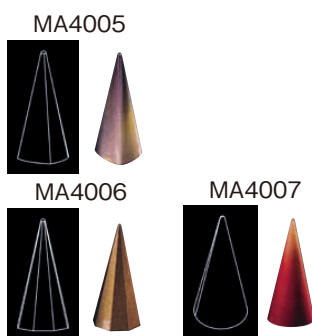




Martellato

マルテラート フレキシブル ノンスティックモールド ②③

●耐熱温度: -60℃～+230℃

ガストロノーム1/3サイズ (300×175) になっているモールドはプロのシェフに対応できる様、フレンチ (600×400)・1/1 (530×325) サイズの天板等に適合します。



① マルテラート ピラミッドモールド 〈WML-B1〉 ¥6,800

	できあがり寸法
1-1113-0101 トライタングュラー MA4005	25×26×H55
1-1113-0102 オクタゴン MA4006	25×25×H55
1-1113-0103 ピラミッド MA4007	25×25×H55

275×175×H60

材質: ポリカーボネイト

② チョコABC 洗 SF169

〈WML-94〉 1-1113-0201 ¥4,500

300×175

出来上がり寸法: 20～30×7 約1～2c.c.

③ チョコ123 洗 SF174

〈WML-95〉 1-1113-0301 ¥4,500

300×175

出来上がり寸法: 小20/大35×H7 約1～7c.c.

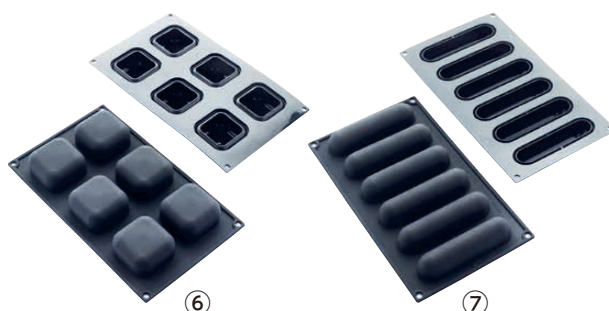
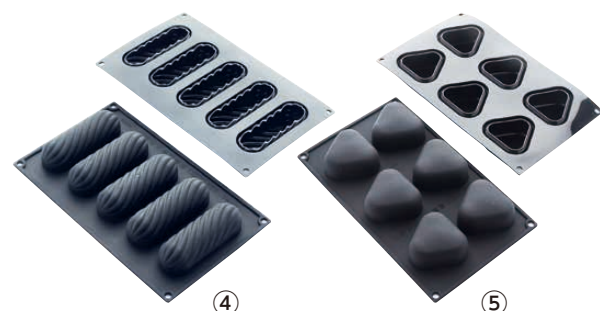


Martellato

マルテラート シリコンモールド ④～⑨

●耐熱温度: -60℃～230℃

●フレンチ (600×400)・1/1サイズの天板等に適合します。



④ ツイストエクレア 5取 30SIL505 洗

〈WML-C4〉 1-1113-0401 ¥7,100

297×176

出来上がり寸法: 120×40×H33 約110c.c.

⑤ トライアングル 6取 30SIL507 洗

〈WML-C5〉 1-1113-0501 ¥7,100

297×176

出来上がり寸法: 72×67×H36 約104c.c.

⑥ ボックス 6取 30SIL501 洗

〈WML-C6〉 1-1113-0601 ¥5,600

297×176

出来上がり寸法: 64×64×H34 約115c.c.

⑦ エクレア 6取 30SIL504 洗

〈WML-C7〉 1-1113-0701 ¥5,600

297×176

出来上がり寸法: 130×30×H28 約84c.c.

⑧ ハーモニー 6取 30SIL508 洗

〈WML-C8〉 1-1113-0801 ¥7,100

297×176

出来上がり寸法: 63×63×H53 約110c.c.

⑨ リトモ 5取 30SIL509 洗

〈WML-C9〉 1-1113-0901 ¥7,100

297×176

出来上がり寸法: 128×36×H33 約108c.c.



Martellato

マルテラート ゼリー フレックス モールド

シリコン部は安全な食品用純シリコン製で、型離れが良く、お手入れも簡単です。



⑩ レモンライス (24ヶ取) SG01

〈WZL-67〉

1-1113-1001 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: 45×18×H15

⑪ 洋なし (24ヶ取) SG02

〈WZL-68〉

1-1113-1101 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: 40×26×H15

⑫ ハート (24ヶ取) SG03

〈WZL-69〉

1-1113-1201 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: 34×30×H18

⑬ 半丸 (24ヶ取) SG04

〈WZL-70〉

1-1113-1301 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: φ27×H13.5



⑭ ボンボン (24ヶ取) SG05

〈WZL-71〉

1-1113-1401 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: φ30×H11



⑮ ベリー (24ヶ取) SG06

〈WZL-66〉

1-1113-1501 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: φ30×H24



⑯ パイナップル (24ヶ取) SG07

〈WZL-72〉

1-1113-1601 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: 33×23×H18



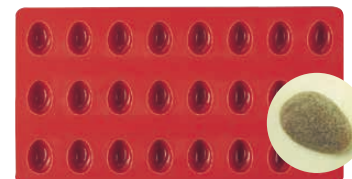
⑰ ストロベリー (24ヶ取) SG08

〈WZL-73〉

1-1113-1701 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: 36×30×H20



⑱ ピーチ (24ヶ取) SG09

〈WZL-74〉

1-1113-1801 ¥10,600

335×180

出来上がり寸法: 35×25×H20