ノリタケ金属食器について

1　デザインについて

ノリタケ金属食器は、「お客様の使いやすさ」を追求するために、デザインと加工技術の両面から様々な工夫をしています。例えば、カトラリーを手にした時に感じる重量感は、先端・中央・柄部分と鋼材の厚みを変化させることによって長時間ストレスなくご使用いただける絶妙のバランスを体現しています。
又、スプーンのすくう部分を「つぼ」と呼び、この「つぼ」の深さを工夫し、食事を美味しく召し上がれるように設計しています。熟練した技能者が側面まで丁寧に研磨し、口当たりも滑らか。口に入れるものだからこそ細心の注意を払い、ノリタケの厳しい検査基準をクリアしたものをお届けします。※上記は国内生産品に限り該当する内容を含みます。

2　メッキ厚について（JIS規格）

ノリタケ金属食器の業務用の標準的な銀メッキ厚は3.8μ（ミクロン）です。その他の厚みでもお客様のご要望に応じて加工を承ります。

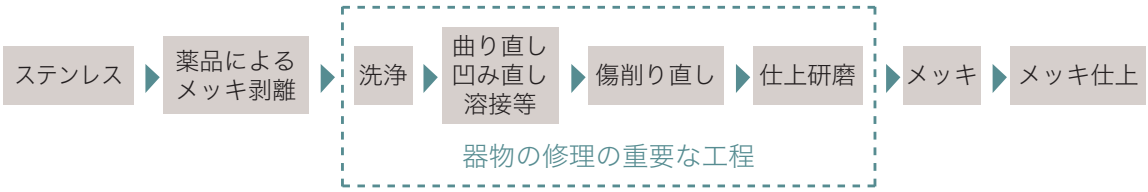
銀メッキ厚のJIS規格は以下の通りです。

1級	0.5μ	（旧JIS規格第1種0.3μ）
2級	1.0μ	（旧JIS規格第2種0.6μ）
3級	3.0μ	（旧JIS規格第3種3.8μ）
4級	5.0μ	（旧JIS規格第4種7.6μ）

5級	10.0μ	
6級	15.0μ	（旧JIS規格第5種15.3μ）
7級	20.0μ	（旧JIS規格第6種22.9μ）
8級	30.0μ	（旧JIS規格第7種30.6μ）

3　銀メッキ食器の修理について

修理工程は次のようになります。



修理はここがポイントです。

※曲り直し……スプーン、フォークの曲り等

● 修理について

使用頻度にもよりますが、業務用では旧JIS規格の第3種（3.8μ）程度のメッキ厚で少なくとも3〜5年に一度の割合で、修理されることをお勧めしています。又、ヨーロッパ製品等の20〜30μ程度の厚いメッキ銀食器であっても、表面のキズが目立ってきたら修理するのが一般的です。
弊社では、ご使用中に付いた細かなキズ等も下地の研磨によって極力取り除き、新品同様のレベルになることを目指して修理を承っております。ご採用後もお気軽にご相談ください。

● どんな物でも修理できるのか

基本的にはほとんどの物を修理することが可能です。装飾模様の細いデザインは、研磨の際に模様が薄くなるため修理には限界がありますので予めご了承ください。その他、部分的に金メッキを施すなど、既存の表面仕上げと異なる加工も承っておりますので、担当のものにご相談ください。

お客様へ

弊社金属食器のナイフの刃先には適度に切れて錆びにくい「H1鋼材」を使用してまいりましたが、諸般の事情により同鋼材の入手が不可能となり、部品鋼材の在庫終了次第、順次13Crステンレス鋼材に変更させていただきます。