

クックパーEG® カットタイプ活用メリットいろいろ



■ヘルシー
(油脂類の使用が少ない)



■ふっくら／柔らかい
(ゆるやかな熱伝導でふっくら仕上がる)



■スピーディ／調理効率
(一気に取り出し、一気に移せる)

フル回転の厨房には
カット済クッキング
シートが便利。

KOJIMACHI CAFE
松浦亜季シェフ



用途の広さや作業性アップに加え、スチコンでの加熱調理時、食材をふっくら保ってくれるのもクックパーEG®カットタイプの利点。敷いておくと、熱せられたホテルパンに食材が直接当たらないため、乾燥しやすい鶏胸肉や、固く締まりがちなハンバーグがジューシーに焼き上がるメリットがあります。



クックパーEG® スチコン用・小型スチコン用の商品特長

- 1 カットせずに使えるホテルパン1/1サイズ(スチコン用)と2/3サイズ(小型スチコン用)

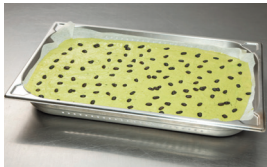
- 2 1枚ずつ楽に取り出せるスパイラル方式

- 3 刃がないから箱の廃棄もカンタン

- 4 両面シリコーン加工で表裏なく使える
5 料理が天板にくっかずサラッとはがせる
6 耐熱温度は250℃(20分)～300℃(5分)
7 蒸気を適度に通し油や汁を通しにくい

スチコンでの調理用途

- ホットエアーモードで焼く ●スチームモードで蒸す ●コンビモードで煮る ●コンビモードで炒める ●コンビモードで炊く



業務用 クックパーEG® クッキングシート カットタイプ

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	
 ●ホテルパン1/1サイズにカットしてあります。	スチコン用 33cm×54cm 50枚入	オープン	幅340×奥55×高55 50枚／410g 4901670104813		幅300×奥240×高355 20本／8.7kg 14901670104810	
			幅340×奥55×高55 50枚／276g 4901670108460		幅293×奥125×高350 10本／3.2kg 24901670108464	
 ●ホテルパン2/3サイズにカットしてあります。	小型スチコン用 33cm×35cm 50枚入	オープン	幅356×奥55×高55 50枚／403g 4901670112603		幅295×奥240×高375 20本／8.6kg 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。

業務用

クックパーEG®

クッキングシート

カットタイプ スチコン用

クックパーEG®を上手に使うと
こんなに違う！

クックパーEG®
＋
スチコン調理で
歩留まりUP



実証



旭化成ホームプロダクツ株式会社

業務用商品サイト
役立つ情報満載！



業務用 クックパー

クックパーEG®を活用すると調理歩留まりと、作業効率がアップ!!

クックパーEG®
クッキングシート

カットタイプ
スチコン用

歩留まりUP

①商品ロスが少ない

クックパーEG®を
使わないと

■身くずれ



■こげつき



■こびりつき



クックパーEG®を
使うと

■サツとはがせる



■キレイに取れる



■全て売れる



②重量が減りにくい

クックパーEG®未使用 (アルミ製フッ素樹脂加工のホテルパン)

例1 ハンバーグ

・コンビモード250℃/8分
・蒸気量40%

●調理前: 1個平均154.0g
●調理後: 1個平均127.7g

調理歩留まり **82.9%**



例2 鮭の西京焼き

・コンビモード220℃/8分
・蒸気量40%

●調理前: 1個平均82.9g
●調理後: 1個平均68.3g

調理歩留まり **82.4%**



例3 照り焼きチキン

・コンビモード230℃/12分
・蒸気量40%

●調理前: 1個平均167.2g
●調理後: 1個平均119.8g

調理歩留まり **71.7%**



クックパーEG®使用 (ステンレス製ホテルパン)

歩留まり **3.5%**
アップ

●調理前: 1個平均150.2g
●調理後: 1個平均129.7g

調理歩留まり **86.4%**



歩留まり **6.1%**
アップ

●調理前: 1個平均71.1g
●調理後: 1個平均62.9g

調理歩留まり **88.5%**



歩留まり **5.8%**
アップ

●調理前: 1個平均162.3g
●調理後: 1個平均125.8g

調理歩留まり **77.5%**



※調理歩留まりの数値は、あくまでも計測値の一例です。

作業効率UP

クックパーEG®を使わないと
天板の洗浄がたいへん



1枚平均 **2分以上**

こげつきをゴシゴシ洗う



クックパーEG®を使うと
天板の洗浄作業が大幅減少



1枚平均 **20秒**

サツと流すだけ



洗浄時間が大幅短縮

60分
以上

※照り焼きチキンを調理したホテル
パンを1日30枚洗浄する場合
※洗 剤: 市販の中性洗剤
※スポンジ: 市販の貼り合わせスポンジ
※18-10ステンレス製ホテルパン使用

10分

クックパーEG®
未使用

クックパーEG®
使用

クックパーEG®〔カットタイプ〕を使うと

①切る手間がない ②キレイに敷ける



手間がかからない上に、紙のロス・ムダがない

