

Catalogue No.

20480-2086

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

クッキングシート 2086

クックパー®

このページの全商品は

オーブンレンジ

①業務用クッキングペーパー
クックパー

4038400 ¥1,200
33cm×20m
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
(両面シリコン加工)
耐熱温度:250℃(20分)

②クックパー EG

4038410 ¥1,000
33cm×30m
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
(両面シリコン加工)
耐熱温度:250℃(20分)

便利なカット版
ホテルパン1/1サイズ

③スチコン用
クッキングペーパー
クックパー EG

7368910 ¥1,100
330×540
入数:50枚
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
(両面シリコン加工)
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。
●油や水を下に通しません。
●蒸気を適度に通します。

④小型スチコン用クッキングペーパー
クックパー EG (50枚入)

4038500 ¥800
330×350
材質:シリコン樹脂加工耐油紙(両面シリコン加工)
耐熱温度:250℃(20分)
●ホテルパン2/3サイズにカットしてあるので、シートを切る手間が
かからず、また、長すぎたり、短すぎたりする無駄が省けます。

クッキングシート素材比較の参考表

素材区分	純粋性	耐油性	剥離性	強度
パーチメント紙	◎	◎	◎	◎
高密度耐油紙	△	◎	◎	○
耐油紙	△	△	×	○
グラシン紙	△	×	○	△

純植物性の天然パーチメント素材

純植物性の100%天然素材

⑤プロが選ぶ クックシート

33cm×20m
(ピンク小箱)
8645210 ¥1,000
材質:パーチメント紙、両面シリコン樹脂加工
耐熱温度:250℃(20分)

⑥プロが選ぶ クックシート

30cm×20m
(グリーン小箱)
6933300 ¥670
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)

⑦プロが選ぶ クックシート

Eタイプ 33cm×20m
(レッド小箱)
4048681 ¥690
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)

⑧プロが選ぶ クックシート

お徳用 33cm×40m
(イエロー小箱)
4048691 ¥1,200
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)



⑨業務用 リード
ホットクッキングシート

幅	長さ	商品コード	価格
特大	60cm×20m	0118610	¥3,100
中	30cm×20m	5898510	¥1,400

材質:グラシン紙(シリコン樹脂)
耐熱温度:250℃(20分)
●電子レンジ・オーブン料理、蒸し料理に最適です。
●巻き芯を省き環境に優しくなりました。



⑩ヒタチ クッキングシート

1799900 ¥1,800
33cm×30m
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
(両面シリコン加工)
耐熱温度:250℃(20分)



⑪オールタイム
業務用クッキングシート

6943060 ¥750
33cm×30m
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
●両面シリコン加工で油や水を下に通しません。
●料理がこびりつかず、きれいに仕上がります。
●蒸気を適度に通すので、素材が水っぽくなりません。

適度に蒸気を通し、ふっくらと蒸し料理ができます。

オーブンに 電子レンジに 蒸し料理に スチームコンベクションオーブンに

環境にやさしいクッキングペーパー



⑫ベーククックシート

5613531 ¥1,000
33cm×33m
材質:パルプ、シリコン樹脂コーティング(両面)
耐熱温度:250℃(20分)
●オーブン、電子レンジはもちろん蒸し料理にもご利用いただけます。
●油を使わずに料理ができ、こびりつかずきれいに調がすことができます。
●可燃物として扱った際に有害ガスは発生しません。



⑬茶色い紙のクッキングシート

商品コード	価格
25cm×5m 4292410	¥370
30cm×10m 4292620	¥700

材質:高密度耐油紙、シリコン樹脂
耐熱温度:250℃(20分)