

Catalogue No.

20511-412

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

肉たたき・チャーシューネット

412



肉たたき

	全長	重量	商品コード	価格
① 平型	80×65	210	520g	0734500 ¥2,400
② ギザ型	80×60	210	520g	0734600 ¥2,400

材質:鉄鋳物

ヴォストフ ステンレス
ミートハンマー

	全長	重量	商品コード	価格
③ 4701	86×140	310	1,170g	7307700 ¥46,500
④ 4702	90×138	317	1,350g	7307800 ¥36,800



⑤ レズレー
ミートハンマー 12820

5200700	¥6,500
φ50 全長:280	重量:380g
材質:18-10ステンレス	

⑥ ミートハンマー No446

0734900	¥1,800
55×55×全長250	重量:380g
材質:アルミダイキャスト	



⑦ ウェストマーク
ミートハンマー 6200

8024700	¥5,400
全長:245	重量:440g
材質:アルミダイキャスト	

⑧ ウェストマーク
ミートハンマー 6210

4047800	¥2,700
全長:220	重量:250g
材質:アルミダイキャスト	



⑨ 肉たたき 丸型

0735000	¥700
φ33 全長:205	重量:180g
材質:アルミダイキャスト	

⑩ 木槌

	全長	商品コード	価格
大 φ60	330	0735100	¥1,600
小 φ42	300	0735200	¥1,000

JetNet® JET-HORN®
(実用新案・特許登録済) ジェットネット ジェットホーン



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るので、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ぶせて、
たしあげます。 ② ホーンの先から2cm余り残して
切り ③ 肉をホーンの後方から押し入れ 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。



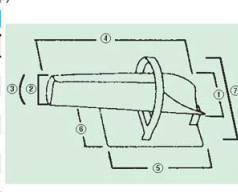
⑪ ジェットネット (1ロール)
3LNS 5LNS

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 8075000	¥12,800
22 8075000	¥12,800	24 8075800	¥12,800
32 8075400	¥18,000	32 8076100	¥16,000

3LNSタイプ:50m巻 3LNS12
5LNSタイプ:46m巻 5LNS12
材質:綿

⑫ 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-35 8076350	¥68,000
JH-40 8076400	¥120,000
JH-50 8076500	¥155,000
JH-60 8076550	¥187,000



ポリエステルネット

⑬ ジェットネット
ポリネット

商品コード	価格
P3LNS12 1238600	¥5,100
P5LNS12V 1238710	¥4,300

50m巻 材質:ポリエステル

品名	適合肉径	適合ジェットホーン	長さ
3LNS12	6~8cm	JH-10・JH-20	50m巻
3LNS14	7~9cm	JH-20	50m巻
3LNS16	8~9cm	JH-20・JH-30	50m巻
3LNS18	9~10cm	JH-30	50m巻
3LNS22	11~13cm	JH-35・JH-40	50m巻
3LNS32	18~22cm	JH-60	50m巻
5LNS10	6~8cm	JH-10	46m巻
5LNS12	7~9cm	JH-20	46m巻
5LNS14	8~10cm	JH-20・JH-30	46m巻
5LNS18	11~13cm	JH-30・JH-35	46m巻
5LNS24	16~18cm	JH-40・JH-50	46m巻
5LNS32	25~28cm	JH-60	46m巻
P3LNS12	6~8cm	JH-10	50m巻
P5LNS12V	8~10cm	JH-20	50m巻

サイズ表

	JH-10	JH-20	JH-30	JH-35	JH-40	JH-50	JH-60
① 後部 開口部径	90	100	120	150	190	210	245
② 前部 開口部径	65	75	100	130	100	110	140
③ 前部 開口部の伸縮性	60~80	70~90	90~110	120~160	100~110	110~170	140~230
④ 円筒部 長さ	400	400	400	400	555	680	810
⑤ 基部 長さ	255	255	255	255	405	405	405
⑥ 基部 幅	190	190	190	220	255	255	255
⑦ 全高	185	185	185	225	260	280	330
付属品	突き棒(小)	突き棒(小)	突き棒(小)	突き棒(大)	無し	無し	無し

※口径はおおよその目安サイズです。

ネットマン・デリネット
焼豚、ローストビーフに。



⑭ 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、壊れにくい強いネットがけ補助具です。
●表面には指先がはけつかなブ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)

⑮ 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

⑯ 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。
ISO9002工場で生産されている世界最高品質の食用ネットです。



デリネット (綿)

⑰ 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	¥9,800

⑱ 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

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

25 オロシ金・
チーズ卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・
エッグカッター

22 レモン絞り・
ニンニク絞り

23 デイスベンサー・
ドレッシングボトル

24 調味料入