



## 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

# Professional Series



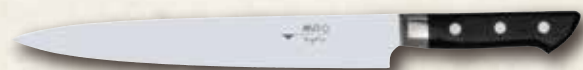
1201 MBK-110 Chef Knife 牛刀  
Blade Length / 刃渡り 275mm



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 ペアリング(皮むき)  
Blade Length / 刃渡り 155mm



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



1210 PKF-30 Paring Knife ペアリング(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