



ダマスカス・シリーズ

一本ずつ模様が違う 32 層の特殊鋼を使用した、口金付きのプロ仕様のダマスカスシリーズ。

MAC

Damascus Series

32 layers makes the beautiful Pattern on the Blade and only one in the World. Great balanced. Professional Chef loves to use it. Of course, with a sharp Blade.

Damascus Series



1701 DA-SL-240 Slicer スライサー
Blade Length / 刃渡り 240mm



1704 DA-BK-200 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 200mm



1707 DA-JU-180
Japanese Vegetable knife
薄刃(菜切り)
Blade Length / 刃渡り 180mm



1702 DA-BS-230 Bread Knife パン切り
Blade Length / 刃渡り 230mm



1705 DA-BK-150 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 150mm



1708 DA-PK-135 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 135mm



1703 DA-BK-240 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 240mm



1706 DA-SK-180 Santoku Knife 三徳
Blade Length / 刃渡り 180mm



1709 DA-PK-90 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 90mm