

ALLTIME®

オールタイム®

業務用

# キッチンクロス

調理のプロのために作られた  
ワンランク上のキッチンタオルです

環境にやさしい  
植物系せんい使用



品名	規格(寸法・枚数)	入数	JANコード	ダンボールサイズ(mm)	重量(kg)
キッチンクロス中	約28cm×24cm・150枚/巻	10本入	4969641703748	290×700×(高さ)300	約5.5
キッチンクロス大	約37cm×24cm・150枚/巻	10本入	4969641703809	290×700×(高さ)400	約6.6



鮮度保持・変色防止に



少し湿らせて野菜の保存に



天ぷらなど揚げ物の下敷に



ワンウェイワイピングクロスとして



だし濾し、油濾しに



塩もみ、茶巾絞りに



調理の下敷に



東京メディカル株式会社

## 特長

環境にやさしい植物系せんい使用

## 高い安全性

蛍光物質、有害物質は含んでいません。

### 分析結果

試験依頼先 財団法人日本食品分析センター  
試験成績書発行年月日 平成13年11月06日

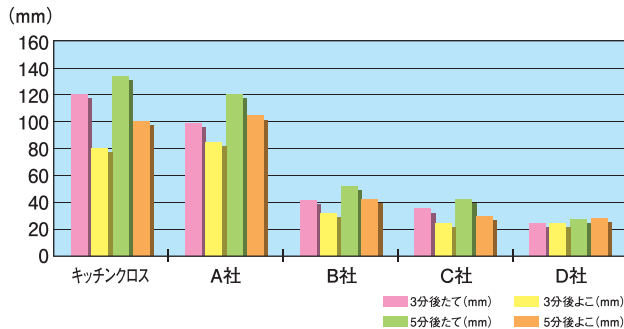
分析試験項目	結果
蛍光物質	検出せず
溶出試験	
重金属(phとして)(溶媒:4V/V%酢酸)	検出せず
過マンガン酸カリウム消費量(溶媒:水)	0.8 $\mu$ g/ml
フェノール類(フェノールとして)(溶媒:水)	検出せず
ホルムアルデヒド(溶媒:水)	検出せず
蒸発残留物(溶媒:水)	5 $\mu$ g/ml以下

## 高吸水、高吸油、高吸液



キッチンクロスは重さの約12倍の吸液力。  
シート全体で水分や油分を拡げながら吸収するので、天ぷらの仕上げにも最適。カラッと仕上がります。  
また、このドリップ性能は肉や魚の鮮度保持にも役立ちます。

### ●初期吸水が良い!(吸水速度)



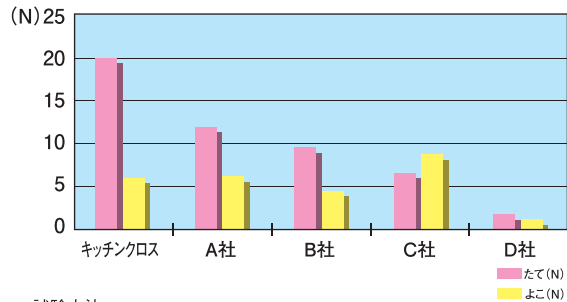
バイレック法  
縦横方向に25mm×200mmの試験片をそれぞれ4枚切りだし各試験片を水を入れた水槽上の一定の高さに支えた水平棒上にピンでとめる。  
試験片の下端を一線に並べて水平棒をおろし、試験片の下端がちょうど水につかるようにする。  
3分間、5分間の毛細現象による水の上昇した高さ(mm)を測定し平均値を出した。

## 湿潤時高強力



不織布ですから、とても破れにくく、濡れても大きな魚や肉をしっかりと包む強度があります。  
忙しく手早い作業にも破れにくい特長があり、ちぎれた端ぐず、表面が擦れてできた繊維などが料理に混入する心配もありません。

### ●濡れても強い!(湿潤強度)



試験方法  
JIS L1085 繊維の引張試験に準じる。  
縦横方向に50mm×100mmの試験片をそれぞれ4枚切りだし引張試験機によりつかみ間隔100mm、引張速度300mm/minとして、切断された強度(N)を測定。  
湿潤は、試験片に十分水を含ませたあと試験する。

## 変色防止



精肉や鮮魚の冷凍・冷蔵保管では、乾燥による変色を防ぎます。  
また、解凍時の剥離性もよく、繊維が表面に残りません。