

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

世界で認められたすぐれた作業性

繰り返し使えらるとても便利なベーキングマット
(ファイバーマットにノンスティック・シリコン加工を施したマットです。)

※このページの全商品は



- 抜群の生地離れ…アメ細工・ケーキ生地のチョココートでの模様付けなどに、最高の作業性。
- 驚異の耐熱性…-30℃～+270℃まで使用範囲が広く、そのまま冷蔵庫へ…ベーキングトレーに置いてオープンへと、お菓子造りの必需品。
- そして経済的…1,000回を超えるオープンでの使用が可能なおえ、汚れ落ちも良く後処理もらくらく。

※①～③のシリコンマットは表面の滑らかさが命、柔らかなスポンジで洗って下さい。



- ① **ベーキングマット テルモハウザー**
44505 (7142500)
400X600mm (フレンチサイズ用)
44535 (7142600)
415X620mm (ドイツサイズ用)
44545 (7142700)
310X415mm (ドイツサイズ用)



- ② **ベーキングシリコンマット デバイヤー (ノンスティック)**
4931-51 GN 530X325mm (8194300)
4931-58 FR 600X400mm (8194400)



- ③ **シルバット**
フレンチサイズ 580X380mm (5433600)
6枚取サイズ 490X340mm (5433700)
8枚取サイズ 380X290mm (5433800)



- ④ **シリコンペーパー (1000枚入) マトファー**
777330 500X350mm (5508400)
777331 600X400mm (5508500)

耐熱温度260℃



- ⑤ **ベーキングロールペーパー シリコン加工 テルモハウザー**
53022 40cmX200m (7091000)
53052 50cmX200m (7091100)
52062 57cmX200m (7091200)



- ⑥ **ロールディスペンサー 44825 壁掛式 テルモハウザー**
682X300mm (7091300)
※ロールペーパーでの使用時は、別売の専用ノコリでセットして下さい。
※ベーキングロールペーパーは別売です。
(⑤をご使用下さい)



- ⑦ **ロールディスペンサー用ノコリ 85041 テルモハウザー**
630mm (7091400)
※⑥のディスペンサーにセットしてお使い下さい。

耐熱温度300℃



- ⑧ **テフロンシート10枚入**
6枚 485X350mm (2591700) [5]
8枚 385X300mm (2591800) [5]
10枚 280X240mm (2591900) [5]
シルバット用大 660X455mm (8644800) [5]
シルバット用小 330X455mm (8644900) [5]
フレンチサイズ 600X400mm (8645000) [5]
ガストロサイズ 500X300mm (8645100) [5]
(厚さ75ミクロン)
テフロンベーキングシートの特徴
テフロンは科学的に不活性で、最も安全な不燃性です。焦げ付き、腐敗性がなく、製品の仕上がりは美しいです。
腐敗に強く、-100℃から300℃まで変質しません。
ガラス繊維にテフロン樹脂を充分に含浸し、機械的強度を確保しています。
※使用状況によっても異なりますが、約1000回の使用に耐えられます。

耐熱温度250℃



- ⑨ **ホワイトベーキングシート (10枚入)**
6枚 485X350mm (2910100)
8枚 525X380mm (2910200)
6枚浅 385X300mm (2910300)
10枚 280X240mm (2910400)
※-100℃から250℃
材質：ガラス繊維にふっ素樹脂を焼結しない不燃性として産業に使用されています。
※使用状況によっても異なりますが、約1000回の使用に耐えられます。

天板P87・88・オープンミットP76とともにご使用下さい

オープン、電子レンジ、蒸し料理に使える

料理用 **クッキングペーパー**

業務用 クックパー

- 両面シリコン加工
表面を気にせず使用できるので、忙しい厨房内でも失敗しません。
- 油や水も下に落ちない
天板や器具を汚す心配が大幅に省け、環境も大切にできます。
- 蒸気を適度に通します
仕上がりもふっくら、蒸し料理に最適です。
- 耐熱温度は250℃ (20分)
オープン料理、蒸し料理をはじめ、いろいろな料理に幅広く使えます。



- ⑩ **クッキングペーパー 業務用 クックパー**
33cmX長さ20m (4038400) [20]
材質：シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃ (20分)



- ⑪ **クックパーセパレート紙 角型 (1000枚入)** [2]
8枚取 (K30-39) 300X390mm (6983800)
6枚取 (K35-50) 350X500mm (6983900)
材質：シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃ (20分)

天板にピッタリサイズの
使いやすいカット版



- ⑫ **クッキングペーパー スチコン用 クックパー** (7368900) [20]
33cmX54cm (化粧箱入数：50枚)
耐熱温度：250℃ (20分)
●1枚1枚簡単に取り出し、天板(遠型)にピッタリサイズなのでそのまま敷けます。



- ⑬ **クックパー 業務用**
330mmX長さ20m (8645200) [20]
シリコン樹脂加工
耐熱温度：250℃
適度に蒸気を通し、油を通しません。

- ⑭ **リード 業務用 ホットクッキングシート**
30cmX長さ20m (5898500) [20]
60cmX長さ20m (0118600) [12]
材質：グラシン紙、シリコン樹脂 耐熱250℃
●電子レンジ・オープン料理、蒸し料理に最適です。



- ⑮ **ケーキ用ロールペーパー DL-0430**
36cmX長さ7m (3184000)
材質：グラシン紙
耐熱温度：180℃
※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。



- ⑯ **クッキングシート DL-0429**
30cmX長さ5m (3184100)
材質：グラシン紙・シリコン樹脂
耐熱温度：250℃
●オープン料理、蒸し料理に最適です。



- ⑰ **オープントスター用シート DL-5581**
15cmX25cm (3184200)
材質：ふっ素含浸ガラスシート
耐熱温度：260℃



- ⑱ **オープンシート DL-0530**
23.5cmX30.5cm (3184300)
材質：テフロン含浸ガラスシート
耐熱温度：260℃
●パンやクッキー、魚や肉を焼く時にぴったり最適です。くり返し使えます。



- ⑲ **オープンペーパー**
25cmX長さ5m (4292400) [30]
25cmX長さ10m (4292500) [30]
30cmX長さ10m (4292600) [30]
※シリコン樹脂をコートした天然パルプの無漂白。



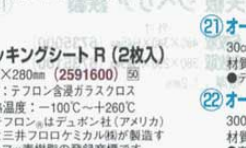
- ⑳ **クッキングシート R (2枚入)**
250X280mm (2591600) [5]
材質：テフロン含浸ガラスシート
耐熱温度：-100℃～+260℃
※テフロンはデュポン社(アメリカ)と三井フロンテックが製造するフッ素樹脂の登録商標です。
※繰り返し使用出来ます。



- ㉑ **オープンシート PS-141 パティシエール**
30cmX80cm (4901400) [30]
材質：ガラス繊維、テフロン含浸
●テフロン製260℃まで大丈夫です。



- ㉒ **オープンペーパー PS-142 パティシエール**
300mmX長さ10m (4901500) [30]
材質：超厚口グラシン紙
●表面に便利な10mmきざみの目盛り付。
●超厚口グラシン紙ですから繰り返し使用できます。



- ㉓ **オープンシート PS-141 パティシエール**
30cmX80cm (4901400) [30]
材質：ガラス繊維、テフロン含浸
●テフロン製260℃まで大丈夫です。



- ㉔ **オープンペーパー PS-142 パティシエール**
300mmX長さ10m (4901500) [30]
材質：超厚口グラシン紙
●表面に便利な10mmきざみの目盛り付。
●超厚口グラシン紙ですから繰り返し使用できます。