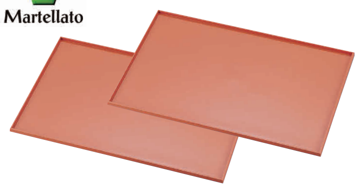
製菓用品
052〜060
052 天板・シリコンマット
053 絞り袋・口金・デコレーター・スパチュラ
054 ゴムヘラ・チョコレート用品
055 製菓用型・パテ抜き・クッキー抜き型
056 製パン用品
057 フレキシブルモルド・天板型
058 モルド・ラッピング・バスケット
059 アメ細工類
060 製菓・製パン用機械・パスタマシーン

薄手で取り扱いやすく、網目も細かく丈夫です。

Martellato



❶マルテラート ベーキングシート 角渕付 [DSLM-06] 洗

	サイズ		
01	430×360×H9.5	13-0547-0101	¥7,000
02	550×360×H9.5	13-0547-0102	¥8,600

耐熱温度：−60℃〜230℃

❷WT ベーキングマット [DSLM-04]

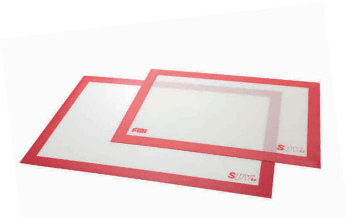
	サイズ		
フレンチサイズ	580×380	13-0547-0201	¥6,380
6取用	490×340	13-0547-0202	¥5,500

材質：グラスファイバーにシリコンラバー
耐熱温度：−40℃〜260℃

❸シルパット [DSLM-03]

	サイズ		
フレンチサイズ	578×378	13-0547-0301	¥8,580
6取用	490×340	13-0547-0302	¥6,820
8取用	375×288	13-0547-0303	¥5,720

材質：グラスファイバーにシリコンラバー
耐熱温度：240℃
●特殊加工によりパテ生地がくっつきませんので、大変便利です。またそのまま冷凍庫やオーブンにもスルーインできますので作業がスムーズに行えます。



❹ペーストリーマット [DSLM-01] L

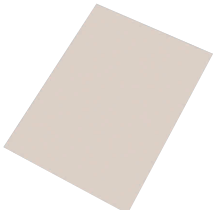
	サイズ		
SPV64(6×4天板用)	585×385	13-0547-0401	¥7,200
SPV43(6取天板用)	490×340	13-0547-0402	¥7,200

耐熱温度：−40℃〜250℃
●シリコン素材の表面をコーティングしたファイバークロス製であり、ノンスティックのため、すべりにくく幅広い使用用途があります。また、折りたたみ(曲げ)が可能。

❺マトファ シリコンマット [DSLM-02]

	サイズ		
321000	400×300	13-0547-0501	¥ 5,730
321002	585×385	13-0547-0502	¥ 9,600
321003	620×420	13-0547-0503	¥10,600

材質：グラスファイバー
耐熱温度：300℃



❼ニューベーキングシート(10枚入) [DBKS-05]

	サイズ		
フランセ	585×385	13-0547-0701	¥26,400
別寸	525×380	13-0547-0702	¥23,980
6取	495×350	13-0547-0703	¥15,950
8取	385×300	13-0547-0704	¥11,660

材質：ガラス繊維（フッ素樹脂加工）

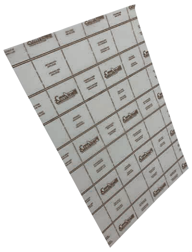
■ 使用例

❽18-8 角フレーム [DKFR-01]

	外寸	内寸		
フレンチサイズ	550×350×H10	530×330	13-0547-0801	¥13,860
6取用	470×320×H10	450×300	13-0547-0802	¥12,100
8取用	355×270×H10	335×250	13-0547-0803	¥10,120

●シルパットに生地を均等に伸ばす時にお役に立ちます。

NEW



⓲BRANOPAC シリコンベーキングペーパー(300枚入) [DBKS-06]

350×500(8枚取天板用)	13-0547-1801	¥ 7,500
390×540(6枚取天板用)	13-0547-1802	¥ 8,000
395×595(ヨーロッパ天板用)	13-0547-1803	¥ 8,000
400×600(ヨーロッパ天板用)	13-0547-1804	¥ 8,000
410×610(ヨーロッパ天板用)	13-0547-1805	¥10,000

耐熱温度：220℃
●1枚で5〜6回連続使用可能
●焼成用はもちろん、敷き紙やラッピングとしても活用できます。

❾18-0 チョコレート スクレーパー [DCHH-02]

13-0547-0901	¥1,210

サイズ：90×105
●先端に角度があるので削りやすく、リボンやフリルなども作りやすいです。

❿シリコンペーパー (1,000枚入) [DBKS-02]

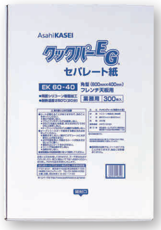
	サイズ		
フランセサイズ	585×385	13-0547-1001	¥79,200
6取	500×350	13-0547-1002	¥49,500
8取	390×300	13-0547-1003	¥34,320

●パンチング天板に使用されると便利です。

⓫旭化成 クックパー セパレート紙 ベーキング用K30-39(1,000枚入) (8枚取 天板用) [MSEP-01] G

13-0547-1101	¥18,000

サイズ：390×300
●サイズが天板にピッタリなので無駄がなくパッケージから取り出して簡単にセットできます。
●くっつきにくいので仕上がりもきれいです。



⓬旭化成 クックパー セパレート紙 フレンチ天板用 EK60-40 (300枚入) [MSEP-02] △ G

13-0547-1201	¥6,000

サイズ：600×400
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できます。
●料理が天板にくっつかずサラッとはがせるので、キレイに仕上がります。

⓭旭化成 クックパー セパレート紙 6枚取り天板用 EK50-35 (500枚入) [MSEP-03] △ G

13-0547-1301	¥8,000

サイズ：500×350
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できます。
●料理が天板にくっつかずサラッとはがせるので、キレイに仕上がります。

⓮旭化成 クックパーWS クッキングシート 38㎝×20m(業務用) [MCST-06] △ G

13-0547-1401	¥1,200

材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●深さ65㎜深型天板の幅に合わせたクッキングシートです。
●濡れても破れにくいので、水分の多い調理に適しています。

⓯旭化成 クックパー クッキングシート 33㎝×20m(業務用) [MCST-01] △ G

13-0547-1501	¥1,200

材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●適度に蒸気を通し、油は通さない特殊加工のクッキングペーパーです。オーブン料理、電子レンジ、蒸し料理に最適です。

⓰旭化成 クックパーEG スチコン用 (50枚入) [MCST-03] ◇ G

	サイズ		
1/1用	330×540	13-0547-1601	¥1,100
2/3用	330×350	13-0547-1602	¥ 800

材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●1枚1枚簡単に取り出せ、ホテルパンにピッタリ敷けるサイズです。
●油や水を下に通さず蒸気を適度に通します。

⓱フジ クッキングシート [MCST-05] △

33㎝×20m	13-0547-1701	¥1,040
33㎝×30m	13-0547-1702	¥1,200

材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃(20分)
●液体(水や油)は通さず、水蒸気を通すので、蒸し料理に最適です。
●料理が張り付きにくいので、キレイに仕上がります。
※直火・フライパンやグリル・オーブンレンジのグリル機能・長時間(250℃20分以上)のご使用は避けて下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。