

食器備品

旭化成ホームプロダクツ(株)

07年4月1日にサランラップ販売(株)から社名を変更

■〒100-8440 東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井ビル

■<http://www.asahi-kasei.co.jp/saran>

TEL.03-3507-2945

FAX.03-3507-2965

そのまま使える、ホテルパン1/1サイズのカット版

- 品名 / 業務用クックパーEG® スチコン用
- 価格 / 1155円(税込)
- 製品寸法 / 33×54(cm) / 枚 / 50枚入
- その他 / —

業務用クックパーEG®スチコン用はホテルパン1/1サイズにカットした両面シリコン樹脂加工のクッキングシートで、料理がくっつかず、キレイに仕上がる。耐熱温度が250℃(20分)で幅広いスチコン調理に対応。1枚ずつ楽に取り出せ、サッとホテルパンにセットできる。また箱に金属の刃がついていないので、使用後はそのまま可燃ゴミとして廃棄できる。スピーディに効率化に対応する、スチコン調理の必需品だ。



●業務用クックパーEG®
スチコン用

食器備品

旭化成ホームプロダクツ(株)

07年4月1日にサランラップ販売(株)から社名を変更

■〒100-8440 東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井ビル

■<http://www.asahi-kasei.co.jp/saran>

TEL.03-3507-2945

FAX.03-3507-2965

料理がきれいに仕上がる、クッキングシート

- 品名 / ①業務用クックパー® ②業務用クックパーEG®(ユーロ・グレード)
- 価格 / ①1260円(税込) / 本 ②1260円(税込) / 本
- 製品寸法 / ①幅33cm×長さ20m ②幅33cm×長さ30m
- その他 / —

業務用クックパー®は、両面シリコン樹脂加工のクッキングシートで、料理がくっつかず、キレイに仕上がる。耐熱温度が250℃(20分)で幅広い調理に対応。油や汁を通さないので洗浄作業が軽減でき、後かたづけも簡単。蒸気を適度に通すので、蒸し料理もふっくらと仕上がる。業務用クックパーEG®(ユーロ・グレード)は欧州での一般的なグレードの紙でコストメリットに優れているのに対して、業務用クックパー®はより密度の高い紙で耐油性、耐水性、剥離性に優れている。



①業務用クックパー®
ロールタイプ

②業務用クックパーEG®
ロールタイプ