

Boulogne

EBM 18-8 ブローニュ (銀メッキ付)

このページの全商品は



EBM 18-8 ブローニュ (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44アイテム

(ナイフ刀部特長)

- サビにくい
- 摩耗が少なく切れ味が持続



①EBM 18-8 ブローニュ (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	6-1378-0101	249 3820111	¥6,000
テーブルフォーク	6-1378-0102	219 3820211	¥3,100
テーブルスプーン	6-1378-0103	211 3820311	¥3,100
テーブルスプーン	6-1378-0104	204 3820411	¥2,400
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	6-1378-0105	223 3820511	¥5,600
デザートフォーク	6-1378-0106	188 3820611	¥2,400
デザートスプーン	6-1378-0107	185 3820711	¥2,400
デザートスプーン	6-1378-0108	176 3820811	¥2,000
ソースレードル(15cc)	6-1378-0109	163 3820911	¥2,900
ティースプーン	6-1378-0110	142 3821011	¥1,600
コーヒー Spoon	6-1378-0111	125 3821111	¥1,450
デミタススプーン	6-1378-0112	119 3821211	¥1,000
ヒメフォーク	6-1378-0113	128 3821311	¥1,450
バターナイフ	6-1378-0114	162 3821411	¥1,300
バタースプレーター	6-1378-0115	151 3821511	¥1,500
ミツマメスプーン	6-1378-0116	125 3821611	¥1,150
シュガーレードル	6-1378-0117	122 3821711	¥1,250
アイスクリームスプーン	6-1378-0118	138 3821811	¥1,550
イチゴスプーン	6-1378-0119	141 3821911	¥1,250
グレープフルーツスプーン	6-1378-0120	165 3822011	¥1,300
カクテルフォーク	6-1378-0121	146 3822111	¥1,300
ケーキフォーク	6-1378-0122	171 3822211	¥1,800
オイスターフォーク	6-1378-0123	158 3822311	¥1,300
ソーダスプーン	6-1378-0124	186 3822411	¥2,100
メロンスプーン	6-1378-0125	191 3822511	¥1,600
ピヨンスプーン	6-1378-0126	154 3822611	¥2,000
サラダフォーク	6-1378-0127	162 3822711	¥1,450
フルーツナイフ (H・H)	6-1378-0128	185 3822811	¥3,600
フルーツフォーク (S・H)	6-1378-0129	165 3822911	¥1,450
フィッシュナイフ (H・H)	6-1378-0130	223 3823011	¥4,400
フィッシュフォーク (S・H)	6-1378-0131	198 3823111	¥2,200
フィッシュソーススプーン	6-1378-0132	186 3823211	¥2,000
サービススプーン	6-1378-0133	216 3823311	¥2,800
サービスフォーク	6-1378-0134	224 3823411	¥2,800
チュウフィンサービススプーン	6-1378-0135	260 3823511	¥3,600
チュウフィンサービスフォーク	6-1378-0136	250 3823611	¥3,600
サラダサービススプーン	6-1378-0137	217 3823711	¥2,400
サラダサービスフォーク	6-1378-0138	217 3823811	¥2,400
ケーキサーバー	6-1378-0139	264 3823911	¥3,600
カービングナイフ	6-1378-0140	277 3824011	¥8,000
カービングフォーク	6-1378-0141	240 3824111	¥8,000
スプレードル小(50cc)	6-1378-0142	φ69×254 3824211	¥6,700
スプレードル大(100cc)	6-1378-0143	φ90×284 3824311	¥8,000
エスカルゴフォーク	6-1378-0144	160 3824411	¥1,300

ナイフ部:ハイカーボステンレス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。

〈洋白、銀メッキ製品の洗浄について〉

- 洗浄機で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。

(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 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

