

**① アルミダイキャスト
コルネ型(10個入) SN41656**
〈WKL-36〉 **1-1144-0101 ¥4,280**
φ28×135
材質:アルミダイキャスト・シリコンコーティング
耐熱温度:220℃
●離型性に優れていて、熱伝導が良く変形しずらいです。

② ④ マトファ ハムコルネ **③** **④ マトファ エグゾグラス**
(スズメッキ) 〈WKL-11〉 **三角コルネ 345446**
〈WEG-05〉 **1-1144-0301 ¥1,600**
φ50×90 ¥1,970
1-1144-0201 342447
φ50×140 ¥2,170
1-1144-0202 342448
材質:複合樹脂 耐熱温度:250℃
③④特長 ●焼き上がり後は、コルネがすぐに冷えますので、生地が離れやすくなります。

④ マトファ エグゾグラス
ハムコルネ 345448
〈WEG-06〉 **1-1144-0401 ¥2,000**
φ50×140
材質:複合樹脂 耐熱温度:250℃

⑤ Ω18-0三角コルネ型
〈WKL-25〉 **1-1144-0501 ¥240**
φ30×128

⑥ 18-0 三角コルネ型
No.571 (3本組)
〈WKL-10〉 **1-1144-0601 φ30×128 ¥750**

⑦ スルトン コルネ型
〈WKL-18〉 **1-1144-0701 全長:135 ¥1,600**

⑧ スルトン ホーン型 〈WHC-03〉 ¥1,600
1-1144-0801 7分 φ21×135
1-1144-0802 8分 φ24×135

⑨ ブリキ クリームホーン 8分
〈WKL-29〉 **1-1144-0901 ¥520**
φ25×135



Murano(ムラノ)籐製 醗酵カゴ(⑩～⑬) ※醗酵カゴは手作りのため、多少サイズが異なります。

⑩ 小判型 大
〈WHT-27〉 **1-1144-1001 ¥3,700**
内223×150×H62

⑪ 小判型 小
〈WHT-28〉 **1-1144-1101 ¥3,400**
内195×126×H64

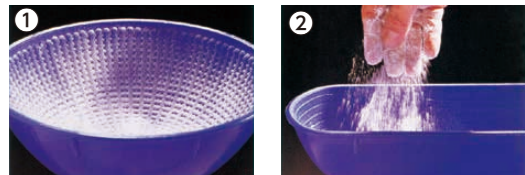
⑫ 小判型 ロング
〈WHT-30〉 **1-1144-1201 ¥4,500**
内345×115×H60

⑬ 丸型 〈WHT-29〉
1-1144-1301 19cm ¥3,200
内φ183×H70
1-1144-1302 22cm ¥3,400
内φ210×H76
1-1144-1303 24cm ¥3,700
内φ222×H76



サーモ 醗酵カゴ 丸型(ポリプロピレン)
⑭ 48729 ブルー 〈WHT-11〉 **1-1144-1401 ¥5,550**
内φ245×H80 パン生地約1,500g対応
⑮ 48719 オレンジ 〈WHT-12〉 **1-1144-1501 ¥5,430**
内φ220×H80 パン生地約1,000g対応
⑯ 48709 グリーン 〈WHT-13〉 **1-1144-1601 ¥4,410**
内φ180×H65 パン生地約 500g対応
※⑭～⑯耐熱温度125℃

サーモ 醗酵カゴ 長角型(ポリプロピレン)
⑰ 48779 ブルー 〈WHT-14〉 **1-1144-1701 ¥5,850**
内430×137×H68 パン生地約1,500g対応
⑱ 48769 オレンジ 〈WHT-15〉 **1-1144-1801 ¥5,480**
内353×124×H65 パン生地約1,000g対応
⑲ 48759 グリーン 〈WHT-16〉 **1-1144-1901 ¥4,720**
内270×116×H60 パン生地約 500g対応
※⑰～⑲耐熱温度125℃



〈使用方法〉
①小麦粉をムラなく敷きます。
②もう一度小麦粉を敷いてパン生地を入れます。
※オイルのご使用は避けてください。



⑳ 発酵ねかしがご(綿布付)C-7
〈WHT-23〉 **1-1144-2001 ¥6,100**
内φ180×H70
容量:約1,500c.c.(生地約500g)

㉑ スプレー クッキングオイル
ベーカーズセパレ
〈WOI-01〉 **1-1144-2101 ¥1,050**
500ml
●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。



㉒ Ωパン・ケーキマット
(コットン100%) 〈WPV-05〉
No.
1-1144-2201 1 950×500 ¥2,000
1-1144-2202 2 1,500×470 ¥2,900
1-1144-2203 3 1,000×950 ¥3,200
1-1144-2204 4 2,000×960 ¥6,200
1-1144-2205 5 3,000×960 ¥9,000



㉓ パン・ケーキ 作業台マット
ミニ(コットン100%)
〈WPV-28〉 **1-1144-2301 ¥1,450**
500×470
●生地を練り、及びのし台、クッキー等の抜き台に、敷いてご使用ください。



㉔ ミューファン パン生地マット **〔抗菌〕**
〈WPV-29〉 **B**
No.
1-1144-2401 1 900×460 **¥3,700**
1-1144-2402 2 1,500×460 **¥5,000**
1-1144-2403 3 1,000×920 **¥7,200**
材質:綿100%(スリット系「ミューファン」使用)
●純銀の糸「ミューファン」は、酵母菌には影響を与えず、雑菌繁殖を抑制します。
●パン生地の保湿、保温、熟成、分割などの作業が衛生的に行えます。

天板・シリコンマット
デコレーター・絞り袋・スパチュラ
チョコプレート用品・ハケ・ゴムヘラ
製菓用型
フレキシブルモールド・天板型
パテ板・クッキー抜型
製パン用品
使い捨てモールド・カップ・ラッピング
販売トレー・バスケット・POP
和菓子用品・アメ細工類
製パン用機械