

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

518



肉たたき

ページコード	全長	重量	商品コード	価格
① 平型	1-0518-0101	80×65 210	520g	0734500 ¥2,400
② ギザ型	1-0518-0201	80×60 210	520g	0734600 ¥2,400

材質:鉄鍍物

ヴォストフ ステンレス
ミートハンマー

ページコード	全長	重量	商品コード	価格
③ 4701	1-0518-0301	86×140 310	1,170g	7307700 ¥46,500
④ 4702	1-0518-0401	90×138 317	1,350g	7307800 ¥36,800



⑤ レズレー
ミートハンマー

ページコード	商品コード	価格
12820	1-0518-0501	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

ページコード	商品コード	価格
No.446	1-0518-0601	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

ページコード	商品コード	価格
6200	1-0518-0701	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

ページコード	商品コード	価格
6210	1-0518-0801	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

ページコード	商品コード	価格
1-0518-0901	0735000	¥700

φ33 全長:205 重量:180g
材質:アルミダイキャスト

⑩ 木槌

ページコード	全長	商品コード	価格
大	1-0518-1001	φ60 330	0735100 ¥1,600
小	1-0518-1002	φ42 300	0735200 ¥1,000



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。



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

ページコード	商品コード	価格
10型	1-0518-1401	φ6~9cm 0944200 ¥41,000
20型	1-0518-1402	φ7~10cm 0944300 ¥41,000
30型	1-0518-1403	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
強いネットが補助具です。
●表面には指先がはいつかないブラスト処理がほどこされています。

⑪ ジェットネット (1ロール)

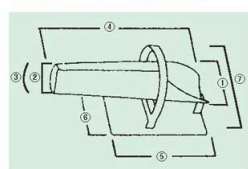
ページコード	商品コード	価格
12	1-0518-1101	8074500 ¥8,000
14	1-0518-1102	8074600 ¥8,700
16	1-0518-1103	8074700 ¥9,200
18	1-0518-1104	8074800 ¥10,300
22	1-0518-1105	8075000 ¥12,600
32	1-0518-1106	8075400 ¥18,000

3LNSタイプ:50m巻 3LNS12 どの12という数字は、縦糸が12
5LNSタイプ:46m巻 5LNS12 本あるということです。

材質:綿

⑫ ジェットホーン

ページコード	商品コード	価格
JH-10	1-0518-1201	8076200 ¥47,000
JH-20	1-0518-1202	6395100 ¥47,000
JH-30	1-0518-1203	8076300 ¥60,000
JH-35	1-0518-1204	8076350 ¥68,000
JH-40	1-0518-1205	8076400 ¥120,000
JH-50	1-0518-1206	8076500 ¥155,000
JH-60	1-0518-1207	8076550 ¥187,000



サイズ表

	JH-10	JH-20	JH-30	JH-35	JH-40	JH-50	JH-60
① 横部 開口部幅	90	100	120	150	190	210	245
② 前部 開口部幅	65	75	100	130	100	110	140
③ 前部開口部の幅	60~80	70~90	90~110	120~160	100~110	110~170	140~230
④ 内筒部 長さ	400	400	400	400	555	660	810
⑤ 筒部 長さ	255	255	255	255	405	405	405
⑥ 筒部 幅	190	190	190	220	255	255	255
⑦ 全高	165	165	165	225	260	260	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。

ポリエステルネット

⑬ ジェットネット
ポリネット

ページコード	商品コード	価格
P3LNS12	1-0518-1301	1238600 ¥5,100
P5LNS12V	1-0518-1302	1238710 ¥4,800

50m巻 材質:ポリエステル



⑮ デリネット (ポリエステル)
荒目タイプ 50m巻

ページコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
P5-8R	1-0518-1501	5~9cm 10型	0938110	¥3,150
P5-10R	1-0518-1502	6~11cm 10・20型	0938210	¥3,350
P5-12R	1-0518-1503	7~13cm 20・30型	0938220	¥3,600
P5-14R	1-0518-1504	8~15cm 20・30型	0938230	¥4,000
P5-16R	1-0518-1505	9~17cm 30・40型	0938310	¥4,350
P5-18R	1-0518-1506	11~20cm 30・40型	0938320	¥4,800

※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工場生産されている世界最高品質の食肉用ネットです。

⑯ デリネット (ポリエステル)
細目タイプ 50m巻

ページコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
P3-10R	1-0518-1601	4.5~8cm 10型	0938410	¥4,050
P3-12R	1-0518-1602	5~9.5cm 10・20型	0938420	¥4,550
P3-14R	1-0518-1603	6~11cm 20・30型	0938430	¥4,900
P3-16R	1-0518-1604	7~13cm 20・30型	0939110	¥5,250
P3-18R	1-0518-1605	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工場生産されている世界最高品質の食肉用ネットです。

⑰ デリネット (綿) 荒目タイプ 46m巻

ページコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
10/5EX-SP	1-0518-1701	5~8cm 10型	0939200	¥5,100
12/5EX-SP	1-0518-1702	7~10cm 20型	0939300	¥5,800
18/5EX-SP	1-0518-1703	10~15cm 30型	0939400	¥8,900

●綿製デリネットは伝統的な風合をそのまに、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み

⑱ デリネット (綿) 細目タイプ 50m巻

ページコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
10/3EX-ZA	1-0518-1801	5~8cm 10型	0939600	¥6,500
12/3EX-ZA	1-0518-1802	7~10cm 20型	0939700	¥7,400
18/3EX-ZA	1-0518-1803	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み

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