



Martellato



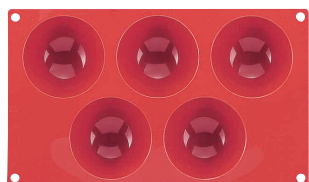
マルテラート
フレキシブルノンスティックモールド

焼き型・冷凍用にも使用可能、こびりつかないシリコン型

- 有害物質を含んでおらず、シリコン 100%で離型性が良く、伝導性が高くお手入れも簡単です。
- オープン、電子レンジに使用できます。また、冷凍も可能で型から簡単に取り出しできます。

● 耐熱温度: -60℃~+230℃

ガストロノーム1/3サイズ(300×175)になっているモールドはプロのシェフに対応できる様、フレンチ(600×400)・1/1(530×325)サイズの天板等に適合します。

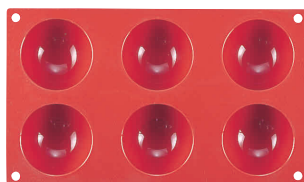


① 80 半丸型 5ヶ取 SF001

[DMTL-01]

13-0589-0101 ¥3,600

出来上がり寸法: φ80×H40

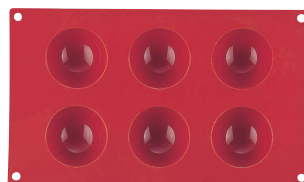


② 70 半丸型 6ヶ取 SF002

[DMTL-02]

13-0589-0201 ¥3,600

出来上がり寸法: φ70×H35

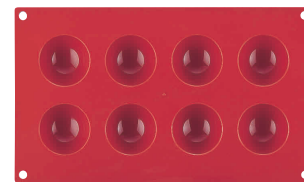


③ 60 半丸型 6ヶ取 SF003

[DMTL-03]

13-0589-0301 ¥3,600

出来上がり寸法: φ60×H30

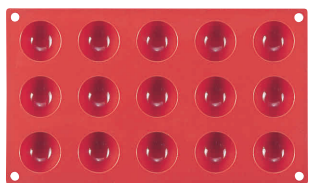


④ 50 半丸型 8ヶ取 SF004

[DMTL-04]

13-0589-0401 ¥3,600

出来上がり寸法: φ50×H25

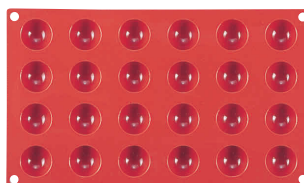


⑤ 40 半丸型 15ヶ取 SF005

[DMTL-05]

13-0589-0501 ¥3,600

出来上がり寸法: φ40×H20

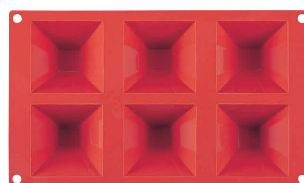


⑥ 30 半丸型 24ヶ取 SF006

[DMTL-06]

13-0589-0601 ¥3,600

出来上がり寸法: φ30×H15

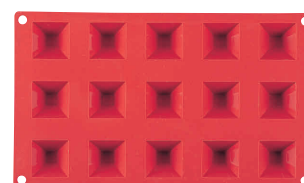


⑦ 71 ピラミッド 6ヶ取 SF007

[DMTL-07]

13-0589-0701 ¥3,600

出来上がり寸法: 71×71×H40

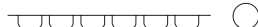
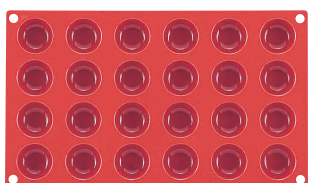


⑧ 36 ピラミッド 15ヶ取 SF008

[DMTL-08]

13-0589-0801 ¥3,600

出来上がり寸法: 36×36×H22

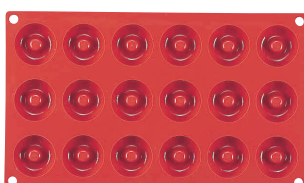


⑨ 34 ポンポネット 24ヶ取 SF009

[DMTL-09]

13-0589-0901 ¥3,600

出来上がり寸法: φ34×H16

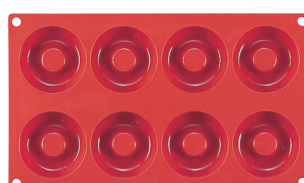


⑩ 41 ミニサバラン 18ヶ取 SF010

[DMTL-10]

13-0589-1001 ¥3,600

出来上がり寸法: φ41×H12

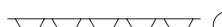
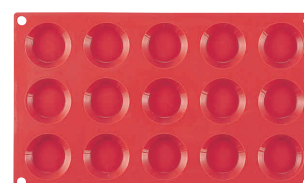


⑪ 65 サバラン 8ヶ取 SF011

[DMTL-11]

13-0589-1101 ¥3,600

出来上がり寸法: φ65×H21

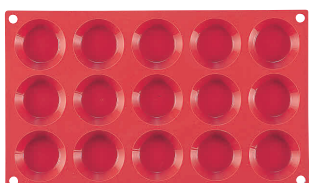


⑫ 45 ミニタルトレット 15ヶ取 SF013

[DMTL-12]

13-0589-1201 ¥3,600

出来上がり寸法: φ45×H10

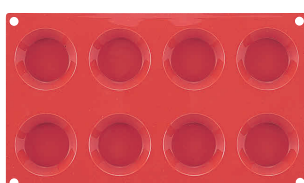


⑬ 50 タルトレット 15ヶ取 SF014

[DMTL-13]

13-0589-1301 ¥3,600

出来上がり寸法: φ50×H15

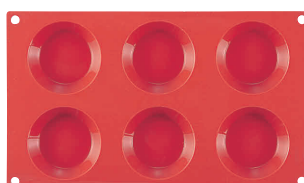


⑭ 60 タルトレット 8ヶ取 SF015

[DMTL-14]

13-0589-1401 ¥3,600

出来上がり寸法: φ60×H17

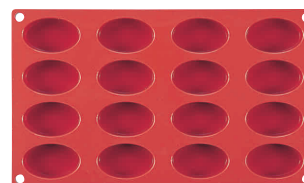


⑮ 70 タルトレット 6ヶ取 SF016

[DMTL-15]

13-0589-1501 ¥3,600

出来上がり寸法: φ70×H20



⑯ 55 オパール 16ヶ取 SF017

[DMTL-16]

13-0589-1601 ¥3,600

出来上がり寸法: 55×33×H20

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

052
シリコン天板・マールド

053
折り紙型・シリコンマールド

054
チョコプレート用品

055
製菓用型・パテ抜き

056
製パン用品

057
天板型

058
マールド・シリコンマールド

059
アメ細工類

060
製菓用パン用機械