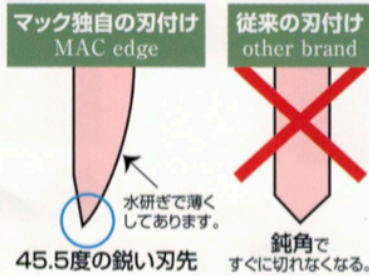


MACは創業以来、一貫して追及してきたものは非常に鋭い切れ味で、切りた
い物がまっすぐに切れ、全体のバランスがよく、長時間使っても疲れず、切れ味
の持続性も長く、お手入れも簡単で高い耐久性のある理想の包丁を目指して
います。当社はさらに、皆様から喜んで頂ける優れた商品を開発し、世界へと
提案してまいります。

切れ味の秘密

高単位炭素をはじめモリブデン、バナジウム、タングステン
などの贅沢な素材を使用した特殊鋼は、錆びに強く非常
に硬度が高く、更に、マック独自の考えによる、和包丁のよ
うな片刃風に刃付けをしています。熟練の職人が一本一本、
手作業による水研ぎ工程で刃を薄く研いで、他社ではでき
ない究極の切れ味を実現しています。切れ味はお料理の
味を左右します。マックの製品をぜひご愛用下さい。



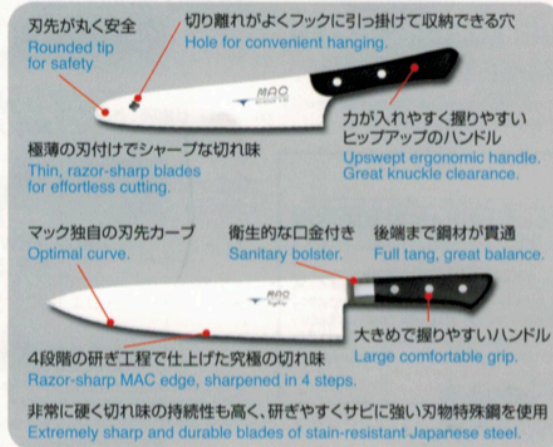
Entirely manufactured in Japan, MAC knives are precision tools, shaped,
assembled, polished, and sharpened by professional Japanese craftsmen.
Razor-sharp with comfortable handles and great balance. Popular with
Professional chefs and Cooking Enthusiasts throughout the world, and over
25 million knives sold since 1964.

The straight-cutting "MAC Edge"

The characteristic MAC Edge is a hybrid between the
Traditional Japanese Single Beveled Chisel edge (KATABA)
and the Western V shaped edge (RYOBA), but slightly
off center, with an angle around 45.5-degrees. This edge is
extremely versatile with the ultimate combination of
sharpness and control, allowing both thin slicing and
straight cuts.

人間工学から生まれたデザイン

MACのスマートなデザインは、人間工学の研究と数
多くの試作から生み出されました。家庭用キッチンナ
イフは、刃先が丸く刃付けしてあり安全で、刃先の穴は、
フックに掛けるよう設計されており、手水など汚れが刃
に流れず衛生的です。ハンドルがヒップアップしている
ので、押し切りにも力が入りやすくなっています。
MACプロ用は、切っ先のカーブの形状やハンドルの
握り具合、全体のバランスなど、理想の包丁を実現し
たデザインです。このマックのすぐれたデザインに対し、
日本をはじめ欧米各国の有名シェフたちから高い評価
を受け、彼らの職場において活躍しております。



Superior Craftsmanship and Design

MAC stain-resistant knives are entirely produced by
professional craftsmen in Seki City, renowned for
superior sword manufacturing since the Middle
Ages. MAC blades are made from rust-resistant
Chrome Molybdenum Vanadium high-carbon
cutlery steel, with Tungsten added to selected
models for extra durability and sharpness.
Blades are hand-ground, and hand-sharpened on
water-cooled stones to optimize the quality of the
finished blade. The thin razor-sharp blades are
sharper and stay sharp longer than other leading
knife brands. The steel has optimal hardness
between 57° and 61° Rockwell C and is still easy to
re-sharpen.

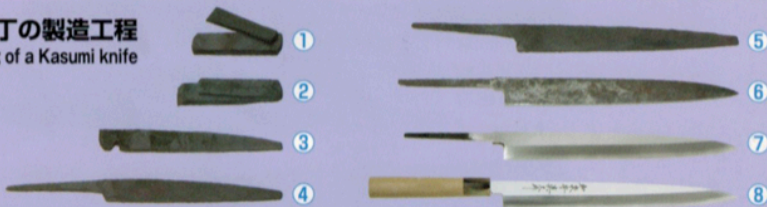
日本の心 六百年の伝統が冴える《堺和包丁》

物の美しさを見分け伝えることにかけては厳しく鋭い『堺の包丁鍛冶』が注ぐ、こま
やかな心と熱い魂。堺の和包丁は硬さとねばりが調和し研ぎやすく、長持ちのする
切れ味。品質の良さと共に料理人の心意気を伝える堺で生まれた名品。

Sakai Wabocho Knives

Manufactured in Sakai City OSAKA prefecture, MAC's traditional high-carbon knives are in the
shapes standardized over the last 600 years. Sakai knives are produced by veteran craftsmen
that undergo up to ten years of apprenticeship to master the old blade forging techniques passed
down through generations. The knives are used by most chefs in Japan, and have over the
years gained international respect for their skillfully forged blades, and amazing edges.

霞包丁の製造工程
Making of a Kasumi knife



本焼の特徴(泉州和泉守真久作)

鋼だけを使用し、鋼材の切り出しから鍛造・焼入れ・研ぎまで、堺の超一流職人による
総火造りの最高級和包丁。丹念に鋼に叩きだし強靱さと粘りを持たせた刃を、灰の
中で数年寝かせ、更に腰の強い刃になったものを鏡のように研ぎあげた、包丁の逸品。

MAC Honyaki Knives (SE-SERIES)

Luxurious masterpieces of solid high-carbon Yasuki white steel. Forged, ground, and sharpened by
hand in Sakai, using only the best of Sakai craftsmen. Blades rest in charcoal ashes for several years
to improve edge tensile strength, before they are carefully hand ground and sharpened. Blades
finished with beautiful mirror polish, both sides, and they are then securely fastened in gorgeous ebony
handles with silver rings and buffalo-horn bolsters.

霞包丁の特徴(和泉守真久作,堺宝兆真久作,堺真久作)

柔らかい軟鉄と硬い鋼を二枚合わせて鍛造し、切れ味と研ぎやすさを両立した包丁。
極軟鉄を使用し、鋼を補強しているので粘りがあり、鋼の硬度も非常に高く入れるこ
とができ、切れ味が良い。

MAC Sakai Kasumi Knives (IZ-SERIES, HO-SERIES, MA-SERIES)

The majority of knives produced in Sakai, have forge-welded blades with a core of extremely hard
high-carbon Yasuki white steel, clad with mild low-carbon steel (wrought iron) for support. These
knives, known as Kasumi knives, are easy to sharpen and edges can be made surprisingly sharp.

特殊鋼本焼きの特徴(別誂真久作)

安来銀紙3号鋼を、本焼仕上げにし、堺伝統の一流職人により入念に研ぎ上げた、
洋材本焼包丁。錆、欠けや折れに強い。特殊鋼本焼は、包丁の常識をはるかに越え
た、全く新しい包丁。

Tokushuko Betcho Masahisasaku (TO-SERIES)

Solid blade of Yasuki Ginsan high-carbon steel. Extremely sharp and durable edge, easy to resharpen.
Blade is strong and stain resistant. Crafted by artisans in Seki, and finished by veteran blade
sharpeners in Sakai. The only knife of its kind to get the best from both major manufacturing centers in
Japan.

Yuki Darmon Ichikawa - Représentante MAC France

13 Cours de Verdun Gensoul, 69002 Lyon

TEL: +33 (0)6 23 57 34 78

Mail: ichikawa@omotenashicuisine.com

Homepage: www.omotenashicuisine.com



MAC CORPORATION

2-25 Ebisujimacho, Sakai-Ku, Sakai, Osaka 590-0985, JAPAN

TEL: +81-72-238-4071 FAX: +81-72-227-1252

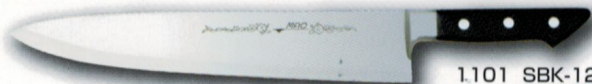
Mail: info@mactheknife.co.jp Homepage: <http://www.mactheknife.co.jp/>

アルティメイトシリーズ

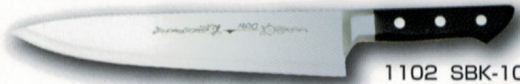
超硬特殊鋼が究極の切れ味と永切れを実現。重量感のあるシェフ用最高峰シリーズ。

ULTIMATE SERIES

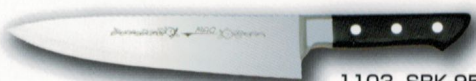
Sturdy knives with large bolster for the professional chef. MAC Superior steel with ultimate longlasting edge.



1101 SBK-120 Chef Knife 12.6"
牛刀 刃渡り 320mm



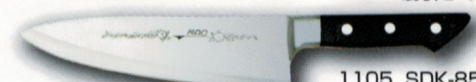
1102 SBK-105 Chef Knife 10.4"
牛刀 刃渡り 265mm



1103 SBK-95 Chef Knife 9.3"
牛刀 刃渡り 235mm



1104 SKS-105 Slicer 10.2"
筋引き 刃渡り 260mm



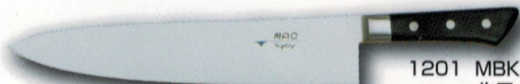
1105 SDK-85 Cleaver Knife 8.5"
出刃 刃渡り 215mm

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

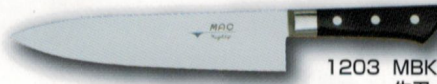
Razor-sharp blades of stain-resistant MAC steel. Durable laminated wooden handles, and great balance.



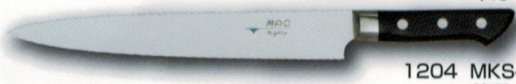
1201 MBK-110 Chef Knife 10.8"
牛刀 刃渡り 275mm



1202 MBK-95 Chef Knife 9.8"
牛刀 刃渡り 250mm



1203 MBK-85 Chef Knife 8.7"
牛刀 刃渡り 220mm



1204 MKS-105 Slicer 10.2"
筋引き 刃渡り 260mm



1205 SO-70 Pro Sole Fillet 6.9"
ソール 刃渡り 175mm



1206 BON-60 Boning 6.1"
骨すき 刃渡り 155mm



1207 PKF-60 Paring Knife 6.1"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 155mm



1208 PKF-50 Paring Knife 4.9"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 125mm



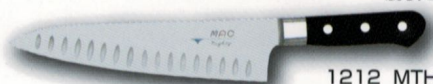
1209 PKF-30 Paring Knife 3.1"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 80mm



1210 MSB-105 Slicer 10.6"
パン切り 刃渡り 270mm



1211 MCK-105-D Slicer 10.6"
筋引き 刃渡り 270mm



1212 MTH-80 Chef Knife 7.9"
牛刀(薄切り) 刃渡り 200mm



1213 MSK-65 Santoku Knife 6.1"
三徳 刃渡り 170mm

シェフシリーズ

水研ぎ工程により肉厚を削ぎ落とし、剃刀のような切れ味の高級シェフシリーズ。

CHEF SERIES

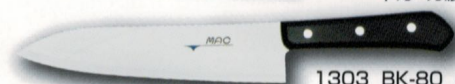
Razor-sharp stain-resistant MAC steel, Handles of laminated wood.



1301 BK-120 Chef Knife 12.2"
牛刀 刃渡り 310mm



1302 BK-100 Chef Knife 10.0"
牛刀 刃渡り 255mm



1303 BK-80 Chef Knife 8.3"
牛刀 刃渡り 210mm



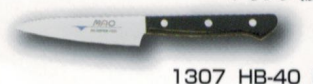
1304 HB-85 Chef Knife 8.5"
家庭用牛刀 刃渡り 215mm



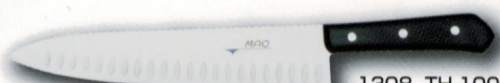
1305 HB-70 Chef Knife 7.1"
家庭用牛刀 刃渡り 180mm



1306 HB-55 Paring Knife 5.3"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 135mm



1307 HB-40 Paring Knife 4.0"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 100



1308 TH-100 Cook's Knife 10.0"
牛刀(薄切り) 刃渡り 255mm



1309 TH-80 Cook's Knife 7.9"
牛刀(薄切り) 刃渡り 200mm



1310 TH-50 Paring Knife 3.9"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 130mm



1311 SSL-130 Salmon Slicer 12.8"
サーモンスライサー 刃渡り 325mm



1312 BS-90 Bread Knife 8.7"
パン切り 刃渡り 220mm

Discontinue



1313 BNS-60 Fishing / Fillet 6.3"
フィッシングナイフ(ケース付) 刃渡り 160mm



1314 PK-25 Peeling Knife 2.6"
皮むき 刃渡り 65mm



1315 FC-90 Frozen Knife 9.1"
冷凍切り 刃渡り 220mm



1316 PB-60 Boning Knife 6.1"
骨すき 刃渡り 155mm

ノンスティック シリーズ

フッ素樹脂加工を表面に施し、汚れが付きにくく、すべりの良い、お手入れも楽な包丁。

BLACK FLUORINE COATED SERIES

MAC Steel, stain-resistant, smooth cutting easy to care.



1401 BSC-85 Sushi Chef 8.5"
スシシェフ(フッ素コーティング) 刃渡り 215mm



1402 BF-HB-85 Chef Knife 8.5"
家庭用牛刀(フッ素コーティング) 刃渡り 215mm



1403 BF-HB-70 Chef Knife 7.1"
家庭用牛刀(フッ素コーティング) 刃渡り 180mm



1404 BF-HB-55 Paring Knife 5.3"
ペアリング(皮むき)(フッ素コーティング) 刃渡り 135mm



1405 BF-HB-40 Paring Knife 4.0"
ペアリング(皮むき)(フッ素コーティング) 刃渡り 100mm



1406 BF-SK-65 Santoku Knife 6.7"
三徳(フッ素コーティング) 刃渡り 170mm

「真久作」スーパーシリーズ

超硬特殊鋼を使用。刃が厚めで重量感がある、最高級家庭用シリーズ。

SUPERIOR SERIES

MAC Superior steel. Sharper, and stay sharp longer. Large durable handles of laminated wood.



1501 SA-80 Utility Knife 8.1"
一般料理用 刃渡り 205mm



1502 SA-70 Utility Knife 7.1"
一般料理用 刃渡り 185mm



1503 SF-85 Fillet Knife 8.3"
刺身 刃渡り 210mm



1504 SD-65 Cleaver Knife 6.5"
出刃 刃渡り 165mm



1505 SP-50 Paring Knife 4.9"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 125mm



1506 SK-65 Santoku Knife 6.7"
三徳 刃渡り 170mm



1507 SK-40 Paring Knife 3.9"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 100mm



1508 SB-105 Bread Knife 10.6"
パン切り 刃渡り 270mm

MAC オリジナル(包丁)

手の大きな人向けに、マックオリジナルより少し重めの、海外向けのシリーズ。

ORIGINAL SERIES

Thin stain-resistant MAC steel. Razor-sharp and lite. Rounded tips for safety. Large upswept handles of laminated wood for comfort. Hole in blade for hanging.



1601 AB-80 Utility Knife 7.7"
一般料理用 刃渡り 195mm



1602 AB-70 Utility Knife 7.1"
一般料理用 刃渡り 180mm



1603 AB-60 Utility Knife 6.7"
一般料理用 刃渡り 170mm



1604 AB-50 Utility Knife 5.5"
一般料理用 刃渡り 140mm



1605 CP Paring Knife 4.1"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 105mm



1606 MK-40 Cheese Knife 3.9"
チーズ・バターナイフ 刃渡り 100mm



1607 CK-90 Carving Knife 9.1"
カービング(肉切り) 刃渡り 230mm



1608 FK-70 Fillet Knife 6.9"
フィレット(刺身) 刃渡り 175mm



1609 AC-55 Utility Knife 5.9"
小包丁 刃渡り 150mm



1610 CL-6 (DK) Cleaver Knife 6.7"
出刃 刃渡り 170mm



1611 DK-50 Cleaver Knife 5.3"
小包丁 刃渡り 135mm

キッズキッチンナイフシリーズ

子供の手に合わせて、軽くて扱いやすい包丁。
先端を丸くし、刃の部分を短くするなど、安全性
と使いやすさにこだわった子供包丁シリーズ。



- 1701 KK-50(G) Kid's Kitchen Knife 5.0"
キッズキッチンナイフ(グリーン) 刃渡り 125mm
- 1702 KK-50(B) Kid's Kitchen Knife 5.0"
キッズキッチンナイフ(ブルー) 刃渡り 125mm
- 1703 KK-50(O) Kid's Kitchen Knife 5.0"
キッズキッチンナイフ(オレンジ) 刃渡り 125mm
- 1704 KK-50(P) Kid's Kitchen Knife 5.0"
キッズキッチンナイフ(ピンク) 刃渡り 125mm
- 1705 KK-50(Y) Kid's Kitchen Knife 5.0"
キッズキッチンナイフ(イエロー) 刃渡り 125mm

KID'S KNIFE SERIES

Designed with considering the safety for small children to use. Fits well in small hands and can cut food with ease. Safety by rounded tip and shortening the blade length.

本焼き「泉州和泉守真久作」

安来玉鋼を総火造りで鍛え上げた最高級本焼き。
純銀巻黒檀柄・黒檀鞘・両面鏡面仕上げ・錦袋・
桐箱をセットにした、包丁の逸品。

HONYAKI SENSUIZUMINOKAMI (SE-SERIES)

Handforged and hand-sharpened by Sakai artisans. Solid Yasuki White Steel. Mirror finish on both sides. Black ebony handle with silver ring and buffalo horn. Stylish wooden box, scabbard and knife-bag included.



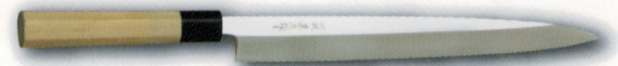
- 2101 SE-FK-360 Sashimi Knife 14.1"
本焼き 柳刃(銀巻黒檀八角柄) 刃渡り 360mm

特殊鋼本焼き「別誂真久作」

非常に硬く錆びや欠け、折れに強く研ぎやすい
安来銀鋼本焼き。堺伝統の職人により入念に
研ぎ上げた洋材本焼き包丁の最高峰シリーズ。

TOKUSHUKOU BETCHOU (TO-SERIES)

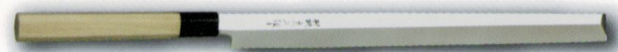
Solid Yasuki Hagane Ginsan Steel. Extremely hard and stain-resistant. Razor sharp, easy to resharpen, and keeps the sharp edge for long time. Octagonal magnolia wood handles with buffalo horn.



- 2201 TO-FK-300 Sashimi Knife 11.8"
特殊鋼 柳刃(刺身) 刃渡り 300mm



- 2202 TO-FU-270 Fugubiki Knife (fillet) 10.6"
特殊鋼 ふく引き 刃渡り 270mm



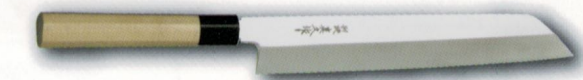
- 2203 TO-TA-300 Takobiki Knife 11.8"
特殊鋼 蛸引き 刃渡り 300mm



- 2204 TO-AI-210 Aideba Knife 8.3"
特殊鋼 相出刃 刃渡り 210mm



- 2205 TO-DE-150 Deba Knife 5.9"
特殊鋼 出刃 刃渡り 150mm



- 2206 TO-KI-270 Kiritsuke Knife 10.6"
特殊鋼 切り付け 刃渡り 270mm



- 2207 TO-KK-225 Kakugata Usuba Knife 8.9"
特殊鋼 角型薄刃 刃渡り 225mm

ダマスカス・シリーズ

一本ずつ模様が違う32層の特殊鋼を使用した、
口金付きのプロ仕様のダマスカスシリーズ。

DAMASCUS SERIES

Professional Chef loves to use it by the sharp blade.
32 layers which makes a beautiful pattern on the blade.
The bolster makes the knife hygienic. Great balance.



- 1801 DA-SL-240 Slicer 9.4"
スライサー 刃渡り 240mm



- 1802 DA-BS-230 Bread Knife 9.1"
パン切り 刃渡り 230mm



- 1803 DA-BK-240 Chef Knife 9.4"
牛刀 刃渡り 240mm



- 1804 DA-BK-200 Chef Knife 8.0"
牛刀 刃渡り 200mm



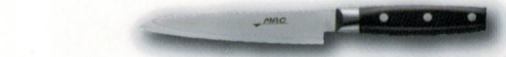
- 1805 DA-BK-150 Chef Knife 6.0"
牛刀 刃渡り 150mm



- 1806 DA-SK-180 Santoku Knife 7.1"
三徳 刃渡り 180mm



- 1807 DA-JU-180 Japanese Vegetable Knife 7.1"
薄刃(菜切り) 刃渡り 180mm



- 1808 DA-PK-135 Paring Knife 5.3"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 135mm



- 1809 DA-PK-90 Paring Knife 3.5"
ペアリング(皮むき) 刃渡り 90mm

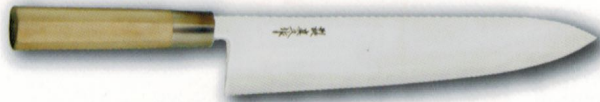
特殊鋼 和包丁(業務用) JAPANESE SERIES

硬くてサビに強い、高炭素特殊鋼の業務用「和包丁」シリーズ。

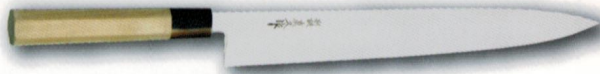
Strong, stain-resistant, high-carbon knives, with durable laminated wooden handles, and razor-sharp edges. Easy to care.



2208 TO-KM-210 Kamagata Usuba Knife 8.3"
特殊鋼 鎌型薄刃 刃渡り 210mm



2209 TO-GYU-300 Gyuto (Chef) Knife 11.8"
特殊鋼 和牛刀 刃渡り 300mm



2210 TO-SU-300 Sujibiki (Slicer) Knife 11.8"
特殊鋼 和筋引き 刃渡り 300mm

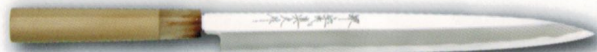
『堺宝兆真久作』(上霞研) SAKAI HOCHO MASAHISASAKU (HO-SERIES)

安来白2鋼。上霞研ぎに仕上げ、切れ味が良く研ぎやすい本職用高級和包丁シリーズ。

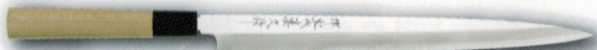
Laminated Sakai Kasumi knives, with Yasuki White edge steel(2). Round magnolia wood handles and buffalo horn bolster.



「伝統マーク」
堺刃物は、伝統的な技術、技法と伝統的に使用されてきた原材料を使って手作業により造り上げられます。手づくりの良さが活かされた包丁と鉄は、昭和57年に国から伝統工芸品に指定されています。
「Traditional Mark」
Sakai Cutlery is handmade by the skilled Craftsman, using the Traditional Skills and Techniques and the materials that has been used for ages. In year 1982, the goodness of handmade of the knife and the Iron which is used has been specified from the Country as one of the Traditional Craft in Japan.



2301 HO-FK-300 Sashimi Knife 11.8"
柳刃(刺身) 刃渡り 300mm



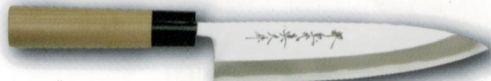
2302 HO-FU-300 Fugubiki Knife 11.8"
ふぐ引き 刃渡り 300mm



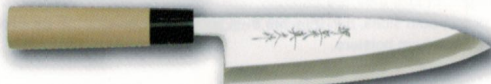
2303 HO-TA-300 Takobiki Knife 11.8"
蛸引き 刃渡り 300mm



2304 HO-MI-240 Mioroshi Knife 9.4"
身卸し 刃渡り 240mm



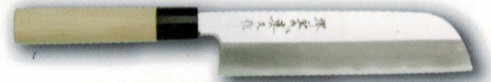
2305 HO-AI-210 Aideba Knife 8.3"
相出刃 刃渡り 210mm



2306 HO-DE-210 Deba Knife 8.3"
出刃 刃渡り 210mm



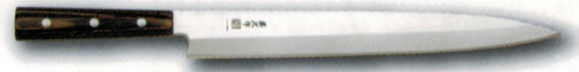
2307 HO-KK-210 Kakugata Usuba Knife 8.3"
角型薄刃 刃渡り 210mm



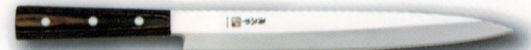
2308 HO-KM-210 Kamagata Usuba Knife 8.3"
鎌型薄刃 刃渡り 210mm



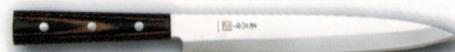
2309 HO-SA-180 Santoku Knife 7.1"
三徳 刃渡り 180mm



2401 FKW-10 Sashimi Knife 11.8"
刺身(片刃) 刃渡り 300mm



2402 FKW-9 Sashimi Knife 10.6"
刺身(片刃) 刃渡り 270mm



2403 FKW-7 Sashimi Knife 8.9"
刺身(片刃) 刃渡り 225mm



2404 WSC-FKW-7 Wooden Scabbard (for FKW-7)
鞘 (FKW-7用)



2405 CL-75 Japanese Deba Cleaver 7.3"
出刃(片刃) 刃渡り 185mm



2406 CL-65 Japanese Deba Cleaver 6.5"
出刃(片刃) 刃渡り 165mm



2407 CL-55 Japanese Deba Cleaver 5.5"
出刃(片刃) 刃渡り 140mm



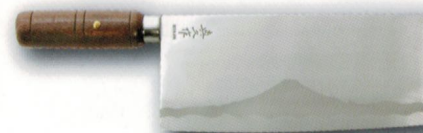
2408 CL-40 Japanese Deba Cleaver 4.3"
出刃(片刃) 刃渡り 110mm



2409 JU-65 Japanese Vegetable Knife 6.5"
薄刃(菜切り) 刃渡り 165mm

中華包丁

CHINESE SERIES



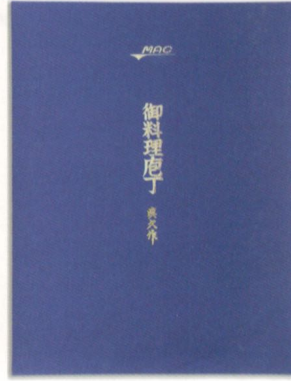
2410 CCF-80 Chinese Cleaver 6.5"
中華包丁 刃渡り 200mm

ナイフセット

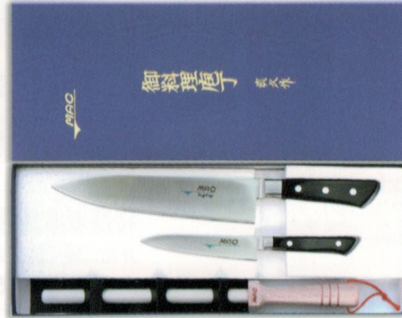
日本の皇室におかれては、慶事の時に刀剣を贈られる風習があります。アメリカ・ヨーロッパの国でも功勞のあった人や、結婚式などのおめでたい時に刃物を贈る習慣があります。御祝い事や感謝の意味に贈り主の心のごもった最高のプレゼントです。

KNIFE SETS

In Japan, it has been the custom amongst the Royal Family since ancient times to present a sword or knife on auspicious occasions. Similar customs are found around the world. A set of good kitchen knives is a present that will bring daily joy for generations.



3102 SU-6BS 6pcs. Knife Set
(SF-85, SA-80, SD-65, SP-50, BS-90, SR-65)



3103 GSH-31 3pcs. Knife Set
(MBK-85, PKF-50, SR-85)



3104 GSH-4 4pcs. Knife Set
(MBK-95, SA-80, SP-50, SR-85)

Deleted

3101 PS-8 8pcs. Pro-Special Set
(SBK-120, SBK-105, SKS-105, SDK-85, BON-60, PKF-50, FO, SR-85, CASE)



3105 ACP 2pcs. Knife Set
(AB-60, CP)



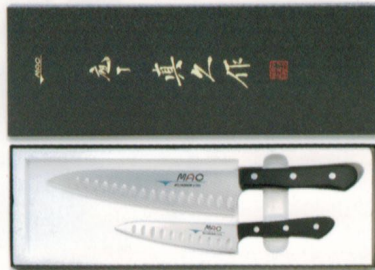
3107 SU-27 2pcs. Knife Set
(SA-70, SP-50)



3111 GSP-31 3pcs. Knife Set
(AB-60, FK-70, CP)



3106 H-20 2pcs. Knife Set
(HB-70, HB-55)



3108 TH-201 2pcs. Knife Set
(TH-80, TH-50)

Only Japan



3112 ADC-13R 5pcs. Knife Set
(AB-60, DK-50, CP, KS-4, S-90)



3110 GSP-41 4pcs. Knife Set
(CP, FK-70, AB-60, CK-90)



3109 SK-201 2pcs. Knife Set
(SK-65, SK-40)



3113 AAC-4 4pcs. Knife Set
(AB-60, CP, AC-55, SS-1)

和包丁セット

JAPANESE PRO CHEF SET

砥石

SHARPENERS



セット内容
特殊鋼本焼き

柳刃 300mm
ふく引き 270mm
鎌型薄刃 210mm
相出刃 210mm
出刃 150mm
盛箸 210mm
和包丁ケース

3114 TOS-6 Japanese Pro Chef set
別跳「真久作」和包丁6点セット
(TO-FK-300-TO-FU-270-TO-KM-210-TO-AI-210-TO-DE-150-CHO-210-CASE)

アクセサリ

ACCESSORIES

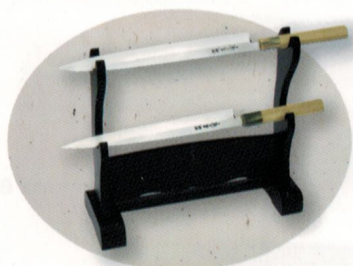
5101 KAZARIKIRI-SET 21 pcs Fruit and
Garnish Carving Set in Leather Case
むきものセット



5102 KR-108 KNIFE ROLL CARRYING BAG
包丁ロールバッグ



5103 OSHIGATA-SET 36 pcs.
Veg Shape-Cutting set, 12 kinds, 3 sizes each.
押し型セット 12種類×3
Matsu, Take, Ume, Suehiro, Sakura, Momiji,
Kiku, Hyoutan, Turu, Kame, Kikyuu, Konoha



5104 KNIFE DISPLAY RACK (knives not included)
包丁掛け 木製 334×130×295mm



4101 SR-95 Ceramic Sharpening Rod 9.6"
セラミック・ボール砥石 砥石長さ 240mm



4102 SR-85 Ceramic Sharpening Rod 8.5"
セラミック・ボール砥石 砥石長さ 215mm



4103 SR-65 Ceramic Sharpening Rod 6.7"
セラミック・ボール砥石 砥石長さ 180mm



4104 SS-1 Kitchen Whetstone 2.6"
キッチン砥石 砥石長さ 65mm



4105 TCS-1 Kitchen Whetstone 7.1"
セラミック・キッチン砥石 砥石長さ 180mm

Only Japan



4106 S-90 Kitchen Whetstone 6.2"
セラミックロールシャープナー 砥石長さ 158mm



4107 SS#6000 Fine Sharpening Stone 8.3"
最終仕上げ砥石 210×73×22mm



4108 SS#1000 Medium Grit Stone 8.2"
中仕上げ砥石 207×66×34mm



4109 SS#240 Coarse Sharpening Stone 8.1"
荒砥石 205×75×50mm



5105 KS-4 Kitchen Scissors 3.3"
キッチン鋏 刃渡り 85mm

~~Deleted~~

5106 FO Delux Fork 8.7"
フォーク(デラックス) 刃渡り 220mm

~~Deleted~~

5107 FO-2 Fork 7.1"
フォーク 刃渡り 180mm



5108 CHO-210 Chopsticks 8.3"
盛箸 刃渡り 210mm



5109 CASE (Leather Knife Case)
洋包丁ケース