

Catalogue No.
20692-1383

1383 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。

Orphée

EBM 18-8 オルフェ

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレー

69 ブレンダー・かき氷

70 カトラリー・箸

63 デイスペイレイ用品

64 加熱調理器



EBM 18-8 オルフェ

材質:18-8ステンレス
仕上:オールミラー仕上
全40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特長

	ページコード	全長	商品コード	価格
① テーブルナイフ (H・H) ノコ刃付	6-1383-0101	248	3810101	¥3,400
② テーブルフォーク	6-1383-0201	214	3810201	¥1,500
③ テーブルスプーン	6-1383-0301	213	3810301	¥1,500
④ テーブルスプーン	6-1383-0401	198	3810401	¥1,600
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	6-1383-0501	223	3810501	¥4,600
⑥ デザートフォーク	6-1383-0601	187	3810601	¥1,600
⑦ デザートスプーン	6-1383-0701	186	3810701	¥1,600
⑧ デザートスプーン	6-1383-0801	177	3810801	¥1,700
⑨ デミタススプーン	6-1383-0901	116	3811201	¥700
⑩ ヒメフォーク	6-1383-1001	125	3811301	¥700
⑪ バターナイフ	6-1383-1101	159	3811401	¥900
⑫ バタースプレーター	6-1383-1201	148	3811501	¥700
⑬ ミツメスプーン	6-1383-1301	124	3811601	¥770
⑭ シュガーレードル	6-1383-1401	118	3811701	¥870
⑮ アイスクリームスプーン	6-1383-1501	136	3811801	¥770
⑯ イチゴスプーン	6-1383-1601	138	3811901	¥870
⑰ グレープフルーツスプーン	6-1383-1701	163	3812001	¥900
⑱ カクテルフォーク	6-1383-1801	146	3812101	¥900
⑲ ケーキフォーク	6-1383-1901	169	3812201	¥900
⑳ オイスターフォーク	6-1383-2001	156	3812301	¥900
㉑ ソーダスプーン	6-1383-2101	182	3812401	¥970
㉒ メロンスプーン	6-1383-2201	187	3812501	¥970
㉓ サラダフォーク	6-1383-2301	161	3812701	¥900
㉔ フルーツナイフ (H・H)	6-1383-2401	185	3812801	¥2,900
㉕ フルーツフォーク (S・H)	6-1383-2501	163	3812901	¥900
㉖ フィッシュナイフ (H・H)	6-1383-2601	223	3813001	¥3,300
㉗ フィッシュフォーク (S・H)	6-1383-2701	183	3813101	¥1,300
㉘ フィッシュソーススプーン	6-1383-2801	183	3813201	¥1,300
㉙ サービススプーン	6-1383-2901	211	3813301	¥1,700
㉚ サービスフォーク	6-1383-3001	219	3813401	¥1,700
㉛ チューフィンガサービススプーン	6-1383-3101	260	3813501	¥1,900
㉜ チューフィンガサービスフォーク	6-1383-3201	250	3813601	¥1,900
㉝ サラダサービススプーン	6-1383-3301	210	3813701	¥1,600
㉞ サラダサービスフォーク	6-1383-3401	210	3813801	¥1,600
㉟ ケーキサーバー	6-1383-3501	260	3813901	¥2,000
㊱ カービングナイフ (H・H)	6-1383-3601	277	3814001	¥6,500
㊲ カービングフォーク (H・H)	6-1383-3701	240	3814101	¥6,500
㊳ スープレードル小(50cc)	6-1383-3801	φ69×257	3814201	¥3,400
㊴ スープレードル大(100cc)	6-1383-3901	φ90×281	3814301	¥4,000
㊵ エスカルゴフォーク	6-1383-4001	158	3814401	¥900

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、2026年6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。