

Stefany

EBM 18-8 ステファニー



EBM 18-8 ステファニー

材質:18-8ステンレス
仕上:オールミラー仕上
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

| | 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 | 4-1356-0101 | 247 | 2070101 | ¥3,400 |
| ② テーブルフォーク | 4-1356-0201 | 215 | 2070201 | ¥1,500 |
| ③ テーブルスプーン | 4-1356-0301 | 215 | 2070301 | ¥1,500 |
| ④ テーブルスプーン | 4-1356-0401 | 199 | 2070401 | ¥1,600 |
| ⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付 | 4-1356-0501 | 223 | 2070501 | ¥3,800 |
| ⑥ デザートフォーク | 4-1356-0601 | 189 | 2070601 | ¥1,300 |
| ⑦ デザートスプーン | 4-1356-0701 | 183 | 2070701 | ¥1,300 |
| ⑧ デザートスプーン | 4-1356-0801 | 172 | 2070801 | ¥1,400 |
| ⑨ ソースレードル(15cc) | 4-1356-0901 | 161 | 2070901 | ¥1,800 |
| ⑩ ティースプーン | 4-1356-1001 | 139 | 2071001 | ¥770 |
| ⑪ コーヒースプーン | 4-1356-1101 | 121 | 2071101 | ¥700 |
| ⑫ デミタススプーン | 4-1356-1201 | 116 | 2071201 | ¥700 |
| ⑬ ヒメフォーク | 4-1356-1301 | 125 | 2071301 | ¥700 |
| ⑭ パターナイフ | 4-1356-1401 | 159 | 2071401 | ¥900 |
| ⑮ バタースプレーター | 4-1356-1501 | 148 | 2071501 | ¥700 |
| ⑯ ミツメメスプーン | 4-1356-1601 | 124 | 2071601 | ¥770 |
| ⑰ シュガーレードル | 4-1356-1701 | 118 | 2071701 | ¥870 |
| ⑱ アイスクリームスプーン | 4-1356-1801 | 135 | 2071801 | ¥770 |
| ⑲ イチゴスプーン | 4-1356-1901 | 137 | 2071901 | ¥870 |
| ⑳ グレープフルーツスプーン | 4-1356-2001 | 163 | 2072001 | ¥900 |
| ㉑ カクテルフォーク | 4-1356-2101 | 156 | 2072101 | ¥900 |
| ㉒ ケーキフォーク | 4-1356-2201 | 168 | 2072201 | ¥900 |
| ㉓ オイスターフォーク | 4-1356-2301 | 145 | 2072301 | ¥900 |
| ㉔ ソーダスプーン | 4-1356-2401 | 185 | 2072401 | ¥970 |
| ㉕ メロンスプーン | 4-1356-2501 | 189 | 2072501 | ¥970 |
| ㉖ プイونسプーン | 4-1356-2601 | 152 | 2072601 | ¥900 |
| ㉗ サラダフォーク | 4-1356-2701 | 160 | 2072701 | ¥900 |
| ㉘ フルーツナイフ (H・H) | 4-1356-2801 | 184 | 2072801 | ¥2,900 |
| ㉙ フルーツフォーク (S・H) | 4-1356-2901 | 165 | 2075901 | ¥900 |
| ㉚ フィッシュナイフ (H・H) | 4-1356-3001 | 221 | 2073001 | ¥3,300 |
| ㉛ フィッシュフォーク (S・H) | 4-1356-3101 | 184 | 2076101 | ¥1,300 |
| ㉜ フィッシュソーススプーン | 4-1356-3201 | 181 | 2073201 | ¥1,300 |
| ㉝ サービススプーン | 4-1356-3301 | 211 | 2073301 | ¥1,700 |
| ㉞ サービスフォーク | 4-1356-3401 | 222 | 2073401 | ¥1,700 |
| ㉟ チューフィンサービススプーン | 4-1356-3501 | 250 | 2079801 | ¥1,900 |
| ㊱ チューフィンサービスフォーク | 4-1356-3601 | 260 | 2079901 | ¥1,900 |
| ㊲ サラダサービススプーン | 4-1356-3701 | 213 | 2073501 | ¥1,600 |
| ㊳ サラダサービスフォーク | 4-1356-3801 | 214 | 2073601 | ¥1,600 |
| ㊴ ケーキサーバー | 4-1356-3901 | 259 | 2073701 | ¥2,000 |
| ㊵ カービングナイフ (H・H) | 4-1356-4001 | 277 | 2073801 | ¥6,500 |
| ㊶ カービングフォーク (H・H) | 4-1356-4101 | 240 | 2073901 | ¥6,500 |
| ㊷ スープレードル小(50cc) | 4-1356-4201 | φ69×253 | 2074001 | ¥3,400 |
| ㊸ スープレードル大(100cc) | 4-1356-4301 | φ90×283 | 2074101 | ¥4,000 |

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。

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
ミニユーク・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