

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	1-1370-0101	249	3820111	¥3,300
テーブルフォーク	1-1370-0102	219	3820211	¥1,800
テーブルスプーン	1-1370-0103	211	3820311	¥1,800
テーブルスプーン	1-1370-0104	204	3820411	¥1,900
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	1-1370-0105	223	3820511	¥3,000
デザートフォーク	1-1370-0106	188	3820611	¥1,450
デザートスプーン	1-1370-0107	185	3820711	¥1,450
デザートスプーン	1-1370-0108	176	3820811	¥1,550
ソースレードル(15cc)	1-1370-0109	163	3820911	¥2,300
ティースプーン	1-1370-0110	142	3821011	¥900
コーヒー Spoon	1-1370-0111	125	3821111	¥820
デミタススプーン	1-1370-0112	119	3821211	¥820
ヒメフォーク	1-1370-0113	128	3821311	¥820
バターナイフ	1-1370-0114	162	3821411	¥1,050
パタープレート	1-1370-0115	151	3821511	¥850
ミツマメスプーン	1-1370-0116	125	3821611	¥900
シュガーレードル	1-1370-0117	122	3821711	¥980
アイスクリームスプーン	1-1370-0118	138	3821811	¥900
イチゴスプーン	1-1370-0119	141	3821911	¥980
グレープフルーツスプーン	1-1370-0120	165	3822011	¥1,000
カクテルフォーク	1-1370-0121	146	3822111	¥1,000
ケーキフォーク	1-1370-0122	171	3822211	¥1,000
オイスターフォーク	1-1370-0123	158	3822311	¥1,000
ソーダスプーン	1-1370-0124	186	3822411	¥1,250
メロンスプーン	1-1370-0125	191	3822511	¥1,250
ピヨンスプーン	1-1370-0126	154	3822611	¥1,200
サラダフォーク	1-1370-0127	162	3822711	¥1,150
フルーツナイフ (H・H)	1-1370-0128	185	3822811	¥2,700
フルーツフォーク (S・H)	1-1370-0129	165	3822911	¥1,150
フィッシュナイフ (H・H)	1-1370-0130	223	3823011	¥3,400
フィッシュフォーク (S・H)	1-1370-0131	198	3823111	¥1,500
フィッシュソーススプーン	1-1370-0132	186	3823211	¥1,600
サービススプーン	1-1370-0133	216	3823311	¥2,200
サービスフォーク	1-1370-0134	224	3823411	¥2,200
チュウフィンサービススプーン	1-1370-0135	260	3823511	¥2,800
チュウフィンサービスフォーク	1-1370-0136	250	3823611	¥2,800
サラダサービススプーン	1-1370-0137	217	3823711	¥1,950
サラダサービスフォーク	1-1370-0138	217	3823811	¥1,950
ケーキサーバー	1-1370-0139	264	3823911	¥2,900
カービングナイフ	1-1370-0140	277	3824011	¥7,800
カービングフォーク	1-1370-0141	240	3824111	¥7,800
スプレードル小(50cc)	1-1370-0142	φ69×254	3824211	¥6,300
スプレードル大(100cc)	1-1370-0143	φ90×284	3824311	¥6,300
エスカルゴフォーク	1-1370-0144	160	3824411	¥1,000

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