

Catalogue No.

20511-2146

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 2146

クックパル

このページの全商品は



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枚簡単に取り出せ、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、素材が承っばくありません。

適度に蒸気を通し、ふっくらと蒸し料理ができます。

オープンに 電子レンジに 蒸し料理に スチームコンベクションオープンに

環境にやさしいクッキングペーパー

⑫ベーキングシート

5613531 ¥1,000
33cm×33m
材質:ハルブ、シリコン樹脂コーティング(両面)
耐熱温度:250℃(20分)
●オープン、電子レンジはもちろん蒸し料理にもご使用いただけます。
●油を使わずに料理ができ、こびりつかずきれいに剥がすことができます。
●可燃物として焼いた際に有毒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)