

シリコン加工天板

伝統とトレンドを意識して扱いやすいカタチ、売れるカタチ、愛されるカタチを常に考えています。常に焼き上がりのお菓子をイメージし、焼き上がりの膨らみ縮みをカタチに反映してつくります。しっとりとした保湿感やマドレーヌの1本・1本のラインまで計算つくされた型です。

● 金属へのこだわり

ケーキを焼くと言う事は、オープンな熱を型を通して生地へ伝え、水分を蒸発乾燥させることです。金属にはきれいに焼くために必要な比熱と熱伝導があります。

● シリコン加工

シリコンが焼付硬化されることにより表面がガラス状になり滑り性、離型性、撥水性を発揮し、また焦げ付きにくくする事が出来ます。

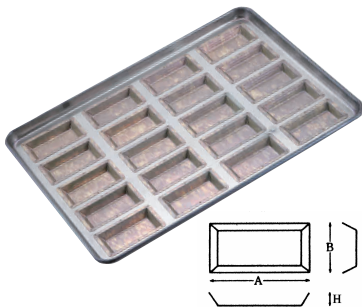


Point



① シリコン加工 フィナンシェ90型
天板 20連 [DKTV-66]

13-0595-0101 ¥31,000
サイズ:545×395×H37
出来上がり寸法:A90×B45×H15



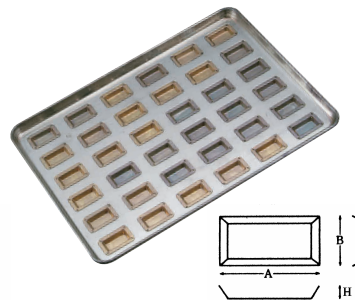
② シリコン加工 センチュリー型
天板 大 20連 [DKTV-63]

13-0595-0201 ¥31,000
サイズ:545×395×H36
出来上がり寸法:A97×B50×H14



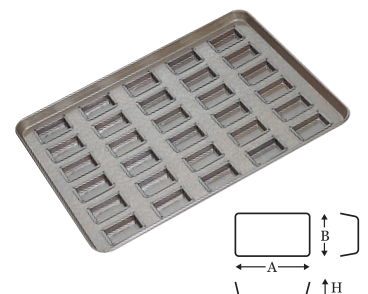
③ シリコン加工 センチュリー型
天板 25連 [DKTV-64]

13-0595-0301 ¥33,500
サイズ:545×395×H34
出来上がり寸法:A85×B42×H12



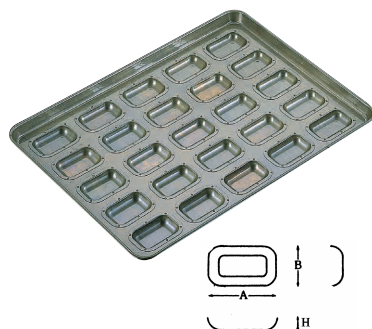
④ シリコン加工 センチュリー型
天板 小 36連 [DKTV-65]

13-0595-0401 ¥36,500
サイズ:545×395×H33
出来上がり寸法:A49×B26×H11



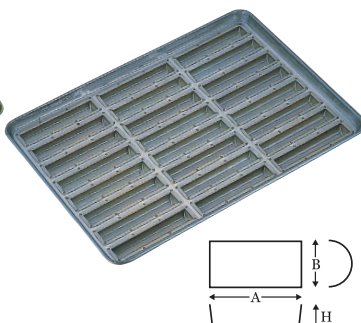
⑤ シリコン加工 トロフィー型
天板 30連 [DKTV-67]

13-0595-0501 ¥35,000
サイズ:545×395×H38
出来上がり寸法:A61×B36×H15



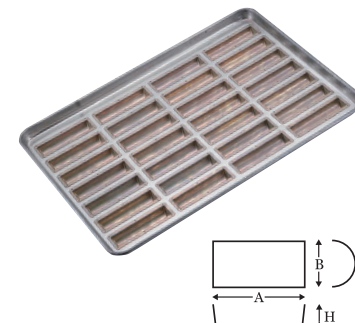
⑥ シリコン加工 シーズ型
天板 25連 [DKTV-68]

13-0595-0601 ¥33,500
サイズ:545×395×H39
出来上がり寸法:A76×B46×H15



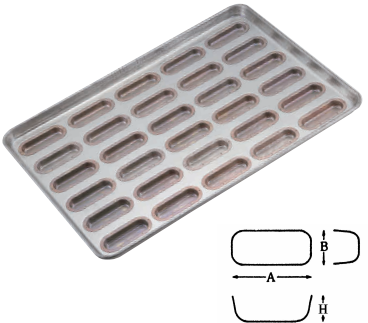
⑦ シリコン加工 ラフト型
天板 24連 [DKTV-93]

13-0595-0701 ¥36,500
サイズ:545×395×H38
出来上がり寸法:A150×B26×H18



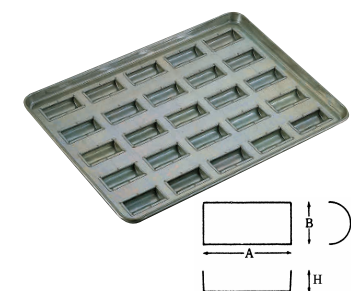
⑧ シリコン加工 ラフト型
天板 M 28連 [DKTV-94]

13-0595-0801 ¥36,500
サイズ:545×395×H38
出来上がり寸法:A110×B26×H16



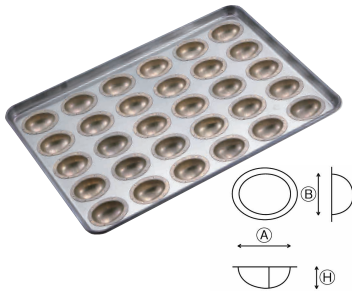
⑨ シリコン加工 スティック型
天板 30連 [DKTV-95]

13-0595-0901 ¥35,500
サイズ:545×395×H35
出来上がり寸法:A82×B28×H13



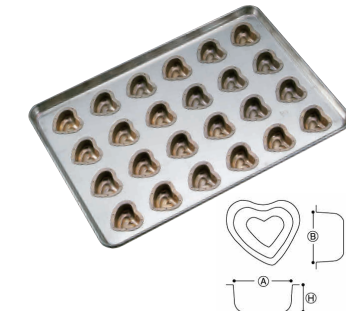
⑩ シリコン加工 半円筒型
天板 25連 [DKTV-96]

13-0595-1001 ¥33,500
サイズ:545×395×H40
出来上がり寸法:A75×B32×H17



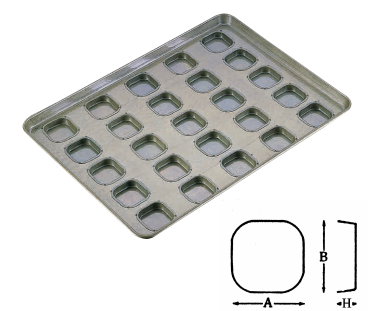
⑪ シリコン加工 イースターエッグ型
天板 30連 [DKTV-97]

13-0595-1101 ¥36,500
サイズ:545×395×H47
出来上がり寸法:A60×B47×H25



⑫ シリコン加工 ハート型
天板 24連 [DKTV-98]

13-0595-1201 ¥33,500
サイズ:545×395×H48
出来上がり寸法:A55×B47×H26



⑬ シリコン加工 サボン型
天板 25連 [DKTV-72]

13-0595-1301 ¥33,500
サイズ:545×395×H39
出来上がり寸法:A54×B54×H15

※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
シリコンマールド

053
シリコンマールド

054
シリコンマールド

055
シリコンマールド

056
シリコンマールド

057
シリコンマールド

058
シリコンマールド

059
シリコンマールド

060
シリコンマールド

061
シリコンマールド