

鮮度保持機能不織布

プロが認める鮮度保持機能不織布

料理の

プロの
愛言葉
ブランド

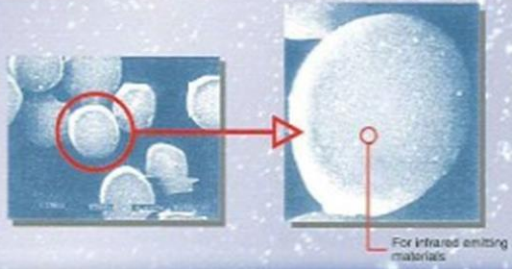
達人

量子物理学(酸化抑制原理)から
誕生した、素粒子エネルギー
パワー繊維使用で更に進化した
高級鮮度保持不織布!!

セラミックファイバー(国際特許)配合

〈ロールタイプ〉 〈シートタイプ〉

素粒子エネルギーパワー繊維



鮮度長持ち!



信頼度抜群!!お試してください。

環境にやさしい、不織布製品です。安心してご使用ください!

ALLTIME®

料理の達人®

〈ロールタイプ〉
〈シートタイプ〉

〈使い方・具体例〉

材質/ポリエステル・レーヨン

<p>高級鮮魚の鮮度保持に マグロ等の変色防止に</p> <p>巻いて</p>  <p>水分が乾きやすい白身魚には 少し湿らせてからご使用ください。</p>	<p>牛肉・馬刺の鮮度維持に</p> <p>包んで</p>  <p>生肉のブロックを包んでください。 変色防止に最適です。</p>	<p>煮魚の煮くずれ防止</p> <p>掛けて</p> <p>敷いて</p>  <p>鍋の底に敷いて煮くずれを防止、 アクや油とり、落としブタに最適です。 魚を包み込んで生臭さも取ります。</p>
<p>肉・魚のカス漬け ミソ漬汁の風味向上に</p> <p>掛けて</p> <p>敷いて</p>  <p>ドリップ制御しミン等の浸透性を 高めます。</p>	<p>ミツ葉・青ジソの保存に</p> <p>巻いて</p>  <p>保存時に少し湿らせてご使用 ください。</p>	<p>レモン・柑橘類の 保存に</p> <p>掛けて</p> <p>敷いて</p>  <p>保存時に少し湿らせてご使用 ください。</p>

Q セラミック繊維を応用した、不織布は衛生的ですか？

A 製法は、高圧水流で繊維（レーヨン繊維とセラミック繊維）を洗浄して、結合し、高温乾燥されるので、極めて衛生的で安全なспанレース不織布です。また、食品衛生法の規格基準に適合した安全な素材です。

(使用上の注意) ●火気に近づけないでください。 ●オープンレンジでのご使用はおやめください。

品名	サイズ	入数	JANコード	段ボールサイズ(mm)	重量(kg)
ロールタイプM	275mm×240mm×65枚(2P)	24本	4969641703717	310×460×(高さ)300	約4.7
ロールタイプL	385mm×240mm×65枚(2P)	24本	4969641703724	310×460×(高さ)420	約6.9
シートタイプA	450mm×500mm	1000枚	-	460×510×(高さ)400	約8.9
シートタイプB	450mm×1000mm	500枚	-	460×510×(高さ)400	約8.9