



MAC オリジナル(包丁)

人間工学から生まれたマックオリジナルデザインシリーズ。極薄の刃付けでシャープな切れ味。力が入れやすく握りやすいヒップアップハンドル。

MAC

Original Series

Thin Blade with a Razor Sharp Edge. Hip up Handle makes you easier to cut with less strength. Round Tip comes from the Safety but has the edge on it. Why do you need a tip like a Sword or a Spear? Very light weight.

Original Series



1601 AB-80 Utility Knife 一般料理用
Blade Length / 刃渡り 195mm



1604 CP Paring Knife ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 105mm



1607 FK-70 Fillet Knife フィレット(刺身)
Blade Length / 刃渡り 175mm



1602 AB-60 Utility Knife 一般料理用
Blade Length / 刃渡り 170mm



1605 MK-40 Cheese Knife チーズ・バターナイフ
Blade Length / 刃渡り 100mm



1608 AC-55 Utility Knife 小包丁
Blade Length / 刃渡り 150mm



1603 AB-50 Utility Knife 一般料理用
Blade Length / 刃渡り 140mm



1606 CK-90 Carving Knife カービング(肉切り)
Blade Length / 刃渡り 230mm