

# Professional Best Collection

**EBM** 厨房用品

**106**

●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。

## 世界で認められたすぐれた作業性

繰り返し使えるとっ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レートでの模様付けなどに、最高の作業性。
- 境界の耐熱性…-30℃～+250℃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敷いてオープンへと、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。

耐熱温度250℃



### ①ベーキングマット テルモハウザー

商品コード

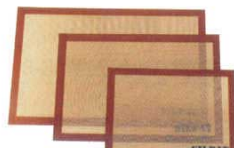
44505 7142500  
400×600 (フレンチサイズ用)  
44535 7142600  
415×620 (シートパンフルサイズ用)  
44545 7142700  
310×415 (シートパンハーフサイズ用)



### 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)

商品コード

4931-51 GN (ガストロノームサイズ)  
515×310 8194300  
4931-58 FR (フレンチサイズ)  
585×385 8194400

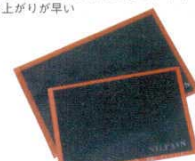


### ③シルパット

商品コード

フレンチサイズ 580×380 5433600  
6枚取サイズ 490×340 5433700  
8枚取サイズ 380×290 5433800

網目形状で下火をきれいに通しやすく  
焼き上がり早い



### ④シルパン

商品コード

フレンチサイズ 585×385 5436200  
6枚取サイズ 490×340 5436300  
特殊シリコン製

耐熱温度260℃



### ⑤プレップアンドベークライナー GO-KI-16

330×360 3634200

材質: PTFE(フッ素樹脂)/グラスファイバー  
/シリコン

- グラスファイバーをフッ素樹脂とシリコンでサンドウィッチした三層構造。
- くりかえし使えます。
- 適寸に裁断することが出来ます。
- 裏面はシリコンなので、作業台、ベーキングパットに密着。作業中にずれたり、めくれたりしません。

耐熱温度250℃



### ⑥シリコンペーパー (1,000枚入) マトファー

商品コード

777330 500×350 5508400  
777331 600×400 5508500

耐熱温度230℃



### ⑦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

商品コード

53022 40cm×200m 7091000  
53052 50cm×200m 7091100  
52062 57cm×200m 7091200



### ⑧ロールディスペンサー 44825 壁掛式 テルモハウザー

682×300×H50 7091300

- ※ロールペーパーでの使用時には、別売の専用ノコ刃 7091400 をセットして下さい。
- ※ベーキングロールペーパーは別売です。
- ※(7)をご使用下さい
- ※ロールペーパーは別売です。

天板P103～105・オープンミットP33・34とともにご使用下さい

耐熱温度300℃



### ⑨テフロンシート10枚入

商品コード

6取 495×350 2591700 [5]  
8取 385×300 2591800 [5]  
10取 280×240 2591900 [5]  
シルパット用 大 660×455 8644800 [5]  
シルパット用 小 330×455 8644900 [5]  
フレンチサイズ 600×400 8645000 [5]  
ガストロノームサイズ 500×300 8645100 [5]  
(厚さ75ミクロン)

#### テフロンベーキングシートの特性

テフロンは科学的に不活性で、毒害のないフッ素樹脂です。焦げ付かず、剥離性が良く、製品の仕上がりきれいです。高温に強く、-180℃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、焼成したものですから、破損の強度を持っています。

※使用状況によっても異なりますが、約1,000回の使用に耐えられます。

耐熱温度250℃



### ⑩ホワイトベーキングシート (10枚入) [5]

商品コード

6取 495×350 2910100  
6取浅 525×380 2910200  
8取 385×300 2910300  
10取 280×240 2910400

※-100℃～250℃  
材質: ガラス繊維にフッ素樹脂  
焼成しないので不燃物として廃棄して下さい。

※使用状況によっても異なりますが、約1,000回の使用に耐えられます。



### ⑪クッキングシート R (2枚入) テフロン

250×280 2591600 [5]

材質: テフロン含浸ガラスクロス  
耐熱温度: -100℃～+260℃  
※テフロン®はデュポン社(アメリカ)と三井フロロケミカル(株)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。



### ⑫オープンシート DL-0530

235×305 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、魚や肉を焼く時にくっつかず最適です。くり返し使えます。



### ⑬オープントースター用シート DL-558

150×250 3184200

材質: フッ素含浸ガラスシート  
耐熱温度: 260℃



### ⑭オープンシート PP-728 テトラス バティシェール

サイズ: 300×800 4901400 [5]

材質: ガラス繊維 (テトラス含浸)  
●テトラス製260℃まで大丈夫です。  
※熱に強く数ヶ月使用できます。  
※物がくっつきにくく、油がいらないのでパンやクッキーなどがきれいに焼きあがります。

### ⑮オープンペーパー PS-142 シリコンバティシェール

サイズ: 30cm×長さ10m 4901500 [5]

材質: 超厚口グラシン紙  
※オープンの天板やケーキの焼き型に敷いて使用します。  
※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。  
●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数回使用できます。

ストッカー・裏返し・スリッパ

オープンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

フードパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計