

このページの全商品は



## Cecilia

## EBM 18-8 セシリア (銀メッキ付)

## EBM 18-8 セシリア (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48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 セシリア (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	4-1351-0101	249	2080110	¥4,900
テーブルフォーク	4-1351-0102	212	2080210	¥2,500
テーブルスプーン	4-1351-0103	210	2080310	¥2,500
テーブルスプーン	4-1351-0104	199	2080410	¥2,600
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	4-1351-0105	221	2080510	¥4,500
デザートフォーク	4-1351-0106	188	2080610	¥1,900
デザートスプーン	4-1351-0107	187	2080710	¥1,900
デザートスプーン	4-1351-0108	173	2080810	¥2,000
ソースレードル(15cc)	4-1351-0109	163	2080910	¥3,000
ティースプーン	4-1351-0110	138	2081010	¥1,250
コーヒースプーン	4-1351-0111	120	2081110	¥1,150
デミタススプーン	4-1351-0112	116	2081210	¥1,150
ヒメフォーク	4-1351-0113	124	2081310	¥1,150
バターナイフ	4-1351-0114	159	2081410	¥1,500
バタースプレーター	4-1351-0115	148	2081510	¥1,200
ミツマメスプーン	4-1351-0116	120	2081610	¥1,100
シュガーレードル	4-1351-0117	118	2081710	¥1,180
アイスクリームスプーン	4-1351-0118	135	2081810	¥1,250
イチゴスプーン	4-1351-0119	137	2081910	¥1,180
グレープフルーツスプーン	4-1351-0120	163	2082010	¥1,200
カクテルフォーク	4-1351-0121	156	2082110	¥1,200
ケーキフォーク	4-1351-0122	169	2082210	¥1,400
オイスターフォーク	4-1351-0123	145	2082310	¥1,200
ソーダスプーン	4-1351-0124	184	2082410	¥1,650
メロンスプーン	4-1351-0125	189	2082510	¥1,450
ピヨンスプーン	4-1351-0126	152	2082610	¥1,600
サラダフォーク	4-1351-0127	160	2082710	¥1,550
フルーツナイフ (H・H)	4-1351-0128	185	2082810	¥3,400
フルーツフォーク (S・H)	4-1351-0129	163	2085910	¥1,350
フィッシュナイフ (H・H)	4-1351-0130	220	2083010	¥4,900
フィッシュフォーク (S・H)	4-1351-0131	181	2086110	¥2,000
フィッシュソーススプーン	4-1351-0132	183	2083210	¥2,100
サービススプーン	4-1351-0133	209	2083310	¥3,000
サービスフォーク	4-1351-0134	218	2083410	¥3,000
チュウフィンクサービススプーン	4-1351-0135	250	2089810	¥3,300
チュウフィンクサービスフォーク	4-1351-0136	260	2089910	¥3,300
サラダサービススプーン	4-1351-0137	211	2083510	¥2,300
サラダサービスフォーク	4-1351-0138	211	2083610	¥2,300
ケーキサーバー	4-1351-0139	259	2083710	¥3,300
カービングナイフ (H・H)	4-1351-0140	277	2083810	¥7,800
カービングフォーク (H・H)	4-1351-0141	240	2083910	¥7,800
スープレードル小(50cc)	4-1351-0142	φ68×246	2084010	¥6,100
スープレードル大(100cc)	4-1351-0143	φ90×286	2084110	¥7,250
サービストング 大	4-1351-0144	280	6426610	製造中止
サービストング 中	4-1351-0145	235	6426710	製造中止
サービストング 小	4-1351-0146	200	6426810	製造中止
ケーキトング	4-1351-0147	200	6427010	製造中止
アイストング	4-1351-0148	185	6427110	製造中止

ナイフ部:ハイカーボステンレス426J-1規格  
(銀造刀仕様)

Check!

銀造刀とは:  
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。  
その為刃先は焼き入れ加工を施し刃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。

Check!

トングはバネ材を使用していますので、耐久性があり、  
元に戻らなくなる様な事はありません。  
バンケットにピッタリの風格をもった、とてもつかみ易いトングです。



## 〈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。