



総輸入販売元 コーンズ・アンド・カンパニー・リミテッド
東京都港区芝3-5-1
03-5730-1609
<http://www.cornes-trading.com/>



2022.07




de Buyer
DEPUIS 1830



1830年の創業から料理の専門家と協力して「真の」調理・製菓器具を製造しているデバイヤー。プロフェッショナルから家庭料理まで両方のニーズを満たすため、絶えず革新を続けながら、調理器具の設計・製造をし続けています。

HISTORY



1830年にフランスの北東ヴァル・ダジュールで、地元で採掘される金属からカトラリーを作る小さな鍛冶屋としてスタートしたデバイヤー。料理の専門家と協力して業界の知識を深め、今ではプロの料理人が使用する鍋・フライパンやパティシエが使用する製菓用品を製造しています。



VALUES



デバイヤーの商品の多くはフランスで職人の手で生産されています。その手仕事の技術は、まさにプロの料理人のように修行を積んで磨かれます。デバイヤーの高級ライン「アフィニティ」の鍋やフライパンは、世界のトップシェフを決める料理コンクール「ポキユーズ・ドール」でも使用されています。

CSR



デバイヤーは2018年4月に、料理部門で、そしてフランス企業として初めてCSRのコミットメントラベルを取得しました。デバイヤーは常に環境保護を念頭に置き、工場のある雄大な土地を守ろうと配慮しています。また、顧客やパートナー、そして従業員を尊重しながら安心して使える調理道具を生産しています。

各種マークについて



ガス



電気調理器



セラミックヒーター



電磁調理器 (IH)



オープン使用可



200°C10分までオープン可



食洗器使用可



食洗器使用不可

カーボンプラス

強い火力にも耐えるプロ向けの鉄製フライパン。素早く均一に熱を伝えます。赤身の肉や魚のグリルや炙りに適しており、カリッとした仕上がりになります。使う程に食材の油が馴染み、調理する度に食材がこびりつきにくくなります。

生産国:フランス
材質:スチール、スチール(樹脂コーティング)



鉄フライパン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|----------------|-----|--------|-------|---------|
| 5110.18 | 18cm | 3011245110185 | φ18×35×11cm | 2mm | 17.7cm | 890g | ¥6,500 |
| 5110.20 | 20cm | 3011245110208 | φ20×37×H12cm | 2mm | 19.5cm | 1030g | ¥7,000 |
| 5110.22 | 22cm | 3011245110222 | φ22×42×H13cm | 2mm | 20.5cm | 1240g | ¥7,500 |
| 5110.24 | 24cm | 3011245110246 | φ24×44×H12.5cm | 2mm | 23.5cm | 1310g | ¥8,000 |
| 5110.26 | 26cm | 3011245110260 | φ26×48×H15cm | 3mm | 25.5cm | 1930g | ¥10,000 |
| 5110.28 | 28cm | 3011245110284 | φ28×50.5×H14cm | 3mm | 27.5cm | 2100g | ¥10,500 |
| 5110.30 | 30cm | 3011245110307 | φ30×54×H15cm | 3mm | 29cm | 2350g | ¥12,000 |
| 5110.32 | 32cm | 3011245110321 | φ32×60×H16cm | 3mm | 30.5cm | 2710g | ¥13,000 |
| 5110.36 | 36cm | 3011245110369 | φ36×69.5×H17cm | 3mm | 34cm | 3500g | ¥16,000 |
| 5110.40 | 40cm | 3011245110406 | φ39.5×73×H17cm | 3mm | 38cm | 4110g | ¥20,000 |
| 5110.50 | 50cm | 3011245110505 | φ49.5×91×H23cm | 3mm | 48cm | 6130g | ¥31,000 |



鉄フライパン フィッシュ用オーバル

魚がしっかり入るよう楕円状に作られたフライパンです。

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|-----------------|-------|----|-------|---------|
| 5111.36 | 36cm | 3011245111366 | 27×60×H16.5cm | 2.5cm | - | 2340g | ¥15,000 |
| 5111.40 | 40cm | 3011245111403 | 28.5×69.5×H19cm | 3cm | - | 3320g | ¥20,000 |



鉄ミニフライパン

パンケーキをきれいに作ることができるミニフライパン。アヒージョなどを作るのにもおすすめです。

※鉄ミニフライパンはIHでの使用はできません。

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|-------------|-------|--------|------|--------|
| 5140.12 | 12cm | 3011245140120 | φ12×24×H7cm | 2.5cm | 11.8cm | 410g | ¥3,300 |

鉄フライパン クレープ用

クレープ用のフライパン。パリッとした美味しい仕上がりに作れます。

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|----------------|-------|--------|-------|--------|
| 5120.18 | 18cm | 3011245120184 | φ18.5×36×H8cm | 2.5cm | 18.2cm | 710g | ¥4,200 |
| 5120.20 | 20cm | 3011245120207 | φ20×38.5×H9cm | 2.5cm | 20cm | 830g | ¥4,500 |
| 5120.22 | 22cm | 3011245120221 | φ23×42.5×H10cm | 2.5cm | 22.5cm | 1020g | ¥4,800 |
| 5120.24 | 24cm | 3011245120245 | φ24.5×44×H8cm | 2.5cm | 24cm | 1140g | ¥5,000 |
| 5120.26 | 26cm | 3011245120269 | φ27×50×H10.5cm | 2.5cm | 26.4cm | 1370g | ¥6,800 |





ミネラルビーシリーズ

強い火力にも耐える鉄製のフライパン。素早く均一に熱を伝導させます。赤身の肉や魚のグリルや炙りに適しており、パリッとした仕上がりになります。ミネラルビーの「ビー」は蜂のビー。フライパンの表面には錆び防止のため、蜜蝋が塗られています。



育てるフライパン

鉄フライパンは使えば使うほど油が馴染んでいき、自然のノンステックコーティングが作られていきます。

使い始めは「油ならし」をしてフライパンに油分を馴染ませ、食材がフライパンにくっついてしまうのを防ぎましょう。高温のお湯でフライパンを洗い流し、水分を拭き取ってから、油を1mmほど注いで煙が立つまで加熱したら完了です。



生産国:フランス
材質:スチール(蜜蝋コーティング)、スチール(樹脂コーティング)、シリコーン



鉄フライパン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|----------------|-----|--------|-------|---------|
| 5610.20 | 20cm | 3011245610203 | φ20×37×H12cm | 2mm | 19.5cm | 1030g | ¥8,000 |
| 5610.24 | 24cm | 3011245610241 | φ24×44×H12.5cm | 2mm | 23.5cm | 1390g | ¥10,000 |
| 5610.26 | 26cm | 3011245610265 | φ26×48×H15cm | 3mm | 25.5cm | 1900g | ¥12,000 |
| 5610.28 | 28cm | 3011245610289 | φ28×50.5×H14cm | 3mm | 27.5cm | 2150g | ¥15,000 |



鉄ミニフライパン

パンケーキをきれいに作ることができるミニフライパン。アヒージョなどを作るのにもおすすめです。

生産国:フランス
材質:スチール(蜜蝋コーティング)、スチール(樹脂コーティング)



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|-------------|-------|--------|------|--------|
| 5612.12 | 12cm | 3011245612122 | φ12×24×H7cm | 2.5cm | 11.8cm | 430g | ¥4,000 |



鉄両手グリルパン

強い火力にも耐える鉄製の両手グリルパン。表面に凹凸があり、食材に焼き色をつけることができます。

生産国:フランス
材質:スチール(蜜蝋コーティング)、スチール



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|----------|---------------|-------------------|-------|---------|
| 5640.02 | 鉄両手グリルパン | 3011245640026 | φ26.5×49.5×H6.5cm | 2490g | ¥23,000 |



ハンドルカバー

デバイヤーのフラットなハンドルがぴったり入るハンドルカバーです。ハンドルに装着したままフライパンを火にかけられるため、持つ度に布巾や鍋つかみを手に取る手間が省けて便利です。

生産国:中国
材質:ネオプレン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|---------|---------------|------------|-----|--------|
| 4636.00R | ハンドルカバー | 4582211869509 | 19.5×6×8cm | 10g | ¥2,000 |



アフィニティシリーズ

2層のステンレスと3層のアルミの計5層で構成されたアフィニティシリーズ。火にかけてから早く温まるので、時短になることはもちろん、地球にも優しいアイテムです。高い熱伝導率で鍋やフライパンの中に熱が均一に行き渡ります。エルゴノミックデザインの取っ手は持ちやすく、熱くもなりません。またハンドルに水が入らないため洗いやすい仕様です。世界で最も栄誉ある料理人のコンクール「Bocuse d'Or(ボキュズドール)」でもシェフたちに使用されています。20年前に銅鍋に代わるプロ向けのステンレス鍋を開発して以来、トップシェフに愛用されています。



生産国:フランス
材質:ステンレス、アルミ(内層)



ステンレスソースパン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 容量 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|--------------------|-------|------|------|-------|---------|
| 3706.14 | 14cm | 3011243706144 | φ15.5×30.5×H11.5cm | 2.3mm | 14cm | 1.2L | 730g | ¥24,000 |
| 3706.16 | 16cm | 3011243706168 | φ17.5×33.5×H14cm | 2.3mm | 16cm | 1.8L | 950g | ¥26,000 |
| 3706.18 | 18cm | 3011243706182 | φ19.5×35.5×H14cm | 2.3mm | 18cm | 2.5L | 1120g | ¥30,000 |



生産国:フランス
材質:ステンレス、アルミ(内層)



ステンレスシチューパン 蓋つき

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 容量 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|----------------|-------|------|------|-------|---------|
| 3742.20 | 20cm | 3011243742203 | φ21.5×31×H15cm | 2.3mm | 20cm | 3.4L | 1690g | ¥45,000 |



生産国:フランス
材質:ステンレス、アルミ(内層)



ステンレスフライパン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|------------|-------|--------|-------|---------|
| 3724.20 | 20cm | 3011243724209 | φ20×H8.5cm | 2.7mm | 19cm | 690g | ¥24,000 |
| 3724.24 | 24cm | 3011243724247 | φ24×H9cm | 2.7mm | 23.7cm | 1100g | ¥28,000 |
| 3724.28 | 28cm | 3011243724285 | φ28×H9.5cm | 2.7mm | 26.5cm | 1340g | ¥32,000 |
| 3724.32 | 32cm | 3011243724322 | φ32×H13cm | 2.7mm | 31.2cm | 1710g | ¥38,000 |

生産国:中国
材質:ステンレス



ステンレス鍋蓋

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-------|---------------|------------|----|--------|------|--------|
| 3709.14N | 14cm | 3011243709145 | φ16×H4.5cm | - | 12cm | 240g | ¥7,000 |
| 3709.16N | 16cm | 3011243709169 | φ18×H5cm | - | 14cm | 270g | ¥7,500 |
| 3709.18N | 18cm | 3011243709183 | φ20×H5cm | - | 16cm | 320g | ¥8,000 |
| 3709.20N | 20cm | 3011243709206 | φ22×H5.5cm | - | 18cm | 380g | ¥8,500 |
| 3709.24N | 24cm | 3011243709244 | φ26×H5.5cm | - | 23.5cm | 510g | ¥9,500 |



※アフィニティシリーズと、銅鍋のプリママテラシリーズで使用可能です。



ショックシリーズ

5層の高品質なテフロン加工が施されたノンスティックのシリーズ。

加工が剥がれにくく長く使用することができます。

厚手のアルミ製のため変形しにくく、熱伝導率が高いためお料理を美味しく上げることができます。

生産国: フランス
材質: アルミニウム合金 (PTFE樹脂コーティング)、
スチール (樹脂コーティング)



20cm



24cm, 28cm



24cm



28cm

ノンスティックフライパン カラーハンドル

ハンドルのカラーによって使う食材を分けて使うことでHACCPに沿った衛生管理が可能です。

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|---------------|---------------|----------------|-----|------|-------|---------|
| 8070.20 | 20cm イエローハンドル | 3011248070202 | φ20×37×H12cm | 4mm | 19cm | 640g | ¥7,000 |
| 8040.24 | 24cm ブルーハンドル | 3011248040243 | φ24×43.5×H14cm | 4mm | 23cm | 860g | ¥8,000 |
| 8050.24 | 24cm レッドハンドル | 3011248050242 | φ24×43.5×H14cm | 4mm | 23cm | 860g | ¥8,000 |
| 8050.28 | 28cm レッドハンドル | 3011248050280 | φ28×50×H16cm | 4mm | 27cm | 1060g | ¥10,000 |
| 8060.28 | 28cm グリーンハンドル | 3011248060289 | φ28×50×H16cm | 4mm | 27cm | 1060g | ¥10,000 |



ノンスティックフライパン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|------------------|-----|------|-------|---------|
| 8180.20 | 20cm | 3011248180208 | φ20×37×H12cm | 4mm | 19cm | 610g | ¥7,000 |
| 8180.24 | 24cm | 3011248180246 | φ24×43.5×H14cm | 4mm | 23cm | 830g | ¥8,000 |
| 8180.26 | 26cm | 3011248180260 | φ26×48×H15cm | 4mm | 25cm | 950g | ¥9,000 |
| 8180.28 | 28cm | 3011248180284 | φ28×50×H16cm | 4mm | 27cm | 1030g | ¥10,000 |
| 8180.30 | 30cm | 3011248180307 | φ30×54×H16.5cm | 4mm | 29cm | 1210g | ¥11,000 |
| 8180.32 | 32cm | 3011248180321 | φ32×55.5×H17.5cm | 4mm | 31cm | 1310g | ¥12,000 |
| 8180.36 | 36cm | 3011248180369 | φ36×66×H22cm | 4mm | 35cm | 2030g | ¥16,000 |
| 8180.40 | 40cm | 3011248180406 | φ39.5×70×H17.5cm | 4mm | 39cm | 2360g | ¥18,000 |



ノンスティック クレープパン

クレープ用のフライパン。

ノンスティックのためひっくり返しやすく便利です。

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|--------------|-----|------|------|--------|
| 8185.22 | 22cm | 3011248185227 | φ23×42×H10cm | 3mm | 21cm | 460g | ¥6,000 |
| 8185.26 | 26cm | 3011248185265 | φ26×45×H9cm | 3mm | 25cm | 600g | ¥7,000 |
| 8185.30 | 30cm | 3011248185302 | φ30×54×H10cm | 3mm | 29cm | 900g | ¥8,000 |



ノンスティック オーバル、レクタングュラーフライパン

魚など細長い食材がしっかり入るフライパンです。

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|---------------|---------------|---------------|-----|-------|---------|
| 8181.36 | オーバル 36cm | 3011248181366 | 27×60×H17cm | 5mm | 1610g | ¥19,000 |
| 8181.40 | オーバル 40cm | 3011248181403 | 29×70×H18.5cm | 5mm | 1950g | ¥23,000 |
| 8184.38 | レクタングュラー 38cm | 3011248184381 | 39×51×H4cm | 5mm | 1870g | ¥27,000 |

ノンスティック ミニフライパン

パンケーキをきれいに作ることができるミニフライパンです。

目玉焼きやお弁当のおかずなど、
少なめの量での調理や温めに便利な小さいサイズ。
アヒージョなどを作るのにもおすすめです。



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|-------------|-------|--------|------|--------|
| 8140.12 | 12cm | 3011248140127 | φ12×24×H7cm | 3.3mm | 11.5cm | 200g | ¥5,000 |
| 8140.14 | 14cm | 3011248140141 | φ14×26×H7cm | 4mm | 13.5cm | 240g | ¥5,500 |



プリママテラ ソースパン

銅90%、ステンレス10%で銅を贅沢に使った本体は熱伝導率が抜群に高く、お料理を美味しく仕上げることができます。
 ハンドルはエルゴノミックデザインで、熱くならないため持ちやすい仕様です。

生産国：フランス
 材質：銅、ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|-----------------|-----|------|-------|----------|
| 6206.14 | 14cm | 3011246206146 | φ14.5×30×H12cm | 2mm | 14cm | 1060g | ¥60,000 |
| 6206.16 | 16cm | 3011246206160 | φ16.5×33×H13cm | 2mm | 16cm | 1370g | ¥70,000 |
| 6206.18 | 18cm | 3011246206184 | φ18.5×35×14cm | 2mm | 18cm | 1660g | ¥90,000 |
| 6206.20 | 20cm | 3011246206207 | φ20.5×39×14.5cm | 2mm | 20cm | 2060g | ¥105,000 |
| 6206.24 | 24cm | 3011246206245 | φ24.5×45×H18cm | 2mm | 24cm | 2750g | ¥140,000 |



イノキューブル ラウンドディッシュ

おしゃれな食器としてはもちろん、火にかけることもできます。
 銅90%、ステンレス10%で銅を贅沢に使った本体は熱伝導率が抜群に高く、お料理を美味しく仕上げることができます。
 また火にかけるだけでなく、冷たい状態を保ちながらサーブしたいお料理にもおすすめです。

生産国：フランス
 材質：銅、ステンレス、真鍮



| 商品タイプ | JAN | サイズ | 底厚 | 内径 | 重量 | 上代(税別) | |
|---------|------|---------------|---------------|-----|--------|--------|---------|
| 6449.12 | 12cm | 3011246449123 | φ12.5×17×H4cm | 2mm | 12cm | 340g | ¥32,000 |
| 6449.16 | 16cm | 3011246449161 | φ16×21×4.5cm | 2mm | 15.8cm | 550g | ¥37,000 |
| 6449.20 | 20cm | 3011246449208 | φ20×25.5×5cm | 2mm | 19.3cm | 780g | ¥45,000 |
| 6449.24 | 24cm | 3011246449246 | φ24×30.5×7cm | 2mm | 23.8cm | 1230g | ¥55,000 |





レボリューション スライサー

マルチカット: キューブ、ひし形、スライス、みじん切り、千切り、ワッフルカット、クリンクルカット
 カット厚み: 極薄から10mm程度の厚み
 刃の種類: 業務使用に耐える強靱な千切り用刃3種、両面使用可能なスライス用刃
 プッシャー付きで安心してご使用いただけます。



生産国: フランス
 材質: 本体/ステンレス、ポリアミド、PP、 刃/ステンレス、PP
 刃は手洗い推奨

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------------------------|-------|---------------|---------------|--------|---------|
| 2012.01 | スライサー | 3011242012017 | 50×18.5×H18cm | 1,540g | ¥50,000 |
| セット内容 : スライス刃(ストレート、波状) 1個 | | | | | |
| 千切り用刃(2・4・10mm幅) 3個 | | | | | |
| プッシャー(回転可動式) 1個 | | | | | |



スウィング スライサー

刃の種類: 千切り用刃、両面使用可能なスライス用刃
 カット: スライス、みじん切り、千切り、ワッフルカット、クリンクルカット
 サイドのレバーを回転することで、10mmまで厚みを調整することが可能です。



生産国: フランス
 材質: 本体/ステンレス、ポリアミド、PP、PS、シリコン、 刃/ステンレス、PP
 刃は手洗い推奨

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------------------------|------------|---------------|-----------------|--------|---------|
| 2015.03 | スライサー ブラック | 3011242015032 | 44.5×19.5×H15cm | 1,190g | ¥25,000 |
| セット内容 : スライス刃(ストレート、波状) 1個 | | | | | |
| 千切り用刃(4・10mm幅) 1個 | | | | | |
| プッシャー 1個 | | | | | |
| 2015.92 | 替刃4/10mm | 3011242015926 | 14.5×3.5×H3cm | 30g | ¥5,000 |
| 2015.93 | 替刃2/7mm | 3011242015933 | 15×9×H3cm | 90g | ¥9,000 |





ユニバーサルコアラ

果物や野菜の芯やヘタをきれいに取ることができ、作業が短時間でできるコアラ。特許取得済。様々な野菜や果物に使用可能です。ポリプロピレン製の人間工学に基づいた滑り止めの付いたハンドルで吊り下げ用穴付き。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------|---------------|--------------|-----|--------|
| 2612.01 | 13mm オレンジ | 3011242612019 | φ2.5×H19.7cm | 40g | ¥4,500 |
| 2612.02 | 20mm グリーン | 3011242612026 | φ3×H25cm | 84g | ¥5,500 |
| 2612.03 | 30mm レッド | 3011242612033 | φ4.5×H25cm | 98g | ¥6,500 |



2612.01



2612.02



2612.03



ミニレードル

トッピングやソース、リキュールなどを注ぐのに適しております。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------|---------------|-----------|-----|--------|
| 3135.04 | φ4cm 20cc | 3011243135043 | 27×4×H4cm | 40g | ¥2,900 |



チャイニーズストレーナー

ステンレス製の極細目の円錐形ストレーナー。業務使用にも耐えうる丈夫さで、洗浄が簡単で衛生的、安心してご使用できる商品。



生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|----------|---------------|-------------------|------|---------|
| 3351.23 | 極細目 23cm | 3011243351238 | 46.5×23.5×H27.8cm | 540g | ¥15,000 |



ステンレスメジャーカップ

ステンレス製計量カップ、持ちやすいハンドルで計測がしやすい。煮沸消毒が可能です。



生産国:インド
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-------|---------------|-----------------|------|---------|
| 3565.05N | 0.5L | 3011243565055 | 14.5×12×H10cm | 201g | ¥5,000 |
| 3565.10N | 1L | 3011243565109 | 16.5×13.5×H14cm | 292g | ¥7,000 |
| 3565.20N | 2L | 3011243565208 | 20.5×17.4×H20cm | 380g | ¥12,000 |



ミニピストンファンネル

ノズルサイズ:φ7mm、ノズルはすきまがなく液漏れしません。容量は0.8Lと少ないので、ソースやクリームを小分けにして盛り付けをするのに適しています。



生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|---------------|---------------|---------------|------|---------|
| 3353.00 | 0.8L ブラック | 3011243353003 | 20×15.5×H17cm | 350g | ¥15,000 |
| 3353.20 | 0.8L グリーン※ | 3011243353201 | 20×15.5×H17cm | 350g | ¥15,000 |
| 3353.30 | 0.8L オレンジ※ | 3011243353300 | 20×15.5×H17cm | 350g | ¥15,000 |
| 3353.40 | 0.8L レッド※ | 3011243353409 | 20×15.5×H17cm | 350g | ¥15,000 |
| 3353.60 | 0.8L フーシャピンク※ | 3011243353607 | 20×15.5×H17cm | 350g | ¥15,000 |

※取り寄せ対応品





3.3L



1.9L
3354.00はスタンドがついておりません。



1.5L
3354.10はスタンドは付いておりません。



スタンド

ピストンファンネル

3.3L:抽出サイズ(φ5,10,15mm)、ムース、キャラメル、濃厚なソース、濃厚なゼリーなどに最適。
1.9L、1.5L:抽出サイズ(φ4, 6, 8mm)、クリームやソース、リキュールなど、お皿に注ぎやすいです。
オールステンレス製:熱い調理物も入れることができ、衛生的に使用いただけます。
深い円錐形のため、自然な圧力で押し出すことが可能です。
ノズルはハンドルに固定し保管ができます。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------------------------------------|----------------|---------------|----------------------|------|---------|
| 3354.52 | 3.3L スタンド付き | 3011243354529 | φ21×32×H37cm 厚み1.5mm | 940g | ¥47,000 |
| セット内容 : スタンド、ノズル2種(5, 10mm) | | | | | |
| 抽出サイズ : φ5, 10, 15mm (15mmはノズルを外して使用) | | | | | |
| 3354.00 | 1.9L※ | 3011243354000 | 28×20×H23cm | 590g | ¥36,000 |
| 3354.02 | 1.9L スタンド付き | 3011243354024 | 28×20×H25.5cm | 770g | ¥43,000 |
| 3354.10 | 1.5L※ | 3011243354109 | 26×18×H22cm | 530g | ¥32,000 |
| セット内容 : スタンド、ノズル2種(4, 6mm) | | | | | |
| ※はファンネル単体でスタンドはついておりません。 | | | | | |
| 抽出サイズ : φ4, 6, 8mm (8mmはノズルを外して使用) | | | | | |
| 3354.01 | ピストンファンネル用スタンド | 3011243354017 | 16×16×H16.5cm | 170g | ¥7,000 |



3.3L
左からφ15, 10, 5mm



3358.75

ルチューブ

ペースト、クリーム、ムースなどを簡単に注入できる圧力シリンジ。簡単すばやく充てん作業ができます。
また容量0.75Lの透明なプラスチック容器にはメモリがついており、残量を確認しながら注ぐことが可能です。
注ぐ量を簡単に一定量設定できる圧力設定ノブ(10~50ml)
ノズル取り外し、交換可能。特許取得済



生産国:フランス
材質:ノズル/PETG、キャップ/PP、本体/コポリエステル、TPE、ステンレス、ビスケットディスク/ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|--------------------------------|-----------|---------------|--------------|------|---------|
| 3358.01 | ルチューブ セット | 3011243358015 | 60×10×φ8.5cm | 687g | ¥20,000 |
| セット内容 : ノズル2種(U8φ11mm, D8スター型) | | | | | |
| キャップ2個(保存用のコンテナ上下用) | | | | | |
| ビスケット キット (ディスク13枚) | | | | | |

| | | | | | |
|---------|--------------|---------------|-------------|------|--------|
| 3358.75 | 替コンテナ(0.75L) | 3011243358756 | φ8.5×19.6cm | 150g | ¥3,500 |
|---------|--------------|---------------|-------------|------|--------|

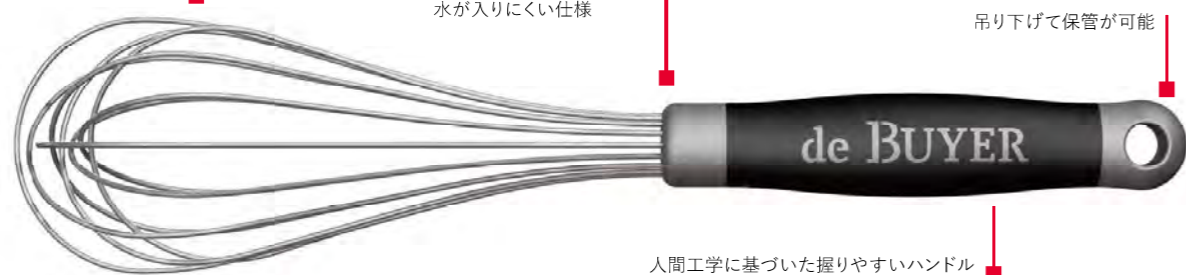




ステンレスワイヤーで品質の高いスプリング形が崩れにくい

ハンドルにしっかり固定され水が入りにくい仕様

吊り下げて保管が可能



人間工学に基づいた握りやすいハンドル(ハンドル表面 TPE加工)

滑り止めハンドルでボールにも落ちにくい



エルゴノミックホイッパー-GOMA

料理やパティシエには欠かせない道具、プロ仕様の泡だて器です。業務使用にも耐える高品質なステンレス製ワイヤーのスプリングで変形しにくく丈夫です。滑りにくい仕様で人間工学に基づいた握りやすいハンドルです。

生産国:中国
材質:ステンレス、PP(TPE加工)



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|---------------|------|--------|
| 2610.20 | 20cm | 3011242610206 | φ5×H22cm | 60g | ¥4,500 |
| 2610.25 | 25cm | 3011242610251 | φ7.1×H26cm | 74g | ¥5,000 |
| 2610.30 | 30cm | 3011242610305 | φ7.7×H32cm | 128g | ¥5,500 |
| 2610.35 | 35cm | 3011242610350 | φ8×H36cm | 170g | ¥6,000 |
| 2610.40 | 40cm | 3011242610404 | φ9.7×H41.5cm | 190g | ¥6,500 |
| 2610.45 | 45cm | 3011242610459 | φ10.2×H46.5cm | 227g | ¥7,300 |
| 2610.50 | 50cm | 3011242610503 | φ10×H51cm | 235g | ¥8,000 |



2610.20



2610.30



2610.40



シリコン刷毛

耐熱性250°C

生産国:中国
材質:シリコン



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-----------|---------------|---------------|-----|--------|
| 4807.00N | 3x19.5cm※ | 3011244807000 | 19×4.3×H1.3cm | 30g | ¥1,500 |
| 4807.25N | 3x25cm※ | 3011244807253 | 25×4.3×H1.3cm | 45g | ¥1,800 |
| 4807.50N | 6x25cm※ | 3011244807505 | 25×6×H1.5cm | 60g | ¥2,200 |

※取り寄せ対応品



4807.00N

4807.25N

4807.50N

ラージシリコン刷毛

繊細な幅広いブラシがバターや卵黄、シロップなどを塗る作業を効率的に行うことを可能にします。耐熱性250°C

生産国:中国
材質:シリコン



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-----------|---------------|---------------|-----|--------|
| 4807.60N | ラージシリコン刷毛 | 3011244807604 | 25×4.5×H3.5cm | 73g | ¥3,000 |



パンチボトル

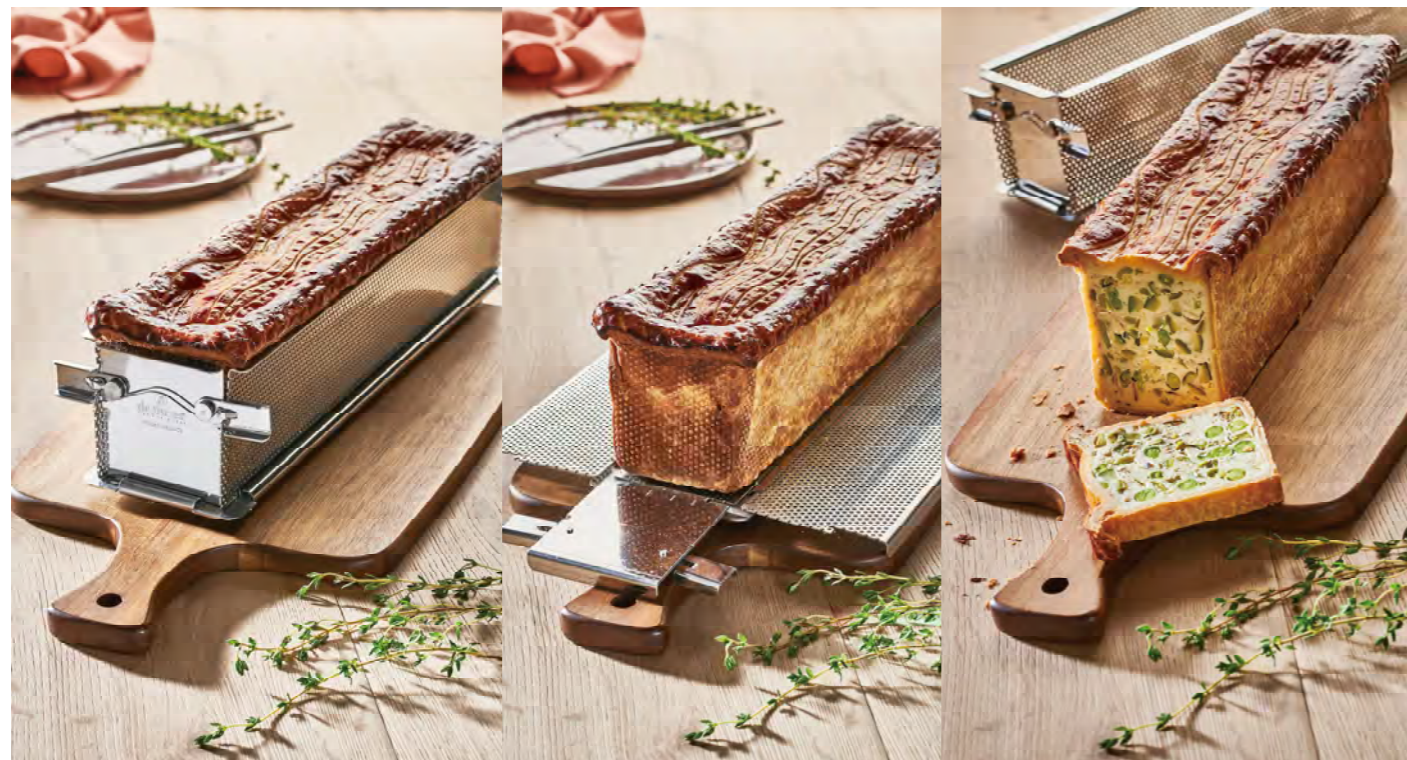
ビスケットなどを浸したり、シロップをかけたりのための穴あき仕様です。

生産国:フランス
材質:キャップ/PS、ボトル/PE



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|--------|---------------|-------------|-----|--------|
| 044085N | パンチボトル | 3011240440850 | φ7.5×28.5cm | 90g | ¥6,500 |





パンチング パテアンクルート型 折りたたみ式

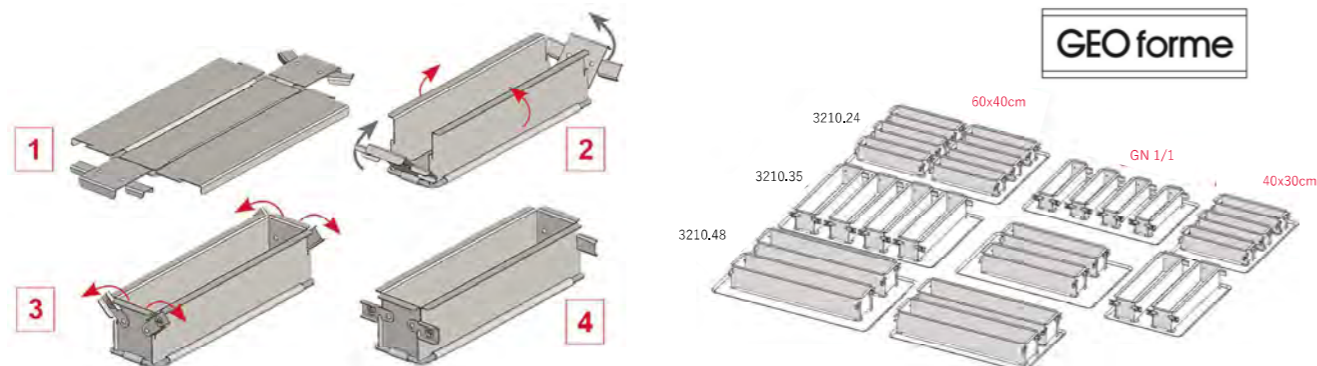
折りたたみ式の焼き型、一体型のためパーツを無くさずに仕舞えます。穴あきタイプで生地が均一に焼き上がります。パテアンクルート(ミートパイ)はもちろん、食パン、プリオッシュ、ジンジャーブレッド、ケーキなどにも最適。オープン調理用のベーキングペーパーを組み合わせることもできます。

MOF FABIEN PAIRON 監修

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|------------|---------------|----------------|--------|---------|
| 3210.24 | 24x5x6cm | 3011243210245 | 26.5×7×H7cm | 550g | ¥22,000 |
| 3210.35 | 35x7x7.5cm | 3011243210351 | 35×9×H8.5cm | 930g | ¥28,000 |
| 3210.48 | 48x9x8.5cm | 3011243210481 | 50.5×14.5×H9cm | 1,560g | ¥32,000 |



パンチング ケーキモールド 丸型

冷温両用で使用でき温度制限なし、業務用としての使用にも適しています。全面に施されている2mmの穴により、均一な調理を実現。また、底面は取り外し可能でお手入れも簡単です。型にフィットするノンスティックベーキングシートが付属しています。

ベーキングシート:使用温度-170°C~+260°C、200回程度再利用可能。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|---------------|---------------|-----------------|------|---------|
| 3213.24 | 丸型 径24xH6.5cm | 3011243213246 | φ24×25.5×H7.2cm | 683g | ¥14,000 |



パンチング タルトモールド

冷温両用で使用でき温度制限なし、業務用としての使用にも適しています。全面に施されている2mmの穴により、均一な調理を実現。また、底面は取り外し可能でお手入れも簡単です。型にフィットするノンスティックベーキングシートが付属しています。

ベーキングシート:使用温度-170°C~+260°C、200回程度再利用可能。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|------------|---------------|------------|------|---------|
| 3214.28 | 径28xH2.5cm | 3011243214281 | φ28×H2.5cm | 480g | ¥13,000 |



パンチング タルトモールド 長方形

冷温両用で使用でき温度制限なし、業務用としての使用にも適しています。全面に施されている2mmの穴により、均一な調理を実現。また、底面は取り外し可能でお手入れも簡単です。型にフィットするノンスティックベーキングシートが付属しています。

ベーキングシート:使用温度-170°C~+260°C、200回程度使用可能。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|------------------|---------------|--------------|------|---------|
| 3212.35 | 長方形 35x10xH3.5cm | 3011243212355 | 37×12.5×H4cm | 430g | ¥12,000 |





パンチング タルト型 ラウンド

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。パンチング天板(アルミ天板7367、ノンスティックアルミ天板8162)やシリコンエアーマット4938と併せて使用することで、重石なしでも生地が膨れ上がらずに焼くことができます。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------------|---------------|--------------|------|--------|
| 高さ2cm | | | | | |
| 3099.01 | H2cm ラウンド5.5cm | 3011243099017 | φ5.5×H2cm | 24g | ¥1,900 |
| 3099.02 | H2cm ラウンド6.5cm | 3011243099024 | φ6.5×H2cm | 27g | ¥2,000 |
| 3099.03 | H2cm ラウンド7.5cm | 3011243099031 | φ7.5×H2cm | 31g | ¥2,100 |
| 3099.00 | H2cm ラウンド8.5cm | 3011243099000 | φ8.5×H2cm | 33g | ¥2,200 |
| 3099.04 | H2cm ラウンド10.5cm | 3011243099048 | φ10.5×H2cm | 43g | ¥2,300 |
| 3099.05 | H2cm ラウンド12.5cm | 3011243099055 | φ12.5×H2cm | 51g | ¥2,400 |
| 3099.06 | H2cm ラウンド15.5cm | 3011243099062 | φ15.5×H2cm | 77g | ¥2,600 |
| 3099.07 | H2cm ラウンド18.5cm | 3011243099079 | φ18.5×H2cm | 90g | ¥2,800 |
| 3099.08 | H2cm ラウンド20.5cm | 3011243099086 | φ20.5×H2cm | 101g | ¥3,000 |
| 3099.09 | H2cm ラウンド24.5cm | 3011243099093 | φ24.5×H2cm | 110g | ¥3,300 |
| 高さ3.5cm | | | | | |
| 3098.01 | H3.5cm ラウンド5.5cm | 3011243098010 | φ5.5×H3.5cm | 40g | ¥2,500 |
| 3098.02 | H3.5cm ラウンド6.5cm | 3011243098027 | φ6.5×H3.5cm | 48g | ¥2,700 |
| 3098.03 | H3.5cm ラウンド7.5cm | 3011243098034 | φ7.5×H3.5cm | 58g | ¥2,900 |
| 3098.00 | H3.5cm ラウンド8.5cm | 3011243098003 | φ8.5×H3.5cm | 62g | ¥3,100 |
| 3098.04 | H3.5cm ラウンド10.5cm | 3011243098041 | φ10.5×H3.5cm | 68g | ¥3,300 |
| 3098.05 | H3.5cm ラウンド12.5cm | 3011243098058 | φ12.5×H3.5cm | 82g | ¥3,500 |
| 3098.06 | H3.5cm ラウンド15.5cm | 3011243098065 | φ15.5×H3.5cm | 101g | ¥3,700 |
| 3098.07 | H3.5cm ラウンド18.5cm | 3011243098072 | φ18.5×H3.5cm | 119g | ¥3,900 |
| 3098.08 | H3.5cm ラウンド20.5cm | 3011243098089 | φ20.5×H3.5cm | 130g | ¥4,100 |
| 3098.09 | H3.5cm ラウンド24.5cm | 3011243098096 | φ24.5×H3.5cm | 158g | ¥4,500 |



3099シリーズ



3098シリーズ

プッシャー ラウンド

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|--------------|---------------|-----------|-----|--------|
| 3006.01 | ラウンド 7.5-8cm | 3011243006015 | φ7×H6.1cm | 50g | ¥2,000 |



パンチング タルト型 スクエア

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。パンチング天板(アルミ天板7367、ノンスティックアルミ天板8162)やシリコンエアーマット4938と併せて使用することで、重石なくとも生地が膨れ上がらずに焼くことができます。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|------------------|---------------|----------------|------|--------|
| 3099.19 | H2cm スクエア7cm | 3011243099192 | 7.2×7.2×H2cm | 37g | ¥2,200 |
| 3099.20 | H2cm スクエア8cm | 3011243099208 | 8.2×8.2×H2cm | 42g | ¥2,400 |
| 3099.21 | H2cm スクエア15cm※ | 3011243099215 | 15×15×H2cm | 93g | ¥3,000 |
| 3099.23 | H2cm スクエア17.5cm※ | 3011243099239 | 17.8×17.8×H2cm | 130g | ¥3,200 |
| 3099.22 | H2cm スクエア20cm※ | 3011243099222 | 20.4×20.4×H2cm | 123g | ¥3,400 |

※取り寄せ対応品



プッシャー スクエア

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|----------|---------------|----------------|-----|--------|
| 3006.02 | スクエア 8cm | 3011243006022 | 7.7×7.7×H6.1cm | 40g | ¥2,300 |



パンチング タルト型 ハート

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------|---------------|-----------|-----|--------|
| 3099.50 | ハート 8cm | 3011243099505 | φ8.5×H2cm | 32g | ¥2,200 |
| 3099.51 | ハート 12cm | 3011243099512 | φ12×H2cm | 57g | ¥2,500 |
| 3099.52 | ハート 18cm※ | 3011243099529 | φ18×H2cm | 81g | ¥2,800 |
| 3099.53 | ハート 22cm※ | 3011243099536 | φ21×H2cm | 29g | ¥3,000 |

※取り寄せ対応品



パンチング タルト型 六角形



生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|----------|---------------|----------|-----|--------|
| 3099.60 | 六角形 11cm | 3011243099604 | φ11×H2cm | 44g | ¥2,200 |



パンチング タルト型 長方形

生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|------------------|---------------|----------------|------|--------|
| | 高さ2cm | | | | |
| 3099.30 | H2cm 長方形12x4cm | 3011243099307 | 12.2×4.2×H2cm | 41g | ¥2,500 |
| 3099.32 | H2cm 長方形25x8cm | 3011243099321 | 25.2×8.2×H2cm | 104g | ¥4,000 |
| 3099.33 | H2cm 長方形28x11cm | 3011243099338 | 28.2×11.7×H2cm | 74g | ¥4,500 |
| | 高さ3cm | | | | |
| 3098.30 | H3.5cm 長方形12x4cm | 3011243098300 | 12×4×H3.5cm | 69g | ¥3,300 |



パンチング タルト型 ラウンド波型

生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|------------|---------------|----------|------|--------|
| 3030.20 | ラウンド波型20cm | 3011243030201 | φ20×H3cm | 174g | ¥4,000 |
| 3030.24 | ラウンド波型24cm | 3011243030249 | φ24×H3cm | 199g | ¥4,500 |
| 3030.28 | ラウンド波型28cm | 3011243030287 | φ28×H3cm | 244g | ¥5,000 |



パンチング タルト型 スクエア

生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------|---------------|------------|------|--------|
| 3031.23 | スクエア23cm※ | 3011243031239 | 23×23×H3cm | 240g | ¥4,500 |



パンチング タルト型 長方形

生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|----------|---------------|------------|------|--------|
| 3032.35 | 長方形35cm※ | 3011243032359 | 35×10×H3cm | 235g | ¥4,500 |



ステンレス ストレート ジェノワーズ型

直角のため液漏れしにくく、ビスケットやフラン、プディングなど作ることができます。ステンレス製のため、お手入れも簡単で衛生的です。

生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------------|---------------|------------------|--------|---------|
| 4770.53 | GN1/1 53x32x5cm | 3011244770533 | 53×32×H5cm | 1,850g | ¥21,000 |
| 4770.60 | 59x39x5cm | 3011244770601 | 58.8×39.2×H5.2cm | 2,530g | ¥24,000 |



カヌレ型 ステンレス

生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|---------|---------------|-------------|------|--------|
| 3065.35 | φ3.5cm※ | 3011243065357 | φ3.8×H4cm | 300g | ¥1,800 |
| 3065.45 | φ4.5cm※ | 3011243065456 | φ4.7×H4.2cm | 420g | ¥2,200 |
| 3065.55 | φ5.5cm※ | 3011243065555 | φ5.7×H5.5cm | 640g | ¥2,600 |



クレーンキャラメル プリン型 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、そのため製品の見た目がとてもきれいに仕上がります。

生産国:インド
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|--------|---------------|-------------|-----|--------|
| 3095.45N | φ4.5cm | 3011243095453 | φ4.9×H4.2cm | 60g | ¥2,000 |
| 3095.65N | φ6.5cm | 3011243095651 | φ6.5×H6.4cm | 80g | ¥2,500 |



ステンレス スクエアリング

生産国:フランス
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------|---------------|----------------|------|--------|
| 3905.16 | 16cm H2cm | 3011243905165 | 16.2×16.2×H2cm | 110g | ¥3,300 |
| 3905.20 | 20cm H2cm | 3011243905202 | 20.2×20.2×H2cm | 140g | ¥3,600 |
| 3905.24 | 24cm H2cm | 3011243905240 | 24.3×24.3×H2cm | 170g | ¥4,000 |
| 3905.28 | 28cm H2cm | 3011243905288 | 28.2×28.2×H2cm | 210g | ¥4,500 |





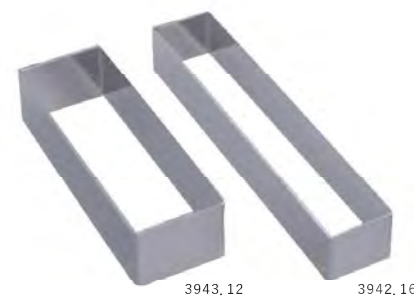
フレキシブルケーキ型

φ18~36cmまで調整可能

生産国:フランス
材質:ステンレススチール



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------|---------------|------------|------|--------|
| 3040.02 | ラウンド18-36cm | 3011243040026 | φ18×H6.5cm | 370g | ¥8,000 |



ステンレス レクタングュラーリング

生産国:フランス
材質:ステンレススチール



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|--------------|---------------|-----------------|-----|--------|
| 3943.12 | 12,4x4,3x3cm | 3011243943129 | 12,3x4,2xH3cm | 90g | ¥2,800 |
| 3942.16 | 16,4x3,2x2cm | 3011243942160 | 16,3x3,2xH2,5cm | 90g | ¥3,200 |



ラブレット スプレッター

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。特徴は幅と高さを調節できること、非常に薄い層を作ることができます。クリームコームには2種類の三角形の刃のタイプがあります。取り外し可能で、コームを使わなくても使用できます。チョコレートの削り節を作るのにも便利です。

生産国:フランス
材質:ステンレススチール



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|----------------|-------|------|---------|
| 3002.00 | コーム無 | 3011243002000 | 40,5×17×H6,2cm | 1,5mm | 910g | ¥40,000 |
| 3002.01 | コーム付 | 3011243002017 | 42,5×17×H6cm | 1,5mm | 920g | ¥60,000 |

アルミニウム 穴あきピザパン

縁が少し盛り上がっているためピザを焼くのに最適。底面には穴が開いており記事をクリスピーに焼き上げることができます。

生産国:フランス
材質:アルミニウム



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|------------|-----|------|--------|
| 7366.24 | 24cm | 3011247366245 | φ24×H0,8cm | 1mm | 110g | ¥3,500 |
| 7366.26 | 26cm※ | 3011247366269 | φ26×H0,8cm | 1mm | 130g | ¥3,800 |

※在庫限り廃番



ピザピール



生産国:フランス
材質:ステンレススチール



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|-----------|-------|--------|---------|
| 3290.31 | ラウンド | 3011243290315 | φ31×127cm | 1,2mm | 1,230g | ¥16,000 |
| 3293.31 | スクエア | 3011243293316 | 127×31cm | 1,2mm | 1,350g | ¥18,000 |

スチール天板 ストレートエッジ

非常に熱伝導が良い黒色スチール製トレイです。鉄板の表面は微細な凹凸加工が施されており食材と板の間にエアマットのような効果をもたらします。長時間の温度変化に非常に強い商品です。



5320.53



5362.60

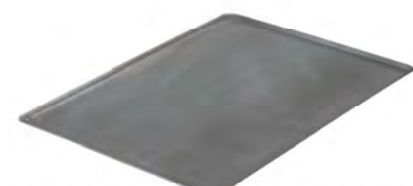
生産国:フランス
材質:スチール



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------------|---------------|--------------|-------|--------|---------|
| 5320.53 | GN1/1 53x32,5x2cm | 3011245320539 | 53×32,5×H2cm | 1,2mm | 1,300g | ¥7,500 |
| 5362.60 | 60x40x2cm | 3011245362607 | 60×40×H2cm | 1,2mm | 2,580g | ¥10,000 |

スチール天板 ストレートエッジ

非常に熱伝導が良い黒色スチール製トレイです。鉄板の表面は微細な凹凸加工が施されており食材と板の間にエアマットのような効果をもたらします。長時間の温度変化に非常に強い商品です。



生産国:フランス
材質:スチール



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------|---------------|----------------|-------|--------|--------|
| 5363.40 | 40x30x1cm | 3011245363406 | 39,5×29,5×H1cm | 1,2mm | 1,120g | ¥4,500 |
| 5363.60 | 60x40x1cm | 3011245363604 | 59,5×39,5×H1cm | 1,2mm | 2,240g | ¥4,800 |

アルミニウム天板

冷凍庫での保冷に特化したアルミ製トレイです。



生産国:フランス
材質:アルミニウム合金



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------|---------------|------------|-------|--------|---------|
| 7362.60 | 60x40x2cm | 3011247362605 | 60×40×H2cm | 1.5mm | 1,090g | ¥17,000 |

アルミニウム天板

冷凍庫での保冷に特化したアルミ製トレイです。



生産国:フランス
材質:アルミニウム合金



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------------|---------------|--------------|-------|------|--------|
| 7360.40 | 40x30x1cm | 3011247360403 | 30×40×H1cm | 1.5mm | 500g | ¥5,000 |
| 7360.53 | GN1/1 53x32.5x1cm | 3011247360533 | 53×32.5×H1cm | 1.5mm | 730g | ¥6,000 |
| 7360.60 | 60x40x1cm | 3011247360601 | 60×40×H1cm | 1.5mm | 950g | ¥8,000 |



アルミニウム パンチング天板

オープンでの使用に最適。使用例:アーモンドのトーストやシリコン製モールドでの調理



生産国:フランス
材質:アルミニウム合金



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------------|---------------|----------------|-------|------|--------|
| 7367.40 | 40x30x1cm | 3011247367402 | 40×30×H1cm | 1.5mm | 360g | ¥6,000 |
| 7367.53 | GN1/1 53x32.5x1cm | 3011247367532 | 53×32.5×H0.8cm | 1.5mm | 500g | ¥9,000 |
| 7367.60 | 60x40x1cm | 3011247367600 | 40×30×H1cm | 1.5mm | 720g | ¥9,500 |



ノンスティックアルミ パンチング天板

縁がわずかに盛り上がり、ピザなどを作るのに最適です。穴が開いているのでパイなどの底をカリッと焼くことができます。



生産国:フランス
材質:アルミニウム合金(PTFE樹脂コーティング)



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------------|---------------|-----------|-----|------|---------|
| 8162.40 | 40x30cm | 3011248162402 | 40×30cm | 2mm | 490g | ¥9,000 |
| 8162.53 | GN1/1 53x32.5cm | 3011248162532 | 53×32.5cm | 2mm | 730g | ¥14,000 |
| 8162.60 | 60x40cm | 3011248162600 | 60×40cm | 2mm | 980g | ¥15,000 |

ノンスティックアルミ天板

アルミ製ノンスティックベーキングトレイはオープン調理向けに設計されています。ショックシリーズと同じPTFEコーティングされています。



生産国:フランス
材質:アルミニウム合金(PTFE樹脂コーティング)



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------------|---------------|----------------|-----|--------|---------|
| 8161.40 | 40x30cm | 3011248161405 | 39.5×29.5×H1cm | 2mm | 650g | ¥6,000 |
| 8161.60 | 60x40cm | 3011248161603 | 60×39.5×H1cm | 2mm | 1,300g | ¥10,000 |
| 8161.35 | GN2/3 35x32cm | 3011248161351 | 35×32×H1cm | 2mm | 620g | ¥5,500 |
| 8161.65 | GN2/1 65x53cm | 3011248161658 | 65×53×H1.1cm | 2mm | 1,900g | ¥13,000 |
| 8161.53 | GN1/1 53x32.5cm | 3011248161535 | 53×32.5×H1cm | 2mm | 950g | ¥7,500 |

ステンレス天板 ストレートエッジ

ステンレス製天板はお手入れも簡単で衛生的です。



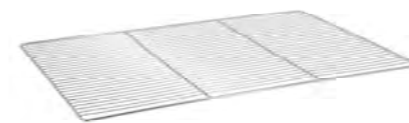
生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 厚さ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|---------|---------------|----------------|-----|--------|---------|
| 3320.53 | GN1/1 | 3011243320531 | 52.7×32.4×H2cm | 1mm | 1,550g | ¥15,000 |
| 3360.60 | 60x40cm | 3011243360605 | 60×40×H2cm | 1mm | 2,130g | ¥18,000 |

ベーキングワイヤーラック

非常に頑丈で歪みにくいワイヤーラック、ステンレス製でお手入れも簡単です。枠と縦線はφ5mm、横線は2mm。



生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|---------|---------------|--------------|------|--------|
| 3330.60N | 60x40cm | 3011243330608 | 60×40×H0.5cm | 790g | ¥5,000 |



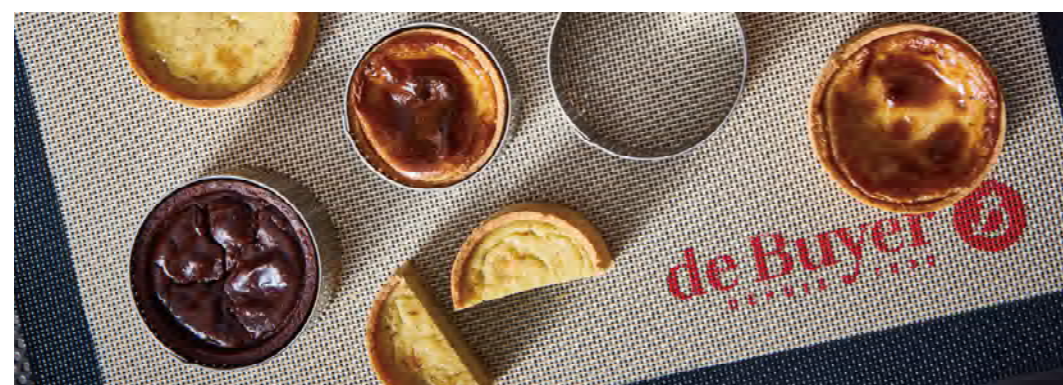
シリコンベーキングマット

平均約1000回のオープン使用に対応(最高温度:280°C)。また冷凍時に下敷きとしても使用することができます。使用温度-40°C~250°C

生産国:中国
材質:シリコンコーティング グラスファイバー



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-----------------|---------------|----------------|------|--------|
| 4931.40N | 40x30cm | 3011244931408 | 39.5×30×H0.2cm | 100g | ¥4,500 |
| 4931.58N | 58.5x38.5cm | 3011244931583 | 58×38.5×H0.2cm | 210g | ¥6,000 |
| 4931.51N | GN1/1 51.5x31cm | 3011244931514 | 51.5×31×H0.2cm | 120g | ¥5,000 |



シリコンベーキングエアーマット

シューペーストやパン・タルト生地の焼成に最適で、冷凍生地の焼成にも使用できます。通気性のあるシートのため、均一な焼き上がりを実現します。アルミニウムパンチング天板と一緒にご使用いただくのがおすすめです。シリコンコーティングされたグラスファイバーファブリックのため、油を塗らないでください。使用温度-55°C~280°C

生産国:中国
材質:シリコンコーティング グラスファイバー



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-----------------|---------------|-----------|------|--------|
| 4938.40 | 40x30cm | 3011244938407 | 40×30cm | 59g | ¥4,000 |
| 4938.58 | 58.5x38.5cm | 3011244938582 | 58×38cm | 107g | ¥6,000 |
| 4938.51 | GN1/1 51.5x31cm | 3011244938513 | 51.5×31cm | 86g | ¥5,000 |



スケッパー

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|--------------|------|--------|
| 3300.12 | ストレート | 3011243300120 | 12×12×H2.5cm | 180g | ¥3,600 |
| 3301.12 | ラウンド | 3011243301127 | 12×12×H2.5cm | 140g | ¥3,600 |



抜き型 9ヶ入セット ラウンド

ガラス繊維で強化されたポリアミド製の一体成型品、硬質で型抜きがしやすいです。

生産国:中国
材質:ポリアミド グラスファイバー補強

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|------------|------|--------|
| 4308.00 | ラウンド | 3011244308002 | φ11.9×H5cm | 230g | ¥7,000 |

抜き型サイズ:φ2~10cm(1cmごと) 高さ3.5cm



抜き型 9ヶ入セット フラワー

ガラス繊維で強化されたポリアミド製の一体成型品、硬質で型抜きがしやすいです。

生産国:中国
材質:ポリアミド グラスファイバー補強

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|------------|------|--------|
| 4307.00 | フラワー | 3011244307005 | φ12×H4.9cm | 200g | ¥7,000 |

抜き型サイズ:φ2~10cm(1cmごと) 高さ3.5cm



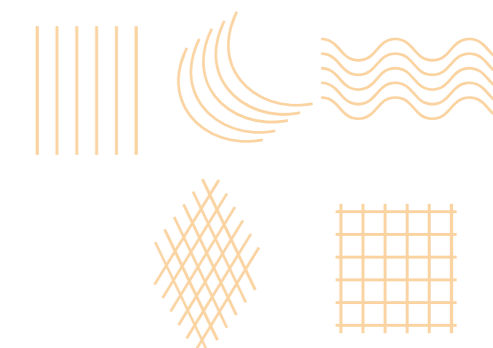
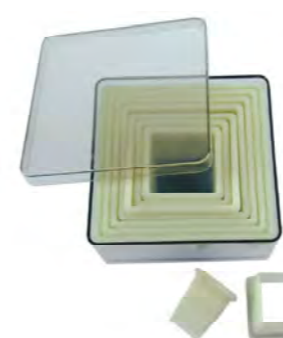
抜き型 9ヶ入セット スクエア

ガラス繊維で強化されたポリアミド製の一体成型品、硬質で型抜きがしやすいです。

生産国:中国
材質:ポリアミド グラスファイバー補強

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|------------------|------|--------|
| 4304.30 | スクエア | 3011244304301 | 11.5×11.5×H4.9cm | 270g | ¥7,000 |

抜き型サイズ:1.8~9.5cm 高さ3.5cm



5連ペストリーカッター

均一な幅で直線断裁が可能、幅は調節可能なカッター。

生産国:韓国
材質:ステンレス

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-------------|---------------|----------------|------|---------|
| 4781.00N | 5連ペストリーカッター | 3011244781003 | 22.5×51×H5.5cm | 560g | ¥25,000 |





パンマリークッカー

ステンレス製のパンマリークッカーは中が空洞になっており、そこに水を入れその中でお湯を沸かします。それにより本体が温まり、チョコレートを溶かしたり、ソースを温めることができます。取っ手が付いているので使いやすく、IHコンロを含むすべての熱源に対応しています。



生産国:中国
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-------|---------------|-----------------|------|---------|
| 3437.16N | 16cm | 3011243437161 | 24×17.1×H15.5cm | 960g | ¥15,000 |



スウィートメーカー コーティングシステム

ドライフルーツ、アーモンドなどに砂糖やチョコレートでコーティングすることができます。キッチンエイドに取り付けて使用します。

生産国:フランス
材質:ステンレス



| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------|---------------|----------------|--------|----------|
| 3500.00 | φ40cm | 3011243500001 | φ43×32.5×H43cm | 4,200g | ¥170,000 |

※アタッチメント接続部がダイヤ型のKITCHENAIDでご使用いただけます。
※KITCHENAID(キッチンエイド)本体は弊社は取り扱っておりません。

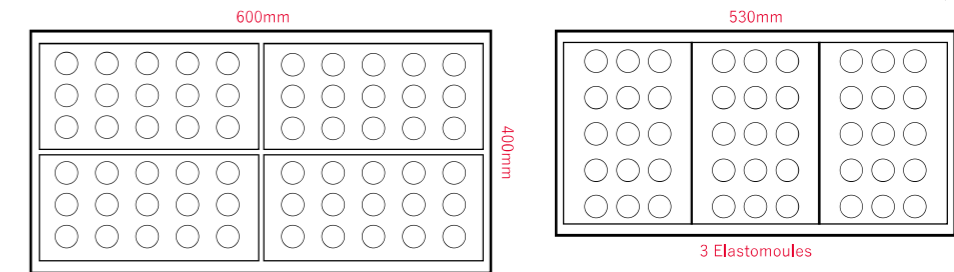


エラストモール

ノンスティックシリコン型、オープン調理と冷凍保存に対応。メタルパウダーが含まれたエラストモールは熱伝導性が良く、表面を美しく黄金色に仕上げます。使用温度: -70°C~+300°C



手洗い推奨



エラストモール ケーキ 9個用

生産国:フランス
材質:シリコーン

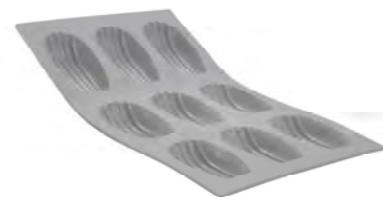
| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|---------|---------------|------------------------------------|------|---------|
| 1831.01D | ケーキ 9個用 | 3011241831015 | 30×17.5×H3.1cm 9×4.8×H3cm(内寸形状) | 200g | ¥10,000 |



エラストモール マドレーヌ 9個用

生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-----------|---------------|--------------------------------------|------|---------|
| 1832.01D | マドレーヌ 9個用 | 3011241832012 | 30×17.5×H1.7cm 8×4.5×H1.7cm(内寸形状) | 140g | ¥10,000 |



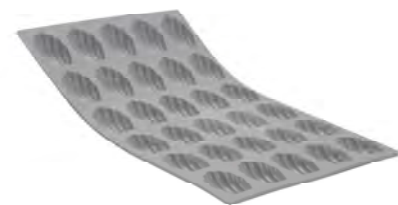
エラストモール カヌレ 8個用

生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|---------|---------------|-----------------------------------|------|---------|
| 1834.01D | カヌレ 8個用 | 3011241834016 | 30×17.5×H5.2cm φ5.5×H5cm(内寸形状) | 240g | ¥10,000 |



エラストモール ミニマドレーヌ 30個用



生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|--------------|---------------|------------------------------------|------|---------|
| 1851.01D | ミニマドレーヌ 30個用 | 3011241851013 | 30×17.5×H1.2cm 4×3×H1.1cm(内寸形状) | 130g | ¥10,000 |

エラストモール ミニフィナンシェ 25個用



生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|---------------|---------------|--|------|---------|
| 1852.01D | ミニフィナンシェ 25個用 | 3011241852010 | 30×17.5×H1.2cm 4.9×2.6×H1.1cm(内寸形状) | 140g | ¥10,000 |

エラストモール ミニカヌレ 28個用



生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|------------|---------------|-------------------------------------|------|---------|
| 1856.01D | ミニカヌレ 28個用 | 3011241856018 | 30×17.5×H3.6cm φ3.5×H3.5cm(内寸形状) | 310g | ¥10,000 |

エラストモール ミニマフィン 15個用



生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|----------|-------------|---------------|-----------------------------------|------|---------|
| 1858.01D | ミニマフィン 15個用 | 3011241858012 | 30×17.5×H3.1cm φ4.5×H3cm(内寸形状) | 240g | ¥10,000 |

エラストモール ミニキューブ 15個用



生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------|---------------|--|------|---------|
| 1861.01 | ミニキューブ 15個用 | 3011241861012 | 30×17.5×H3.6cm 3.5×3.5×H3.5cm(内寸形状) | 280g | ¥10,000 |

エラストモール ミニキューブ 40個用



生産国:フランス
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------|---------------|--|------|---------|
| 1869.01 | ミニキューブ 40個用 | 3011241869018 | 30×17.5×H2.6cm 2.5×2.5×H2.5cm(内寸形状) | 250g | ¥10,000 |



Moul'flex

モールフレックス

フレキシブルなシリコーンモールド、オープン使用にも冷凍使用にも最適。使用温度-40°C~+280°C。

生産国:イタリア
材質:シリコーン



電子レンジも 手洗い推奨
使用可

モールフレックス 半円 φ7cm 6個用



生産国:イタリア
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|-------------|---------------|-----------------------------------|------|--------|
| 1961.01 | 半円 φ7cm 6個用 | 3011241961019 | 30×17.5×H3.5cm φ7×H3.4cm(内寸形状) | 100g | ¥5,000 |

モールフレックス 半円 φ4cm φ15個用



生産国:イタリア
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|--------------|---------------|-------------------------------|------|--------|
| 1961.02 | 半円 φ4cm 15個用 | 3011241961026 | 30×17.5×H2cm φ4×H2cm(内寸形状) | 102g | ¥5,000 |

モールフレックス エッフェル塔



生産国:イタリア
材質:シリコーン

| 品番 | 商品タイプ | JAN | サイズ | 重量 | 上代(税別) |
|---------|--------|---------------|--------------|------|--------|
| 1989.00 | エッフェル塔 | 3011241989006 | 30×18×H5.2cm | 143g | ¥6,000 |