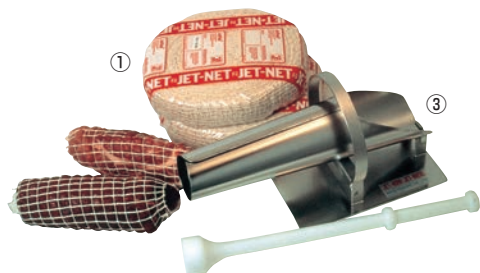




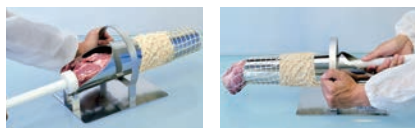
ジェットネットは安心と信頼のブランドです。

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 ネットをホーンにかぶせて、たくあげます。

② ホーン先端から2cm余り残して切りあげます。



③ 肉をホーンの後方から押し入れ

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。

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	6-0500-0101 8074500	¥10,300
14	6-0500-0102 8074600	¥11,200
16	6-0500-0103 8074700	¥11,800
18	6-0500-0104 8074800	¥13,300
22	6-0500-0105 8075000	¥16,200
32	6-0500-0106 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	6-0500-0107 6394700	¥9,600
12	6-0500-0108 6394800	¥9,100
14	6-0500-0109 6394900	¥9,900
18	6-0500-0110 8075600	¥12,400
24	6-0500-0111 8075800	¥16,500
32	6-0500-0112 8076100	¥21,000

ポリエステルネット

② 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
P3LNS10-JN	6-0500-0201 1238610	¥6,000
P5LNS12V	6-0500-0202 1238710	¥5,800

50m巻 材質:ポリエステル

③ ジェットホーン

ページコード	商品コード	価格
JH-10	6-0500-0301 8076200	¥56,000
JH-20	6-0500-0302 6395100	¥56,000
JH-30	6-0500-0303 8076300	¥71,000
JH-35	6-0500-0304 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※	60~80	70~90	90~110	120~160
④円筒部 長さ	400	400	400	400
⑤基台 長さ	255	255	255	255
⑥基台 幅	190	190	190	220
⑦全高	185	185	185	225
付属品	突き棒(小)	突き棒(小)	突き棒(小)	突き棒(大)

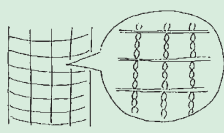
※口径はおおよそ目安サイズです。

ジェットネットの品番と見方

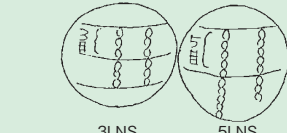
ジェットネットには主に2種類の品番があります。

3LNS 5LNS

どこがどのように違うのでしょうか?

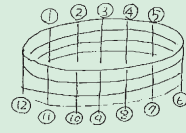


拡大してみると横糸と横糸の間にある編み目の数が違います。



マス目の大きさの違いによって肉の締めつけに差が出るようになりますし、四角の形がずれることなく、肉に均等に力がかかるようにできています。

では、5LNS10や5LNS12などの「LNS」の次にある数字は何でしょうか。それは、縦糸の本数のことなのです。



3LNS 12 ← この12という数字は「縦糸が12本ある」ということです。

5LNS 10 ← この場合は10本あるということなのです。

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	6-0500-0401 φ6~9cm 0944200	¥46,000
20型	6-0500-0402 φ7~10cm 0944300	¥46,000
30型	6-0500-0403 φ9~11cm 0944400	¥57,000

外寸:390×190×H190 材質:ステンレス
●前部に0.5mm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け補助具です。
●表面には指先がはりつかないプラス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	6-0500-0501 5~9cm	10型	0938110	¥3,700
P5-10R	6-0500-0502 6~11cm	10・20型	0938210	¥4,000
P5-12R	6-0500-0503 7~13cm	20・30型	0938220	¥4,300
P5-14R	6-0500-0504 8~15cm	20・30型	0938230	¥4,800
P5-16R	6-0500-0505 9~17cm	30・40型	0938310	¥5,200
P5-18R	6-0500-0506 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	6-0500-0601 4.5~8cm	10型	0938410	¥4,800
P3-12R	6-0500-0602 5~9.5cm	10・20型	0938420	¥5,400
P3-14R	6-0500-0603 6~11cm	20・30型	0938430	¥5,800
P3-16R	6-0500-0604 7~13cm	20・30型	0939110	¥6,200
P3-18R	6-0500-0605 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	6-0500-0701 5~8cm	10型	0939200	¥6,600
12/5EX-SP	6-0500-0702 7~10cm	20型	0939300	¥7,500
18/5EX-SP	6-0500-0703 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	6-0500-0801 5~8cm	10型	0939600	¥8,000
12/3EX-ZA	6-0500-0802 7~10cm	20型	0939700	¥9,200
18/3EX-ZA	6-0500-0803 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