

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



ドルチェの国からやってきた湯煎鍋

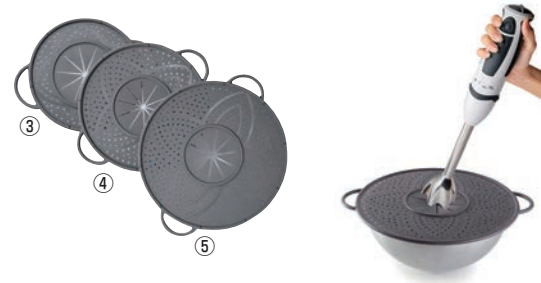


湯煎パン マリー

ページコード	商品コード	価格
①	4-0984-0101	¥4,000
②	4-0984-0201	¥4,000

外寸:275×185×H66
容量:850ml
耐熱温度:-40℃~230℃
材質:シリコン

パティシエも絶賛。キッチンを汚さない。
お鍋を温めながらミキサー調理できます。



スプラッシュガード

ページコード	外径	商品コード	価格
③	20	4-0984-0301	¥3,500
④	25	4-0984-0401	¥4,000
⑤	30	4-0984-0501	¥5,000

耐熱温度:-40℃~230℃
材質:シリコン



⑥アルミ ギッター (チョコ) カッターセット

商品コード	価格	商品コード	価格
4-0984-0601	¥301,000	4-0984-0605	¥301,000
2792400		2792800	
4-0984-0602	¥301,000	4-0984-0606	¥301,000
2792500		2792900	
4-0984-0603	¥301,000	4-0984-0607	¥301,000
2792600		2793000	
4-0984-0604	¥301,000	4-0984-0608	¥301,000
2792700		2793100	

外寸:本体 630×340×H100 18-8ステンレス
カット台 300×300 アルミにアルマイト加工
用途:生チョコ、プラリネ、クッキー、ゼリー、寒天、羊羹、マジパン、果物、その他のカット
重量:7.2kg
※オプションでチョコレート流し型トレーもございます。



⑦ギッターフレーム (替刃)

商品コード	価格	商品コード	価格
4-0984-0701	¥117,000	4-0984-0705	¥97,000
2793200		2793600	
4-0984-0702	¥105,000	4-0984-0706	¥96,000
2793300		2793700	
4-0984-0703	¥100,000	4-0984-0707	¥95,000
2793400		2793800	
4-0984-0704	¥98,000	4-0984-0708	¥95,000
2793500		2793900	

5mmピッチ仕様



⑧手動式 チョコレート 削り器 (カンナ型)

ページコード	商品コード	価格
4-0984-0801	6430500	¥160,000

外寸:430×90×H130
材質:ステンレス
削り幅:55mm
5枚の角度がちがう刃により薄いスライス状のフレークチョコができます。



⑨LT 18-8 トリュフスライサー N7006

ページコード	商品コード	価格
4-0984-0901	3618700	¥64,500

外寸:178×70×H22
削り幅:58mm
●0.1~4mmの厚さ調節可能



⑩LT 18-10 トリュフ (きのこ) スライサー 1020RTV

ページコード	商品コード	価格
4-0984-1001	8401710	¥7,600

外寸:185×82
●切れ味抜群の波刃
0~4mmの厚さ調節可能



⑪レズレー グルメスライサー 12742

ページコード	商品コード	価格
4-0984-1101	5127600	¥9,500

全長:280
材質:18-10ステンレス
●トリュフ、チョコのスライス

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・スイーツ店品・トレー

69 プレンドー・ジュリナー・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスブレイ用品

64 加熱調理器