■ silikowat シリコマート スティックフレックス①~④

●シリコマートのスティックフレックスはユニークなスティック付きの焼き菓子やアイスクリームが 簡単に作れるモールドです。

●シリコン製なので焼き菓子でもアイスクリームでも型離れがよくきれいに仕上がります。 ※焼型として使用する場合は必ず焼成後にスティックを差し込んでください。 ※補充のスティックは⑤木製アイススティック棒114mmがご使用いただけます。 本体耐熱温度:230℃ 本体耐冷温度:-60℃



クラシック チョコスティック





タンゴ







出来上がり寸法:90×49×H25 約90c.c.

出来上がり寸法:92×48×H24 約90c.c. 付属品:木製スティック(幅9×全長113)×50本

出来上がり寸法:91×85×H23 約96c.c.

4 タンゴ GEL04(2枚入) 図 (WST-24) 1-1091-0401 ¥20,700 390×150×H30 出来上がり寸法:92×45×H28 約90c.c.

⑤ 木製アイススティック棒 ∞ (50本束) 〈FKY-04〉



プラスチックトレー(397×296)×1枚







1-1091-0501 93 ¥230 1-1091-0502 114 ¥240





6 キャンディーメーカー 角 № 223 ⟨WKY-28⟩ ■ 1-1091-0601 ¥2,400

225×90×H100 出来上がり寸法:50×22×H95 材質:本体/ポリエチレン 蓋/アルミニウム・フッ素樹脂2コート スティック/天然木

耐熱温度:-30~80℃ 付属品:スティック×50本

- 度に6本のアイスキャンディーが作れます。





⟨WKY-27⟩ **■** 1-1091-0701 ¥1,000

145×94×H103 出来上がり寸法:48×20×H100 約75c.c. 材質:本体/ポリエチレン

蓋/アルミ(アルマイト加工) スティック/天然木 耐熱温度:-30~80℃

付属品:スティック×25本 お好みのフルーツ、ジュース、ヨーグルトなどフリージング し手軽にアイスバーが作れます。













-キの生地を交互にしますと写真 の様なチェッカーズケーキができます。

3 アルブリット フラワ· 共底22cm No.5259

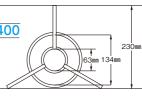
⟨WDK-66⟩ **I** 1-1091-0801 ¥2,400 内218×218×H49 材質:アルミニウム・フッ素樹脂2コート

アルスター フラワーデコ型 共底 22cm No.2380

⟨WDK-65⟩ **■ 1-1091-0901** ¥1,400 内218×218×H49 材質:スチール・アルミメッキ

●チェッカーズボード ケーキ型セット No. 2350 (WKC-A7) 1-1091-1001 ¥2,400 上径 下径 スポンジ型 内 φ218× φ210×H27×3枚 材質:鉄錫メッキ

材質:ポリプロピレン

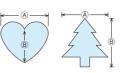




1 ゴーベル シャロット 212620

(WGC-06) 1-1091-1101 ¥8,400 内φ180 (φ150) ×H100 2 ℓ 材質:スチール・フッ素樹脂加工





ディバイダーリング φ140×H35

※12~14デコセルクルは丸型 デコ缶に入れて使用します。

18-8 デコセルクル

⑫ハート型〈WSL-05〉

	cm用	A	B		
1-1091-1201	12	110×	95>	< H55	¥2,350
1-1091-1202	15	140×	110>	KH55	¥2,400
1-1091-1203	18	170×	135>	< H55	¥2,550
1-1091-1204	21	200×	155>	<h70< th=""><th>¥2,700</th></h70<>	¥2,700

個スター型 (WSL-06)

צי	ヘノ-	_ 	/ V V ~	DL-00/
			cm用	
	1-1091-	1301	15	140×140×H55 ¥2,540
	1-1091-	1302	18	170×170×H55 ¥2,700
	1-1091-	1303	21	200×200×H70 ¥2,900
h	W11	πı	/\ \ \ (C	1 07\

他 ツリー型〈WSL-07〉

	cm用	(A)	(B)		
1-1091-1401	18	135>	(175	×H55	¥3,600
1-1091-1402	21	170>	(205	×H70	¥3,800