

Cherbourg

EBM 18-8 シェルブール



EBM 18-8 シェルブール

材質:18-8ステンレス
 仕上:オールミラー仕上
 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

	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	1-1377-0101	249	2060101	¥2,600
② テーブルフォーク	1-1377-0201	211	2060201	¥1,250
③ テーブルスプーン	1-1377-0301	215	2060301	¥1,250
④ テーブルスプーン	1-1377-0401	200	2060401	¥1,300
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	1-1377-0501	221	2060501	¥2,450
⑥ デザートフォーク	1-1377-0601	189	2060601	¥940
⑦ デザートスプーン	1-1377-0701	187	2060701	¥940
⑧ デザートスプーン	1-1377-0801	175	2060801	¥1,000
⑨ ソースレードル(15cc)	1-1377-0901	164	2060901	¥1,500
⑩ ティースプーン	1-1377-1001	139	2061001	¥640
⑪ コーヒースプーン	1-1377-1101	123	2061101	¥570
⑫ デミタススプーン	1-1377-1201	117	2061201	¥570
⑬ ヒメフォーク	1-1377-1301	127	2061301	¥570
⑭ パターナイフ	1-1377-1401	159	2061401	¥740
⑮ パタースプレーター	1-1377-1501	149	2061501	¥570
⑯ ミツマメスプーン	1-1377-1601	124	2061601	¥640
⑰ シュガーレードル	1-1377-1701	118	2061701	¥700
⑱ アイスクリームスプーン	1-1377-1801	135	2061801	¥640
⑲ イチゴスプーン	1-1377-1901	137	2061901	¥700
⑳ グレープフルーツスプーン	1-1377-2001	163	2062001	¥740
㉑ カクテルフォーク	1-1377-2101	156	2062101	¥740
㉒ ケーキフォーク	1-1377-2201	168	2062201	¥740
㉓ オイスターフォーク	1-1377-2301	144	2062301	¥740
㉔ ソーダスプーン	1-1377-2401	185	2062401	¥800
㉕ メロンスプーン	1-1377-2501	189	2062501	¥800
㉖ ブイヨンスプーン	1-1377-2601	152	2062601	¥740
㉗ サラダフォーク	1-1377-2701	160	2062701	¥740
㉘ フルーツナイフ (H・H)	1-1377-2801	185	2062801	¥2,200
㉙ フルーツフォーク (S・H)	1-1377-2901	162	2065901	¥740
㉚ フィッシュナイフ (H・H)	1-1377-3001	221	2063001	¥2,550
㉛ フィッシュフォーク (S・H)	1-1377-3101	188	2066101	¥1,050
㉜ フィッシュソーススプーン	1-1377-3201	185	2063201	¥1,050
㉝ サービススプーン	1-1377-3301	212	2063301	¥1,400
㉞ サービスフォーク	1-1377-3401	220	2063401	¥1,400
㉟ チューフィンサービススプーン	1-1377-3501	250	2069801	¥1,550
㊱ チューフィンサービスフォーク	1-1377-3601	260	2069901	¥1,550
㊲ サラダサービススプーン	1-1377-3701	213	2063501	¥1,350
㊳ サラダサービスフォーク	1-1377-3801	213	2063601	¥1,350
㊴ ケーキサーバー	1-1377-3901	261	2063701	¥1,600
㊵ カービングナイフ (H・H)	1-1377-4001	277	2063801	¥6,500
㊶ カービングフォーク (H・H)	1-1377-4101	240	2063901	¥6,500
㊷ スープレードル小(50cc)	1-1377-4201	φ69×250	2064001	¥2,800
㊸ スープレードル大(100cc)	1-1377-4301	φ91×285	2064101	¥3,300

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)はハンドル部がモノカ柄(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。

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・ジュース・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