

Stefany

EBM 18-8 ステファニー



EBM 18-8 ステファニー

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

	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	5-1366-0101	247	2070101	¥3,400
② テーブルフォーク	5-1366-0201	215	2070201	¥1,500
③ テーブルスプーン	5-1366-0301	215	2070301	¥1,500
④ テーブルスープスプーン	5-1366-0401	199	2070401	¥1,600
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	5-1366-0501	223	2070501	¥3,800
⑥ デザートフォーク	5-1366-0601	189	2070601	¥1,300
⑦ デザートスプーン	5-1366-0701	183	2070701	¥1,300
⑧ デザートスープスプーン	5-1366-0801	172	2070801	¥1,400
⑨ ソースレードル(15cc)	5-1366-0901	161	2070901	¥1,800
⑩ ティースプーン	5-1366-1001	139	2071001	¥770
⑪ コーヒースプーン	5-1366-1101	121	2071101	¥700
⑫ デミタススプーン	5-1366-1201	116	2071201	¥700
⑬ ヒメフォーク	5-1366-1301	125	2071301	¥700
⑭ パターナイフ	5-1366-1401	159	2071401	¥900
⑮ バタースプレーター	5-1366-1501	148	2071501	¥700
⑯ ミツマメスプーン	5-1366-1601	124	2071601	¥770
⑰ シュガーレードル	5-1366-1701	118	2071701	¥870
⑱ アイスクリームスプーン	5-1366-1801	135	2071801	¥770
⑲ イチゴスプーン	5-1366-1901	137	2071901	¥870
⑳ グレープフルーツスプーン	5-1366-2001	163	2072001	¥900
㉑ カクテルフォーク	5-1366-2101	156	2072101	¥900
㉒ ケーキフォーク	5-1366-2201	168	2072201	¥900
㉓ オイスターフォーク	5-1366-2301	145	2072301	¥900
㉔ ソーダスプーン	5-1366-2401	185	2072401	¥970
㉕ メロンスプーン	5-1366-2501	189	2072501	¥970
㉖ ブイヨンスプーン	5-1366-2601	152	2072601	¥900
㉗ サラダフォーク	5-1366-2701	160	2072701	¥900
㉘ フルーツナイフ (H・H)	5-1366-2801	184	2072801	¥2,900
㉙ フルーツフォーク (S・H)	5-1366-2901	165	2075901	¥900
㉚ フィッシュナイフ (H・H)	5-1366-3001	221	2073001	¥3,300
㉛ フィッシュフォーク (S・H)	5-1366-3101	184	2076101	¥1,300
㉜ フィッシュソーススプーン	5-1366-3201	181	2073201	¥1,300
㉝ サービススプーン	5-1366-3301	211	2073301	¥1,700
㉞ サービスフォーク	5-1366-3401	222	2073401	¥1,700
㉟ チューフィンサービススプーン	5-1366-3501	250	2079801	¥1,900
㊱ チューフィンサービスフォーク	5-1366-3601	260	2079901	¥1,900
㊲ サラダサービススプーン	5-1366-3701	213	2073501	¥1,600
㊳ サラダサービスフォーク	5-1366-3801	214	2073601	¥1,600
㊴ ケーキサーバー	5-1366-3901	259	2073701	¥2,000
㊵ カービングナイフ (H・H)	5-1366-4001	277	2073801	¥6,500
㊶ カービングフォーク (H・H)	5-1366-4101	240	2073901	¥6,500
㊷ スープレードル小(50cc)	5-1366-4201	φ69×253	2074001	¥3,400
㊸ スープレードル大(100cc)	5-1366-4301	φ90×283	2074101	¥4,000

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。

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・卓上サイン

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品