

Catalogue No.

20511-1239

1239 カトラリー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

Cherbourg

EBM 18-8 シェルブール



EBM 18-8 シェルブール

材質:18-8ステンレス
仕上:オールミラー仕上
全43アイテム
(ナイフ刀部特長)

- サビにくい
- 摩擦が少なく切れ味が持続

	全長	商品コード	価格
① テーブルナイフ (H・H) ノコ刃付	249	2060101	¥2,800
② テーブルフォーク	211	2060201	¥1,250
③ テーブルスプーン	215	2060301	¥1,250
④ テーブルスプースプーン	200	2060401	¥1,300
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	221	2060501	¥2,450
⑥ デザートフォーク	189	2060601	¥940
⑦ デザートスプーン	187	2060701	¥940
⑧ デザートスプースプーン	175	2060801	¥1,000
⑨ ソースレードル(15cc)	164	2060901	¥1,500
⑩ ティースプーン	139	2061001	¥640
⑪ コーヒースプーン	123	2061101	¥570
⑫ デミタススプーン	117	2061201	¥570
⑬ ヒメフォーク	127	2061301	¥570
⑭ バターナイフ	159	2061401	¥740
⑮ バタースプレーター	149	2061501	¥570
⑯ ミツマメスプーン	124	2061601	¥640
⑰ シュガーレードル	118	2061701	¥700
⑱ アイスクリームスプーン	135	2061801	¥640
⑲ イチゴスプーン	137	2061901	¥700
⑳ グレープフルーツスプーン	163	2062001	¥740
㉑ カクテルフォーク	156	2062101	¥740
㉒ ケーキフォーク	168	2062201	¥740
㉓ オイスターフォーク	144	2062301	¥740
㉔ ソーダスプーン	185	2062401	¥800
㉕ メロンスプーン	189	2062501	¥800
㉖ ブイヨンスプーン	152	2062601	¥740
㉗ サラダフォーク	160	2062701	¥740
㉘ フルーツナイフ (H・H)	185	2062801	¥2,200
㉙ フルーツフォーク (S・H)	162	2065901	¥740
㉚ フィッシュナイフ (H・H)	221	2063001	¥2,550
㉛ フィッシュフォーク (S・H)	188	2066101	¥1,050
㉜ フィッシュソーススプーン	185	2063201	¥1,050
㉝ サービススプーン	212	2063301	¥1,400
㉞ サービスフォーク	220	2063401	¥1,400
㉟ チューフィンサービススプーン	250	2069801	¥1,550
㊱ チューフィンサービスフォーク	260	2069901	¥1,550
㊲ サラダサービススプーン	213	2063501	¥1,350
㊳ サラダサービスフォーク	213	2063601	¥1,350
㊴ ケーキサーバー	261	2063701	¥1,600
㊵ カービングナイフ (H・H)	277	2063801	¥6,500
㊶ カービングフォーク (H・H)	240	2063901	¥6,500
㊷ スープレードル小(50cc)	φ69×250	2064001	¥2,800
㊸ スープレードル大(100cc)	φ91×285	2064101	¥3,300

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。

(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、2020年4月1日現在のものです。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。