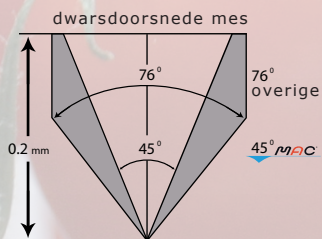


## KARAKTERISTIEKE 'MAC VOUV'

De vlijmscherpe messen van MAC zijn harder dan de meeste andere merken op de markt. Dankzij het harden tussen 57 en 61 graden Rockwell, is het mogelijk de messen te slijpen met de karakteristieke 'MAC vouw' van 45 graden. Hierdoor kan men rechter en dunner snijden, dan met de traditionele Europese vouw en bewijst een MAC in de praktijk langer scherp te blijven.

Ieder MAC mes wordt door Japanse vakmensen ambachtelijk geslepen en uitvoerig gecontroleerd op scherppte, voordat het de fabriek verlaat.



## NEDERLANDSE CHEF-KOKS ZIJN ENTHOUSIAST OVER MACKNIFE:

- **MARIO RIDDER** CHEF-KOK BIJ RESTAURANT **DE ZWETHHEUL** IN SCHIPLUIDEN  
OVER MAC MESSEN:  
"VAKMANSCHAP VEREIST GOEDE PRODUCTEN. IK KIES VOOR MACKNIFE."
- **CHRIS NAYLOR** CHEF-KOK BIJ RESTAURANT **VERMEER** IN AMSTERDAM  
"IK ZWEER BIJ DE JAPANESE MESSEN VAN MACKNIFE."
- **PAUL VAN WAARDEN** CHEF-KOK BIJ RESTAURANT **PAUL VAN WAARDEN** IN RIJSWIJK  
"ANDERE JAPANESE MESSEN ZIJN SNEL BOT, MAC BLIJFT LANG SCHERP."
- **JEROEN ROBBEREKT** CHEF-KOK BIJ GRAND RESTAURANT **KAREL V** IN UTRECHT  
"TRANCHEREN MET EEN MAC IS BETER VOOR HET FIJNERE WERK."
- **GERT BLOM** CHEF-KOK BIJ RESTAURANT **AMARONE** IN ROTTERDAM  
"DEZE SUPER MESSEN ZIJN IDEAAAL VOOR DUN SNIJWERK."

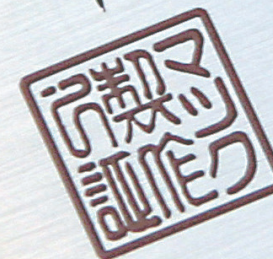
CONTACT MACKNIFE NEDERLAND:  
WWW.MACKNIFE.NL  
INFO@MACKNIFE.NL



KIJK VOOR VERKOOPPUNTEN  
OP [WWW.MACKNIFE.NL](http://WWW.MACKNIFE.NL)

# MAC®

真刀係



MADE IN JAPAN

[WWW.MACKNIFE.NL](http://WWW.MACKNIFE.NL)

WERELDWIJD ZIJN MEER DAN  
**15 MILJOEN MAC MESSEN**  
VERKOCHT. MAC MESSEN WORDEN  
DAGELIJKS IN VELE KEUKENS  
GEBRUIKT DOOR PROFESSIONELE  
**CHEF-KOKS** EN **HOBBYKOKS**,  
KOOKINSTRUCTEURS EN CATERAARS.



## 5 VIJF REDENEN OM EEN MAC MES AAN TE SCHAFFEN:

### 1: VLIJMSCHERP

Het scheermes-achtige snijvlak van MAC messen is scherper dan welk ander product dan ook. Een keer snijden met onze messen en u zult ervaren dat MAC messen echt scherp zijn.



### 2: SNIJDEN MET GEMAK

MAC messen zijn gemaakt van een dun lemmet (plat snijgedeelte), dat moeiteloos door fruit, groente, vlees en vis glijdt. Andere messen, met name gesmede messen, hebben een dikker en stugger lemmet dat zich als het ware vastzet in het te snijden oppervlak en met kracht moet worden doorgedrukt om elke snijbeweging af te maken. Met een MAC mes hoeft u geen kracht uit te oefenen en kunt u moeiteloos snijden.

### 3: LANGER SCHERP

MAC messen zijn verhard tot 57<sup>0</sup>-61<sup>0</sup> Rockwell C. Andere messen zijn zachter waardoor het snijvlak bij gebruik sneller bot wordt. Messen van MAC blijven langer scherp.

### 4: MINDER VERMOEIEND

MAC messen zijn licht in gewicht, perfect gebalanceerd en ergonomisch ontworpen om vermoeidheid tijdens het snijden tegen te gaan. Het ontwerp van MAC messen is over de hele wereld gepatenteerd en zo uniek dat het diverse prijzen heeft gewonnen.

### 5: WAARDE

Zelfs de duurdere merken messen zijn niet beter dan een MAC mes. MAC messen zijn scherp geprijsd en met de juiste behandeling en goed onderhoud kan een MAC mes vele jaren uitstekend dienst doen.