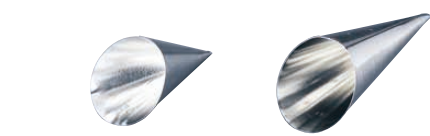




① アルミダイキャスト コルネ型(10個入) SN41656
 〈WKL-36〉 **1-1144-0101 ¥4,280**
 φ28×135
 材質:アルミダイキャスト・シリコンコーティング
 耐熱温度:220℃
 ●離型性に優れていて、熱伝導が良く変形しづらいです。



② マトファ ハムコルネ (スズメッキ) 〈WKL-11〉
1-1144-0201 342447 φ50×90 ¥1,970
1-1144-0202 342448 φ50×140 ¥2,170



③ マトファ エグゾグラス 三角コルネ 345446
 〈WEG-05〉 **1-1144-0301 ¥1,600**
 φ35×140
 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℃



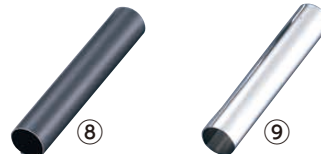
⑤ Ω18-0三角コルネ型
 〈WKL-25〉 **1-1144-0501 ¥240**
 φ30×128



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

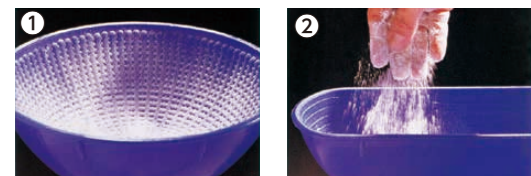
⑫ 小判型 ロング
 〈WHT-30〉 **1-1144-1201 ¥4,500**
 内345×115×H60

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 ¥5,950**
 内φ245×H80 パン生地約1,500g対応
⑮ 48719 オレンジ 〈WHT-12〉 **1-1144-1501 ¥5,820**
 内φ220×H80 パン生地約1,000g対応
⑯ 48709 グリーン 〈WHT-13〉 **1-1144-1601 ¥4,720**
 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 ¥6,270**
 内430×137×H68 パン生地約1,500g対応
⑱ 48769 オレンジ 〈WHT-15〉 **1-1144-1801 ¥5,870**
 内353×124×H65 パン生地約1,000g対応
⑲ 48759 グリーン 〈WHT-16〉 **1-1144-1901 ¥5,070**
 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。

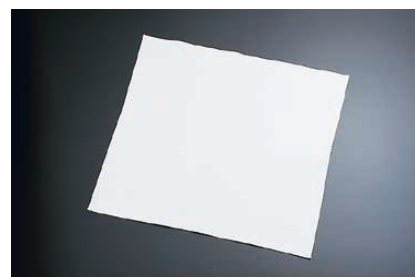


⑳ 発酵ねかしがご(綿布付)C-7
 〈WHT-23〉 **1-1144-2001 ¥6,100**
 内φ180×H70
 容量:約1,500c.c.(生地約500g)



㉑ Ωパン・ケーキマット (コットン100%) 〈WPV-05〉

No.	Size	Price
1	950×500	¥2,000
2	1,500×470	¥2,900
3	1,000×950	¥3,200
4	2,000×960	¥6,200
5	3,000×960	¥9,000



㉒ 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。



㉓ ミューファン パン生地マット **〔抗菌〕**
 〈WPV-29〉 **B**

No.	Size	Price
1	900×460	¥4,100
2	1,500×460	¥6,500
3	1,000×920	¥9,200

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。

㉔ 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 ¥1,100**
 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。

天板・シリコンマット
 テコレーター! 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
 フレキシブルモールド・天板型
 パテ抜型・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! バスケケット・POP
 和菓子用品・アメ細工類
 製パン用機械