

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

チャーシューネット

496

JetNet **JET-HORN**
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ますので、芽胞菌等の細菌、カビの心配はありません。



① ジェットネット (1ロール)

3LNS

ページコード	商品コード	価格
12	2-0496-0101	8074500 ¥8,000
14	2-0496-0102	8074600 ¥8,700
16	2-0496-0103	8074700 ¥9,200
18	2-0496-0104	8074800 ¥10,300
22	2-0496-0105	8075000 ¥12,600
32	2-0496-0106	8075400 ¥18,000

3LNSタイプ:50m巻

5LNSタイプ:46m巻

材質:綿

5LNS

ページコード	商品コード	価格
10	2-0496-0107	6394700 ¥6,900
12	2-0496-0108	6394800 ¥7,300
14	2-0496-0109	6394900 ¥7,800
18	2-0496-0110	8075600 ¥9,700
24	2-0496-0111	8075800 ¥12,800
32	2-0496-0112	8076100 ¥16,000

この12という数字は、縦糸が12本あるということです。

品名	適合肉直径	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	16~22cm	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
5LNS16	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



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

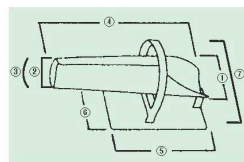
③ 肉をホーンの後ろから押し入れ

④ 付風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。

② ジェットホーン

ページコード	商品コード	価格
JH-10	2-0496-0201	8076200 ¥47,000
JH-20	2-0496-0202	6395100 ¥47,000
JH-30	2-0496-0203	8076300 ¥60,000
JH-35	2-0496-0204	8076350 ¥68,000
JH-40	2-0496-0205	8076400 ¥120,000
JH-50	2-0496-0206	8076500 ¥155,000
JH-60	2-0496-0207	8076550 ¥187,000



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 開口部の伸縮率	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	680	810
⑤ 基合 長さ	255	255	255	255	405	405	405
⑥ 基合 幅	190	190	190	220	255	255	255
⑦ 全高	165	165	165	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。

ポリエステルネット

③ 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	2-0496-0301	1238600 ¥5,100
P5LNS12V	2-0496-0302	1238710 ¥4,800

50m巻 材質:ポリエステル

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

ページコード	商品コード	価格
10型	2-0496-0401	φ6~9cm 0944200 ¥41,000
20型	2-0496-0402	φ7~10cm 0944300 ¥41,000
30型	2-0496-0403	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特徴です。
- 表面には指先がはつかないプラスト処理がほどこされています。

⑤ 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	2-0496-0501	5~9cm 10型	0938110	¥3,700
P5-10R	2-0496-0502	6~11cm 10・20型	0938210	¥4,000
P5-12R	2-0496-0503	7~13cm 20・30型	0938220	¥4,300
P5-14R	2-0496-0504	8~15cm 20・30型	0938230	¥4,800
P5-16R	2-0496-0505	9~17cm 30・40型	0938310	¥5,200
P5-18R	2-0496-0506	11~20cm 30・40型	0938320	¥5,700

※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肉用ネットです。

⑥ 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	2-0496-0601	4.5~8cm 10型	0938410	¥4,800
P3-12R	2-0496-0602	5~9.5cm 10・20型	0938420	¥5,400
P3-14R	2-0496-0603	6~11cm 20・30型	0938430	¥5,800
P3-16R	2-0496-0604	7~13cm 20・30型	0939110	¥6,200
P3-18R	2-0496-0605	8~15cm 30・40型	0939120	¥6,600

※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肉用ネットです。

⑦ 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	2-0496-0701	5~8cm 10型	0939200	¥5,600
12/5EX-SP	2-0496-0702	7~10cm 20型	0939300	¥6,500
18/5EX-SP	2-0496-0703	10~15cm 30型	0939400	¥9,700

●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

⑧ 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	2-0496-0801	5~8cm 10型	0939600	¥7,000
12/3EX-ZA	2-0496-0802	7~10cm 20型	0939700	¥8,100
18/3EX-ZA	2-0496-0803	10~15cm 30型	0939800	¥12,400

●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

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