



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るので、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			5LNS		
ページコード	商品コード	価格	ページコード	商品コード	価格
12	6-0500-0101	8074500 ¥10,300	10	6-0500-0107	6394700 ¥8,600
14	6-0500-0102	8074600 ¥11,200	12	6-0500-0108	6394800 ¥9,100
16	6-0500-0103	8074700 ¥11,800	14	6-0500-0109	6394900 ¥9,900
18	6-0500-0104	8074800 ¥13,300	18	6-0500-0110	8075600 ¥12,400
22	6-0500-0105	8075000 ¥16,200	24	6-0500-0111	8075800 ¥16,500
32	6-0500-0106	8075400 ¥23,000	32	6-0500-0112	8076100 ¥21,000

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

材質:綿

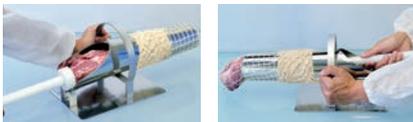
品名	適合肉直径	適合ジェットホーン	長さ
3LNS12	6~8cm	JH-10・JH-20	50m巻
3LNS14	7~9cm	JH-20	50m巻
3LNS16	8~9cm	JH-20・JH-30	50m巻
3LNS18	9~10cm	JH-30	50m巻
3LNS22	11~13cm	JH-35・JH-40	50m巻
3LNS24	18~22cm	JH-60	50m巻
5LNS10	6~8cm	JH-10	46m巻
5LNS12	7~9cm	JH-20	46m巻
5LNS14	8~10cm	JH-20・JH-30	46m巻
5LNS18	11~13cm	JH-30・JH-35	46m巻
5LNS24	16~18cm	JH-40・JH-50	46m巻
5LNS32	25~28cm	JH-60	46m巻
P3LNS10-JN	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余り残して切りあげます。



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。

ポリエステルネット



②ジェットネット ポリネット

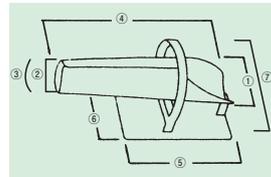
ページコード	商品コード	価格
P3LNS10-JN	6-0500-0201	1238610 ¥6,000
P5LNS12V	6-0500-0202	1238710 ¥5,800

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)

※口径はおおよその目安サイズです。

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0.8mm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品です。  
●表面には指先がはり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	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	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	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 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