


業務用



業務用 **クックパーWS** ロールタイプ オープン、スチコン、蒸し料理、電子レンジ、落としぶたに

- 深さ65mm深型天板の幅に合わせたクッキングシートです。●濡れても破れにくいので、水分の多い調理に適しています。●両面シリコー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。●深型天板を1枚でカバーでき、油や汁を通しにくいので、天板が汚れにくく洗浄作業が軽減できます。●耐熱温度は250℃(20分)~280℃(8分)で幅広いメニューや大量調理に対応できます。

商 品	規格名/規格	1本の希望小売価格	パッケージサイズ(mm)	段ボールサイズ(mm)
			入数/重量 JANコード	梱入数/重量 ITFコード
	BOXタイプ 38cm×20m	オープン	幅392×奥51×高51	幅272×奥214×高415
			1本/370g	20本/7.8kg
			4901670115246	14901670115243

業務用 **クックパー** / **クックパーEG** ロールタイプ オープン、スチコン、蒸し料理、電子レンジ、落としぶたに

- 両面シリコー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。●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。●「クックパー」は「クックパーEG」に比べ、より密度の高い紙で耐油性、耐水性、剥離性に優れています。

	外刃タイプ 33cm×20m	オープン	幅340×奥55×高55	幅285×奥230×高355
			1本/370g	20本/7.7kg
			4901670052343	14901670052340
	BOXタイプ 33cm×30m	オープン	幅342×奥51×高51	幅272×奥214×高355
			1本/459g	20本/9.6kg
			4901670109702	14901670109709

業務用 **クックパーEG** カットタイプ オープン、スチコン、蒸し料理、電子レンジ、落としぶたに

- 両面シリコー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とがせるので、きれいに仕上がり、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。

	スチコン用 33cm×54cm 50枚入	オープン	幅340×奥55×高55	幅300×奥240×高355
			50枚/410g	20本/8.7kg
			4901670104813	14901670104810
	小型スチコン用 33cm×35cm 50枚入	オープン	幅340×奥55×高55	幅293×奥125×高350
			50枚/276g	10本/3.2kg
			4901670108460	24901670108464
	6枚取り天板用 35cm×50cm 50枚入	オープン	幅356×奥55×高55	幅295×奥240×高375
			50枚/403g	20本/8.6kg
			4901670112603	14901670112600

(注)本カタログに記載しているパッケージサイズ、段ボールサイズ、重量は参考値です。

〈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。



クックパーWS

Wet Strong®



水分の多い
スチコン調理の
強い味方!



65mm 深型天板を
1枚でカバー!

濡れても
破れにくい!



業務用商品サイト
役立つ情報満載!



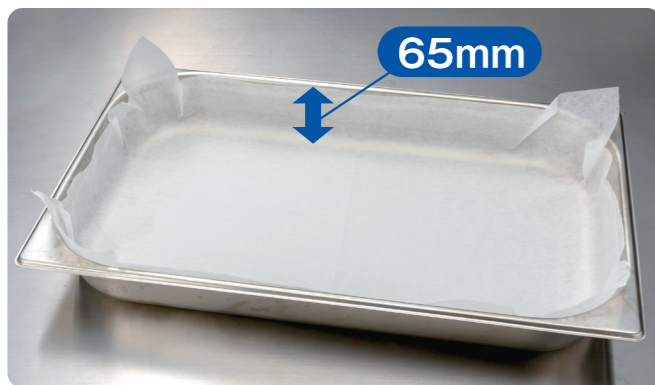
旭化成ホームプロダクツ株式会社

業務用 クックパー

65mm深型天板を1枚でカバー! 濡れても破れにくい! 水分の多いスチコン調理に 「クックパーWS®」



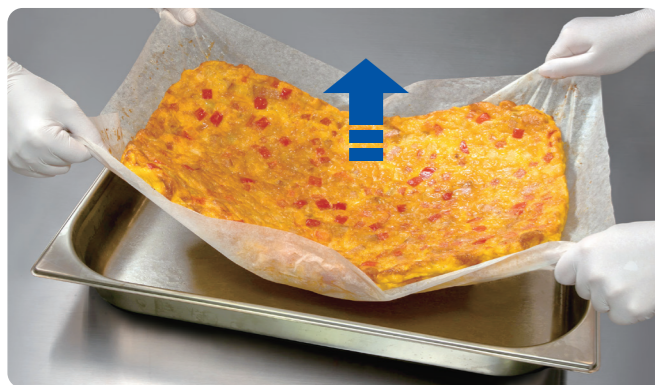
クックパーWS®の活用メリット



深さ65mmの深型天板を1枚でカバー。



天板が汚れにくく洗浄作業が軽減。



濡れても破れにくく料理を取り出しやすい。



水分の多い料理をすくっても破れにくい。

クックパーWS®の特長

- ①深さ65mm深型天板の幅に合わせたクッキングシートです。
- ②濡れても破れにくいので、水分の多い調理に適しています。
- ③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。
- ④深型天板を1枚でカバーでき、油や汁を通しにくいので、天板が汚れにくく洗浄作業が軽減できます。
- ⑤耐熱温度は250℃(20分)~280℃(8分)で幅広いメニューや大量調理に対応できます。



油や汁を通しにくく、蒸気を適度に通します

湿潤引張強さ比較

クックパーWS®はすぐれた値になっています。

	クックパーWS®
縦	クックパーEG®の約4倍
横	クックパーEG®の約11倍

当社調べ、保証値ではありません。計測結果は一例です。
(試験方法 JIS P8113:2006 数字が大きい方が破れにくい)

スチコン調理の可能性をさらに広げる 「クックパーWS®」

クックパーWS®のスチコン調理応用例



卵料理に

スパニッシュオムレツ

スパニッシュオムレツなどの卵料理にクックパーWS®は必須アイテム。1枚で65mm深型天板全体をカバーするので、松風焼きやスフレ、チーズケーキなど、焼成時に膨らむ料理でも安心。カツ煮、親子丼の具、スクランブルエッグ、卵豆腐などにも応用できます。



洋風ソースの調理に

ポテトとベーコンのグラタン

ベシャメルソースとチーズを多用したグラタン料理にクックパーWS®は大活躍。その他、ドリア・ラザニアなどのホワイトソースやミートソース、チーズなどの焦げ付きから天板をしっかり守ります。サラッととはがせるので焼成後の取り分けもスムーズで、天板の洗浄作業が大幅に軽減されます。



煮込み料理に

ラタトゥイユ

クックパーWS®は濡れても破れにくいので、野菜の汁気が多い煮込み惣菜のラタトゥイユを調理する時にも安心。その他八宝菜、麻婆豆腐などの炒め煮や、肉じゃが、おでんなど、煮込み料理の大量仕込みに適しています。また、油を通しにくい素材で出来ているので、油分の多い豚の角煮、サバの味噌煮などの調理後の後かたづけが簡単です。



炊き込みご飯に

パエリア

パエリアなどの炊き込み調理でも、クックパーWS®がしっかりと天板全体をカバーしているため、お米のこびり付きやだし汁の焦げ付きから天板を守ってくれます。更に赤飯や五目おこわなど、粘度の高いもち米をすくっても破れにくく取り分けしやすいのがメリット。その他チキンライス、ピリヤニ、リゾットやおかゆ調理にも便利に使えます。

ユーザーの声



医療法人社団健育会
介護老人保健施設
ライフサポートひなた
栄養部 栄養長 管理栄養士
新田 桂子さん

当施設では、カレイのかぶら蒸しや豆腐の豚肉あんかけなど、汁気のある軟らかな食感の料理がお年寄りに人気です。こうした調理に欠かせないのが、新発売の「クックパーWS®」。1枚で深型天板全体をカバーできるので、高さやボリューム感のある料理をたっぷり仕込めます。濡れても破れにくい素材で出来ているので、「クックパーWS®」ごと料理を持ち上げ他の

容器に移す際や、レードルやフライ返しなどで料理をすくう際にも安心感があり、作業効率が向上しています。また、ハンバーグの調理では、「クックパーWS®」に残った肉汁を無駄なく集めてソースにできるのもいいですね。深型天板を汚れからしっかりガードしてくれるため、洗浄時間が短縮されたのも助かっています。