

# Cecilia

## EBM 18-8 セシリア



### EBM 18-8 セシリア

材質:18-8ステンレス  
仕上:オールミラー仕上  
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

	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	4-1357-0101	249	2080100	¥4,100
② テーブルフォーク	4-1357-0201	212	2080200	¥1,800
③ テーブルスプーン	4-1357-0301	210	2080300	¥1,800
④ テーブルスプーン	4-1357-0401	199	2080400	¥1,900
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	4-1357-0501	221	2080500	¥3,800
⑥ デザートフォーク	4-1357-0601	188	2080600	¥1,300
⑦ デザートスプーン	4-1357-0701	187	2080700	¥1,300
⑧ デザートスプーン	4-1357-0801	173	2080800	¥1,400
⑨ ソースレードル(15cc)	4-1357-0901	166	2080900	¥2,100
⑩ ティースプーン	4-1357-1001	138	2081000	¥940
⑪ コーヒースプーン	4-1357-1101	120	2081100	¥870
⑫ デミタススプーン	4-1357-1201	116	2081200	¥870
⑬ ヒメフォーク	4-1357-1301	124	2081300	¥870
⑭ バターナイフ	4-1357-1401	159	2081400	¥1,100
⑮ バタースプレーター	4-1357-1501	148	2081500	¥870
⑯ ミツマメスプーン	4-1357-1601	120	2081600	¥770
⑰ シュガーレードル	4-1357-1701	118	2081700	¥870
⑱ アイスクリームスプーン	4-1357-1801	135	2081800	¥940
⑲ イチゴスプーン	4-1357-1901	137	2081900	¥870
⑳ グレープフルーツスプーン	4-1357-2001	163	2082000	¥900
㉑ カクテルフォーク	4-1357-2101	156	2082100	¥900
㉒ ケーキフォーク	4-1357-2201	169	2082200	¥1,100
㉓ オイスターフォーク	4-1357-2301	145	2082300	¥900
㉔ ソーダスプーン	4-1357-2401	184	2082400	¥1,200
㉕ メロンスプーン	4-1357-2501	189	2082500	¥970
㉖ ブイヨンスプーン	4-1357-2601	152	2082600	¥1,100
㉗ サラダフォーク	4-1357-2701	160	2082700	¥1,100
㉘ フルーツナイフ (H・H)	4-1357-2801	185	2082800	¥2,900
㉙ フルーツフォーク (S・H)	4-1357-2901	163	2085900	¥900
㉚ フィッシュナイフ (H・H)	4-1357-3001	220	2083000	¥4,000
㉛ フィッシュフォーク (S・H)	4-1357-3101	181	2086100	¥1,500
㉜ フィッシュソーススプーン	4-1357-3201	183	2083200	¥1,500
㉝ サービススプーン	4-1357-3301	209	2083300	¥2,100
㉞ サービスフォーク	4-1357-3401	218	2083400	¥2,100
㉟ チューフィンサービススプーン	4-1357-3501	250	2089800	¥1,900
㊱ チューフィンサービスフォーク	4-1357-3601	260	2089900	¥1,900
㊲ サラダサービススプーン	4-1357-3701	211	2083500	¥1,600
㊳ サラダサービスフォーク	4-1357-3801	211	2083600	¥1,600
㊴ ケーキサーバー	4-1357-3901	259	2083700	¥2,000
㊵ カービングナイフ (H・H)	4-1357-4001	277	2083800	¥6,500
㊶ カービングフォーク (H・H)	4-1357-4101	240	2083900	¥6,500
㊷ スプレードル小(50cc)	4-1357-4201	φ68×246	2084000	¥3,400
㊸ スプレードル大(100cc)	4-1357-4301	φ90×286	2084100	¥4,000
㊹ サービストング大	4-1357-4401	50×280	6426600	¥6,600
㊺ サービストング中	4-1357-4501	50×235	6426700	¥5,500
㊻ サービストング小	4-1357-4601	35×200	6426800	¥5,000
㊼ ケーキトング	4-1357-4701	32×200	6427000	¥5,000
㊽ アイストング	4-1357-4801	23×185	6427100	¥5,000

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⑳～㉚は、バナ材を使用していますので耐久性があり、元に戻らなくなったたりする心配がありません。  
バンケットにピッタリの風格をもった、とてもつかみやすいトングです。

(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・ジュース・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