



シェフ シリーズ

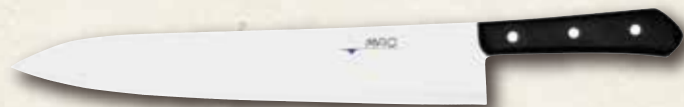
水研ぎ工程により肉厚を削ぎ落とした
剃刀のような切れ味の高級シェフシリーズ。

Chef Series

Razor sharp thin Blade. High cost performance Series.
Recommended Series for the Professional to the Home Kitchen usage.

MAC

Chef Series



1301 BK-120 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 310mm



1304 HB-85 Chef Knife
家庭用牛刀
Blade Length / 刃渡り 215mm



1307 HB-40 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 100mm



1302 BK-100 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 255mm



1305 HB-70 Chef Knife
家庭用牛刀
Blade Length / 刃渡り 180mm



1308 TH-100 Chef Knife
牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 255mm



1303 BK-80 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 210mm



1306 HB-55 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 135mm

Chef Series



1309 TH-80 Chef Knife
牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 200mm



1312 SL-115 Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 290mm



1315 PK-25 Peeling Knife 皮むき
Blade Length / 刃渡り 65mm



1310 TH-50 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 130mm



1313 BNS-80 Fishing / Fillet
フィッシングナイフ
Blade Length / 刃渡り 200mm



1316 FC-90 Frozen Knife 冷凍切り
Blade Length / 刃渡り 220mm



1311 BS-90 Bread Knife
パン切り
Blade Length / 刃渡り 220mm



1314 BNS-60 Fishing / Fillet
フィッシングナイフ(ケース付)
Blade Length / 刃渡り 160mm



1317 PB-60 Boning Knife 骨すき
Blade Length / 刃渡り 155mm