

JetNet JET-HORN



ジェットネットは安心と信頼のブランドです。

ジェットネットは全てアメリカ・ジェットネット社が製造しているネットです。耐熱性、安全性には絶対の自信を持っています。ジェットネットは滅菌処理されていますので、芽胞菌等の細菌、カビの心配はありません。



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 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 ネットを切って出来上がりです。

① ジェットネット (1ロール)

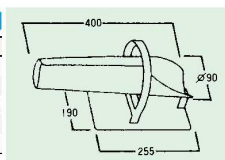
商品コード	価格	商品コード	価格
12 8074500	¥8,000	10 6394700	¥6,900
14 8074600	¥8,700	12 6394800	¥7,300
16 8074700	¥9,200	14 6394900	¥7,800
18 8074800	¥10,300	16 6395000	¥8,800
20 8074900	¥11,600	18 8075600	¥9,700
22 8075000	¥12,600	24 8075800	¥12,800
32 8075400	¥18,000	32 8076100	¥16,000

3LNSタイプ:50m巻 3LNS 12
5LNSタイプ:46m巻 5LNS 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	価格
JH-10	8076200 ¥47,000
JH-20	6395100 ¥47,000
JH-30	8076300 ¥60,000
JH-40	8076400 ¥97,000
JH-50	8076500 ¥123,000



ポリエステルネット

③ ジェットネット ポリネット

商品コード	価格
P3LNS12	1238600 ¥4,600
P5LNSV12	1238710 ¥4,300

50m巻
材質:ポリエステル

ネット番号	ネットタイプ	適合肉重量	適合ジェットホーン
10	3LNS ミニ焼豚	300g~400g	JH-10
12		400g~600g	JH-20
14	焼豚・ローストビーフ	500g~700g	JH-30
16		600g~800g	JH-40
18		700g~900g	JH-50
20	ボンレス・ロース・ローストビーフ など	750g~950g	JH-40
22		800g~1kg	JH-50
24		900g~1.5kg	JH-60
32	ボンレス・ロース・ローストビーフ	2kg~3kg	JH-60

ジェットホーン	適用ネット	主な用途
JH-10 (φ5.0~7.0cm)	3LNS12	チキン
JH-20 (φ6.5~9.5cm)	3LNS14~16 5LNS12~16	焼豚
JH-30 (φ8.5~12.5cm)	3LNS18~20 5LNS18~20	ローストビーフ
JH-40 (φ9.0~20.0cm)	3LNS20~28 5LNS18~24	ボンレス
JH-50 (φ10.0~24.0cm)	3LNS28~32 5LNS24~32	ラックス

ネットマン・デリネット 焼豚、ローストビーフに。



④ ネットマンⅢ

商品コード	価格
10型 φ6~9cm	0944200 ¥41,000
20型 φ7~10cm	0944300 ¥41,000
30型 φ9~11cm	0944400 ¥52,000

外寸:390×190×H190

材質:ステンレス

- 筒部に0.8mm厚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。
- 表面には指先がはじつかないプラスト処理がほどこされています。



デリネット (ポリエステル)

⑤ 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	価格
P5-8R 5~9cm	10型	0938110	¥3,150
P5-10R 6~11cm	10・20型	0938210	¥3,350
P5-12R 7~13cm	20・30型	0938220	¥3,600
P5-14R 8~15cm	20・30型	0938230	¥4,000
P5-16R 9~17cm	30・40型	0938310	¥4,350
P5-18R 11~20cm	30・40型	0938320	¥4,800

⑥ 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	価格
P3-10R 4.5~8cm	10型	0938410	¥4,050
P3-12R 5~9.5cm	10・20型	0938420	¥4,550
P3-14R 6~11cm	20・30型	0938430	¥4,900
P3-16R 7~13cm	20・30型	0939110	¥5,250
P3-18R 8~15cm	30・40型	0939120	¥5,550

※ポリエステル製デリネットの耐熱性は綿ネットと同等です。
IS 09002工場で生産されている世界最高品質の食肉用ネットです。

デリネット (綿)

⑦ 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	価格
10/5EX-SP 5~8cm	10型	0939200	¥5,100
12/5EX-SP 7~10cm	20型	0939300	¥5,800
18/5EX-SP 10~15cm	30型	0939400	¥8,900

⑧ 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	価格
10/3EX-ZA 5~8cm	10型	0939600	¥6,500
12/3EX-ZA 7~10cm	20型	0939700	¥7,400
18/3EX-ZA 10~15cm	30型	0939800	¥11,400

●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

広東料理用調理道具



⑨ 木柄 皮むき

全長	商品コード	価格
2号 188	6018600	¥2,800
3号 164	6018700	¥1,560

⑩ 琵琶鴨用フォーク

6018800	¥3,850
全長:670×幅180	
フォーク部:490	

⑪ 北京ダック用 フック

6018900	¥1,000
全長:375	フック部:220

⑫ 焼豚用 フック 縦型

6019000	¥1,000
全長:290	フック部:140

⑬ 焼豚用 フック 横型

6019100	¥1,100
幅:410	

⑭ 鶏用フック

全長	商品コード	価格
7インチ 185	6019200	¥240
8インチ 165	6019300	¥240

⑮ 焼豚用ハンガー

6019400	¥1,200
全長:168	幅:107

⑯ ポーク用刺し針

6019500	¥600
全長:630	

⑰ 刺し針 (5本入)

6019600	¥600
全長:145	

⑱ 焼肉用刺し針

6019700	¥2,020
全長:170	

⑲ 手鉤長型

6019800	¥1,680
全長:410	

⑳ 手鉤 T型

6019900	¥2,900
全長:180	