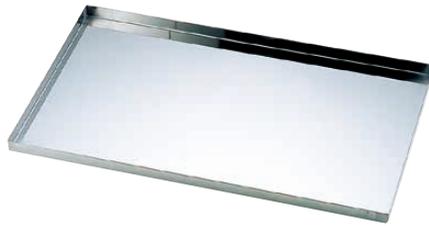




① デバイヤー アルミベーキングトレイ ストレートエッジ 7362-60

〈WTV-98〉 1-1044-0101 ¥15,000
600(595)×400(395)×H20
※ ()サイズは底内寸法です。



② デバイヤー 18-0 ベーキングトレイ ストレートエッジ 〈WTV-96〉

1-1044-0201 3320-53 GN1/1 ¥12,000
530(525)×325(320)×H20
1-1044-0202 3360-60 フレンチサイズ ¥16,000
600(595)×400(395)×H20
※ ()サイズは底内寸法です。



③ デバイヤー 鉄 ベーキングトレイ ストレートエッジ 〈WTV-94〉

1-1044-0301 5320-53 GN1/1 ¥6,500
530(525)×325(320)×H20
1-1044-0302 5362-60 フレンチサイズ ¥8,000
600(595)×400(395)×H20
※ ()サイズは底内寸法です。



④ ホクワ アルミ冷凍トレイ
〈DLI-21〉 1-1044-0401 ¥7,000
604(580)×404(380)×H20
※ ()サイズは底内寸法です。
板厚:1.5
●素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。
●解凍トレイとしても威力を発揮します。



⑤ アルミ 冷凍トレイ(ショックフリーザー天板)
(硬質アルミ)
〈WLI-02〉 1-1044-0501 ¥8,400
604(580)×404(380)×H20
材質:硬質アルミ
板厚:1.5mm
●素早く冷気を伝え、急速冷凍による鮮度保持に最適です。
●解凍トレイとしても威力を発揮します。



⑥ マトファ 丸鉄板 〈WTT-02〉

1-1044-0601	310401	φ200(φ180)	¥ 5,900
1-1044-0602	310402	φ220(φ200)	¥ 6,200
1-1044-0603	310403	φ240(φ220)	¥ 6,300
1-1044-0604	310404	φ260(φ240)	¥ 7,500
1-1044-0605	310405	φ280(φ260)	¥ 8,200
1-1044-0606	310406	φ300(φ280)	¥ 8,800
1-1044-0607	310407	φ320(φ300)	¥ 9,100
1-1044-0608	310408	φ360(φ340)	¥11,400
1-1044-0609	310409	φ400(φ375)	¥13,600

板厚:1.5 ※ ()サイズは底内寸法です。



⑦ アルミ フランスパン天板
〈WTV-B0〉

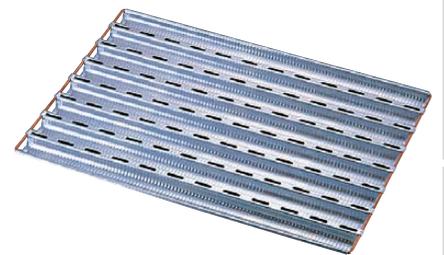
1-1044-0701	SN1594	4連	¥9,300
1-1044-0702	SN1595	5連	¥9,500

600×400×H33 板厚:1.0
1本の幅:4連/86 深さ24
5連/66 深さ25



⑧ マトファ バゲット

311123(6本取・アルミ製)
〈WBG-02〉 1-1044-0801 ¥45,000
850×430
1本の幅:60 深さ:25



⑨ マトファ フィッセル

311138(8本取・アルミ製)
〈WHI-10〉 1-1044-0901 ¥51,000
600×430
1本の幅:40 深さ:25

1/10~1/20の使用量!アメリカで生まれたベストセラー
クッキングオイルセパレがあればだれだって腕自慢、味自慢。和・洋・中華にお菓子まで、
セパレは4つの個性でお料理のレパートリーを広げます。



スプレークッキングオイル 軽減税率

- ⑩ セパレ サラダ油**
〈AOI-26〉 1-1044-1001 ¥1,050
500ml
●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。
しかも料理後の器具洗いが簡単。
- ⑪ セパレ オリーブオイル**
〈AOI-19〉 1-1044-1101 ¥930
100ml
●料理にスプレーするだけでオリーブ
油の風味をプラスします。イタリア料
理、パスタ料理などに最適です。

⑫ セパレ バターオイル
〈AOI-20〉 1-1044-1201 ¥710
100ml
●料理にスプレーするだけでバターの
まろやかなうまみをプラスします。
洋風料理、パンやお菓子作りに最
適です。

⑬ ベーカース セパレ
〈WOI-01〉 1-1044-1301 ¥1,050
500ml
●天板、型類はもちろん、フライパン、ホット
プレートなどの調理器具にも最適。

特長

- 1.とってもヘルシー**
動脈硬化を防ぐといわれる大豆レシチンがたっぷり。
コレステロールも塩分もゼロです。
- 2.いつでも新鮮**
開封してから最後までフレッシュな風味が楽しめます。
- 3.低カロリー**
必要量は普通の食用油の1/10~1/20。カロリーも
その分、減らすことができます。
- 4.仕上がりがきれい**
特殊な油膜で焦げつきや形くずれを防ぐので、調理が
しやすく見た目にも映えます。
- 5.片付けがラク**
後片付けで頭を悩ます残り油が出ないので、ベタつき
がなく油污れもサッと落とせます。
- 6.手軽で簡単**
セパレ片手に1~2秒。サッとひと吹きするだけで
から、油もれも容器のべとつきも心配ありません。

天板・シリコンマット

デコレーター! 絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品 ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド 天板型

パテ抜 型 キー拔型

製パン用品

使い捨てモールド カップ・ラッピング

販売トレイ! バスケケット・POP

和菓子用品 アメ細工類

製菓用機械