

Stefany

EBM 18-8 ステファニー (銀メッキ付)

このページの全商品は



EBM 18-8 ステファニー (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43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 ステファニー (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	4-1350-0101	247	2070111	¥4,100
テーブルフォーク	4-1350-0102	215	2070211	¥2,100
テーブルスプーン	4-1350-0103	215	2070311	¥2,100
テーブルスプーン	4-1350-0104	199	2070411	¥2,200
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	4-1350-0105	223	2070511	¥4,500
デザートフォーク	4-1350-0106	189	2070611	¥1,900
デザートスプーン	4-1350-0107	183	2070711	¥1,900
デザートスプーン	4-1350-0108	172	2070811	¥2,000
ソースレードル(15cc)	4-1350-0109	161	2070911	¥2,700
ティースプーン	4-1350-0110	139	2071011	¥1,100
コーヒー Spoon	4-1350-0111	121	2071111	¥960
デミタススプーン	4-1350-0112	116	2071211	¥960
ヒメフォーク	4-1350-0113	125	2071311	¥960
バターナイフ	4-1350-0114	159	2071411	¥1,250
バタースプレーター	4-1350-0115	148	2071511	¥1,000
ミツマメスプーン	4-1350-0116	124	2071611	¥1,100
シュガーレードル	4-1350-0117	118	2071711	¥1,180
アイスクリームスプーン	4-1350-0118	135	2071811	¥1,100
イチゴスプーン	4-1350-0119	137	2071911	¥1,180
グレープフルーツスプーン	4-1350-0120	163	2072011	¥1,200
カクテルフォーク	4-1350-0121	156	2072111	¥1,200
ケーキフォーク	4-1350-0122	168	2072211	¥1,200
オイスターフォーク	4-1350-0123	145	2072311	¥1,200
ソーダスプーン	4-1350-0124	185	2072411	¥1,450
メロンスプーン	4-1350-0125	189	2072511	¥1,450
ピヨンスプーン	4-1350-0126	152	2072611	¥1,400
サラダフォーク	4-1350-0127	160	2072711	¥1,350
フルーツナイフ (H・H)	4-1350-0128	184	2072811	¥3,400
フルーツフォーク (S・H)	4-1350-0129	165	2075911	¥1,350
フィッシュナイフ (H・H)	4-1350-0130	221	2073011	¥4,200
フィッシュフォーク (S・H)	4-1350-0131	184	2076111	¥1,800
フィッシュソーススプーン	4-1350-0132	181	2073211	¥1,850
サーブスプーン	4-1350-0133	211	2073311	¥2,600
サーブフォーク	4-1350-0134	222	2073411	¥2,600
チューフィンクサーブスプーン	4-1350-0135	250	2079811	¥3,300
チューフィンクサーブフォーク	4-1350-0136	260	2079911	¥3,300
サラダサーブスプーン	4-1350-0137	213	2073511	¥2,300
サラダサーブフォーク	4-1350-0138	214	2073611	¥2,300
ケーキサーバー	4-1350-0139	259	2073711	¥3,300
カービングナイフ (H・H)	4-1350-0140	277	2073811	¥7,800
カービングフォーク (H・H)	4-1350-0141	240	2073911	¥7,800
スープレードル小(50cc)	4-1350-0142	φ69×253	2074011	¥6,100
スープレードル大(100cc)	4-1350-0143	φ90×283	2074111	¥7,250

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。

(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。



〈洋白、銀メッキ製品の洗浄について〉

- 洗浄機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。

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