

SUPER
DELICA
SHEET



スーパーデリカシート とは…

テフロン樹脂をガラスクロス※に
含浸させたオーブンシート

※ガラス繊維から作った織布。
耐熱・不燃・耐久性に優れる。

スーパーデリカシートの効果

天板に敷いて焦げ付きや
汚れを防ぎます

ステンレスやアルミ製のホテルパン※にスーパーデリカシートを敷けば、テフロン加工仕様に早変わり。水洗いでサッと汚れは落ち、シートも繰り返し使用できます。

※ホテルパン [ホテルパンの材質と種類 - 栄養士のお悩み解決室 \(maruzen-kitchen.co.jp\)](http://maruzen-kitchen.co.jp)

SUPER DELICA SHEET

スーパーデリカシート 使い捨てシートの比較

SUPER
DERICA
SHEET



2～3ヶ月程度
使用できる

ランニングコスト
低い

洗って繰り返し
使用できる



使い捨て商品

ランニングコスト
高い

SUPER DELICA SHEET

スーパーデリカシート の特徴

非粘着性抜群

接着剤もきかない

摩擦係数が低い

滑りが良い

温度変化しない

-100℃～+260℃の範囲で使用可能

熱伝導性に優れる

比熱が小さく熱が伝わりやすい

かそ

食品等への溶出がない 可塑剤※・添加物を含んでいない

※可塑剤 柔軟性や耐候性を改良する添加薬品類の総称。可塑とは柔らかく形を変えやすいという意味。水道管のような硬質塩ビが、可塑剤を加えることで、おもちゃやビニールプールに使用される軟質塩ビになる。消しゴムが定規等他のプラスチックにくっつくことがあるのは可塑剤のフタル酸エステルが溶出することによるもの。それは発がん性や生殖毒性について報告され海外で規制がある一方、塩ビ工業・環境協会では問題ないレベルであると安全を謳っている。

SUPER DELICA SHEET

活用事例 1

従来の方法では



クックパーを敷いて
焼き魚を調理。



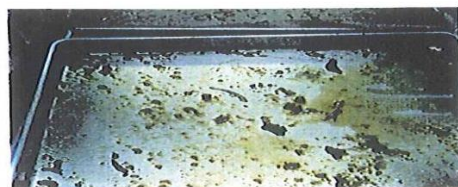
焼き魚の調理後は、
シートを洗浄。
拭いた後はマグネット
クリップに挟み冷蔵庫
前面に付けています。



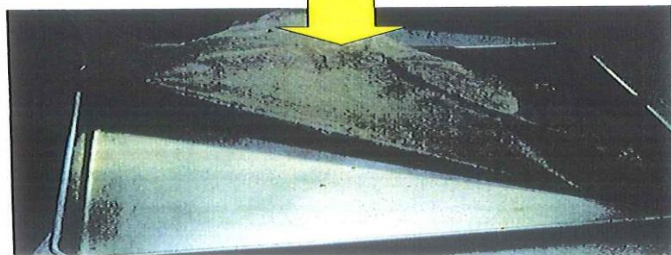
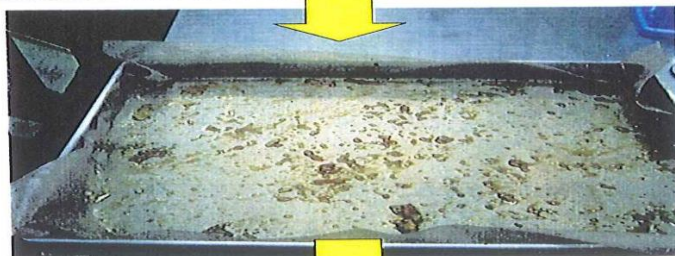
SUPER DELICA SHEET

活用事例 2

カツ煮製造時に使用



シートを敷かない場合



調理後の天板の汚れ、その洗浄に苦慮していたことから採用。商品の仕上がりにも差が出たそうです。

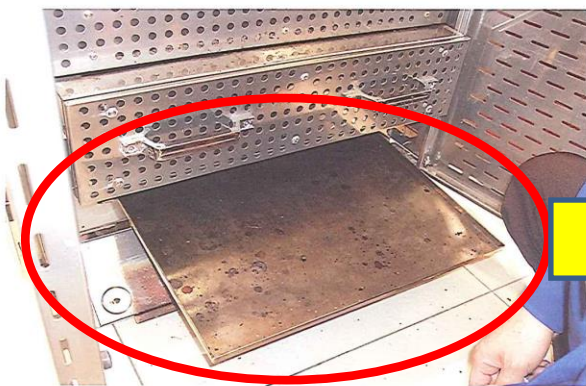
SUPER DELICA SHEET

活用事例 3

焼き芋機に使用



○部分の受けにスーパーデリカシートを敷くことで炭化した蜜の清掃作業を大幅に簡素化。



芋の蜜がこの受けに落ちる



常時熱せられていることから、蜜はやがて炭化する

活用事例 4

セラミックバーナーに使用



コンベア方式

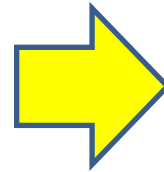
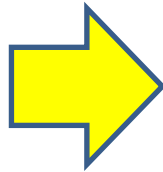
※写真は石野産業・Fujimakより引用。
実際の使用機器ではありません。



直火調節できるオーブンで焼き目を付ける鮭を焼く。クックパーでは紙故に引火して燃えカスが出てしまった。



洗浄とその効果



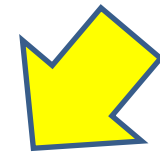
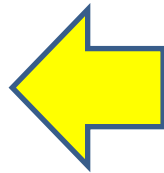
敢えて焦がした
ソースで実験

天板からはずす

洗浄前にも関わらず
焦げが滑り落ちる



落ちますポンジ
を併せて提案

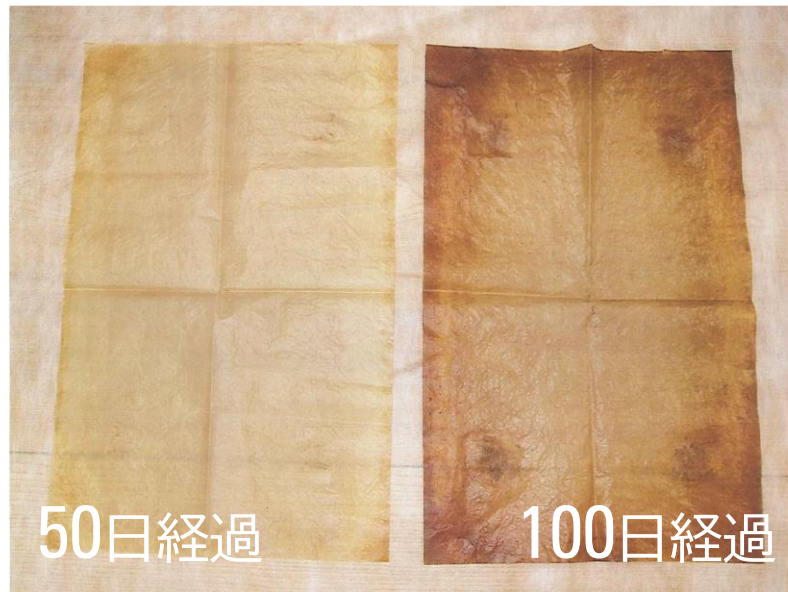
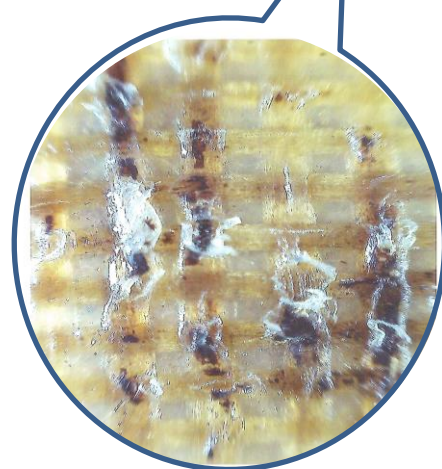
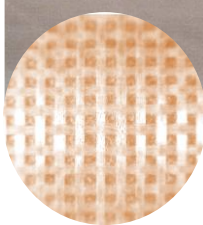


スポンジと洗剤で洗う

流水で殆ど落ちている

SUPER DELICA SHEET

状態の推移



スーパー惣菜部門、焼き魚の調理にて使用。
(1シートを1日3回程度使用)
左の拡大写真の黒ずみは、継続的な摩擦による劣化によるものと考察。これが全体的になれば、テフロン効果が薄れ本来の効果が果たせなくなると考えられます。

SUPER DELICA SHEET