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42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

	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	6-1385-0101	249	2060101	¥4,900
②テーブルフォーク	6-1385-0201	211	2060201	¥2,200
③テーブルスプーン	6-1385-0301	215	2060301	¥2,200
④テーブルスープスプーン	6-1385-0401	200	2060401	¥2,300
⑤デザートナイフ（H・H）ノコ刃付	6-1385-0501	221	2060501	¥4,600
⑥デザートフォーク	6-1385-0601	189	2060601	¥1,600
⑦デザートスプーン	6-1385-0701	187	2060701	¥1,600
⑧デザートスープスプーン	6-1385-0801	175	2060801	¥1,700
⑨ソースレードル(15cc)	6-1385-0901	164	2060901	¥2,400
⑩ティースプーン	6-1385-1001	139	2061001	¥1,100
⑪コーヒースプーン	6-1385-1101	123	2061101	¥1,040
⑫デミタススプーン	6-1385-1201	117	2061201	¥1,040
⑬ヒメフォーク	6-1385-1301	127	2061301	¥1,040
⑭バターナイフ	6-1385-1401	159	2061401	¥1,300
⑮バタースプレーター	6-1385-1501	149	2061501	¥1,040
⑯ミツマメスプーン	6-1385-1601	124	2061601	¥770
⑰シュガーレードル	6-1385-1701	118	2061701	¥870
⑱アイスクリームスプーン	6-1385-1801	135	2061801	¥1,100
⑲イチゴスプーン	6-1385-1901	137	2061901	¥870
⑳グレープフルーツスプーン	6-1385-2001	163	2062001	¥900
㉑カクテルフォーク	6-1385-2101	156	2062101	¥900
㉒ケーキフォーク	6-1385-2201	168	2062201	¥1,300
㉓オイスターフォーク	6-1385-2301	144	2062301	¥900
㉔ソーダスプーン	6-1385-2401	185	2062401	¥1,400
㉕メロンスプーン	6-1385-2501	189	2062501	¥970
㉖ブイヨンスプーン	6-1385-2601	152	2062601	¥1,300
㉗サラダフォーク	6-1385-2701	160	2062701	¥1,300
㉘フルーツナイフ（H・H）	6-1385-2801	185	2062801	¥2,900
㉙フィッシュナイフ（H・H）	6-1385-2901	221	2063001	¥4,700
㉚フィッシュフォーク（S・H）	6-1385-3001	188	2066101	¥1,800
㉛フィッシュソーススプーン	6-1385-3101	185	2063201	¥1,700
㉜サービススプーン	6-1385-3201	212	2063301	¥2,500
㉝サービスフォーク	6-1385-3301	220	2063401	¥2,500
㉞チューフィングサービススプーン	6-1385-3401	250	2069801	¥1,900
㉟チューフィングサービスフォーク	6-1385-3501	260	2069901	¥1,900
㊱サラダサービススプーン	6-1385-3601	213	2063501	¥1,600
㊲サラダサービスフォーク	6-1385-3701	213	2063601	¥1,600
㊳ケーキサーバー	6-1385-3801	261	2063701	¥2,000
㊴カービングナイフ（H・H）	6-1385-3901	277	2063801	¥6,500
㊵カービングフォーク（H・H）	6-1385-4001	240	2063901	¥6,500
㊶スープレードル小(50cc)	6-1385-4101	φ69×250	2064001	¥3,400
㊷スープレードル大(100cc)	6-1385-4201	φ91×285	2064101	¥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刀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。