

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-187	株式会社クイックパック	0564-59-3525

187

厨房用品

料理道具

008 麺類・パスタマシン・中華用品

料理道具

001
〜
009

001
鍋
フライパン

002
ホテル
パン

003
給食
器具
食缶

004
重宝
コンテナ
類

005
キッチン
ボット

006
漬物
米びつ

007
包丁
板

008
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調理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もすぐ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: 極細麺(約1.9mm目)
 - ・16メッシュ: 超極細麺(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



200g



200g



200g



① TS18-8 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

② TS18-8 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

③ 18-8 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

④ TS18-8 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



250g



250g



250g



⑤ TS18-8 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。

⑥ TS18-8 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

⑦ TS18-8 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

⑧ 18-8 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



250g



大容量で麺量の多い「つけ麺」などに最適

300g

400g



⑨ BK18-8 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

⑩ 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

⑪ TS18-8 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。