

FUJIHORO

FUJIHORO

富士ホーロー株式会社

〒111-0051 東京都台東区柳橋 2-4-4 03-3851-7241

<http://www.fujihoro.co.jp/>



2018

パティシエになろう
Bakeware

ベイクウェア



ガトーショコラ (デコレーションケーキ底取型 18cm)

【材料】

バター：80g
 ケーベルチュールチョコレート (スイート)：130g
 生クリーム：50g
 卵：Lサイズ4個
 砂糖：60g
 薄力粉：60g
 ココアパウダー：40g
 粉糖：適量



下準備

- *チョコレートは刻む。
- *粉はふるう。
- *オーブンは180度に予熱する。

【作り方】

- 耐熱ボウルにバターと刻んだチョコレートを入れ、ラップをせずに電子レンジ (600W約2分) にかけて溶かす。
- ①があたたかいうちに生クリームを入れて泡だて器で混ぜてなめらかにし、卵黄を一つずつ加えて混ぜる。
- 別のボウルに卵白を泡立て、途中2度に分けて砂糖を加えてきめの細かいメレンゲを作る。
- ②のボウルに③の1/3量のメレンゲを加えて混ぜ、薄力粉とココアパウダーを合わせてふるったものに加えてゴムベラでさっくりと混ぜ、残りのメレンゲを加えて泡をつぶさないように混ぜ合わせる。
- 型に④の生地を流し込み、表面を平らにならして180℃に予熱したオーブンで約10分、170℃に下げて20分焼く。お好みで粉糖をふりかける。

デコレーション底取型



33198 15cm

デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,100 +税
 φ150×H60(180g 0.9g)
 4977618 031985
 5ヶ入(内箱)×6=30入

33256 10cm

デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥850 +税
 φ100×H50(90g 0.36g)
 4977618 032562
 10ヶ入(内箱)×6=60入

33197 18cm

デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,300 +税
 φ180×H70(269g 1.6g)
 4977618 031978
 5ヶ入(内箱)×6=30入

33255 12cm

デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥950 +税
 φ120×H50(114g 0.52g)
 4977618 032555
 10ヶ入(内箱)×6=60入

33196 21cm

デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,600 +税
 φ210×H80(380g 2.6g)
 4977618 031961
 5ヶ入(内箱)×6=30入

苺デコレーション (角型デコレーション底取型 18cm)

【材料】

卵：Lサイズ4個
 砂糖：120g
 薄力粉：70g
 コーンスターチ：30g
 牛乳：30ml
 溶かしバター：40g
 バニラオイル：少々

【デコレーション】
 生クリーム：200ml
 砂糖：10g
 バニラエッセンス：少々
 いちご・ブルーベリー：適量
 チャービル、ミントなど：適量

【シロップ】

- ・砂糖：大さじ3
- ・水：大さじ3
- ・ラム酒：小さじ1

下準備

- *湯煎用の湯を沸かす。
- *粉は合わせてふるう。
- *オーブンは170度に予熱する。

【作り方】

- ボウルに卵を割り入れ、泡だて器でよくし、砂糖を2~3回に分けて入れ、なじませるように混ぜたら、ボウルごと湯煎 (60度以下) にかけて泡立て、人肌程度にあたたまったら湯煎からはずし、さらにツノがたつまで十分泡立てる。
- ①にふるった薄力粉とコーンスターチを振り入れ、牛乳、溶かしバター、バニラオイルをへらに受けながら加え、ゴムベラで全体を混ぜ合わせる。
- 型に生地を流し入れ、型の底を軽くテーブルに打ち付け、170度に予熱したオーブンで約2.5分焼く。
- 【シロップ】の材料を耐熱ボウルに合わせ、600Wの電子レンジで約30秒加熱し、混ぜて砂糖を溶かして粗熱をとる。
- ③の焼き上がりに④のシロップを刷毛で塗り、冷めてから横に半分に入りする。
- 生クリームに砂糖、バニラエッセンスを入れて泡立て、半分に切った部分に塗って、いちごを並べてスポンジでサンドし、表面にも生クリームを塗ってフルーツなどをお好みにデコレーションする。



角型デコレーション底取型



57290 15cm

角型デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,300 +税
 W150×D150×H53(340g 1.2g)
 4977618 076368
 5ヶ入(内箱)×6=30入

57291 18cm

角型デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,500 +税
 W180×D180×H56(440g 1.8g)
 4977618 076375
 5ヶ入(内箱)×6=30入

57299 12cm

角型デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,100 +税
 W120×D120×H53(0.66g)
 4977618 083694
 5ヶ入(内箱)×6=30入

57292 21cm

角型デコレーション底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,700 +税
 W210×D210×H59(580g 2.6g)
 4977618 076382
 5ヶ入(内箱)×6=30入

フルーツタルト (タルトケーキ底取型 M)

| | | |
|-------------|--------------------|--------------------|
| 【材料】 | 【アーモンドクリーム】 | 【トッピング】 |
| 薄力粉：100g | アーモンドプードル：50g | キウイ、イチゴ、マスカット、 |
| バター：60g | 砂糖：40g | ぶどう、黄桃（缶詰）、白栗（缶詰）、 |
| 卵：Lサイズ1/2個 | 卵：Lサイズ1個 | チャービルなどお好みのもの：適量 |
| 砂糖：30g | 生クリーム：30ml | |
| | バター：50g | |



下準備

- *粉はふるう。
- *オーブンは200度に予熱する。
- *バターは室温に戻す。

【作り方】

- ① 室温に戻したバターに砂糖を少しずつ加えて泡だて器で混ぜる。
- ② ①に卵を少しずつ加え、クリーム状になるまでよく練る。
- ③ ②にふるった薄力粉を加え、ゴムベラでこねないように混ぜ、ラップに包んで約1時間冷蔵庫に寝かせる。
- ④ ③の生地を3mm厚さ程度に型より一回り大きく麺棒でのばし、型に敷き詰め、縁を切り落とし、底の部分にフォークで穴をあける。（冷蔵庫に入れて焼く直前まで生地を冷やしておく）
- ⑤ ④の上にオープンペーパーを敷き、タルトストーンをのせ、200度に予熱したオーブンで約10分焼く。
- ⑥ 【アーモンドクリーム】の材料をボウルに全て混ぜ、から焼きした⑤のタルトに流し入れ、オーブンの温度を180度に下げ、約20分焼く。
- ⑦ ⑥にお好みのフルーツをトッピングし、チャービルをのせる。



| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| タルト底取型 | 33212 M | 33211 L |
| タルト底取型 (材質 スチール フッ素樹脂加工) | タルト底取型 (材質 スチール フッ素樹脂加工) | |
| ¥1,200 +税 | ¥1,500 +税 | |
| φ188×H25(170g 0.52φ) | φ228×H28(238g 0.82φ) | |
| 4977618 03212S | 4977618 03211L | |
| 10ヶ入(内箱)×6=60入 | 10ヶ入(内箱)×6=60入 | |

アップルパイ (パイ皿 M)

| | | |
|-------------|----------------|----------------|
| 【材料】 | 【カスタード】 | 【トッピング】 |
| 強力粉：50g | 卵黄：1個 | りんご：1個 |
| 薄力粉：50g | 牛乳：50ml | 水：大さじ2 |
| バター：80g | 砂糖：1.5g | 砂糖：大さじ2 |
| 冷水：大さじ3 | コーンスターチ：5g | レモン汁：大さじ1 |
| | 生クリーム：大さじ2 | ピスタチオ：適量 |



下準備

- *粉は合わせてふるう。
- *オーブンは200度に予熱する。
- *バターは室温に戻す。

【作り方】

- ① バターを5mm角程度に切り、ふるった強力粉、薄力粉とともにボウルに入れ、ほろほろになるまで、パイカッターなどを使って混ぜ、手でそぼろ状になるまで混ぜ、冷水を少しずつ加え、こねないようにひとまとめにし、ラップに包んで冷蔵庫で1時間程度寝かせる。
- ② ①を取り出して麺棒で30cm程度の正方形にのばし、上下・左右から三つ折りにし、を2～3回繰り返して、型より一回り大きくなるまで繰り返す。
- ③ ②の生地を型に敷き詰め、縁を切り落とし、底の部分にフォークで穴をあけ、縁の部分に塗り黄身（分量外）をする。（焼く直前まで冷蔵庫に入れておく）
- ④ 【カスタード】の材料を鍋に全て入れて混ぜ、中の弱の火加減でとろみがつくまで木べらなどで絶えず混ぜながら火を通し、冷ましてから③のパイ生地に流し入れる。
- ⑤ りんごは皮付きのまま4等分に切って芯を取り、薄くスライスする。
- ⑥ ⑤のりんごを小鍋に入れ、砂糖、水、レモン汁をまぶして、中火にかけ、1～2分煮て、冷ます。
- ⑦ 冷めた⑥のりんごを、皮を上にして、少しずつ重なるようにして横に5～6枚並べ、端から巻く、バラの花を作る。
- ⑧ ⑦の上に⑥を並べ、ピスタチオを彩りよくちらし、木の葉型に焼いたパイを飾る。

*市販のパイ生地を使用してもよい。



| | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| パイ皿 | 33103 S | 33102 M | 33101 L |
| パイ皿 (材質 スチール フッ素樹脂加工) | パイ皿 (材質 スチール フッ素樹脂加工) | パイ皿 (材質 スチール フッ素樹脂加工) | パイ皿 (材質 スチール フッ素樹脂加工) |
| ¥800 +税 | ¥900 +税 | ¥1,000 +税 | |
| φ155×H28(102g 0.44φ) | φ180×H30(128g 0.54φ) | φ227×H34(206g 1.1φ) | |
| 4977618 03103S | 4977618 03102M | 4977618 03101L | |
| 10ヶ入(内箱)×6=60入 | 10ヶ入(内箱)×6=60入 | 10ヶ入(内箱)×6=60入 | |

ナッツマフィン (マフィンパンケーキ型)

- 【材料】
 バター：75g
 きび砂糖：100g
 卵：Lサイズ1個
 牛乳：50ml
- 【A】
 ・薄力粉：100g
 ・アーモンドプードル：50g
 ・塩：少々
 くるみ：40g
 干しあんず：20g
 ドライベリー：20g
- 【B】
 ・薄力粉：30g
 ・アーモンドプードル：15g
 くるみ：15g
 ドライベリー：15g
- 【クランフル】
 バター：30g
 砂糖：30g



【作り方】

- ① ボウルに室温にもどしたバター、砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜ、クリーム状になったら溶いた卵を少しずつ入れながらさらにクリーム状になるまで混ぜる。
- ② ①に2〜3回に分けて牛乳を加えて混ぜる。
- ③ ②にA、くるみ、干しあんず、ドライベリーを入れて泡立て器で混ぜ、型に等分に入れる。
- ④ 別のボウルに【クランフル】の材料を全て入れ、指先でほぐすようにして、そぼろ状にし、③の上に等分に散らし、170度に予熱したオーブンで20〜25分焼く。

下準備

- *バターは室温に戻す。
- *【A】【B】はそれぞれ合わせてふるう。
- *くるみ・干しあんずは粗目に刻む。
- *オーブンは170度に予熱する。
- *マフィン型に紙カップを敷く。

マフィンパンケーキ型 6P



57288
 マフィンパンケーキ型 6P
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,400 +税
 W266×D180×H31(240g)
 4977618 076344
 5ヶ入(内箱)×6=30入

マフィンカップ型 9P (マフィンパンケーキ型)



57303
 マフィンカップ型 9P
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,800 +税
 W266×D266×H31(370g)
 4977618 083731
 3ヶ入(内箱)×6=30入

マドレーヌ・シェル型 6P



33247
 マドレーヌ・シェル型 6P
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,800 +税
 W265×D180×H17(218g)
 4977618 032470
 5ヶ入(内箱)×6=30入

マドレーヌ・シェル型(スリム) 6P



57295
 マドレーヌ・シェル型(スリム) 6P
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,200 +税
 W206×D223×H15(260g)
 4977618 076412
 10ヶ入(内箱)×6=60入

抹茶シフォンケーキ (シフォンケーキ型 15cm)

【材料】

- 卵：Lサイズ3個
 砂糖：90g
 牛乳：60ml
 抹茶：8g
 サラダ油：50ml
 薄力粉：80g
 ベーキングパウダー：小さじ1/2
 塩：少々



下準備

- *牛乳を人肌程度に温め抹茶を溶いておく。
- *粉は合わせてふるっておく。
- *オーブンは170度に予熱する。

【作り方】

- ① ボウルに卵黄、砂糖(45g)を入れて泡立て器で白っぽくもったりとしたクリーム状になるまで混ぜ、牛乳で溶いた抹茶を加えてよく混ぜる。
- ② ①に少量ずつ(糸状に)サラダ油を加えながら混ぜる。
- ③ 別のボウルに卵白を泡立て、途中2度に分けて砂糖(45g)を加えてきめの細かいメレンゲを作る。
- ④ ②のボウルに③の1/3量のメレンゲを加えて混ぜ、薄力粉とベーキングパウダー、塩を合わせてふるったものを加えてゴムベラでさっくりと混ぜ、残りのメレンゲを加えて泡をつぶさないように混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に④の生地を流し込み、170度に予熱したオーブンで20分焼く。

シフォンケーキ型



33177 15cm
 シフォンケーキ型
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,500 +税
 φ150×H78(250g 1.2P)
 4977618 031848
 5ヶ入(内箱)×6=30入

33175 18cm
 シフォンケーキ型
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥2,000 +税
 φ180×H90(344g 2.0P)
 4977618 031756
 5ヶ入(内箱)×6=30入

33176 21cm
 シフォンケーキ型
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥2,500 +税
 φ210×H100(440g 3.1P)
 4977618 031763
 5ヶ入(内箱)×6=30入

チョコマーブルパウンド (パウンドケーキM)



【材料】

卵：Lサイズ2個
薄力粉：100g
ベーキングパウダー：小さじ1/2
砂糖：80g
バター：100g
牛乳：大さじ4
ココアパウダー：20g

下準備

*バターは室温に戻す。
*粉は合わせてふるう。
*オーブンは170度に予熱する。
*牛乳を人肌程度に温めココアパウダーを溶いておく。

【作り方】

- ① ボウルに室温にもどしたバターと砂糖を入れて泡だて器でよくすり混ぜたら、卵、牛乳（大さじ2）を加えてさらに混ぜる。
- ② ①にふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ③ 牛乳で溶いたココアパウダーを、②の生地を1/4量に混ぜる。
- ④ ②の生地と③の生地を交互に重ねながら入れ、全体を菜箸などで大きく混ぜたら、170℃に予熱したオーブンで約30分焼く。

パウンドケーキ型



33112

S

パウンドケーキ型(ラウンド)
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
¥900 | 税
W174×D184×H50(123g 0.55ℓ)
4977618 031121
10×人(内箱)×6=60人

33111

M

パウンドケーキ型(ラウンド)
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
¥1,000 | 税
W200×D198×H55(163g 0.85ℓ)
4977618 031114
10×人(内箱)×6=60人

33110

L

パウンドケーキ型(ラウンド)
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
¥1,100 | 税
W212×D112×H61(200g 1.2ℓ)
4977618 031107
10×人(内箱)×6=60人

57274

SS

ミニパウンドケーキ型(スクウェア)
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
¥500 | 税
W135×D68×H45(80g 350ml)
4977618 072742
10×人(内箱)×12=120人



ケーキ・サレ (パウンドケーキM)



下準備

*粉は合わせてふるう。
*オーブンは170度に予熱する。

【材料】

卵：Lサイズ2個
薄力粉：100g
ベーキングパウダー：小さじ1/2
砂糖：大さじ1/2
オリーブオイル：60g
牛乳：60ml
塩・こしょう：各少々
粉チーズ：30g
ピザ用チーズ：30g
玉ねぎ：1/4個
ズッキーニ：1/2本
赤パプリカ：1/4個
ベーコン（スライス）：2枚

【作り方】

- ① 玉ねぎは輪切りに沿って薄切り、ズッキーニは3~4mm厚さの輪切り、パプリカは1cm角程度に、ベーコンは1cm幅程度に切る。
- ② フライパンで①を炒め、塩・こしょうしたら、いったん取り出して粗熱を取る。
- ③ ボウルにオリーブオイルと砂糖を入れて泡だて器ですり混ぜたら、卵、牛乳を加えてさらに混ぜる。
- ④ ③にふるった薄力粉とベーキングパウダー、粉チーズを加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に②の具材を入れて混ぜ合わせて、型に流し入れ、上にピザ用チーズをちらし、170℃に予熱したオーブンで約30分焼く。



スフレチーズケーキ (チーズケーキ底取型 21cm)



【材料】

クリームチーズ：200g
 砂糖：100g
 卵：Lサイズ5個
 生クリーム：100ml
 レモン汁：大さじ1
 薄力粉：40g
 コーンスターチ：10g

下準備

*粉は合わせてふるう。
 *オーブンは160度で予熱する。
 *クリームチーズは室温に戻す。

チーズケーキ底取型



33213 18cm
 チーズケーキ底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ￥1,100+税
 φ180×H58(248g 1.3φ)
 4977618 032135
 5ヶ入(内箱)×6=30入

33208 21cm
 チーズケーキ底取型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ￥1,400+税
 φ210×H58(316g 1.85φ)
 4977618 032081
 5ヶ入(内箱)×6=30入

【作り方】



① ボウルにクリームチーズと砂糖(50g)を入れて泡だて器ですりませ、卵黄、生クリーム、レモン汁を加えて混ぜる。



② 別のボウルに卵白を泡立て2~3回に分けて砂糖(50g)を加えてきめの細かいメレンゲを作る。



③ ①のボウルに②の1/3量のメレンゲを加えて混ぜ、薄力粉とコーンスターチを合わせてふるったものを加えてゴムベラでさっくりと混ぜ、残りのメレンゲを加えて泡をつぶさないように混ぜ合わせる。



④ 型に③の生地を流し込み、天板にお湯をはって網をのせた上に置き、160℃に予熱したオーブンで約40分焼く。

⑤ 出来上がり!



サークルケーキ型



番 57001 (日本製) 15cm
 サークルケーキ型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ￥1,200+税
 φ154×H61(122g 1.1φ)
 4977618 091514
 5ヶ入(内箱)×6=30入

番 57002 (日本製) 18cm
 サークルケーキ型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ￥1,500+税
 φ180×H70(160g 1.8φ)
 4977618 091321
 3ヶ入(内箱)×6=30入

スクウェアケーキ型



番 57003 (日本製) M
 スクウェアケーキ型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ￥1,200+税
 W193×D193×H48(240g 1.6φ)
 4977618 091538
 3ヶ入(内箱)×6=30入

番 57004 (日本製) L
 スクウェアケーキ型
 (材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ￥1,500+税
 W226×D226×H48(280g 2.3φ)
 4977618 091545
 3ヶ入(内箱)×6=30入



※日本製のバイクウェアは日本精工「フライトコート」(電解クロム処理鋼板)に米国デュポン社の「テフロン」(フッ素樹脂)をロールコーティングして、プレス加工した製品です。

ロールケーキ〈プレーン/チョコ〉

(ミニロールケーキ底取型)



【材料】

卵：Lサイズ1個
砂糖：30g
薄力粉：30g
溶かしバター：5g
バニラオイル：少々
(☆チョコの場合)+ ココアパウダー：5g

【シロップ】

・砂糖：大さじ2
・水：大さじ2
・ラム酒：小さじ1

【クリーム】

生クリーム：100ml
砂糖：小さじ2
(☆プレーンの場合)+ バニラエッセンス：少々
(☆チョコの場合)+ ココアパウダー：小さじ1

【仕上げ】

(☆プレーンの場合)+ 粉糖：少々
(☆チョコの場合)+ ココアパウダー：適量

ミニロールケーキ底取型



57301

M

ミニロールケーキ底取型
(材質 ステンレス フッ素樹脂加工)

¥1,000+税

W150×D85×H25(0.27ℓ)

4977618 083717

10ヶ入(内箱)×6=60入

57302

L

ミニロールケーキ底取型
(材質 ステンレス フッ素樹脂加工)

¥1,200+税

W230×D85×H25(0.42ℓ)

4977618 083724

10ヶ入(内箱)×6=60入



下準備

*粉はふるう。

(チョコの場合は薄力粉とココアパウダーを合わせてふるう。)

*オーブンは170度に予熱する。

【作り方】

- ① ボウルに卵を入れて、砂糖を少しずつ加えて泡だて器でツノが立つまでしっかりと泡立てて、ふるった薄力粉と溶かしバター、バニラオイル、(チョコの場合はココアパウダー)を入れてゴムベラで混ぜ、型に流す。
- ② 170度に予熱したオーブンで約10分焼く。
- ③ 【シロップ】の材料を耐熱ボウルに合わせ、600Wの電子レンジで約30秒加熱し、混ぜて砂糖を溶かして粗熱をとる。
- ④ ②の焼き上がりに③のシロップを刷毛で塗り、巻く手前3~4か所に1/3程度の切込みを入れる。
- ⑤ 生クリームは砂糖、バニラエッセンス(チョコの場合はココアパウダー)を加えて泡立て、④に塗って巻き、上からココアパウダーをふる。





カラフルミニカップケーキ〈12個分〉

(ミニマフィン12P)

【材料】

卵黄：1/2個分
 卵白：Lサイズ2個分
 砂糖：55g
 練乳：5g
 サラダ油：2.5ml
 牛乳：1.5ml
 水：1.5ml
 薄力粉：50g
 食用色粉（赤・青・緑・黄）：各適量

下準備

*粉はふるう。
 *オーブンは170度に予熱する。

【作り方】

- ① ボウルに卵黄、砂糖（20g）、練乳、サラダ油、牛乳を入れ、泡立て器でよく混ぜ、水を少しずつ加えながら混ぜる。
- ② ①に薄力粉をふるい入れ、練らないようにゴムベラで混ぜる。
- ③ 卵白を泡立て、砂糖（35g）を加え、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ④ ②にメレンゲを3回に分けて加え、泡をつぶさないように混ぜる。
- ⑤ ④を4等分してボウルに入れ、食用色粉で4色に色を付ける。

*いちごパウダー・抹茶・ココアなどで色をつけてもよい

- ⑥ ⑤を等分に入れ、170度に予熱したオーブンで約10分、150度で下焼約15～20分で焼き上げる。

*焼き上がりはすぐにオーブンから出さずに5～10分扉を少し開けてゆっくり冷まして取り出した方がしぼみません。



ミニマフィンパンケーキ型 12P



57306

ミニマフィンパンケーキ型 12P
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,500 (税込¥1,575)
 W255×D195×H22 (255g)
 4977618 087715
 3ヶ入(内箱)×6=30入

ミニクグロフケーキ型 6P



57304

ミニクグロフケーキ型 6P
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,500 (税込¥1,575)
 W266×D180×H31 (215g)
 4977618 087692
 5ヶ入(内箱)×6=30入

ミニバウンドケーキ型 6P



57305

ミニバウンドケーキ型 6P
(材質 スチール フッ素樹脂加工)
 ¥1,500 (税込¥1,575)
 W266×D180×H31 (245g)
 4977618 087708
 5ヶ入(内箱)×6=30入



初めてでも使いやすい、バイクウェア。

バイクウェアの使いやすさは、
丁寧なフッ素コーティングから生まれます。
富士ホーローの長年の経験と研究実績から、
世界25ヶ国で販売ネットワークを有する米国Whitford社の
非粘着フッ素樹脂コーティング剤Xylan®(ザイラン)を採用。
耐熱温度250℃で、最高の型ばなれの性質を発揮します。

高品質フッ素樹脂Xylan®(ザイラン)を採用。



「ザイラン」のフッ素樹脂コーティング技術は、日本のテスト
基準よりはるかに厳しいUSAのFDA STANDARD
(アメリカ食品、医薬品衛生基準)に100%合致しています。

食パン焼型



57300 0.5斤
食パン焼型
(材質 ステンレス フッ素樹脂加工)
¥1,200+税
W120×D120×H100(1.4ℓ)
4977618 083700
3ヶ人(内箱)×8=24人

食パン焼型



57287 1斤
食パン焼型
(材質 ステンレス フッ素樹脂加工)
¥1,300+税
W97×D198×H96(520g 1.7ℓ)
4977618 076283
3ヶ人(内箱)×6=18人

57286 1.5斤
食パン焼型
(材質 ステンレス フッ素樹脂加工)
¥1,500+税
W108×D206×H100(600g 2.2ℓ)
4977618 075712
3ヶ人(内箱)×6=18人

うらごし器



33194 15cm
うらごし器
(材質 ステンレススチール)
¥900+税
φ150×H50(96g)
4977618 031947
10ヶ人(内箱)×4=40人

33193 18cm
うらごし器
(材質 ステンレススチール)
¥1,100+税
φ180×H50(120g)
4977618 031930
10ヶ人(内箱)×4=40人

ホーロー製バターケース

バターケース 200 (市販のバター 200g 用)
バターケース 450 (業務用バター 450g 用)

ホーロー製のバターケースに
密封蓋がつけました。

ホーローは素地が鉄、表面がガラス質。
つるりとして汚れがつきにくく
油膜が付着しても清潔に使えます。

蓋は二重パッキンと中央のノリで
密封度アップ。
バターを酸化しにくく保存可能です。

美しいバターの色とその香りを
大事にしたい方に。



イメージは200g用 ※バターナイフはついていません。

N-200 200g用
バターケース 200
(材質 ホーロー製鋼板 珪素珪酸)
¥1,800+税
150×100×55mm(0.3kg 0.42ℓ)
4977618 102340
36人

N-450 450g用
バターケース 450
(材質 ホーロー製鋼板 珪素珪酸)
¥2,000+税
150×100×85mm(0.37kg 0.7ℓ)
4977618 102661
36人

Honey Ware®