゥマールが開発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・シルバットです。

柔軟な素材を生かして数多くのラインナップが揃い、今や世界中で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、お手入れも簡単、保管も衛生的なフレキシパンは、母国フランスではお菓子作りからお料理まで幅広く利用されています。

フレキシパン・ベーキングシート使用上の注意

フレキシパンはガス台や電熱台など、直火では使用しないでください。

使ったら、必ず洗浄してください。その際はスポンジに食器用洗剤を使用してください。研磨剤や硬いタワシなどはフレキシパンの表面に細かい傷をつけてしまいます。



フレキシパン4つのポイント

- 1 オープン・電子レンジから冷蔵庫まで**
フレキシパンの使用可能温度は-40℃～+250℃すべてのお菓子作りに対応します。
- 2 油を引かなくても取り出しが簡単!**
上質のシリコンを使用しているので、油無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**
2500回以上の焼成に耐え、保管の際も錆つ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無いので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOKなので衛生的です。



1977



焼き菓子から様々なムース、アイスクリーム、シャーベットに

	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Demi-Sphères	1977	600×400	96	Φ26 H16
プティフル	2265	600×400	70	Φ29 H18
(半球)	1489	600×400	48	Φ42 H21
プティ・ガトー	1896	600×400	28	Φ58 H31
(半球)	1593	600×400	24	Φ80 H40
	1268	600×400	24	Φ70 H40



1416



	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Pomponnettes	1416	600×400	96	Φ36 H17
ポンポネット				
Demi-Sphères, fond tronqué	3416	290×190	24	Φ36 H17
プティ・ガトー				
(ミニ半球底平)				



1600

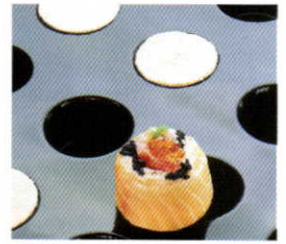


	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Quichettes	1600	600×400	48	Φ48 H15
キッシュェット				
ミニキッシュェット	1413	600×400	60	Φ42 H10



	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Tartelettes	1675	600×400	24	Φ77 H20
タルトレット	1328	600×400	12	Φ110 H20
プティ・フル(円)	2435	600×400	54	Φ38 H10
	2266	600×400	48	Φ40 H20

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1269	600×400	24	Φ63 H35
2269	600×400	24	Φ63 H25

Cylindres
バヴァロア(円柱)

1269

マフィン、キッシュ、フランなどに

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
3051	600×400	24	Φ73 H40
1631	600×400	15	Φ82 H50
0915	600×400	24	Φ79 H36
1031	600×400	40	Φ51 H29

ミニマフィン(円)

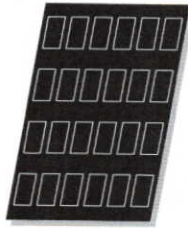


1031

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1117	600×400	84	50×26 H11
1264	600×400	24	86×46 H14

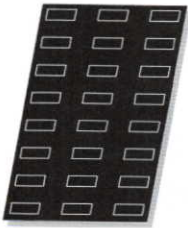
Financiers
ミニ・フィナンシェ(長方形)

フィナンシェ



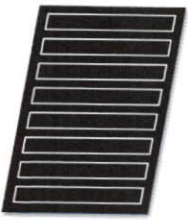
1117

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
4394	600×400	25	89×46 H25
1532	600×400	24	80×30 H30
1757	600×400	21	101×51 H30
1039	600×400	24	95×40 H30
1320	600×400	24	122×42 H32

Cakes Rectangulaires
プティ・ケーキMini-Buches
ミニブッシュ

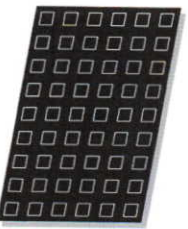
4394

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1454	600×400	8	339×40 H39

Buchettes
ビュシェット

1454

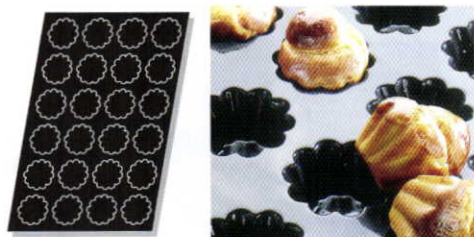
品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1562	600×400	54	35×35 H23
1585	600×400	24	71×71 H41
1882	600×400	35	50×50 H35

Pyramides
ピラミッド

1562



Pastry



1282

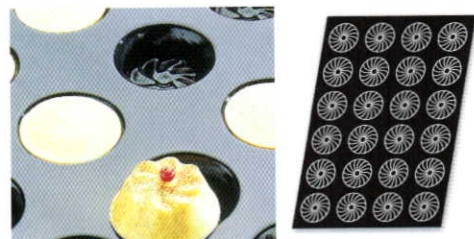
ブリオッシュ、マフィン、ムースに

	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Briolette Cannelées	1922	600×400	24	Φ68 H25
ブリオッシュ (花びら型)	1027	600×400	24	Φ78 H30
	1282	600×400	24	Φ81 H37



1059

	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Charlottes	1059	600×400	18	Φ78 H40
シャルロット	1079	600×400	24	Φ62 H35
Mini-Charlottes	1071	600×400	60	Φ35 H15
ミニシャルロット				



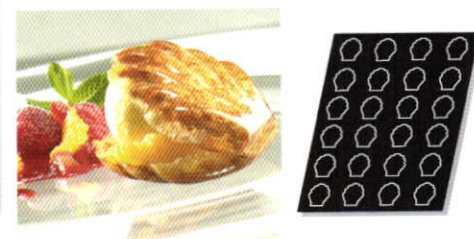
1996

	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Marguerites	1996	600×400	24	Φ70 H27
マーガレット				



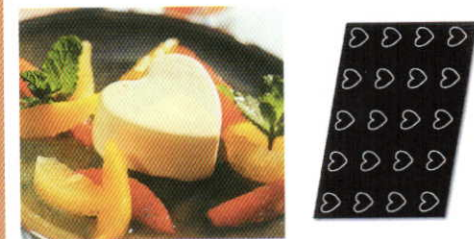
1511

	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Madeleines	1511	600×400	40	78×47 H19
マドレーヌ				
Mini-Madeleines	1121	600×400	56	52×33 H15
ミニマドレーヌ				



1067

	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Coquilles Saint-Jacques	1067	600×400	24	80×75 H20
ホタテ型				

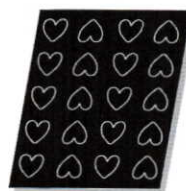


3340

	品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
Coeurs	3340	600×400	20	66×62 H25
ハート	1340	600×400	20	66×62 H35

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1073	600×400	20	75×65 H35

立体ハート



1073

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1586	600×400	60	Φ41 H12
1476	600×400	24	Φ70 H23
1339	600×400	35	Φ66 H20

Savarins
サヴァラン

1476

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1057	600×400	24	Φ80 H20

Fond de Tarte
タルト台型

1057

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1054	600×400	24	80×60 H25

楕円サヴァラン



1054

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1056	600×400	18	90×55 H20

テディベア



1056

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1094	600×400	20	Φ70 H60
1083	600×400	96	Φ30 H20
1103	600×400	40	Φ50 H40

Cônes
コーン

ミニ・コーン

Insert Cônes
コーン・センター

1094

Pastry

型 5-2 MOLDS



1102



Savarins Carrés
サバラン・カレ
ミニ・サバラン・カレ

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1102	600×400	24	70×70 H30
1105	600×400	35	56×56 H24
1113	600×400	60	37×37 H17



1096



Coeurs Entrelacés
ダブルハート

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
1096	600×400	8	120×113 H35

5-2



FLEXIPAT

フレキシパット

フレキシパットはフレキシパンの利点そのままに、シルパットのような完全に平らな表面で、高さ1cmのフチを周囲に付けました。焼成から冷凍まで特性はすべてフレキシパンと同じです。

シルパットのようにしなやかで薄い為、型取りやすく、また、フレキシパンのようなフチを付けることで表面に生地が流れ出なくなりました。フレキシパットを使うと、様々なタイプの生地を簡単に仕込むことができます。(スポンジ、クリーム、ブリュレヌガティース、ゼリーetc)

仕込んだ生地は簡単にはがせ、そして専用のカードルに合うのできれいなモンターージュを約束します。

コンフィズリーやチョコレートの作業で、ある程度時間をおいてとろみを調節しなくてはいけないパート・ド・フリュイやガナッシュ、キャラメルを作る場合でも染み出ることがありません。

アイスピック、ビスキュイサレ、クーリーサレなどのアペリティフ用のおつまみも、オリジナル性あふれるものが製造可能で、ケータリングをされる方々もご活用いただけるでしょう。

FLEXIPAT®



Biscutt chocolat



Crème brûlée



Pâtes de fruits



Palet gélifié



Croustillant de nougine



Ganache



CUISSON
CONGÉLATION



品番	シートサイズmm	サイズmm	価格
321200	600×400	550×360 H10	22,200
321201	600×400	550×360 H20	22,200
321205	380×380	335×335 H16	14,300
321202	500×300	475×275 H13	16,500

フレキシパット

品番	サイズmm	価格
371013	550×355 H45	17,200
371014	476×275 H45	14,500

フレキシパット用
ケーキフレーム

Silicone baking moulds

silicon FLEX

シリコンフレックスシリーズ

耐熱温度-60℃～230℃で、冷菓、焼き菓子
両方にお使いいただけます。
オーブン、電子レンジ、冷蔵、冷凍もOK!

食品用純シリコン製の為、熱伝導率に優れ、ふっくらとした焼き上がりを保証します。

また、くっつきにくいので、待たずに簡単に素早く型抜きができ、材料が無駄になりません。柔らかいので、型離れが良く、使用後の洗浄も簡単で、食洗機もご利用いただけます。

ケーキ、パン、クッキー、プリン、ゼリーなど色々な料理にご使用ください。

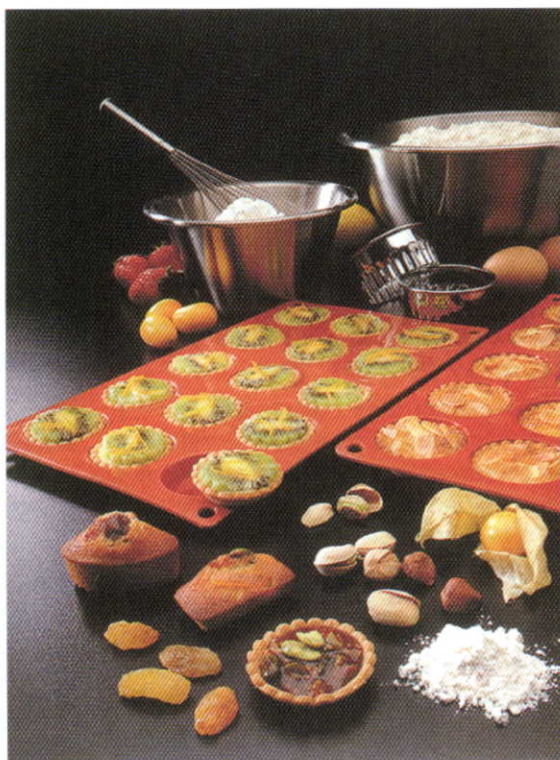
シートサイズ:175×300mm

シリコンフレックスの特徴

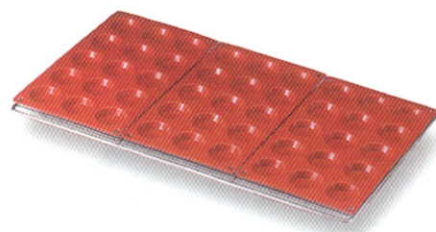
- 1 高品質のリキッドシリコン100%を原材料としているため、他の固形シリコン製のものより柔軟性に富み、丈夫で表面がなめらかなので、型離れも容易です。
- 2 -60℃～+230℃と耐熱性に優れ、冷菓から焼き菓子まで使用できます。
- 3 製造過程で長時間の熱処理を行う特殊製法により、不純物をすべて除去しているため、製品に匂いがなく、安心して食品にお使いいただけます。
- 4 折っても白い線がつかず、丸めて収納していただくことも可能です。

シリコンフレックス使用上の注意

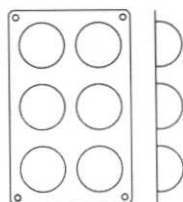
- 使い始めは、ぬるま湯につけ、食器用中性洗剤で洗い、充分すすぎ、乾燥させてください。初回使用時は、モールド(型)にバターなどの油脂を塗ってご利用ください。
- 直火には使用できません。
- モールド内のケーキをカットしたり、生地を取り出す際には刃物を使用しないでください。
- 指定温度内でご使用ください。
- ガス台や電熱台など、直火では使用しないでください。
- 使ったら、必ず洗浄してください。その際にはスポンジと食器用洗剤を使用してください。研磨剤や硬いタワシなどはシリコン表面に細かい傷をつけてしまいます。



シートサイズ:175×300mm / 枚

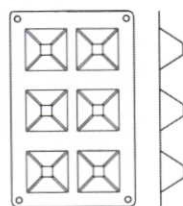


600×400mm天板に4枚、
530×325mm天板に3枚、
300×400mm天板に2枚、
並べることができます。



半球

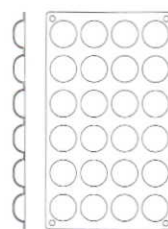
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74001	SF001	5	Φ80 H40	3,300
74002	SF002	6	Φ70 H35	3,300
74003	SF003	6	Φ60 H30	3,300
74004	SF004	8	Φ50 H25	3,300
74005	SF005	15	Φ40 H20	3,300
74006	SF006	24	Φ30 H15	3,300



ピラミッド

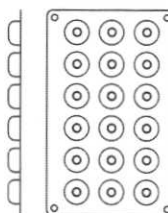
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74007	SF007	6	71×71 H40	3,300
74008	SF008	15	36×36 H22	3,300

品番	型番	取数	サイズmm	価格	ポンポネット
74009	SF009	24	Φ34 H16	3,300	
74053	SF053	8	Φ60 H20	3,300	



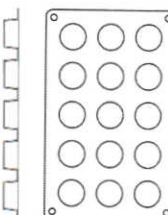
74009

品番	型番	取数	サイズmm	価格	サバラン
74010	SF010	18	Φ41 H12	3,300	
74011	SF011	8	Φ65 H21	3,300	
74012	SF012	6	Φ72 H23	3,300	



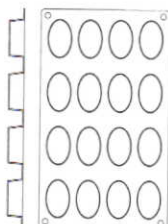
74010

品番	型番	取数	サイズmm	価格	タルトレット
74013	SF013	15	Φ45 H10	3,300	
74014	SF014	15	Φ50 H15	3,300	
74015	SF015	8	Φ70 H20	3,300	
74016	SF016	6	Φ70 H20	3,300	



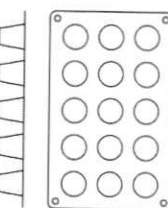
74013

品番	型番	取数	サイズmm	価格	オーバル
74017	SF017	16	55×33 H20	3,300	
74018	SF018	9	70×50 H20	3,300	
74055	SF055	8	75×55 H35	3,300	



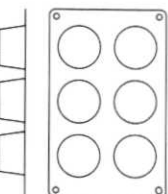
74017

品番	型番	取数	サイズmm	価格	ババ型
74019	SF019	15	Φ35 H38	3,300	
74020	SF020	11	Φ45 H48	3,300	
74021	SF021	8	Φ55 H60	3,300	



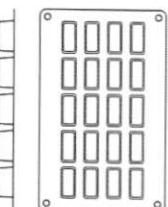
74019

品番	型番	取数	サイズmm	価格	マフィン型
74022	SF022	11	Φ51 H28	3,300	
74023	SF023	6	Φ69 H35	3,300	
74024	SF024	5	Φ81 H32	3,300	
74052	SF052	6	Φ75 H60	3,300	



74023

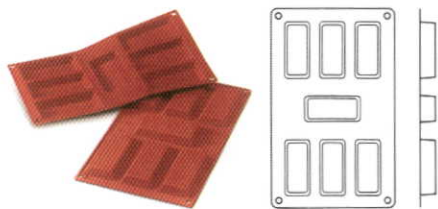
品番	型番	取数	サイズmm	価格	プティ・フィナンシェ
74025	SF025	20	49×26 H11	3,300	



74025

Pastry

型
5-2 MOLDS



74054

フィナンシェ

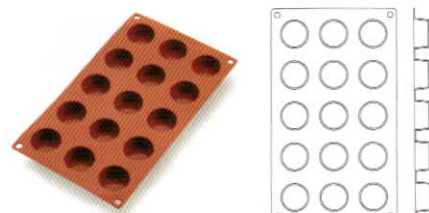
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74054	SF054	7	95×45 H12	3,300



74026

ケーキ

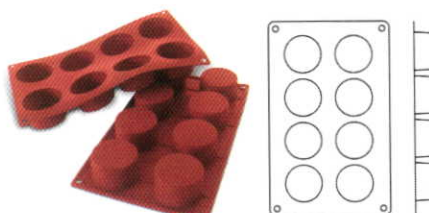
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74026	SF026	12	79×29 H30	3,300



74027

プティフル

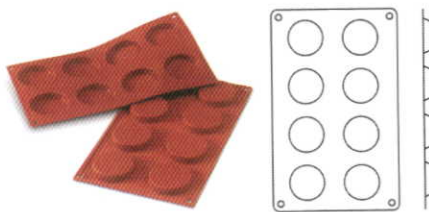
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74027	SF027	15	Φ40 H20	3,300



74028

シリンダー

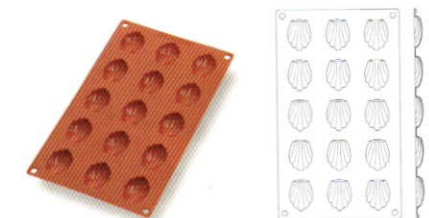
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74028	SF028	8	Φ60 H35	3,300



74029

フロランタン

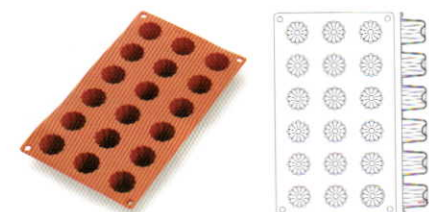
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74029	SF029	8	Φ60 H12	3,300
74030	SF030	24	Φ35 H5	3,300



74031

マドレーヌ

品番	型番	取数	サイズmm	価格
74031	SF031	15	44×34 H10	3,300
74032	SF032	9	68×45 H17	3,300

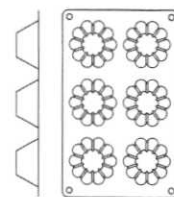


74033

ボルドー

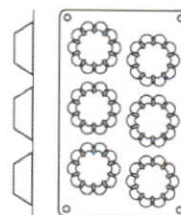
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74033	SF033	18	Φ35 H35	3,300
74050	SF050	8	Φ55 H50	3,800
74059	SF059	15	Φ45 H45	3,300

品番	型番	取数	サイズmm	価格	
74034	SF034	6	Φ79 H37	3,300	ブリオッシュ深型



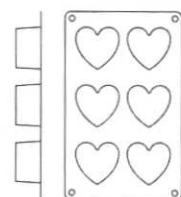
74034

品番	型番	取数	サイズmm	価格	
74035	SF035	6	Φ79 H30	3,300	ブリオッシュ浅型



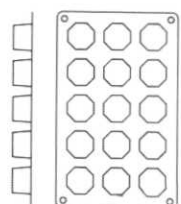
74035

品番	型番	取数	サイズmm	価格	
74036	SF036	6	Φ65 H40	3,300	ハート
74040	SF040	8	Φ60 H35	3,300	



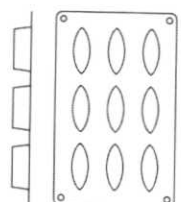
74036

品番	型番	取数	サイズmm	価格	
74037	SF037	15	Φ38 H26	3,300	オクタゴン (八角)



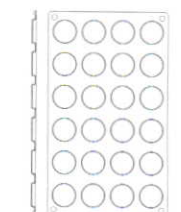
74037

品番	型番	取数	サイズmm	価格	
74038	SF038	12	72×30 H15	3,300	バトー
74039	SF039	9	100×44 H15	3,300	



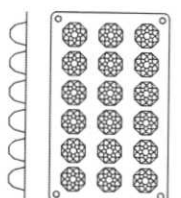
74039

品番	型番	取数	サイズmm	価格	
74043	SF043	15	Φ40 H13	3,300	フラン
74044	SF044	15	Φ50 H14	3,300	
74045	SF045	8	Φ60 H17	3,300	
74046	SF046	6	Φ70 H17	3,300	
74047	SF047	6	Φ80 H18	3,300	



74043

品番	型番	取数	サイズmm	価格	
74048	SF048	18	Φ35 H23	3,300	ダイヤモンド18ヶ取
74049	SF049	6	Φ68 H45	3,300	

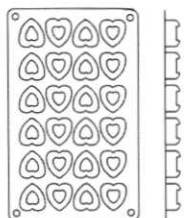


74048



Pastry

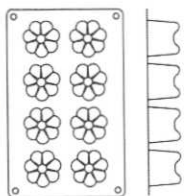
5-2 MOLDS



74089

ハート&ハート

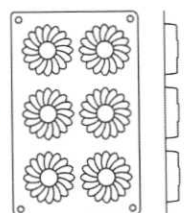
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74087	SF087	8	64×62 H32	4,200
74088	SF088	10	56×52 H29	4,200
74089	SF089	24	37×36 H23	4,200



74051

ババリース

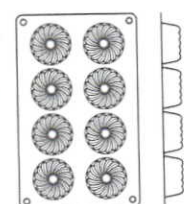
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74051	SF051	8	Φ57 H57	3,500



74056

マーガレット

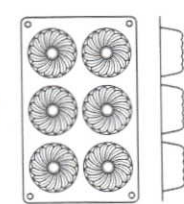
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74056	SF056	6	Φ70 H28	3,300



74057

クーグロフ8ヶ取

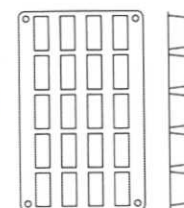
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74057	SF057	8	Φ55 H36	3,300



74058

クーグロフ6ヶ取

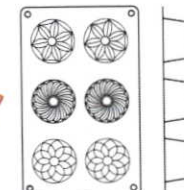
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74058	SF058	6	Φ70 H36	3,300



74060

プラリネ

品番	型番	取数	サイズmm	価格
74060	SF060	20	50×25 H20	3,300

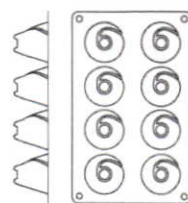


74061

ファンタジー

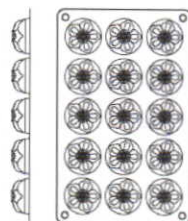
品番	型番	取数	サイズmm	価格
74061	SF061	6	Φ75 H40	3,300

品番	型番	取数	サイズmm	価格	ボルカノ
74093	SF093	8	Φ62.7 H52	4,200	
74094	SF094	15	Φ52.4 H43.7	4,200	



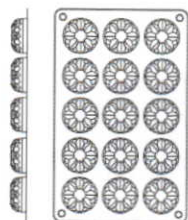
74093

品番	型番	取数	サイズmm	価格	桜
74079	SF079	15	Φ44 H25	5,500	



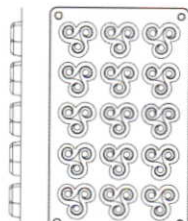
74079

品番	型番	取数	サイズmm	価格	サンフラワー
74072	SF072	15	Φ44 H27	5,500	



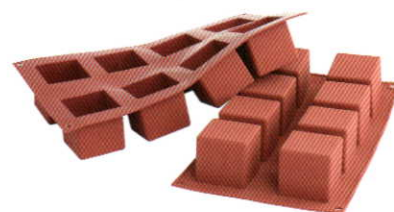
74072

品番	型番	取数	サイズmm	価格	トリスケル
74062	SF062	15	50×50 H17	3,850	



74062

品番	型番	取数	サイズmm	価格	キューブ 50
74204	SF104	8	50×50 H50	4,200	



74204

品番	型番	取数	サイズmm	価格	キューブ 35
74205	SF105	15	35×35 H35	4,200	



74205

シリコン型の隅の穴を柄に引っ掛け、衛生的に乾かし保管することができます。

品番	サイズmm	価格	フレックスホルダー (ステンレス製)
74000	285×260 H225	3,000	



74000

Pastry

型 5-2 MOLDS



77052

品番	型番	取数	サイズmm	価格
77052	FR052	6	Φ62×40mm	3,300



77055

品番	型番	取数	サイズmm	価格
77055	FE055	15	Φ43 H26	3,300



774071

品番	型番	サイズmm	価格
774071	SF071	595×395	5,300
774073	SF073	395×295	3,100



80431

出口の口径がΦ3、6ミリ 2種類の口金付
口金を取るとΦ8ミリとしてご使用いただけます。

BOURGEAT
デポジッター
1.9L
(ステンレス製)
※スタンド別売

品番	サイズmm	価格
80431	Φ185×H180	64,000



PAVO FLEX

パボフレックス

パボフレックスはイタリアにて、業務用の600×400サイズに作られたシリコンの型です。

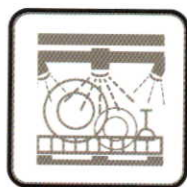
パボフレックスはプラチナシリコン素材を使用しています。プラチナシリコンは欧米の検査機関で認証済みの安全素材です。また素材が非常に強く、しなやかな商品です。

パボフレックスの特徴

- 1 プラチナシリコンを利用しています。
- 2 フレックスの利用温度は-40℃～280℃と焼き菓子から冷製まで幅広く使用できます。
- 3 電子レンジにも利用できます。

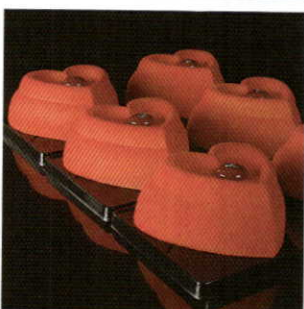
使用上の注意

- ・初回使用時には、バター等の油脂をぬってご利用ください。
- ・型から取り出す際に、ナイフ等を利用しないでください。
- ・使用後は食器用中性洗剤で洗浄してください。
(食器洗い機は利用可能)
- ・油污れが残っていると残留油脂が白浮きし型離れが悪くなります。
- ・洗う際には柔らかいスポンジと食器用中性洗剤を利用し、タワシや研磨剤は利用しないでください。シリコン表面に傷をつけてしまいます。
- ・直火では使用しないでください。



+280℃

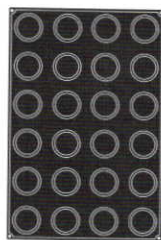
-40℃



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	半球
77401	24ケ	Φ70 H40	120	18,000	



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	マフィン
77402	24ケ	Φ70 H40	130	18,000	



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	ブリオッシュ
77403	24ケ	Φ79 H37	100	18,000	

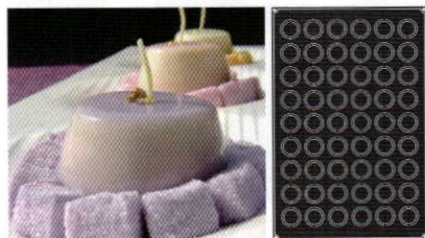


Pastry



ピラミッド

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77404	35ヶ	70×70 H45	80	18,000



ミニマフィン

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77405	54ヶ	Φ50 H28	45	18,000



マドレーヌ

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77406	44ヶ	78×45 H18	35	18,000



キューブ

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77407	28ヶ	50×50 H50	115	18,000



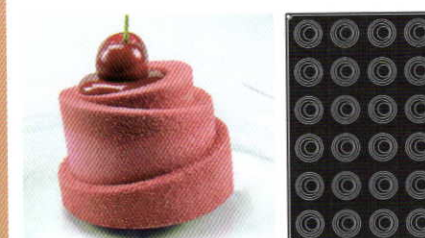
熊

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77408	20ヶ	90×78 H20	80	18,000



ライオン

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77409	20ヶ	90×87 H20	90	18,000



バベル

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77410	24ヶ	Φ68 H50	130	18,000

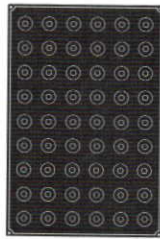
品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	
77411	54ケ	Φ40 H30	25	18,000	ミニバベル



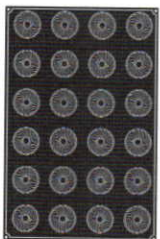
品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	
77412	54ケ	30×30 H30	25	18,000	ミニキューブ



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	
77413	54ケ	Φ35 H35	25	18,000	ミニシリンダー



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	
77414	24ケ	Φ70 H33	70	18,000	ミニクグロフ



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	
77415	20ケ	120×32 H32	115	18,000	トリオ



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	
77416	24ケ	Φ70 H42	100	18,000	イントリーゴ



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	
77417	54ケ	Φ40 H28	25	18,000	ミニイントリーゴ



Pastry

5-2 MOLDS



ファンタジー

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77418	24ケ	Φ75 H48	120	18,000



リゴ

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77419	24ケ	Φ60 H45	115	18,000



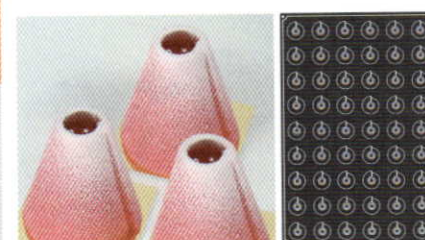
ミニリゴ

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77420	54ケ	Φ35 H30	25	18,000



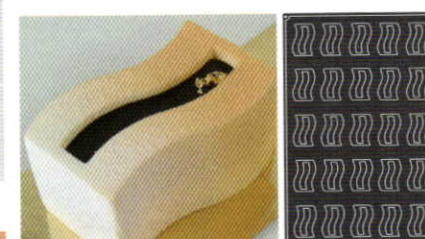
コーン

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77421	24ケ	Φ65 H70	125	18,000



ミニコーン

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77422	54ケ	Φ40 H43	30	18,000



オンディーヌ

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77423	25ケ	80×45 H40	130	18,000

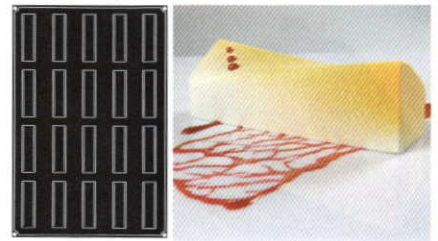


フロウ

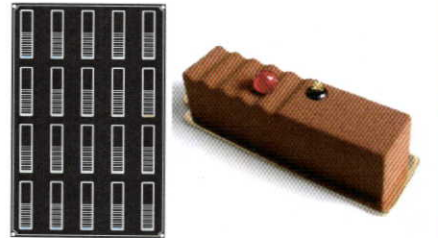
品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77424	20ケ	120×33 H32	100	18,000

5-2

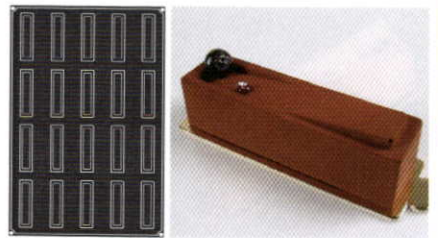




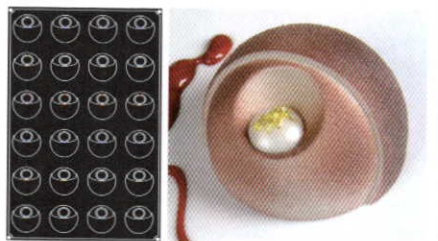
品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	ソフト
77425	20ヶ	120×32 H38	115	18,000	



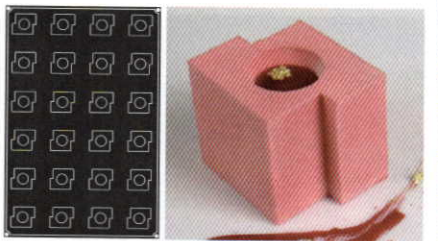
品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	ログ
77426	20ヶ	120×30 H32	110	18,000	



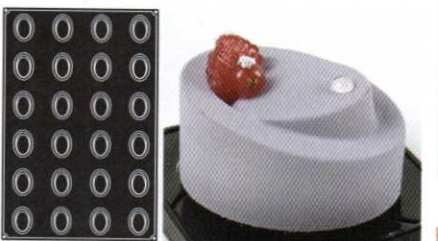
品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	リブラ
77427	20ヶ	120×30 H35	110	18,000	



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	エクリッセ
77429	24ヶ	Φ72 H41.5	110	18,000	



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	テクノ
77430	24ヶ	58×58 H50	115	18,000	



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	バレンテッシ
77431	24ヶ	72×52 H44	100	18,000	



品番	取数	サイズmm	容量ml	価格	ラブ
77432	24ヶ	78×77 H34	110	18,000	



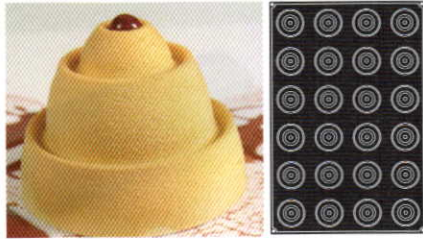
Pastry

型
5-2 MOLDS



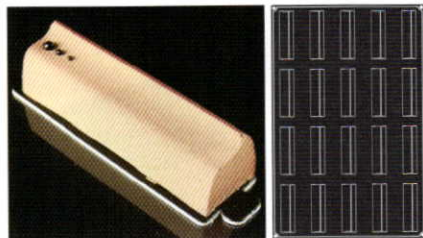
ベルディゴ

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77433	24ケ	Φ70 H44	110	18,000



リング

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77434	24ケ	Φ70 H50	110	18,000



ムーブ

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77435	20ケ	120×35 H36	110	18,000



ラウンド

品番	取数	サイズmm	容量ml	価格
77436	20ケ	125×35 H32	100	18,000



SILFORM

シルフォーム

SILFORM®

サブレなどの生地の焼成にはメッシュ状のシルフォームが最適です。

メッシュ状になっている為、シート下の温風循環で、美しい色合いに加え、柔らかな焼き上がりになります。タルト生地では重石をのせることなく、生地浮きせずきれいに焼きあがります。また余計な油分がシルフォームから抜け出るので、生地がサクッと仕上がります。

シューを焼く時は均一な大きさのシュー生地を作れます。(シルフォーム ロンド使用时)

シートサイズ：600×400mm



品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
337001	600×400	28	Φ67 H15

シルフォーム
ロンド

337001

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
337022	600×400	40	60×60 H15

シルフォーム
カレ

337022

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
337013	600×400	24	Φ77 H20

シルフォーム
タルトレット

337013

品番	シートサイズmm	取数	サイズmm
337019	600×400	48	66×27 H11

シルフォーム
バトー

337019