

てぼの選び方について

麺類を扱うお店にはかかせないアイテムが「てぼ」。
ラーメン、うどん、そば、パスタなど、メニューに合ったものをお選びください。



【柄の素材】

- ・木柄（ローズ柄）：熱を伝えにくい素材で、持ちやすいのが利点。中でもローズ柄はヤニが多く含まれ腐食しにくいのも特長です。
- ・パイプ柄：木柄に比べて洗やすく、衛生的。熱湯に長時間つけて使うのですぐに熱くなってしまうのが欠点ですが、シリコン製、樹脂製のカバー付きのものもご紹介します。

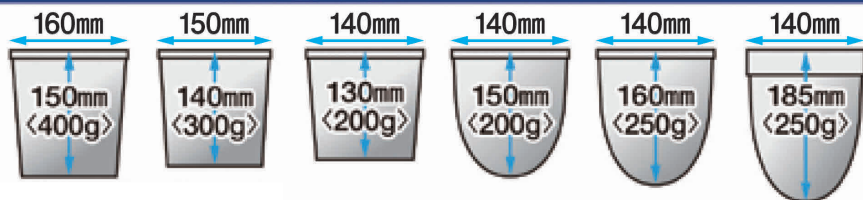
【底形状】

- ・丸底：ラーメン等の細い麺に使われることが多いです。底の丸みに沿って熱が伝わりやすいので熱ムラが起きにくく、均一に茹でることができます。
- ・平底：うどんのような太麺の場合は、ジワジワ茹でる平底の方がしっかりと火が通りやすいです。
- ・角型：薄い四角形に成形された冷凍麺や円盤状の乾麺をゆでるときにはオススメです。野菜などの小分け茹でにも活躍しています。

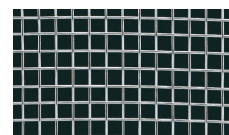
【メッシュ】

- ・6.5メッシュ：太麺（約3.3mm目）
- ・8メッシュ：標準（約2.7mm目）
- ・10メッシュ：細麺（約2.1mm目）
- ・11メッシュ：細麺（約1.9mm目）
- ・16メッシュ：極細麺（約1.3mm目）
- ・24メッシュ：超極細麺（約0.84mm目）

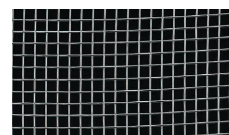
麺の量で選ぶ 6つのサイズ



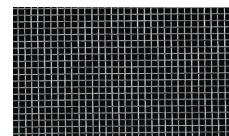
※量はあくまで目安です。



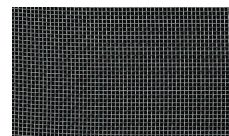
6.5メッシュ（約3.3mm目）
太麺タイプ



8メッシュ（約2.7mm目）
標準タイプ



10メッシュ（約2.1mm目）
細麺タイプ



16メッシュ（約1.3mm目）
極細麺タイプ



① TSステンレス 丸木柄
うどんてぼ(18-8アミ・8メッシュ)
[ATBA-21] E
13-0164-0101 ¥2,650
サイズ：φ140×H160×柄長185



② TSステンレス 木柄
てぼ 丸底(18-8アミ・8メッシュ)
[ATBA-19] E
13-0164-0201 ¥3,200
サイズ：φ140×H150×柄長210



③ TSステンレス 木柄
てぼ 平底(18-8アミ・8メッシュ)
[ATBA-20] E
13-0164-0301 ¥3,200
サイズ：φ140×H130×柄長210



④ フジボン18-8 木柄
うどんてぼ
(10メッシュ) [ATBA-01]
13-0164-0401 ¥3,250
サイズ：φ140×H150×柄長200



⑤ BK18-8 木柄うどんてぼ
(8メッシュ) 大 [ATBA-33] U
13-0164-0501 ¥3,500
サイズ：φ137×H160
柄長：200



⑦ 18-8 ローズ柄丸底
うどんてぼ 深型(8メッシュ)
[ATBA-07]
13-0164-0701 ¥2,500
サイズ：φ140×H180×柄長215



⑧ ローズ柄 深型 底平煮ざる
(8メッシュ) [ATBA-28]
13-0164-0801 ¥4,400
サイズ：φ140×H195×柄長220



⑨ TSステンレス ケヤキ柄
深型うどん揚(8メッシュ)
[ATBA-05] E
13-0164-0901 ¥3,100
サイズ：φ140×H185×柄長205

大容量で麺量の多い
「つけ麺」などに最適
ここが強い



⑩ TSステンレス デカてぼ
(18-8アミ・6.5メッシュ) [ATBA-11] E
サイズ
15cm φ150×H140 13-0164-1001 ¥4,300
16cm φ160×H150 13-0164-1002 ¥4,500
柄長：210
●底面が広いので対流を生かし、麺をより美味しく茹で上げます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。