

Catalogue No.

20087-870

Professional Best Collection

EBM 卓上用品

870

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

このページの全商品は



バンケット・
サービスワゴン

バンケット用品

バンケット
ウォーマー

卓上
器物
洋

料理
演出用品
和

和
洋・中
鍋物用品

喫茶
サービス用品

グラス・
ワイン・
バー用品

カトラリー

キャン
プロシリーズ

LUCKYWOOD

① バレンシア<3.8ミクロン銀仕上>



オールミラー仕上

①LW#26900

バレンシア洋白銀器3.8μ 全30アイテム
西洋の伝統的なリーフ模様をアレンジ。フォーマルな上品
さと、スマートなエレガントさがバランスのとれた親しみ
やすいデザインです。

② エステート<3.8ミクロン銀仕上>



オールミラー仕上

②LW#28700

エステート洋白銀器3.8μ 全28アイテム
唐草模様をあしらったルイ15世ロココ様式のデザイン。繊
細な浮き彫りがエレガントな、コーディネートしやすい魅
力あるシルバーです。

「すべてはおいしさのために！」

カトラリーにはお料理を最終的に皆様のお口に運ぶという、とても重要な役割が与えられています。良いカトラリーは、手にしたときのしっとりとしたフィット感と使い勝手が良く、存在はほとんど隠れて行きます。洋白銀器は、そのような、まさにおいしさのために考えられた道具です。料理の色が映える美しい輝き、素晴らしい抗菌力、滑らかな口当たりの艶、手の温もりが伝わる暖かさ。嫌な「金気」はなく、フォークの刺さりやすさ、ナイフの切れ味等の機能性も追及すればするほど、優れた名脇役となって存在が隠れ、料理のおいしさだけが残ります。すべてが「おいしさ」のためだけに捧げられているのです。

①
バレン
シア
洋白

全長
(mm)

②
エステ
ート
洋白

全長
(mm)

デザートスプーン	(2821100)	188	(2824200)	187
デザートフォーク	(2821200)	182	(2824300)	185
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	(2821300)	217	(2824400)	216
ティースプーン	(2821400)	138	(2824500)	136
コーヒースプーン	(2821500)	123	(2824600)	122
デミタススプーン	(2821600)	108		
ケーキフォーク	(2821700)	139	(2824700)	136
ヒメフォーク	(2821800)	122		
プチフォーク			(2824800)	121
テーブルスプーン	(2821900)	203		
テーブルフォーク	(2822000)	203	(2824900)	200
テーブルナイフ (H・H) ノコ刃付	(2822100)	247	(2825000)	230
シュガーレードル	(2822200)	116	(2825100)	115
アイスクリームスプーン	(2822300)	132	(2825200)	130
バターナイフ	(2822400)	152	(2825300)	150
パターズプレダー	(2822500)	154	(2825400)	149
ソーダスプーン	(2822600)	188	(2825410)	186
ブイヨンスプーン	(2822700)	149	(2825500)	147
メロンスプーン	(2822800)	199	(2825600)	197
フィッシュナイフ (H・H)	(2822900)	220	(2825700)	218
フィッシュフォーク	(2823000)	182	(2825800)	185
フィッシュソーススプーン	(2823100)	186	(2825900)	184
フルーツナイフ (H・H)	(2823200)	181	(2826000)	180
フルーツフォーク	(2823300)	155	(2826100)	153
スープスプーン	(2823400)	180	(2826200)	178
カクテルフォーク	(2823500)	140	(2826300)	140
オイスターフォーク	(2823600)	139	(2826400)	134
グレイプフルーツスプーン	(2823700)	152		
グレイプレードル	(2823800)	159	(2826500)	155
サーブスプーン	(2823900)	209	(2826600)	205
サーブフォーク	(2824000)	206	(2826700)	203
ケーキサーバー			(2826800)	258

※ (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。

① ②共、材質:洋白(別名:ニッケルシルバー・ニッケルと銅の合金です。)

処理:銀メッキ 3.8ミクロン(1ミクロンは1000分の1ミリ)

※メッキの厚みの表示は、一番薄い部分での表示です。

＜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下さい。
- 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下さい。