

# クックパーEG<sup>®</sup> セパレート紙

## 《別注品のご案内》

用途に合わせてセパレート紙の別注サイズを承ります。

**3000枚以上のロットでお受けします。\*** 見積りその他、お気軽にお問い合わせください。

オーブン、スチコンの天板、テイクアウト用の箱のサイズや、セイロ、蒸し器、陶板焼き用などにカットできます。角型、丸型、穴あき加工、各種ご要望に応じます。

\*サイズによって最低ロット(3000枚)が変わる場合があります。  
穴あき加工：6mm穴 25mmピッチ



### 別注サイズオーダー例

#### 角型

ホテルパン2/1サイズ用別注品  
参考:540mm×660mm



2/1ホテルパン、シートパン等大型の天板サイズのカット品。天板サイズにあったセパレート紙を敷くことで天板へのこげつきや汁もれを防ぎます。

セルクル用別注品  
参考:220mm×50mm



焼き網用別注品  
参考:570mm×100mm



キャラメル用別注品  
参考:100mm×100mm



かき揚げ用別注品  
参考:120mm×120mm



#### 穴あき角型

大型角セイロ用別注品  
参考:450mm×450mm



大型の角型セイロに対応する、穴あき角型品。皮が薄くてやぶれやすいまんじゅうも、サラッとほがせてきれいに仕上がります。

#### 丸型

陶板用別注品  
参考:直径180mm



小鍋用別注品  
参考:直径140mm



陶板のサイズに合わせて別注できる、丸型品。食材や汁が器にこげつかないので料理の味も損なわず、後かたづけの手間もかかりません。

#### 穴あき丸型

大型まるセイロ用別注品  
参考:直径400mm



小型まるセイロ用別注品  
参考:直径130mm



大型の丸型セイロに対応する、穴あき丸型品。穴あき加工なので多段積みしても蒸気が上段までしっかり回り、ふっくら仕上がります。

〈お問い合わせ先〉

**旭化成ホームプロダクツ株式会社**

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー TEL.03-6699-3430

〒530-8205 大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル TEL.06-7636-3993

ホームページアドレス

<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/business>

©は登録商標を示します。

業務用商品サイト  
役立つ情報満載!



業務用 クックパー

## 別注品の加工可能サイズ

## ■角型の加工可能サイズ

## ●最小サイズ: 80mm × 80mm

(短冊型は30mm以上×100mm以上でお願いいたします。)

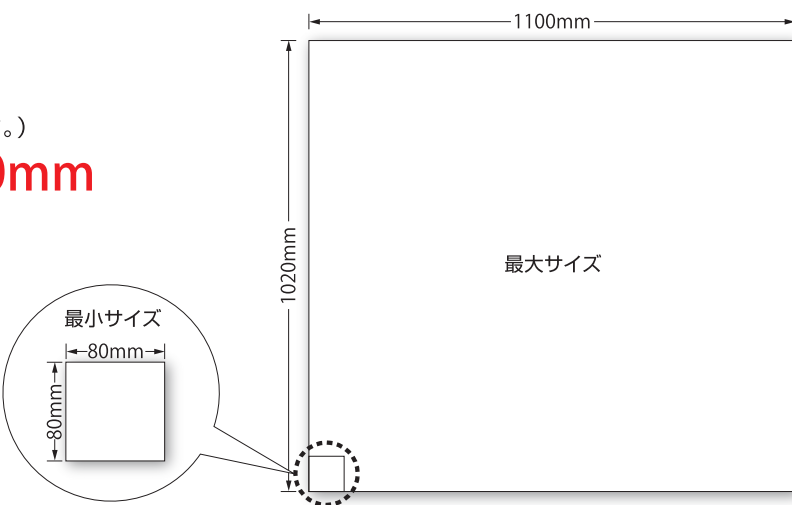
## ●最大サイズ: 1020mm × 1100mm

※最大サイズ(穴あき): 510mm×740mm

## ■丸型の加工可能サイズ

## ●最小サイズ: 52mm(直径)

## ●最大サイズ: 400mm(直径)

ご使用の調理器具の大きさに合わせてご注文ください。  
(穴あき、穴なし、ご希望にお応えします。)上記の最小サイズ未満でも加工可能な場合があります。  
ご相談ください。■丸型には「62種類のサイズ」の  
金型をご用意クックパーEG®セパレート紙「別注品」では、丸型の  
金型を各種取り揃えております。右記リストの中から  
お選びいただければ、スピーディな納品が可能です。  
また、右記以外のサイズをご希望される場合には、  
有償にて金型を作成いたしますので、お気軽にお申し  
付けください。

## ●金型サイズ在庫一覧表(サイズは直径)

52mm	90mm	122mm	170mm	225mm	300mm
55mm	92mm	125mm	175mm	230mm	310mm
60mm	95mm	126mm	180mm	235mm	320mm
65mm	97mm	130mm	185mm	240mm	330mm
70mm	100mm	133mm	190mm	245mm	350mm
73mm	105mm	140mm	195mm	250mm	360mm
75mm	110mm	150mm	200mm	260mm	400mm
78mm	114mm	155mm	205mm	265mm	—
80mm	116mm	160mm	210mm	270mm	—
82mm	118mm	165mm	215mm	280mm	—
83mm	120mm	168mm	220mm	290mm	—

## 商品特長

- 両面シリコン加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。
- 油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。
- 料理が天板にくっつかずサラッとはがせるので、きれいに仕上がりが、食材の歩留まりがアップします。
- 蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。
- 耐熱温度は250℃(20分)~300℃(5分)で幅広いメニューや大量調理に対応できます。

## 別注品の納品梱包形態

- 角型 500枚/個包装(クラフト紙梱包)/外装段ボール入
- 丸型 500枚/個包装(紙バンド十字留、ポリ袋梱包)/外装段ボール入

- ・ご希望により250枚/個包装にもご対応いたします。
- ・サイズにより段ボール梱入数は異なります。



参考:210mm×210mm 角型



参考:直径210mm 穴あき丸型

別注品のお問合せはお気軽に

旭化成ホームプロダクツ株式会社 業務用営業本部

東京 TEL.03-6699-3430

大阪 TEL.06-7636-3993

●ホームページからメールでお問い合わせいただけます。 業務用 クックパー

<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/customer/contact/catalog.html>