

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-919	株式会社クイックパック	0564-59-3525

919 厨房用品

製菓用品

天板・シリコンマット



料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サ用品

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



1 旭化成 クッキングシート クックパー

〈KKT-09〉 6-0919-0101 ¥1,200

幅33cm×長さ20m
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃
●クックパーは、適度に蒸気を通し、油は通さない特殊加工のクッキングペーパーです。オープン料理・電子レンジ・蒸し料理に最適です。



2 クックパー 業務用

〈WKT-L3〉 6-0919-0201 ¥1,100

幅33cm×長さ20m
材質:シリコン樹脂加工パーチメント紙
耐熱温度:250℃
●芯無しタイプ



3 リード 業務用 ホットクッキングシート 〈XHT-01〉

6-0919-0301 幅30cm×長さ20m 24 ¥1,400

6-0919-0302 幅60cm×長さ20m 12 ¥2,800

材質:グラシン紙、シリコン樹脂
耐熱温度:250℃
熱料理にこびり付きやすい食材用蒸気を通すが油は通さない特殊構造シート。食品がこびり付かずサラッと剥がせるのでケーキなどに適し料理が綺麗に仕上がります。



4 耐熱お料理ペーパー ハイ、これ敷いて

〈XKT-55〉 6-0919-0401 ¥1,000

幅33cm×長さ20m
材質:両面シリコン加工耐油紙
耐熱温度:250℃ (20分)
●適度に蒸気を逃がすため、蒸し料理がふっくらとおいしく仕上がります。又、水や油を通さないで、汚れずにお手入れも簡単です。オープン・電子レンジ、多種、多用途、幅広くお使いいただけます。



5 クレハ 業務用クッキングシート

〈WKT-Y7〉 6-0919-0501 ¥1,400

幅33cm×長さ20m
材質:両面シリコン加工
耐熱温度:250℃ (20分)
●蒸気を適度に通すので水っぽくなりません。
●オープン、スチコン、電子レンジ、蒸し料理に最適です。
●芯無しタイプ



6 シリコン オープンペーパー PS-142

〈WOC-03〉 6-0919-0601 ¥800

幅30cm×長さ10m
●超厚グラシン紙表面にシリコン加工がしてあるので、パンやケーキがきれいに仕上がります。使用に便利な10mmサイズの目盛パターンが印刷してあります。



7 ケーキ用ロールペーパー DL-430

〈WLC-10〉 6-0919-0701 ¥750

幅36cm×長さ7m
材質:厚口グラシン紙 耐熱温度:180℃
●本品は、油に強い丈夫な製菓用の紙です。ロールタイプですので、必要なだけ切って御使用ください。
※シリコン加工ではありませんので焼き上がりのスポンジ側には付着します。



8 オープンシート DL-6302

〈WOC-21〉 6-0919-0801 ¥900

235×305
材質:フッ素樹脂含浸ガラスシート
耐熱温度:260℃
●パンやクッキー、魚や肉を焼く時にくっつかず最適です。くり返しご使用出来ます。



9 テトラス オープンシート PP-728

〈WOC-15〉 6-0919-0901 ¥1,800

300×800
材質:フッ素系樹脂含浸ガラスクロス
耐熱温度:100℃～260℃
●物がくっつきにくく油がはいりません。



10 クッキングシート (2枚入)

〈WKT-08〉 6-0919-1001 ¥1,510

250×280
材質:テフロン含浸ガラスクロス
耐熱温度:100℃～260℃
●耐久性抜群のテフロン製シートです。
●オープンや天板に敷いたり、ケーキ型などの敷紙としてお使いください。パンやクッキー、魚肉を焼く時にもくっつかない優れたものです。



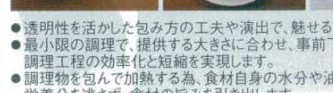
11 耐熱TSUTSUMU

〈WTN-03〉 6-0919-1101 ¥6,300

幅36cm×長さ200m
材質:ポリエチレンテレフタレート
●透明なので火の通りが見え、演出として彩りを魅せられます。



新しい調理法を創造する、耐熱業務用クッキングラップ
最高230℃の耐熱性で直火以外のグリル、スチコン、沸騰した油などで加熱が可能。冷蔵・冷凍保存も可能です。香りや旨み、栄養分を逃さず、一人分の包みから調理可能なため、調理法や提供法で新たな可能性を秘めています。



●透明性を活かした包み方の工夫や演出で、魅せる調理の幅が広がります。
●最小限の調理で、提供する大きさに合わせ、事前下ゆえ。提供分だけを加熱し調理工程の効率化と短縮を実現します。
●調理物を包んで加熱する事で、食材自身の水分や油分で調理され風味や香り、栄養分を逃さず、食材の旨みを引き出します。
※カルタ・ファタは、直火で使用する事はできません。又、空焼きはしないでください。
※カルタ・ファタの表面が濡れていた、水分が残った状態で加熱したグリルの上に置ると、割れて中身が出てしまう場合があります。加熱の際には必ず、表面の水分を取り除いた状態で調理を行ってください。
※包装用ラップと異なる為、密着性はありません。



オープン スチコン・グリル・フライパン 電子レンジ 直火不可

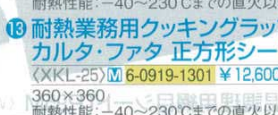


12 耐熱業務用クッキングラップ カルタ・ファタ 〈XKL-24〉

6-0919-1201 CF2550 ロール 500mm×25m ¥7,500

6-0919-1202 CF2036 ロール 360mm×20m ¥6,000

耐熱性能: -40～230℃までの直火以外



13 耐熱業務用クッキングラップ カルタ・ファタ 正方形シート (100枚入)

〈XKL-25〉 6-0919-1301 ¥12,600

360×360
耐熱性能: -40～230℃までの直火以外



14 耐熱業務用クッキングラップ カルタ・ファタ イージー

〈XKL-32〉 6-0919-1401 ¥3,800

ロール 500mm×50m
耐熱性能: -40～200℃までの直火以外



15 カルタ・ファタ用ストリング (シリコン製結びヒモ) (50本入)

〈XKL-26〉 ¥3,960

6-0919-1501 STRINGRO50 赤

6-0919-1502 STRINGBL50 青

6-0919-1503 STRINGBI 50 白

サイズ: 145mm

●カルタ・ファタを結ぶのに便利なシリコン製の結びヒモです。
●非常に伸縮性があり、カルタ・ファタ同様の耐熱性を持ちます。
●何度でも使用可能な上、結び方も簡単です。ほどける心配もなく、一度きり結び結ぶ中の空気や煮汁も漏れません。