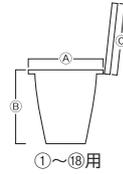


テボ選び目安表

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 ラーメン

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

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
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
1-0901-0201	3684210	¥3,300
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

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

ページコード	A	B	C	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	A	B	C	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	A	B	C	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

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
①140	②150	③200

TS 18-8 黒柄 パワーGてぼ 極美

ページコード	A	B	C	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)

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
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	1-0901-1301	140	150	200	0195900	¥3,000
⑭平底	1-0901-1401	140	130	200	0196000	¥3,000

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
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
1-0901-1801	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