

Catalogue No.

20395-169

169

厨房用品

フードパン・天板・バット類

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

このページの全商品は



01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンポット・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、製品の仕上がりがきれいです。

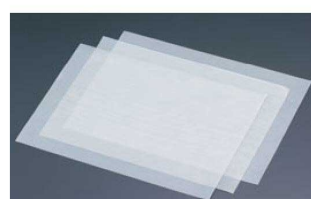
●耐油性、耐アルコール性、耐薬品性があり、安全で優れています。

●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、優れた強度を持っています。

●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 | ¥9,100  |
| 10取 | 280×240 | 2910400 | ¥6,300  |

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) ア

サイズ:250×280 2591600 ¥1,400  
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 ア

サイズ:235×305 3184300 ¥900  
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パティシエール テトラス オープンシート PP-728 カ

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。

### ⑦パティシエール シリコン オープンペーパー PS-142 カ

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してあるので、パンやクッキーがきれいに取れます。  
●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-6300 ア

36cm×長さ7m 3184010 ¥750  
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 ア

30cm×長さ5m 3184100 ¥550  
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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。