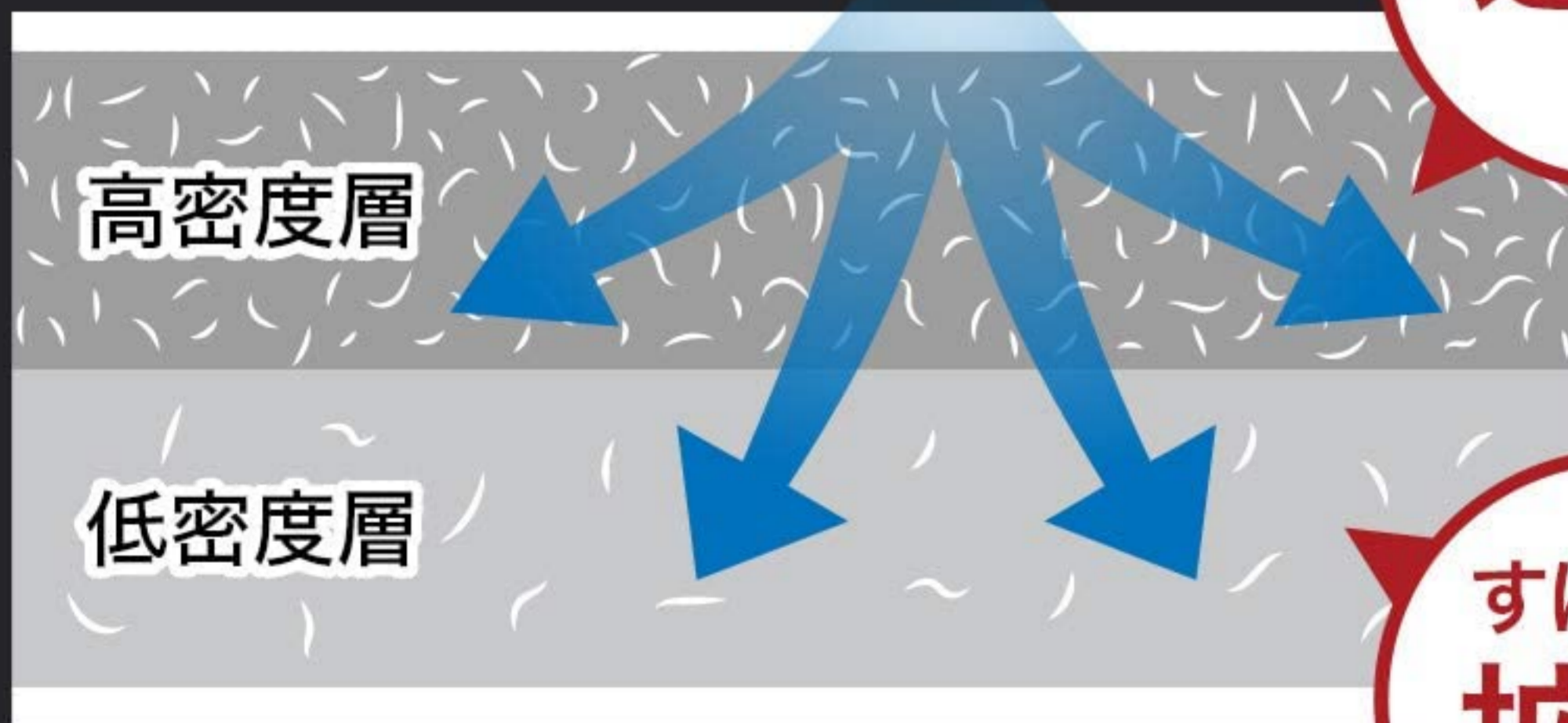


吸収の**速さ**が違います！

ヒミツは**二層構造**

速さ



すばやく
拡散

〈CHEF 断面図〉

プロに愛される その理由は…

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。

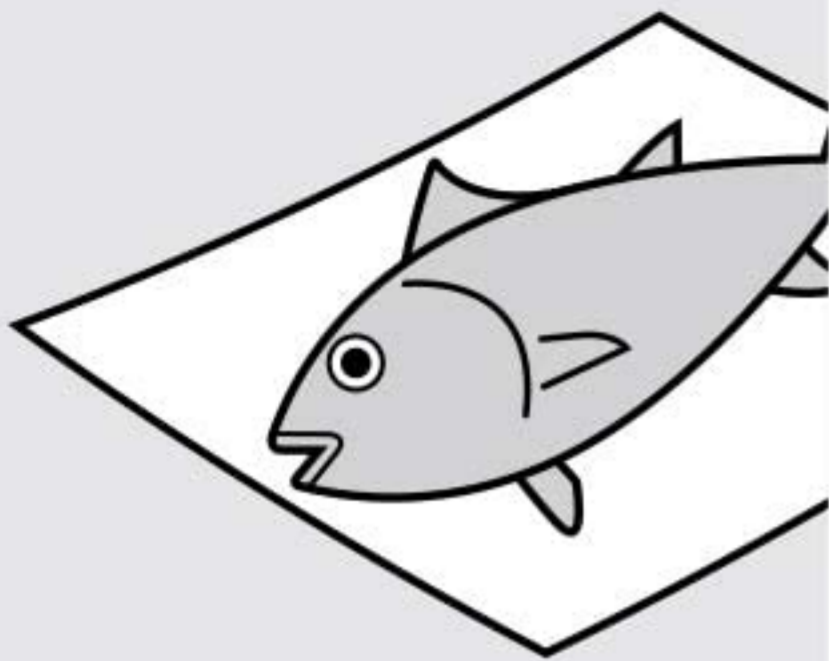
② すばやく吸収

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。

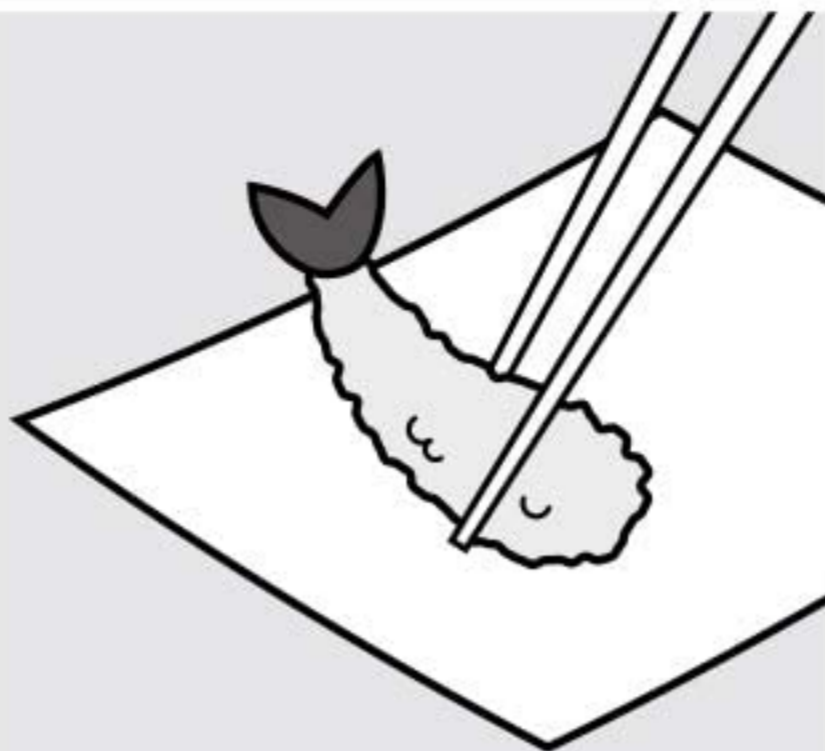
③ しっかり保持

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。

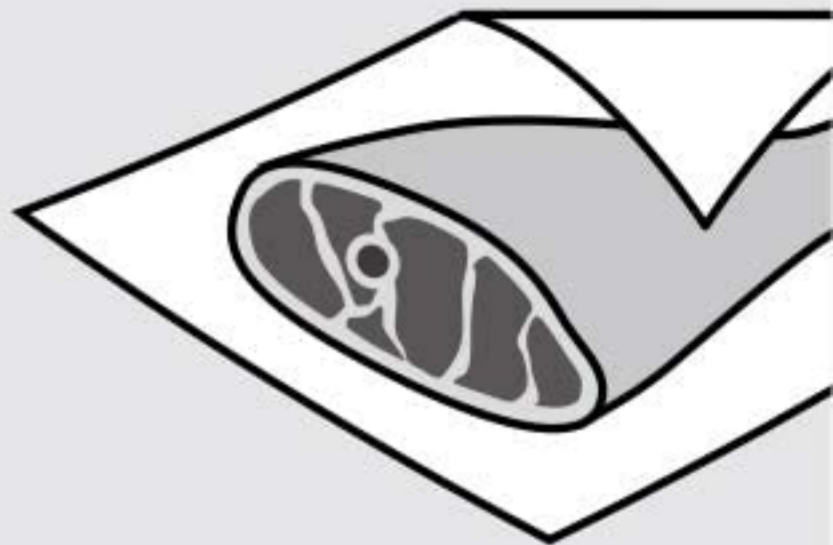
主な使い方



野菜や鮮魚の
水切りに



揚げ物などの
油きりに



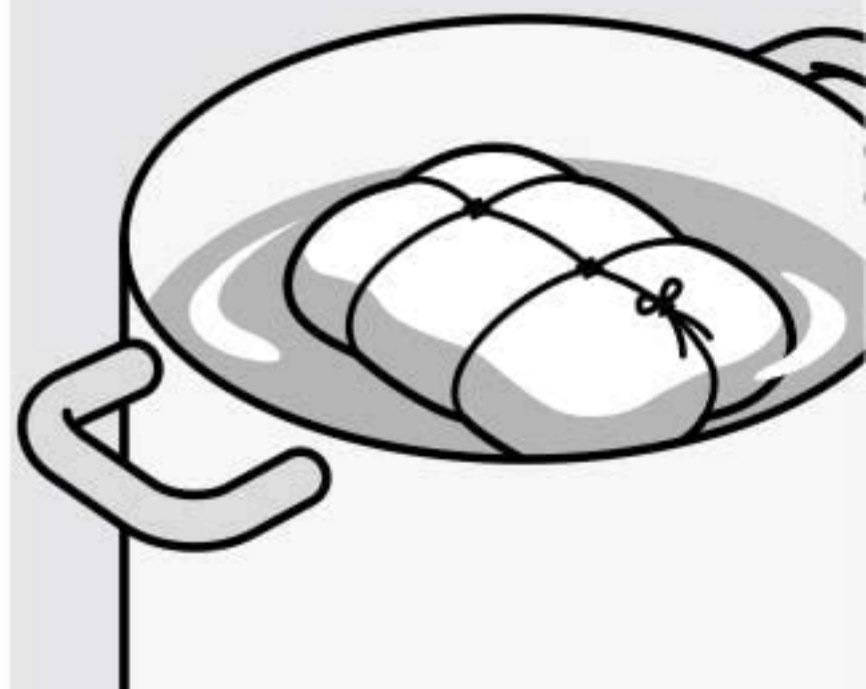
生鮮品の
鮮度保持に



フライパンの
油ひきに



油・出汁こしに



型崩れ防止や
風味付けに