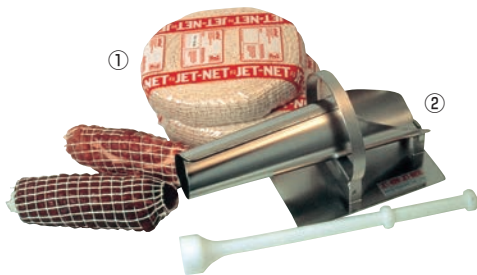




ジェットネットは安心と信頼のブランドです。

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	4-0500-0101 8074500	¥9,400
14	4-0500-0102 8074600	¥10,200
16	4-0500-0103 8074700	¥10,800
18	4-0500-0104 8074800	¥12,000
22	4-0500-0105 8075000	¥14,600
32	4-0500-0106 8075400	¥21,000

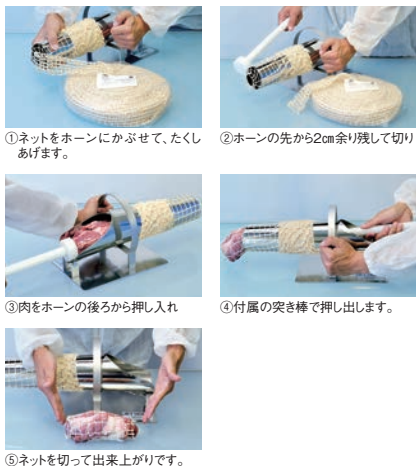
3LNSタイプ:50m巻 3LNS12 この12という数字は、縦糸が12本あるということです。

材質:綿

5LNS

ページコード	商品コード	価格
10	4-0500-0107 6394700	¥7,800
12	4-0500-0108 6394800	¥8,300
14	4-0500-0109 6394900	¥9,000
18	4-0500-0110 8075600	¥11,300
24	4-0500-0111 8075800	¥15,000
32	4-0500-0112 8076100	¥19,000

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	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-35・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



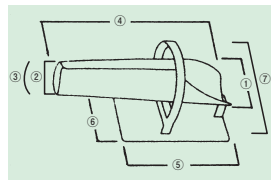
④ 付属の突き棒で押し出します。



⑤ ネットを切って出来上がりです。

② ジェットホーン

ページコード	商品コード	価格
JH-10	4-0500-0201 8076200	¥56,000
JH-20	4-0500-0202 6395100	¥56,000
JH-30	4-0500-0203 8076300	¥71,000
JH-35	4-0500-0204 8076350	¥80,000
JH-40	4-0500-0205 8076400	製造中止
JH-50	4-0500-0206 8076500	製造中止
JH-60	4-0500-0207 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※	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基台 長さ	255	255	255	255	405	405	405
⑥基台 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。

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	4-0500-0301 1238600	¥5,600
P5LNS12V	4-0500-0302 1238710	¥5,400

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	4-0500-0401 φ6~9cm 0944200	¥46,000
20型	4-0500-0402 φ7~10cm 0944300	¥46,000
30型	4-0500-0403 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、壊れにくく使い易いネットが補助具です。
●表面には指先が引っか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	4-0500-0501 5~9cm	10型	0938110	¥3,700
P5-10R	4-0500-0502 6~11cm	10・20型	0938210	¥4,000
P5-12R	4-0500-0503 7~13cm	20・30型	0938220	¥4,300
P5-14R	4-0500-0504 8~15cm	20・30型	0938230	¥4,800
P5-16R	4-0500-0505 9~17cm	30・40型	0938310	¥5,200
P5-18R	4-0500-0506 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	4-0500-0601 4.5~8cm	10型	0938410	¥4,800
P3-12R	4-0500-0602 5~9.5cm	10・20型	0938420	¥5,400
P3-14R	4-0500-0603 6~11cm	20・30型	0938430	¥5,800
P3-16R	4-0500-0604 7~13cm	20・30型	0939110	¥6,200
P3-18R	4-0500-0605 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	4-0500-0701 5~8cm	10型	0939200	¥6,600
12/5EX-SP	4-0500-0702 7~10cm	20型	0939300	¥7,500
18/5EX-SP	4-0500-0703 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	4-0500-0801 5~8cm	10型	0939600	¥8,000
12/3EX-ZA	4-0500-0802 7~10cm	20型	0939700	¥9,200
18/3EX-ZA	4-0500-0803 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・チース卸

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