

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20395-207	株式会社クイックパック	0564-59-3525

207

厨房用品

給食道具・ストレーナー類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンポット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチン・コレクション

05 フードパン・天板・バット類

06 給食道具・ストレーナー類



①TS 18-8 木柄 うどんてぼ 丸底

0214300 ¥2,100
A)135 B)155 C)185
●8メッシュ

②BK 18-8 木柄 うどん揚 丸底

	A)	B)	C)	商品コード	価格
大	137	165	200	3027500	¥2,360
小	127	165	200	0214400	¥2,280

●8メッシュ

MI 18-8 ローズ柄 うどん揚

	A)	B)	C)	商品コード	価格
③丸底	139	150	200	0214600	¥2,400
④平底	139	130	200	0214700	¥2,600

●8メッシュ

TS 18-8 平木柄 うどんてぼ

	A)	B)	C)	商品コード	価格
⑤丸底	140	150	210	0215910	¥2,400
⑥平底	140	130	210	0215810	¥2,400

●8メッシュ

ピーコック 18-8 木柄 うどん揚 深型

	A)	B)	C)	商品コード	価格
⑦丸底	140	180	220	5618000	¥2,100
⑧平底	140	195	220	8122500	¥3,460

●8メッシュ

⑨TS 18-8 ケヤキ柄 深型 うどん揚

3814900 ¥2,400
A)140 B)185 C)205
●8メッシュ
●フチ高 25mm
●吹きこぼれにくい

大盛用の深型テボ



TS 18-8 深型 ラーメン専用パワーてぼ

	商品コード	価格
⑩丸底 8メッシュ	8777710	¥3,600
⑪細麺用 10メッシュ	8777810	¥3,600
⑫極細麺用 14メッシュ	8777910	¥3,750

A)140 B)160 C)220
柄:天然木
●そうめんからうどん・そばまで、用途に応じて選べます。

首部の線材が極太で丈夫



TS 18-8 木柄 ラーメン専用パワーてぼ

	A)	B)	C)	商品コード	価格
⑬丸底	140	150	220	3771300	¥3,400
⑭平底	140	130	220	3771400	¥3,400
⑮フチ高	140	185	230	3814800	¥3,600

●8メッシュ

⑬TS 18-8 デカてぼ

	A)	B)	C)	商品コード	価格
16cm	160	150	210	6333600	¥3,700
15cm	150	140	210	6333700	¥3,500

●6.5メッシュ
●大容量で麺量の多い「つけ麺」などに最適

⑰MI NEW 木柄うどん揚

0214500 ¥2,600
A)140 B)140 C)210
●8メッシュ
●使いやすい角度に曲げられて「振りてぼ」としても
●従来の垂さそのまに強化補強
●業務用の激しい使用にも対応

衛生的で熱くならないシリコン柄

材質: シリコンゴム(熱硬化性)
耐熱温度: -60℃~260℃
●熱に強く、煮沸消毒にもびくともしない。
●滑りにくい凹凸加工



TS シリコン柄 18-8 てぼ

¥3,000
A) B) C) 商品コード
⑱丸底 140 150 210 3684210
⑲平底 140 130 210 3684310
●8メッシュ



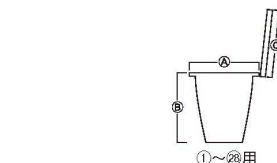
⑳TS 18-8 木柄 楕円 うどんテボ

6383700 ¥4,000
A)105×170 B)170 C)180
●6.5メッシュ

MI 18-8 白木柄 うどんテボ

	A)	B)	C)	商品コード	価格
⑳丸底	140	150	185	6383900	¥2,300
㉑平底	140	130	185	6384000	¥2,400

●8メッシュ



フジボシ 18-8 ローズ柄 強力深型うどんてぼ ¥2,800

	A)	B)	C)	商品コード
㉓丸底	140	180	200	1975000
㉔平底	140	160	200	1975100

●10メッシュ

㉕フジボシ 18-8 木柄 丸底 うどん揚

0195800 ¥2,100
A)140 B)150 C)190
●10メッシュ

フジボシ ローズ柄 強力 うどんてぼ ¥2,400

	A)	B)	C)	商品コード
㉖丸底	140×150×200			0195900
㉗平底	140×130×200			0196000

●10メッシュ

うどんテボ選び目安表

麺の量で選ぶ 6つのサイズ						麺の太さで選ぶ 4つのメッシュ			
160mm <400g>	150mm <300g>	140mm <200g>	140mm <200g>	140mm <250g>	140mm <250g>	6.5 メッシュ 太麺 (約3.3mm)	8 メッシュ 標準 (約2.6mm)	10 メッシュ 細麺 (約2.1mm)	14 メッシュ 極細麺 (約1.4mm)

ゆで麺機は、P847、P848をご参照ください。



㉘TS 18-8 振りザル 31224 我が家のラーメン屋さん

7045300 ¥1,950
A)150 B)105 C)165
●8メッシュ