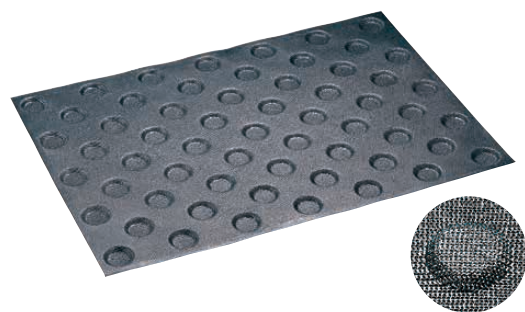
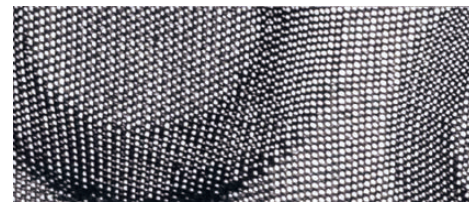


DEMARLE® FLEXIPAN® AIR  ドゥマール フレキシパン エアー


## フレキシパン オリジンと同じ材質でできたメッシュ状の型 “フレキシパン エアー”

- メッシュ状の型で、焼成時間が短縮され余分な水分油分が落ちてサクサクに焼き上がります。
- パンやサブレなどしっかりした生地の焼成に向いています。
- 冷凍から焼成まで使用できるので、冷凍生地をそのままオーブンに入れることも可能です。
- タルト生地仕込みする場合、重石をのせたり、ピケをすることが不要で、生地が浮いてくることなく時間も短縮され、きれいに焼き上げることができます。
- シュー生地程度の柔らかい生地にもお使いいただけます。

材質:グラスファイバー・シリコン加工  
耐熱温度:240℃ 耐冷温度:-40℃  
使用天板サイズ:フレンチサイズ(P.1041~1044参照)




① プチシュー 59取 1089

〈WHL-91〉  1-1119-0101 ¥19,600

600×380  
出来上がり寸法:φ30×H5




② ロンド(円)6取 1548

〈WDM-13〉  1-1119-0201 ¥19,600

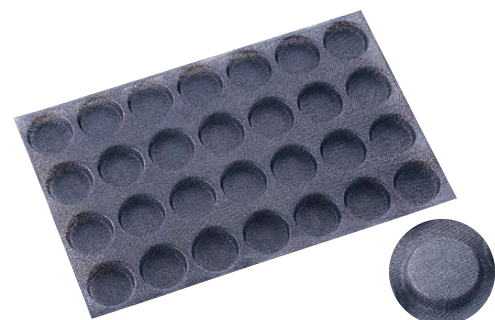
600×400  
出来上がり寸法:φ150×H15




③ ロンド(円)11取 0107

〈WDM-04〉  1-1119-0301 ¥19,600

600×400  
出来上がり寸法:φ125×H16




④ ロンド(円)28取 0002

〈WDM-03〉  1-1119-0401 ¥19,600

600×400  
出来上がり寸法:φ67×H15




⑤ キッシュェット(円)48取 1600

〈WDM-02〉  1-1119-0501 ¥19,600

600×400  
出来上がり寸法:φ48×H15




⑥ ミニフロランタン 40取 0115

〈WDM-05〉  1-1119-0601 ¥19,600

600×400  
出来上がり寸法:φ59×H13




⑦ タルトレット(円)24取 1675

〈WDM-14〉  1-1119-0701 ¥19,600

600×400  
出来上がり寸法:φ77×H20




⑧ カレ 40取 1119

〈WDM-09〉  1-1119-0801 ¥15,200

600×400  
出来上がり寸法:60×60×H15




⑨ バンズ・カレ(正方形)35取 1133

〈WDM-10〉  1-1119-0901 ¥15,200

600×300  
出来上がり寸法:56×56×H24




⑩ エクレア 18取 1090

〈WDM-08〉  1-1119-1001 ¥19,600

600×400  
出来上がり寸法:125×25×H5




⑪ ミニブリオッシュ 48取 1070

〈WDM-07〉  1-1119-1101 ¥15,200

600×400  
出来上がり寸法:70×30×H10



⑫ ミニバゲット 8取 0167

〈WDM-06〉  1-1119-1201 ¥16,300 廃盤

600×400  
出来上がり寸法:259×64×H30

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食・鉄板焼用品  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴・白衣  
消耗品  
バンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル・椅子  
サイン  
店舗備品