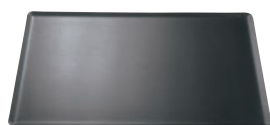


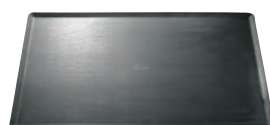
フレンチサイズ天板

57
屋台・
イベント調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・
そば60
ギョーザ・
フライヤー61
すし・蒸し器・
セイル類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・
鉄板焼関連①アルミ ノンスティック
ベーキングトレイ

商品コード	価格
3102.02 1-0943-0101 7404500	¥14,500 1,100g
フルサイズ 600×400×H10	
3102.01 1-0943-0102 3613010	¥10,800 550g
ハーフサイズ 400×300×H8	
板厚:2.0mm	

②アルミ ベーキングトレイ
3106.04

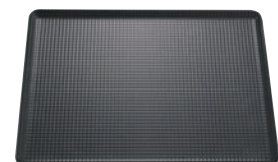
ページコード	商品コード	価格
1-0943-0201	7404200	¥9,100
フルサイズ:600×400×H10		
重量:1,200g		
板厚:2.0mm		

③黒鉄 (ブルーテンパー)
ベーキングトレイ

商品コード	価格
3101.03 1-0943-0301 7403900	¥6,200 2,850g
フルサイズ 600×400×H10	
3101.01 1-0943-0302 5506610	¥7,050 1,425g
ハーフサイズ 400×300×H8	
板厚:1.5mm	

④INOX ベーキングトレイ
3106.23

ページコード	商品コード	価格
1-0943-0401	7410300	¥8,200
フルサイズ:600×400×H10		
重量:2,200g		
板厚:1.2mm		

⑤マトファー／ブウジャ
オープン天板 (エンボス加工)

商品コード	価格
84412 1-0943-0501 3614500	¥16,700 1,100g
フルサイズ 600×400×H8	
84410 1-0943-0502 3614400	¥12,600 550g
ハーフサイズ 400×300×H8	
板厚:1.7mm 材質:アルミフッ素加工	

●表面にエンボス加工を施しており、こびりつきにくくオープン
内での熱風循環を促します。⑥デバイヤー アルミ
ノンスティック ベーキングトレイ

商品コード	価格
8161-60 1-0943-0601 1253200	¥10,000 1,300g
フルサイズ 600×400×H10	
8161-40 1-0943-0602 1271700	¥6,100 650g
ハーフサイズ 400×300×H10	
板厚:2.0mm	

⑦ヴォラース
ノンスティック アルミ
ベーキングシート 68088

ページコード	商品コード	価格
1-0943-0701	6733500	¥9,000
フルサイズ:600×400×H10		
重量:1,300g		
板厚:2.0mm		

⑧フッ素加工
ヨーロッパ軽量天板

ページコード	商品コード	価格
1-0943-0801	0558860	¥7,500
フルサイズ:600×400×H25		
重量:1,000g		
板厚:1.2mm		
材質:アルミ合金		

急速冷凍→解凍→焼くがこれ1枚でOK
とても使い勝手の良い天板です。

⑩アルミ 角型 天板

商品コード	価格
40cm 1-0943-1001 4210400	¥8,500 1,300g
フルサイズ 600×400×H8	
30cm 1-0943-1002 4210300	¥3,800 680g
ハーフサイズ 410×300×H7	
板厚:2.0mm	

⑪アルマイト加工
ヨーロッパ軽量天板

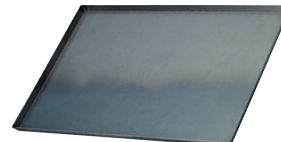
ページコード	商品コード	価格
1-0943-1101	0558870	¥7,000
フルサイズ:600×400×H25		
重量:1,000g		
板厚:1.2mm		
材質:アルミ合金		

⑫SASA アルミ 天板
(アノダイズ加工仕上)

ページコード	商品コード	価格
1-0943-1201	5507000	¥17,800
フルサイズ:600×400×H10		
重量:975g		
板厚:1.5mm		
●アノダイズ加工とは、ベーカリーなどではがしやすい 表面加工(強度はテフロン加工より強い)のことです。		

⑬マトファー／ブウジャ
ストレートエッジ ベーキングトレイ
4550.01

ページコード	商品コード	価格
1-0943-1301	2705900	¥11,000
フルサイズ:600×400×H20		
重量:3,000g		
板厚:1.5mm		
材質:鉄(ブルーテンパー材)		



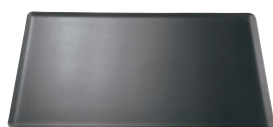
⑭鉄 黒皮 天板

ページコード	商品コード	価格
1-0943-1401	6735200	¥8,100
フルサイズ:600×400×H20		
重量:2,500g		
板厚:1.2mm		



※このページはオープンでの焼成用ベーキングトレイですので液体のご使用には適しません

ガストロノームサイズ天板



①アルミ ノンスティック ベーキングトレイ 3102.03

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0101	7404600	¥9,000
1/1サイズ:530×325×H11		
重量:800g		
板厚:2.0mm		



②アルミ ベーキングトレイ 3106.06

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0201	7404400	¥6,800
1/1サイズ:530×325×H10		
重量:700g		
板厚:1.5mm		



③黒鉄 (ブルーテンパー) ベーキングトレイ

商品コード	価格
3101.08 1-0944-0301	¥10,850
2/1サイズ 7404000	4,000g
650×530×H10	
3101.07 1-0944-0302	¥4,850
1/1サイズ 7404100	2,000g
530×325×H11	
板厚:1.5mm	



④INOX ベーキングトレイ

板厚	商品コード	価格
3106.24 1.5	1-0944-0401	¥14,000
2/1サイズ 7410400		2,700g
650×530×H10		
3106.25 1.0	1-0944-0402	¥7,000
1/1サイズ 7410500		1,350g
530×325×H18		



⑤デバイヤー アルミ ノンスティック ベーキングトレイ

商品コード	価格
8161-65 1-0944-0501	¥14,000
2/1サイズ 1271800	1,900g
650×530×H10	
8161-53 1-0944-0502	¥7,500
1/1サイズ 1253100	950g
530×325×H10	
8161-35 1-0944-0503	¥4,600
2/3サイズ 1271900	640g
350×325×H10	
板厚:2.0mm	



⑥ヴォラース アルミ スチコン用ベーカーリー天板

商品コード	価格
68051 1-0944-0601	¥8,000
1/1サイズ 2876210	1,000g
528×324×H15	
68053 1-0944-0602	¥6,500
2/3サイズ 2876220	650g
353×324×H15	
板厚:2.0mm	
●フッ素樹脂加工	
●焼物にも使えるように縁を立てました。	



ホテルパンサイズで板厚2mm
のアルミニウムにフッ素コー
ティングを施しました。



⑦マトファー/ブウジャ ストレートエッジ ベーキングトレイ 4550.03

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0701	2706000	¥10,300
1/1サイズ:530×325×H20		
重量:2,360g		
板厚:1.5mm		
材質:鉄(ブルーテンパー材)		



⑧デバイヤー アルミ ノンスティック ベーキング&ピザトレイ 穴門 8163-53

ページコード	商品コード	価格
1-0944-0801	7010100	¥9,100
1/1サイズ:530×325×H10		
重量:870g		
板厚:2.0mm		
●穴が開いていることでオープン内の熱が下からも対流し、ピザ等がより パッと焼きあがります。		



⑨マトファー 丸型 鉄板

ページコード	商品コード	価格
77731 1-0944-0901	φ200 2588900	¥4,300
77733 1-0944-0902	φ220 2589000	¥4,400
77735 1-0944-0903	φ240 2589100	¥4,650
77737 1-0944-0904	φ260 2589200	¥5,500
77739 1-0944-0905	φ280 2589300	¥5,950
77741 1-0944-0906	φ300 2589400	¥6,400
77743 1-0944-0907	φ320 2589500	¥6,600
77745 1-0944-0908	φ360 2589600	¥8,250
77749 1-0944-0909	φ400 2589700	¥9,900
板厚:1mm		



※①～⑨はオープンでの焼成用ベーキングトレイですので液体のご使用には適しません



⑩オバムスプレー 600ml (離型油)

ページコード	商品コード	価格
1-0944-1001	1141800	¥2,000
成分:食用植物油、乳化剤(菜種由来)		
●分割前の生地に吹付けることにより、手粉を使 わなくても生地同士のひっつきが軽減され、汚 れの付着も解消されます。		



⑪カーレックス・スプレー XS 400ml (離型油)

ページコード	商品コード	価格
1-0944-1101	0558480	¥2,100
成分:食用植物油、乳化剤(菜種由来)、 シリコン樹脂		
●スプレーした後に消泡効果を発揮し、離型油の薄い皮膜を 形成するの焼き菓子に適しています。		



⑫カーレックス・スプレー 600ml (離型油)

ページコード	商品コード	価格
1-0944-1201	0558490	¥2,000
成分:食用植物油、乳化剤(菜種由来)		
●剥離性が高く、焼き付き汚れを最小限に留めるため、パンの 製造に適しています。		



⑬木柄 鉄板用 油フキ

ページコード	全長	糸の長さ	商品コード	価格
大 1-0944-1301	470	170	4005000	¥1,500
小 1-0944-1302	370	130	4005100	¥1,100

シートパン

57
イ
ベ
ン
ト
調
理
機
器

より強く、より衛生的に



※写真は浅型

58
ピ
ザ
・
パ
ス
タ

①アルミ シートパン ナチュラル



ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
大 1-0945-0101	655×455×H27	1,500g	3650000	¥4,400
小 1-0945-0102	455×330×H25	800g	3650100	¥3,100

板厚:1.0mm



上部カール部に鉄製補強線が入っている為、焼成以外の用途での使用ですとサビが出る事があります。

②ヴォラース NSFシートパン



ページコード	外寸	板厚	重量	商品コード	価格
939001 1-0945-0201	650×450×H25	1.3	1,365g	2001600	¥6,600
935303 1-0945-0202	330×450×H25	1.0	610g	2001610	¥3,400

材質:アルミニウム

●アルミのエンカプセルドビードが縁部分への雑菌の侵入、錆を防止することだけでなく、シートパンの補強と軽量化を実現しました。
●米国特許出願中

③ヴォラース アルミ シートパン



ページコード	サイズ	重量	商品コード	価格
深型 68357 1-0945-0301	654×450×H57	2,100g	2876230	¥13,500
浅型 5315 1-0945-0302	654×450×H25	1,800g	2876240	¥10,000

板厚:1.6mm

59
ラ
ー
メ
ン
・
そ
ば

板厚2mmで過酷な使用にも耐える

60
ギ
ョ
ー
ザ
ー

④アルマイト シートパン

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
167 1-0945-0401	657×456×H25	1,325g	5629800	¥6,100
167B 1-0945-0402	550×456×H25	1,160g	7781300	¥5,700
167C 1-0945-0403	650×520×H25	1,280g	5629900	¥8,800

板厚:1.2mm

材質:シルバーアルマイト

⑤シルバーストーン
アルミ シートパン

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
大 1-0945-0501	655×457×H28	1,850g	2591100	¥30,000
小 1-0945-0502	455×330×H26	850g	2591200	¥15,500

板厚:2.0mm

⑥ヴォラース ノンスティック
アルミ シートパン

ページコード	外寸	板厚	商品コード	価格
50102 1-0945-0601	650×450×H25	1.3	6600200	¥13,000
50101 1-0945-0602	450×330×H25	1.0	6600300	¥9,000

61
す
し
・
蒸
し
器
・
セ
イ
ロ
類62
製
菓
・
ベ
ー
カ
リ
ー
用
品

⑦アルマイト 浅型 天板

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
1号 1-0945-0701	385×315×H25	420g	2588300	¥3,100
2号 1-0945-0702	435×345×H25	500g	2588400	¥3,700
3号 1-0945-0703	510×370×H30	780g	2588500	¥4,900
4号 1-0945-0704	653×453×H27	1,210g	2588600	¥7,600

板厚:1.2mm

⑧18-0 シートトレイ

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
大 1-0945-0801	653×453×H28	2,100g	5314010	¥6,000
小 1-0945-0802	550×453×H28	1,720g	5314110	¥5,600

板厚:0.8mm

⑨アルミ 穴明 シートパン



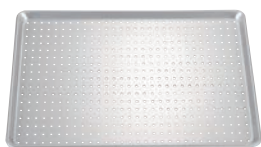
ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
No.9002P 1-0945-0901	660×455×H25	1,230g	4869300	¥6,700
No.5303P 1-0945-0902	455×330×H25	820g	4869400	¥6,200

板厚:1.0mm

●底がパンチングの為、熱伝導に優れています。



上部カール部に鉄製補強線が入っている為、焼成以外の用途での使用ですとサビが出る事があります。

55
低
温
調
理
器
・
フ
リ
ド
ウ
オー
マー56
鉄
板
焼
関
連
・
お
好
み
焼
・
た
こ
焼⑩アルマイト
穴明シートパン
167A

ページコード	商品コード	価格
1-0945-1001	5630100	¥8,900

外寸:657×456×H25
重量:1,250g
板厚:1.2mm

材質:シルバーアルマイト

⑪ヴォラース ノンスティック
アルミ 波型 シートパン
フル 68376

ページコード	商品コード	価格
1-0945-1101	2876100	¥18,000

外寸:650×450×H25
重量:1,620g
板厚:1.3mm

⑫鉄 シベリア 天板

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取 1-0945-1201	490×340×H45	2,160g	6735000	¥6,600
8枚取 1-0945-1202	380×290×H45	1,570g	6735100	¥6,000

板厚:1.2mm

⑬EBM 18-8 シートパン用アミ

ページコード	外寸	商品コード	価格
大用 1-0945-1301	625×410×H15	0314100	¥5,250
小用 1-0945-1302	425×300×H15	3039200	¥2,700

※①、②、⑤、⑧、⑨のみに適合します。
枠線:φ4mm 中線:φ2.5mm (目の間隔13mm)

※このページはオープンでの焼成用バッキングトレイですので液体のご使用には適しません



① EBM ノンスティック スーパー 天板

	ページコード	外寸	内寸	重量	商品コード	価格
6枚取	1-0946-0101	545×391×H40	527×375×H39	1,800g	8383800	¥12,000
8枚取	1-0946-0102	430×339×H40	415×322×H39	1,250g	8383900	¥10,500

板厚:0.8mm

材質:アルタイト

- 淵のカーブ(折り曲げ)が深く折り込んであり安全です。
- 外側…ブラックコーティングしてあり熱吸収に優れています。
- 内側…ノンスティック加工



② アルミ ノンスティック 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取	1-0946-0201	540×390×H40	1,500g	8071000	¥30,000
8枚取	1-0946-0202	430×335×H40	805g	8071100	¥23,000

板厚:1.5mm



③ 遠赤セラミック加工 アルミプレス天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6取 H15	1-0946-0301	530×380×H15	890g	1410300	¥12,000
6取 H25	1-0946-0302	530×380×H25	910g	1410400	¥12,000
6取 H35	1-0946-0303	530×380×H35	944g	1410500	¥12,000

板厚:1.0mm

- 遠赤外線放射なので中はふっくら、しっとりと焼け、焼きムラがなく非常に効率が良いです。



④ 遠赤セラミック加工 鉄プレス天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6取 H15	1-0946-0401	530×380×H15	1,510g	1409900	¥8,500
6取 H25	1-0946-0402	530×380×H25	1,550g	1410000	¥8,500
6取 H35	1-0946-0403	530×380×H35	1,620g	1410100	¥8,500
8取	1-0946-0404	430×340×H30	1,120g	1410200	¥8,000

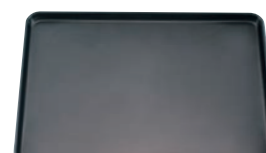
板厚:0.75mm



⑤ テフロン加工 アルタイト プレス 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取 深型	1-0946-0501	545×395×H40	1,700g	2867600	¥15,000
6枚取 浅型	1-0946-0502	545×395×H22	1,520g	2867700	¥15,000

板厚:0.8mm



⑥ セラミック加工 鉄 プレス 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取 深型	1-0946-0601	545×395×H40	1,720g	2868200	¥14,800
6枚取 浅型	1-0946-0602	545×395×H22	1,620g	2868300	¥14,800

板厚:0.8mm



⑦ 鉄 深型 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取	1-0946-0701	540×390×H40	1,800g	3927600	¥2,500
8枚取	1-0946-0702	430×340×H40	1,200g	3927700	¥2,000

板厚:0.7mm



⑧ 鉄 浅型 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取	1-0946-0801	555×400×H30	1,750g	3927800	¥2,500
8枚取	1-0946-0802	445×355×H25	1,200g	3927900	¥2,000

板厚:0.7mm



⑨ 鉄 黒皮 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
大	1-0946-0901	545×395×H40	2,600g	2588100	¥6,500
小	1-0946-0902	430×340×H40	1,800g	2588200	¥5,500

板厚:1.6mm



⑩ 鉄 プレス 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取 深型	1-0946-1001	545×395×H40	1,740g	2867800	¥4,200
6枚取 浅型	1-0946-1002	545×395×H22	1,600g	2867900	¥4,200

板厚:0.8mm



⑪ アルタイト 深型 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取	1-0946-1101	540×390×H40	1,600g	2590900	¥2,200
8枚取	1-0946-1102	430×340×H40	1,165g	2591000	¥1,800

板厚:0.7mm

材質:スチール(アルミメッキ)



⑫ アルタイト 浅型 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取	1-0946-1201	555×400×H30	1,610g	2591010	¥2,200
8枚取	1-0946-1202	445×355×H25	1,170g	2591020	¥1,800

板厚:0.7mm

材質:スチール(アルミメッキ)



⑬ アルタイト プレス 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
6枚取 深型	1-0946-1301	545×395×H40	1,690g	2868000	¥4,500
6枚取 浅型	1-0946-1302	545×395×H22	1,520g	2868100	¥4,500

板厚:0.8mm

材質:スチール(アルミメッキ)



⑭ アルマイト 深型 天板

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
5号	1-0946-1401	430×340×H40	640g	2588700	¥4,500
6号	1-0946-1402	545×395×H40	910g	2588800	¥5,700

板厚:1.2mm



⑮ アルスタープレス天板 6取

	ページコード	商品コード	価格
6取	1-0946-1501	1449800	¥4,000

外寸:530×380×H15

重量:1,480g

板厚:0.8mm

材質:スチール(アルミメッキ)



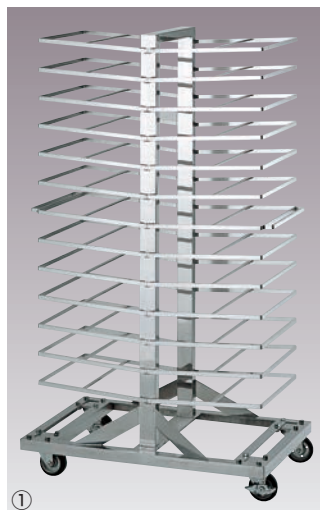
※このページはオープンでの焼成用ペイキングトレーですので液体のご使用には適しません

天板収納トンボラック

Check!

〈特長〉 ●トンボラック両袖は26枚、片袖は13枚までの天板が収納できます。
●天板を積み重ねて冷却しますのでスペースもとらず、調理室の空間を最大限に活用できます。

●それぞれ天板6枚取用と8枚取用があり、お店でお使いの天板に合わせて選びいただけます。
●キャスター付ですので一人で自由に移動できます。



① EBM 18-8 トンボラック 両袖 (26枚差) 71 別梱包

ページコード	外寸	商品コード	価格
6枚取用 1-0947-0101	900×540×H1,560	4547200	¥310,000
8枚取用 1-0947-0102	900×450×H1,560	4547300	¥310,000

キャスター:ゴム製 φ100 (自在×4、内2輪ストッパー付)



② EBM 18-8 トンボラック 片袖 (13枚差) 71 別梱包

ページコード	外寸	商品コード	価格
6枚取用 1-0947-0201	600×540×H1,560	4547400	¥190,000
8枚取用 1-0947-0202	600×450×H1,560	4547500	¥190,000

キャスター:ゴム製 φ100 (自在×4、内2輪ストッパー付)



③ 鉄 トンボラック 両袖 (26枚差) 71 別梱包

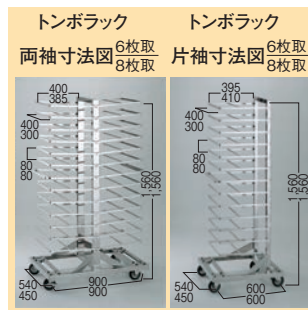
ページコード	外寸	商品コード	価格
6枚取用 1-0947-0301	900×540×H1,560	4547600	¥140,000
8枚取用 1-0947-0302	900×450×H1,560	4547700	¥140,000

キャスター:ゴム製 φ100 (自在×4、内2輪ストッパー付)
シルバーコーティング仕上

④ 鉄 トンボラック 片袖 (13枚差) 71 別梱包

ページコード	外寸	商品コード	価格
6枚取用 1-0947-0401	600×540×H1,560	4547800	¥120,000
8枚取用 1-0947-0402	600×450×H1,560	4547900	¥120,000

キャスター:ゴム製 φ100 (自在×4、内2輪ストッパー付)
シルバーコーティング仕上



⑤ EBM 鉄 トンボラック 26枚差 天板・食パンケース用 71 別梱包

ページコード	商品コード	価格
1-0947-0501	8804000	¥150,000

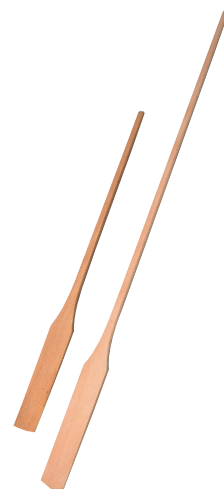
940×550×H1,600
キャスター:ゴム製φ100 (自在×4、内2輪ストッパー付)
フレーム間隔:85mm
シルバーコーティング仕上
●フレームは1段おきに取付はずしでき、天板はもちろん、背の高い食パンケースも収納できます。



⑥ EBM ステンレス ベーカーリーカート 71 別梱包

ページコード	商品コード	価格
1-0947-0601	8873000	¥149,500

外寸:670×480×H1,870
キャスター:ゴム製 φ125 (自在×4、4輪ストッパー付)
棚間隔:80mm 19段
●6枚取フレンチサイズ (400×600) の天板を収納できます。
●対角ストッパー付でトレーの滑り落ちを防止

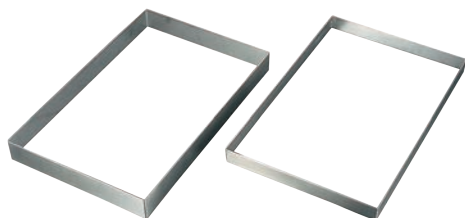


⑦ 木製テンパンサシ (桎材)

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
120cm	1-0947-0701	90	330	1,200	3613300 ¥6,500
150cm	1-0947-0702	90	360	1,500	3613400 ¥9,500
180cm	1-0947-0703	90	390	1,800	3613500 ¥10,900
210cm	1-0947-0704	90	420	2,100	3613600 ¥13,200

※120cmはブナ材





①EBM 18-8 角型
ケーキリング

内寸	ページコード	商品コード	価格
570×370×H25mm	1-0948-0101	7398300	¥11,700
570×370×H40mm	1-0948-0102	7398400	¥13,400
570×370×H60mm	1-0948-0103	7398500	¥16,700

板厚:2.5mm



②EBM 18-8 角型 浅型
セルクルリング

ページコード	内寸	商品コード	価格
37cm 1-0948-0201	370×270×H35	3605500	¥9,600
48cm 1-0948-0202	480×340×H35	3605600	¥11,500
56cm 1-0948-0203	565×365×H35	3605700	¥13,000

板厚:3mm

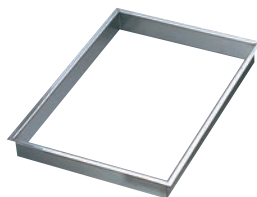


③EBM 18-8 角型 深型
セルクルリング

ページコード	内寸	商品コード	価格
37cm 1-0948-0301	370×270×H45	3605200	¥10,600
48cm 1-0948-0302	480×340×H45	3605300	¥13,000
56cm 1-0948-0303	565×365×H45	3605400	¥14,700

板厚:3mm

※EBM 角セルクルリング37cm、48cmは鉄黒皮製テンパン、アルタイト天板に合う大きさです。
鉄黒皮製テンパン、アルタイト天板はP946をご参照ください。



④EBM 18-8 角 セルクル ツバ付
6枚取天板用

ページコード	内寸	商品コード	価格
40H 1-0948-0401	480×330×H40	7272800	¥10,200
50H 1-0948-0402	480×330×H50	7272700	¥11,300

板厚:1.5mm



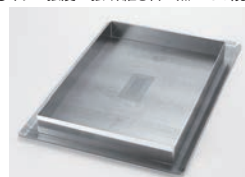
⑤EBM 18-8 角 セルクル
6枚取天板用

ページコード	内寸	商品コード	価格
40H 1-0948-0501	480×330×H40	7272600	¥8,300
50H 1-0948-0502	480×330×H50	7272500	¥9,000

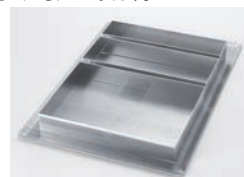
板厚:1.5mm

天板とのセットで作業効率アップ。
チョコレート、ケーキはもちろん、
ゼリーやムースにも対応

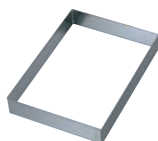
●ネジレ強度が強く、継ぎ目が無いため焼き上がりきれいになります。



⑤をセットした場合



⑥⑦⑧をセットした場合



⑥EBM 18-8 角 セルクル
6枚取天板用1/2

ページコード	内寸	商品コード	価格
40H 1-0948-0601	330×240×H40	7273000	¥4,200
50H 1-0948-0602	330×240×H50	7272900	¥5,100

板厚:1.5mm



⑦EBM 18-8 角 セルクル
6枚取天板用1/4

ページコード	内寸	商品コード	価格
40H 1-0948-0701	330×120×H40	7273200	¥3,700
50H 1-0948-0702	330×120×H50	7273100	¥4,500

板厚:1.5mm



⑧EBM 18-8 角 セルクル
6枚取天板用1/6

ページコード	内寸	商品コード	価格
40H 1-0948-0801	330×78×H40	7273400	¥3,300
50H 1-0948-0802	330×78×H50	7273300	¥4,000

板厚:1.5mm



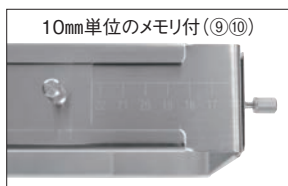
⑨

⑩

18-8 パズルパン

41

ページコード	使用サイズ	商品コード	価格
⑨大PUZ-01 1-0948-0901	最少 160×160×H50 最大 300×300×H50	5843060	¥4,000
⑩小PUZ-02 1-0948-1001	最少 80×150×H50 最大 140×280×H50	5843070	¥3,500



お好みのサイズに拡大縮小できます。

■コンパクトに収納

使用後はネジをゆるめて分解してL型板4枚を重ねればスペースを取らずにコンパクトに収納できます。

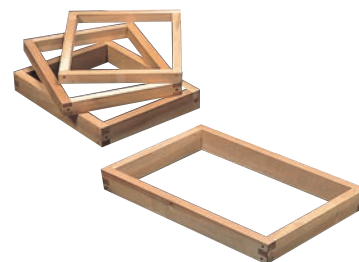


■オープンでフレキシブルに使用

オープンで天板にそのまま置いて使用でき、お菓子の種類に合わせてお好みのサイズに焼き型を伸縮可能です。



※型の内側には必ず敷き紙を敷いてご使用ください。



⑪ホウ材 カステラ木枠

ページコード	内寸	商品コード	価格
4斤 1寸 1-0948-1101	379×288×H30	3610800	¥6,600
4斤1.5寸 1-0948-1102	379×288×H45	3610900	¥7,700
4斤2.2寸 1-0948-1103	379×288×H67	3611000	¥9,000
8斤 1寸 1-0948-1104	561×379×H30	3611100	¥7,500
8斤1.5寸 1-0948-1105	561×379×H45	3611200	¥9,000
8斤2.2寸 1-0948-1106	561×379×H67	3611300	¥11,000
10斤 1寸 1-0948-1107	561×470×H30	3611400	¥8,200
10斤1.5寸 1-0948-1108	561×470×H45	3611500	¥8,900
10斤2.2寸 1-0948-1109	561×470×H67	3611600	¥12,000
12斤 1寸 1-0948-1110	561×561×H30	3611700	¥7,900
12斤1.5寸 1-0948-1111	561×561×H45	3611800	¥9,300
12斤2.2寸 1-0948-1112	561×561×H67	3611900	¥12,200

57
伊豆・
調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・
そば60
フライヤー61
すし・蒸し器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・
鉄板焼関連① 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	サイズ	商品コード	価格
4931-58 1-0949-0101	585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥8,200
4931-51 1-0949-0102	515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥7,100



② ドゥマール シルパン

ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ 1-0949-0201	585×385	5436200	¥6,700
6枚取サイズ 1-0949-0202	490×340	5436300	¥5,700

●メッシュ状のシリコン製ベーキングシートです。下から水分が抜けるため、底面に綺麗な焼き色を付けると同時に、サクッと焼き上げることが可能になります。
●パ・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。



③ ドゥマール シルパット

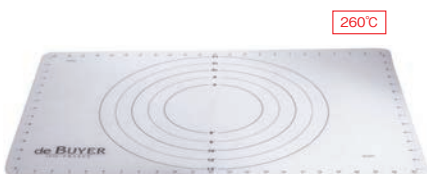
ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ 1-0949-0301	580×380	5433600	¥6,000
6枚取サイズ 1-0949-0302	490×340	5433700	¥5,000
8枚取サイズ 1-0949-0303	380×290	5433800	¥3,700



④ メッシュシリコンシート

ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ 1-0949-0401	585×385	2577900	¥5,400
6枚取サイズ 1-0949-0402	490×340	2578000	¥3,900

耐熱温度:-40~300°C
●底がメッシュになっており熱通りがよく、さらに凸凹がなくきれいに焼きあがります。

⑥ デバイヤー マーク付
シリコンマット 4937-60

ページコード	商品コード	価格
1-0949-0601	8194440	¥7,800

サイズ:600×400
マークサイズ:φ6、8、10、12、14インチ
耐熱温度:-60~260°C
●ピザなどの円形の生地をのばす時にとても便利です。
●均一に仕上げる目安になります。
●4辺には1~24インチの目盛が付いています。



⑦ シリコン 製菓マット

ページコード	商品コード	価格
1-0949-0701	4213600	¥4,500

サイズ:680×520
耐熱温度:-40~250°C
●ソリッドカラーの為、白い生地が判別しやすいです。
●目盛があって、生地サイズが目でわかります。



⑧ シリコンマット No.1736

ページコード	商品コード	価格
1-0949-0801	6658600	¥2,400

サイズ:600×400
マークサイズ:タルト、パイ型18、21、24cm用目安
材質:シリコンゴム
耐熱温度:-20~200°C

クッキングペーパー(シート)
(500枚入)

ページコード	商品コード	価格
⑨ ニュース白 FTN2010-S	1-0949-0901 5410300	¥9,200
⑩ ニュース茶 FTN2020-S	1-0949-1001 5410400	¥9,200

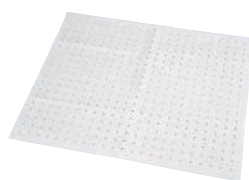
サイズ:500×350 6取サイズ
材質:両面シリコン加工耐油紙
機能:耐油・耐熱・剥離性
耐熱温度:180°C

クッキングペーパー(シート)
(500枚入)

ページコード	商品コード	価格
⑪ 白無地 FTN2030-K	1-0949-1101 5410500	¥7,500
⑫ 茶無地 FTN2040-K	1-0949-1201 5410600	¥7,500

サイズ:500×350 6取サイズ
材質:両面シリコン加工耐油紙
機能:耐油・耐熱・剥離性
耐熱温度:180°C

このページの全商品は

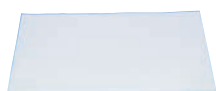


①マトファー シリコンペーパー
(1,000枚入)



ページコード	サイズ	商品コード	価格
777330	1-0950-0101 500×350 6取サイズ用	5508400	¥30,000
777331	1-0950-0102 600×400 フレンチサイズ用	5508500	¥33,000

耐熱温度:230℃



②リンベ シート 角 穴あり (1000枚入)

ページコード	商品コード	価格
RSM-001 1-0950-0201 390×300 8取サイズ用	4674180	¥30,350
RSM-002 1-0950-0202 500×350 6取サイズ用	4674190	¥40,850

材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
厚み:52ミクロン
※穴径φ6



③業務用 クックパー セパレート紙
角型 (1,000枚入)



ページコード	サイズ	商品コード	価格
8枚取 1-0950-0301	K30-39 390×300	6983800	¥18,000
6枚取 1-0950-0302	K35-50 500×350	6983900	¥25,000

材質:シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
●両面シリコン加工



④業務用 クックパー EGセパレート紙
フレンチ天板用 300枚入

ページコード	商品コード	価格
1-0950-0401	6607710	¥6,000

サイズ:600×400
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
●両面シリコン加工



⑤スチコン用 クッキングペーパー
クックパー EG

ページコード	商品コード	価格
1-0950-0501	7368910	¥1,100

サイズ:330×540 入数:50枚
材質:シリコン樹脂加工耐油紙(両面シリコン加工)
耐熱温度:250℃(20分)
●1枚1枚簡単に取り出し、ホテルパン1/1にピッタリサイズなのでそのまま敷けます。
●油や水を下に通しません。
●蒸気を適度に通します。



⑥クックパー EGカットタイプ
6枚取り天板用 (50枚入)

ページコード	商品コード	価格
1-0950-0601	1561920	¥1,060

サイズ:350×500
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
●耐熱温度は250℃(20分)で、幅広いメニューや大量調理に対応できます。
●両面シリコン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。
●油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。
●料理が天板にくっつかずサラッととがせるので、キレイに仕上がります、食材の歩留まりがアップします。
●蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。

FM クッキングシート
ロールタイプ

ページコード	商品コード	価格
⑦33cm×30m 1-0950-0701	1130870	¥780
⑧33cm×20m 1-0950-0801	1130880	¥600

材質:シリコン加工紙
耐熱温度:250℃(20分)
●両面シリコンのお買い得タイプ



⑨業務用 クッキングペーパー
クックパー

ページコード	商品コード	価格
1-0950-0901	4038400	¥1,200

サイズ:33cm×20m
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
●両面シリコン加工



⑪ヒタチ
クッキングシート

ページコード	商品コード	価格
1-0950-1101	1799900	¥1,800

サイズ:33cm×30m
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)

⑫キッチンスタ
クッキングシート Eタイプ

ページコード	商品コード	価格
1-0950-1201	4039731	¥1,000

サイズ:33cm×30m
材質:耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
●蒸気を適度に通し蒸し料理に最適



FM クッキングシート
平判 (100枚入り)

ページコード	商品コード	価格
⑬330×540mm FM33-54 1-0950-1301	1130840	¥1,750
⑭330×500mm FM35-50 1-0950-1401	1130850	¥1,750
⑮400×600mm FM40-60 1-0950-1501	1130860	¥2,050

材質:シリコン加工紙
耐熱温度:250℃(20分)
●箱入りで簡単に片手で取り出せる平判タイプ



⑯プロが選ぶ クックシート
(ピンク小箱)

ページコード	商品コード	価格
1-0950-1601	8645210	¥1,000

サイズ:33cm×20m
材質:パーメント紙
耐熱温度:250℃(20分)
●両面シリコン樹脂加工



茶色い紙のクッキングシート

ページコード	商品コード	価格
⑰30cm×10m 1-0950-1701	4292620	¥700
⑱25cm×5m 1-0950-1801	4292410	¥370

材質:高密度耐油紙(シリコン樹脂)
耐熱温度:250℃(20分)



プロが選ぶ クックシート

ページコード	商品コード	価格
⑲30cm×20m(グリーン小箱) 1-0950-1901	6933300	¥670
⑳Eタイプ 33cm×20m(レッド小箱) 1-0950-2001	4048681	¥690
㉑お徳用 33cm×40m(イエロー小箱) 1-0950-2101	4048691	¥1,200

材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
※クッキングシート素材比較表の参考表はP2328をご参照ください。



くり返し使えるベーキングシート

①～③の商品はくり返しお使いいただけます

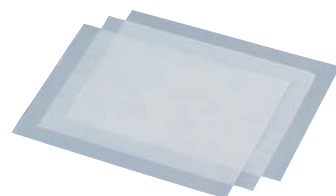
Check!

ベーキングシートの特性

ベーキングシートは化学的に不活性で毒性のない樹脂製品です。

- 焦げ付かず、剥離性が良く、製品の仕上がりきれいです。
- 耐油性、耐アルコール性、耐薬品性があり、安全で優れています。
- ガラス繊維にフッ素樹脂を十分に含浸し、焼成したものですから、優れた強度をもっています。
- 食品衛生法にも合格した商品です。

※焼却しないで不燃物として廃棄してください。

EBM
おすすめ① EBM 厚口 テフロン
ベーキングシート (10枚入)

	ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	1-0951-0101	600×400	6142060	¥33,000
ガストロノームサイズ	1-0951-0102	500×300	6142050	¥19,400
シルバット用 大	1-0951-0103	660×455	6142030	¥36,500
シルバット用 小	1-0951-0104	330×455	6142040	¥19,200
6取	1-0951-0105	495×350	6142000	¥23,500
8取	1-0951-0106	385×300	6142010	¥15,500
10取	1-0951-0107	280×240	6142020	¥9,200

厚さ:125ミクロン
材質:ガラス繊維にフッ素樹脂含浸
耐熱温度:-100～260℃

② テフロンシート (10枚入)



	ページコード	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	1-0951-0201	600×400	8645000	¥17,800
ガストロノームサイズ	1-0951-0202	500×300	8645100	¥16,700
シルバット用 大	1-0951-0203	660×455	8644800	¥25,600
シルバット用 小	1-0951-0204	330×455	8644900	¥15,000
6取	1-0951-0205	495×350	2591700	¥11,800
8取	1-0951-0206	385×300	2591800	¥9,600
10取	1-0951-0207	280×240	2591900	¥6,200

厚さ:75ミクロン
材質:ガラス繊維にテフロン加工含浸
耐熱温度:-100～260℃

③ ホワイト ベーキング
シート (10枚入)

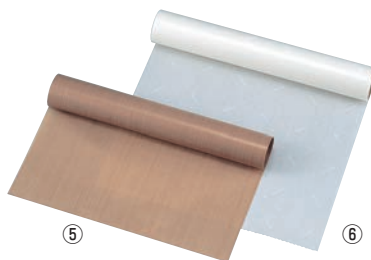
	ページコード	サイズ	商品コード	価格
10取	1-0951-0301	280×240	2910400	¥6,300

厚さ:80ミクロン
材質:ガラス繊維にフッ素樹脂含浸
耐熱温度:-100～250℃
●使用状況によって異なりますが、約1,000回の使用に耐えられます。
※焼却しないで不燃物として廃棄してください。

④ テフロン クッキングシート
(2枚入)

ページコード	商品コード	価格
1-0951-0401	2591600	¥1,400

サイズ:250×280
厚さ:80ミクロン
材質:テフロン含浸ガラスクロス
耐熱温度:-100～260℃

⑤ パティシェール テトラス
オープンシート PP-728

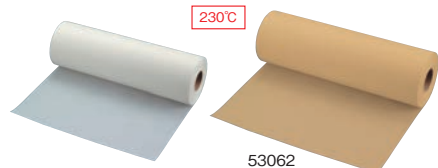
ページコード	商品コード	価格
1-0951-0501	4901400	¥1,800

サイズ:300×800
厚さ:75ミクロン
材質:ガラス繊維(テトラス含浸)
耐熱温度:260℃
●熱に強く数ヶ月使用できます。
●物がくっつきにくく、油がいらないのでパンやクッキーなどがきれいに焼きあがります。

⑥ パティシェール シリコン
オープンペーパー PS-142

ページコード	商品コード	価格
1-0951-0601	4901500	¥800

サイズ:30cm×長さ10m
厚さ:30ミクロン
材質:超厚口グラシン紙
●オープン天板やケーキの焼き型に敷いて使用します。
●表面にシリコン加工がしてあるので、パンやケーキがきれいに仕上がります。
●表面に便利な10mmきざみの目盛付
●超厚口グラシン紙ですら数回ご使用できます。

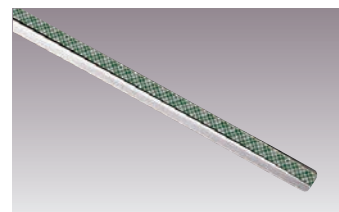
⑦ テルモハウザー
ベーキングロールペーパー
(シリコン加工)

ページコード	サイズ	商品コード	価格
53022	1-0951-0701	40cm×200m	7091000
53052	1-0951-0702	50cm×200m	7091100
53062	1-0951-0703	57cm×200m	7091200

⑧ テルモハウザー
ロールディスペンサー
壁掛式 44825

ページコード	商品コード	価格
1-0951-0801	7091300	¥55,500

外寸:682×300×H50
※ロールペーパーでの使用時には、別売の専用ノコ刃⑨を
セットしてください。
※ベーキングロールペーパーは別売です。

⑨ テルモハウザー
ロールディスペンサー用
ノコ刃 85041

ページコード	商品コード	価格
1-0951-0901	7091400	¥11,500

全長:630mm



信頼があなたをガード

タッカーバンガードはアメリカの権威あるNSFの厳しい検査において
耐熱・洗濯・残菌テストを見事にクリア



① タッカーバンガード 高温用
オープンミット プラス 512 (1枚)

ページコード	全長	商品コード	価格
No.5121 12インチ	1-0952-0101	305	5507100 ¥11,200
No.5151 15インチ	1-0952-0102	380	5507200 ¥12,200
No.5181 18インチ	1-0952-0103	475	5507300 ¥14,200

耐熱温度:480℃
●ケブラ材を使用している為、耐熱・耐久性にすぐれヤケなどの心配がありません。



② タッカーバンガード
オープンミット 305 (1枚)

ページコード	全長	商品コード	価格
No.55121 12インチ	1-0952-0201	295	5507700 ¥9,100
No.55151 15インチ	1-0952-0202	365	5507800 ¥9,500
No.55181 18インチ	1-0952-0203	455	5507900 ¥11,800

耐熱温度:340℃



アツアツの石焼きビビンバも
タッカーバンガードがあれば安心



③ タッカーバンガード
スリーフィンガー オープンミット (1枚)

ページコード	全長	商品コード	価格
No.7120 12インチ	1-0952-0301	310	5507400 ¥11,000
No.7150 15インチ	1-0952-0302	365	5507500 ¥12,100
No.7180 18インチ	1-0952-0303	450	5507600 ¥13,500

耐熱温度:230℃
●つかみやすい様3本指になっております。



④ タッカーバンガード
オープンミット (1枚)

ページコード	全長	商品コード	価格
No.6120 12インチ	1-0952-0401	310	4588500 ¥9,600
No.6150 15インチ	1-0952-0402	375	4588600 ¥10,800
No.6180 18インチ	1-0952-0403	460	4588700 ¥12,000

耐熱温度:210℃



⑤ タッカーバンガード
オープンパビットミット (1枚)

ページコード	全長	商品コード	価格
No.5120 12インチ	1-0952-0501	305	4588800 ¥9,500
No.5150 15インチ	1-0952-0502	380	4588900 ¥10,400
No.5180 18インチ	1-0952-0503	475	4589000 ¥12,200

耐熱温度:230℃



①～⑤の商品は日陰干しが条件で洗濯(手洗い)が可能ですが変色・縮み・性能低下がおこる場合がございます。[洗濯機の使用は不可です]



⑥ 耐熱グローブ F5201 (2枚1組)

ページコード	商品コード	価格
1-0952-0601	8800500	¥3,300

全長:約260
手の平まわり:約300 中指の長さ:85
材質:外側 / NOMEX 70%・KEVLAR 30%
内側 / コットン 100%
耐熱温度:350℃
●5本指タイプで指が自由に動かせるので、物をしっかりと握めます。
●左右兼用のフリーサイズ



⑦ マーキュリー 耐熱手袋
43-113 (2枚1組)

ページコード	商品コード	価格
1-0952-0701	3634110	¥6,300

全長:330 手の平まわり:約250 中指の長さ:100
材質:表 / アラミド繊維100%
裏 / 綿ライナー
●350℃で繰り返し(18秒間)使用可能な耐熱手袋
●5本指仕様なので、しっかりとつかめます。



⑧ 5本指手袋 耐熱滑り止め付
EGF-36 (2枚1組)

ページコード	商品コード	価格
1-0952-0801	8143200	¥8,040

(耐熱性、耐スパッター性、耐炎性)
全長:270 手の平まわり:約300 中指の長さ:110
材質:テックノール50%、耐炎繊維50%、フェルト
耐熱温度:250℃(※シリコン部分は150℃)



⑨ クルセダー フレックス 耐熱用手袋
(2枚1組) ロング 42-474

ページコード	全長	商品コード	価格
L 1-0952-0901	330	8858200	¥2,900
LL 1-0952-0902	360	8506200	¥2,900

材質:表 / ポリエステル+コットン(ニトリルコーティング)
裏 / 起毛ポリエステル
耐熱温度:180℃
●洗濯も可能なため、繰り返し使用ができます。
●5本指タイプの耐熱性グローブ



⑩ TH 耐熱 コットングローブ
44341 (2枚1組)

ページコード	商品コード	価格
1-0952-1001	7091600	¥3,800

150×400
※耐熱温度:短い時間なら240℃まで



⑪ マトファー 皮製 ベーカリーグローブ
79433 (2枚1組)

ページコード	商品コード	価格
1-0952-1101	8143700	¥13,350

全長:395
耐熱温度:250℃

57
屋台・
イベント調理機器

フレームガード オープンミット (2枚1組)

全長	①ブラック	②タン	価格
10インチ 260	1-0953-0101 8788100	1-0953-0201 4548600	¥2,700
13インチ 350	1-0953-0102 2592900	1-0953-0202 4548500	¥3,000
15インチ 370	1-0953-0103 2592700	1-0953-0203 4548400	¥3,100
17インチ 440	1-0953-0104 2592800	1-0953-0204 4548300	¥3,700

耐熱温度:200℃ 外素材:撥水加工コットン

58
ピザ・
パスタ

フレームガード オープンミット (2枚1組)

全長	③ブルー	④レッド	⑤グリーン	価格
13インチ 350	1-0953-0301 2593000	1-0953-0401 2593010	1-0953-0501 2593020	¥3,000
17インチ 440	1-0953-0302 2593030	1-0953-0402 2593040	1-0953-0502 2593050	¥3,700

耐熱温度:200℃ 外素材:撥水加工コットン



⑥シルバーオープンミット (2枚1組)

ページコード	全長	商品コード	価格
10インチ	260	1-0953-0601 2592600	¥1,950
13インチ	350	1-0953-0602 2592500	¥2,150
17インチ	440	1-0953-0603 4942400	¥2,450

材質:綿100% (外側シリコン樹脂)
耐熱温度:100℃59
うどん・そば・
ラーメン

⑦ボロ手 (2枚1組)

ページコード	商品コード	価格
1-0953-0701	2592400	¥800

全長:260

材質:メリヤス地 (綿100%)

※色、柄などは商品によって異なります。



⑧耐熱オープンミット鍋敷き (1枚)

ページコード	商品コード	価格
TM-5	1-0953-0801 5279500	¥1,000

外寸:φ210

材質:綿100%

表面/シリコン樹脂加工、裏面(黒)/耐熱樹脂加工
耐熱温度:210℃①～⑧の商品は色落ち、性能低下がおこる
場合がございますので洗濯不可です。60
ギョーザ・
フライヤー

耐油・耐熱用手袋 スコーピオ (1双)

全長	M	LL	価格
⑨19-026 ロング 660	1-0953-0901 8857810	1-0953-0902 8857910	¥16,500
⑩19-024 ショート 450	1-0953-1001 8858010	1-0953-1002 8858120	¥14,000

材質:ネオプレン+サマーライナー

耐熱温度:180℃

M 手のひら周り:約250 中指長さ:85

LL 手のひら周り:約310 中指長さ:102

●幅広い耐薬品・耐油性

●グリップ力に優れ作業性が向上

※無くなり次第第2ケタ20コードのアルファテックに変更になります。

61
すし・蒸し器・
セイロ類62
製菓・
ベーカーリー用品

テクノーラ®

厳しい作業環境での切創・火傷事故から身を守る
特殊保護製品として優れた機能性を発揮します。

耐熱温度:約200℃

※表記している耐熱温度は素材自体の耐熱温度になります。

※表記している耐熱温度は安全に使える温度帯ではありません。

(商品を選定される前に、使用環境・作業環境をご確認ください。)

⑭オートグローブ
(左右一組)

ページコード	商品コード	価格
EGA-1	1-0953-1401 8143100	¥3,640

全長:220

手の平まわり:約220 中指の長さ:85

材質:テクノーラ100%、ニット、革付

⑮テクノーラ
ゴム引き安全作業手袋
(左右一組)

ページコード	商品コード	価格
EGG-103N	1-0953-1501 8143510	¥2,180

(耐切創性、耐熱性)

全長:260

手の平まわり:約210 中指の長さ:82

材質:テクノーラ100%、合成ゴム引き

※合成ゴム部分の耐熱温度は150℃



⑯作業用手袋 (左右一組)

ページコード	商品コード	価格
EGG-113L	1-0953-1601 1699600	¥940

全長:260

手の平まわり:約200 中指の長さ:85

材質:テクノーラ100%



⑰作業用手袋 (左右一組)

ページコード	商品コード	価格
EGG-13(S)	1-0953-1701 1699700	¥560
EGG-16(M)	1-0953-1702 1699500	¥600

全長:190

手の平まわり:約190 中指の長さ:70

EGG-13(S)

全長:230

手の平まわり:約200 中指の長さ:85

材質:指部/テクノーラ100%、他部/綿

〈特長〉

- 抜群の耐切創性・耐久性
- 優れたフィット性
- 溶融やドリップはしません

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

KitchenGrips



キッチングリップス オープンミット (1枚)

	全長	折り返し時	①レッド	②ブラック	③ライム	④リバーズレッド	価格
S	370	270	1-0954-0101 8008400	1-0954-0201 8008500	1-0954-0301 8008600	1-0954-0401 8008700	¥3,000
L	390	280	1-0954-0102 8008800	1-0954-0202 8008900	1-0954-0302 8009000	1-0954-0402 8009100	¥3,000

材質:合成ゴム
耐冷温度:-90℃ 耐熱温度:204℃
●折り返しを伸ばせば、肘近くまでカバーできます。



⑤キッチングリップス グローブ (2枚1組)

ページコード	商品コード	価格
DK2101	1-0954-0501	3351000 ¥6,000

全長:220
材質:合成ゴム
耐冷温度:-90℃ 耐熱温度:204℃
●手に馴染もしなやかな合成ゴムで滑りにくく、断熱性が高いので安全で安心して使えます。
●食器洗浄機で洗えるので衛生的です。



⑥すべらずつかめるラバーミット (1枚)

ページコード	商品コード	価格
K-398 レッド	1-0954-0601	1783100 ¥1,480

全長:265
材質:スチレンブタジエンゴム、ポリエステル
耐熱温度:200℃



⑦シリコンオープンミット (1枚)

ページコード	商品コード	価格
1-0954-0701	8647400	¥4,000

全長:300
材質:シリコン
耐熱温度:250℃
●表面が滑りづらい形状のため、しっかり握めます。
●左右どちらでもご使用頂けます。



シリコンミット 0002-601 (1枚)

ページコード	商品コード	価格
⑧レッド	1-0954-0801	5087900 ¥3,000
⑨グレー	1-0954-0901	5088000 ¥3,000

全長:285
耐熱温度:220℃
●左右どちらの手でもご使用いただけます。



⑩シリコンオープンミット (1枚)

ページコード	商品コード	価格
1-0954-1001	1617400	¥2,000

全長:230
耐熱温度:200℃
●鍋つかみや鍋敷き・ビンのフタ開けなど多目的に使えるオープンミットです。
●左右どちらの手でもご使用いただけます。



⑪シリコンオープンミット ロング (1枚)

ページコード	商品コード	価格
1-0954-1101	1617410	¥4,000

全長:350
耐熱温度:200℃
●袖まで隠れるプロ仕様のロングサイズ
●先端に吸盤型突起がついているのでつかみやすく、フタ開けにも便利
●左右どちらの手でもご使用いただけます。



5本指クッキンググローブ (1枚)

ページコード	商品コード	価格
⑫オレンジ	1-0954-1201	5111500 ¥1,200
⑬グリーン	1-0954-1301	5089400 ¥1,200

185×275×30
耐冷温度:-30℃ 耐熱温度:220℃
●約220℃に耐えるシリコン製なので熱い物の移動や熱湯の中へも入れられます。
●ハート型の凹凸は、両面に付いています。
●左右どちらの手でもご使用いただけます。



⑭業務用熱ブロック手袋 (1枚)

ページコード	商品コード	価格
Na500	1-0954-1401	8787770 ¥2,000

全長:330
材質:シリコン
耐熱温度:220℃
●大きい鍋などの使用も考慮したロングタイプ
●軍手をしたまま使用できる大きめフリーサイズ
●左右どちらの手でもご使用いただけます。



シリコンハーフミット (1個)

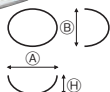
ページコード	商品コード	価格
⑮イエロー	0002-599Y	1-0954-1501 4426410 ¥1,300
⑯レッド	0002-599R	1-0954-1601 4426420 ¥1,300

外寸:130×115×H65
重量:79g
耐熱温度:220℃

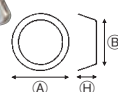
シリコン加工天板

ケーキを焼くと言う事は、オーブンの熱を型を通して生地へ伝え、水分を蒸発乾燥させることです。
金属天板にはきれいに焼くために必要な比熱と熱伝導があります。

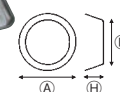
このページの全商品は

57
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①シリコン加工 アペール型
天板 (30ヶ取)

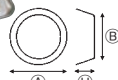
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0101	5396300	¥28,500
外寸:545×395×H50 単品寸法:Ⓐ56 Ⓑ36 Ⓗ28		

②シリコン加工 カステラカップ型
天板 (24ヶ取)

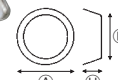
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0201	5397100	¥26,500
外寸:545×395×H39 単品寸法:Ⓐφ53 Ⓑφ50 Ⓗ17		

③シリコン加工 ミラソン65型
天板 (20ヶ取)

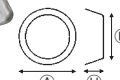
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0301	5397200	¥25,000
外寸:545×395×H40 単品寸法:Ⓐφ66 Ⓑφ55 Ⓗ18		

④シリコン加工 ミニマンケ75型
天板 (20ヶ取)

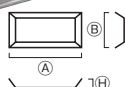
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0401	5397300	¥25,000
外寸:545×395×H46 単品寸法:Ⓐφ74 Ⓑφ61 Ⓗ24		

⑤シリコン加工 マルメット型
天板 (12ヶ取)

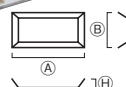
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0501	5397400	¥24,500
外寸:545×395×H56 単品寸法:Ⓐφ97 Ⓑφ76 Ⓗ33		

⑥シリコン加工 プティフル型
天板 (35ヶ取)

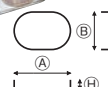
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0601	5397000	¥28,500
外寸:545×395×H35 単品寸法:Ⓐφ40 Ⓑφ30 Ⓗ13		

⑦シリコン加工 センチュリー型
天板 大 (20ヶ取)

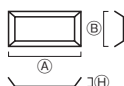
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0701	5395300	¥25,000
外寸:545×395×H36 単品寸法:Ⓐ97 Ⓑ50 Ⓗ14		

⑧シリコン加工 センチュリー型
天板 小 (36ヶ取)

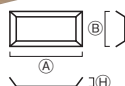
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0801	5395400	¥29,500
外寸:545×395×H33 単品寸法:Ⓐ49 Ⓑ26 Ⓗ11		

⑨シリコン加工 オーバル型
天板 (25ヶ取)

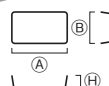
ページコード	商品コード	価格
1-0955-0901	5395500	¥27,000
外寸:545×395×H39 単品寸法:Ⓐ69 Ⓑ46 Ⓗ17		

⑩シリコン加工 センチュリー型
天板 (25ヶ取)

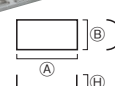
ページコード	商品コード	価格
1-0955-1001	5425101	¥27,000
外寸:545×395×H30 単品寸法:Ⓐ85 Ⓑ42 Ⓗ12		

⑪シリコン加工 センチュリー型
天板 (30ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0955-1101	5425100	¥21,000
外寸:550×405×H30 単品寸法:Ⓐ85 Ⓑ42 Ⓗ12		

⑫シリコン加工 トロフィー型
天板 (30ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0955-1201	5425200	¥28,500
外寸:545×395×H39 単品寸法:Ⓐ61 Ⓑ36 Ⓗ15		

⑬シリコン加工 半円筒型
天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0955-1301	6738900	¥27,000
外寸:545×395×H40 単品寸法:Ⓐ75 Ⓑ32 Ⓗ18		

シリコン加工天板

ケーキを焼くと言う事は、オープン熱を型を通して生地へ伝え、水分を蒸発乾燥させることです。
金属天板にはきれいに焼くために必要な比熱と熱伝導があります。

このページの全商品は



①シリコン加工 レモンケーキ型
天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0101	5426000	¥27,000
外寸:545×395×H58 単品寸法: A78 B54 H33		



②シリコン加工 貝型マドレーヌ型
天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0201	5425900	¥27,000
外寸:545×395×H39 単品寸法: A76 B48 H15		



③シリコン加工 貝形マドレーヌ型
天板 小 (36ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0301	5396700	¥29,500
外寸:545×395×H34 単品寸法: A43 B33 H12		



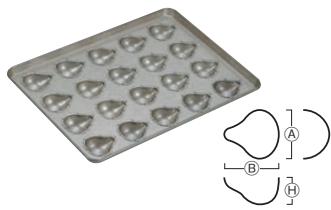
④シリコン加工 玉子型
天板 大 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0401	6739200	¥27,500
外寸:545×395×H52 単品寸法: A70 B50 H30		



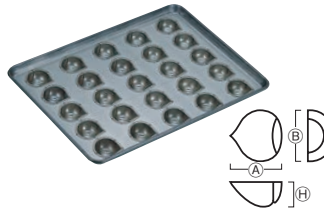
⑤シリコン加工 ほたて貝型
天板 (20ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0501	5425800	¥25,000
外寸:545×395×H44 単品寸法: A67 B68 H20		



⑥シリコン加工 ピュアベル型
天板 (20ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0601	6739800	¥26,000
外寸:545×395×H57 単品寸法: A65 B74 H36		



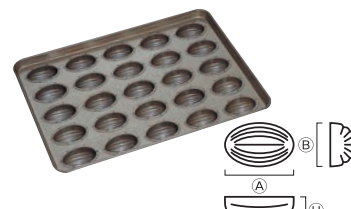
⑦シリコン加工 マロンケーキ型
天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0701	6739600	¥27,000
外寸:545×395×H53 単品寸法: A59 B59 H30		



⑧シリコン加工 シーズ型
天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0801	5424800	¥27,000
外寸:545×395×H39 単品寸法: A76 B46 H15		



⑨シリコン加工 アーモンドショコラ型
天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-0901	5426100	¥27,500
外寸:545×395×H58 単品寸法: A77 B50 H34		



⑩シリコン加工 ハート型
天板 (24ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-1001	5396200	¥27,000
外寸:545×395×H48 単品寸法: A55 B47 H26		



⑪シリコン加工 ミニクグロフ型
天板 (20ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-1101	5396400	¥27,000
外寸:545×395×H55 単品寸法: A68 H32		



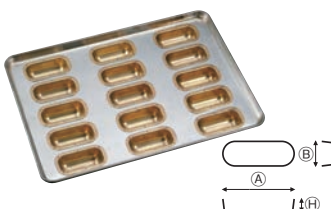
⑫シリコン加工 タイコ型
天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-1201	6738800	¥27,000
外寸:545×395×H41 単品寸法: A57 B46 H17		



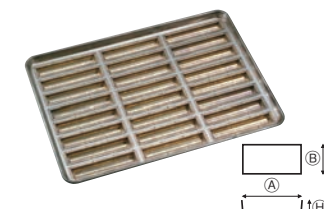
⑬シリコン加工 プディング型
天板 (20ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-1301	5396500	¥27,000
外寸:545×395×H51 単品寸法: A67 H29		



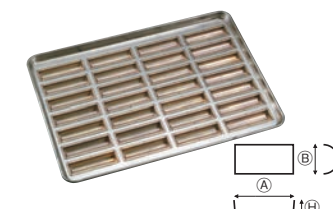
⑭シリコン加工 フィンガー型
天板 (15ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
L 1-0956-1401	545×395×H57	5395800 ¥26,000
M 1-0956-1402	545×395×H55	5395900 ¥25,000
単品寸法: L A116 B49 H35 M A103 B46 H33		



⑮シリコン加工 ラフト型
天板 (24ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0956-1501	5396000	¥29,500
外寸:545×395×H38 単品寸法: A150 B26 H18		



⑯シリコン加工 ラフト型
天板 M (28ヶ取)

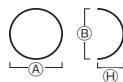
ページコード	商品コード	価格
1-0956-1601	5396100	¥29,500
外寸:545×395×H38 単品寸法: A110 B26 H16		

このページの全商品は



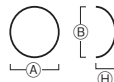
シリコン加工天板

ケーキを焼くと言う事は、オーブンの熱を型を通して生地へ伝え、水分を蒸発乾燥させることです。
金属天板にはきれいに焼くために必要な比熱と熱伝導があります。



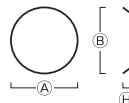
①シリコン加工 丸わん高型 天板

ページコード	外寸	商品コード	価格
7cm 20ヶ取	1-0957-0101	545×395×H59	5425400 ¥25,000
8cm 15ヶ取	1-0957-0102	545×395×H66	5425500 ¥23,500
単品寸法:	7cm A70 B70 H33		
	8cm A80 B80 H42		



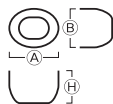
②シリコン加工 カステラドーナツ型 天板 (12ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0201	5425300	¥23,500
外寸:	545×395×H62	
単品寸法:	A97 B97 H38	



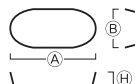
③シリコン加工 ラング・ド・シャ丸型 天板 7cm (24ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0301	6739400	¥41,000
外寸:	545×395×H20	
単品寸法:	A70 B65 H4.5	



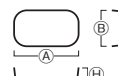
④シリコン加工 リージェント型 天板 (30ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0401	6739900	¥28,500
外寸:	545×395×H49	
単品寸法:	A47 B33 H29	



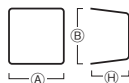
⑤シリコン加工 ダックワーズ型 天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0501	6738500	¥27,000
外寸:	545×395×H35	
単品寸法:	A78 B50 H12	



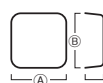
⑥シリコン加工 アドミラル型 天板 (30ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0601	6739000	¥28,500
外寸:	543×395×H37	
単品寸法:	A65 B38 H14	



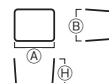
⑦シリコン加工 フォーマル型 天板 (35ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0701	5424900	¥32,500
外寸:	545×395×H54	
単品寸法:	A45 B45 H30	



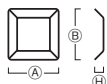
⑧シリコン加工 サボン型 天板 (25ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0801	5424700	¥27,000
外寸:	545×395×H39	
単品寸法:	A54 B54 H15	



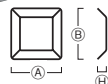
⑨シリコン加工 ホール型 天板 (30ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-0901	6739100	¥31,000
外寸:	545×395×H53	
単品寸法:	A52 B42 H30	



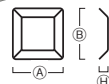
⑩シリコン加工 カトラ 70型 天板 (20ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-1001	5424501	¥26,000
外寸:	545×395×H30	
単品寸法:	A70 B70 H12	



⑪シリコン加工 カトラ 60型 天板 (24ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-1101	5396800	¥26,500
外寸:	545×395×H34	
単品寸法:	A60 B60 H12	



⑫シリコン加工 カトラ型 小 天板 (36ヶ取)

ページコード	商品コード	価格
1-0957-1201	5396600	¥29,500
外寸:	545×395×H32	
単品寸法:	A35 B35 H10	

ダコワーズ



① ゴム製 丸型 ダコワーズ

ページコード	商品コード	価格
6枚取用(35穴) 1-0958-0101	500×345×H10 3634400	¥18,000
6枚取用(25穴) 1-0958-0102	500×345×H10 0011800	¥18,000
8枚取用(20穴) 1-0958-0103	395×302×H10 0011900	¥17,300

1ヶ当たり 内寸:φ55

② ゴム製 小判型 ダコワーズ

ページコード	1ヶ当たり	商品コード	価格
6枚取用(25穴) 1-0958-0201	500×345×H10 69×45	3634500	¥18,000
8枚取用(20穴) 1-0958-0202	390×302×H10 64×42	0012000	¥17,300

●6枚取・8枚取天板にセットできます。

③ マトファー アルミ ダコワーズ 791749

ページコード	商品コード	価格
1-0958-0301	3634300	¥11,900

500×360×H8
1ヶの大きさ:60×40

※()内の寸法は、底径です。



④ シリコン加工 貝型 天板 (6ヶ取) フラット仕上げ

ページコード	商品コード	価格
1-0958-0401	7070620	¥5,500

238×218×H15
1ヶ当り49×76×H15
材質:アルタイト・ブリキ



⑤ シリコン加工 レモン型 天板 (6ヶ取) フラット仕上げ

ページコード	商品コード	価格
1-0958-0501	7070720	¥5,700

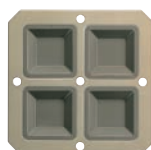
238×218×H28
1ヶ当り54×78×H28
材質:アルタイト・ブリキ



⑥ シリコン加工 フィナンシェ型 天板 (6ヶ取) フラット仕上げ

ページコード	商品コード	価格
1-0958-0601	7070520	¥5,500

238×218×H11
1ヶ当り85(72)×42(30)×H10
材質:アルタイト・ブリキ



⑦ シリコン加工 カトラール 70型 4連

ページコード	商品コード	価格
1-0958-0701	8335900	¥4,000

230×230×H18
1ヶ当り70×70×H13



⑧ シリコン加工 プリン型 6連

ページコード	商品コード	価格
1-0958-0801	8335600	¥4,000

300×230×H31
1ヶ当りφ76×H30



⑨ FK ブリキ マフィン型 #A10カップ 12ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0958-0901	2660000	¥2,780

225×298×H32
1ヶ当りφ55×H31



⑩ ブリキ マコロン マフィン型 12カップ

ページコード	商品コード	価格
1-0958-1001	1036400	¥1,560

157×208×H20
1ヶ当りφ37×H19



ブリキ マフィン型

ページコード	1ヶ当たり	商品コード	価格
⑪98カップ 3ヶ付 1-0958-1101	98×268×H30 φ73×H29	1035800	¥1,000
⑫100カップ 3ヶ付 1-0958-1201	98×268×H38 φ73×H37	1035900	¥1,020
⑬120カップ 花型 3ヶ付 1-0958-1301	98×268×H38 φ73×H37	1036000	¥1,060



シリコン加工 焼型 単品

ページコード	内寸	商品コード	価格
⑭レモン型 1-0958-1401	54×78×H28	7070800	¥550
⑮フィナンシェ型 1-0958-1501	85(72)×42(30)×H10	7071000	¥500
⑯貝型 1-0958-1601	49×76×H15	7070900	¥500

材質:ブリキ

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・
フールドウオーマー56
お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連

①FK ブリキ マフィン型 6ヶ付

	ページコード	外寸	1ヶ当り	商品コード	価格
# A10カップ	1-0959-0101	152×233×H32	φ55×H31	2659500	¥1,530
# 98カップ	1-0959-0102	180×265×H30	φ73×H29	2659600	¥1,750
# 100カップ	1-0959-0103	180×265×H38	φ73×H37	2659700	¥1,780
# 110カップ	1-0959-0104	180×265×H40	φ72×H39	2659800	¥1,880

②FK ブリキ マフィン型
B #7カップ 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0201	2660700	¥1,420

外寸:180×265×H26
(1ヶ当りφ73×H25)

③FK ブリキ マフィン型
C #11カップ 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0301	2660800	¥1,380

外寸:165×235×H25
(1ヶ当りφ65×H24)

④FK ブリキ マフィン型
#210 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0401	2660100	¥1,920

外寸:210×305×H21
(1ヶ当りφ80×H20)

⑤FK ブリキ マフィン型
蛇の目 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0501	2660400	¥1,450

外寸:176×260×H30
(1ヶ当りφ75×H25)

⑥FK ブリキ マフィン型
#120カップ (花型) 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0601	2659900	¥1,880

外寸:180×265×H38
(1ヶ当りφ73×H37)

⑦FK ブリキ マフィン型
メロン型 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0701	2660600	¥1,520

外寸:151×227×H16
(1ヶ当り70×47×H15)

⑧ブリキ Eマフィン型
Eケーキ型 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0801	1036100	¥1,480

外寸:180×265×H16
(1ヶ当り65×65×H15)

⑨FK ブリキ マフィン型
動物型 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-0901	2660200	¥1,450

外寸:165×235×H23
(1ヶ当りφ64×H22)

⑩FK ブリキ マフィン型
貝型 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-1001	2660500	¥1,200

外寸:166×230×H15
(1ヶ当りφ62×H14)

⑪FK ブリキ マフィン型
ハート型 6ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-1101	2660300	¥1,500

外寸:190×238×H14
(1ヶ当り77×64×H13)

⑫FK ブリキ マフィン型
小菊型 12ヶ付

ページコード	商品コード	価格
1-0959-1201	2660900	¥1,560

外寸:106×158×H20
(1ヶ当りφ37×H19)

⑬ブリキ 小菊
マフィン型 6カップ

ページコード	商品コード	価格
1-0959-1301	1036200	¥900

外寸:106×158×H20
(1ヶ当りφ37×H19)

⑭ブリキ マコロン
マフィン型 6カップ

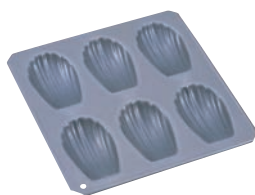
ページコード	商品コード	価格
1-0959-1401	1036300	¥900

外寸:106×158×H20
(1ヶ当りφ37×H19)



①アルブリット シェル型
マドレーヌ No.5265 15P

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0101	0805300	¥2,000
外寸:228×270×H13 (1ヶ当り56×40×H12)		
材質:アルミニウム・フッ素樹脂2コート		



②アルブリット シェル型
マドレーヌ No.5247 6P

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0201	0804500	¥1,500
外寸:200×197×H17 (1ヶ当り46×77×H16)		
材質:アルミニウム・フッ素樹脂2コート		



③アルブリット シェル型
マドレーヌ No.5248 9P

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0301	0804800	¥2,000
外寸:225×248×H14 (1ヶ当り63×63×H16)		
材質:アルミニウム・フッ素樹脂2コート		



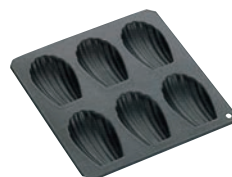
④アルブリット マフィンパン型6P
No.5251

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0401	0810800	¥2,500
外寸:190×273×H30 (1ヶ当りφ73×H30)		
材質:アルミニウム・フッ素樹脂2コート		



⑤シェル型 マドレーヌ
No.5084 15ヶ取

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0501	6621400	¥2,200
外寸:269×228×H13 (1ヶ当り40×57×H12)		
材質:スチール・シリコン樹脂塗装		



⑥シェル型 マドレーヌ
No.5045 6ヶ取

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0601	6621300	¥1,500
外寸:189×199×H17 (1ヶ当り46×77×H16)		
材質:スチール・シリコン樹脂塗装		



⑦シェル型 マドレーヌ
No.5046 9ヶ取

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0701	6621200	¥2,000
外寸:248×254×H17 (1ヶ当り63×63×H16)		
材質:スチール・シリコン樹脂塗装		



⑧Black マドレーヌ型
ハート型 9P No.5044

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0801	3899200	¥1,800
外寸:252×246×H13 (1ヶ当り60×60×H12)		
材質:スチール・シリコン樹脂塗装		



⑨Black マドレーヌ型
マフィンパン型 6P No.5068

ページコード	商品コード	価格
1-0960-0901	3899300	¥2,100
外寸:190×273×H30 (1ヶ当りφ70×H30)		
材質:スチール・シリコン樹脂塗装		



⑩Black マドレーヌ型
レモン型 6P No.5072

ページコード	商品コード	価格
1-0960-1001	3899400	¥1,500
外寸:190×273×H24 (1ヶ当り85×55×H23)		
材質:スチール・シリコン樹脂塗装		



⑪シリコン加工マドレーヌ貝型
6コ付 No.147

ページコード	商品コード	価格
1-0960-1101	0739560	¥1,400
外寸:188×195×H13 (1ヶ当り47×75×H14)		
材質:ブリキ・シリコン加工		



⑫シリコン加工マドレーヌ貝型
10コ付 No.148

ページコード	商品コード	価格
1-0960-1201	0739540	¥1,250
外寸:210×125×H10 (1ヶ当り30×40×H10)		
材質:ブリキ・シリコン加工		



57
イベント調理機器①ギルア マドレーヌ型
マドレーヌシェル型 15ヶ取 No.909 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0101	6621500	¥1,400
外寸:270×228×H13 (1ヶ当り40×56×H12)		
材質:スチール・クロームメッキ		

②ギルア マドレーヌ型
マドレーヌシェル型 6P No.987 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0201	3898800	¥950
外寸:200×190×H17 (1ヶ当り46×77×H16)		
材質:スチール・クロームメッキ		

③ギルア マドレーヌ型
コックシェル型 9P No.999 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0301	3898900	¥1,300
外寸:255×248×H14 (1ヶ当り63×63×H13)		
材質:スチール・クロームメッキ		

59
うどん・そば・ラーメン④ギルア マドレーヌ型
レモン型 6P No.918 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0401	3899000	¥950
外寸:190×273×H24 (1ヶ当り85×55×H23)		
材質:スチール・クロームメッキ		

⑤ギルア マドレーヌ型
コックハート型 9P No.994 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0501	3899100	¥1,300
外寸:252×246×H13 (1ヶ当り60×60×H12)		
材質:スチール・クロームメッキ		

⑥パティシエール 18-8 シェル型
マドレーヌ PP-643 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0601	0335400	¥1,800
外寸:200×200×H17 (1ヶ当り46×80×H16)		

60
ギョーザ・フライヤー

⑦マフィンパンケーキ型 シェル型 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0701	5726000	¥1,800
外寸:265×180×H18 (1ヶ当り65×65×H17)		
材質:スチール・テフロンセレクト		

⑧テフロンセレクト
マフィンパンケーキ型 6P 57288 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0801	2653010	¥1,400
外寸:265×180×H31 (1ヶ当りφ70×H30)		
材質:スチール		



⑨6pcマドレーヌ・シェル型 SIL-53 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-0901	8892000	¥1,500
外寸:196×185×H19 (1ヶ当り75×47×H20)		
耐熱温度:-50℃~220℃		

61
すし・蒸し器・セイロ類62
製菓・ベーカリー用品

⑩フィナンシェ型 B-021 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-1001	5195400	¥1,900
外寸:273×156 (1ヶ当り79×40×H12)		
材質:シリコンゴム		
耐熱温度:-40℃~250℃		



⑪マフィン型 B-022 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-1101	5195500	¥2,000
外寸:244×165 (1ヶ当りφ69×H30)		
材質:シリコンゴム		
耐熱温度:-40℃~250℃		



⑫シェル・マドレーヌ型 B-023 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-1201	5195600	¥1,900
外寸:275×186 (1ヶ当り80×50×H14)		
材質:シリコンゴム		
耐熱温度:-40℃~250℃		

⑬シリコン ダコワーズ
すりこみ型 B-031 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0961-1301	5195700	¥2,050
外寸:165×180×H10 (1ヶ当り内寸:70×45)		
材質:シリコンゴム		
耐熱温度:-40℃~250℃		

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



デバイヤーエラストモール

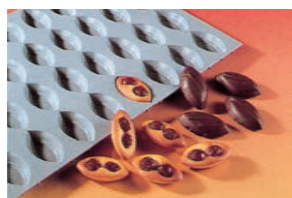
- 5%の鉄粉が入っているため金属製焼き型に近い焼き上がりになります。
- 他社製品と比べ同じサイズで焼ける型数が多いので経済的です。
- ベーキングシートに載せて簡単クッキング
- オープンから冷蔵庫・冷凍庫へ=耐熱性 耐冷・耐熱温度:-40℃~300℃
- 型離れ最高、簡単・速い=ノンスティック&フレキシブル
- ケーキ・チョコレート・パン・ムースの型としてだけでなく全ての料理に!

このページの全商品は



※ベーキングトレイはP943~946をご参照ください。

600×400mm=フレンチサイズ
400×300mm=フレンチハーフサイズ



①エラストモール ミニポート

ページコード	外寸	商品コード	価格
1854-60 1-0962-0101	72ヶ取 600×400	8561700	¥32,000
1854-40 1-0962-0102	32ヶ取 400×300	8561800	¥19,000

出来上り寸法:63×33×H11



②エラストモール 小判型

ページコード	外寸	商品コード	価格
1830-60 1-0962-0201	30ヶ取 600×400	8562100	¥33,000
1830-40 1-0962-0202	15ヶ取 400×300	8562200	¥17,000

出来上り寸法:70×50×H30



③エラストモール マドレーヌ 大

ページコード	外寸	商品コード	価格
1832-01D 1-0962-0301	9ヶ取 300×200	8194610	¥9,600

出来上り寸法:80×45×H18



④エラストモール ケーキ 大

ページコード	外寸	商品コード	価格
1831-01 1-0962-0401	9ヶ取 300×175	8194810	¥9,600

出来上り寸法:100×50×H30



⑤エラストモール ミニタルト

ページコード	外寸	商品コード	価格
1853-60 1-0962-0501	88ヶ取 600×400	8194900	¥32,000
1853-40 1-0962-0502	40ヶ取 400×300	8195000	¥19,000

出来上り寸法:φ45×H11



⑥エラストモール ミニマドレーヌ

ページコード	外寸	商品コード	価格
1851-01D 1-0962-0601	30ヶ取 300×200	8195110	¥9,600

出来上り寸法:40×30×H11



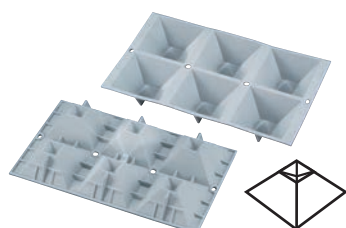
⑦エラストモール ミニフィナンシェ

ページコード	外寸	商品コード	価格
1852-01 1-0962-0701	25ヶ取 300×200	8195310	¥9,600

出来上り寸法:49×26×H11

今までなかった新しいモールド 上部の窪みにアイデアで自由にトッピングを!

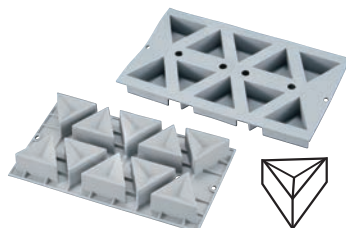
ベーキングトレイ、ガストロノーム1/1サイズには3枚、フレンチサイズには4枚ならべられます。



⑧エラストモール GEO ピラミッド 1841-01

ページコード	商品コード	価格
1-0962-0801	7003600	¥12,500

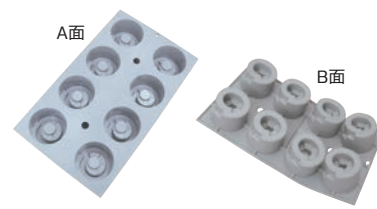
6ヶ取 外寸:300×176
出来上り寸法:81×81×H35



⑨エラストモール GEO トライアングル 1840-01

ページコード	商品コード	価格
1-0962-0901	7003700	¥12,500

10ヶ取 外寸:300×176
出来上り寸法:66×57×H35



⑩エラストモール GEO 階段 1844-01

ページコード	商品コード	価格
1-0962-1001	7010300	¥13,600

外寸:300×176
出来上り寸法:①/φ60×H50
②/φ38×H25
●両面2種類のケーキが作れます。

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!

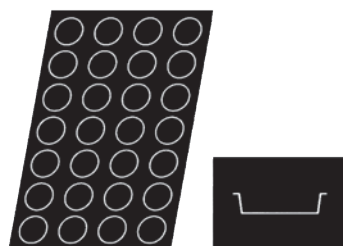
上質のシリコンを使っているので、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合は押し出すだけで外れます。

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

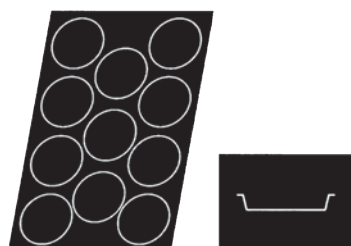
焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来の型よりも衛生的です。



①0002 ロンド (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0963-0101	6958100	¥27,000

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
1-0963-0201	6958000	¥27,000

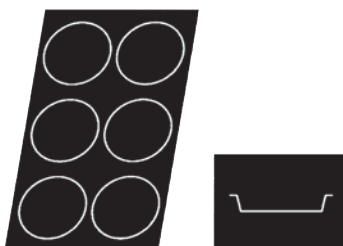
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ125(φ115)×H16
配列:4+3+4 11ヶ取



③0118 ロンド (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0963-0301	5436700	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ166(φ155)×H12
配列:3×2 6ヶ取



④0123 ロンド (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0963-0401	6205400	¥27,000

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



⑤1031 ミニマフィン (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0963-0501	6958400	¥27,000

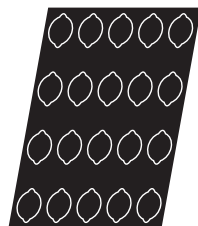
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ51(φ38)×H29
配列:8×5 40ヶ取



⑥0112 フロランタンキッシュ (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0963-0601	6958500	¥27,000

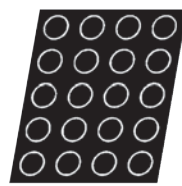
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ102(φ92)×H20
配列:5×3 15ヶ取



⑦1529 レモン型 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0963-0701	5437200	¥27,000

外寸:465×390
出来上がり寸法:84×55×H33
配列:4×5 20ヶ取



⑧2031 ミニマフィン (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0963-0801	6958600	¥14,500

外寸:400×300 8枚取サイズ
出来上がり寸法:φ51(φ38)×H29
配列:5×4 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。



DEMARLE® FLEXIPAN® ORIGINE ドゥマール フレキシパン オリジン

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレイ

69 プレンドー・ジュッサー・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイス・ブレイ用品

64 加熱調理器



① 2266 ブティフル (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0101	6205300	¥27,000

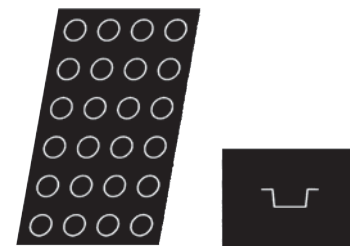
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ40(φ33)×H20
配列:8×6 48ヶ取



② 1129 ブティフル (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0201	6205200	¥27,000

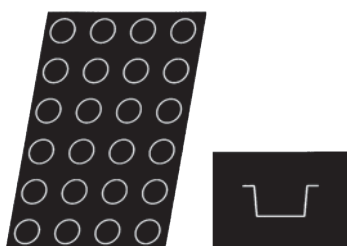
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ40(φ33)×H20
配列:9×6 54ヶ取



③ 1266 ブティフル (円) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0301	5437100	¥14,500

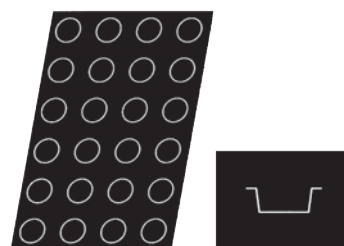
外寸:400×300 8枚取サイズ
出来上がり寸法:φ40(φ36)×H20
配列:6×4 24ヶ取



④ 1269 バヴァロワ (円柱) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0401	6958200	¥27,000

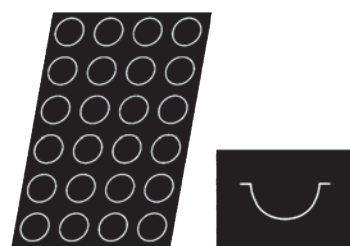
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ63(φ53)×H35
配列:6×4 24ヶ取



⑤ 2269 バヴァロワ (円柱) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0501	6958300	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ63(φ53)×H25
配列:6×4 24ヶ取



⑥ 1268 ブティガトー (半球) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0601	5436400	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ70×H40
配列:6×4 24ヶ取



⑦ 1489 ブティガトー (半球) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0701	6958800	¥27,000

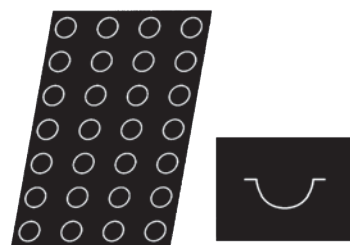
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ42×H21
配列:8×6 48ヶ取



⑧ 2265 ブティフル (半球) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0801	6958700	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ29×H18
配列:10×7 70ヶ取



⑨ 1896 ブティガトー (半球) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-0901	6205500	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ58×H31
配列:7×4 28ヶ取



⑩ 1977 ブティフル (半球) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-1001	6205600	¥27,000

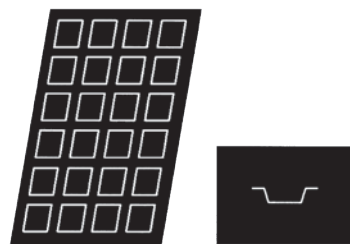
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ26×H16
配列:12×8 96ヶ取



⑪ 1265 ブティフル (半球) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-1101	5437000	¥14,500

外寸:400×300 8枚取サイズ
出来上がり寸法:φ29×H18
配列:7×5 35ヶ取



⑫ 1544 フィナンシェ (正方形) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0964-1201	5436900	¥24,000

外寸:500×400 6枚取サイズ
出来上がり寸法:60×60(33×33)×H15
配列:4×6 24ヶ取



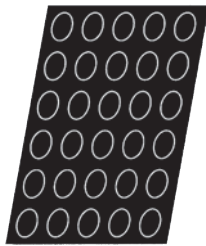
サイズに合ったテンパンの上に置いて使用してください。空焼きや硬いブラシなどで強くこすらないでください。

このページの全商品は



DEMARLE® FLEXIPAN® ORIGINE ドゥマール フレキシパン オリジン

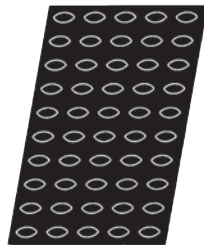
フランス



①1270 バヴァロワ (楕円) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0101	6959300	¥27,000

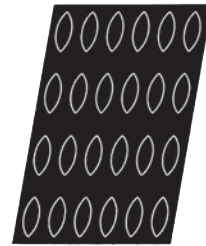
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:70×50(61×42)×H30
配列:6×5 30ヶ取



②2267 ブティフル (楕円) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0201	6206600	¥27,000

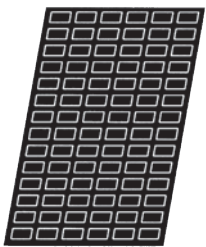
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:51×31(43×24)×H20
配列:10×5 50ヶ取



③2206 ブティパン (楕円) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0301	6206700	¥27,000

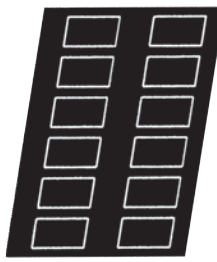
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:96×45(80×33)×H28
配列:4×6 24ヶ取



④1117 ミニフィナンシェ (長方形) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0401	6205900	¥27,000

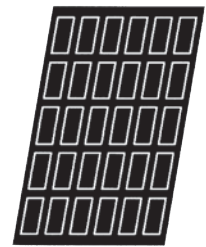
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:50×26(38×19)×H11
配列:14×6 84ヶ取



⑤2264 フィナンシェ (長方形) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0501	6959000	¥14,500

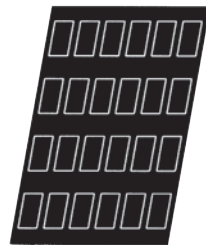
外寸:400×300 8枚取サイズ
出来上がり寸法:86×46(72×32)×H14
配列:6×2 12ヶ取



⑥1536 フィナンシェ (長方形) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0601	5436800	¥24,000

外寸:500×400 6枚取サイズ
出来上がり寸法:81×41(76×34)×H14
配列:5×6 30ヶ取



⑦1264 フィナンシェ (長方形) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0701	6958900	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:86×46(72×32)×H14
配列:6×4 24ヶ取



⑧1282 プリオッシュ (花びら) ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0801	5436600	¥27,000

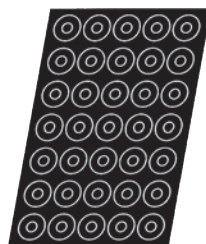
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ81(φ39)×H37
配列:6×4 24ヶ取



⑨1340 ハート ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-0901	6959400	¥27,000

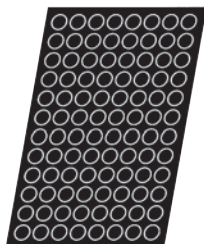
外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:66×62(57×53)×H35
配列:5×4 20ヶ取



⑩1339 サヴァラン ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-1001	5436500	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ66×H20
配列:7×5 35ヶ取



⑪1416 ボンボネット ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-1101	6959500	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ36(φ21)×H17
配列:12×8 96ヶ取



⑫1511 マドレーヌ ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0965-1201	6959600	¥27,000

外寸:600×400 フレンチサイズ
出来上がり寸法:78×47×H19
配列:10×4 40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。



DEMARLE® FLEXIPAN® ORIGINE ドゥマール フレキシパン オリジン



①1039 ミニブッシュ

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0101	6205700	¥27,000

外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:95×40×H30
配列:8×3 24ヶ取



②1454 ビュッシュェット (新型)

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0201	6205800	¥27,000

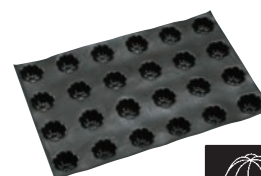
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:339×40×H39
配列:8ヶ取



③1130 ビスキュイ・シャンパーニュ

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0301	6206000	¥27,000

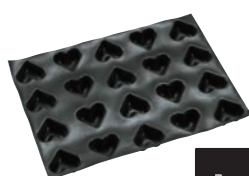
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:109×24(98×14)×H10
配列:15×3 45ヶ取



④1079 シャルロット

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0401	6206100	¥27,000

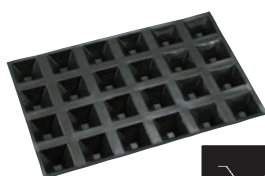
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ62×H35
配列:6×4 24ヶ取



⑤1073 立体ハート

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0501	6206400	¥27,000

外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:75×65×H35
配列:5×4 20ヶ取



⑥1585 ピラミッド

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0601	6206500	¥27,000

外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:71×71(15×15)×H41
配列:6×4 24ヶ取



⑦1056 テディベア (小熊)

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0701	6207000	¥27,000

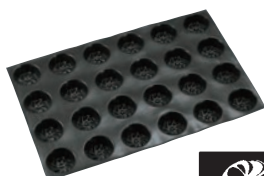
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:90×55×H20
配列:6×3 18ヶ取



⑧1067 ホタテ型

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0801	6207100	¥27,000

外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:80×75×H20
配列:6×4 24ヶ取



⑨1996 マーガレット

ページコード	商品コード	価格
1-0966-0901	6207200	¥27,000

外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ70(φ50)×H27
配列:6×4 24ヶ取



⑩1052 1/2卵型

ページコード	商品コード	価格
1-0966-1001	6207400	¥27,000

外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:60×40×H25
配列:7×6 42ヶ取



⑪1059 シャルロット

ページコード	商品コード	価格
1-0966-1101	6207410	¥27,000

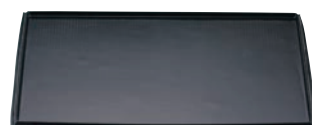
外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ78×H40
配列:4×3、3×2 18ヶ取



⑫1094 コーン型 (大)

ページコード	商品コード	価格
1-0966-1201	6207420	¥27,000

外寸:600×400
フレンチサイズ
出来上がり寸法:φ70×H60
配列:4×5 20ヶ取



⑬アントルメFT01010

ページコード	商品コード	価格
1-0966-1301	5437300	¥18,200

サイズ:555×360
耐熱温度:-40℃~250℃
●シルパットのような完全に平らな表面で、高さ1cmのフチを周囲につけました。



各種ビスキュイに



オーブンから冷凍庫まで

フレキシパン オリジンの使用可能温度は-40℃~250℃まで。全てのお菓子作りに対応します。初めて使う際、最初の一度だけ油を薄く塗ってからご使用ください。二度目からは必要ありません。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



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。