

現場目線で選ばれるラーメン道具

エコライン寸胴・蛇口付	寸胴底上げ網	ワンダーシェフ圧力鍋	鉄餃子鍋/餃子具カッター
			

特殊形状の鍋底はフィンが炎を掴むようにして熱を伝えることにより、料理の時間も短縮でき、**ガス代を最大50%節約**できます。(蛇口付き加工もあります!)

焦げない！スープ作りの強い味方！
煮込み作業などで食材が焦げるのを防ぎ、**攪拌作業の手間を省ける**アイテムです。

仕込み時間が**約1/3に！**
時間短縮により、光熱費、人件費を削減できます！
背油、チャーシーなどの仕込みにおすすめです！

鍋:**極厚鉄板**です。板厚は6.5mmです。
カッター:簡単便利に餃子の餡ができる、**時短、作業効率アップ！**

TS パワーてぼ [斜め取手]	TS てぼラシ (てぼ 専用ブラシ)	メタル丼 ブラワー・スタッキー	KD ハンディートング グラーデ
			

お客様から**取手が【熱くなる!!!】**というお声を頂き開発いたしました！ゆで麺機から出る湯気で**取手が熱くなりにくい仕様**になっております。火傷のリスクを軽減できます。

ラーメンてぼ洗浄専用ブラシ
コシの強いウェーブ毛で高い洗浄力
ブラシがてぼの**内側形状にフィット**

ブラワー:少量スープでヘルシー、尚且つ**スタイリッシュな形状！**
スタッキー:側面に段をつけ、空間がある為、**かえしを入れたまま安定したスタッキング**が可能！

麺線を**きれい**に盛付けられます！
300mmと長いトングは多様に活躍できる商品です。