

このページの全商品は



# Cherbourg

## EBM 18-8 シェルブール (銀メッキ付)

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ  
サービス用品・トレー

69 ブレンダー・  
ジューサー・かき氷

70 カトラリー・箸

63 デイスプレイ用品

64 加熱調理器

### EBM 18-8 シェルブール (3.8ミクロン銀メッキ付)

材質:18-8ステンレス  
仕上:銀メッキ/ハンドルツヤ消し  
メッキ厚:3.8ミクロン(1ミクロンは1000分の1ミリ)  
全41アイテム  
(ナイフ刀部特長)  
●サビにくい  
●摩擦が少なく切れ味が持続



### ①EBM 18-8 シェルブール (銀メッキ付)

	ページコード	全長	商品コード	価格
テーブルナイフ (H・H) ノコ刃付	4-1349-0101	249	2060111	¥4,900
テーブルフォーク	4-1349-0102	211	2060211	¥2,500
テーブルスプーン	4-1349-0103	215	2060311	¥2,500
テーブルスプーン	4-1349-0104	200	2060411	¥2,600
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	4-1349-0105	221	2060511	¥4,500
デザートフォーク	4-1349-0106	189	2060611	¥1,900
デザートスプーン	4-1349-0107	187	2060711	¥1,900
デザートスプーン	4-1349-0108	175	2060811	¥2,000
ソースレードル(15cc)	4-1349-0109	164	2060911	¥3,000
ティースプーン	4-1349-0110	139	2061011	¥1,250
コーヒースプーン	4-1349-0111	123	2061111	¥1,150
デミタススプーン	4-1349-0112	117	2061211	¥1,150
ヒメフォーク	4-1349-0113	127	2061311	¥1,150
バターナイフ	4-1349-0114	159	2061411	¥1,500
バタースプレーター	4-1349-0115	149	2061511	¥1,200
ミツメスプーン	4-1349-0116	124	2061611	¥1,100
シュガーレードル	4-1349-0117	118	2061711	¥1,180
アイスクリームスプーン	4-1349-0118	135	2061811	¥1,250
イチゴスプーン	4-1349-0119	137	2061911	¥1,180
グレープフルーツスプーン	4-1349-0120	163	2062011	¥1,200
カクテルフォーク	4-1349-0121	156	2062111	¥1,200
ケーキフォーク	4-1349-0122	168	2062211	¥1,400
オイスターフォーク	4-1349-0123	144	2062311	¥1,200
ソーダスプーン	4-1349-0124	185	2062411	¥1,650
メロンスプーン	4-1349-0125	189	2062511	¥1,450
ピヨンスプーン	4-1349-0126	152	2062611	¥1,600
サラダフォーク	4-1349-0127	160	2062711	¥1,550
フルーツナイフ (H・H)	4-1349-0128	185	2062811	¥3,400
フルーツフォーク (S・H)	4-1349-0129	162	2065911	¥1,550
フィッシュナイフ (H・H)	4-1349-0130	221	2063011	¥4,900
フィッシュフォーク (S・H)	4-1349-0131	188	2066111	¥1,800
フィッシュソーススプーン	4-1349-0132	185	2063211	¥2,100
サービススプーン	4-1349-0133	212	2063311	¥3,000
サービスフォーク	4-1349-0134	220	2063411	¥3,000
チュウフィンサービススプーン	4-1349-0135	250	2069811	¥3,300
チュウフィンサービスフォーク	4-1349-0136	260	2069911	¥3,300
サラダサービススプーン	4-1349-0137	213	2063511	¥2,300
サラダサービスフォーク	4-1349-0138	213	2063611	¥2,300
ケーキサーバー	4-1349-0139	261	2063711	¥3,300
スープレードル小(50cc)	4-1349-0140	φ69×250	2064011	¥6,100
スープレードル大(100cc)	4-1349-0141	φ91×285	2064111	¥7,250

ナイフ部:ハイカーボステンレス426J-1規格  
(鍛造刀仕様)

Check!

鍛造刀とは:  
刃物は硬く鋭くなるほど切れ味がまし仕上げの美しさが特徴です。  
その為刀先は焼き入れ加工を施し刀の硬さを強固に仕上げています。  
ナイフは先端へいくほど薄くなっています。  
またこの技法はヨーロッパの伝統技法を継承しております。

#### 〈洋白、銀メッキ製品の洗浄について〉

- 洗浄機でのご使用は予め専門業者にお問い合わせください。
- 洗剤によっては大変強い洗剤(銀メッキにダメージを与える)もあります。洗剤の取扱説明書を良くお読みになってからご使用ください。

(H・H)はハンドル部がモノカ柄(空洞)になっております。  
(S・H)はハンドル部が共柄(板状)になっております。