

●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。

業務用鍋類・
フライパン

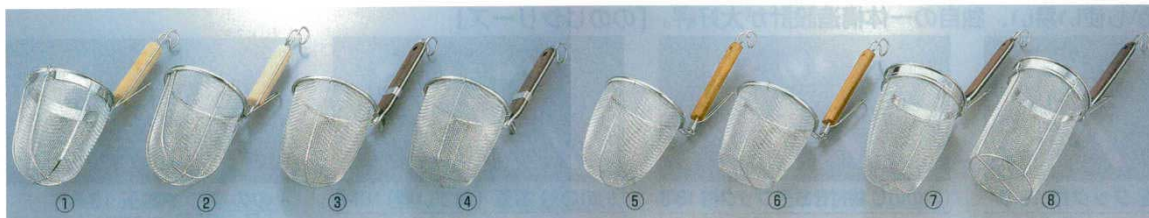
キッチンポット・
保存容器

中華料理道具・
揚鍋

ブランドキッチン
コレクション

フードパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレーナー類



うどん揚 (8メッシュ) 18-8

① 木柄 丸底 SI (ステンレス)

A140 B150 C185 0214300

② 木柄 丸底 BK

	A	B	C	商品コード
大	137	165	200	3027500
小	127	165	200	0214400

③ ローズ柄 丸底 MI

A139 B150 C200 0214600

④ ローズ柄 平底 MI

A139 B130 C200 0214700

⑤ 平木柄 丸底 SI

A140 B150 C210 0215910

⑥ 平木柄 平底 SI

A140 B130 C210 0215810

⑦ ローズ柄 丸底 深型

A140 B180 C215 5618000

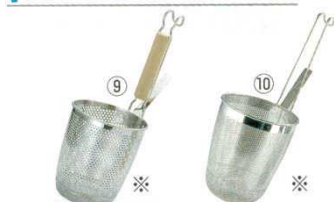
⑧ ローズ柄 平底 深型

A140 B190 C215 8122500

③③ NEW 木柄うどん揚 MI 0214500

A140 B140 C210

- 使いやすい角度に曲げられて「振りてば」としても!
- 従来の重さそのままに強化補強
- 業務用の激しい使用にも対応



⑨ うどんデボ 木柄 丸底 パンチング 18-8 UK

	A	B	C	商品コード
L	140	175	195	7303500
S	125	165	195	7303600

※パンチング穴径: 2.2mm (荒目)

⑩ デボ 共柄 丸底 パンチング 18-8 UK

	A	B	C	商品コード
L	140	175	195	7303700
S	125	165	195	7303800

※パンチング穴径: 2.2mm (荒目)



⑪ うどんデボ パイプ柄 丸底 パンチング 18-8 UK

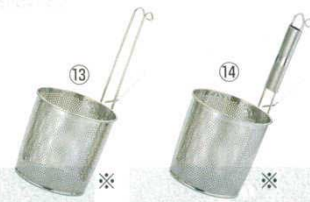
	A	B	C	商品コード
L	135	175	195	8425000
S	125	165	195	8425100

※パンチング穴径: 2.2mm (荒目)

⑫ 煮ざる 木柄 底平 パンチング 18-8 UK

	A	B	C	商品コード
L	165	160	195	7303900
M	150	150	195	7304000
S	135	140	195	7304100

※パンチング穴径: 2.2mm (荒目)



⑬ 煮ざる 共柄 底平 パンチング 18-8 UK

	A	B	C	商品コード
L	165	160	195	7304200
M	150	150	195	7304300
S	135	140	195	7304400

※パンチング穴径: 2.2mm (荒目)

⑭ 煮ざる パイプ柄 底平 パンチング 18-8 UK

	A	B	C	商品コード
L	165	160	195	8424700
M	150	150	195	8424800
S	135	140	195	8424900

※パンチング穴径: 2.2mm (荒目)

大盛用の深型デボ



③② ラーメン専用パワーてぼ 深型丸底 (8メッシュ) ステンレス 8777710

柄: ケヤキ製

ラーメン専用パワーてぼ ステンレスSI

商品コード

- ②⑨ 細麺用 (10メッシュ) 8777810
- ③③ 極細麺用 (14メッシュ) 8777910

A140 B160 C220

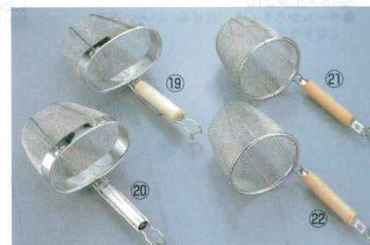
柄: 天然木

※そうめんからうどん・そばまで、用途に応じて選んでいただけます。



⑬ うどん揚 木柄 丸底 18-8 フジボシ

A140 B150 C190 0195800
※10メッシュ



うどんデボ 楕円 (6.5メッシュ) ステンレス SI

	A	B	C	商品コード
⑬ 木柄	105	170	170	6383700
⑭ パイプ柄	105	170	170	6383800

うどんデボ 白木柄 (8メッシュ) 18-8 MI

	A	B	C	商品コード
⑮ 丸底	140	150	185	6383900
⑯ 平底	140	130	185	6384000



⑮ てぼ 共柄 平底 ステンレス SI

	A	B	C	商品コード
小	150	130	145	0214810 (8メッシュ)
大	190	145	175	0215010 (10メッシュ)
深型大	190	170	175	7340800 (14メッシュ)

⑮ うどん揚 共柄 平底 (11メッシュ) 18-8 BK

	A	B	C	商品コード
特大	193	150	170	3027700
大	173	140	165	0214900
中	153	130	160	3027800
小	139	125	160	3027900

衛生的なステンレスパイプ柄のフランセデボは中空で熱くなりなく、すべり止め加工を施してあります。



⑮ うどん揚 (8メッシュ) フランセ 18-8 デボ4

A140 B150 C200 0216110

⑮ 煮ざる フランセ 18-8

	A	B	C	商品コード
デボ2	140	130	200	0216300 (8メッシュ)
デボ3	150	130	190	0216400 (8メッシュ)
デボ6	190	145	190	0216500 (10メッシュ)

⑮ ブロみそこし (16メッシュ) ステンレス 0217110

A170 B110 C220



⑮ ふりざる 竹製

	外径	深さ	柄の長さ	商品コード
柄無	150	175		0215200
柄付	120	170	175	0215300