パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1378	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。

Boulogne

EBM 18-8 ブローニュ（銀メッキ付）

このページの全商品は 納期



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	6-1378-0101	249	3820111	¥7,600
テーブルフォーク	6-1378-0102	219	3820211	¥3,400
テーブルスプーン	6-1378-0103	211	3820311	¥3,400
テーブルスープスプーン	6-1378-0104	204	3820411	¥2,400
デザートナイフ（H・H）ノコ刃付	6-1378-0105	223	3820511	¥7,000
デザートフォーク	6-1378-0106	188	3820611	¥2,600
デザートスプーン	6-1378-0107	185	3820711	¥2,600
デザートスープスプーン	6-1378-0108	176	3820811	¥2,000
ソースレードル(15cc)	6-1378-0109	163	3820911	¥2,900
ティースプーン	6-1378-0110	142	3821011	¥1,800
コーヒースプーン	6-1378-0111	125	3821111	¥1,700
デミタススプーン	6-1378-0112	119	3821211	¥1,000
ヒメフォーク	6-1378-0113	128	3821311	¥1,700
バターナイフ	6-1378-0114	162	3821411	¥1,300
バタースプレーター	6-1378-0115	151	3821511	¥1,700
ミツマメスプーン	6-1378-0116	125	3821611	¥1,150
シュガーレードル	6-1378-0117	122	3821711	¥1,250
アイスクリームスプーン	6-1378-0118	138	3821811	¥1,750
イチゴスプーン	6-1378-0119	141	3821911	¥1,250
グレープフルーツスプーン	6-1378-0120	165	3822011	¥1,300
カクテルフォーク	6-1378-0121	146	3822111	¥1,300
ケーキフォーク	6-1378-0122	171	3822211	¥2,000
オイスターフォーク	6-1378-0123	158	3822311	¥1,300
ソーダスプーン	6-1378-0124	186	3822411	¥2,300
メロンスプーン	6-1378-0125	191	3822511	¥1,600
ブイヨンスプーン	6-1378-0126	154	3822611	¥2,200
サラダフォーク	6-1378-0127	162	3822711	¥1,450
~~フルーツナイフ（H・H）~~	~~6-1378-0128~~	~~185~~	~~3822811~~	~~¥3,600~~ 廃盤
~~フルーツフォーク（S・H）~~	~~6-1378-0129~~	~~165~~	~~3822911~~	~~¥1,450~~ 廃盤
フィッシュナイフ（H・H）	6-1378-0130	223	3823011	¥4,400
フィッシュフォーク（S・H）	6-1378-0131	198	3823111	¥2,200
フィッシュソーススプーン	6-1378-0132	186	3823211	¥2,000
サービススプーン	6-1378-0133	216	3823311	¥2,800
サービスフォーク	6-1378-0134	224	3823411	¥2,800
チューフィングサービススプーン	6-1378-0135	260	3823511	¥3,600
チューフィングサービスフォーク	6-1378-0136	250	3823611	¥3,600
サラダサービススプーン	6-1378-0137	217	3823711	¥2,400
サラダサービスフォーク	6-1378-0138	217	3823811	¥2,400
ケーキサーバー	6-1378-0139	264	3823911	¥3,600
カービングナイフ	6-1378-0140	277	3824011	¥8,000
カービングフォーク	6-1378-0141	240	3824111	¥8,000
スープレードル小(50cc)	6-1378-0142	φ69×254	3824211	¥6,700
スープレードル大(100cc)	6-1378-0143	φ90×284	3824311	¥8,000
エスカルゴフォーク	6-1378-0144	160	3824411	¥1,300

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。