

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-1356	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

カトラリー 洋白 1356

Cherbourg (E.P.N.S.)

EBM 洋白 シェルブール (銀メッキ付)

このページの全商品は



	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	5-1356-0101	249	2060120	¥7,800
② テーブルフォーク	5-1356-0201	211	2060220	¥4,400
③ テーブルスプーン	5-1356-0301	215	2060320	¥4,400
④ テーブルスプースプーン	5-1356-0401	200	2060420	¥4,500
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	5-1356-0501	221	2060520	¥6,800
⑥ デザートフォーク	5-1356-0601	189	2060620	¥3,800
⑦ デザートスプーン	5-1356-0701	187	2060720	¥3,800
⑧ デザートスプースプーン	5-1356-0801	175	2060820	¥4,000
⑨ ソースレードル(15cc)	5-1356-0901	164	2060920	¥4,300
⑩ ティースプーン	5-1356-1001	139	2061020	¥2,100
⑪ コーヒースプーン	5-1356-1101	123	2061120	¥1,800
⑫ デミタススプーン	5-1356-1201	117	2061220	¥1,700
⑬ ヒメフォーク	5-1356-1301	127	2061320	¥1,700
⑭ バターナイフ	5-1356-1401	159	2061420	¥2,200
⑮ バタースプレーター	5-1356-1501	149	2061520	¥1,700
⑯ ミツマメスプーン	5-1356-1601	124	2061620	¥2,100
⑰ シュガーレードル	5-1356-1701	118	2061720	¥2,200
⑱ アイスクリームスプーン	5-1356-1801	135	2061820	¥2,100
⑲ イチゴスプーン	5-1356-1901	137	2061920	¥2,000
⑳ グレープフルーツスプーン	5-1356-2001	163	2062020	¥2,300
㉑ カクテルフォーク	5-1356-2101	156	2062120	¥2,400
㉒ ケーキフォーク	5-1356-2201	168	2062220	¥2,300
㉓ オイスターフォーク	5-1356-2301	144	2062320	¥2,000
㉔ ソーダスプーン	5-1356-2401	185	2062420	¥2,900
㉕ メロンスプーン	5-1356-2501	189	2062520	¥3,100
㉖ プイヨンスプーン	5-1356-2601	152	2062620	¥2,600
㉗ サラダフォーク	5-1356-2701	160	2062720	¥2,300
㉘ フルーツナイフ (H・H)	5-1356-2801	185	2062820	¥5,900
㉙ フルーツフォーク (S・H)	5-1356-2901	162	2062930	¥2,300
㉚ フルーツフォーク (H・H)	5-1356-3001	162	2062920	¥5,900
㉛ フィッシュナイフ (H・H)	5-1356-3101	221	2063020	¥9,700
㉜ フィッシュフォーク (S・H)	5-1356-3201	188	2066130	¥4,300
㉝ フィッシュフォーク (H・H)	5-1356-3301	188	2066120	¥9,700
㉞ フィッシュソーススプーン	5-1356-3401	185	2063220	¥4,700
㉟ サービスフォーク	5-1356-3501	220	2063420	¥5,400
㊱ サービススプーン	5-1356-3601	212	2063320	¥5,400
㊲ サラダサービススプーン	5-1356-3701	213	2063520	¥4,900
㊳ サラダサービスフォーク	5-1356-3801	213	2063620	¥4,900
㊴ ケーキサーバー	5-1356-3901	261	2063720	¥9,300
㊵ カービングフォーク (H・H)	5-1356-4001	240	2063920	¥12,500
㊶ スープレードル小(50cc)	5-1356-4101	φ69×250	2064020	¥16,700

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。

● このカタログに掲載されている価格は、2025年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ● 価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

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