

Orphée

EBM 18-8 オルフェ

EBM 18-8 オルフェ

材質:18-8ステンレス
仕上:オールミラー仕上
全44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

	ページコード	全長	商品コード	価格
① テーブルナイフ (H・H) ノコ刃付	4-1353-0101	248	3810101	¥3,400
② テーブルフォーク	4-1353-0201	214	3810201	¥1,500
③ テーブルスプーン	4-1353-0301	213	3810301	¥1,500
④ テーブルスプーン	4-1353-0401	198	3810401	¥1,600
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	4-1353-0501	223	3810501	¥3,800
⑥ デザートフォーク	4-1353-0601	187	3810601	¥1,300
⑦ デザートスプーン	4-1353-0701	186	3810701	¥1,300
⑧ デザートスプーン	4-1353-0801	177	3810801	¥1,400
⑨ ソースレードル(15cc)	4-1353-0901	163	3810901	¥1,800
⑩ ティースプーン	4-1353-1001	139	3811001	¥770
⑪ コーヒースプーン	4-1353-1101	121	3811101	¥700
⑫ デミタススプーン	4-1353-1201	116	3811201	¥700
⑬ ヒメフォーク	4-1353-1301	125	3811301	¥700
⑭ パターナイフ	4-1353-1401	159	3811401	¥900
⑮ パタースプレーター	4-1353-1501	148	3811501	¥700
⑯ ミツマメスプーン	4-1353-1601	124	3811601	¥770
⑰ シュガーレードル	4-1353-1701	118	3811701	¥870
⑱ アイスクリームスプーン	4-1353-1801	136	3811801	¥770
⑲ イチゴスプーン	4-1353-1901	138	3811901	¥870
⑳ グレープフルーツスプーン	4-1353-2001	163	3812001	¥900
㉑ カクテルフォーク	4-1353-2101	146	3812101	¥900
㉒ ケーキフォーク	4-1353-2201	169	3812201	¥900
㉓ オイスターフォーク	4-1353-2301	156	3812301	¥900
㉔ ソーダスプーン	4-1353-2401	182	3812401	¥970
㉕ メロンスプーン	4-1353-2501	187	3812501	¥970
㉖ ブイヨンスプーン	4-1353-2601	151	3812601	¥900
㉗ サラダフォーク	4-1353-2701	161	3812701	¥900
㉘ フルーツナイフ (H・H)	4-1353-2801	185	3812801	¥2,900
㉙ フルーツフォーク (S・H)	4-1353-2901	163	3812901	¥900
㉚ フィッシュナイフ (H・H)	4-1353-3001	223	3813001	¥3,300
㉛ フィッシュフォーク (S・H)	4-1353-3101	183	3813101	¥1,300
㉜ フィッシュソーススプーン	4-1353-3201	183	3813201	¥1,300
㉝ サービススプーン	4-1353-3301	211	3813301	¥1,700
㉞ サービスフォーク	4-1353-3401	219	3813401	¥1,700
㉟ チューフィンサービススプーン	4-1353-3501	260	3813501	¥1,900
㊱ チューフィンサービスフォーク	4-1353-3601	250	3813601	¥1,900
㊲ サラダサービススプーン	4-1353-3701	210	3813701	¥1,600
㊳ サラダサービスフォーク	4-1353-3801	210	3813801	¥1,600
㊴ ケーキサーバー	4-1353-3901	260	3813901	¥2,000
㊵ カービングナイフ (H・H)	4-1353-4001	277	3814001	¥6,500
㊶ カービングフォーク (H・H)	4-1353-4101	240	3814101	¥6,500
㊷ スプレードル小(50cc)	4-1353-4201	φ69×257	3814201	¥3,400
㊸ スプレードル大(100cc)	4-1353-4301	φ90×281	3814301	¥4,000
㊹ エスカルゴフォーク	4-1353-4401	158	3814401	¥900

ナイフ部:ハイカーボンステンレス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。

(H・H)はハンドル部がモナカ柄(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。

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

