



1213 MTH-80 Chef Knife 牛刀(薄切り)

プロフェッショナル シリーズ

薄刃で鋭い刃付けと、バランスの良さが世界中で評判。トップシェフ達から絶大な人気のシリーズ。

PROFESSIONAL SERIES

Razor sharp thin Blade. Light but with a great balance. Fits comfortably in your Hands.



MAC KNIVES

JAPANESE CRAFTSMANSHIP

和と洋が融合した究極の切れ味

一度使うと手放せない、鋭い切れ味が長く続く。職人技が光る逸品マック包丁。
Just feel the JAPAN Quality. Then, you won't let go 'MAC' s Knife' anymore.



アルティメイト シリーズ

超硬特殊鋼が究極の切れ味と永切れを実現。重量感のあるシェフ用最高峰シリーズ。

ULTIMATE SERIES

Sturdy Knives with large Bolster, designed for the Professional Chefs. Ultimate long lasting Edge with a beautiful Blade.



ULTIMATE SERIES



1101 SBK-120 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 320mm



1102 SBK-105 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 265mm



1103 SBK-95 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 235mm



1104 SKS-105 Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 260mm



1105 SDK-85 Cleaver Knife 出刃
Blade Length / 刃渡り 215mm



1201 MBK-110 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 275mm



1202 MBK-95 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 250mm



1203 MBK-85 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 220mm



1204 MKS-105 Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 260mm



1205 SO-70 Pro Sole Fillet ソール
Blade Length / 刃渡り 175mm



1206 BON-60 Boning 骨すき
Blade Length / 刃渡り 155mm



1207 MJU-65
Japanese Vegetable knife 菜切り
Blade Length / 刃渡り 170mm



1208 PKF-60 Paring Knife ヘアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 155mm



1209 PKF-50 Paring Knife ヘアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 125mm



1210 PKF-30 Paring Knife ヘアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 80mm



1211 MSB-105 Bread Knife パン切り
Blade Length / 刃渡り 270mm



1212 MCK-105-D Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 270mm



1213 MTH-80 Chef Knife 牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 200mm



1214 MSK-65 Santoku Knife 三徳
Blade Length / 刃渡り 170mm

PROFESSIONAL SERIES