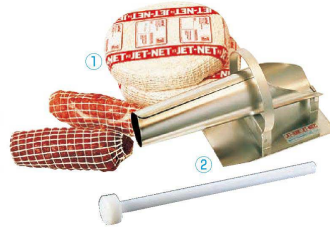


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-582	株式会社クイックパック	0564-59-3525

## 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音、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耐熱久性を持っています。(耐熱230℃)



① ネットをホーンにかがせて、たくしあげます。



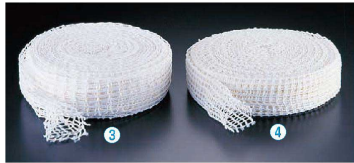
② ホーンの先から2cm余り残して切ります。



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。



### ③ ジェットネット P3LNS12 (25m巻×2)

〈CNT-03〉目 9-0582-0301 ¥5,700 材質:ポリエステル 耐熱温度:230℃

●チキンロール 400~600g

### ④ ジェットネット P5LNS12-V (50m巻)

〈CNT-04〉目 9-0582-0401 ¥5,300 材質:ポリエステル 耐熱温度:230℃

●焼豚・ローストビーフ 400~600g



### ⑤ 綿 チャーシュー用 ネット 1m

〈CTY-12〉 9-0582-0501 ¥340

材質:綿、生ゴム

●減菌処理済み

●蛍光染料は使用しておりません。



### ⑥ 綿 調理用糸 太口 (Vバックタイプ)110g

〈CTY-03〉 ¥1,350

号

9-0582-0601 15 約65m巻 太さ1.9

9-0582-0602 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〉

号

9-0582-0701 15 約225m巻 太さ1.9 ¥2,750

9-0582-0702 20 約160m巻 太さ2.0 ¥2,750

9-0582-0703 30 約105m巻 太さ3.0 ¥2,750

●無芯巻きで小巻きから太巻きまでのバリエーション。

### POINT

**バインダー巻の特長**  
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。



### ⑬ TS ステンレス チャーシューネット

〈BTV-53〉目 9-0582-1601 ¥3,800

75×80×全長300

●チャーシューの形をくずさずかつむ事が出来ます。



### ⑧ 綿 調理用糸 (玉型バインダー)巻200g

〈CTY-05〉 ¥1,750

号

9-0582-0801 8 250m巻 太さ1.2

9-0582-0802 10 190m巻 太さ1.4

⑨ 綿 調理用糸 (玉型スプール巻)1kg

〈CTY-06〉 ¥6,200

号

9-0582-0901 8 1,180m巻 太さ1.2

9-0582-0902 10 920m巻 太さ1.4

### POINT

**スプール巻の特長**  
樹脂製の筒に巻きつけてあるため、筒にもヒモを通して吊り下げて使用できます。



### ⑭ 18-8 たこ糸ホルダー壁固定型

〈BTK-31〉目 9-0582-1701 ¥6,900

φ135×215×H170

●最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。

●ホビン巻・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。



### ⑩ Ω18-8 チャーシューラック小

〈ATY-33〉 9-0582-1001 ¥5,000

内φ40×172

### ⑪ Ω綿 調理用糸 (100m巻)

〈ATY-34〉

号

9-0582-1101 4 太さ 0.8 ¥400

9-0582-1102 5 太さ 0.9 ¥450

9-0582-1103 6 太さ 1.0 ¥500

### ⑫ 綿 たこ糸 (玉巻360g)

〈ATK-10〉 ¥2,600

号

9-0582-1201 6 550m巻 太さ1.0

9-0582-1202 8 410m巻 太さ1.5

9-0582-1203 10 320m巻 太さ1.7

9-0582-1204 12 275m巻 太さ2.0

### ⑬ 綿 調理用糸 (Vバックタイプ)110g

〈ATY-37〉 ¥1,350

号

9-0582-1301 8 130m巻 太さ1.2

9-0582-1302 10 100m巻 太さ1.4

9-0582-1303 12 85m巻 太さ1.6

### POINT

**Vバックの特長**  
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。



### ⑮ 18-8 たこ糸ホルダー 卓上型

〈BTK-30〉目 9-0582-1801 ¥6,900

φ135×H215

●最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。

●ホビン巻・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、少々の揺れでも倒れません。

うらごし・フルイ  
ストープ・みそこし  
レードルトンク  
ターナー

泡立水マス  
調味料入りロー  
ート

卸金・すり鉢  
マッシャー・天  
突

和食用小物・寿  
司  
おにぎり型

抜型  
細工用品  
皮むき・玉子切

チーズ・パ  
ター  
肉用品

ハサミ  
検抜  
在切類

はかり・タイ  
マー

温度計  
湿度計

濃度計  
塩素計類