

純植物性パーチメント

表裏どちらも両面使える

クックプロ

本場ヨーロッパのプロが選んだ クッキングシート

このクッキングシートは、本場ヨーロッパのパン屋さんやレストランのシェフが昔から愛用している歴史と伝統のある本物のパーチメント素材「Genuine Vegetable Parchment®」(純植物性)です。
クックプロはこのパーチメントの両面にシリコンを塗布した素材です。

「Genuine Vegetable Parchment®」ロゴは、本物の純植物性パーチメント紙のみに使用することができる信頼のマークです。



20m+10m 徳用

パーチメントはセルロース繊維を溶解し(パーチメント化)繊維の隙間を無くして密度を上げ、シート状にすることで高い耐油性・耐水性・耐熱性を持たせた純植物性の素材です(写真)。

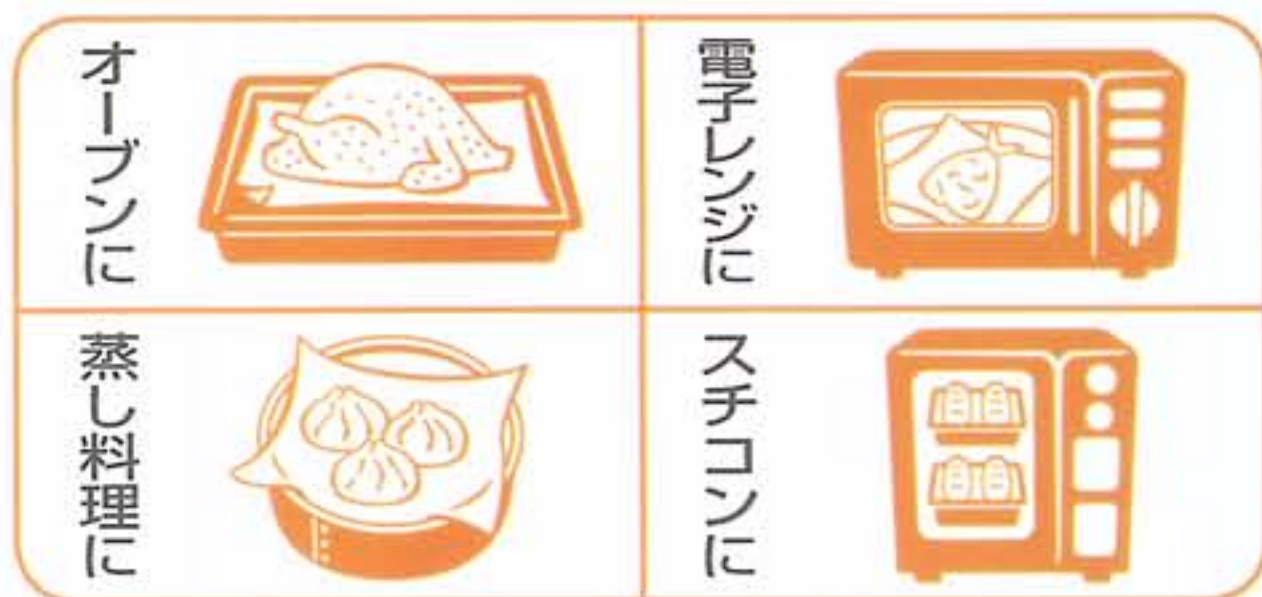


パーチメント前

パーチメント後

クックプロはさらに高機能(5つの特長)

- ① オープンや電子レンジの調理に使えます。(耐熱250℃、20分)
- ② 表も裏も使用できるように両面シリコン加工です。
- ③ 料理の油脂や汁が染み出ないので掃除が簡単です。
- ④ 適度に蒸気を通し、ふっくらと蒸し料理ができます。
- ⑤ 高い剥離性があり食材がくっつきません。



品名	規格	入数/重量	段ボールサイズ(mm)	JANコード	ITFコード
クックプロ	33cm×30m	15本/8.3kg	176×293×355(高さ)	4 582162 400103	145824662400107

材質: シリコン樹脂加工パーチメント紙

耐熱温度: 250℃(20分)

※本商品は食品衛生法に基づいて定められた「食品・添加物等の規格基準」に適合しています。

■製造販売元



アールストロームジャパン株式会社

〒150-0013

東京都渋谷区恵比寿1-13-6 恵比寿ISビル

TEL.03-3442-1611 FAX.03-3442-1626

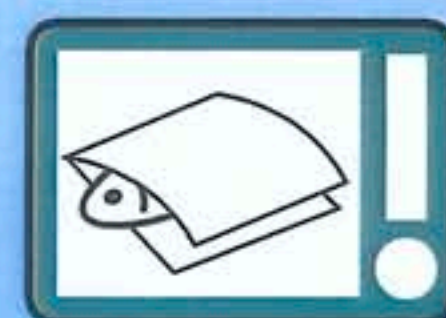
■販売代理店

裏表気にせず使える

オーブンシート イイブ®

業務用

両面シリコン樹脂加工の耐油紙！
オーブンに・蒸し料理に・電子レンジに！

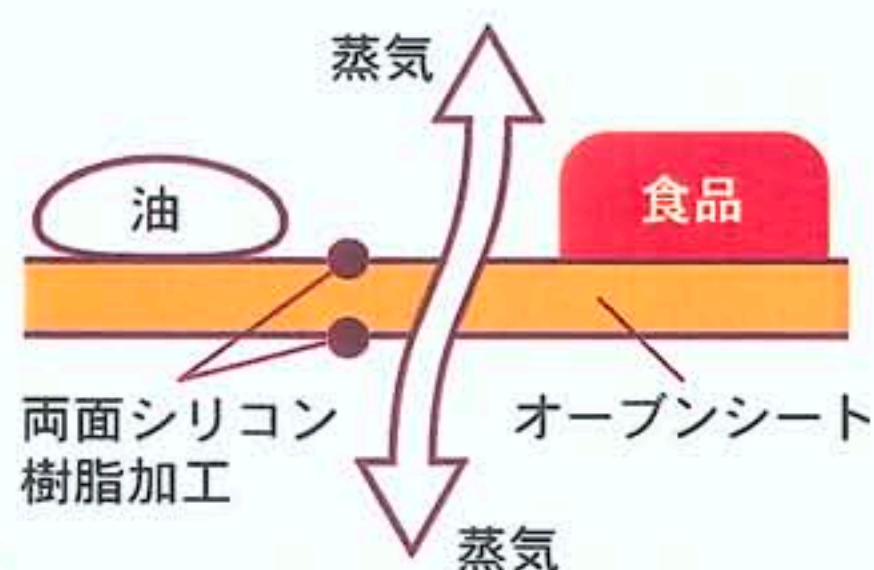


オーブンに 蒸し料理に 電子レンジに

■ 特長

- ・両面シリコン加工のため裏表気にせず使えます。
- ・水や油を通さず旨味を逃がしません。
- ・適度に蒸気を通す為、蒸し料理も水っぽくなりません。
- ・シートが食材に付かない為、料理がきれいに仕上がります。
- ・熱に強い (250℃で20分)

●適度に蒸気を通し油は通しません。



耐油紙に両面シリコン加工を施していますので、蒸気は適度に通し食品から出た油分は、下に通しません。
※使用後は可燃ゴミとして焼却できます。

商品名：オーブンシート

材質：両面シリコン樹脂加工耐油紙

寸法：幅33cm×長さ20m巻

耐熱温度：250℃ (20分)

入数：20本入/ケース



(株)東京クイン・(株)杉山は
ISO14001を認証取得しております。

<http://www.t-queen.co.jp/>

株式
会社 エム・エイ・ティ

〒158-0096 東京都世田谷区玉川台 2-11-4

TEL(03)3707-4768 FAX(03)3707-3589