

フライパン調理が時短に！フライパン用サンホイル厚手を9月に新発売

東洋アルミエコプロダクツ（本社：大阪市、社長：山口 正起）は、『サンホイルフライパン用厚手7M』を2022年9月に発売いたしました。

認知度NO.1*選ばれ続けている『サンホイル』シリーズに、食材がくっつきにくくなる加工のフライパン用が新登場！通常のホイルの約1.3倍の厚みで破れにくく、フライパン調理がスムーズに！

〔認知度No.1*〕自社調べ 既婚女性2,000人へのインターネット調査より



サンホイルフライパン用厚手7M メインイメージ

食材がくっつきにくくなるシリコーン加工がされた厚手のアルミホイルなので、食材がキレイに焼けて、箸などでの突き刺しによる破れを軽減し、フライパンを汚さず調理をスムーズにしてくれます。

【商品特長】

- ①厚みのあるアルミホイルなので破れにくいです。〔厚さ：15マイクロメートル（通常ホイル/11マイクロメートル）〕
- ②シリコーン加工がされているので、食材がくっつきにくくするとはがれて料理がキレイに仕上がります。
- ③ホイルには食品をのせる面がわかるデザインが入っています。
- ④約28回分使える7m巻きです。（25cm×25cmにカットした場合）
- ⑤油や汁を通さないので、調理器具を汚さず後片付けが簡単になります。
- ⑥アルミホイルは熱に強く保形があるので調理器具に敷きやすいです。

【使用シーン】

- ・焼き魚がフライパン調理で手軽に！くっつきにくくキレイに焼けて、フライパンを汚さず後片付けもラクラクです。
- ・カットしたホイルの中央をつまんで立たせることで仕切りフライパンになるのでお弁当づくりや、朝食シーンで2品同時調理が出来て時短になります。
- ・厚手でしっかり、くっつきにくい加工なので、オーブントースターでの包み焼き調理やもち焼きにもピッタリです。



サンホイルフライパン用厚手7M 使用シーン

【製品概要】

商品名：サンホイルフライパン用厚手7M

JANコード：4901603025666

サイズ：幅25cm×長さ7m 厚さ15マイクロメートル

価格：オープン価格

食品スーパーやドラッグストアなど量販店にてご購入いただけます。

商品詳細ページ：https://www.toyoalumi-ekco.jp/products/sun_foil_02/



サンホイルフライパン用厚手7M パッケージ

東洋アルミエコープロダクツのプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/39029