

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

衛生的で熱くならないシリコン柄

①～⑤ 耐熱温度 +260℃ ●熱に強く、煮沸消毒にもびくともしない。
材質：シリコンゴム（熱硬化性） 耐冷温度 - 60℃ ●滑りにくい凹凸加工。



てぼ シリコン柄(φ140)ステンレス SI

(A) (B) (C) 商品コード

①丸底 140 150 210 3684200

②平底 140 130 210 3684300

※8メッシュ

③大盛りテボ シリコン柄 18-8 SI

(A)140 (B)160 (C)210 3684400

※8メッシュ

④細麺テボ シリコン柄 18-8 SI

(A)140 (B)160 (C)210 3684500

※10メッシュ

⑤極細麺テボ シリコン柄 18-8 SI

(A)140 (B)160 (C)210 3684600

※14メッシュ



⑩角テボ 木柄 パンチング 縦型18-8 UK

内寸 商品コード

S 114×185×H 85 8033700

L 114×185×H145 8033600

※パンチング穴径：φ 2.2

⑫角テボ パイプ柄 パンチング 縦型18-8 UK

内寸 商品コード

S 114×185×H 85 8033300

L 114×185×H145 8033200

※パンチング穴径：φ 2.2

⑪角テボ 木柄 パンチング 横型18-8 UK

内寸 商品コード

S 186×114×H 85 8033900

L 185×114×H145 8033800

※パンチング穴径：φ 2.2

⑬角テボ パイプ柄 パンチング 横型18-8 UK

内寸 商品コード

S 186×114×H 85 8033500

L 185×114×H145 8033400

※パンチング穴径：φ 2.2



うどんてぼ 横 角型 パイプ柄 18-8 SI

内寸 商品コード

⑬深型 186×116×H141 6094200

※側網14メッシュ、底網18メッシュ

⑭浅型 186×116×H 83 6094300

※10メッシュ



⑪すくい網 共柄 そば用 ステンレス

商品コード

33cm φ330×H120 7304500

36cm φ360×H125 7304600

39cm φ390×H130 7304700

42cm φ420×H135 7304800

45cm φ450×H140 7355500

柄の長さ：230

※使用金網：φ0.75×10メッシュ

※グリップエンドに引っ掛け用の穴が
あるため、スペースをとらずにと
ても衛生的です。



⑭うどん揚 角型 木柄 18-8 EBM

内寸：170×145×H130 3027600

※冷凍専用です。※12メッシュ

⑮うどんテボ 角型 木柄 ステンレス SI

外寸 商品コード

深型 200×130×H145 5618100

浅型 200×130×H 90 5618200

※10メッシュ



⑯うどんテボ 角型 パイプ柄 ステンレス SI

外寸 商品コード

深型 200×130×H145 5618300

浅型 200×130×H 90 5618400

※10メッシュ



うどんてぼ 横 角型 木柄 18-8 SI

内寸 商品コード

⑬深型 186×116×H141 1020200

※側網14メッシュ、底網18メッシュ

⑭浅型 186×116×H 83 1020300

※10メッシュ

⑮ゆであげ ステンレス

商品コード

33cm φ330×H120 1154600

36cm φ360×H125 1154500

39cm φ390×H130 1154400

42cm φ420×H135 1154300

45cm φ450×H140 1154200

柄の長さ：230

※使用金網：2.5メッシュ

⑯ハーフトレーナー ラスティア 18-8

全長 商品コード

大 L-856 208×130×H100 265 0699200

中 L-857 177×108×H 83 240 0699300

小 L-858 140× 85×H 75 213 0699400

※使用金網：φ0.45×12メッシュ



⑮うどんたも 替網式 木柄 EBM

26cm φ260×深さ約530 0215500

うどんたも替網丈 260 (ヒモ付) 0215510

※アミの材質：綿100%

⑯蕎麦 竹製

全長555 0215700



⑮そうめんすくい 竹製

全長：223 0225500

⑯うどんすくい 竹製

全長：255 0225600

⑯うどんかき 竹製

φ50 全長：300 0225800

ストッカー・裏漉し・
スリ漏し類

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜類

庖丁・砥石・
庖丁差し類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計