

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

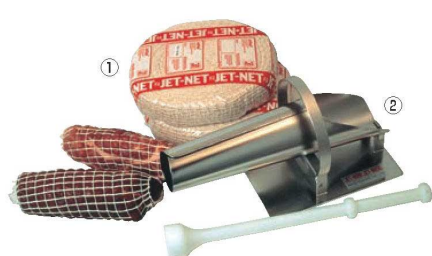
500

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	5-0500-0101	8074500 ¥10,300
14	5-0500-0102	8074600 ¥11,200
16	5-0500-0103	8074700 ¥11,800
18	5-0500-0104	8074800 ¥13,300
22	5-0500-0105	8075000 ¥16,200
32	5-0500-0106	8075400 ¥23,000

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	5-0500-0107	6394700 ¥8,600
12	5-0500-0108	6394800 ¥9,100
14	5-0500-0109	6394900 ¥9,900
18	5-0500-0110	8075600 ¥12,400
24	5-0500-0111	8075800 ¥16,500
32	5-0500-0112	8076100 ¥21,000

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 肉をホーンの後方から押し入れ

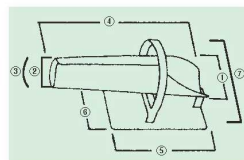
④ 付風の突き棒で押し出します。

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	5-0500-0201	8076200 ¥56,000
JH-20	5-0500-0202	6395100 ¥56,000
JH-30	5-0500-0203	8076300 ¥71,000
JH-35	5-0500-0204	8076350 ¥80,000

※JH-40、JH-50、JH-60については都度お見積りにて対応させていただきます。



サイズ表

	JH-10	JH-20	JH-30	JH-35
①後部 開口部径	90	100	120	150
②前部 開口部径	65	75	100	130
③前部 開口部の伸縮率	60~80	70~90	90~110	120~160
④内筒部 長さ	400	400	400	400
⑤基合 長さ	255	255	255	255
⑥基合 幅	190	190	190	220
⑦全高	165	165	165	225
付属品	突き棒 (小)	突き棒 (小)	突き棒 (小)	突き棒 (大)

※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	5-0500-0301	1238600 ¥6,300
P5LNS12V	5-0500-0302	1238710 ¥5,800

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	5-0500-0401	φ6~9cm 0944200 ¥46,000
20型	5-0500-0402	φ7~10cm 0944300 ¥46,000
30型	5-0500-0403	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、壊れにくい使いやすいネットが特徴です。
- 表面には指先がはつかないプラスチック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	5~9cm	10型	0938110	¥3,700
P5-10R	6~11cm	10・20型	0938210	¥4,000
P5-12R	7~13cm	20・30型	0938220	¥4,300
P5-14R	8~15cm	20・30型	0938230	¥4,600
P5-16R	9~17cm	30・40型	0938310	¥5,200
P5-18R	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	4.5~8cm	10型	0938410	¥4,800
P3-12R	5~9.5cm	10・20型	0938420	¥5,400
P3-14R	6~11cm	20・30型	0938430	¥5,800
P3-16R	7~13cm	20・30型	0939110	¥6,200
P3-18R	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	5~8cm	10型	0939200	¥6,600
12/5EX-SP	7~10cm	20型	0939300	¥7,500
18/5EX-SP	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	5~8cm	10型	0939600	¥8,000
12/3EX-ZA	7~10cm	20型	0939700	¥9,200
18/3EX-ZA	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