

Catalogue No.

20459-1155

1155 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)

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43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)

	全長	商品コード	価格
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	249	2060111	¥3,100
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	211	2060211	¥1,700
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	215	2060311	¥1,700
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	200	2060411	¥1,800
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	221	2060511	¥2,850
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	189	2060611	¥1,350
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	187	2060711	¥1,350
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	175	2060811	¥1,450
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	164	2060911	¥2,100
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	139	2061011	¥840
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	123	2061111	¥750
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	117	2061211	¥740
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	127	2061311	¥750
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	159	2061411	¥960
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	149	2061511	¥780
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	124	2061611	¥840
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	118	2061711	¥920
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	135	2061811	¥840
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	137	2061911	¥920
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	163	2062011	¥960
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	156	2062111	¥960
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	168	2062211	¥960
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	144	2062311	¥960
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	185	2062411	¥1,150
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	189	2062511	¥1,200
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	152	2062611	¥1,100
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	160	2062711	¥1,050
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	185	2062811	¥2,500
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	162	2062911	¥1,050
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	221	2063011	¥3,100
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	188	2063111	¥1,400
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	185	2063211	¥1,450
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	212	2063311	¥2,100
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	220	2063411	¥2,100
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	250	2063511	¥2,600
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	260	2063611	¥2,600
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	213	2063711	¥1,800
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	213	2063811	¥1,800
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	261	2063911	¥2,600
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	277	2064011	¥7,300
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	240	2064111	¥7,300
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	φ69×250	2064211	¥4,900
デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	φ91×285	2064311	¥5,800

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刃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、平成30年4月1日現在のもので、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。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サレビス用品・トレイ

69 プレンダー・ジョーサー・かき氷

70 カトラリー・箸

63 デイスフレイ用品

64 加熱調理器