

Boulogne

EBM 18-8 ブローニュ



EBM 18-8 ブローニュ

材質:18-8ステンレス
仕上:オールミラー仕上
全44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	1-1376-0101	249	3820101	¥2,600
② テーブルフォーク	1-1376-0201	219	3820201	¥1,250
③ テーブルスプーン	1-1376-0301	211	3820301	¥1,250
④ テーブルスプーン	1-1376-0401	204	3820401	¥1,300
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	1-1376-0501	223	3820501	¥2,450
⑥ デザートフォーク	1-1376-0601	188	3820601	¥940
⑦ デザートスプーン	1-1376-0701	185	3820701	¥940
⑧ デザートスプーン	1-1376-0801	176	3820801	¥1,000
⑨ ソースレードル(15cc)	1-1376-0901	163	3820901	¥1,500
⑩ ティースプーン	1-1376-1001	142	3821001	¥640
⑪ コーヒースプーン	1-1376-1101	125	3821101	¥570
⑫ デミタススプーン	1-1376-1201	119	3821201	¥570
⑬ ヒメフォーク	1-1376-1301	128	3821301	¥570
⑭ バターナイフ	1-1376-1401	162	3821401	¥740
⑮ バタースプレーター	1-1376-1501	151	3821501	¥570
⑯ ミツマメスプーン	1-1376-1601	125	3821601	¥640
⑰ シュガーレードル	1-1376-1701	122	3821701	¥700
⑱ アイスクリームスプーン	1-1376-1801	138	3821801	¥640
⑲ イチゴスプーン	1-1376-1901	141	3821901	¥700
⑳ グレープフルーツスプーン	1-1376-2001	165	3822001	¥740
㉑ カクテルフォーク	1-1376-2101	146	3822101	¥740
㉒ ケーキフォーク	1-1376-2201	171	3822201	¥740
㉓ オイスターフォーク	1-1376-2301	158	3822301	¥740
㉔ ソーダスプーン	1-1376-2401	186	3822401	¥800
㉕ メロンスプーン	1-1376-2501	191	3822501	¥800
㉖ ブイヨンスプーン	1-1376-2601	154	3822601	¥740
㉗ サラダフォーク	1-1376-2701	162	3822701	¥740
㉘ フルーツナイフ (H・H)	1-1376-2801	185	3822801	¥2,200
㉙ フルーツフォーク (S・H)	1-1376-2901	165	3822901	¥740
㉚ フィッシュナイフ (H・H)	1-1376-3001	223	3823001	¥2,550
㉛ フィッシュフォーク (S・H)	1-1376-3101	198	3823101	¥1,050
㉜ フィッシュソーススプーン	1-1376-3201	186	3823201	¥1,050
㉝ サービススプーン	1-1376-3301	216	3823301	¥1,400
㉞ サービスフォーク	1-1376-3401	224	3823401	¥1,400
㉟ チューフィンサービススプーン	1-1376-3501	260	3823501	¥1,550
㊱ チューフィンサービスフォーク	1-1376-3601	250	3823601	¥1,550
㊲ サラダサービススプーン	1-1376-3701	217	3823701	¥1,350
㊳ サラダサービスフォーク	1-1376-3801	217	3823801	¥1,350
㊴ ケーキサーバー	1-1376-3901	264	3823901	¥1,600
㊵ カービングナイフ (H・H)	1-1376-4001	277	3824001	¥6,500
㊶ カービングフォーク (H・H)	1-1376-4101	240	3824101	¥6,500
㊷ スープレードル小(50cc)	1-1376-4201	φ69×254	3824201	¥2,800
㊸ スープレードル大(100cc)	1-1376-4301	φ90×284	3824301	¥3,300
㊹ エスカルゴフォーク	1-1376-4401	160	3824401	¥740

ナイフ部:ハイカーボンステンレス426J-1規格
(鍛造刀仕様)



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。

(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