



01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンボット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチン・コレクション

05 フードパン・天板・バット類

くり返し使えるベーキングシート

Check!

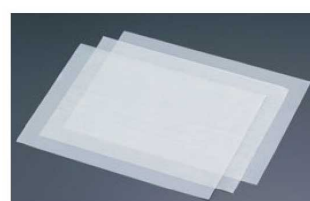
ベーキングシートの特性

ベーキングシートは化学的に不活性で毒性のない樹脂製品です。

- 焦げ付かず、剥離性が良く、製品の仕上がりきれいです。
- 耐油性、耐アルコール性、耐薬品性があり、安全で優れています。
- ガラス繊維にフッ素樹脂を充分に含浸し、焼成したものですから、優れた強度をもっています。
- 食品衛生法にも合格した商品です。

※焼却しないで不燃物として廃棄してください。

EBM
おすすめ



①EBM 厚口 テフロンベーキングシート (10枚入)

	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	600×400	6142060	¥21,000
ガストロノームサイズ	500×300	6142050	¥15,700
シルバット用 大	660×455	6142030	¥29,300
シルバット用 小	330×455	6142040	¥15,600
6取	495×350	6142000	¥18,900
8取	385×300	6142010	¥12,500
10取	280×240	6142020	¥7,400

厚さ:125ミクロン 材質:ガラス繊維にフッ素樹脂含浸
耐熱温度:-100℃~260℃

②テフロンシート (10枚入)

	サイズ	商品コード	価格
フレンチサイズ	600×400	8645000	¥17,800
ガストロノームサイズ	500×300	8645100	¥16,700
シルバット用 大	660×455	8644800	¥25,600
シルバット用 小	330×455	8644900	¥15,000
6枚取	495×350	2591700	¥11,800
8枚取	385×300	2591800	¥9,600
10枚取	280×240	2591900	¥6,200

厚さ:75ミクロン 材質:ガラス繊維にテフロン加工含浸
耐熱温度:-100℃~260℃

③ホワイト ベーキングシート (10枚入)

	サイズ	商品コード	価格
6取	495×350	2910100	¥11,000
6取浅	525×380	2910200	¥12,000
8取	385×300	2910300	¥8,100
10取	280×240	2910400	¥6,800

厚さ:80ミクロン
材質:ガラス繊維にフッ素樹脂含浸
耐熱温度:-100℃~250℃

●使用状況によって異なりますが、約1,000回の使用に耐えられます。
※焼却しないで不燃物として廃棄してください。

①~③の商品はくり返しお使いいただけます

④テフロン クッキングシート (2枚入)

サイズ:250×280 2591600 ¥1,380
厚さ:80ミクロン
材質:テフロン含浸ガラスクロス
耐熱温度:-100℃~260℃

⑤オープンシート DL-0530 71

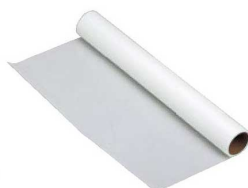
サイズ:235×305 3184300 ¥800
厚さ:75ミクロン
材質:フッ素含浸ガラスシート
耐熱温度:260℃
●パンやクッキー、魚や肉を焼く時にくっつかず最適です。

⑥パティシェール テトラス オープンシート PP-728 71

サイズ:300×800 4901400 ¥1,700
厚さ:75ミクロン
材質:ガラス繊維 (テトラス含浸)
耐熱温度:260℃
●熱に強く数ヶ月使用できます。
●物がくっつきにくく、油がにじみ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。

⑦パティシェール シリコン オープンペーパー PS-142 71

サイズ:30cm×長さ10m 4901500 ¥750
厚さ:30ミクロン
材質:超厚口グラシン紙
●オープン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あるので、パンやクッキーがきれいに焼けます。
●表面に便利な10mmきざみの目盛付
●超厚口グラシン紙ですから数回ご使用できます。



⑧ケーキ用ロールペーパー DL-0430 71

36cm×長さ7m 3184000 ¥650
厚さ:25ミクロン
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。



⑨クッキングシート DL-0429 71

30cm×長さ5m 3184100 ¥500
厚さ:38ミクロン
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。