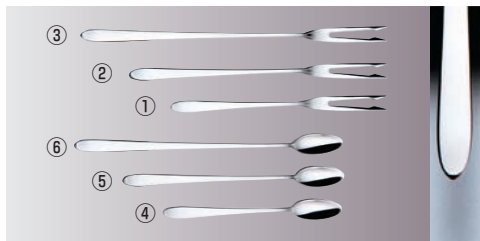


ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

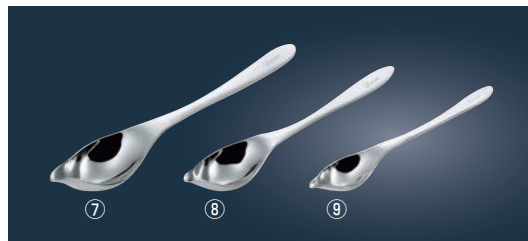


全6アイテム  
オールミラー仕上

18-10 #10400 リンズ

72

	ページコード	全長	商品コード	価格	
①	フォンデュ&オードブルフォーク・S	4-1416-0101	140	1944300	¥850
②	フォンデュ&オードブルフォーク・M	4-1416-0201	170	1944200	¥900
③	フォンデュ&オードブルフォーク・L	4-1416-0301	200	1944100	¥950
④	カフェスティックスプーン・S	4-1416-0401	120	1944600	¥850
⑤	カフェスティックスプーン・M	4-1416-0501	150	1944500	¥900
⑥	カフェスティックスプーン・L	4-1416-0601	180	1944400	¥950



ソースデコスプーン

71

	ページコード	全長	商品コード	価格	
⑦	#46664-L	4-1416-0701	225	1114200	¥1,700
⑧	#46664-M	4-1416-0801	195	1114210	¥1,500
⑨	#46664-S	4-1416-0901	165	1114220	¥1,300

材質:18-8ステンレス  
●ソースやドレッシングなど、先端を立てながら持ち、お皿に文字や模様などを描けます。



18-8 くるくるパスタフォーク

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑩S	4-1416-1001	190	1874910	¥600
⑪M	4-1416-1101	220	1874920	¥660
⑫L	4-1416-1201	233	1874930	¥720

●指先を下に滑らすだけで麺がくるくる巻けます。



⑬ののじ 18-8 UD多機能  
ピックフォーク

71

	ページコード	商品コード	価格
REL-09	4-1416-1301	1795900	¥700

全長:145 柄部/サテン仕上げ  
●切る機能に優れた先端のギザ部。すくう時に重宝する独自のくぼみ。背部の丸みは、ジャムやバターを塗る時も重宝します。



⑭18-0 焼き鳥用フォーク  
串とーり

71

	ページコード	商品コード	価格
4-1416-1401	8840800	¥270	

全長:160



⑮18-0  
焼き鳥フォーク L型

ページコード	商品コード	価格
4-1416-1501	1618400	¥400

全長:140



⑯18-10  
マルチフォーク

ページコード	商品コード	価格
4-1416-1601	8071200	¥550

全長:158  
種をとる、切る、掏う、刺す、トウモロコシを取る、串から外すといった動作が簡単にできる多機能フォーク



⑰なにわのエジソンの  
串抜き皿 (2枚入)

71 72

ページコード	商品コード	価格	
AYS-01	4-1416-1701	1720800	¥1,200

外寸:165×113×H33  
材質:PBT/PET樹脂 耐熱温度:140℃  
●トレーの溝に串を入れ引き抜くだけで串が簡単に外れます。  
●口や手が汚れず串がスッと抜けて食べやすい。



⑱18-8 串抜き tong

71

ページコード	商品コード	価格	
KY-376	4-1416-1801	4508700	¥800

全長:90  
●Tongの先端の溝に串を入れたら、後は押すだけでスッと食材を抜くことができます。  
●先端が下に付かないデザインなので、そのままテーブルの上に置いておけます。



ゲンセ

1865年創業のスウェーデン王室御用達のカタラーブランドです。毎年ノーベル賞の晩餐会でも使用され、伝統と信頼を築き上げています。アペタイズは日本のお茶の葉の形にインスピレーションを得て誕生したシリーズです。デザイナーのこだわりが現れたインパクトのあるデザインながら、使いやすさも備えているのが魅力です。



ゲンセ 18-8 アペタイズ

73

	ページコード	全長	商品コード	価格	
⑲	テーブルナイフ	4-1416-1901	240	2053250	¥2,300
⑳	テーブルフォーク	4-1416-2001	215	2053260	¥2,300
㉑	テーブルスプーン	4-1416-2101	215	2053240	¥2,300
㉒	ティースプーン	4-1416-2201	140	2053230	¥1,300



⑳18-10  
クルス・デ・マルタ  
バエリアフォーク

71 72

ページコード	商品コード	価格
4-1416-2301	0405480	¥580

●聖ヨハネ騎士団の名を冠したこのフォークは、バエリアを食べるのに最も適した構造になっています。スプーンに刺まった溝や適度な深さ、手にしっかり馴染む持ちやすい柄のライン、バエリアの本場バレンシアならではの逸品です。

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・卓上サイン

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品