

新製品

『オール抗菌包丁』

切れ味抜群!
薄刃超軽量!
オール抗菌 刃はケニファイン
ハンドルはチタンアパタイトによる抗菌



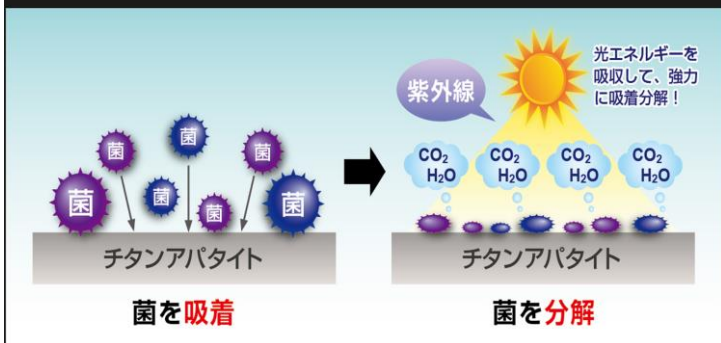
ハンドルは、光で抗菌できるチタンアパタイトを配合、フィット感がよくすべりにくく、楕円ラインより前部はツヤ有り、後部はツヤ無し加工



ユーティリティナイフ(一般料理用包丁)は、野菜の薄切りや千切りなど肉や魚等食材の風味や食感を逃さずにお料理ができます。切れ味が非常に良く、力を入れずスパパ切れるので疲れず、また、ストレス無く毎日のお料理が楽しくなります。

マック包丁は、切れ味の良さはもちろん使い易さや品質の高さが、全国の主婦から『一度使うと、手放せない』と賞賛の声を頂くなど、非常に顧客満足度の高い商品です。海外でも非常に高く評価されている逸品です。切れ味の秘密は、熟練の職人が手間暇をかけ刃付けしており、食材の抵抗が少なくなり更に切れ味が増します。焼き入れ時の硬度を落とさず、鋭い刃付けに仕上げてあります。切れ味が大変良く、持続性が永く続き、研ぎやすい、自信を持ってお勤めできる理想の包丁です。

チタンアパタイトの光触媒機能



ケニファインの凄技!

ケニファインは、神戸製鋼が開発したニッケル系の高機能抗菌めっき技術です。

KENIFINEとは?

- ① 従来の抗菌材に比べて10倍以上の抗菌性と50倍以上の防かび性があります。
- ② 防藻性、抗ウイルス性にも優れ、水周りのぬめりも抑制します。
- ③ 暗所でも効果を発揮し、長期間(数年以上)効果の持続を確認しています。
- ④ 急性経口毒性やパッチテストなどで安全性を確認しています。
- ⑤ 空気中の水の分子が表面にくっつき水膜を作ります。
- ⑥ 水膜の水とKENIFINEが反応して抗菌イオンを生成します。
- ⑦ バクテリアの活動を抑制します。

品番/商品名	商品説明	全長 (mm)	刃渡 (mm)	重量 (g)	メーカー希望小売価格 (税別)	材質 日本製
マックオリジナル オール抗菌包丁	ユーティリティナイフ (一般料理用包丁) 17cm	305	170	80	●ユーティリティナイフ17cm 10,000円	刃: 超硬質クローム・モリブデン・バナジウム鋼 ハンドル: ポリプロピレン、 チタンアパタイト配合