

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

ORIGINAL SERIE. Onze Original Serie herkenbaar aan de unieke, veilige ronde punt. Het dunne (1,5 mm) lemmet geeft onvergelijkbaar snijgemak.



PK-40 Paring Knife 4"
Peeling small fruits & vegetables € 30,00



FK-70 Fillet Knife 6¾"
Filleting fish, deboning poultry € 52,00



UK-60 Utility Knife 6¾"
Multi-purpose cutting & slicing € 54,00



UK-80 Utility Knife 7½"
Multi-purpose cutting & slicing € 65,00



CK-90 Carving Knife 9"
Carving roasts, slicing melons € 77,00



CL-6 Cleaver-Med. Duty 6½"
Chopping small chicken, duck,
& fish bones. 3.0 mm blade € 92,00

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

CHEF SERIE. Deze meest uitgebreide serie is geschikt voor veel doeleinden.
Hetzelfde Molybdenum staal als in de Original Serie.



PK-25 Bird's Beak Parer 2 1/2"
Peeling & fine work € 34,00



HB-40 Paring 5 1/2"
Peeling, paring, trimming € 38,00



HB-55 Paring 5 1/2"
Peeling, paring, trimming € 43,00



HB-70 Utility Knife 7 1/4"
All-purpose cutting & slicing € 63,00



HB-85 Utility Knife 8 1/2"
Multi-purpose cutting & slicing € 74,00



BK-80 French Chef's 8"
All around use: dicing, slicing
mincing, chopping. €103,00



BK-100 French Chef's 10"
10" version of the above €119,00



BK-120 French Chef's 12"
12" version of the above €136,00



MK-40 Cheese Knife 3 3/4"
Cutting cheese, spreading,
paring & steak knife € 34,00



BNS-60 Boning 6", straight
Deboning chicken, fish, pork € 49,00



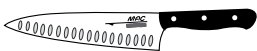
PB-60 Boning 6", plas. handle
Deboning chicken, fish, pork € 40,00



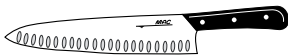
BS-90 Bread/Roast Slicer 8 3/4"
Slicing breads, cakes, hams,
& roasts. € 69,00



BSC-85 Sushi Chef 8 1/2"
Black, non-stick coating glides
through sushi rolls and resists
"sticking" to rice. € 82,00



TH-80 Cooks 8", Dimpled
Excellent all purpose knife.
Slides through cuts. Excellent
for starchy potatoes. €108,00



TH-100 Cooks 10", Dimpled
Longer version of the TH-80 € 130,00



FO-02 Carving Fork 6 1/2" € 40,00



SSL - 130 Salmon Slicer 10" €100,00



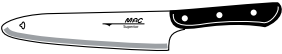




MAC

WORLD'S SHARPEST KNIVES

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

SUPERIOR SERIE. De superior serie met een zwaarder heft & een dikker (2mm) lemmet voor meer gewicht & stevigheid. Het verbeterde Tungsten staal blijft lang scherp en is eenvoudig aan te zetten.

	SP-50 Paring Knife 5" Paring small fruits & vegetables	€ 43,00
	SA-70 Utility Knife 7" Multi-purpose cutting, dicing & slicing	€ 88,00
	SA-80 Utility Knife 8" Multi-purpose cutting, dicing & slicing	€ 97,00
	SK-40 Santoku Paring Knife 4" Paring small fruits & vegetables	€ 43,00
	SK-65 Santoku 6 1/2" Japanese style all-purpose	€ 80,00
	SF-85 Fillet Knife 8 1/4" Filleting fish, slicing roasts & ham	€ 97,00
	SD-65 Cleaver 6 1/2" Chopping chicken & fish bones	€ 108,00
	SB-105 Bread/Roast 10 1/2" Slicing breads, roasts & cakes	€ 97,00

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

PROFESSIONAL SERIE. Voor de professionele chef die klassieke vormen waardeert. Een gesmeed koksmes met veel gevoel en balans.



PKF-30 Pro Paring 3 1/4"
Peeling, paring, & fine work € 63,00



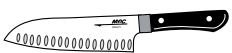
PKF-50 Pro Paring 5"
Peeling, paring, & trimming € 69,00



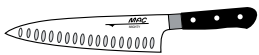
PKF-60 Pro Utility 6"
Paring, slicing, and small utility € 74,00



SO-70 Pro Sole Fillet 7"
Flexible blade for filleting fish € 148,00



MSK-65 Mighty Santoku 6 1/2"
Multi-purpose, extra control.
Glides through potatoes.
Tungsten alloy € 136,00



MTH-80 Mighty Chef 8 1/2"
Standard, Chef's w/dimples
Multi-purpose. glides through cuts.
Tungsten alloy € 164,00



MBK-85 Mighty Chef 8 1/2"
Standard, classic French Chef's
Multi-purpose workhorse. € 176,00



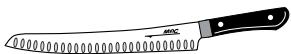
MBK-95 Mighty Chef 9 1/2"
Standard, classic French Chef's € 198,00



MBK-110 Mighty Chef 10 3/4"
French Chef's for slicing, dicing,
cutting, chopping. € 227,00



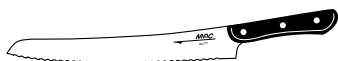
MKS-105 Mighty Slicer 10 1/4"
Slicing and filleting € 210,00



MSL-105 Mighty Slicer 10 1/4"
with Dimples. Thinly slice
meat, fish, roasts, and ham. € 171,00



KS-85 Kitchen Scissor 8 1/2"
Comfortable vinyl coated,
oversized loop handles. Strong
& sturdy with a take apart design
for easy cleaning & adjusting € 74,00



MSB-105 Bread Knife 10 1/2" € 162,00

MAC

WORLD'S SHARPEST KNIVES

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

DAMASCUS SERIE. De schoonheid van 32 lagen, met ons Molybdenum staal, gehard tot 58° - 59° Rockwell C. Grote comfortabele handgrepen.



DA PK-90 Paring 3½"
Peeling, paring, & fine work € 155,00



DA PK-135 Paring 5"
Peeling, paring, & trimming € 172,00



DA BK-150 Utility 6"
Paring, slicing, and small utility € 224,00



DA BK-200 Chef 8"
Standard, classic French Chef's
Multi-purpose workhorse € 269,00



DA BK-240 Chef 9½"
Standard, classic French Chef's € 296,00



DA SL-240 Slicer 10¼"
Slicing and filleting € 269,00



DA BS-230 Bread Slicer 10¼"
Slicing breads, cakes, and also
hams, roasts, and turkeys € 269,00



DA JU-180 Japanese Veg 7"
Great for fruits and vegetables € 269,00



DA SK-180 Santoku 7"
Multi-purpose, extra control € 269,00

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

ULTIMATE SERIE. Superieur Tungsten staal behoudt langer zijn scherpte.
Meer gewicht voor chefs die alleen de allerhoogste eisen stellen aan hun
koksmessen.



SBK-95 Ultimate Chef 9"
Standard, classic French Chef's.
All-purpose use € 311,00



SBK-105 Ultimate Chef 10 $\frac{1}{4}$ "
10 $\frac{1}{2}$ " version of the above € 340,00



SBK-120 Ultimate Chef 12 $\frac{1}{2}$ "
12" version of the above € 368,00



SKS-105 Ultimate Slicer 10 $\frac{1}{4}$ "
Slicing and filleting € 311,00



SDK-85 Ultimate Cleaver 8 $\frac{1}{2}$ "
Chopping through bones &
other heavy duty work € 340,00

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

SHARPENERS. Wij raden alleen aanzetstalen en aanzetstenen van MAC knive aan. Voor het slijpen en herstellen van uw MAC adviseren wij uw vakman: **Slijperij J.M. van Rangelrooij, te Den Haag.**



SR-85 Honing Rod 8 1/2"
Ceramic, Medium grit (800)
Touches up and maintains edge € 36,00



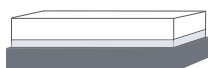
SRB-84 Honing Rod 8 1/2"
Duo Ceramic, Medium grit
Touches up and maintains edge
Break resistant design € 58,00



SRB-104 Honing Rod 10 1/2" € 69,00



ST04-800/6000
Wetstone € 60,90



ST05-220/800
Wetstone € 60,90


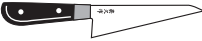






STFD-800/6000
Stone fixer € 33,00

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

JAPANESE SERIE. Onze Japanese Serie is traditioneel eenzijdig geslepen voor rechtshandigen (dit geldt niet voor de JU-65).



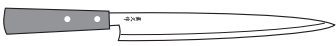
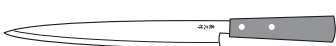

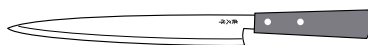
	JU-65 Japanese Veg. 6½" Slicing, dicing fruits & veg	€ 97,00
	BON-60 Japanese Boning 6" Cutting, deboning chicken	€125,00
	CL-40 Deba Cleaver 4" Filleting fish and cutting through bones. 4.5 oz	€ 74,00
	CL-55 Deba Cleaver 5½" Filleting fish and cutting through bones. 9.3 oz	€136,00
	CL-65 Deba Cleaver 6½" Filleting fish and cutting through bones. 11.6 oz	€160,00
	CL-75 Deba Cleaver 7½" Cutting fish and bones 14.4 oz	€198,00

Macknife prijzen België november 2011.



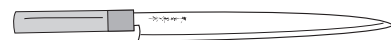
Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

YANAGIBA. Traditioneel snijmes, gebruikt door sushi chefs voor het fileren en snijden van vis. Zowel voor rechts- als linkshandige gebruikers.

FKW Serie. Gesmeed Tungsten roestvrij staal is harder & blijft langer scherp dan Carbon staal.

	FKW-7 Yanagiba 8"	€ 133,00
	FKW-7L Yanagiba 8" Left Handed Filleting and slicing fish. SS Tungsten alloy	€ 133,00
	FKW-9 Yanagiba 10 1/4" Filleting and slicing fish. SS Tungsten alloy	€ 171,00
	FKW-9L Yanagiba 10 1/4" Left Handed Filleting and slicing fish. SS Tungsten alloy	€ 193,00
	FKW-10 Yanagiba 11"	€ 198,00
	FKW-10L Yanagiba 11" Left Handed	€ 218,00

FK Serie. Gelamineerd Carbon staal met een harde binnenlaag voor scherpste en een zachte buitenlaag tegen breken. Water Buffalo krop. Speciale aandacht is vereist tegen roestvorming en uitbreken op de vouw.

	FK-240 Yanagiba 9 1/2"	€ 255,00
	FK-270 Yanagiba 10 1/2" Laminated blade. Used by Sushi Chefs for slicing fish.	€ 284,00
	FK-300 Yanagiba 12"	€ 311,00

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

ORIGINAL UPK SET:

€ 76,00



PK-40 Paring Knife 4"
Peeling small fruits & vegetables



UK-60 Utility Knife 6¾"
Multi-purpose cutting & slicing

SUPERIOR SU 27 SET:

€ 121,00



SP-50 Paring Knife 5"
Paring small fruits & vegetables



SA-70 Utility Knife 7"
Multi-purpose cutting, dicing & slicing

SUPERIOR SK - 201 SET

€ 110,00



SK-40 Santoku Paring Knife 4"
Paring small fruits & vegetables



SK-65 Santoku 6 ½"
Japanese style all-purpose

ORIGINAL GSP - 31 SET

€ 125,00



PK-40 Paring Knife 4"
Peeling small fruits & vegetables



FK-70 Fillet Knife 6¾"
Filleting fish, deboning poultry



UK-60 Utility Knife 6¾"
Multi-purpose cutting & slicing

GSH - 4 SET

€ 346,00



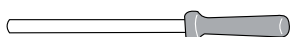
SP-50 Paring Knife 5"
Paring small fruits & vegetables



SA-80 Utility Knife 8"
Multi-purpose cutting, dicing & slicing



MBK-85 Mighty Chef 8½"
Standard, classic French Chef's
Multi-purpose workhorse.



SR-65 Honing Rod 8½"
Ceramic, Medium grit (800)
Touches up and maintains edge

THOMAS KELLER SET:

€ 803,00

Heften in wit uitgevoerd.

Gelimiteerde oplage, in houten luxe opbergdoos.



MBK-85 Mighty Chef 8½"
Standard, classic French Chef's
Multi-purpose workhorse.



BS-90 Bread/Roast Slicer 8¾"
Slicing breads, cakes, hams,
& roasts.



PKF-30 Pro Paring 3¼"
Peeling, paring, & fine work



PKF-50 Pro Paring 5"
Peeling, paring, & trimming



MKS-105 Mighty Slicer 10¼"
Slicing and filleting



SR-85 Honing Rod 8½"
Ceramic, Medium grit (800)
Touches up and maintains edge

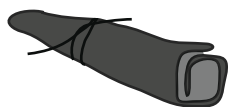
MAC

WORLD'S SHARPEST KNIVES

Macknife prijzen België november 2011.

Prijzen zijn inclusief 21% BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.
Voor overige informatie: zie onze leveringsvoorwaarden.

Knife Roll



Leren messenmap
voor 3 messen € 202,00



Kid's Kitchen Knife € 33,00

Shipping cost Belgium

<2kg	€ 13,00
>2kg..<5kg	€ 19,50
>5kg..<10kg	€ 25,00
>10kg	€ 34,00