

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1379	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1379 カトラリー 銀メッキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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 ピュエツプエ関連

67 ピュエツプエ・宴会

68 サイビス用品・トレイ

69 ジューサー・かき氷

70 カトラリー・箸

63 ティスプレイ用品

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41アイテム
(ナイフ刀部特長)
●サビにくい
●摩耗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	6-1379-0101	249	2060111	¥6,100
テーブルフォーク	6-1379-0102	211	2060211	¥3,200
テーブルスプーン	6-1379-0103	215	2060311	¥3,200
テーブルスプーン	6-1379-0104	200	2060411	¥3,300
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	6-1379-0105	221	2060511	¥5,700
デザートフォーク	6-1379-0106	189	2060611	¥2,500
デザートスプーン	6-1379-0107	187	2060711	¥2,500
デザートスプーン	6-1379-0108	175	2060811	¥2,700
ソースレードル(15cc)	6-1379-0109	164	2060911	¥3,800
ティースプーン	6-1379-0110	139	2061011	¥1,700
コーヒースプーン	6-1379-0111	123	2061111	¥1,550
デミタススプーン	6-1379-0112	117	2061211	¥1,550
ヒメフォーク	6-1379-0113	127	2061311	¥1,550
バターナイフ	6-1379-0114	159	2061411	¥1,900
バタースプレーター	6-1379-0115	149	2061511	¥1,600
ミツマメスプーン	6-1379-0116	124	2061611	¥1,150
シュガーレードル	6-1379-0117	118	2061711	¥1,250
アイスクリームスプーン	6-1379-0118	135	2061811	¥1,650
イチゴスプーン	6-1379-0119	137	2061911	¥1,250
グレープフルーツスプーン	6-1379-0120	163	2062011	¥1,300
カクテルフォーク	6-1379-0121	156	2062111	¥1,300
ケーキフォーク	6-1379-0122	168	2062211	¥1,900
オイスターフォーク	6-1379-0123	144	2062311	¥1,300
ソーダスプーン	6-1379-0124	185	2062411	¥2,200
メロンスプーン	6-1379-0125	189	2062511	¥1,600
ピヨンスプーン	6-1379-0126	152	2062611	¥2,100
サラダフォーク	6-1379-0127	160	2062711	¥2,100
フルーツナイフ (H・H)	6-1379-0128	185	2062811	¥3,500
フルーツフォーク (S・H)	6-1379-0129	162	2062911	¥1,600 廃盤
フィッシュナイフ (H・H)	6-1379-0130	221	2063011	¥6,200
フィッシュフォーク (S・H)	6-1379-0131	188	2066111	¥2,600
フィッシュソーススプーン	6-1379-0132	185	2063211	¥2,700
サービススプーン	6-1379-0133	212	2063311	¥3,900
サービスフォーク	6-1379-0134	220	2063411	¥3,900
チューフィンクスサービススプーン	6-1379-0135	250	2069811	¥3,600
チューフィンクスサービスフォーク	6-1379-0136	260	2069911	¥3,600
サラダサービススプーン	6-1379-0137	213	2063511	¥2,400
サラダサービスフォーク	6-1379-0138	213	2063611	¥2,400
ケーキサーバー	6-1379-0139	261	2063711	¥3,600
スープレードル小(50cc)	6-1379-0140	φ69×250	2064011	¥6,700
スープレードル大(100cc)	6-1379-0141	φ91×285	2064111	¥8,000

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。