

MAC

真久作



MADE IN JAPAN

ULTIMATE-SARJA

Suuriholkkisia vahvoja veitsiä ammattikokille.
Parasta wolframiseosteista terästä, jonka terä kestää erittäin pitkään.



1. SBK-120 Kokkiveitsi 320 mm



2. SBK-105 Kokkiveitsi 265 mm



3. SBK-95 Kokkiveitsi 235 mm



4. SKS-105 Viipalointiveitsi 260 mm



5. SDK-85 Halkaisuveitsi 215 mm

PROFESSIONAL-SARJA

Partaveitsenterävät terät ruostumista vastustavaa MAC-terästä.
Kestävät laminoituid puukahvat ja erinomainen tasapaino.



6. MBK-110 Kokkiveitsi 275 mm



7. MBK-95 Kokkiveitsi 250 mm



8. MBK-85 Kokkiveitsi 220 mm



9. MKS-105 Viipalointiveitsi 260 mm



10. MTH-80 Kokkiveitsi 200 mm



11. MSK-65 Santoku-veitsi 170 mm



12. SO-70 Fileointiveitsi 175 mm



13. BON-60 Ruodonpoistoveitsi 155 mm



14. PKF-60 Kuorimisveitsi 155 mm



15. PKF-50 Kuorimisveitsi 125 mm



16. PKF-30 Kuorimisveitsi 80 mm



17. MCK-105-D Viipalointiveitsi 270 mm

CHEF-SARJA

Partaveitsenterävää, ruostumista vastustavaa MAC-terästä,
laminoituid puukahvat.



18. BK-120 Kokkiveitsi 310 mm



19. BK-100 Kokkiveitsi 255 mm



20. BK-80 Kokkiveitsi 210 mm



21. HB-85 Kokkiveitsi 215 mm



22. HB-70 Kokkiveitsi 180 mm



23. HB-55 Kuorimisveitsi 135 mm



24. TH-100 Kokkiveitsi 255 mm



25. TH-80 Kokkiveitsi 200 mm



26. BSC-85 Sushikokkiveitsi 215 mm



27. SSL-130 Lohiviipalointiveitsi 325 mm



28. BS-90 Leipäveitsi 220 mm



29. BNS-60 Kalaveitsi ja tuppi 160 mm



30. PK-25 Kuorimisveitsi 65 mm



31. FC-90 Pakasteveitsi 230 mm

LUUN- JA NAHANPOISTONVEITSET

Lihaveitset ruostumista vastustavaa MAC-terästä, muovikahvat.



32. PB-60 Luunpoistoveitsi 155 mm



33. PBG-60 Luunpoistoveitsi 155 mm



34. PSG-70 Nahanpoistoveitsi 190 mm



35. PS-90 Nahanpoistoveitsi 220 mm

SUPERIOR-SARJA

MAC Superior-terästä. Terävämpiä ja säilyvät pitempään terävinä. Suuret kestävät laminoitut puukahvat.



36. SA-80 Yleisveitsi 205 mm



37. SA-70 Yleisveitsi 185 mm



38. SF-85 Fileointiveitsi 210 mm



39. SD-65 Halkaisuveitsi 165 mm



40. SP-50 Kuorimisveitsi 125 mm



41. SK-65 Santoku-veitsi 170 mm



42. SK-40 Kuorimisveitsi 100 mm



43. SB-105 Leipäveitsi 270 mm

ORIGINAL-SARJA

Ohutta, ruostumista vastustavaa MAC-terästä. Partaveitsenteräviä ja kevyitä. Turvalliset pyörästetyt kärjet. Suuret kohotetut käteen sopivat kahvat laminoitusta puusta. Kätevä ripustusreikä terässä.



44. UK-80 Yleisveitsi 200 mm



45. UK-60 Yleisveitsi 170 mm



46. CK-90 Paistiveitsi 230 mm



47. FK-70 Fileointiveitsi 175 mm



48. CL-6 Halkaisuveitsi 170 mm



49. PK-40 Kuorimisveitsi 105 mm

J-SARJA

Samat terät kuin MAC Original-sarjassa, mutta kestävä muovikahvat.



50. JA-70 Yleisveitsi 180 mm



51. JD-50 Halkaisuveitsi 140 mm



52. JC-50 Kuorimisveitsi 125 mm

MAC ORIGINAL-SARJA

Ruostumista vastustavaa MAC-terästä. Ergonominen muotoilu. Kestävät laminoitut puukahvat.



53. A-80 Yleisveitsi 200 mm



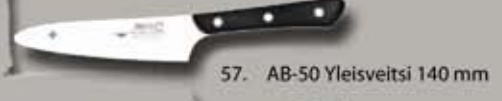
54. A-70 Yleisveitsi 180 mm



55. A-60 Yleisveitsi 170 mm



56. AB-60 Yleisveitsi 170 mm



57. AB-50 Yleisveitsi 140 mm



58. CP Kuorimisveitsi 105 mm



59. MK-40 Juustoveitsi 100 mm



60. TK-70R Santoku-veitsi oikeakätisille 170 mm



61. TK-70L Santoku-veitsi vasenkätisille 170 mm



62. FF-70 Fileointiveitsi 185 mm



63. AC-55 Yleisveitsi 150 mm



64. DK-50 Yleisveitsi 135 mm

ROSE-SARJA

Samat pyöreät terät kuin Original-sarjassa, mutta vahvat laminoitut palisanteripuukahvat.



65. RUB-65 Yleisveitsi 170 mm



66. RBC-90 Paistiveitsi 230 mm



67. RFB-70 Fileointiveitsi 170 mm



68. RPB-15 Kuorimisveitsi 105 mm



69. TUB-65 Vihannesveitsi 165 mm

TO-SARJA (Tokushuko Betcho)

Puhdasta Yasugin terästehtaan Gingami 3-hiiliterästä. Erittäin kova ja hyvin ruostumista vastustava. Partaveitsenterävä, helppo teroittaa uudelleen ja pysyy terävänä kauan. Kahdeksankulmaiset magnolia-puukahvat ja vesipuhvelin sarvesta tehdyt holkit.



70. TO-FK-330 Sashimiveitsi 330 mm



71. TO-FK-300 Sashimiveitsi 300 mm



72. TO-FK-270 Sashimiveitsi 270 mm



73. TO-FU-270 Fugubiki-veitsi 270 mm



74. TO-TA-330 Takobiki-veitsi 330 mm



75. TO-TA-300 Takobiki-veitsi 300 mm



76. TO-AI-210 Aideba-veitsi 210 mm



77. TO-DE-150 Deba-veitsi 150 mm



78. TO-KI-270 Kiritsuke-veitsi 270 mm



79. TO-KK-225 Kakugata Usuba-veitsi 225 mm



80. TO-KM-210 Kamagata Usuba-veitsi 210 mm



81. TO-GYU-300 Gyuto-kokkiveitsi 300 mm



82. TO-SU-300 Sujibiki-viipalointiveitsi 300 mm

SE-SARJA (Honyaki Senshuizuminokami)

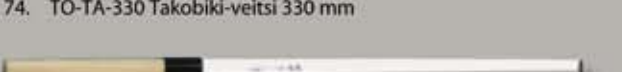
Sakain parhaiden käsityöläisten käsin takoma ja käsin teroittama erikoisveitsi. Puhdasta Yasugin terästehtaan Tamahagane-hiiliterästä. Peilihionta molemmin puolin. Musta ebenholz-kahva, hopearengas ja vesipuhvelin sarvesta tehty holkki. Mukana tyylikäs puukotelo, tuppi ja veitsilaukku.



83. SE-FK-360 Sashimiveitsi 360 mm

IZ-SARJA (Izuminokami Masahisasaku)

Sakain parhaiden veitsiseppien käsin takomia ja käsin viimeistelemiä Kasumi-veitsiä puhtaasta Yasugin terästehtaan Shirogami 2-hiiliteräksestä. Magnoliapuukahvat ja vesipuhvelin sarvesta tehdyt holkit.



84. IZ-FK-300 Sashimiveitsi 300 mm



85. IZ-FU-300 Fugubiki-fileointiveitsi 300 mm



86. IZ-TA-300 Takobiki-veitsi 300 mm



87. IZ-MI-240 Mioroshi-veitsi 240 mm



88. IZ-AI-210 Aideba-veitsi 210 mm



89. IZ-DE-210 Deba-veitsi 210 mm



90. IZ-KK-210 Kakugata Usuba-veitsi 210 mm



91. IZ-KM-210 Kamagata Usuba-veitsi 210 mm



92. IZ-MU-180 Mukimono-kuorimisveitsi 180 mm

HO-SARJA (Sakai Hocho Masahisasaku)

Laminoituja Sakain Kasumi-veitsiä, terä Yasugin terästehtaan Shirogami 2-hiiliterästä. Pyöreät magnoliapuukahvat ja vesipuhvelin sarvesta tehdyt holkit.



93. HO-FK-300 Sashimiveitsi 300 mm



94. HO-FU-300 Fugubiki-veitsi 300 mm



95. HO-TA-300 Takobiki-veitsi 300 mm



96. HO-MI-240 Mioroshi-kalaveitsi 240 mm



97. HO-AI-210 Aideba-veitsi 210 mm



98. HO-DE-210 Deba-veitsi 210 mm



99. HO-KK-210 Kakugata Usuba-veitsi 210 mm



100. HO-KM-210 Kamagata Usuba-veitsi 210 mm



101. HO-SA-180 Santoku-veitsi 180 mm

MA-SARJA (Sakai Masahisasaku)

Sakain Kasumi-veitsiä Yasugin terästehtaan Shirogami 3-hiiliterästä. Pyöreät magnoliapuukahvat ja vesipuhvelin sarvesta tehdyt holkit.



102. MA-FK-300 Sashimiveitsi 300 mm



103. MA-MI-240 Mioroshi-kalaveitsi 240 mm



104. MA-AI-210 Aideba-veitsi 210 mm



105. MA-DE-210 Deba-veitsi 210 mm



106. MA-KK-210 Kakugata Usuba-veitsi 210 mm



107. MA-KM-210 Kamagata Usuba-veitsi 210 mm



108. MA-MU-180 Mukimono-kuorimisveitsi 180 mm



109. MA-SA-180 Santoku-veitsi 180 mm

JAPANESE-SARJA (Tokushuko Wahocho, ammattikäyttöön)

Vahvoja, ruostumista vastustavasta runsashiilisestä hiiliterästä valmistettuja veitsiä, kestävät laminoitunut puukahvat ja partaveitsenterävät terät.



110. FKW-10 Sashimiveitsi 300 mm



111. FKW-9 Sashimiveitsi 270 mm



112. FKW-7 Sashimiveitsi 225 mm



113. WSC-FKW-7 Puinen tuppi (veitselle FKW-7)



114. CL-75 Japanilainen Deba-halkaisuveitsi 185 mm



115. CL-65 Japanilainen Deba-halkaisuveitsi 165 mm



116. CL-55 Japanilainen Deba-halkaisuveitsi 140 mm



117. CL-40 Japanilainen Deba-halkaisuveitsi 110 mm



118. ACL-65 Japanilainen Aideba-halkaisuveitsi 170 mm



119. JU-65 Japanilainen vihannesveitsi 165 mm



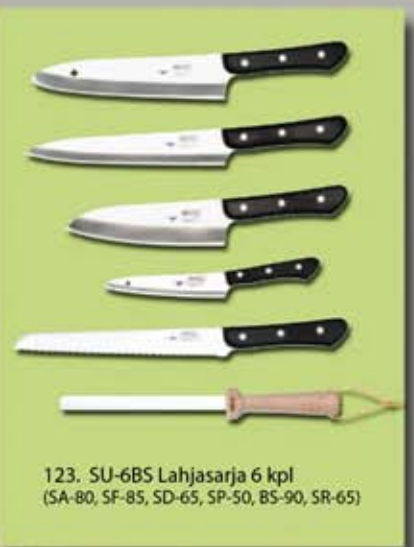
120. CCL-90 Kiinalainen halkaisuveitsi 230 mm

VEITSISARJAT

Nämä veitsisarjat sopivat mainiosti lahjoiksi erilaisiin tilaisuuksiin, vaikkapa innokkaalle kotikokille.



121. PS-8 Ammattilaisarja 8 kpl
(SBK-120, SBK-105, SKS-105, SOK-85, BON-80, PKF-50, FD, SR-85, kotelo)



123. SU-6BS Lahjasarja 6 kpl
(SA-80, SF-85, SD-65, SP-50, BS-90, SR-65)



122. GSH-31 Veitsisarja 3 kpl
(MBK-85, PKF-50, SR-85)



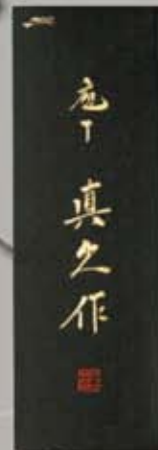
124. GSP-31 Veitsisarja 3 kpl
(A-60, FK-70, CP)



129. AAC-3 Veitsisarja 3 kpl
(AB-60, AC-55, CP)



125. SK-201 Lahjasarja 2 kpl
(SK-65, SK-40)



126. SU-27 Veitsisarja 2 kpl
(SA-70, SP-50)



130. ADC-5 Veitsisarja 5 kpl
(AB-60, DK-50, CP, KS-4, DS-1)



127. S-2 Lahjasarja 2 kpl
(A-60, SS-1)



128. BM-201 Lahjasarja 2 kpl
(BS-90, MK-40)



131. UPK Veitsisarja 2 kpl
(UK-60, PK-40)



132. H-20 Veitsisarja 2 kpl
(HB-70, HB-55)



133. R-40 Lahjasarja 4 kpl
(RBC-90, RFB-70, RUB-65, RPB-15)

JAPANILAINEN AMMATTIKOKKIVEITSISARJA



134. TOS-6 Japanilainen ammattikokkiveitsisarja 6 kpl
(TO-FK-300, TO-FU-270, TO-KM-210, TO-AI-210, TO-DE-150, CHO-210, kotelo)



KORISTELEIKKURIT JA VEITSITELINEET

135. Kazarikiri-sarja 21 kpl.
Hedelmäveitsi- ja koriste-
leikkurisarja nahkakotelossa



136. Oshigata-sarja 36 kpl.
Leikkurimuottisarja vihanneksille,
12 profiilia, 3 kpl kutakin
(matsu, take, ume, seihiro, sakura, momiji,
kiku, ume, seihiro, sakura, momiji, kiku)



137. Veitsiteline (veitset hankittava erikseen) 334 x 130 x 295 mm



TEROITUSVÄLINEET JA MUUT



138. SR-95 Keraaminen teroituspuiikko 240 mm



139. SR-85 Keraaminen teroituspuiikko 215 mm



140. SR-65 Keraaminen teroituspuiikko 180 mm



141. DS-1 Timanttiteroitin 50 mm



142. SS-1 Keittiöhiomakivi 65 mm



143. SS # 6000 Hienojakoinen hiomakivi 210 x 73 x 22 mm



144. SS # 1000 Keskikarkea hiomakivi 207 x 66 x 34 mm



145. SS # 240 Karkea hiomakivi 205 x 75 x 50 mm



146. SHK-55 Metsästäjänveitsi ja nahkatuppi 117 mm



147. KS-4 Keittiösakset 85 mm



148. FO Paistahaarukka 220 mm



149. FO-2 Haarukka 180 mm



150. CHO-210 Puiikko-ottimet 210 mm



151. CASE Nahkainen veitsikotelo

JAPANILAISTA KÄSITYÖTAITOA HUOMISEN KEITTIÖÖN

Kokonaan Japanissa valmistetut MAC-veitset ovat tarkkuustyökaluja, joiden muotoilusta, kokoonpanosta, kiillotuksesta ja teroituksesta vastaavat parhaat japanilaiset veitsiammattilaiset. Partaveitsen terävyys, käteen sopivat kahvat ja erinomainen tasapaino. Ammattikokkien ja innokkaiden kotikokkien suosiossa kaikkialla maailmassa. Jo yli 25 miljoonaa MAC-veistä on myyty vuodesta 1964 alkaen.

Suoraan leikkaava MAC-kulma

Tunnusomainen MAC-kulma on on perinteisen japanilaisen yksiviiteisen talttaterän (kataba) ja länsimaisen kaksiviiteisen V-terän (ryoba) yhdistelmä, jossa särmä poikkeaa hiukan keskiviivasta ja teräkulma on noin 45,5°. Tämä terä on helppo teroittaa ja sopii hyvin sekä ohueen viipalointiin että suoraan katkaisuun.

Ylivoimaista käsityötaitoa ja muotoilua

Ruostumista vastustavat MAC-veitset on valmistettu kokonaan Japanissa Sekin kaupungissa, jonka veitsenäiset ovat olleet arvostettuja miekankantajia jo keskiajalta lähtien. MAC-terät tehdään ruostumista vastustavasta, runsashiilisestä kromi-molybdeeni-vanadiiniseosteisesta hiiliteräksestä, johon tietyissä malleissa on lisätty vielä wolframia antamaan lisää kestävyyttä ja terävyyttä. Terät on hiottu ja teroitettu käsin vesijähdytteisillä hiomakivillä valmiin terän laadun optimoimiseksi. Partaveitsenterävät ja ohuet terät ovat terävämpiä ja pysyvät pitempään terävinä kuin muiden johtavien veitsimerkkien terät. Teräksen kovuus on optimaalinen, RC 57-61, mikä tekee uudelleenteroittamisen helpoksi.

Sakai Wabocho-veitset

Osakan lähellä Sakain kaupungissa valmistetut, runsashiilisestä teräksestä tehdyt perinteiset MAC-veitset ovat saaneet lopullisen muotonsa 600 vuoden kuluessa. Sakaissa veitsiä tekevät kokeneet käsityöläiset, jotka ovat suorittaneet jopa 10 vuotta kestävä harjoittelujakson perinteisen teräntakomisen hallitsemiseksi. Näitä veitsiä käyttävät useimmat japanilaiset ammattikokit. Vuosien kuluessa niiden taidokkaasti taotut ja uskottoman terävät terät ovat saaneet yhä enemmän myös kansainvälistä suosiota.

MAC Honyaki-veitset (SE-sarja)

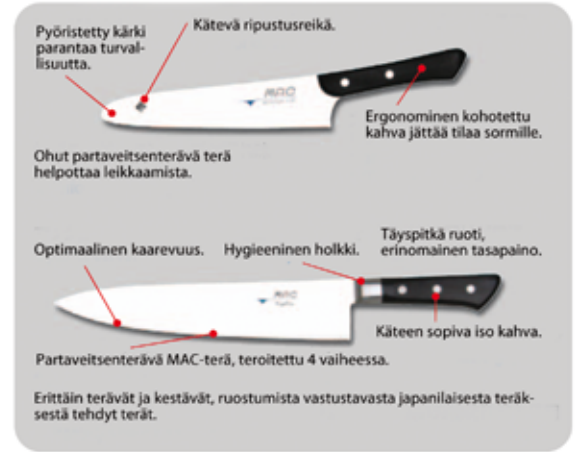
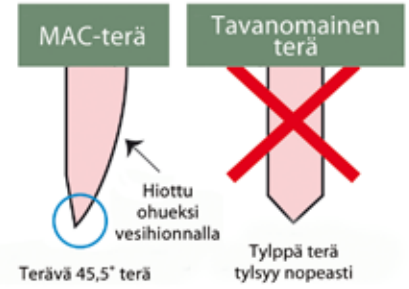
Puhtaasta runsashiilisestä Yasugin terästehtaan Shirogami-hiiliteräksestä tehtyjä ylellisiä mestariteoksia. Näitä veitsiä takovat, hiovat ja teroittavat Sakaissa käsityönä vain parhaat ammattimiehet. Taottuja teräihioita säilytetään vetolujuuden parantamiseksi useita vuosia hiilituhkan sisällä, minkä jälkeen ne hiotaan ja teroitetaan huolella. Terät viimeistellään molemminpuolisella peilihiolla ja kiinnitetään lujasti ylellisiin ebenholz-kahvoihin, joissa on hopeiset renkaat ja vesipuhvelin sarvesta tehdyt holkit.

MAC Sakai Kasumi-veitset (IZ-sarja, HO-sarja, MA-sarja)

Suurimmassa osassa Sakaissa tehtävistä veitsistä on takomalla yhteen hitsattu terä, jonka ydin on erittäin kovaa runsashiilistä Yasugin terästehtaan Shirogami-hiiliterästä ja pintakerrokset vähähiilistä terästä (takorautaa). Nämä Kasumi-veitset ovat helppoja teroittaa ja niiden terät voidaan tehdä erittäin teräviksi.

Tokushuku Betcho Masahisasaku (TO-sarja)

Puhtaasta runsashiilisestä Yasugin terästehtaan Gingami 3-hiiliteräksestä tehdyissä terissä on erittäin terävä ja kestävä reuna, joka on helppo teroittaa uudelleen. Terä on vahva ja vastustaa ruostumista. Valmistettu Sekissä ja viimeistely Sakaissa käyttäen kokeneimpia teroitusammattilaisia. Ainoa veitsi, jossa on käytetty Japanin molempien perinteisten veitsikeskusten parhaita ammattilaisia.



Kasumi-veitsen valmistus



- 1 Runsashiilinen kova teräs ja vähähiilinen pehmeä teräs.
- 2 Teräkset yhdistetään ja hitsataan yhteen takomalla.
- 3 Kuumennetaan, taotaan ja venytetään toistuvasti.

- 4 Ruuti muotoillaan ja terää taotaan lisää.
- 5 Terä taotaan lähes lopulliseen muotoonsa.
- 6 Terä hiotaan muotoonsa ja tarkkaan kokoonsa.

- 7 Viistoamishionta ja useita teroitusvaiheita.
- 8 Terä kaiverretaan ja kiinnitetään lujasti kahvaan.

