

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	6-1386-0101	247	2070101	¥3,400
② テーブルフォーク	6-1386-0201	215	2070201	¥1,500
③ テーブルスプーン	6-1386-0301	215	2070301	¥1,500
④ テーブルスプーン	6-1386-0401	199	2070401	¥1,600
⑤ デザートナイフ (H・H) ノコ刃付	6-1386-0501	223	2070501	¥4,600
⑥ デザートフォーク	6-1386-0601	189	2070601	¥1,600
⑦ デザートスプーン	6-1386-0701	183	2070701	¥1,600
⑧ デザートスプーン	6-1386-0801	172	2070801	¥1,800
⑨ ソースレードル(15cc)	6-1386-0901	161	2070901	¥1,800
⑩ ティースプーン	6-1386-1001	139	2071001	¥770
⑪ コーヒースプーン	6-1386-1101	121	2071101	¥700
⑫ デミタススプーン	6-1386-1201	116	2071201	¥700
⑬ ヒメフォーク	6-1386-1301	125	2071301	¥700
⑭ パターナイフ	6-1386-1401	159	2071401	¥900
⑮ バターブレーター	6-1386-1501	148	2071501	¥700
⑯ ミツメスプーン	6-1386-1601	124	2071601	¥770
⑰ シュガーレードル	6-1386-1701	118	2071701	¥870
⑱ アイスクリームスプーン	6-1386-1801	135	2071801	¥770
⑲ イチゴスプーン	6-1386-1901	137	2071901	¥870
⑳ グレープフルーツスプーン	6-1386-2001	163	2072001	¥900
㉑ カクテルフォーク	6-1386-2101	156	2072101	¥900
㉒ ケーキフォーク	6-1386-2201	168	2072201	¥900
㉓ オイスターフォーク	6-1386-2301	145	2072301	¥900
㉔ ソーダスプーン	6-1386-2401	185	2072401	¥970
㉕ メロンスプーン	6-1386-2501	189	2072501	¥970
㉖ ブイヨンスプーン	6-1386-2601	152	2072601	¥900
㉗ サラダフォーク	6-1386-2701	160	2072701	¥900
㉘ フルーツナイフ (H・H)	6-1386-2801	184	2072801	¥2,900
㉙ フルーツフォーク (S・H)	6-1386-2901	165	2075901	¥900
㉚ フィッシュナイフ (H・H)	6-1386-3001	221	2073001	¥3,300
㉛ フィッシュフォーク (S・H)	6-1386-3101	184	2076101	¥1,300
㉜ フィッシュソーススプーン	6-1386-3201	181	2073201	¥1,300
㉝ サービススプーン	6-1386-3301	211	2073301	¥1,700
㉞ サービスフォーク	6-1386-3401	222	2073401	¥1,700
㉟ チューフィンサービススプーン	6-1386-3501	250	2079801	¥1,900
㊱ チューフィンサービスフォーク	6-1386-3601	260	2079901	¥1,900
㊲ サラダサービススプーン	6-1386-3701	213	2073501	¥1,600
㊳ サラダサービスフォーク	6-1386-3801	214	2073601	¥1,600
㊴ ケーキサーバー	6-1386-3901	259	2073701	¥2,000
㊵ カービングナイフ (H・H)	6-1386-4001	277	2073801	¥6,500
㊶ カービングフォーク (H・H)	6-1386-4101	240	2073901	¥6,500
㊷ スープレードル小(50cc)	6-1386-4201	φ69×253	2074001	¥3,400
㊸ スープレードル大(100cc)	6-1386-4301	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。