

Catalogue No.

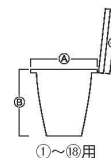
20604-887

887 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)



①～⑯用

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
3-0887-0101	0214300	¥2,650
①135	②170	③185



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
3-0887-0201	3684210	¥3,500
④140	⑤150	⑥210

材質:シリコンコム(熱硬化性)
耐熱温度:ー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
3-0887-0301	0216110	¥3,800
①140	②150	③200

●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 大

ページコード	商品コード	価格
3-0887-0401	3027500	¥3,500
①137	②165	③200



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	3-0887-0501	140	150	210	0215910	¥3,200
⑥平底	3-0887-0601	140	130	210	0215810	¥3,200



MI 18-8 ローズ柄 うどん揚

	ページコード	④	⑤	⑥	商品コード	価格
⑦丸底	3-0887-0701	139	150	200	0214600	¥2,800
⑧平底	3-0887-0801	139	130	200	0214700	¥3,000



MI 18-8 白木柄 うどんテボ

	ページコード	④	⑤	⑥	商品コード	価格
⑨丸底	3-0887-0901	140	150	185	6383900	¥2,700
⑩平底	3-0887-1001	140	130	185	6384000	¥2,800

⑪MI NEW 木柄うどん揚

ページコード	商品コード	価格
3-0887-1101	0214500	¥3,000
①140	②140	③210

- 使いやすい角度に曲げられて「振てぼ」として
- 従来の重さそのままだに強化補強
- 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
3-0887-1201	0195800	¥3,250
①140	②150	③200

フジボシ ローズ柄 強力 うどんてぼ

	ページコード	④	⑤	⑥	商品コード	価格
⑬丸底	3-0887-1301	140	150	200	0195900	¥3,800
⑭平底	3-0887-1401	140	130	200	0196000	¥3,800



TS 18-8 黒柄 パワーGてぼ 極美 ㊦

	ページコード	④	⑤	⑥	商品コード	価格
⑮丸底	3-0887-1501	140	150	220	1753270	¥4,100
⑯フチ高	3-0887-1601	140	185	235	1753280	¥4,300

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
3-0887-1701	0216400	¥5,400
①140	②165	③220

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
3-0887-1801	1251530	¥5,300
①160	②150	③220

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