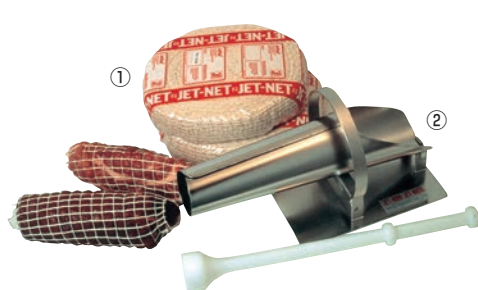




ジェットネットは安心と信頼のブランドです。

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

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 3LNS

5LNSタイプ:46m巻 5LNS

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。



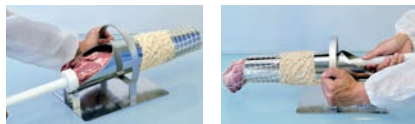
品名	適合肉直径	適合ジェットホーン	長さ
3LNS12	6~8cm	JH-10・JH-20	50m巻
3LNS14	7~9cm	JH-20	50m巻
3LNS16	8~9cm	JH-20・JH-30	50m巻
3LNS18	9~10cm	JH-30	50m巻
3LNS22	11~13cm	JH-35・JH-40	50m巻
3LNS32	18~22cm	JH-60	50m巻
5LNS10	6~8cm	JH-10	46m巻
5LNS12	7~9cm	JH-20	46m巻
5LNS14	8~10cm	JH-20・JH-30	46m巻
5LNS18	11~13cm	JH-30・JH-35	46m巻
5LNS24	16~18cm	JH-40・JH-50	46m巻
5LNS32	25~28cm	JH-60	46m巻
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 ホーンの前から2cm余り残して切り



③ 肉をホーンの後から押し入れ



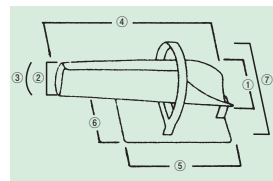
④ 付属の突き棒で押し出します。

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	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※	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。

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、壊れにくく使い易いネットが特徴です。
●表面には指先がは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	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	¥4,800
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 デイスペンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入