






de Buyer  DEPUIS 1830





**1 デバイヤー ステンレス製 スケッパー(ストレート)**    
 3300.12 [DSKP-17]   
 13-2007-0101 **¥3,600**  
 サイズ:120×120×25  
 材質:ステンレス





**2 デバイヤー パンチボトル**   
 044085 1000ml [BDPS-28]   
 13-2007-0201 **¥6,500**  
 サイズ:φ75×H285 容量:1000ml  
 材質:キャップ/PS ボトル/PE  
 ●シロップをかけたりのための穴あき仕様です。




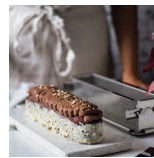
**3 デバイヤー カヌレ型 ステンレス**   
 [DCNL-01]   
 サイズ  
 3065.35 φ3.5cm φ38×H40 13-2007-0301 **¥2,000**  
 3065.45 φ4.5cm φ47×H42 13-2007-0302 **¥2,400**  
 3065.55 φ5.5cm φ57×H55 13-2007-0303 **¥2,900**  
 材質:ステンレス




**4 デバイヤー パンチング ケーキモールド 丸形**   
 3213-24 [DDCO-44]   
 13-2007-0401 **¥16,000**  
 サイズ:φ240×255×H72 重量:683g  
 材質:ステンレス  
 ●冷温両用で使用でき、温度制限なしで、業務用にも適しています。  
 ●底面は取り外しが可能でお手入れも簡単です。




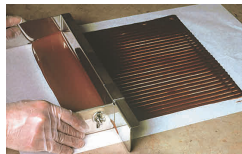
**5 デバイヤー シリコン刷毛** [DHKE-17]   
 サイズ  
 4807.00 190×43×H13 13-2007-0501 **¥1,500**  
 4807.25 250×43×H13 13-2007-0502 **¥2,100**  
 4807.50 250×60×H15 13-2007-0503 **¥2,600**  
 材質:シリコン 耐熱温度:250°C




**6 デバイヤー パテ・アン・クルート 折りたたみ式 パンチング 3210.24(小)** [DPND-27]   
 13-2007-0601 **¥23,000**  
 サイズ:265×70×H70 重量:550g  
 材質:ステンレス  
 ●一体型の為パーツを無くさずに仕舞えます。  
 ●穴あきタイプで生地が均一に焼きあがります。  
 ●ミートパイ、食パン、プリオッシュ、ジンジャーブレッド、ケーキにも適しています。




**7 デバイヤー クリームキャラメル プリン型 ステンレス** [DPRC-14]   
 サイズ  
 3095.45 4.5cm φ49×H42 13-2007-0701 **¥2,000**  
 3095.64 6.5cm φ65×H64 13-2007-0702 **¥2,600**  
 材質:ステンレス  
 ●非常に滑らかなステンレス素材を使用しており、型抜きが簡単で見た目もきれいに仕上がります。



**8 デバイヤー ラブレット スプレッダー 3002.00 コーム無** [DSPD-01]   
 13-2007-0801 **¥62,000**  
 サイズ:405×170×62

**9 デバイヤー ラブレット スプレッダー 3002.01 コーム有** [DSPD-02]   
 13-2007-0901 **¥42,000**  
 厚み:1.5mm  
 材質:ステンレススチール  
 ●クリームやチョコレートを広げることができるアイテムです。  
 ●幅と高さ調節が可能です。




**10 デバイヤー ステンレスピストンファンネル 1.9φ 3354.00** [DTOS-06]   
 13-2007-1001 **¥15,000**  
 サイズ:280×200×H230 重量:590g  
 材質:ステンレス  
 付属品:ノズル2種(4mm、6mm)  
 ●抽出サイズはφ4、6、8mm(8mmはノズルを外して使用)  
 ●オールステンレス製で熱い調理物も扱うことができ、衛生的に使用可能です。  
 ●ノズルはハンドルに固定し保管ができます。  
 ※スタンドは別売りです。




**12 デバイヤー プレッシャーシリンジ ル・チューブ 3358.01** [DTOS-08]   
 13-2007-1201 **¥22,000**  
 サイズ:600×100×φ85 重量:687g  
 容量(プラスチック容器):0.75ℓ  
 ●ペースト、クリームムースなどを簡単に注入できる圧カシリンジです。  
 ●プラスチック容器にはメモリ付  
 ●注ぐ量を簡単に一定量設定できる圧力設定ノブ(10~50ml)  
 ●ノズルを取り外し、交換可能です。



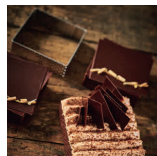
**11 デバイヤー ピストンファンネル用スタンド 3354.01** [DTOS-07]   
 13-2007-1101 **¥7,000**  
 サイズ:160×160×H165  
 重量:170g




**13 デバイヤー パンチング タルト型 ラウンド** [DTRL-07]   

内寸×高さ	サイズ	重量	価格
3099.01 5.5cm φ55×H20	13-2007-1301	2,000	¥2,000
3099.02 6.5cm φ65×H20	13-2007-1302	2,100	¥2,100
3099.01 7.5cm φ75×H20	13-2007-1303	2,200	¥2,200
3099.00 8.5cm φ85×H20	13-2007-1304	2,300	¥2,300
3099.04 10.5cm φ105×H20	13-2007-1305	2,400	¥2,400
3099.05 12.5cm φ125×H20	13-2007-1306	2,500	¥2,500
3099.06 15.5cm φ155×H20	13-2007-1307	2,800	¥2,800
3099.01 18.5cm φ185×H20	13-2007-1308	2,900	¥2,900
3099.08 20.5cm φ205×H20	13-2007-1309	3,100	¥3,100
3099.09 24.5cm φ245×H20	13-2007-1310	3,500	¥3,500

 材質:ステンレス  
 ●穴あきタイプでパイやタルトの縁を均一に焼き上げることができます。




**14 デバイヤー パンチング タルト型 スクエア** [DTRL-08]   

サイズ	重量	価格
3099.19 7cm 72×72×H20	13-2007-1401	2,400
3099.20 8cm 82×82×H20	13-2007-1402	2,400
3099.21 15cm 15×15×H20	13-2007-1403	2,500
3099.23 17.5cm 178×178×H20	13-2007-1404	3,300
3099.22 20cm 204×204×H20	13-2007-1405	3,500

 材質:ステンレス  
 ●穴あきタイプでパイやタルトの縁を均一に焼き上げることができます。



**15 デバイヤー パンチング タルト モールド 3214.28** [DTRL-10]   
 13-2007-1501 **¥15,000**  
 サイズ:φ280×H25 重量:480g  
 ●冷温両用で使用でき、温度制限なしで、業務用にも適しています。  
 ●底面は取り外しが可能でお手入れも簡単です。



**16 銅カヌレ** [DCNL-02]  

サイズ	重量	価格
大 φ55×55	13-2007-1601	4,000
小 φ45×45	13-2007-1602	3,000