

Enjoy Cooking!
We have selected from our products which we recommend for the Home Kitchen.

MAC

All Stainless Series

New Design LOGO '達雄作 - TATSUOSAKU'. Introducing to Limited Area only (Asia/South America/Africa).

The Knives are heavier than our other same types of knives. Sharp Edge.

All Stainless Knives are easy to care and hygienic.

Hump in the end of the Handle avoids the knife to slip out from your Hand.

Hip-up Handle makes you easier to cut food with less strength and gives you great knuckle clearance.

(オールステンレス シリーズ)

新しいマックの「達雄作 - TATSUOSAKU」ブランド。

日本を省くアジア諸国、中・南米諸国、アフリカにターゲットを絞った地域限定販売シリーズ。弊社の同タイプの包丁の中では重いタイプ。

切れ味抜群。オールステンレスのため、手入れが簡単で、衛生的。柄の端の凸は、包丁が手からスッポ抜けないように。柄をヒップアップ構造にしてあるのは、より少ない力で食材を切れるようにと、指がまな板にぶつからないようにするための工夫。



101
AS-BK-180T Chef Knife
牛刀
Blade Length / 刃渡り 180mm

102
AS-PK-135T Paring Knife
ペアリング
Blade Length / 刃渡り 135mm

103
AS-SK-165T Santoku Knife
三徳
Blade Length / 刃渡り 165mm



Front Design



MAC CORPORATION