

# Cherbourg (E.P.N.S.)

## EBM 洋白 シェルブール (銀メッキ付)

このページの全商品は



	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	6-1376-0101	249 2060120	¥9,300
②	テーブルフォーク	6-1376-0201	211 2060220	¥5,200
③	テーブルスプーン	6-1376-0301	215 2060320	¥5,200
④	テーブルスプーン	6-1376-0401	200 2060420	¥5,300
⑤	デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	6-1376-0501	221 2060520	¥8,100
⑥	デザートフォーク	6-1376-0601	189 2060620	¥4,400
⑦	デザートスプーン	6-1376-0701	187 2060720	¥4,400
⑧	デザートスプーン	6-1376-0801	175 2060820	¥4,600
⑨	ソースレードル(15cc)	6-1376-0901	164 2060920	¥5,100
⑩	ティースプーン	6-1376-1001	139 2061020	¥2,400
⑪	コーヒー Spoon	6-1376-1101	123 2061120	¥2,100
⑫	デミタススプーン	6-1376-1201	117 2061220	¥2,000
⑬	ヒメフォーク	6-1376-1301	127 2061320	¥2,000
⑭	バターナイフ	6-1376-1401	159 2061420	¥2,500
⑮	バタースプレーター	6-1376-1501	149 2061520	¥2,000
⑯	ミツマメスプーン	6-1376-1601	124 2061620	¥2,400
⑰	シュガーレードル	6-1376-1701	118 2061720	¥2,600
⑱	アイスクリームスプーン	6-1376-1801	135 2061820	¥2,400
⑲	イチゴスプーン	6-1376-1901	137 2061920	¥2,300
⑳	グレープフルーツスプーン	6-1376-2001	163 2062020	¥2,700
㉑	カクテルフォーク	6-1376-2101	156 2062120	¥2,800
㉒	ケーキフォーク	6-1376-2201	168 2062220	¥2,600
㉓	オイスターフォーク	6-1376-2301	144 2062320	¥2,300
㉔	ソーダスプーン	6-1376-2401	185 2062420	¥3,300
㉕	メロンスプーン	6-1376-2501	189 2062520	¥3,600
㉖	パイونسプーン	6-1376-2601	152 2062620	¥3,000
㉗	サラダフォーク	6-1376-2701	160 2062720	¥2,700
㉘	フルーツナイフ (H・H)	6-1376-2801	185 2062820	¥7,000
㉙	フルーツフォーク (S・H)	6-1376-2901	162 2062930	¥2,700
㉚	フルーツフォーク (H・H)	6-1376-3001	162 2062920	¥7,000
㉛	フィッシュナイフ (H・H)	6-1376-3101	221 2063020	¥11,500
㉜	フィッシュフォーク (S・H)	6-1376-3201	188 2066130	¥5,000
㉝	フィッシュフォーク (H・H)	6-1376-3301	188 2066120	¥11,400
㉞	フィッシュソーススプーン	6-1376-3401	185 2063220	¥5,600
㉟	サービスフォーク	6-1376-3501	220 2063420	¥6,300
㊱	サービススプーン	6-1376-3601	212 2063320	¥6,300
㊲	サラダサービススプーン	6-1376-3701	213 2063520	¥5,700
㊳	サラダサービスフォーク	6-1376-3801	213 2063620	¥5,700
㊴	ケーキサーバー	6-1376-3901	261 2063720	¥10,800
㊵	カービングフォーク (H・H)	6-1376-4001	240 2063920	¥12,500
㊶	スプレードル小(50cc)	6-1376-4101	φ69×250 2064020	¥16,700

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。

### 〈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。

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