



- ① 大理石製ペストリーボード  
PYSJ0002-01A ホワイト  
〈WBC-73〉 1-1146-0101 ¥11,300  
404×307×H24 質量:約4.8kg



- ② TKG 大理石のし台〈WNS-05〉
- |             | 厚さ         | kg  |          |
|-------------|------------|-----|----------|
| 1-1146-0201 | 500×400×18 | 約10 | ¥ 48,400 |
| 1-1146-0202 | 600×500×18 | 約16 | ¥ 64,400 |
| 1-1146-0203 | 700×550×18 | 約20 | ¥ 81,600 |
| 1-1146-0204 | 900×600×30 | 約42 | ¥121,400 |



- ③ Q ケーキめん台  
(シナ合板)〈WMV-01〉
- |             |            |        |
|-------------|------------|--------|
| 1-1146-0301 | 450×300×H8 | ¥1,800 |
| 1-1146-0302 | 600×450×H8 | ¥3,600 |

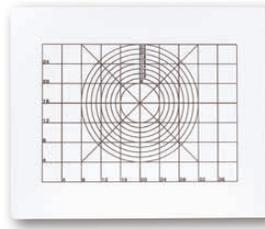


- ④ 木製引出し付めん台  
“キッチン主役”〈AMV-06〉  
1-1146-0401 小 450×300×H55 ¥5,800  
引き出し有効内寸:310×210×H20  
材質:天然木合板  
付属品:めん棒 φ25×全長450

関連商品☑ 白木 和取板・洋取板 P.1174



- ⑤ PE のし板〈WNS-04〉
- |             | cm |             |         |
|-------------|----|-------------|---------|
| 1-1146-0501 | 45 | 450×360×H12 | ¥ 8,000 |
| 1-1146-0502 | 60 | 600×450×H12 | ¥13,000 |
| 1-1146-0503 | 90 | 900×600×H12 | ¥26,000 |
- 耐熱温度:-10℃~+70℃



- ⑭ 製パン・製菓ボード(アクリル人工大理石)  
〈WSI-29〉 1-1146-1401 ¥2,600  
430×535×H9  
材質:天然大理石粉末、アクリル樹脂、樹脂塗料  
重量:3.2kg  
耐熱温度:150℃  
●マス目で製パン、円でパイやタルト作りに。  
※インク部分に金属などが当たると欠落することがあります。



- ⑦ 抗菌 CBボード(製菓・製パン用)  
TCSK8-6040  
〈WBC-53〉 1-1146-0701 ¥13,000 **抗菌** **洗**
- |             |      |
|-------------|------|
| 1-1146-0701 | グリーン |
| 1-1146-0702 | ブルー  |
| 1-1146-0703 | ベージュ |
- 600×400×H8  
材質:ポリエチレン  
●ナイフ・庖丁が使えます。  
●汚れが染み込まない、全面非発泡製。



SB-01  
セットイメージ



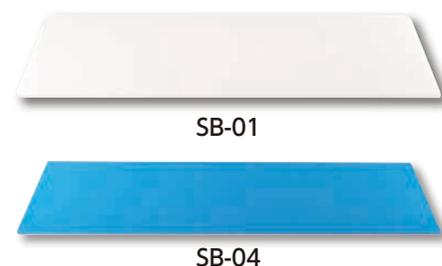
コンパクトに収納

手間のかかる折り込み生地が簡単に!

- ⑧ 洗えてためるリバースシーター RS201 **メーカー直送** **1~2日**  
〈WSC-31〉 M 1-1146-0801 ¥98,000  
使用時:1,030×580×H270 収納時:300×470×H110  
設置必要スペース:1,500×600 ローラー:φ32×長さ400  
厚み調節:0~27mm/55段(ピッチ2.5mm/11段+微調整機能0.5mm/5段)  
材質:本体/ステンレス ローラー/アルミ ハンドル(取手部)/プラスチック  
質量:約7kg 付属品:ガイドバー、カバー  
●手回し式なので電源は不要です。  
●本体はオールステンレス製で丸洗いができ衛生的です。  
●1回で約600gの生地の折り込みが可能です。  
※シーターボードは別売です。

- ⑧ 専用シーターボード SB-01 M  
1-1146-0802 ¥8,000  
900×400×H10  
材質:ポリプロピレン  
質量:1kg  
●クロワッサン、パイ、デニッシュなどの  
折り込み生地に最適です。

- ⑧ 専用シーターボード SB-04 M  
1-1146-0803 ¥18,000  
1,000×400×H10  
材質:ポリプロピレン、アルミ複合板  
質量:2kg  
●クッキー、タルトなどの固めの生地に  
最適です。



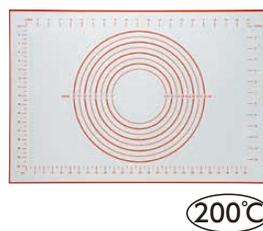
衛生的! 反りにくい! ささくれない!  
プラスチックとアルミの複合ボード。



- ⑨ プラスチック取り板 アルミ  
フレンチサイズ ハードタイプ  
〈WTL-F7〉 1-1146-0901 ¥8,200  
600×400×H4.6  
材質:ポリプロピレン、  
アルミ(中間層にソリッドPP)  
耐熱温度:-30℃~+100℃  
質量:1.4kg  
⑨⑩ ●雑菌が繁殖しにくく衛生的です。  
●アルミ層を挟み込むことにより反りにくく、これまでの取り板の弱点を克服。  
●ささくれない、食品への異物混入の可能性を低減します。



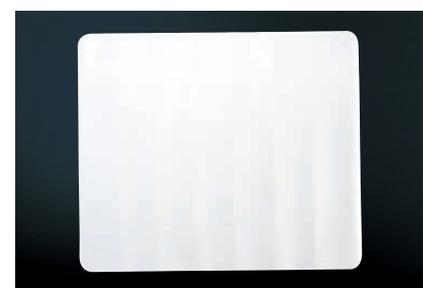
- ⑩ プラスチック取り板 アルミ  
フレンチサイズ 軽量タイプ  
〈WTL-F8〉 1-1146-1001 ¥6,150  
600×400×H6.3  
材質:ポリプロピレン、  
アルミ(中間層に発泡PP)  
耐熱温度:-30℃~+100℃  
質量:0.93kg



- ⑪ クッキングシリコンマットNo.1718  
〈WSL-B9〉 1-1146-1101 ¥2,200  
620×400  
材質:シリコン、ガラスファイバー  
耐熱温度:-20~200℃  
●生地がつきにくく、こねる時にずれにくいです。  
●生地をマットの目盛サイズに伸ばすと、使用する  
タルトやパイ型の目安サイズになります。



- ⑫ ジャンボ ミラクル  
クッキングマット 小  
〈WML-23〉 1-1146-1201 ¥5,000  
580×800  
素材:シリコン樹脂  
耐熱温度:100℃  
●打ち粉を使わなくても生地がつかず大変便利です。  
●すべり止め加工が施してありますので、すべらず  
安心してご使用できます。  
●リバーシブルタイプですので、両面で使用できます。



- ⑬ ミラクル  
クッキングマット  
〈WML-21〉 1-1146-1301 ¥2,700  
520×420  
素材:シリコン樹脂  
耐熱温度:100℃



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

フレキシブルモルト:  
天板型

パテ抜:  
クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモルト:  
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