

f **FLEXIPAN**[®]
LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE



ORIGINE



AIR



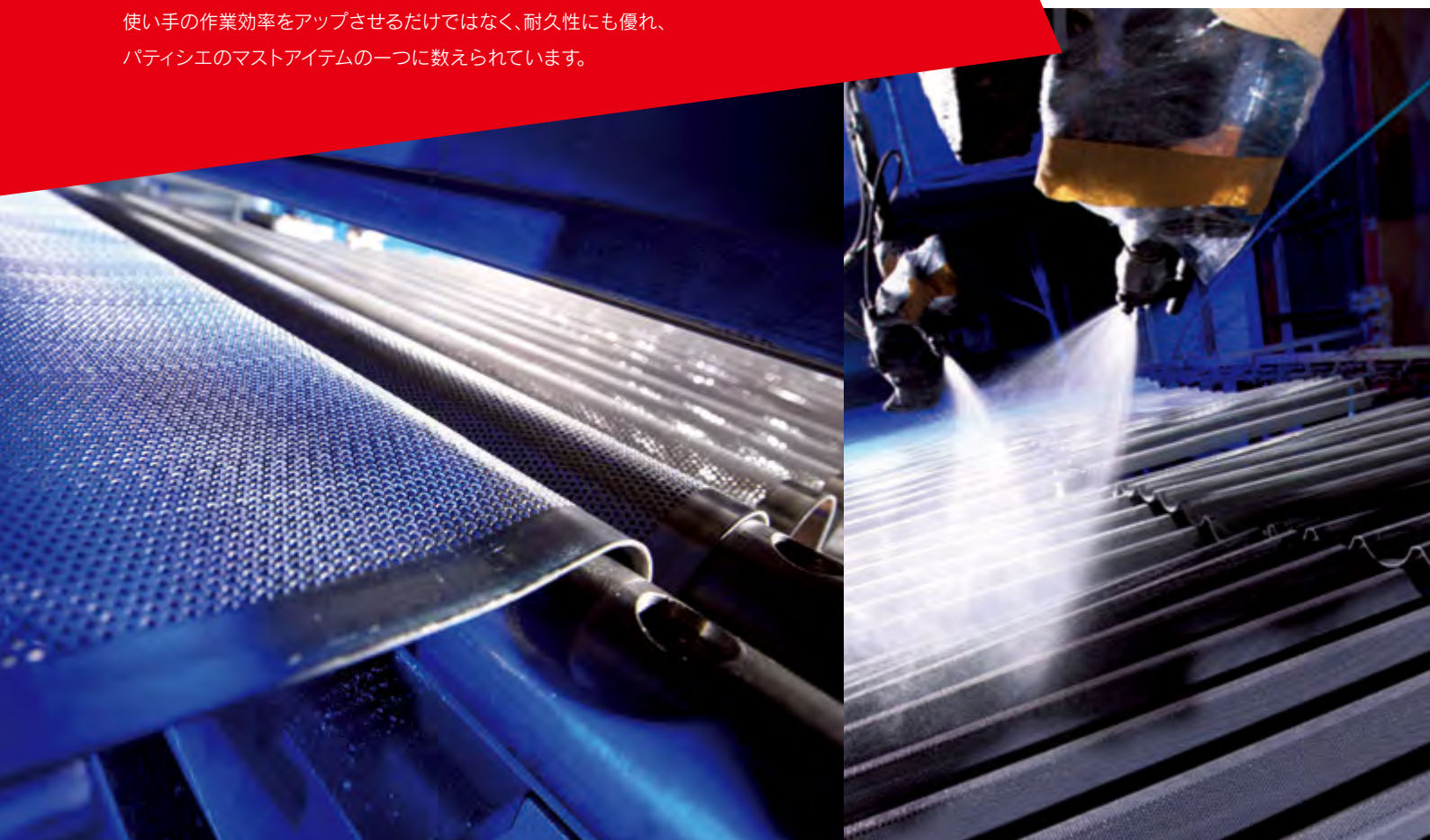
INSPIRATION



VALEURS

DEMARLE が目指す価値

DEMARLEは1965年の創業以来、食に携わるプロフェッショナルの皆様
斬新なアイデアをもって開発した製品を提供し続けてきました。
それまでにはなかった新たな発想から生み出された数々の製菓・製パン器具は
まさに、同業界に革新をもたらしたといっても過言ではありません。
フレキシパン・シルパット・シルパンといった同社の代表的な製品は、
使い手の作業効率をアップさせるだけではなく、耐久性にも優れ、
パティシエのマストアイテムの一つに数えられています。



L'INNOVATION ET LA CRÉATIVITÉ AU COEUR DE NOS MÉTIERS

革新と創造を心にドゥマール社は
皆様のニーズと期待に応えます

革新的なアイデアで技術的な問題を解決いたします。
革新的なデザインの型で作られたお菓子は、
ショーケースを魅力的に引き立てます。
創造的なお菓子は、よりエネルギーでダイナミックな
イメージを作り出します。
世界中のプロの職人に愛される独自の製品である
フレキシパン、シルパン、シルパットは
常に新しい製品と可能性を提供します。
ぜひ、新しいカタログの中で発見してください。

LA QUALITÉ UNE PRÉ- OCCUPATION AU QUOTIDIEN

安心・安全への取り組み

ドゥマール社は、皆様に常に安全な製品をお届けできるように
取り組みを続けております。
NSF INT. (アメリカ衛生財団規格)をはじめとする
様々な外部の専門検査機関の認証を得ており、
食品に直接触れる製品として安全であることをお約束します。
これからも、より環境に配慮した“安心・安全な製品作り”のために
努力を続けてまいります。



DEMARLE À VOTRE ÉCOUTE

あなたのパートナーであるために

ドゥマール社とパートナー契約をしている各分野に精通したシェフが、デモンストレーションや技術提供、実地研修を行うことにより、日々のお仕事で役立つアイデアや製品をご提案いたします。ご質問やご要望がございましたら何でもお伝えください。またドゥマール社では、皆様のご要望にあったオリジナルの型を作成することが可能です。詳しくは営業スタッフへお問い合わせください。

p.5 フレキシパン オリジン

FLEXIPAN ORIGINE

- 円形型 LES CERCLES
- 半球型 LES DEMI-SPHÈRES
- 楕円型 LES OVALES
- 円浅型 LES DISQUES
- 三角型 LES TRIANGLES
- 四角型 LES CARRÉS
- フィナンシエ&マドレーヌ型
LES FINANCIERS & MADELEINES
- ハート型 LES CŒURS
- デザイン型 LES DESIGNS

p.14 フレキシパン インスピレーション

FLEXIPAN INSPIRATION

- アントルメ LES ENTREMETS
- 円形型 LES CERCLES
- 四角型 LES CARRÉS
- ブッシュ型 LES BÛCHES
- デザイン型 LES DESIGNS
- フレキシフォーム LES FLEXIFORMS
- レリーフマット LES TAPIS RELIEFS

p.18 フレキシパンエア

FLEXIPAN AIR

p.21 SILPAT®ベーキングシートとその他

LES TOILES DE CUISSON & LES AUTRES

- シリコン製ベーキングシート LES TOILES DE CUISSON
- 器具関連 LES APPAREILS PROFESSIONNELS
- 家庭用製品 LES ARTICLES MÉNAGERS

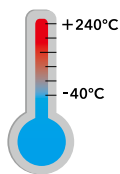
p.24 製品の使い方

MODE D'EMPLOI



製品の使用方法とアドバイス(取扱説明)

1. 焼成と冷凍



- ドゥマール製品は、すべての製菓・製パン用オーブンで使用することが可能です(直火不可)。
- 40°C~+240°C**まで使用可能です。
- 金属型使用时より温度を10°C程下げて、少し長めに焼くと焼きムラを防ぐことができます。

空気の対流をよくするために、パンチング天板やグリルを使用することがおすすめです。焼成後はすぐに型から生地を取り外す方が好ましいのですが、ジェノワーズ生地やダッコワーズ生地等のやわらかい生地の場合は、室温まで冷ましてから型から外すときれいに取れます。

2. 洗浄方法



初めてご使用になる前に必ず洗浄してください。洗浄には柔らかいスポンジを使い、油分を洗い落としてください。油分が型に残り蓄積することで製品の寿命が短くなります。洗剤は中性洗剤(pH5~pH10)を使うことで、シリコンへのダメージを防ぎます。洗浄後は水気を拭き取り乾燥させてください。

3. 生地の充填



生地を充填する前にドゥマール製品をグリルや天板にのせるようにしてください。オーブンに入れる時や冷凍庫に入れる時の移動がスムーズになります。また型剥がれの悪化を防ぐため、製品の空焼きは避けてください。基本的には油はひかずに生地を充填してください。

4. 型抜き



完成した製品は型を押しながら簡単に抜くことが出来ます。ドゥマール各商品はナイフ等の刃物は絶対に使用しないでください。

5. 保管方法

フレキシパンシリーズは逆さまにした状態で重ねて保管してください。通常の型で6枚まで重ねられますが、高さ4cm以上の型は変形を防ぐために2枚までにしてください。



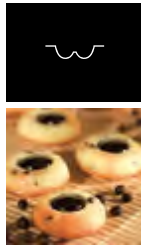
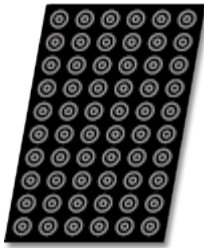
フレキシパンオリジン

シリコン製の型は金属製の型と比べて、お菓子の取り外しや洗浄が簡単にできます。

グラスファイバーを使用することで、薄く丈夫で耐久性にも優れ、焼き菓子に使うときれいな焼き色をつけることができます。焼き菓子以外にも生菓子・冷菓・料理などに使用が可能です。

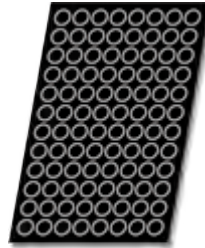
f **FLEXIPAN**[®]
ORIGINE

LES CERCLES 円形型



FP1586 F
ミニサヴァラン
MINI SAVARINS

取数	容量	サイズ
1586	60取	φ41mm 高さ12mm
2586	30取	



FP1416 F FP2416 8 受
ポンポネット
POMPONETTES

取数	容量	サイズ
1416	96取	φ36mm 高さ17mm
2416	48取	

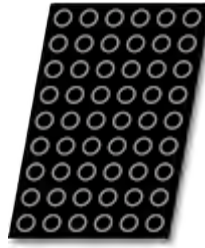
● 上部 φ36mm 下部 φ21mm



FP1266 8 FP2266 F
プティフル(円)
CYLINDRES

取数	容量	サイズ
1266	24取	φ40mm 高さ20mm
2266	48取	

● 上部 φ40mm 下部 φ36mm



FP1129 F
プティフル(円)
PETITS FOURS

取数	容量	サイズ
1129	54取	φ40mm 高さ20mm

● 上部 φ40mm 下部 φ33mm



FP1339 F
サヴァラン
SAVARINS

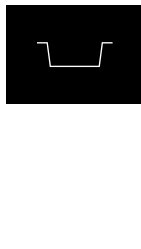
取数	容量	サイズ
1339	35取	φ66mm 高さ20mm



FP1031 F FP2031 8
ミニマフィン(円)
MINI-MUFFINS

取数	容量	サイズ
1031	40取	φ51mm 高さ29mm
2031	20取	

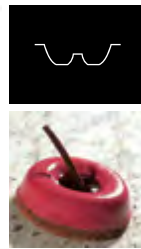
● 上部 φ51mm 下部 φ38mm



FP2269 F
バヴァロワ(円柱)
CYLINDRES

取数	容量	サイズ
2269	24取	φ63mm 高さ25mm

● 上部 φ63mm 下部 φ53mm



FP1476 F FP2476 8 受
サヴァラン
SAVARINS

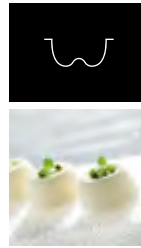
取数	容量	サイズ
1476	24取	φ70mm 高さ23mm
2476	12取	



FP1269 F FP5269 8 受
バヴァロワ(円柱)
CYLINDRES

取数	容量	サイズ
1269	24取	φ63mm 高さ35mm
5269	12取	

● 上部 φ63mm 下部 φ53mm



FP1159 F 受
ヴォルカン
VOLCANS

取数	容量	サイズ
1159	18取	φ70mm 高さ35mm



FP1098 F 受
ダリオール
DARIOLES

取数	容量	サイズ
1098	15取	φ65mm 高さ55mm

● 上部 φ65mm 下部 φ42mm



FP3051 F
マフィン(円)
MUFFINS

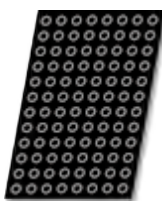
取数	容量	サイズ
3051	24取	φ73mm 高さ40mm

● 上部 φ73mm 下部 φ55mm

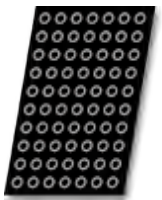
LES DEMI-SPHÈRES 半球型



FP1242 **8 終**
ショコラスフェール(半球)
 取数 容量 サイズ
 1242 63取 5ml φ23mm 高さ11mm



FP1977 **F**
プティフル(半球)
 取数 容量 サイズ
 1977 96取 6ml φ26mm 高さ16mm



FP1265 **8 終** **FP2265** **F**
プティフル(半球)
 取数 容量 サイズ
 1265 35取 10ml φ29mm 高さ18mm
 2265 70取



FP1489 **F** **FP2489** **8 終**
プティガトー(半球)
 取数 容量 サイズ
 1489 48取 20ml φ42mm 高さ21mm
 2489 24取



FP1896 **F**
プティガトー(半球)
 取数 容量 サイズ
 1896 28取 50ml φ58mm 高さ31mm

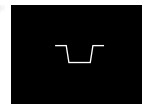


FP1268 **F** **FP2268** **8**
プティガトー(半球)
 取数 容量 サイズ
 1268 24取 105ml φ70mm 高さ40mm
 2268 12取

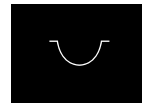


FP1593 **F**
プティガトー(半球)
 取数 容量 サイズ
 1593 24取 125ml φ80mm 高さ40mm

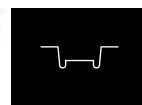
LES OVALES 楕円型



FP2267 **F**
プティフル(楕円)
 MINI-OVALES
 取数 容量 サイズ
 2267 50取 20ml 51×31mm
 高さ20mm



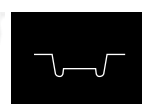
FP1052 **F** **FP2052** **8 終**
1/2卵型
 1/2 CEUFS/QUENELLES
 取数 容量 サイズ
 1052 42取 30ml 60×40mm
 2052 18取 高さ25mm



FP1116 **F** **FP2116** **8 終**
モワイヤンサヴァランオヴァル
 MOYEN SAVARIN OVALE
 取数 容量 サイズ
 1116 30取 48ml 70×50mm
 2116 15取 高さ22mm



FP4270 **F**
バヴァロア(楕円)
 OVALES
 取数 容量 サイズ
 4270 30取 60ml 70×50mm
 高さ25mm
 ● 上部 70×50mm 下部 61×42mm



FP1054 **F**
サヴァラン(楕円)
 SAVARINS OVALES
 取数 容量 サイズ
 1054 24取 70ml 80×60mm
 高さ25mm



FP1270 **F**
バヴァロワ(楕円)
 OVALES
 取数 容量 サイズ
 1270 30取 70ml 70×50mm
 高さ30mm
 ● 上部 70×50mm 下部 61×42mm




FP2206 **F**
プティパン(楕円)
 OVALES
 取数 容量 サイズ
 2206 24取 80ml 96×45mm
 高さ28mm
 ● 上部 96×45mm 下部 80×33mm




EMPREINTES RONDES
 ロンド(円)




 0002 F		
取数	容量	サイズ
28取	48ml	φ67mm 高さ15mm
● 上部 φ67mm 下部 φ59mm		




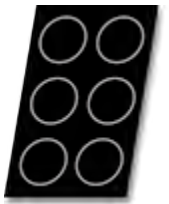
 0101 F 絞		
取数	容量	サイズ
12取	120ml	φ98mm 高さ17mm
● 上部 φ98mm 下部 φ83mm		




 2114 F 絞		
取数	容量	サイズ
24取	65ml	φ75mm 高さ17mm
● 上部 φ75mm 下部 φ62mm		




 0111 F 絞		
取数	容量	サイズ
15取	110ml	φ105mm 高さ13mm
● 上部 φ105mm 下部 φ98mm		




 0118 F 粗		
取数	容量	サイズ
6取	240ml	φ166mm 高さ12mm
● 上部 φ166mm 下部 φ155mm		




 1217 F 絞		
取数	容量	サイズ
12取	160ml	φ104mm 高さ20mm
● 上部 φ104mm 下部 φ96mm		




 0107 F		
取数	容量	サイズ
11取	175ml	φ125mm 高さ16mm
● 上部 φ125mm 下部 φ115mm		




 1097 F		
取数	容量	サイズ
96取	5ml	φ28mm 高さ8mm




 1548 F		
取数	容量	サイズ
6取	250ml	φ150mm 高さ15mm
● 上部 φ150mm 下部 φ143mm		




 0123 F		
取数	容量	サイズ
6取	300ml	φ186mm 高さ12mm
● 上部 φ186mm 下部 φ178mm		




 0115 F		
取数	容量	サイズ
40取	30ml	φ59mm 高さ13mm
● 上部 φ59mm 下部 φ48mm		




 3006 F		
取数	容量	サイズ
24取	65ml	φ79mm 高さ15mm
● 上部 φ79mm 下部 φ70mm		



 2435 F		
取数	容量	サイズ
54取	14ml	φ38mm 高さ10mm
● 上部 φ38mm 下部 φ34mm		



 1897 F		
取数	容量	サイズ
15取	135ml	φ82mm 高さ30mm
● 上部 φ82mm 下部 φ74mm		

円浅型 LES DISQUES



0112 **F**

取数 容量 サイズ

15取 140ml φ102mm
高さ20mm

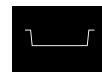
● 上部 φ102mm 下部 φ92mm



1399 **F**

取数 容量 サイズ

12取 305ml φ105mm
高さ40mm



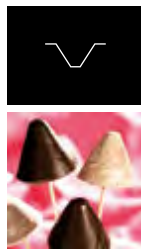
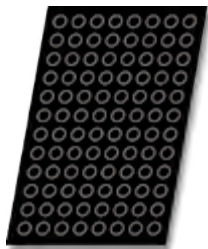
1758 **F** 終

取数 容量 サイズ

6取 390ml φ150mm
高さ24mm

● 上部 φ150mm 下部 φ139mm

LES TRIANGLES 三角形

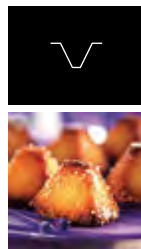
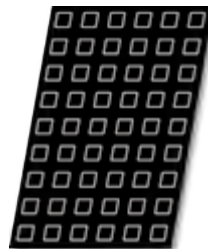


FP1083 **F** 受

ミニコーン
MINICÔNES

取数 容量 サイズ

1083 96取 6ml φ30mm
高さ20mm

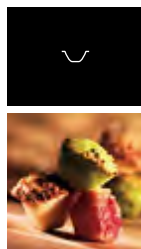


FP1562 **F** FP2562 **8** 姫

ミニピラミッド
MINI PYRAMIDES

取数 容量 サイズ

1562 54取 15ml 35×35mm
2562 27取 高さ23mm

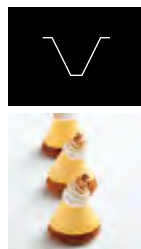


FP1126 **F** 受

ミニサファイア
MINI SAPHIRS

取数 容量 サイズ

1126 54取 17ml 40×40mm
高さ24mm

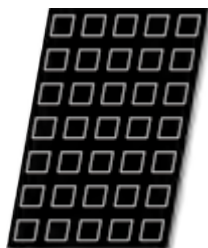


FP1103 **F**

コーン型/インサートタイプ
INSERT CÔNES

取数 容量 サイズ

1103 40取 24ml φ50mm
高さ40mm



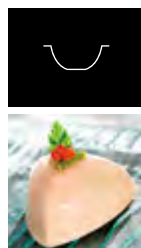
FP1882 **F**

ピラミッド
PYRAMIDES

取数 容量 サイズ

1882 35取 50ml 50×50mm
高さ35mm

● 上部 50×50mm 下部 13×13mm



FP1124 **F** 受

サファイア
SAPHIRS

取数 容量 サイズ

1124 24取 75ml 70×70mm
高さ35mm



FP1094 **F**

コーン型(大)
CÔNES

取数 容量 サイズ

1094 20取 80ml φ70mm
高さ60mm

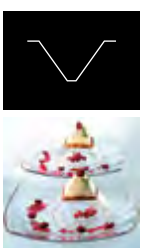
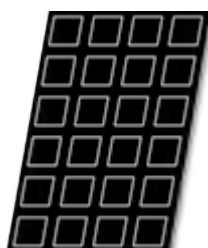


FP1160 **F**

サファイヤ サヴァラン
SAVARINS SAPHIRS

取数 容量 サイズ

1160 24取 80ml 70×70mm
高さ32mm



FP1585 **F** FP2585 **8** 受

ピラミッド
PYRAMIDES FOND TRONQUE

取数 容量 サイズ

1585 24取 90ml 71×71mm
2585 12取 高さ41mm

● 上部 71×71mm 下部 15×15mm



FP1149 **F**受

キャラメル
MINI-LINGOTS

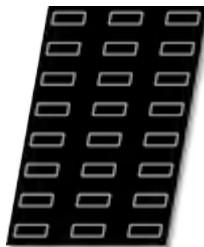
取数	容量	サイズ
1149	120取 6ml	40×15mm 高さ12mm



FP1105 **F**受

モワイヤンサヴァランカレ
MOYEN SAVARIN CARRÉ

取数	容量	サイズ
1105	35取 45ml	56×56mm 高さ24mm



FP1532 **F** FP2532 **B**取

プティケーキ
CAKES RECTANGULAIRES

取数	容量	サイズ
1532	24取	80×30mm 高さ30mm
2532	12取	

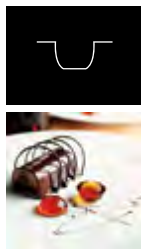
● 上部 80×30mm 下部 58×23mm



FP1158 **F**受

ケーキサヴァラン(小)
PETITS LINGOTS AVEC CAVITÉ

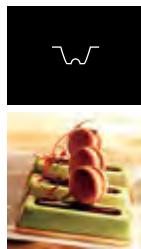
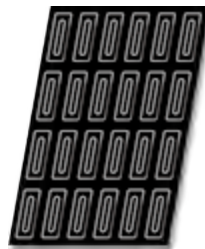
取数	容量	サイズ
1158	24取 70ml	100×40mm 高さ25mm



FP1039 **F**受

ミニブッシュ
MINI-BÛCHES

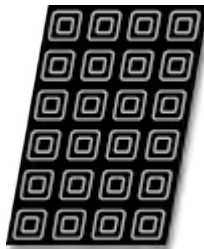
取数	容量	サイズ
1039	24取 80ml	95×40mm 高さ30mm



FP1148 **F**

ケーキサヴァラン
LINGOTS AVEC CAVITÉ

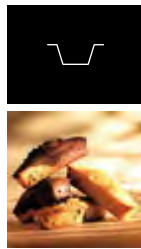
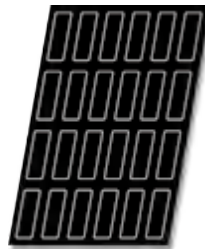
取数	容量	サイズ
1148	24取 90ml	120×40mm 高さ25mm



FP1102 **F**受 FP2102 **B**取

サヴァランカレ
SAVARINS CARRÉS

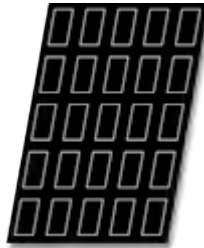
取数	容量	サイズ
1102	24取	70×70mm 高さ30mm
2102	12取	



FP1145 **F**受

ケーキ(長方形)
LINGOT

取数	容量	サイズ
1145	24取 100ml	120×40mm 高さ25mm

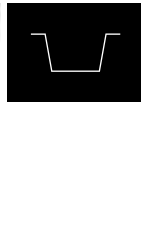
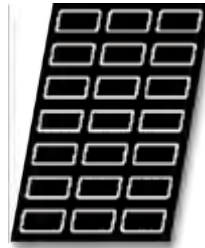


FP4394 **F**

プティケーキ
CAKES

取数	容量	サイズ
4394	25取 110ml	89×46mm 高さ25mm

● 上部 89×46mm 下部 77×34mm

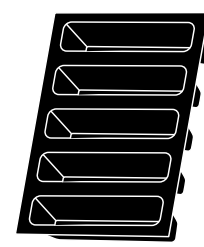


FP1757 **F**

ケーキ(長方形)
CAKES RECTANGULAIRES

取数	容量	サイズ
1757	21取 120ml	101×51mm 高さ30mm

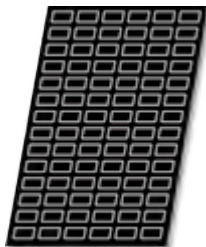
● 上部 101×51mm 下部 70×40mm



FP2249
ケーキジャポネ
CAKE JAPONAIS

取数	容量	サイズ
2249	5取 340ml	上部 232×48 下部 217×32mm H40mm

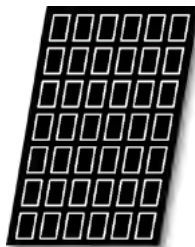
● 415×217mm



FP1117 **F**
ミニフィナンシェ(長方形)
 MINI-FINANCIERS

取数	容量	サイズ
1117	84取 10ml	50×26mm 高さ11mm

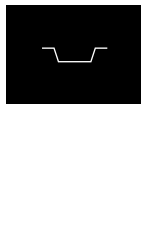
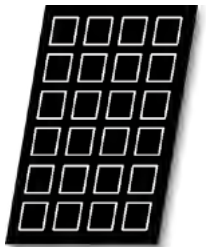
● 上部 50×26mm 下部 38×19mm



FP0135 **F** **終**
カナッペ・フィナンシェ
 FINANCIERS

取数	容量	サイズ
0135	42取 25ml	65×45mm 高さ10mm

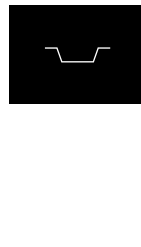
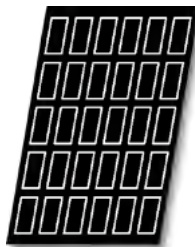
● 上部 65×45mm 下部 58×39mm



FP1544 **6** **終**
フィナンシェ(正方形)
 FINANCIERS

取数	容量	サイズ
1544	24取 35ml	60×60mm 高さ15mm

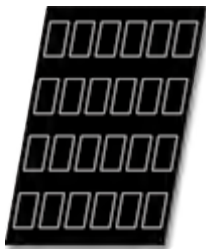
● 上部 60×60mm 下部 33×33mm



FP1536 **6**
フィナンシェ(長方形)
 FINANCIERS

取数	容量	サイズ
1536	30取 40ml	81×41mm 高さ14mm

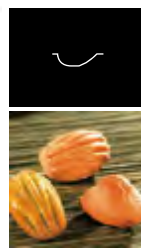
● 上部 81×41mm 下部 76×34mm



FP1264 **F** **FP2264** **8**
フィナンシェ(長方形)
 FINANCIERS

取数	容量	サイズ
1264	24取 45ml	86×46mm 高さ14mm
2264	12取	

● 上部 86×46mm 下部 72×32mm



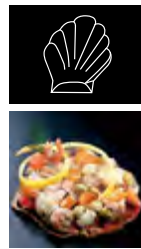
FP1121 **F**
ミニマドレーヌ
 MINI MADELEINES

取数	容量	サイズ
1121	56取 15ml	52×33mm 高さ15mm



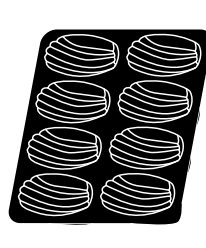
FP1511 **F** **FP2511** **8** **特**
マドレーヌ
 MADELEINES

取数	容量	サイズ
1511	40取 35ml	78×47mm 高さ19mm
2511	20取	



FP1067 **F** **FP2067** **8** **特**
ホタテ型
 COQUILLES

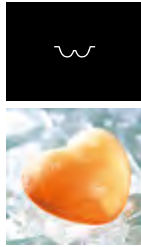
取数	容量	サイズ
1067	24取 70ml	80×75mm 高さ20mm
2067	12取	



FP2611
グランマドレーヌ
 GRANDE MADELEINE

取数	容量	サイズ
2611	8取 148ml	132×80mm H31mm

● 390×310mm



FP1136 **F**
ミニハート
 MINI-COEURS

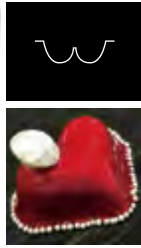
取数	容量	サイズ
1136	70取 15ml	41×38mm 高さ16mm



FP3340 **F** **終**
ハート(浅型)
 COEURS

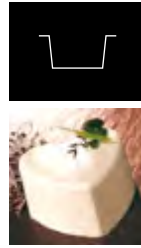
取数	容量	サイズ
3340	20取 55ml	66×62mm 高さ25mm

● 上部 66×62mm 下部 57×53mm



FP1073 **F** **FP2073** **8** **終**
立体ハート
 CCEUR

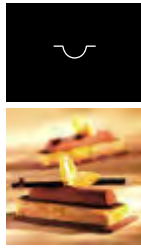
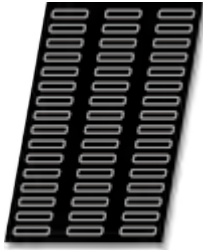
取数	容量	サイズ
1073	20取 81ml	75×65mm 高さ35mm
2073	12取	



FP1340 **F**
ハート
 COEURS

取数	容量	サイズ
1340	20取 90ml	66×62mm 高さ35mm

● 上部 66×62mm 下部 57×53mm



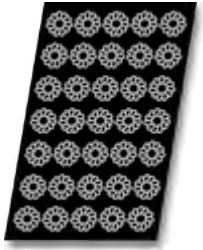
FP1146 F
ドゥミ・シリンダー
 DEMI-CYLINDRES

取数	容量	サイズ
1146	48取 20ml	85×17mm 高さ15mm



FP1079 F
シャルロット
 CHARLOTTES

取数	容量	サイズ
1079	24取 60ml	φ62mm 高さ35mm



FP1289 F
ミニデコールサントノレ
 MINIDÉCOR SAINT-HONORÉ

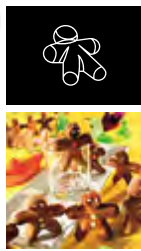
取数	容量	サイズ
1289	35取 22ml	φ54mm 高さ15mm



FP1193 E
スリール
 SOURIRE

取数	容量	サイズ
1193	15取 90ml	φ78mm 高さ20mm

※ シートサイズ:565×335mm



FP1173 F
リトルマン
 BONHOMMES

取数	容量	サイズ
1173	24取 30ml	70×65mm 高さ12mm



FP1109 F 受
バヴァロア
 BAVAROIS

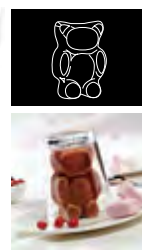
取数	容量	サイズ
1109	18取 100ml	φ78mm 高さ35mm



FP1154 E
クネル
 QUENELLES

取数	容量	サイズ
1154	32取 50ml	84×44mm 高さ35mm

※ シートサイズ:530×325mm



FP1056 F
テディベア (小熊)
 NOUNOURS

取数	容量	サイズ
1056	18取 80ml	90×55mm 高さ20mm



FP1130 F
ビスキュイ・シャンパーニュ
 BOUDOIRS

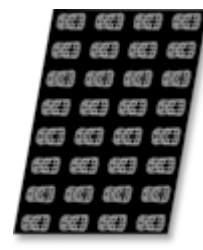
取数	容量	サイズ
1130	45取 20ml	109×24mm 高さ10mm

● 上部 109×24mm 下部 98×14mm



FP1888 F 受
ドゥミスフェール スパイラル
 DEMI-SPHÈRE SPIRALE

取数	容量	サイズ
1888	24取 83ml	φ64mm 高さ37mm



FP1976 F 受
プティ ウルソン (子熊)
 PETITS OURSONS

取数	容量	サイズ
1976	32取 27ml	66×37mm 高さ18mm



FP1529 E
レモン型
 FORME CITRON

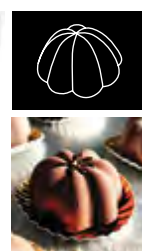
取数	容量	サイズ
1529	20取 70ml	84×55mm 高さ33mm

※ シートサイズ:395×470mm



FP1061 F 終
星型
 ÉTOILES

取数	容量	サイズ
1061	24取 35ml	80×65mm 高さ15mm



FP1059 F FP2059 8 受
シャルロット
 CHARLOTTES

取数	容量	サイズ
1059	18取	φ78mm 高さ40mm
2059	9取	100ml




FP1142 F 終
サパン
 SAPINS

取数	容量	サイズ
1142	20取 100ml	90×85mm 高さ30mm





FP1282 F **FP4282** 8 受
ブリオッシュ(花びら)
 BRIOCHETTES CANNÉLÉS

取数	容量	サイズ
1282	24取	φ81mm
4282	12取	高さ37mm

● 上部 φ81mm 下部 φ39mm





FP1454 F
ビュッシュェット(薪型)
 BUCHETTES

取数	容量	サイズ
1454	8取 450ml	339×40mm 高さ39mm





FP1182 F 終
クロッシュ
 CLOCHES

取数	容量	サイズ
1182	15取 130ml	102×92mm 高さ29mm





FP1417 受
カリソン
 CALISSON

取数	容量	サイズ
1417	6取 533ml	180×90mm H50mm

●440×380mm





FP1430 終
ラウンジ用インサート
 INSERT LOUNGE

取数	容量	サイズ
1430	36取 29ml	120×20mm H13mm

●590×390mm





フレキシパン インスピレーション

グラスファイバー不使用のフレキシパン インスピレーションは、定番のデザインからシャープで複雑なものまで幅広い表現が可能で、焼き菓子以外にも生菓子・冷菓・料理などにお使いいただけます。毎日の仕事を効率化し、シェフたちの想像力を支えます。

f **FLEXIPAN**[®]
INSPIRATION

LES ENTREMETS アントルメ

LES CERCLES 円形型

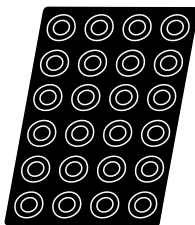





FX1203
シリンダー
CYLINDRE

取数	容量	サイズ
1203	24取 148ml	φ70mm H40mm


●585×385mm

FX1498 終
3Dリング用インサート
INSERT RING 3D

取数	容量	サイズ
1498	24取 12ml	φ57mm H9mm

●590×390mm







FX0100
半球
1/2 SPHÈRE ENTREMETS

取数	容量	サイズ
0100	1取 1520ml	φ180mm H90mm


●216×216mm

FX3010 終
3D球
SPHÈRE 3D

取数	容量	サイズ
3010	8取 115ml	φ45mm H50mm

●302×200mm





FX0103
クグロフ大
GRAND KOUGLOF

取数	容量	サイズ
0103	1取 2244ml	φ214mm H103mm

●φ230mm



LES CARRÉS 四角型


LES BÛCHES ブッシュ型




FX1200
ベーシックシック
BASIC CHIC

取数	容量	サイズ
1200	24取 135ml	71×71mm H33/22mm

●590×392mm





FX0299
3Dブッシュ
BÛCHE 3D

取数	容量	サイズ
0299	1取 1200ml	230×90mm H70mm

●280×140mm





FX1202
キューブ
CUBE

取数	容量	サイズ
1202	96取 18ml	30×30mm H20mm

●590×385mm





FX2299
3Dブッシュ用インサート
INSERT BÛCHE 3D

取数	容量	サイズ
2299	4取 405ml	199×57mm H40mm

●393×290mm



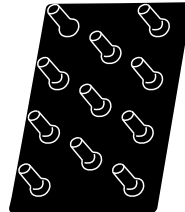


FX1102^終 / FX2103

ミニクグロフ
MINI KOUGLOF

	取数	容量	サイズ
1102	24取	165ml	φ77mm H55mm
2103	12取	165ml	

●FX1102:586×385mm
●FX2103:390×290mm

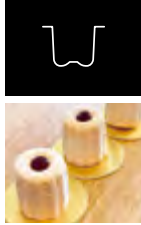
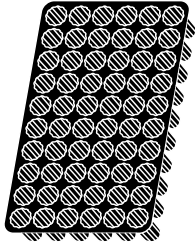


FX1895^終

ベーグル
BAGEL

	取数	容量	サイズ
1895	11取	—	φ30mm H50mm

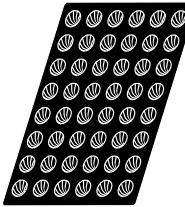
●590×390mm



FX1104
ミニカヌレ
MINI CANNELE

	取数	容量	サイズ
1104	60取	60ml	φ45mm H45mm

●595×356mm



FX2110
ツイスト
TWIST

	取数	容量	サイズ
2110	48取	8ml	φ32mm H20mm

●400×300mm



FX1106
バンド
BUNDT

	取数	容量	サイズ
1106	24取	150ml	φ88mm H42mm

●616×417mm



FX2111
エトワール
ETOILE

	取数	容量	サイズ
2111	48取	3ml	32×32mm H13mm

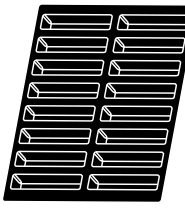
●400×300mm



FX1201
ダイヤモンド
DIAMANT

	取数	容量	サイズ
1201	24取	100ml	75×75mm H40mm

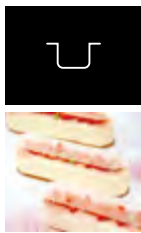
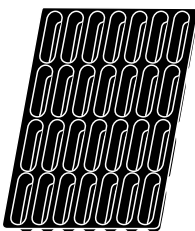
●585×385mm



FX2112
フィンガー
FINGER

	取数	容量	サイズ
2112	16取	54ml	129×28mm H15mm

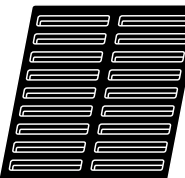
●400×300mm



FX1530^終
ラウンジ
LOUNGE

	取数	容量	サイズ
1530	28取	92ml	130×30mm H25mm

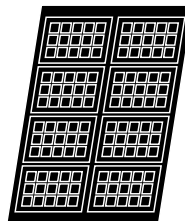
●590×390mm



FX2122^終
フィンガー用インサート
INSERT FINGER

	取数	容量	サイズ
2122	18取	26ml	120×20mm H11mm

●390×290mm



FX2300
ワッフル
GAUFRE

	取数	容量	サイズ
2300	8取	100ml	127×80mm H15mm

●400×300mm

LES FLEXIFORMS フレキシフォーム



FX1950
フレキシフォーム長方形
FLEXIFORM RECTANGLE

取数	容量	サイズ
1950	1取 8900ml	538×335mm H50mm

●578×375mm



FX0200
ブッシュ
BÛCHE

取数	容量	サイズ
0200	1取 1400ml	285×85mm H70mm

●336×141mm



FX5000
フレキシフォーム正方形
FLEXIFORM CARRÉ

取数	容量	サイズ
5000	1取 2180ml	220×220mm H45mm

●252×252mm

LES TAPIS RELIEFS レリーフマット



FL1010
レリーフマット ミカド
TAPIS RELIEF MIKADO

取数	容量	サイズ
1010	—	530×330mm

●FX1950と合わせてご使用ください



FL2002
レリーフマット ヘアーネット
TAPIS RELIEF RÉVILLE

取数	容量	サイズ
2002	—	215×215mm

●FX5000と合わせてご使用ください



FL1001
レリーフマット バブル
TAPIS RELIEF BULLES

取数	容量	サイズ
1001	—	530×330mm

●FX1950と合わせてご使用ください。
●FL1001とFL2000は大小の円の組み合わせのデザインですが、密度が異なります。



NF0132
レリーフマットブッシュ ウッド
TAPIS RELIEF BÛCHE BOIS

取数	容量	サイズ
0132	—	275×185mm

●FX0200と合わせてご使用ください



FL2000
レリーフマット バブル
TAPIS RELIEF BULLES

取数	容量	サイズ
2000	—	215×215mm

●FX5000と合わせてご使用ください。
●FL1001とFL2000は大小の円の組み合わせのデザインですが、密度が異なります。



NF0133
レリーフマット
ブッシュ クッション
TAPIS RELIEF BÛCHE MATELASSÉ

取数	容量	サイズ
0133	—	275×185mm

●FX0200と合わせてご使用ください



FL2001
レリーフマット ラビリンス
TAPIS RELIEF LABYRINTHE

取数	容量	サイズ
2001	—	215×215mm

●FX5000と合わせてご使用ください



フレキシパンエアー

グラスファイバーにシリコンを薄くかけて作られる、メッシュ状の型です。

タルトやシュー生地、パンでの使用が可能です。

余分な油脂や水分が型から抜けやすく、サクッと焼き上げることができます。

f FLEXIPAN[®]
AIR




SF1089 F
プチシュー
 PETITS CHOUX

取数	サイズ
1089	59取 φ30mm 高さ5mm




SF2435 F 終
シュケット
 CHOUQUETTES

取数	サイズ
2435	54取 φ38mm 高さ10mm




SF1600 F
キッシュェット(円)
 QUICHETTE

取数	サイズ
1600	48取 φ48mm 高さ15mm

● 上部 φ48mm 下部 φ34mm




SF0115 F
ミニフロランタン
 MINI-FLORENTINS

取数	サイズ
0115	40取 φ59mm 高さ13mm




SF0002 F
ロンド(円)
 EMPREINTES RONDES

取数	サイズ
0002	28取 φ67mm 高さ15mm




SF1675 F
タルトレット(円)
 TARTELETTES

取数	サイズ
1675	24取 φ77mm 高さ20mm

● 上部 φ77mm 下部 φ50mm




SF1087 F
パリブレスト
 PARIS-BREST

取数	サイズ
1087	24取 φ80mm 高さ15mm




SF1217 F 終 **SF2217 8 受**
ロンド(円)
 FORMES RONDES

取数	サイズ
1217	12取 φ104mm 高さ20mm
2217	6取 φ104mm 高さ20mm




SF0107 F
ロンド(円)
 EMPREINTES RONDES

取数	サイズ
0107	11取 φ125mm 高さ16mm




SF1548 F
ロンド(円)
 FORMES RONDES

取数	サイズ
1548	6取 φ150mm 高さ15mm




SF1082 F 終
ミニタルトレットカヌレ
 MINITARTELETTES CANNELÉES

取数	サイズ
1082	40取 46×38mm 高さ15mm




SF1070 F 終
ミニブリオッシュ
 NAVETTES

取数	サイズ
1070	48取 70×30mm 高さ10mm




SF1133 F 終
バンズ・カレ(正方形)
 CARRÉS

取数	サイズ
1133	35取 56×56mm 高さ24mm




SF1119 F 終
カレ
 CARRÉS

取数	サイズ
1119	40取 60×60mm 高さ15mm




SF1090 **F**
エクレア
 ÉCLAIRS

取数		サイズ
1090	18取	125×25mm 高さ5mm





SF1145 **F** **終**
ブリオッシュ(長方形)
 FORMES RECTANGULAIRES

取数		サイズ
1145	24取	120×40mm 高さ25mm





SF2005 **F** **終** **SF4005** **B** **終**
ブリオッシュ(楕円)
 FORMES ALLONGÉES

取数		サイズ
2005	24取	130×48mm 高さ18mm
4005	12取	





SF1176 **F** **終**
アンブルグール・カレ
 FORMES CARRÉS

取数		サイズ
1176	15取	93×93mm 高さ28mm





SF0167 **F** **終**
ミニバゲット
 FORMES ALLONGÉES

取数		サイズ
0167	8取	259×64mm 高さ30mm






SILPAT®

ベーキングシートとその他

シルパットやシルバンは世界中のパティシエから愛されている、繰り返し使用可能なシリコン製ベーキングシートです。

用途に合わせてデザインされた幅広いラインナップは、作業効率の向上と美しい仕上がりに役立ちます。

LES TOILES DE CUISSON & LES AUTRES



シリコン製のベーキングシートです。
焼き菓子にはもちろん、飴細工にも最適です。

フレンチシルパット

SILPAT

585×385mm

シルパット 6取

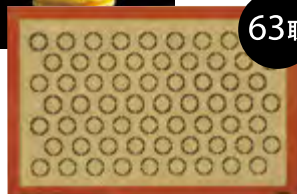
SILPAT

490×340mm

シルパット 8取

SILPAT

380×290mm



シルパットマカロン

SILPAT MACARON

585×385mm

丸い円が印刷されているシルパットです。均一な大きさにマカロン生地を絞るだけでなく、焼成後の生地離れもよく、より簡単にきれいなマカロンを作ることができます。

フレキシパン アントルメ

FLEXIPAN ENTREMETS

フチがついたシート状の型で、高さのあるシート状のスポンジ生地や、パートドリュウを作る際に最適です。



FT1010 555×360×10mm

FT1020 555×360×20mm

FT4020 (正方形) 335×335×16mm

フレンチシルパン

SILPAIN

585×385mm

シルパン 6取

SILPAIN

490×340mm

メッシュ状のシリコン製ベーキングシートです。下から水分が抜けるため、底面にきれいな焼き色を付けると同時に、サクッと焼き上げることが可能になります。

タルトの仕込み時のピケや重石は不要です。



ロールパット

ROULPAT

585×385mm

両面がシリコンに覆われたシートで、作業テーブルに敷いて使用します。少ない打ち粉で生地を伸ばすことが可能です。また作業台を汚さずに作業することができます。



カードルステンレス

CADRES

545×350×45mm

フレキシパン アントルメ (FT1010/FT1020) 用としてご使用いただけます。



ステンレスグリル

GRILLE INOX

600×400mm



アルミ天板

PLAQUE ALUMINIUM

600×400mm

ご家庭用のオーブンでもご使用いただけるよう、各種ラインナップをご用意しています。



FT2020
フレキシパン アントルメ
FLEXIPAN ENTREMETS

FT2020 348×248×20mm



SP295205
SP3530
シルパット
SILPAT

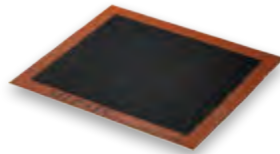
SP295205 295×205mm

SP3530 350×300mm



SP2626
シルパット八角形
SILPAT OCTOGONALE

SP2626 φ260mm



SN290210
SN3530
シルパン
SILPAIN

SN290210 290×210mm

SN3530 350×300mm





製品の使い方

フレキシパンをご愛用いただいている、世界中のバティシエからいただいたご質問をQ&Aにまとめました。正しくご使用いただくことで最高のパフォーマンスを発揮できます。

MODE D'EMPLOI

フレキシパンを使って焼くと焼きむらが出ますが、よい方法はありますか？

ポイント1 / 金型よりも温度は低めに

どのオーブンの場合でも、金型を使う時より温度を10～20℃低くしてください。

ポイント2 / コンベクションオープンを使う

グリルか穴あき天板を使用して、できればコンベクションオープンをご使用ください。平窯の場合は20～30℃くらい下火を強めに設定してください。



コンベクションオープン
170℃グリル使用



平窯
上火160℃下火180℃
グリル使用

ポイント3 / 下火を強めに

焼き菓子の裏面に空気穴が開いてしまう場合は、下火が強くなるように調節してください。

ポイント4 / 生地温度を常温に戻す

フィナンシェのように浅く長い型の場合、生地の温度が低過ぎると底に「えくぼ」ができやすくなります。常温近くまで戻して焼成すると、底面がきれいに仕上がります。



生地温度が低すぎた時



生地温度が常温の時

焼きあがってから、フレキシパンからはがれないことがあるのはなぜ？

ポイント1 / 型に薄く油をプラス

油分の少ない生地の場合、型離れが悪くなります。その場合、一度冷凍して完全に固まったところで押し出してください。または、型に少しだけ油を塗ってから使っていただくと焼き上がり時に剥がれやすくなります。金型で必要とされる油の量よりもずっと少なくて結構です。

ポイント2 / 空焼きを防ぐ工夫を

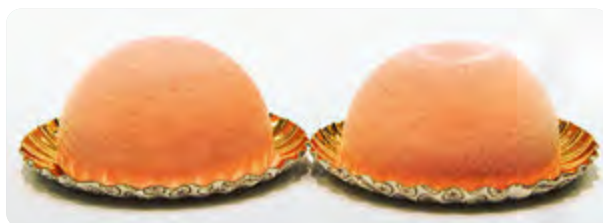
毎回空焼きしなくてはならない場合、生地が入らない部分には捨て生地か水や氷などを入れて、空焼き状態にならないよう工夫してください。

ドーム型を使った時、頭がへこんでしまう場合はどうすればよいですか？

ポイント / 上下逆にして固める

ムースを冷凍する際に、シリコンペーパーを敷いて上下逆にして固めてください。きれいな半円に固まります。

左) 上下逆に冷凍したもの
右) そのまま冷凍したもの



ムースを流したら、底生地がフレキシパンと平らになるように整えてからシリコンペーパーを被せます。



シリコンペーパーの上から、グリルなどを被せます。



下の天板と一緒に、全体をひっくり返します。上に被さった天板を外して、そのまま冷凍庫へ。

フレキシパンからムースを外す場合の注意点は？

ポイント1 / しっかり冷凍

しっかりと冷凍してください。完全に固まった状態で外さないと、柔らかいムースは崩れてしまいます。

ポイント2 / 型から外した後の注意点

フレキシパンから外したムースを冷凍保存する場合は、霜がつかないように1個ずつラップで包んで冷凍庫に入れてください。解凍の際は、冷蔵庫の中でのなるべくゆっくりと解凍してください。

ポイント3 / 冷凍可能なお菓子に使用する

フレキシパンは冷凍できないムース・ゼリー類の仕込みには向いていません。



はがれが悪くなってしまったのだけれど？

ポイント1 / 使用後は必ず洗浄を

フレキシパンの表面にほこほこと突起が現れることがあります。この突起はシリコンが吸い込んだ油分によって起こる変化で、使用の限界に近づいている印です。使用期間を長くするためにも、使用ごとの洗浄をおすすめします。

ポイント2 / 買い替え時期の可能性も

フレキシパン全体のつやが抜け、柔軟性がなくなってしまうと、使用の限界です。一般的な焼き菓子に使用する場合、2000回程程度の焼成に耐えますが、使用状況によって多少の違いはあります。

オープンや冷凍庫のサイズに合わせて
フレキシパンはカットしても大丈夫？**ポイント** / カットは絶対に×

フレキシパン、シルパットをカットすると、中のグラスファイバーがはつれてしまいますので、カットせずにご使用ください。

フレキシパンは
破れることがあるのですか？**ポイント** / 製品の押し出しは優しく

深いタイプのフレキシパンの場合、角が破れやすくなります。特に冷凍したムースを押し出す場合に大きな負荷がかかることが多いので、あまり力を入れすぎないように、丁寧に押し出してください。

※破れたフレキシパンの修理は承っておりません。

フレキシパンやシルパットを好みの形で特注することができますか？

ポイント / 最低ロット数以上なら可能です

フレキシパンなら400×600mmのサイズで300枚、シルパットなら1000枚からのご注文で対応可能です。フレキシパンの場合、型のデザインから仕上がりまでに数ヶ月かかります。

※型代が別途必要です。

※デザインによっては制作できない場合もあります。



シルパット

シルパン・フレキシパン エアーの特徴は？

ポイント／熱や空気の行き来がスムーズ

シルパン・フレキシパン エアーは網目のようになっているので、フレキシパンよりも下火をきれいにすることができます。パン生地や、サブレ、クッキー生地などをきれいに焼き上げます。また、タルト生地などを焼成する際にピケをしたり、重石を入れなくても、自然と空気が抜けてくれるので、短時間できれいに空焼きできます。



シルパン



フレキシパン エアー



普通の天板とシルパンで焼成テスト



フレキシパン エアーでのタルト焼成

フレキシパンアントルメはどんな点ですぐれているのですか？

ポイント／フチが役立ちます

フチがついているのでビスキュイを焼成する場合、横からの火が柔らかく入り、生地がふわっと焼きあがります。また、フチを利用すると均一に生地を伸ばすことができます。

左) フレキシパンアントルメ使用
右) シルバット使用

フチを利用すると生地を均一に伸ばすことができます

注1) 洗浄機を使うと、型の形状によっては洗剤が最後まで落ちきらなかったり、洗剤のアルカリ性が強いとシリコンを傷めてしまうことがあります。洗浄機の使用は商品の耐久性が落ちますので、中性洗剤とスポンジで優しく洗ってください。



注2) オープンで空焼きしてしまうと、表面が傷んでしまいます。軽く水分を飛ばした後は、自然に乾燥させてください。



フレキシパン アントルメ

Index

FLEXIPAN ORIGINE フレキシパン オリジン

FP 0002	ロンド (円)	p. 8	FP 1193	スリール	p. 12
FP 0101	終 ロンド (円)	p. 8	FP 1217	終 ロンド (円)	p. 8
FP 0107	ロンド (円)	p. 8	FP 1242	終 ショコラスフェール (半球)	p. 7
FP 0111	終 ロンド (円)	p. 8	FP 1264	フィナンシェ (長方形)	p. 11
FP 0112	フロランタンキッシュ (円)	p. 9	FP 1265	終 プティフル (半球)	p. 7
FP 0115	ミニフロランタン	p. 8	FP 1266	プティフル (円)	p. 6
FP 0118	受 ロンド (円)	p. 8	FP 1268	プティガトー (半球)	p. 7
FP 0123	ロンド (円)	p. 8	FP 1269	バヴァロワ (円柱)	p. 6
FP 0135	終 カナッペ・フィナンシェ	p. 11	FP 1270	バヴァロワ (楕円)	p. 7
FP 1031	ミニマフィン (円)	p. 6	FP 1282	プリオッシュ (花びら)	p. 13
FP 1039	受 ミニブッシュ	p. 10	FP 1289	ミニデコールサントノーレ	p. 12
FP 1052	1/2卵型	p. 7	FP 1339	サヴァラン	p. 6
FP 1054	サヴァラン (楕円)	p. 7	FP 1340	ハート	p. 11
FP 1056	テディベア (小熊)	p. 12	FP 1399	タルトタタン	p. 9
FP 1059	シャルロット	p. 12	FP 1416	ボンボネット	p. 6
FP 1061	終 星型	p. 12	FP 1417	受 カリソン	p. 13
FP 1067	ホタテ型	p. 11	FP 1430	終 ラウンジ用インサート	p. 13
FP 1073	立体ハート	p. 11	FP 1454	ビュッシュェット (薪型)	p. 13
FP 1079	シャルロット	p. 12	FP 1476	サヴァラン	p. 6
FP 1083	受 ミニコーン	p. 9	FP 1489	プティガトー (半球)	p. 7
FP 1094	コーン型 (大)	p. 9	FP 1511	マドレーヌ	p. 11
FP 1097	メダル型	p. 8	FP 1529	レモン型	p. 12
FP 1098	受 ダリオール	p. 6	FP 1532	プティケーキ	p. 10
FP 1102	受 サヴァランカレ	p. 10	FP 1536	フィナンシェ (長方形)	p. 11
FP 1103	コーン型/インサートタイプ	p. 9	FP 1544	終 フィナンシェ (正方形)	p. 11
FP 1105	受 モワイヤンサヴァランカレ	p. 10	FP 1548	ロンド (円)	p. 8
FP 1109	受 ババロア	p. 12	FP 1562	ミニピラミッド	p. 9
FP 1116	モワイヤンサヴァランオヴァル	p. 7	FP 1585	ピラミッド	p. 9
FP 1117	ミニフィナンシェ (長方形)	p. 11	FP 1586	ミニサヴァラン	p. 6
FP 1121	ミニマドレーヌ	p. 11	FP 1593	プティガトー (半球)	p. 7
FP 1124	受 サファイア	p. 9	FP 1757	ケーキ (長方形)	p. 10
FP 1126	受 ミニサファイア	p. 9	FP 1758	終 キッシュ	p. 9
FP 1129	プティフル (円)	p. 6	FP 1882	ピラミッド	p. 9
FP 1130	ビスキュイ・シャンパーニュ	p. 12	FP 1888	受 ドゥミスフェール スパイラル	p. 12
FP 1136	ミニハート	p. 11	FP 1896	プティガトー (半球)	p. 7
FP 1142	終 サバン	p. 13	FP 1897	タルトタタン (円)	p. 8
FP 1145	受 ケーク (長方形)	p. 10	FP 1976	受 プティ ウルソン (子熊)	p. 12
FP 1146	ドゥミ・シリンダー	p. 12	FP 1977	プティフル (半球)	p. 7
FP 1148	ケーキサヴァラン	p. 10	FP 2031	ミニマフィン (円)	p. 6
FP 1149	受 キャラメル	p. 10	FP 2052	終 1/2 卵型	p. 7
FP 1154	クネル	p. 12	FP 2059	受 シャルロット	p. 12
FP 1158	受 ケークサヴァラン (小)	p. 10	FP 2067	受 ホタテ型	p. 11
FP 1159	受 ヴォルカン	p. 6	FP 2073	終 立体ハート	p. 11
FP 1160	サファイヤ サヴァラン	p. 9	FP 2102	受 サヴァランカレ	p. 10
FP 1173	リトルマン	p. 12	FP 2114	終 ロンド (円)	p. 8
FP 1182	終 クロッシュ	p. 13	FP 2116	受 モワイヤンサヴァランオヴァル	p. 7

FP 2206	ブティパン (楕円)	p. 7
FP 2249	ケーキジャポネ	p. 10
FP 2264	フィナンシェ (長方形)	p. 11
FP 2265	ブティフル (半球)	p. 7
FP 2266	ブティフル (円)	p. 6
FP 2267	ブティフル (楕円)	p. 7
FP 2268	ブティガトー (半球)	p. 7
FP 2269	バヴァロワ (円柱)	p. 6
FP 2416	 ボンボネット	p. 6
FP 2435	ブティフル (円)	p. 8
FP 2476	 サヴァラン	p. 6
FP 2489	 ブティガトー (半球)	p. 7
FP 2511	 マドレーヌ	p. 11
FP 2532	 ブティケーキ	p. 10
FP 2562	 ミニピラミッド	p. 9
FP 2585	 ピラミッド	p. 9
FP 2611	グランマドレーヌ	p. 11
FP 3006	プリオッシュ・ロンド (円)	p. 8
FP 3051	マフィン (円)	p. 6
FP 3340	 ハート (浅型)	p. 11
FP 4270	バヴァロワ (楕円)	p. 7
FP 4282	 プリオッシュ (花びら)	p. 13
FP 4394	ブティケーキ	p. 10
FP 5269	 バヴァロワ (円柱)	p. 6

FLEXIPAN INSPIRATION フレキシパン インスピレーション

FX 0100	半球	p. 15
FX 0103	クグロフ大	p. 15
FX 0200	ブッシュ	p. 17
FX 0299	3D ブッシュ	p. 15
FX 1102	 ミニクグロフ	p. 16
FX 1104	ミニカヌレ	p. 16
FX 1106	バンド	p. 16
FX 1200	ベーシックシック	p. 15
FX 1201	ダイヤモンド	p. 16
FX 1202	キューブ	p. 15
FX 1203	シリンダー	p. 15
FX 1498	 3D リング用インサート	p. 15
FX 1530	 ラウンジ	p. 16
FX 1895	 ベーグル	p. 16
FX 1950	フレキシフォーム長方形	p. 17
FX 2103	ミニクグロフ	p. 16
FX 2110	ツイスト	p. 16
FX 2111	エトワール	p. 16
FX 2112	フィンガー	p. 16
FX 2122	 フィンガー用インサート	p. 16
FX 2299	3D ブッシュ用インサート	p. 15
FX 2300	ワッフル	p. 16
FX 3010	 3D 球	p. 15
FX 5000	フレキシフォーム正方形	p. 17
NF 0132	レリーフマットブッシュ ウッド	p. 17
FL 1001	レリーフマット バブル	p. 17
FL 1010	レリーフマット ミカド	p. 17
FL 2000	レリーフマット バブル	p. 17
FL 2001	レリーフマット ラビリンス	p. 17
FL 2002	レリーフマット ヘアーネット	p. 17
NF 0133	レリーフマット ブッシュ クッション	p. 17

FLEXIPAN AIR フレキシパン エアー

SF 0002	ロンド (円)	p. 19
SF 0107	ロンド (円)	p. 19
SF 0115	ミニフロランタン	p. 19
SF 0167	終 ミニバゲット	p. 20
SF 1070	終 ミニブリオッシュ	p. 19
SF 1082	終 ミニタルトレットカヌレ	p. 19
SF 1087	パリブレスト	p. 19
SF 1089	ブチシュー	p. 19
SF 1090	エクレア	p. 20
SF 1119	終 カレ	p. 19
SF 1133	終 バンズ・カレ (正方形)	p. 19
SF 1145	終 ブリオッシュ (長方形)	p. 20
SF 1176	受 アンブルグール・カレ	p. 20
SF 1217	終 ロンド (円)	p. 19
SF 1548	ロンド (円)	p. 19
SF 1600	キッシュェット (円)	p. 19
SF 1675	タルトレット (円)	p. 19
SF 2005	終 ブリオッシュ (楕円)	p. 20
SF 2217	受 ロンド (円)	p. 19
SF 2435	終 シュケット	p. 19
SF 4005	受 ブリオッシュ (楕円)	p. 20

L' ENSEMBLE DES OUTILS

便利なツール

ドウマールメーカーサイト

(仏語・英語)

www.groupeasademarle.com

メーカー情報やフランス版PDFカタログなど、ご覧いただけます。

お時間をいただきますが、ご希望の商品を入荷することも可能ですので、お問い合わせください。



ドウマール アマゾン販売

(家庭用のコンパクトサイズのみ)

<https://www.amazon.co.jp/>

家庭用オープンに対応したコンパクトサイズ各種を、アマゾンサイトで販売を開始しました。

ドウマール フレキシパンのプロ仕様の機能をご家庭でもお楽しみいただけます。

YouTube サイト

ドウマールは新しい技術やノウハウ、製品の使用方法などのたくさんの動画をYouTubeに公開しており、いつでもご覧になることができます。ぜひ、YouTubeのサイト上で「Demarle」と検索してください。

You Tube



ご購入はこちらから!

amazon



N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.

商品に関するお問い合わせは日仏商事までご連絡ください。

日仏商事

検索

www.nichifutsu.co.jp

本社 〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977

東京事業所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482

福岡営業所 〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272

札幌営業所 〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004



LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE