

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

スチール・裏漣し・
スリット類

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
庖丁差し類

マネ板類

調理小物

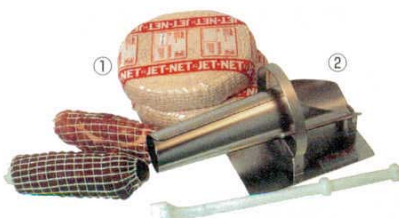
ボット・ケトル

調理機械

温度計

JetNet
ジェットネット

JET-HORN
ジェットホーン
アメリカ



① ジェットネット (1ロール)

商品コード	商品コード
3LNS 12 8074500	5LNS 8 8075500
14 8074600	10 6347000
16 8074700	12 6394800
18 8074800	14 6394900
20 8074900	16 6395000
22 8075000	18 8075600
24 8075100	20 8075700
26 8075200	22 8075800
28 8075300	24 8075900
30 8075400	26 8076000
32 8075400	28 8076100

3LNSタイプ: 50m巻 3LNS 12 この12という数字は、縦糸が12本あるということです。

② ジェットホーン

商品コード	商品コード
JH-10 8076200	JH-20 6395100
JH-30 8076300	JH-40 8076400
JH-50 8076500	

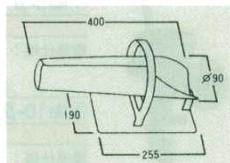
ネット番手	ネットタイプ	適合肉重量	適合ジェットホーン
8	チキン・ロール	250g~300g	JH-10
10		300g~400g	
12		400g~600g	JH-20
14	焼豚・ローストビーフ	500g~700g	
16		600g~800g	JH-30
18		700g~900g	
20	ボンレス・ロースハム・ローストビーフ など	750g~950g	JH-40
22		800g~1kg	
24		900g~1.5kg	JH-50
26	ボンレス・ローストビーフ	1.5kg~3kg	
32		2kg~3kg	

ジェットホーン	適用ネット	主な用途
JH-10 (φ 5.0~7.0cm)	3LNS12 5LNS 8	チキン 焼豚
JH-20 (φ 6.5~9.5cm)	3LNS14~16 5LNS12~16	
JH-30 (φ 8.5~12.5cm)	3LNS18~20 5LNS18~18	ローストビーフ ボンレス ラックス
JH-40 (φ 9.0~20.0cm)	3LNS20~28 5LNS18~24	
JH-50 (φ 10.0~24.0cm)	3LNS28~32 5LNS24~32	

えっ焼豚やローストビーフが
1分間に12本もしばることができると...

(特長)

- かんたんに誰にでもすぐに作業を始めていただくことが出来るので、熟練した人材をより専門的な方面へ振りまわることが出来ます。
- ジェットネットは、アメリカで20年以上の歴史をもって作りだされたジェットネットは全くの無害、無臭性を持ち、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 (300℃まで耐えられます) を持っています。
- ジェットネットは、食品に直接ふれ、高熱にさらされるものだけに安全性は大きな問題ですが、その場合でも異臭や有害物質をだしません。米国農務省の認可を得ていることから「安全の証明」といえるわけです。



- ① ネットをホーンに掛けて、たくしあげます。
- ② ホーンの先から2cm残り残して切り
- ③ 肉をホーンの後ろから押し入れ
- ④ 付属の突き棒で押し出します。
- ⑤ ネットを切って出まわります。



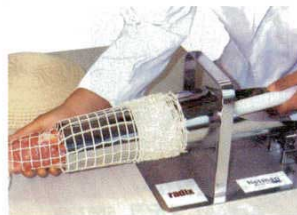
③ ジェットネット ポリネット P3LNS12 1238600 10

50m巻
材質: ポリエステル
●チキンロール 400g~600g
●適合ジェットホーン JH-20



④ ジェットネット ポリネット P5LNSV12 1238710 10

50m巻
材質: ポリエステル
●焼豚・ローストビーフ 400g~600g
●適合ジェットホーン JH-20



⑤ ネットマンⅢ

商品コード
10型 適合ネット 8~10番 0944200
20型 適合ネット 12~16番 0944300
30型 適合ネット 18~22番 0944400

外寸: 390×190×H190
材質: ステンレス
●筒部に0.8mmの高級ステンレスを使用した、壊れにくい使い易いネットがけ補助具です。
●表面には指先がはりつかないプラスチック処理がほどこされています。



⑥ ネットマジック

	外径	内径	商品コード
(86) システム	86	80	0939900
(110) システム	110	104	0940600
(140) システム	140	134	0940700

材質: チューブ・キャップ、ハンドル/プラスチックホルダー、クランプ/ステンレス
●意外と大変な食肉用ネットの簡が作業。ヨーロッパではこんな便利な器具が使われています。
●「つめ」のついたハンドルが付属しており、ネットがけがすばやく簡単にできます。

⑦ デリネット (ポリエステル)

荒目タイプ 50m巻

肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード
5cm~8cm	10型	0938100
7cm~10cm	20型	0938200
10cm~15cm	30型	0938300

細目タイプ 50m巻

肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード
5cm~8cm	10型	0938400
7cm~10cm	20型	0938600
10cm~15cm	30型	0939100

用途: 焼豚、ローストビーフ
※ポリエステル製デリネットの低熱性は綿ネットと同等です。
ISO9002工場生産されている世界最高品質の食肉用ネットです。

⑧ デリネット (綿)

荒目タイプ 46m巻

肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード
5cm~8cm	10型	0939200
7cm~10cm	20型	0939300
10cm~15cm	30型	0939400

細目タイプ 50m巻

肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード
5cm~8cm	10型	0939600
7cm~10cm	20型	0939700
10cm~15cm	30型	0939800

用途: 焼豚、ローストビーフ
●綿製デリネットは伝統的な風合をそのままに、厳密な品質管理のもと生産されている定番製品です。勿論全種類とも滅菌処理済。



⑨ 焼豚糸巻き機 まっさい

RM-80 0944500
外寸: 370 (730) × 260 × H190
※ () 内寸法はロッド装着時
電源: 単相100V 消費電力: 40W
重量: 13kg 材質: ステンレス
●手の痛くなるたこ糸巻きから開放されます。ほとんどのたこ糸で使用可能、収縮糸も使用出来ます。1時間で120~150本可能。



⑩ ポップアップタイマー ローストビーフ用144S (100本)

φ12×H28 1156600
●肉塊中にポップタイマーを差し込みます。肉の表面から3cmの肉で温度が62℃に達すると中心部分 (オレンジ色) が飛び出して焼きあがった事を知らせてくれます。

