

このページの全商品は



Cherbourg

EBM 18-8 シェルブール (銀メッキ付)

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・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



EBM 18-8 シェルブール (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

①EBM 18-8 シェルブール (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 | 1-1371-0101 | 249 | 2060111 | ¥3,300 |
| テーブルフォーク | 1-1371-0102 | 211 | 2060211 | ¥1,800 |
| テーブルスプーン | 1-1371-0103 | 215 | 2060311 | ¥1,800 |
| テーブルスプーン | 1-1371-0104 | 200 | 2060411 | ¥1,900 |
| デザートナイフ (H・H) ノコ刃付 | 1-1371-0105 | 221 | 2060511 | ¥3,000 |
| デザートフォーク | 1-1371-0106 | 189 | 2060611 | ¥1,450 |
| デザートスプーン | 1-1371-0107 | 187 | 2060711 | ¥1,450 |
| デザートスプーン | 1-1371-0108 | 175 | 2060811 | ¥1,550 |
| ソースレードル(15cc) | 1-1371-0109 | 164 | 2060911 | ¥2,300 |
| ティースプーン | 1-1371-0110 | 139 | 2061011 | ¥900 |
| コーヒースプーン | 1-1371-0111 | 123 | 2061111 | ¥820 |
| デミタススプーン | 1-1371-0112 | 117 | 2061211 | ¥820 |
| ヒメフォーク | 1-1371-0113 | 127 | 2061311 | ¥820 |
| バターナイフ | 1-1371-0114 | 159 | 2061411 | ¥1,050 |
| バタースプレーター | 1-1371-0115 | 149 | 2061511 | ¥850 |
| ミツメスプーン | 1-1371-0116 | 124 | 2061611 | ¥900 |
| シュガーレードル | 1-1371-0117 | 118 | 2061711 | ¥980 |
| アイスクリームスプーン | 1-1371-0118 | 135 | 2061811 | ¥900 |
| イチゴスプーン | 1-1371-0119 | 137 | 2061911 | ¥980 |
| グレープフルーツスプーン | 1-1371-0120 | 163 | 2062011 | ¥1,000 |
| カクテルフォーク | 1-1371-0121 | 156 | 2062111 | ¥1,000 |
| ケーキフォーク | 1-1371-0122 | 168 | 2062211 | ¥1,000 |
| オイスターフォーク | 1-1371-0123 | 144 | 2062311 | ¥1,000 |
| ソーダスプーン | 1-1371-0124 | 185 | 2062411 | ¥1,250 |
| メロンスプーン | 1-1371-0125 | 189 | 2062511 | ¥1,250 |
| ピヨンスプーン | 1-1371-0126 | 152 | 2062611 | ¥1,200 |
| サラダフォーク | 1-1371-0127 | 160 | 2062711 | ¥1,150 |
| フルーツナイフ (H・H) | 1-1371-0128 | 185 | 2062811 | ¥2,700 |
| フルーツフォーク (S・H) | 1-1371-0129 | 162 | 2065911 | ¥1,150 |
| フィッシュナイフ (H・H) | 1-1371-0130 | 221 | 2063011 | ¥3,400 |
| フィッシュフォーク (S・H) | 1-1371-0131 | 188 | 2066111 | ¥1,500 |
| フィッシュソーススプーン | 1-1371-0132 | 185 | 2063211 | ¥1,600 |
| サービススプーン | 1-1371-0133 | 212 | 2063311 | ¥2,200 |
| サービスフォーク | 1-1371-0134 | 220 | 2063411 | ¥2,200 |
| チュウフィンサービススプーン | 1-1371-0135 | 250 | 2069811 | ¥2,800 |
| チュウフィンサービスフォーク | 1-1371-0136 | 260 | 2069911 | ¥2,800 |
| サラダサービススプーン | 1-1371-0137 | 213 | 2063511 | ¥1,950 |
| サラダサービスフォーク | 1-1371-0138 | 213 | 2063611 | ¥1,950 |
| ケーキサーバー | 1-1371-0139 | 261 | 2063711 | ¥2,900 |
| カービングナイフ (H・H) | 1-1371-0140 | 277 | 2063811 | ¥7,800 |
| カービングフォーク (H・H) | 1-1371-0141 | 240 | 2063911 | ¥7,800 |
| スープレードル小(50cc) | 1-1371-0142 | φ69×250 | 2064011 | ¥5,300 |
| スープレードル大(100cc) | 1-1371-0143 | φ91×285 | 2064111 | ¥6,300 |

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刀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。