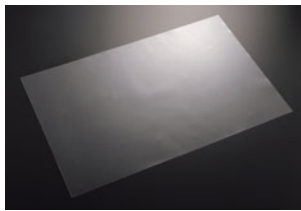




174-01 ラクレットパスカル (生地幅調節)

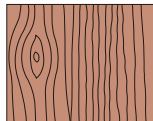
	最大幅 (mm)	最小幅 (mm)	最大高 (mm)	
3002.00	400	53	11	289000920
3002.01 (コム付)	400	53	11	289000930
材質 ステンレス				

- ①例えばチョコレートを平らに伸ばしたりする時、枠の幅を必要な寸法にあわせ手前に引くだけというシンプルな作業です。
- ②ビスキュイに模様をつける時にも模様を冷凍庫で固めることなくすぐに生地を伸ばすことができます。手間はがば作業性がグーンとアップします。

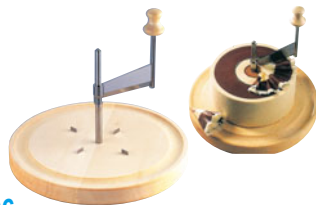


174-02 グラサージュシート(10枚入)

	外寸 (mm)	
	600×400	493002240
材質 ポリエチレンテレフタレート		



※チョコレートをシルパット上で木目やストライプ状にする器具です。木目はスライド時角度の調整により節目も表現できます。



174-06 Girolle フリルシェーバー GL-1

外径 (mm)	有効径 (mm)	
220	φ170	048004600

- ※軽く回すだけで簡単にウェーブ状のコピーが作れます。
- ※スピード、力加減により細かいウェーブ、薄いもの厚いものも自由に作れます。
- ※チョコレートをリングに流し込みかためるだけ。
- ※大きさの違うリングを使用すればマーブル状のコピーも作れます。
- ※チーズなどの硬さが硬すぎると、うまく割れないことがあります。
- ※メレンゲは六分立ちくらいで生地に合わせるようにして下さい。固くなると生地と混ぜにくくなります。



(1)幅を調整し作業台にセットする。



(2)溶かしたチョコレートをラクレットに流し込む。



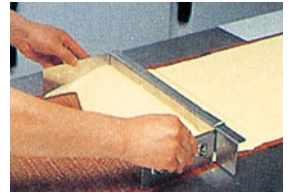
(3)手前に引くだけで上手くチョコレートが平らに伸びます。



(1)シルパット上でチョコレートをかきれいな模様にして



(2)冷凍庫で冷すことなく、その上にラクレットをセットし生地を流し込みます。

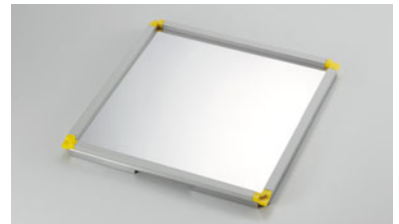


(3)手前に引いて生地を均等に伸ばしオープンで焼くだけです。



174-03 角フレーム4pcsセット 370100

セット内容	外寸 (mm)	高さ (mm)	内寸 (mm)	
イエロー	600×400×10		570×370	498001390
レッド	600×400×15		570×370	
ブラック	600×400×20		570×370	



174-04 正角フレーム 2pcsセット 370105

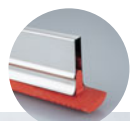
	外寸 (mm)	高さ (mm)	内寸 (mm)	
セット内容 (10mm+天板)	380×380×10		350×350	498003160
別売カドル 10mm	380×380×10		350×350	498003290
15mm	380×380×15		350×350	498003170
20mm	380×380×20		350×350	498003180



174-05 ゴム製ポアゼット

	幅 (mm)	
大	150	790003310
小	100	790002810

特殊なパネ材を使用しているののでいつまでもポア・ゼットをしっかりとホルダーします。作業する時、握り易い様、指にフィットする段がついています。



174-08 ポア・ゼットホルダー

全長 (mm)	高さ (mm)		材質
400×60	136000650		18-8ステンレス

※ポアゼット小4ヶセットできます。写真のポア・ゼットは別売りです。セットする時は向きに注意して下さい。

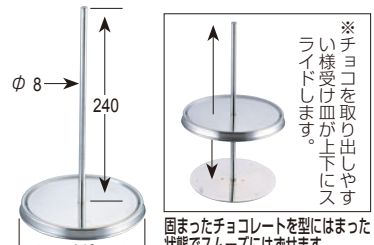
“Girolle” オプション



174-07 チョコレート型

	内径 (mm)	高さ (mm)	
GL-3	3pcs (70, 100, 130)	100	167001080
GL-01	70		167001090
GL-02	100		167001100
GL-03	130		167001110

材質 18-8ステンレス
板厚1mm 継目なし



174-09 チョコプレート(スライド式) GL-2

口径 (mm)	高さ (mm)	線径 (mm)	
140×240	φ8		167001120
材質 18-8ステンレス			

※チョコを取り出しやす
い様受け皿が上下にス
ライドします。

固まったチョコレートを型にはまった
状態でスムーズにはずせます。