

Catalogue No.

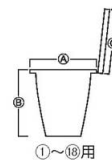
20540-901

901 うどん揚・てぼ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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 6つのメッシュ					
160mm (400g)	150mm (300g)	140mm (200g)	140mm (200g)	140mm (200g)	140mm (200g)	6.5 太麺 (約3.3mm)	8 標準 (約2.7mm)	10 細麺 (約2.1mm)	11 細麺 (約1.9mm)	16 極細麺 (約1.3mm)	24 超極細麺 (約0.84mm)



57
キッチン
調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば

52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

54
オーブン・レンジ

55
低温調理器

56
お好み焼・たこ焼
鉄板焼関連

衛生的で熱くならないシリコン柄



①TS 18-8 木柄 うどんてぼ 丸底

ページコード	商品コード	価格
1-0901-0101	0214300	¥2,400
①A135	①B155	①C185



②TS シリコン柄 18-8 てぼ 丸底

ページコード	商品コード	価格
1-0901-0201	3684210	¥3,300
②A140	②B150	②C210

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



③TS 18-8 パイプ柄 丸底 てぼ

ページコード	商品コード	価格
1-0901-0301	0216110	¥3,300
③A140	③B150	③C200

●パイプ柄にはすべり止め加工を施してあります。



④BK 18-8 木柄 うどん揚 丸底

	ページコード	④	⑤	⑥	商品コード	価格
大	1-0901-0401	137	165	200	3027500	¥2,500
小	1-0901-0402	127	165	200	0214400	¥2,420



TS 18-8 平木柄 うどんてぼ

	ページコード	④	⑤	⑥	商品コード	価格
⑤丸底	1-0901-0501	140	150	210	0215910	¥2,900
⑥平底	1-0901-0601	140	130	210	0215810	¥2,900



MI 18-8 ローズ柄 うどん揚

	ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
⑦丸底	1-0901-0701	139	150	200	0214600	¥2,400
⑧平底	1-0901-0801	139	130	200	0214700	¥2,600



MI 18-8 白木柄 うどんテボ

	ページコード	⑨	⑩	⑪	商品コード	価格
⑨丸底	1-0901-0901	140	150	185	6383900	¥2,300
⑩平底	1-0901-1001	140	130	185	6384000	¥2,400

⑪MI NEW 木柄うどん揚

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1101	0214500	¥2,600
⑪A140	⑪B140	⑪C210

●使いやすい角度に曲げられて「振てば」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



⑫フジボシ 18-8 木柄 丸底 うどん揚

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1201	0195800	¥2,550
⑫A140	⑫B150	⑫C200

フジボシ ローズ柄 強力 うどんてぼ

	ページコード	㊶	㊷	㊸	商品コード	価格
⑬丸底	1-0901-1301	140	150	200	0195900	¥3,000
⑭平底	1-0901-1401	140	130	200	0196000	¥3,000



TS 18-8 黒柄 パワーGてぼ 極美

	ページコード	①	②	③	商品コード	価格
⑮丸底	1-0901-1501	140	150	220	1753270	¥3,800
⑯フチ高	1-0901-1601	140	185	235	1753280	¥4,000

柄:66ナイロン(ガラス繊維入)



⑰TS 18-8 黒柄 パワーGテボ 対流 10176

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1701	0216400	¥5,300
⑰A140	⑰B165	⑰C220

材質:柄/66ナイロン(ガラス繊維入)
耐熱温度:200℃



⑱TS 18-8 そうめんてぼ 10708

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1801	1251530	¥5,300
⑱A160	⑱B150	⑱C220

材質:本体/18-8ステンレス
柄/PBT樹脂
耐熱温度:150℃
●そうめんの細さに最適