

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-253	株式会社クイックパック	0564-59-3525

253

厨房用品

調理小物 ▶ 016 チーズ・バター・肉用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

調理小物

010  
〜  
020

010  
フレンジー  
フルイシヤ

011  
トランプ  
レードル  
トナー!

012  
ロート水マス  
調理料入立

013  
御金すり鉢  
マンジャー

014  
おにぎり  
調理用  
型抜き器

015  
抜むき玉手切  
皮むき玉手切  
調理用品

016  
肉用品  
チーズ  
バター!

017  
ハサミ  
包切  
柄抜

018  
はかり!

019  
濃度計  
濃度計

020  
濃度計  
濃度計

JetNet® JET-HORN®



1 ジェットホーン JH-20

[BJHO-01] 目  
13-0253-0101 ¥51,000  
サイズ: 400×190×H185  
材質: 18-8ステンレス  
耐熱温度: 700°C  
付属品: 突き棒450mm

2 ジェットネット [BJNT-01] 目

5LNS10 13-0253-0201 ¥7,800  
5LNS12 13-0253-0202 ¥8,300  
5LNS14 13-0253-0203 ¥9,000  
46m巻(5LNS10のみ、23m巻×2本入です)  
耐熱温度: 300°C

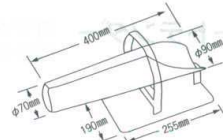
ジェットネットは安心と信頼のブランドです。

- ジェットネットは米国のFDA (米国食品医薬品局) 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、ネットイング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時間に約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。

仕様

品番	用途	重量	肉直径
5LNS10	チキンロール・ミニ焼豚	300g~400g	約75mm
5LNS12		400g~600g	約87mm
5LNS14	焼豚・ローストビーフ	500g~700g	約100mm

\*肉直径はあくまでも目安です



① ネットをホーンにかぶせて、たくしあげます。

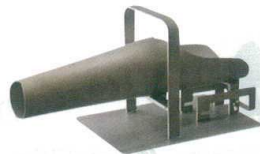


② ホーンの先から2cm余り残して切ります。



③ 肉をホーンの後方から押し入れ、付属の突き棒で押し出します。

ネットマン・デリネット



3 ネットマン [BDNT-05] 目

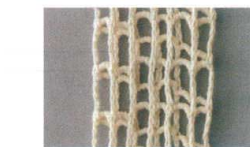
筒部サイズ  
10型 φ60~90mm 13-0253-0301 ¥46,000  
20型 φ70~100mm 13-0253-0302 ¥46,000  
30型 φ90~110mm 13-0253-0303 ¥57,000  
サイズ: 390×190×H190  
材質: ステンレス  
付属品: ストッパー、押し棒  
● ステンレスは厚みがあり、接着面も溶接されているので、壊れにくいです。  
● 卓上に固定できるストッパー付。

4 デリネット (ポリエステル) 荒目タイプ 50m巻 [BDNT-01] 目

肉直径	ネットマン	品番	価格
P5-10R 60~110mm	10~20型	13-0253-0401	¥4,000
P5-12R 70~130mm	10~20型	13-0253-0402	¥4,300
P5-14R 80~150mm	20~30型	13-0253-0403	¥4,800
P5-16R 90~170mm	20~30型	13-0253-0404	¥5,200
P5-18R 110~200mm	30型	13-0253-0405	¥5,700

5 デリネット (ポリエステル) 細目タイプ 50m巻 [BDNT-02] 目

肉直径	ネットマン	品番	価格
P3-10R 45~80mm	10~20型	13-0253-0501	¥4,800
P3-12R 50~95mm	10~20型	13-0253-0502	¥5,400
P3-14R 60~110mm	20~30型	13-0253-0503	¥5,800
P3-16R 70~130mm	20~30型	13-0253-0504	¥6,200
P3-18R 80~150mm	30型	13-0253-0505	¥6,600



6 デリネット (綿) 荒目タイプ 46m巻 [BDNT-03] 目

肉直径	ネットマン	品番	価格
10/SEK-SP 50~80mm	10型	13-0253-0601	¥6,800
12/SEK-SP 65~70mm	20型	13-0253-0602	¥7,700
14/SEK-SP 75~100mm	20~30型	13-0253-0603	¥9,300
16/SEK-SP 85~110mm	20~30型	13-0253-0604	¥10,500
18/SEK-SP 95~110mm	30型	13-0253-0605	¥11,800

7 デリネット (綿) 細目タイプ 50m巻 [BDNT-04] 目

肉直径	ネットマン	品番	価格
10/SEK-ZA 50~80mm	10型	13-0253-0701	¥8,200
12/SEK-ZA 65~85mm	10~20型	13-0253-0702	¥9,400
14/SEK-ZA 75~95mm	10~20型	13-0253-0703	¥11,100
16/SEK-ZA 85~105mm	20~30型	13-0253-0704	¥13,900
18/SEK-ZA 95~120mm	30型	13-0253-0705	¥14,500

バンダー巻の特長  
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。

Vパックの特長  
糸がパ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る為、汚れず衛生的。

Point



8 綿 調理糸 (Vパックタイプ110g) [BTYI-06]

太さ	m	品番	価格
8号	1.2 130	13-0253-0801	¥1,350
10号	1.4 100	13-0253-0802	¥1,350
12号	1.6 85	13-0253-0803	¥1,350

9 タコ糸 (約180g) [BTYI-05]

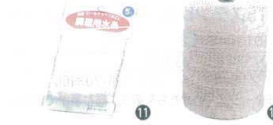
太さ	m	品番	価格
6号	1.0 250	13-0253-0901	¥1,300
8号	1.1 200	13-0253-0902	¥1,300
12号	1.4 130	13-0253-0903	¥1,300
20号	2.0 80	13-0253-0904	¥1,300

材質: 綿100%  
● バンダー巻



10 綿 調理糸 (玉型バンダー巻360g) [BTYI-02]

太さ	m	品番	価格
5号	0.9 650	13-0253-1001	¥3,080
6号	1.0 550	13-0253-1002	¥3,080
8号	1.2 430	13-0253-1003	¥2,750
10号	1.4 330	13-0253-1004	¥2,750
12号	1.6 280	13-0253-1005	¥2,750



11 綿 調理糸 (100m巻) [BTYI-04]

太さ	m	品番	価格
3号	0.7 100	13-0253-1101	¥260
4号	0.8 100	13-0253-1102	¥400
5号	0.9 100	13-0253-1103	¥450
6号	1.0 100	13-0253-1104	¥500



13 18-8 肉つり [BNKT-01] ◇

サイズ	品番	価格
大 180	13-0253-1301	¥1,050
中 150	13-0253-1302	¥990
小 120	13-0253-1303	¥940



15 肉さしパイプ [BNIP-01]

13-0253-1501 ¥12,500  
全長: 415

14 18-8 スモーク用 肉つり [BNKT-02]

品番	価格
100mm 13-0253-1402	¥300
120mm 13-0253-1403	¥300

線材: φ3mm

16 18-8 チキン針 [BTIH-01] ◇

品番	価格
15cm 13-0253-1601	¥900
18cm 13-0253-1602	¥1,040
21cm 13-0253-1603	¥1,240
24cm 13-0253-1604	¥1,400
27cm 13-0253-1605	¥1,700
30cm 13-0253-1606	¥2,000

※ 上記の価格には消費税は含まれておりません。