



FLEXIPAN ORIGINE



ドゥマール フレキシパン オリジン

耐熱温度:240℃ 耐冷温度:-40℃
使用天板サイズ:フレンチサイズ600×400(P.1041~1044参照)

シリコン+グラスファイバーから生まれたフレキシブルで万能な型。それがフレキシパン オリジンです。

オーブンから冷凍庫まで

- フレキシパンの使用可能温度は-40~+240℃まで。全てのお菓子作りに対応します。

優れた耐久性!

- 2,500回以上の焼成に耐え、保管の際にもさび付いたりすることがありません。

取り出しが簡単!

- 上質のシリコンを使っているので、油なしでも焦げ付きません。冷凍したお菓子の場合には押し出すだけで外れます。

洗浄が簡単

- 焦げ付きがほとんどないので、食器を洗うようにさっと洗って乾燥させればOK。従来の型よりも衛生的です。



① 1416 ポンポネット 96取
〈WHL-36〉 **1-1116-0101 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ36×H17



② 1977 プティ・フル (半球) 96取
〈WHL-37〉 **1-1116-0201 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ26×H16



③ 2265 プティ・フル (半球) 70取
〈WHL-38〉 **1-1116-0301 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ29×H18



④ 1489 プティ・ガトー (半球) 48取
〈WHL-39〉 **1-1116-0401 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ42×H21



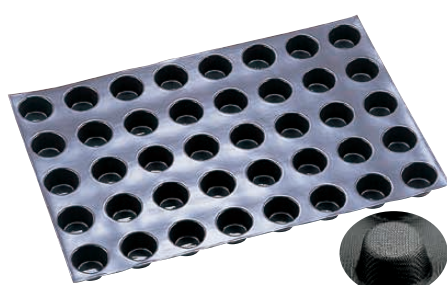
⑤ 1896 プティ・ガトー (半球) 28取
〈WHL-40〉 **1-1116-0501 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ58×H31



⑥ 1269 バヴァロア (円柱) 24取
〈WHL-41〉 **1-1116-0601 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ63×H35



⑦ 1268 プティ・ガトー (半球) 24取
〈WHL-42〉 **1-1116-0701 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ70×H40



⑧ 1031 ミニマフィン (円) 40取
〈WHL-43〉 **1-1116-0801 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:φ51×H29



⑨ 1536 フィナンシェ 30取
〈WHL-44〉 **1-1116-0901 ¥33,000**
500×340
出来上がり寸法:81×41×H14



⑩ 1264 フィナンシェ 24取
〈WHL-45〉 **1-1116-1001 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:86×46×H14



⑪ 1585 ピラミッド 24取
〈WHL-46〉 **1-1116-1101 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:71×71×H41



⑫ 1340 ハート 20取
〈WHL-48〉 **1-1116-1201 ¥35,000**
600×400
出来上がり寸法:66×62×H35

シリコン天板・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

フレキシブルモルド・天板型

クッキー抜型・パテ抜

製パン用品

使い捨てモルド・カップ・ラッピング

バスケット・POP 販売トレイ!

和菓子用品・アメ細工類

製パン用機械