

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



肉たたき

ベージコード	全長	重量	商品コード	価格
①平型 1-0518-0101	80×65	210	520g	0734500 ¥2,400
②ギザ型 1-0518-0201	80×60	210	520g	0734600 ¥2,400

材質:鉄鋳物

ヴォストフ ステンレス
ミートハンマー

ベージコード	全長	重量	商品コード	価格
③4701 1-0518-0301	86×140	310	1,170g	7307700 ¥46,500
④4702 1-0518-0401	90×138	317	1,350g	7307800 ¥36,800



⑤レズレー
ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
12820 1-0518-0501	5200700	¥6,500

φ50 全長:280 重量:380g
材質:18-10ステンレス

⑥ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
No.446 1-0518-0601	0734900	¥1,800

55×55×全長250 重量:380g
材質:アルミダイキャスト



⑦ウエストマーク
ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
6200 1-0518-0701	8024700	¥5,400

全長:245 重量:440g
材質:アルミダイキャスト

⑧ウエストマーク
ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
6210 1-0518-0801	4047800	¥2,700

全長:220 重量:250g
材質:アルミダイキャスト



⑨肉たたき 丸型

ベージコード	商品コード	価格
1-0518-0901	0735000	¥700

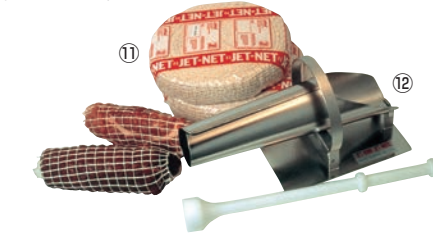
φ33 全長:205 重量:180g
材質:アルミダイキャスト

⑩木槌

ベージコード	全長	商品コード	価格
大 1-0518-1001	φ60 330	0735100	¥1,600
小 1-0518-1002	φ42 300	0735200	¥1,000

JetNet JET-HORN

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。

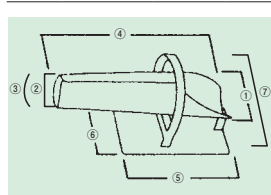
⑪ ジェットネット (1ロール)

3LNS			5LNS		
ベージコード	商品コード	価格	ベージコード	商品コード	価格
12 1-0518-1101	8074500	¥8,000	10 1-0518-1107	6394700	¥6,900
14 1-0518-1102	8074600	¥8,700	12 1-0518-1108	6394800	¥7,300
16 1-0518-1103	8074700	¥9,200	14 1-0518-1109	6394900	¥7,800
18 1-0518-1104	8074800	¥10,300	18 1-0518-1110	8075600	¥9,700
22 1-0518-1105	8075000	¥12,600	24 1-0518-1111	8075800	¥12,800
32 1-0518-1106	8075400	¥18,000	32 1-0518-1112	8076100	¥16,000

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。
5LNSタイプ:46m巻 5LNS12

⑫ ジェットホーン

ベージコード	商品コード	価格
JH-10 1-0518-1201	8076200	¥47,000
JH-20 1-0518-1202	6395100	¥47,000
JH-30 1-0518-1203	8076300	¥60,000
JH-35 1-0518-1204	8076350	¥68,000
JH-40 1-0518-1205	8076400	¥120,000
JH-50 1-0518-1206	8076500	¥155,000
JH-60 1-0518-1207	8076550	¥187,000



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 ⑬ ジェットネット
ポリネット

ベージコード	商品コード	価格
P3LNS12 1-0518-1301	1238600	¥5,100
P5LNS12V 1-0518-1302	1238710	¥4,800

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。



⑭ ネットマンⅢ

ベージコード	商品コード	価格
10型 1-0518-1401	φ6~9cm 0944200	¥41,000
20型 1-0518-1402	φ7~10cm 0944300	¥41,000
30型 1-0518-1403	φ9~11cm 0944400	¥52,000

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け補助具です。
● 表面には指先がはじつかないプラスト処理がほどこされています。



⑮ デリネット (ポリエステル)
荒目タイプ 50m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
P5-8R 1-0518-1501	5~9cm	10型	0938110	¥3,150
P5-10R 1-0518-1502	6~11cm	10・20型	0938210	¥3,350
P5-12R 1-0518-1503	7~13cm	20・30型	0938220	¥3,600
P5-14R 1-0518-1504	8~15cm	20・30型	0938230	¥4,000
P5-16R 1-0518-1505	9~17cm	30・40型	0938310	¥4,350
P5-18R 1-0518-1506	11~20cm	30・40型	0938320	¥4,800

※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。

⑯ デリネット (ポリエステル)
細目タイプ 50m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
P3-10R 1-0518-1601	4.5~8cm	10型	0938410	¥4,050
P3-12R 1-0518-1602	5~9.5cm	10・20型	0938420	¥4,550
P3-14R 1-0518-1603	6~11cm	20・30型	0938430	¥4,900
P3-16R 1-0518-1604	7~13cm	20・30型	0939110	¥5,250
P3-18R 1-0518-1605	8~15cm	30・40型	0939120	¥5,550

※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。

⑰ デリネット (綿) 荒目タイプ 46m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
10/5EX-SP 1-0518-1701	5~8cm	10型	0939200	¥5,100
12/5EX-SP 1-0518-1702	7~10cm	20型	0939300	¥5,800
18/5EX-SP 1-0518-1703	10~15cm	30型	0939400	¥8,900

● 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

⑱ デリネット (綿) 細目タイプ 50m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
10/3EX-ZA 1-0518-1801	5~8cm	10型	0939600	¥6,500
12/3EX-ZA 1-0518-1802	7~10cm	20型	0939700	¥7,400
18/3EX-ZA 1-0518-1803	10~15cm	30型	0939800	¥11,400

● 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