

K02

真久株式会社

MAC Corporation.

自1965年5月1日成立以来, 本公司分别在以刀具闻名的大阪府堺市和岐阜县关市日式和西式厨房用刀。公司的刀具在全球超过25个国家销售。刀具因具有轻巧、锋利、耐用的特点, 得到专业厨师以及普通用户的赞誉。每一把刀具都由匠人精心制作。

<http://www.mactheknife.co.jp/en/>

地址: 大阪府堺市堺区戎岛町2丁25堂
之本大厦3层
邮政编码: 590-0985

推荐商品



厨房用刀2件套/

BF-H-201

颜色: 刀片: 黑、刀柄: 黑色系

尺寸: 切肉刀(BF-HB-70): 全长300mm、刀片长180mm
果蔬刀(BF-HB-55): 全长240mm、刀片长135mm

重量: 切肉刀: 180g、果蔬刀: 65g

材质: 刀片: 黑氟加工钼钢, 刀柄: 层压胶合板(黑色系列)

原产地: 日本

厨房用刀2件套的刀片经氟加工处理过后, 使用起来更上手, 防锈能力也更强。刀片很轻薄、锋利。不论是专业人士还是普通人人都可以使用。同样也是礼赠佳品。现已在20多个国家销售。



厨房用刀3件套/

CHEF-33

颜色: 刀片: 黑、刀柄: 黑色系

尺寸: 切肉刀(HB-85): 全长330mm、刀片长215mm 果蔬刀(HB-55): 全长240mm、刀片长135mm 切面包刀(BS-90): 全长350mm、刀片长220mm

重量: 切肉刀140g、果蔬刀65g、切面包刀145g

材质: 刀片: 黑氟加工钼钢, 刀柄: 层压胶合板

原产地: 日本

商品说明: HB-85(切肉刀) 在30多个国家销售, 在北欧非常受欢迎。HB-55也在30多个国家销售。BS-90(切面包刀) 在欧洲非常流行, 能切法式面包及普通面包。



万能小型三德刀/

DSU-55系列

颜色: 刀柄: 黑、粉、蓝

尺寸: 全长: 250mm、刀片长: 145mm

重量: 60g

材质: 刀片: 钼钢, 刀柄: 弹性体树脂

原产地: 日本

商品说明: 专为女性设计的小巧、轻盈(仅60克!)的三德刀。刀片轻薄、锋利。刀片由钢制成、专业厨师也会使用。每年销售超1000把!



儿童厨房用刀/

KK-50系列

颜色: 刀柄: 蓝、绿、粉、橙、黄

尺寸: 全长: 225mm、刀片长: 125mm

重量: 55g

材质: 刀片: 钼钢, 刀柄: 弹性体树脂

原产地: 日本

商品说明: 菜刀是用来切食物的。让我们从小就教导孩子如何安全、正确地使用菜刀! 在全球10多个国家共售出15,000把。也做了充分的安全防护措施。敬请在洽谈会上前来咨询。