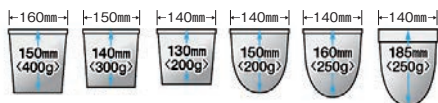
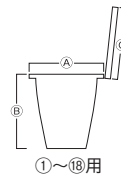


テボ選び目安表

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



57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オートレンジ・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

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 切**

ページコード	商品コード	価格
4-0883-0101	0214300	¥2,650
①135	②170	③185

**②TS シリコン柄 18-8 てぼ丸底 切**

ページコード	商品コード	価格
4-0883-0201	3684210	¥3,500
①140	②150	③210

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 切**

ページコード	商品コード	価格
4-0883-0301	0216110	¥3,800
①140	②150	③200

●パイプ柄にはすべり止め加工を施しております。

**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
4-0883-0401	3027500	¥3,500
①137	②165	③200

**TS 18-8 平木柄 うどんてぼ 切**

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
⑤丸底	4-0883-0501	140	150	210	0215910	¥3,200
⑥平底	4-0883-0601	140	130	210	0215810	¥3,200

**⑦丸底** **⑧平底**

**⑨丸底** **⑩平底** **⑪丸底**

**⑫丸底** **⑬丸底** **⑭丸底**

**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	4-0883-0701	139	150	200	0214600	¥2,800
⑧平底	4-0883-0801	139	130	200	0214700	¥3,000

**MI 18-8 白木柄 うどんテボ**

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
⑨丸底	4-0883-0901	140	150	185	6383900	¥2,700
⑩平底	4-0883-1001	140	130	185	6384000	¥2,800

**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
4-0883-1201	0195800	¥3,250
①140	②150	③200

**⑪MI NEW 木柄うどん揚**

ページコード	商品コード	価格
4-0883-1101	0214500	¥3,000
①140	②140	③210

●使いやすい角度に曲げられて「振ってば」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

**フジボシ ローズ柄 強力 うどんてぼ**

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
⑬丸底	4-0883-1301	140	150	200	0195900	¥3,800
⑭平底	4-0883-1401	140	130	200	0196000	¥3,800

**TS 18-8 黒柄 パワーGてぼ 極美 切**

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
⑮丸底	4-0883-1501	140	150	220	1753270	¥4,100
⑯フチ高	4-0883-1601	140	185	235	1753280	¥4,300

柄:66ナイロン(ガラス繊維入り)

**⑰TS 18-8 黒柄 パワーGテボ 対流 10176 切**

ページコード	商品コード	価格
4-0883-1701	0216400	¥5,400
①140	②165	③220

材質:柄/66ナイロン(ガラス繊維入り)  
耐熱温度:200℃

**⑱TS 18-8 そうめんてぼ 10708 切**

ページコード	商品コード	価格
4-0883-1801	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