



## 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 ① マトファ モンブラン ステンレス 799710

〈WMV-31〉 1-1061-0201 ¥72,600

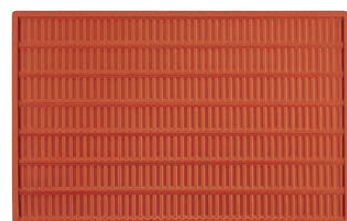
φ60×240 容量:650ml

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

貴方のケーキやデザートに美しいデザインを創り出すシリコンレリーフマット!  
オーブンやフリーザーに入れても大丈夫なレリーフマットを  
使って新しいスイーツを創造してください。

③ マルテラート シリコン  
レリーフマット RELIEF3

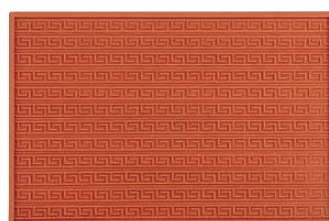
〈WLL-01〉 1-1061-0301 ¥16,800

560×355×H8

有効内寸:約540×332

耐熱温度: -60℃～+230℃

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

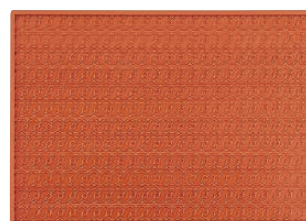
〈WLL-02〉 1-1061-0401 ¥19,000

568×372×H8

有効内寸:約547×352

耐熱温度: -60℃～+230℃

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℃～+230℃

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℃～+230℃

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

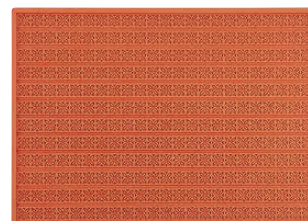
〈WLL-05〉 1-1061-0701 ¥19,000

555×390×H8

有効内寸:約535×370

耐熱温度: -60℃～+230℃

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

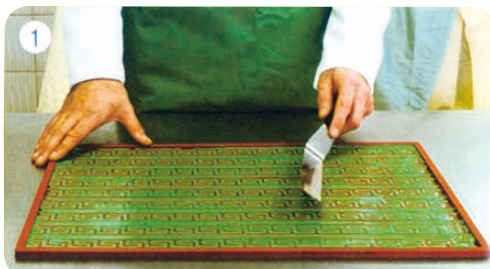
555×390×H8

有効内寸:約535×370

耐熱温度: -60℃～+230℃

模様幅:約30mm×12列

## ■使用方法



① レリーフマットの模様にムラの無いように、カラーのペーストを広げ、フリーザーの中で約5分程冷やしてください。



② 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。



③ 10分から12分間、約220℃のオーブンの中で焼いてください。



④ 耐油性のオープ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。



⑤ 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。



⑥ 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。