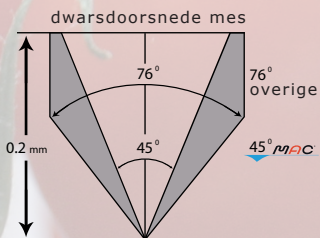


KARAKTERISTIEKE 'MAC VOUW'

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 scherpste, voordat het de fabriek verlaat.



MACKNIFE NEDERLAND
IS VRIENDEN VAN:

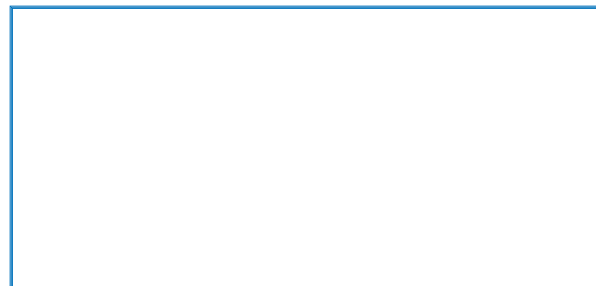
CHEFSREVOLUTION
THE DUTCH AVANTGARDE CUISINE FESTIVAL

BOCUSE D'OR

{ MACKNIFE'S MIGHTYCLUB }

JONNIE BOER • NICK BRIL • SERGIO HERMAN
• ERIK VAN LOO • MARIO RIDDER •
CHRIS NAYLOR • HENRIE VAN DER HEIJDEN
• ALAIN ADRIAANSE • GIJS VERBEEK •
GUILLAUME DE BEER • JIM DE JONG
• DENNIS KUIPERS • IMKO BINNERTS •
INGMAR IPEMA • JEROEN BRUINSMA
• PATRICK 'T HART • ROLAND VELDHIJZEN •
BART MIDDENDORP • JONATHAN KARPATIOS
• SYRKO BAKKER • JEROEN ROBBEREGET •
BEKIJK ONZE WALL OF FAME EN ZIE
WELKE CHEFS SNIJDEN MET MACKNIFE!

CONTACT & VERKOOPPUNTEN
WWW.MACKNIFE.NL
INFO@MACKNIFE.NL
f WWW.FACEBOOK.COM/MACKNIFE.NEDERLAND



MAC[®]

WWW.MACKNIFE.NL

*'WORLD'S GREATEST CHEFS
USE WORLD'S SHARPEST KNIVES'*



BENIEUWD NAAR ONZE PRIJSLIJST?
SCAN DEZE QR CODE!

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 57⁰-61⁰ 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.