

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

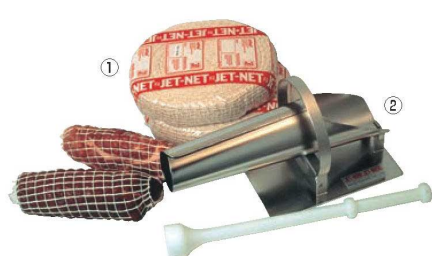
506

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	3-0506-0101	8074500 ¥9,400
14	3-0506-0102	8074600 ¥10,200
16	3-0506-0103	8074700 ¥10,800
18	3-0506-0104	8074800 ¥12,000
22	3-0506-0105	8075000 ¥14,600
32	3-0506-0106	8075400 ¥21,000

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

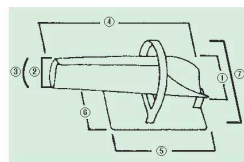
材質:綿

5LNS

ページコード	商品コード	価格
10	3-0506-0107	6394700 ¥7,800
12	3-0506-0108	6394800 ¥8,300
14	3-0506-0109	6394900 ¥9,000
18	3-0506-0110	8075600 ¥11,300
24	3-0506-0111	8075800 ¥15,000
32	3-0506-0112	8076100 ¥19,000

② ジェットホーン

ページコード	商品コード	価格
JH-10	3-0506-0201	8076200 ¥51,000
JH-20	3-0506-0202	6395100 ¥51,000
JH-30	3-0506-0203	8076300 ¥64,000
JH-35	3-0506-0204	8076350 ¥72,000
JH-40	3-0506-0205	8076400 製造中止
JH-50	3-0506-0206	8076500 製造中止
JH-60	3-0506-0207	8076550 製造中止



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。



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。

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 3-0506-0401	φ6~9cm 0944200	¥46,000
20型 3-0506-0402	φ7~10cm 0944300	¥46,000
30型 3-0506-0403	φ9~11cm 0944400	¥57,000

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 3-0506-0501	5~9cm	10型	0938110	¥3,700
P5-10R 3-0506-0502	6~11cm	10・20型	0938210	¥4,000
P5-12R 3-0506-0503	7~13cm	20・30型	0938220	¥4,300
P5-14R 3-0506-0504	8~15cm	20・30型	0938230	¥4,600
P5-16R 3-0506-0505	9~17cm	30・40型	0938310	¥5,200
P5-18R 3-0506-0506	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 3-0506-0601	4.5~8cm	10型	0938410	¥4,800
P3-12R 3-0506-0602	5~9.5cm	10・20型	0938420	¥5,400
P3-14R 3-0506-0603	6~11cm	20・30型	0938430	¥5,800
P3-16R 3-0506-0604	7~13cm	20・30型	0939110	¥6,200
P3-18R 3-0506-0605	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 3-0506-0701	5~8cm	10型	0939200	¥6,600
12/5EX-SP 3-0506-0702	7~10cm	20型	0939300	¥7,500
18/5EX-SP 3-0506-0703	10~15cm	30型	0939400	¥11,500

●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 3-0506-0801	5~8cm	10型	0939600	¥8,000
12/3EX-ZA 3-0506-0802	7~10cm	20型	0939700	¥9,200
18/3EX-ZA 3-0506-0803	10~15cm	30型	0939800	¥14,000

●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