

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類・
フライパン

キッチンポット・
保存容器

中華料理道具・
揚鍋

ブランドキッチン
コレクション

フードパン・天板・
バット類



①天板 深型 鉄製

	外寸	商品コード
6枚取	540×390×H40	3927600
8枚取	430×340×H40	3927700

板厚：0.7mm



②天板 浅型 鉄製

	外寸	商品コード
6枚取	555×400×H30	3927800
8枚取	445×355×H25	3927900

板厚：0.7mm



③天板 深型 アルタイト

	外寸	商品コード
6枚取	540×390×H40	2590900
8枚取	430×340×H40	2591000

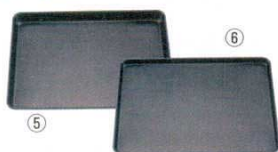
板厚：0.7mm



④天板 浅型 アルタイト

	外寸	商品コード
6枚取	555×400×H30	2591010
8枚取	445×355×H25	2591020

板厚：0.7mm



天板 プレス テフロン加工 アルタイト

	商品コード
⑤6枚取 深型 545(510)×395(360)×H40	2867600
⑥6枚取 浅型 545(520)×395(370)×H25	2867700

板厚：0.8mm



天板 プレス テフロン加工 鉄製

	商品コード
⑦6枚取 深型 545(510)×395(360)×H40	2868200
⑧6枚取 浅型 545(520)×395(370)×H25	2868300

板厚：0.8mm



天板 プレス アルタイト

	商品コード
⑨6枚取 深型 545(510)×395(360)×H40	2868000
⑩6枚取 浅型 545(520)×395(370)×H25	2868100

板厚：0.8mm



天板 プレス 鉄製

	商品コード
⑪6枚取 深型 545(510)×395(360)×H40	2867800
⑫6枚取 浅型 545(520)×395(370)×H25	2867900

板厚：0.8mm

※このページはオープンでの焼成用ベイクングトレイですので食品・液体の保存には適しません

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



⑬クッキングペーパーセバレット紙
角型 (1,000枚入) ②

	商品コード
8枚取 (K30-39) 300×390	6983800
6枚取 (K35-50) 350×500	6983900

材質：シリコン樹脂加工耐油紙

耐熱温度：250℃ (20分)



⑭クッキングペーパー 業務用
クックパー

33cm×長さ20m 4038400 ②

材質：シリコン樹脂加工耐油紙

耐熱温度：250℃ (20分)

- 両面シリコン加工
裏表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。
- 油や水を下に通さない
天板や器具を汚さず後片づけが大幅に省力化でき、環境も大切にできます。
- 蒸気を適度に通します
仕上がりがふっくら、蒸し料理に適しています。
- 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。

便利なカット版 ホテルパン1/1サイズ



⑮クッキングペーパー
クックパー EG スチコン用

7368910 ②
330×540 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、ホテルパン1/1にピッタリサイズなのでそのまま敷けます。



⑯NEW クッキングペーパー 業務用

33cm×長さ20m 8645200 ②
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。
※芯なしタイプ



⑰リード
ホットクッキングシート 業務用

商品コード	
30cm×長さ20m	5898500 ②
60cm×長さ20m	0118600 ②

材質：グラシン紙、シリコン樹脂 耐熱250℃
●電子レンジ・オーブン料理、蒸し料理に最適です。

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。



⑱シーパーラップ

幅363×20m 5898000 ②
材質：紙にパラフィン(ろう)を含浸
※電気冷蔵庫内の生鮮食品を包装すれば、水分の発散を防ぎます。
●他品の匂いの移行を防ぎます。
●オープン料理、電子レンジ、蒸し料理にも最適です。

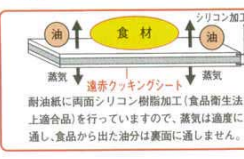
⑲ヒタチ クッキングシート
33cm×30m 1799900 ②

クッキングシートに新しくラインナップ！
遠赤外線効果でふっくら
おいしい仕上がりを！



⑳遠赤クッキングシート
33cm×20m 1799700 ②

- 芯なしロールタイプ
- 遠赤外線効果でピザやパンなどは内部まで効率的に加熱しますので、食感よく焼き上げることができます。
- 熱が芯まで早く伝わるので、料理がべたつきません。
- 温度が効率よく上がるので、素早く料理を仕上げます。
- 両面シリコン加工なので、裏表なく使えます。



㉑オープンペーパー

商品コード	
25cm×長さ 5m	4292400 ③
25cm×長さ 10m	4292500 ③
30cm×長さ 10m	4292600 ③

- シリコン樹脂をコートした天然パルプの無漂白クラフト紙
- 耐熱温度250℃
- 油分を逃さず、蒸気は通しますので、しゃもじなどの蒸し料理にも使えます。



㉒ケーキ用ロールペーパー
DL-0430

36cm×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げのスパングル側には付着します。

㉓クッキングシート DL-0429

30cm×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。