

銅板が汚れない、きれいに焼ける。

どら焼き、人形焼、自動焼き器に最適

食品用離型油

どら焼き用離型油

和菓子（銅板）
生地の付着を防止に



人形焼もムラなく
きれいに焼ける

ここがポイント！

- 銅板がよごれにくく繰り返し焼きでも生地が残らない。
- 少ない塗布量で、油臭くならない
- 使いやすい液体タイプ

特長

①銅板用の液体タイプ離型油

酸化安定性の高く、繰り返し焼いても離型性が高く、銅板が汚れにくい。

②風味よくおいしく焼ける

時間が経っても、油臭くなりやすくおいしさ長持ち。

③安心のノンアレルギータイプ

アレルギー表示を気にすることのないノンアレルギータイプ。

荷姿：16.5kg/缶
3.9kg/CS

Linda

横浜油脂工業株式会社

お問い合わせ

URL <http://www.yof-linda.co.jp/353/>

本社 横浜市西区南浅間町1-1

電話 045-313-8251 FAX 045-314-2026