

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-522	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品をWEBで探す TKG

522

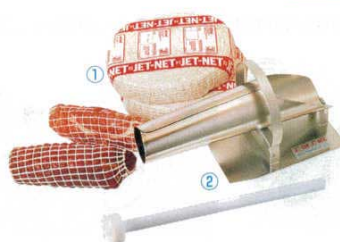
JetNet® JET-HORN®

ジェットネットの特長

- ジェットネットは米国のFDA(米国食品医薬局)によって承認された材料を使用しUSDA(米農務省)の認可を受けており、また輸入の都度、食品等輸入の国内検査を受けておりますのでその安全性が証明されております。ただし網焼きなど、ネットTINGした肉に直接火をあてることは避けてください。
- ジェットネットは従来の「タコ糸巻き」に比べると大幅な能率アップになり、作業時間を短縮します。(1分間に約12個作ることができます。)
- ジェットネットは全くの無害、無臭性をもち、特別なゴムの使用と特殊な構造によって驚異的な熱耐久性を持っています。(耐熱230℃)



- ① ネットをホーンにかぶせて、たくしあげます。 ② ホーンの先から2cm余り残して切り取ります。 ③ 肉をホーンの後ろから押し入れ付属の突き棒で押し出します。 ④ ネットを切って出来上りです。



① ジェットネット <ANT-06> 目

6-0522-0101	5LNS10-S (23m巻×2)	¥ 7,600
6-0522-0102	5LNS12-S (46m巻)	¥ 8,000
6-0522-0103	5LNS14-S (46m巻)	¥ 8,600
6-0522-0104	5LNS18-S (46m巻)	¥ 11,000

品番	用途	質量	肉直径
5LNS10-S	チキンロール・ミニ焼豚	300g~400g	約75mm
5LNS12-S	焼豚・ローストビーフ	400g~600g	約87mm
5LNS14-S		500g~700g	約100mm
5LNS18-S	ボンレスハム・ロースハム・ローストビーフなど	600g~800g	約113mm

※肉直径はあくまでも目安です。

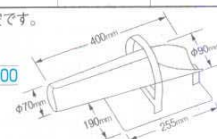
② ジェットホーン JH-20

<AHC-28> 目 6-0522-0201 ¥47,000

400×190×H185

材質: オールステンレス

付属品: 突き棒 450mm



③ ジェットネット P3LNS12 (25m巻×2)

<CNT-03> 目 6-0522-0301 ¥5,100

●チキンロール 400~600g

材質: ポリエステル

耐熱温度: 230℃

④ ジェットネット P5LNS12-V (50m巻)

<CNT-04> 目 6-0522-0401 ¥4,800

●焼豚・ローストビーフ 400~600g

材質: ポリエステル

耐熱温度: 230℃



⑤ 綿 チャーシュー用 ネット 1m

<CTY-12> 6-0522-0501 ¥300

材質: 綿、生ゴム

●滅菌処理済み

●蛍光染料は使用していません。



⑩ 18-8 チャーシューラック

<ATY-33>

6-0522-1001 大 内φ60×173 ¥5,100

6-0522-1002 小 内φ40×172 ¥4,500

⑪ 綿 調理用糸 (100m巻)

<ATY-34>

号

6-0522-1101 4 太さ 0.8 ¥290

6-0522-1102 5 太さ 0.9 ¥320

6-0522-1103 6 太さ 1.0 ¥350

⑫ 綿たこ糸 (玉巻360g)

<ATK-10> ¥1,800

号

6-0522-1201 6 550m巻 太さ 1.0

6-0522-1202 8 410m巻 太さ 1.5

6-0522-1203 10 320m巻 太さ 1.7

6-0522-1204 12 275m巻 太さ 2.0

⑬ 綿 調理用糸 (Vバックタイプ110g)

<ATY-37> ¥820

号

6-0522-1301 8 130m巻 太さ 1.2

6-0522-1302 10 100m巻 太さ 1.4

6-0522-1303 12 85m巻 太さ 1.6

⑭ 綿 調理用糸 (玉型バインダー巻360g)

<ATY-38> ¥1,800

号

6-0522-1401 8 430m巻 太さ 1.2

6-0522-1402 10 330m巻 太さ 1.4

6-0522-1403 12 280m巻 太さ 1.6

●純綿100%

⑮ 綿 たこ糸 ポビン巻 小

<CTY-14> ¥1,000

号

6-0522-1501 6 165m巻 太さ 0.9

6-0522-1502 8 125m巻 太さ 1.2

6-0522-1503 10 95m巻 太さ 1.5

6-0522-1504 12 85m巻 太さ 1.7

6-0522-1505 15 65m巻 太さ 2.0

6-0522-1506 30 32m巻 太さ 2.8



⑥ 綿 調理用糸 太口 (Vバックタイプ110g)

<CTY-03> ¥820

号

6-0522-0601 15 約65m巻 太さ1.9

6-0522-0602 20 約50m巻 太さ2.0

●無芯巻きで使い易い容器入りVR

⑦ 綿 調理用糸 太口 (玉型バインダー巻360g)

<CTY-02> ¥1,800

号

6-0522-0701 15 約225m巻 太さ1.9

6-0522-0702 20 約160m巻 太さ2.0

6-0522-0703 30 約105m巻 太さ3.0

●無芯巻きで小巻きから太巻きまでのバリエーション。



⑧ 綿 調理用糸 (玉型バインダー巻200g)

<CTY-05> ¥1,200

号

6-0522-0801 8 250m巻 太さ 1.2

6-0522-0802 10 190m巻 太さ 1.4

⑨ 綿 調理用糸 (玉型バインダー巻1kg)

<CTY-06> ¥3,700

号

6-0522-0901 8 1,180m巻 太さ 1.2

6-0522-0902 10 920m巻 太さ 1.4

バインダー巻の特長 Point

軽く引くだけでスルスルとスムーズに中心より出てきます。転がって汚れず最後まで使えます。



⑬ 18-8 たこ糸ホルダー壁固定型

<BTk-31> 目 6-0522-1701 ¥4,200

φ135×215×H170

●最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。

●ポビン巻・玉巻・バインダー巻と、全てのたこ糸にご使用いただけます。

●作業のしやすい所にネジで固定できます。



⑭ 18-8 たこ糸ホルダー卓上型

<BTk-30> 目 6-0522-1801 ¥4,200

φ135×H215

●最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。

●ポビン巻・玉巻・バインダー巻と、全てのたこ糸にご使用いただけます。

●底におもりがついておりますので、少々揺れでも倒れません。



⑯ TS ステンレス チャーシュートング

<BTv-53> 目 6-0522-1601 ¥2,300

75×80×全長300

●チャーシューの形をくずさずつかむ事が出来ます。

Vバックの特長 Point

糸がバック包装されていますので、調理に必要な長さだけ引き出せます。残りはバック内、汚れず衛生的。

調理小物
スーフ・みそし

リード・トランプ・ターナー

泡立・水マス・調味料入・ロート
卸金・すり鉢・マシヤ・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型
皮むき・玉子切

抜型・細工用品・肉用品

チーズ・バター・ハサミ・捻抜

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類