料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

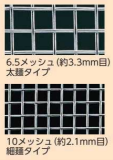
てぼの選び方について

麺類を扱うお店にはかかせないアイテムが「てぼ」。ラーメン、うどん、そば、パスタなど、メニューに合ったものをお選びください。



【柄の素材】
- **木柄(ローズ柄)**:熱を伝えにくい素材で、持ちやすいのが利点。中でもローズ柄はヤニが多く含まれ腐食しにくいのも特長です。
- **パイプ柄**:木柄に比べて洗いやすく、衛生的。熱湯に長時間つけて使うのですぐに熱くなってしまうのが欠点ですが、シリコン製、樹脂製のカバー付きのものもございます。

【底形状】
- **丸底**:ラーメン等の細い麺に使われることが多いです。底の丸みに沿って熱が伝わりやすいので熱ムラが起きにくく、均一に茹でることができます。
- **平底**:うどんのような太麺の場合は、ジワジワ茹でる平底の方がしっかりと火が通りやすいです。
- **角型**:薄い四角形に成形された冷凍麺や円盤状の乾麺をゆでるときにはオススメです。野菜などの小分け茹でにも活躍しています。



【メッシュ】
- 6.5メッシュ:太麺(約3.3mm目)
- 8メッシュ:標準(約2.7mm目)
- 10メッシュ:細麺(約2.1mm目)
- 11メッシュ:細麺(約1.9mm目)
- 16メッシュ:極細麺(約1.3mm目)
- 24メッシュ:超極細麺(約0.84mm目)

【麺の量で選ぶ 6つのサイズ】



※量はあくまで目安です。

200g



❶TS18-8 木柄 てぼ 丸底(8メッシュ) [ATBA-19] △ E
18-0187-0101 ¥3,500
サイズ:φ140×H150×柄長210

200g



❷TS18-8 木柄 てぼ 平底(8メッシュ) [ATBA-20] E
18-0187-0201 ¥3,500
サイズ:φ140×H130×柄長210

200g



❸18-8 ローズ柄平底うどんてぼ(8メッシュ) [ATBA-42]
18-0187-0301 ¥3,000
サイズ:φ139×H130×柄長200

200g



❹TS18-8 パイプ柄てぼ 丸底(8メッシュ) [ATBA-14] E
18-0187-0401 ¥3,900
サイズ:φ140×H150×柄長200
●衛生的なオールステンレス。

200g



❺TS18-8 シリコン柄てぼ 丸底(8メッシュ) [ATBA-34] E
18-0187-0501 ¥3,600
サイズ:φ140×H150×柄長210
●ハンドルがシリコン製なので衛生的で、手にやさしく、熱くなりません。

250g



❻TS18-8 丸木柄 うどんてぼ(8メッシュ) [ATBA-21] △ E
18-0187-0601 ¥2,850
サイズ:φ140×H160×柄長185

250g



❼TS18-8 ケヤキ柄 深型うどん揚(8メッシュ) [ATBA-05] E
18-0187-0701 ¥3,500
サイズ:φ140×H185×柄長205

250g



❽18-8 ローズ柄丸底うどんてぼ 深型(8メッシュ) [ATBA-07]
18-0187-0801 ¥2,900
サイズ:φ140×H180×柄長215

250g



❾BK18-8 木柄うどんてぼ(8メッシュ) 大 [ATBA-33] U
18-0187-0901 ¥4,200
サイズ:φ137×H160 柄長:200

250g



❿ローズ柄 深型 底平煮ざる(8メッシュ) [ATBA-28]
18-0187-1001 ¥5,200
サイズ:φ140×H195×柄長220

大容量で麺量の多い「つけ麺」などに最適

300g
400g



⓫TS18-8 デカてぼ(6.5メッシュ) [ATBA-11] E

サイズ			
15cm	φ150×H140	18-0187-1101	¥4,600
16cm	φ160×H150	18-0187-1102	¥4,800

柄長:210
●底面が広いので対流を生かし、麺をより美味しく茹で上げます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。