

**de Buyer** フランス **デバイヤー**

**MATINOX**  
Création J.Dauidgnac **DECORS**

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

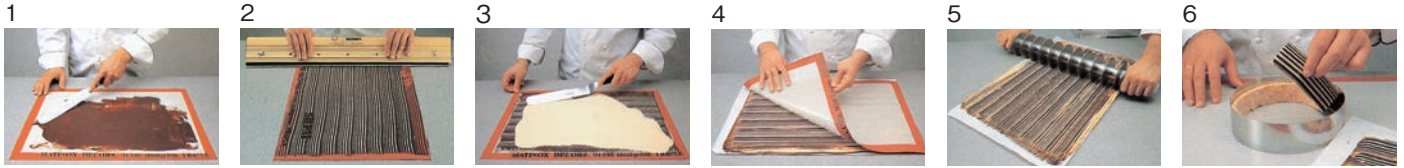
60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

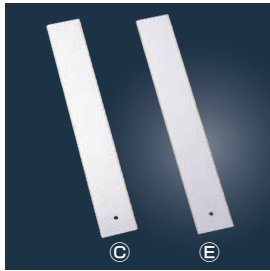
62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連

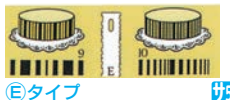


シルパットの上にデコール生地を引いてストライプ(模様)を作り、冷凍して固めた上に基本生地を流してオープンで焼きます。



**①タイプ** **55**

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0101	5433100	¥55,000



**②タイプ** **55**

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0102	5433300	¥55,000

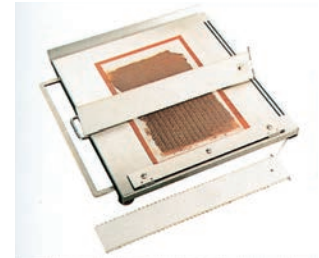
**① デバイヤー ペーニュスタンダード**  
外寸:120×700



**② デバイヤー 18-10**  
**ビスケットコム 3017-70** **55**

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0201	5433500	¥36,000

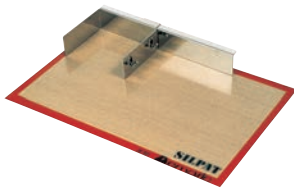
外寸:110×700



**③ デバイヤー ペーニュ 3色**  
**アルミ専用テーブル 83000** **55**

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0301	8436900	¥260,000

●ペーニュ3色コムで作業する際、コムのピンをレールに合わせ使用すると、正確な3色ストライプができます。



**④ デバイヤー ラクレットパスカ**  
**ペーニュ無** **55**

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0401	5434000	¥42,000

●幅、高さを目盛で調整して使用。  
●多量のクリーム、ビスキー・チョコレートを好みの厚さと幅で生地  
の目をつぶす事なく均一に広げることが可能です。  
※シルパットは別売です。⑤をご使用ください。



**⑤ ドゥマール シルパット** **55** **57**

	ページコード	サイズ	商品コード	価格
<b>フレンチサイズ</b>	4-1005-0501	580×380	5433600	¥6,500
<b>6枚取サイズ</b>	4-1005-0502	490×340	5433700	¥5,200
<b>8枚取サイズ</b>	4-1005-0503	380×290	5433800	¥4,300



**⑥ ドゥマール シルパン** **55** **57**

	ページコード	サイズ	商品コード	価格
<b>フレンチサイズ</b>	4-1005-0601	585×385	5436200	¥7,100
<b>6枚取サイズ</b>	4-1005-0602	490×340	5436300	¥6,600

●シルパンは網目のようにしているので、下火をきれいにいれ入れることができます。  
●パン生地やサブレ・クッキーなどをきれいに焼き上げます。タルトなどを焼成する際  
際重石をいれなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼き  
できます。



**⑦ デバイヤー シリコン ベーキングマット**  
**(ノンスティック)** **55** **57**

ページコード	サイズ	商品コード	価格
4931-51	4-1005-0701 515×310 ガストロノームサイズ用	8194300	¥5,500
4931-58	4-1005-0702 585×385 フレンチサイズ用	8194400	¥6,400



**⑧ シリコンマット Rタイプ 784551**

ページコード	商品コード	価格
4-1005-0801	1173900	¥6,620

外寸:585×385  
材質:シリコン樹脂、ガラスファイバー  
●実用新案権取得商品  
●角の部分を丸くし天板内側に収まるように改良  
●浮き上がる事がなく焼き戻しも大幅に減少  
●フチを1cmまで細くして作業面積を広くする事により作業効率が大幅アップ