



## 「真久作」スーペリア 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

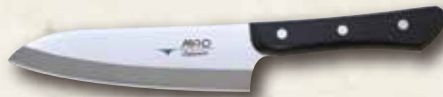
Beautiful Pattern on the Blade.  
Has a larger Handle for more better Grip.  
Sharp Edge and stays sharp longer.

MAC

# Superior Series



1501 SA-80 Utility Knife  
一般料理用  
Blade Length / 刃渡り 205mm



1504 SD-65 Cleaver Knife  
出刃  
Blade Length / 刃渡り 165mm



1507 SK-40 Paring Knife  
ペアリング(皮むぎ)  
Blade Length / 刃渡り 100mm



1502 SA-70 Utility Knife  
一般料理用  
Blade Length / 刃渡り 185mm



1505 SP-50 Paring Knife  
ペアリング(皮むぎ)  
Blade Length / 刃渡り 125mm



1508 SB-105 Bread Knife  
パン切り  
Blade Length / 刃渡り 270mm



1503 SF-85 Fillet Knife  
刺身  
Blade Length / 刃渡り 210mm



1506 SK-65 Santoku Knife  
三徳  
Blade Length / 刃渡り 170mm