



① TKG 18-8 小田巻 (WOD-02)

1-1061-0101 大 160×68×H170 内φ47 ￥18,600

1-1061-0102 小 140×53×H153 内φ36 ￥13,400

材質:18-8ステンレス

座金の穴径:約φ2mm

●座金は1穴・2穴・3穴・4穴・5穴・15穴の計6枚が付いています。

●練りつぶしの食材を筒の中に入れ押し出します。鯛ソーメン・魚ソーメン・モンブラン等を作る時に大変便利です。

② ④ マトファ モンブラン
ステンレス 799710

<WMV-31> 1-1061-0201 ￥72,600

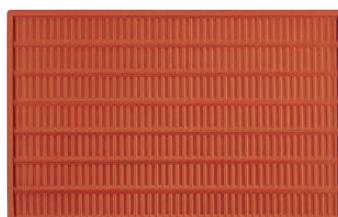
φ60×240 容量:650ml

吐出プレート:φ2mm65穴 1枚

φ3mm29穴 1枚

マルテラート
シリコンレリーフマット

Martellato

③ マルテラート シリコン
レリーフマット RELIEF3

<WLL-01> 1-1061-0301 ￥16,800

560×355×H8
有効内寸:約540×332
耐熱温度:−60°C～+230°C
模様幅:約50mm×7列④ マルテラート シリコン
レリーフマット RELIEF4

<WLL-02> 1-1061-0401 ￥19,000

568×372×H8
有効内寸:約547×352
耐熱温度:−60°C～+230°C
模様幅:約30mm×12列⑤ マルテラート シリコン
レリーフマット RELIEF5

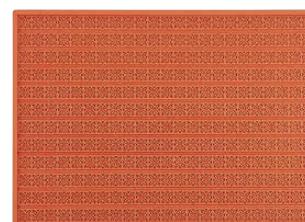
<WLL-03> 1-1061-0501 ￥19,000

558×392×H8
有効内寸:約539×375
耐熱温度:−60°C～+230°C
模様幅:約30mm×12列⑥ マルテラート シリコン
レリーフマット RELIEF9

<WLL-04> 1-1061-0601 ￥19,000

555×390×H8
有効内寸:約535×370
耐熱温度:−60°C～+230°C
模様幅:約30mm×12列⑦ マルテラート シリコン
レリーフマット RELIEF11

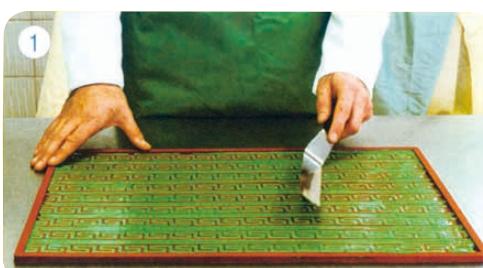
<WLL-05> 1-1061-0701 ￥19,000

555×390×H8
有効内寸:約535×370
耐熱温度:−60°C～+230°C
模様幅:約30mm×12列⑧ マルテラート シリコン
レリーフマット RELIEF12

<WLL-06> 1-1061-0801 ￥19,000

555×390×H8
有効内寸:約535×370
耐熱温度:−60°C～+230°C
模様幅:約30mm×12列

■使用方法



レリーフマットの模様にムラの無いように、カラーのベースを広げ、フリーザーの中で約5分程冷やしてください。



フリーザーより取り出し、スポンジやビスケットの生地をムラなく広げてください。



10分から12分間、約220°Cのオーブンの中で焼いてください。



耐油性のオーブンシートの上にレリーフマットを逆さに置いて、生地が切れないように注意しマットを外してください。



出来上がった生地をラインにそって切り分け、セルクルの内側にセットしてください。



その後は通常のケーキ作りと同じ工程で美しいケーキを製作してください。