パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1380	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。

Stefany

EBM 18-8 ステファニー（銀メッキ付）

このページの全商品は 納期



①EBM 18-8 ステファニー（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	6-1380-0101	247	2070111	¥4,300
テーブルフォーク	6-1380-0102	215	2070211	¥2,300
テーブルスプーン	6-1380-0103	215	2070311	¥2,300
テーブルスープスプーン	6-1380-0104	199	2070411	¥2,400
デザートナイフ（H・H）ノコ刃付	6-1380-0105	223	2070511	¥7,000
デザートフォーク	6-1380-0106	189	2070611	¥2,600
デザートスプーン	6-1380-0107	183	2070711	¥2,600
デザートスープスプーン	6-1380-0108	172	2070811	¥2,800
ソースレードル（15cc）	6-1380-0109	161	2070911	¥2,900
ティースプーン	6-1380-0110	139	2071011	¥1,200
コーヒースプーン	6-1380-0111	121	2071111	¥1,000
デミタススプーン	6-1380-0112	116	2071211	¥1,000
ヒメフォーク	6-1380-0113	125	2071311	¥1,000
バターナイフ	6-1380-0114	159	2071411	¥1,300
~~バタースプレーター~~ 廃盤	~~6-1380-0115~~	~~148~~	~~2071511~~	~~¥1,100~~
ミツマメスプーン	6-1380-0116	124	2071611	¥1,200
シュガーレードル	6-1380-0117	118	2071711	¥1,250
アイスクリームスプーン	6-1380-0118	135	2071811	¥1,200
イチゴスプーン	6-1380-0119	137	2071911	¥1,250
グレープフルーツスプーン	6-1380-0120	163	2072011	¥1,300
カクテルフォーク	6-1380-0121	156	2072111	¥1,300
ケーキフォーク	6-1380-0122	168	2072211	¥1,300
オイスターフォーク	6-1380-0123	145	2072311	¥1,300
ソーダスプーン	6-1380-0124	185	2072411	¥1,550
メロンスプーン	6-1380-0125	189	2072511	¥1,550
ブイヨンスプーン	6-1380-0126	152	2072611	¥1,500
サラダフォーク	6-1380-0127	160	2072711	¥1,450
フルーツナイフ（H・H）	6-1380-0128	184	2072811	¥3,500
フルーツフォーク（S・H）	6-1380-0129	165	2075911	¥1,450
フィッシュナイフ（H・H）	6-1380-0130	221	2073011	¥4,400
フィッシュフォーク（S・H）	6-1380-0131	184	2076111	¥1,900
フィッシュソーススプーン	6-1380-0132	181	2073211	¥2,000
サービススプーン	6-1380-0133	211	2073311	¥2,800
サービスフォーク	6-1380-0134	222	2073411	¥2,700
チューフィングサービススプーン	6-1380-0135	250	2079811	¥3,600
チューフィングサービスフォーク	6-1380-0136	260	2079911	¥3,600
サラダサービススプーン	6-1380-0137	213	2073511	¥2,400
サラダサービスフォーク	6-1380-0138	214	2073611	¥2,400
ケーキサーバー	6-1380-0139	259	2073711	¥3,600
カービングナイフ（H・H）	6-1380-0140	277	2073811	¥8,100
カービングフォーク（H・H）	6-1380-0141	240	2073911	¥8,100
スープレードル小（50cc）	6-1380-0142	φ69×253	2074011	¥6,700
スープレードル大（100cc）	6-1380-0143	φ90×283	2074111	¥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。