



① TSステンレス 共柄平底 てぼ (18-8アミ) [ATBA-13]

サイズ	
大	φ190×H145 13-0166-0101 ¥4,200
小	φ150×H130 13-0166-0102 ¥3,400

柄長:大/175 小/145
大:10メッシュ 小:8メッシュ
●丈夫なフレーム構造。
●ナベ底に置ける自立タイプ。



② BK18-8 共柄平底うどんてぼ (11メッシュ) [ATBA-35]

サイズ	
特大	φ193×H150 13-0166-0201 ¥4,250
大	φ173×H140 13-0166-0202 ¥3,550
中	φ153×H130 13-0166-0203 ¥3,180
小	φ139×H125 13-0166-0204 ¥2,840

柄長:特大/170 大/165 中・小/160



③ UK18-8 パイプ柄パンチング冷凍麺てぼ [ATBB-04]

13-0166-0301	¥13,000
--------------	---------

サイズ:160×45×H140×柄長170
パンチング穴径:φ2.2



④ TSステンレス 木柄角てぼ 深型タテ [ATBB-01]

13-0166-0401	¥7,050
--------------	--------

サイズ:130×200×H150×柄長175
(18-8アミ・底面16メッシュ 側面14メッシュ)
●角型冷凍麺対応



⑤ TSステンレス パイプ柄角てぼ 深型タテ [ATBB-02]

13-0166-0501	¥7,750
--------------	--------

サイズ:130×200×H150×柄長175
(18-8アミ・底面16メッシュ 側面14メッシュ)
●角型冷凍麺対応



⑥ UK18-8 木柄パンチング 角てぼ 縦型(穴径:2.2mm) [ATBB-05]

サイズ	
S	115×180×H 85 13-0166-0601 ¥ 9,100
L	115×180×H140 13-0166-0602 ¥10,500

柄長:185



⑦ UK18-8 パイプ柄パンチング 角てぼ 縦型(穴径:2.2mm) [ATBB-10]

サイズ	
S	115×180×H 85 13-0166-0701 ¥11,300
L	115×180×H140 13-0166-0702 ¥11,800

柄長:185



⑧ UK18-8 木柄パンチング 角てぼ 横型(穴径:2.2mm) [ATBB-11]

サイズ	
S	115×180×H 85 13-0166-0801 ¥ 9,200
L	115×180×H140 13-0166-0802 ¥10,500

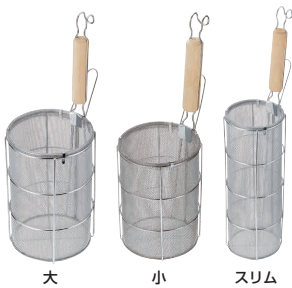
柄長:185



⑨ 竹製 振りザル(柄なし) [ATBA-36]

13-0166-0901	¥5,500
--------------	--------

サイズ:φ170×H180



⑩ TSステンレス 木柄スパゲティ揚 (18-8アミ・16メッシュ) [ATBC-01]

サイズ	
大	φ150×H230 13-0166-1001 ¥6,850
小	φ130×H190 13-0166-1002 ¥5,700
スリム	φ100×H300 13-0166-1003 ¥6,750

柄長:190



⑪ 18-8 木柄ラーメン・パスタ揚げ (16メッシュ) [ATBA-31]

サイズ	
底丸	φ140×H180 13-0166-1101 ¥3,100
底平	φ140×H200 13-0166-1102 ¥4,800

柄長:215



⑫ UK18-8 木柄パンチングスパゲティてぼ(穴径1.5mm) [ATBC-02]

サイズ	
M	φ135×H180 13-0166-1201 ¥ 9,800
L	φ155×H220 13-0166-1202 ¥10,700
深型	φ115×H300 13-0166-1203 ¥10,600

柄長:185



⑬ UK18-8 パイプ柄パンチングスパゲティてぼ(穴径1.5mm) [ATBC-03]

サイズ	
M	φ135×H180 13-0166-1301 ¥11,200
L	φ155×H220 13-0166-1302 ¥12,100
深型	φ115×H300 13-0166-1303 ¥11,900

柄長:185

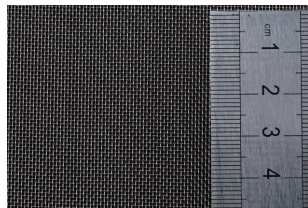
究極に細かい網目の「そうめん最適」なてぼ



⑭ TS そうめんてぼ (18-8アミ・24メッシュ) [ATBA-38]

13-0166-1401	¥5,300
--------------	--------

サイズ:φ160×H150×柄長220
材質:柄/PBT
耐熱温度:150°C



上級の細かさ (0.70~0.90mm) も通しません



重なりがない形状のため、網切れの心配がなく高い耐久性を誇ります。汚れやカスも溜まりにくいので洗いやすく衛生的です。

てぼ専用。汚れ落としはもっとラクに。ラーメン屋さんの HACCP 対応に



⑮ TSステンレス てぼラシ [ATBR-01]

13-0166-1501	¥3,500
--------------	--------

全長:280
重量:150g
材質:毛/PBT 柄/ポリプロピレン
芯線/18-8ステンレス
耐熱温度:120°C
●握りやすいためのグリップとコシの強いウェーブ毛で高い洗浄力。
●ブラシ先端の独自カーブにより、てぼ内側の形状にフィットします。
●赤色のブラシで異物混入対策もバッチリ!



- ・コシの強いウェーブ毛で高い洗浄力。
- ・圧力的な毛の抜けにくさ。
- ・麺類などのたんぱく質がお湯で固まってしまうことで目詰まりを起こします。押し付けてゴシゴシするのではなく、毛先を使って汚れを押し出すようにすると効率よく洗えます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

001 ~ 009

001 鍋フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールザル

007 まな板

008 麺類・中華用品

009 揚げ物用品