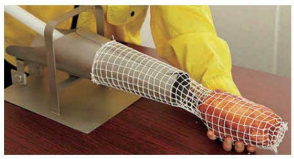
ネットマン・デリネット

肉充填時に動かないよう、卓上に固定できるストッパーがついています。







①ネットマン [BDNT-05] E

	筒部サイズ		
10型	φ60〜90㎜	18-0282-0101	¥52,000
20型	φ70〜100㎜	18-0282-0102	¥52,000
30型	φ90〜110㎜	18-0282-0103	¥63,000

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。

■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75㎜
5LNS12	焼豚・ローストビーフ	400g〜600g	約87㎜
5LNS14		500g〜700g	約100㎜

※肉直径はあくまでも目安です



②デリネット(ポリエステル) 荒目タイプ 50m巻 [BDNT-01] E

肉直径	ネットマン			
P5-10R	60〜110㎜	10〜20型	18-0282-0201	¥4,000
P5-12R	70〜130㎜	10〜20型	18-0282-0202	¥4,300
P5-14R	80〜150㎜	20〜30型	18-0282-0203	¥4,800
P5-16R	90〜170㎜	20〜30型	18-0282-0204	¥5,200
P5-18R	110〜200㎜	30型	18-0282-0205	¥5,700



③デリネット(ポリエステル) 細目タイプ 50m巻 [BDNT-02] E

肉直径	ネットマン			
P3-10R	45〜80㎜	10〜20型	18-0282-0301	¥4,800
P3-12R	50〜95㎜	10〜20型	18-0282-0302	¥5,400
P3-14R	60〜110㎜	20〜30型	18-0282-0303	¥5,800
P3-16R	70〜130㎜	20〜30型	18-0282-0304	¥6,200
P3-18R	80〜150㎜	30型	18-0282-0305	¥6,600



④デリネット(綿) 荒目タイプ 46m巻 [BDNT-03] E

肉直径	ネットマン			
10/5EX-SP	50〜80㎜	10型	18-0282-0401	¥ 6,600
12/5EX-SP	65〜70㎜	20型	18-0282-0402	¥ 7,500
14/5EX-SP	75〜100㎜	20〜30型	18-0282-0403	¥ 9,500
16/5EX-SP	85〜110㎜	20〜30型	18-0282-0404	¥11,000
18/5EX-SP	95〜110㎜	30型	18-0282-0405	¥11,500



⑤デリネット(綿) 細目タイプ 50m巻 [BDNT-04] E

肉直径	ネットマン			
10/3EX-ZA	50〜80㎜	10型	18-0282-0501	¥ 8,000
12/3EX-ZA	65〜85㎜	10〜20型	18-0282-0502	¥ 9,200
14/3EX-ZA	75〜95㎜	10〜20型	18-0282-0503	¥11,000
16/3EX-ZA	85〜105㎜	20〜30型	18-0282-0504	¥13,500
18/3EX-ZA	95〜120㎜	30型	18-0282-0505	¥14,000

JetNet® JET-HORN®

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)の認可をうけており、また輸入の都度、食品等輸入の国内検査をう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、ネッティ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。



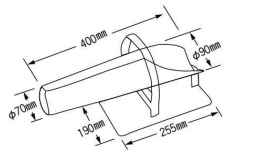
⑥ジェットホーン JH-20 [BJHO-01] E

18-0282-0601 ¥59,000
サイズ:400×190×H185
材質:18-8ステンレス
耐熱温度:700℃
付属品:突き棒450㎜

⑦ジェットネット [BJNT-01] E

5LNS10	18-0282-0701	¥ 9,000
5LNS12	18-0282-0702	¥ 9,500
5LNS14	18-0282-0703	¥10,400

46m巻(5LNS10のみ、23m巻×2本入です)
耐熱温度:300℃





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2㎝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がりです。

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。

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。





⑧綿 調理糸(Vパックタイプ110g) [BTYI-06]

	太さ	m		
8号	1.2	130	18-0282-0801	¥1,350
10号	1.4	100	18-0282-0802	¥1,350
12号	1.6	85	18-0282-0803	¥1,350

⑨タコ糸(約180g) [BTYI-05]

	太さ	m		
6号	1.0	250	18-0282-0901	¥1,300
8号	1.1	200	18-0282-0902	¥1,300
12号	1.4	130	18-0282-0903	¥1,300
20号	2.0	80	18-0282-0904	¥1,300

材質:綿100%
●バインダー巻





⑩綿 調理用糸(玉型バインダー巻360g) [BTYI-02]

	太さ	m		
5号	0.9	650	18-0282-1001	¥3,410
6号	1.0	550	18-0282-1002	¥3,410





⑫綿 調理用糸(100m巻) [BTYI-04]

	太さ	m		
4号	0.8	100	18-0282-1201	¥400
5号	0.9	100	18-0282-1202	¥450
6号	1.0	100	18-0282-1203	¥500



⑭肉さしパイプ [BNIP-01]

18-0282-1401 ¥12,500
全長:415

⑮18-8 肉つり 小 [BNKT-01] ◇

18-0282-1501 ¥940
サイズ:120



⑯18-8 チキン針 [BTIH-01] ◇

15cm	18-0282-1601	¥ 950
18cm	18-0282-1602	¥1,100
21cm	18-0282-1603	¥1,300
24cm	18-0282-1604	¥1,500
27cm	18-0282-1605	¥1,800
30cm	18-0282-1606	¥2,100

⑪綿糸(たこ糸) 360g巻 [BTYI-07]

	太さ	m		
8号	1.3〜1.4	410	18-0282-1101	¥2,750
10号	1.5〜1.6	320	18-0282-1102	¥2,750
12号	1.7〜1.8	275	18-0282-1103	¥2,750
15号	1.9〜2.0	215	18-0282-1104	¥2,750

⑬業務用調理糸 1kg巻 [BTYI-01]

	太さ	m		
6号	1.0	1,540	18-0282-1301	¥7,700
8号	1.2	1,080	18-0282-1302	¥7,700
10号	1.4	870	18-0282-1303	¥7,700
12号	1.6	725	18-0282-1304	¥7,700

材質:綿

※上記の価格には消費税は含まれておりません。