



「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