

瑞々しい素材そのままに



COOKING PAPER
CHEF
シェフ

た っ ぷ り 吸 収



シェフ

が生まれ変わりました。



「シェフ」が生まれ変わりました。



プロが愛用する本格派クッキングペーパー

「CHEF」は、プロの料理人が求める品質に
 応えるために作られたクッキングペーパーです。
 様々な料理にご使用いただくことで、
 素材の美味しさを引き出すことができます。

特長 1 たっぷり吸収

肉や魚のドリップも一枚でたっぷり吸収するので、使用枚数が
 少なくて済み、経済的です。

特長 2 すばやく吸収

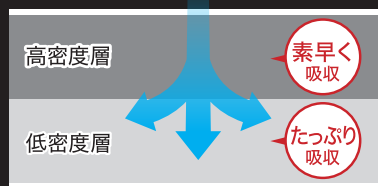
密度の高い層が食材やお料理の水や油をすばやく吸収し、
 作業時間が短縮できます。

特長 3 しっかり保持

肉や魚のドリップをしっかり保持するので、素材が乾燥せず、
 鮮度を保持できます。

吸収速度と吸収量を両立する

二重構造



※CHEF断面図

主な使い方



油・出汁こしに



揚げ物などの油切りに



野菜や鮮魚の水切りに



フライパンの油ひきに



生鮮品の鮮度保持に



型崩れ防止や風味付けに

「CHEF」なら



野菜はシャキッと



揚げ物はカラッと



食材は鮮度長持ち



FSC認証天然パルプを
 使用しています。

食品衛生法に定められた食品用容器、包装の試験法に基づく検査で、PCB、鉛、蛍光物質等
 が含まれていないことが確認されていますので、安心してお使いいただけます。

品 名	目 付 梱 内容	サイズ (mm) (高さ × 幅 × 奥行)	重 量	JAN コード
CHEF たっぷり吸収 M	100 枚 × 2ロール 6 袋	個 : 265×260×130mm 梱 : 280×537×404mm	598g 4.3kg	4 901301 369260
CHEF たっぷり吸収 L	100 枚 × 2ロール 6 袋	個 : 390×260×130mm 梱 : 415×543×410mm	886g 6.1kg	4 901301 377012

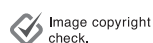
シェフは花王の商標です。

お問い合わせ・ご注文は

花王プロフェッショナル・サービス株式会社

〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3

☎03(5630)7141



2019年9月