BRANOPAC シリコンベーキングペーパー

焼成・包装・その他アレンジ万能ペーパー

≪特徴≫ 1枚で複数回使用出来る 手間とコスト削減につながる！

1. 焼成商品の品質向上！ロス軽減！
220℃の高温で使用しても表面の収縮・焦げ付きが他社製品と比較して少ない。

2. 連続使用で時短・コスト削減！
1枚で※約5〜6回連続使用可能。1回あたりのランニングコストが経済的。
※焼成する商品により異なります。

3. 作業効率がアップ！
両面シリコン特殊加工。裏表気にせずにご使用可能です。ペーパーで焼成することで、毎回洗浄する必要もなく、天板の消耗も軽減できます。熱伝導が良いため良好な焼き上がりが出来ます。



❶BRANOPAC シリコンベーキングペーパー（300枚入） [DBKS-06]

350×500(8枚取天板用)	18-0599-0101	¥ 9,500
390×540(6枚取天板用)	18-0599-0102	¥10,000
395×595(ヨーロッパ天板用)	18-0599-0103	¥10,000
400×600(ヨーロッパ天板用)	18-0599-0104	¥10,000
410×610(ヨーロッパ天板用)	18-0599-0105	¥12,000

耐熱温度：220℃
●1枚で5〜6回連続使用可能
●焼成用はもちろん、敷き紙やラッピングとしても活用できます。



❷BRANOPAC BLACK シリコンベーキングペーパー（300枚入） [DBKS-07]

400×600	18-0599-0201	¥11,000
400×300	18-0599-0202	¥ 8,000

仕様：両面シリコン加工
耐熱温度：220℃
●1枚で5〜6回連続使用可能
●焼成用はもちろん、敷き紙やラッピングとしても活用できます。



❸旭化成 クックパーEG 6枚取天板用（50枚入） [MSEP-04] G

18-0599-0301 ¥1,200
サイズ：350×500
材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●1枚1枚簡単に取り出せ、天板にピッタリ敷けるサイズです。
●油や水を下に通さず蒸気を適度に通します。
※こちらは天板専用です。ホテルパンでの使用はできません。



❹旭化成 クックパー セパレート紙 ベーキング用K30-39（1,000枚入）（8枚取 天板用） [MSEP-01] J

18-0599-0401 ¥20,000
サイズ：390×300
●サイズが天板にピッタリなので無駄がなくパッケージから取り出して簡単にセットできます。
●くっつきにくいので仕上がりもきれいです。



❺旭化成 クックパー セパレート紙 フレンチ天板用 EK60-40（300枚入） [MSEP-02] △ G

18-0599-0501 ¥6,600
サイズ：600×400
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できます。
●料理が天板にくっつかずサラッとはがせるので、キレイに仕上がります。



❻旭化成 クックパー セパレート紙 6枚取り天板用 EK50-35（500枚入） [MSEP-03] △ G

18-0599-0601 ¥8,800
サイズ：500×350
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できます。
●料理が天板にくっつかずサラッとはがせるので、キレイに仕上がります。



❼旭化成 クックパーWS クッキングシート 38cm×20m（業務用） [MCST-06] △ G

18-0599-0701 ¥1,300
材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●深さ65mm深型天板の幅に合わせたクッキングシートです。
●濡れても破れにくいので、水分の多い調理に適しています。

❽旭化成 クックパーEG スチコン用（50枚入） [MCST-03] ◇ G

サイズ			
1/1用	330×540	18-0599-0801	¥1,200
2/3用	330×350	18-0599-0802	¥ 930

材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●1枚1枚簡単に取り出せ、ホテルパンにピッタリ敷けるサイズです。
●油や水を下に通さず蒸気を適度に通します。



❾旭化成 クックパー クッキングシート 33cm×20m（業務用） [MCST-01] △ G

18-0599-0901 ¥1,300
材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●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。オーブン料理、電子レンジ、蒸し料理に最適です。



❿フジ クッキングシート [MCST-05] △

33cm×20m	18-0599-1001	¥1,250
33cm×30m	18-0599-1002	¥1,450

材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃（20分）
●液体（水や油）は通さず、水蒸気を通すので、蒸し料理に最適です。
●料理が張り付きにくいので、キレイに仕上がります。
※直火・フライパンやグリル・オーブンレンジのグリル機能・長時間（250℃20分以上）のご使用は避けて下さい。



⓫シリコンペーパー（1,000枚入） [DBKS-02]

サイズ			
フランセサイズ	585×385	18-0599-1101	¥106,660
6取	500×350	18-0599-1102	¥ 60,800

●パンチング天板に使用されると便利です。



⓬テトラスオーブンシート PP-728 [DBKS-08] E

18-0599-1201 ¥2,900
サイズ：300×800　重量：34g
材質：フッ素樹脂含浸ガラスクロス
耐熱温度：−100〜260℃
●パンやケーキ、クッキー、魚、肉など様々な調理のシーンで活用ができます。
●油なしで綺麗に焼きあがり、くっつかずお手入れも簡単です。使用後はよく洗って乾かすことで、繰り返しご使用いただけます。
●30cm×80cmの大きさなので、ご使用の天板や焼き型に合わせてカットして使用することができます。



⓭カルタ・ファタ 耐熱ラップ [SCRF-01] ◆M

	寸法	形状		
CF2550	500mm×25m	ロール	18-0599-1301	¥13,000
CF2036	360mm×20m	ロール	18-0599-1302	¥10,500
CFOGLI36100	360mm×360mm（100枚入）	正方形シート	18-0599-1303	¥22,500

材質：PET（ポリエチレンテレフタラート）
●耐熱性能：−40℃〜230℃まで（直火は除く）最高230℃の耐熱性で直火以外のグリル、スチコンなどで加熱が可能なほか、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、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。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。