kai

KOCHMESSER

ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION

2017/18

www.kai-europe.com

About kai | 4

Kochmesser Serien:

Shun Classic | 8
Shun Pro Sho | 20
Shun Nagare | 24
Shun Premier Tim Mälzer | 28
Shun Premier Tim Mälzer Minamo | 34
Seki Magoroku Composite | 38
Seki Magoroku Red Wood | 42
Wasabi Black | 48
Junior Kochmesser | 56
Pure Komachi 2 | 58

Zubehör und Accessoires:

Schleifen und Pflegen | 62
Schneidbretter und Messerblöcke | 68
Shun Zubehör | 74
Michel Bras Küchenutensilien | 78
Pure Komachi Reiben | 82
Select 100 Küchenutensilien | 84
Scheren | 90

Allgemeine Infos:

Japanische Klingenformen | 6
Materialkunde | 7
Handhabung | 47
Schleifanleitung | 65

Kontakt | 95

ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION

Eine Marke aus Japan

Seit über 100 Jahren stellt das Unternehmen kai
Schneidwaren nach der Tradition der legendären Samurai des alten Japans her.
Dabei stellt der Wunsch die uralten Traditionen zu wahren und mit
innovativen Techniken zu kombinieren keinen Widerspruch dar, sondern bildet
die Basis für neue Produkte, die die japanische Schmiedekunst ehren und
dabei dem Zeitgeist und den modernen Anforderungen entsprechen.

Mit höchstem Qualitätsanspruch hat kai es sich zur Aufgabe gemacht,
besondere Messer für den täglichen Gebrauch zu fertigen.
Geschaffen aus natürlichen Ressourcen, geformt und gestaltet nach der
Expertise der antiken Schmiedekunst der Samurai, stehen kai Kochmesser
als Sinnbild japanischen Handwerks, hergestellt mit höchster Präzision.
Vom Entwurf bis hin zur Fertigstellung eines jeden Messers liegt der Fokus
auf der Entwicklung eines ganzheitlichen und durchdachten Produktes.

Seit den Anfängen 1908 als Familienunternehmen im japanischen Seki,
entwickelte sich kai zu einem international agierenden Unternehmen
mit Hauptsitz in Tokyo.

KAI

kai corporation
Tokyo Japan

Japanische Klingenformen

Santoku, (frei übersetzt) die drei Tugenden/Vorteile.
Das Santoku ist die traditionell japanische Form für ein Universalmesser, vergleichbar mit dem deutschen Kochmesser. Die Bezeichnung drei Vorteile leitet sich aus den universellen Anwendungsmöglichkeiten beim Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse ab.

Nakiri, (deutsch) Gemüseschneider.
Die Nakiri Klingenform ist ein traditionelles japanisches Gemüsemesser, welches demnach vorwiegend zum Schneiden von Gemüse benutzt wird. Trotz seiner Beilform ist es nicht zum Zerteilen von Knochen geeignet.

Yanagiba, (deutsch) die Weidenblattklinge.
Das Yanagiba gilt als traditionell japanisches Slicing Messer. Durch die schmale, einseitig hohlgeschliffene und verhältnismäßig lange Klinge ist das Messer besonders für hauchdünne Schnitte geeignet. Das Messer garantiert einen kunstvollen - aber vor allem auch sauberen, glatten Schnitt. Solche Schnitte sind besonders wichtig bei der Sushi Zubereitung. Länge und Form der Schneide ermöglichen dabei eine lange, ziehende Schnittbewegung.

Deba, (deutsch) vorstehende Klinge.
Das Deba wird in der japanischen Küche als traditionelles Beil benutzt. Das stabile, schwere Messer besitzt eine kräftige, breite Klinge und hat einen einseitigen Schliff. Der vordere Teil der Klinge wird vorwiegend zum Filetieren von Fischen benutzt. Der hintere Teil der Klinge ist kräftiger aufgebaut und wird unter anderem zum Zerteilen von kleineren Hühnerknochen und Gräten benutzt.

Materialkunde

Damaszenerstahl
- hier: die moderne Form der Herstellung - ist eine aus mehreren sichtbaren Lagen bestehende Legierung die in Kombination mit einem Kernstahl verarbeitet wird. Das Ausgangsmaterial zur Herstellung des modernen Damaszenerstahls sind Stähle mit unterschiedlichen Gehalten an Begleitelementen. Die Kombination von Stahlsorten mit gegensätzlichen Eigenschaften ermöglicht im Ursprung einen besonders harten, aber gleichzeitig flexiblen Stahl herzustellen.

VG 2 Stahl
(58 ±1 HRC) ist ein japanischer Stahl, der sich durch seine hohe Flexibilität und Widerstandsfähigkeit auszeichnet. Dank seines hohen Chromgehalts ist dieser Klingenstahl besonders korrosions- und verschleißfest.

VG 10 Stahl
(61 ±1 HRC) ist ein klassisch japanischer Hochleistungsstahl, der wegen seiner sehr guten Eigenschaften auch Goldstahl genannt wird. Es handelt sich um einen Klingenstahl der höchsten Güteklasse, welcher rostfrei ist und einen hohen Kohlenstoffanteil besitzt. Im Gegensatz zu anderen rostfreien Stahlsorten kann er daher besonders gut gehärtet werden. Zudem besitzt VG-10 eine besonders hohe Schnitthaltigkeit.

VG MAX Stahl
(61 ±1 HRC) basiert auf VG-10 Stahl und wurde in seinen Eigenschaften weiter optimiert. Angereichert mit höheren Chrom- und Vanadium-Anteilen als VG-10, besitzt er eine verbesserte Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit. Ein höherer Kohlenstoffanteil macht ihn dazu härter als andere Stahlsorten.

6A/1K6 Stahl
ist ein neu entwickelter Stahl (56 ±1 HRC). Die daraus gefertigten Klingen sind durch den hohen Chromanteil besonders korrosionsbeständig. Hierbei handelt es sich um eine sehr reine Edelstahlsorte. Höhere Kohlenstoffanteile sorgen zudem für eine bessere Schnitthaltigkeit.

SUS420J2 Stahl
(54 ±1 HRC) ist ein korrosionsbeständiger Edelstahl mit hohem Chromanteil (13%) und einem durchschnittlichen Kohlenstoffanteil (0,3%).

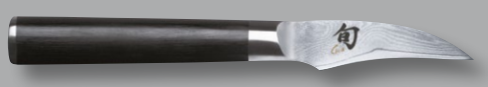
HRC
bezeichnet die Härteprüfung nach Rockwell mit Verfahren nach Skala C, welche besonders für sehr harte Werkstoffe verwendet wird. Die Rockwellhärte eines Werkstoffs ergibt sich aus der Eindringtiefe eines Prüfkörpers (Diamant, als härtestes Material, mit Referenzewert 100 HRC).

Pakkaholz
ist keine spezifische Holzart, sondern bezeichnet den Sammelbegriff für imprägnierte Holzfurniere, die geschichtet und mit hochwertigen Kunstharzen versetzt werden, um den Griff formstabil zu halten und lange Haltbarkeit gegenüber Feuchtigkeit und Lebensmittel zu gewährleisten.

Shun Classic

Serie mit 28 Klingenformen
Made in Japan

Die Shun Classic Serie vereint jahrhundertealte, japanische Samurai Schmiedekunst mit modernen und technisch ausgereiften Fertigungsverfahren unserer Zeit. Als Ergebnis präsentiert sich eine überaus hochwertige Damastmesser Serie, die bis ins kleinste Detail ausgereift und konsequent auf beständige Schärfe ausgerichtet wurde. Die Messer sind damit hervorragend für den professionellen Gebrauch geeignet. Schön anzusehen sind die Shun Classic Klingen wegen ihres charakteristischen, seidenmatten Musters des Damaszener-Stahlverbunds aus 32 Lagen. In Kombination mit dem eleganten, schlank zulaufenden Griff aus schwarzem Pakkaholz, ergibt sich ein ästhetisches Gesamtkonzept mit grundlegendem Anspruch an Qualität und Funktion.



Schälmesser | DM-0715
Klinge 2.5" / 6,0 cm, Griff 10,4 cm

Gemüsemesser | DM-0714
Klinge 3.5" / 9,0 cm, Griff 10,4 cm

Officemesser | DM-0700
Klinge 3.5" / 9,0 cm, Griff 10,4 cm

Die Shun Classic Klinge

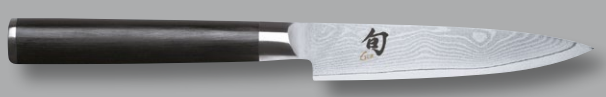
VG MAX Stahl mit einer Härte von 61 (±1) HRC bildet den Kern der gesamten Klinge bis hin zur Schneide. Ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl erhält das Messer seine unvergleichliche Anatomie mit einer stabilen Klinge, die durch die beiden Komponenten hart und elastisch zugleich ist. Die Shun Classic Klingen besitzen einen beidseitigen Schliff.

Der Shun Classic Griff

Der schlanke Griff aus langlebigem Pakkaholz ist in traditionell japanischer Kastanienform gehalten. Hochwertige, dem Holz zugeführte Harze, machen das Material besonders belastbar und feuchtigkeitsresistent. Seine typische Kastanienform sorgt dank einer leichten Kante auf der rechten Seite für einen bequemen und sicheren Halt beim Schneiden.
Der durchgängige Erl sorgt für Stabilität und Balance.

Steakmesser | DM-0711
Klinge 4.75" / 12,0 cm, Griff 10,4 cm

Gokujo Ausbeinmesser | DM-0743
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 11,2 cm



Allzweckmesser | DM-0716
Klinge 4.0" / 10,0 cm, Griff 10,4 cm

Allzweckmesser | DM-0701
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 10,4 cm

Tomatenmesser | DM-0722
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 10,4 cm

Kleines Santoku | DM-0727
Klinge 5.5" / 14,0 cm, Griff 11,2 cm

Santoku | DM-0702
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,2 cm

Santoku mit Kullenschliff | DM-0718
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,2 cm

Santoku | DM-0717
Klinge 7.5" / 19,0 cm, Griff 12,2 cm

Nakiri | DM-0728
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,2 cm

Ausbeinmesser | DM-0710
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 12,2 cm

Kochmesser | DM-0723
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 11,2 cm

Kochmesser | DM-0706,
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,2 cm

Kochmesser mit Kullenschliff | DM-0719
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,2 cm

Kochmesser | DM-0707
Klinge 10.0" / 25,5 cm, Griff 12,2 cm

Brotmesser | DM-0705
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,2 cm

Fleischmesser | DM-0768
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,2 cm

Schinkenmesser | DM-0704
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,2 cm

Schinkenmesser mit Kullenschliff | DM-0720
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,2 cm

China-Kochmesser | DM-0712
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,2 cm

Tranchiermesser | DM-0703
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,2 cm

Fleischgabel | DM-0709
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 11,6 cm

Filetiermesser aus flexiblem AUS8A Stahl (kein Damast) | DM-0761
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,2 cm

Schinkenmesser aus flexiblem AUS8A Stahl (kein Damast) | DM-0735
Klinge 12.0" / 30,5 cm, Griff 12,2 cm

Hackmesser aus AUS8A Stahl (kein Damast) | DM-0767
Klinge 6.8" / 17,5 cm, Materialdicke 0,5 cm, Griff 12,2 cm

Linkshandmodelle

Allzweckmesser | DM-0701L
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 10,4 cm

Santoku | DM-0702L
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,2 cm

Kochmesser | DM-0706L
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,2 cm

Shun Classic Sets

Tranchier-Set | DMS-200
(bestückt mit DM-0703 und DM-0709)
in Holzkassette mit Magnetverschluss, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/B/H

1

2

3

1. **Messer-Set** | DMS-210
(bestückt mit DM-0700 und DM-0701)
in Holzkassette mit Magnetverschluss, 32,5 x 14,0 x 2,6 cm L/B/H

2. **Messer-Set** | DMS-220
(bestückt mit DM-0701 und DM-0706)
in Holzkassette mit Magnetverschluss, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/B/H

2. **Messer-Set** | DMS-230
(bestückt mit DM-0701 und DM-0702)
in Holzkassette mit Magnetverschluss, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/B/H

Steakmesser-Set | DMS-400 (bestückt mit 4x DM-0711)
in Holzkassette mit Magnetverschluss
28,9 x 20,2 x 2,5 cm L/B/H

1

2

1. **Messer-Set** | DMS-300
(bestückt mit DM-0700, DM-0701 und DM-0706)
in Holzkassette mit Magnetverschluss, 39,5 x 20,5 x 3,5 cm L/B/H

2. **Messer-Set** | DMS-310
(bestückt mit DM-0700, DM-0701 und DM-0702)
in Holzkassette mit Magnetverschluss, 39,5 x 20,5 x 3,5 cm L/B/H

1

2

3

1. **Gabel/Steakmesser-Set** | DM-0907
mit Besteckbänkchen, 30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/B/H

2. **Gabel/Allzweckmesser-Set** | DM-0908
mit Besteckbänkchen, 30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/B/H

3. **Gabel-Set** | DM-0990
30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/B/H

Shun Pro Sho

Serie mit 7 Klingenformen
Made in Japan

Die Shun Pro Sho Serie konzentriert sich ausschließlich auf einseitig geschliffene und damit traditionell japanische Klingenformen. Durch eine extrem hochwertige Güte der Verarbeitung und korrosionsbeständigen Stahl ist die Serie besonders für den professionellen Dauereinsatz geeignet.

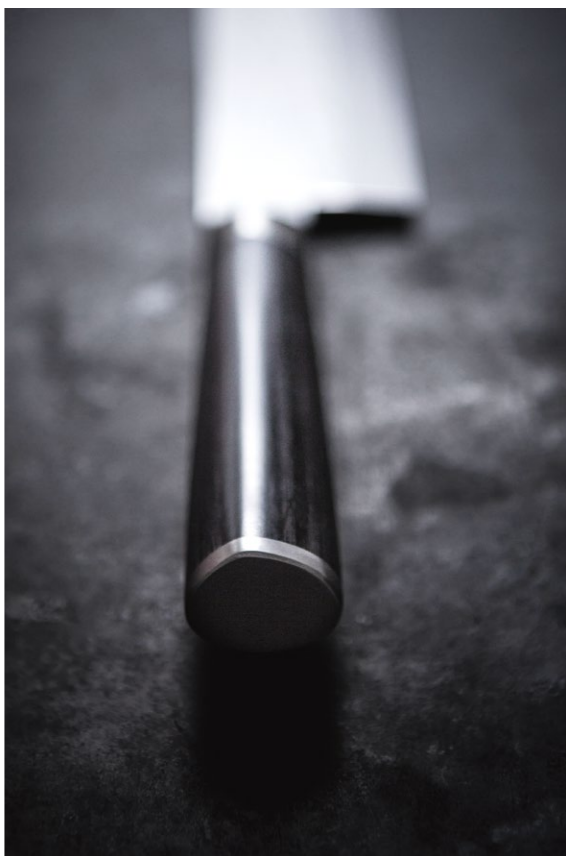
Das edle Design der Messer kombiniert auf meisterhafte Art und Weise klassisch japanische Formensprache mit zeitgeistigen Komponenten. Visuelles Highlight der Messer bildet das ornamentale Muster mit dem die Klingen in einem innovativen Herstellungsverfahren kunstvoll verziert werden. Der schwarze Pakkaholz Griff, gleich wie bei der Shun Classic Serie, steht mit seiner schlichten, eleganten Form als betont sachlich belassener Kontrast zum opulenten Klingenmuster.

Yanagiba | VG-0004
Klinge 8.25" / 21,0 cm, Griff 12,2 cm

Yanagiba | VG-0005
Klinge 9.5" / 24,0 cm, Griff 12,2 cm

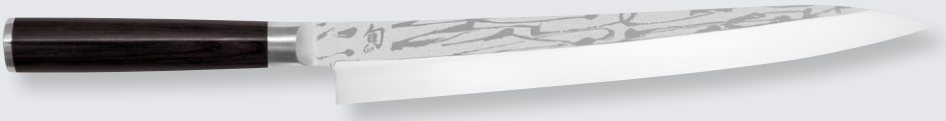
Die Shun Pro Sho Klinge

Die Klinge des Messers ist aus korrosionsbeständigem VG 10 Stahl mit einer Härte von 61 (±1) HRC gefertigt. Seine einseitig zu 45° geschliffene Schneide sorgt für die besondere Schärfe, die auf äußerste Präzision ausgelegt ist. Die flache Seite der Klinge ist hohlgeschliffen – so entsteht ein Luftpolster zwischen ihr und dem Schnittgut. Kombiniert mit einer hohen und flachen Schneide wird die Reibung auf ein Minimum reduziert und garantiert ein optimales Schnittergebnis.



Der Shun Pro Sho Griff

Der Griff aus schwarzem Pakkaholz wirkt sehr elegant und schmiegt sich angenehm in die Hand. Seine asymmetrische Kastanienform ermöglicht einen sicheren und bequemen Halt beim Schneiden. Der durchgängige Erl sorgt für Stabilität und Balance.



Yanagiba | VG-0006
Klinge 10.75" / 27,0 cm, Griff 12,2 cm

Deba | VG-0001
Klinge 4.25" / 10,5 cm, Griff 10,4 cm

Deba | VG-0002
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,2 cm

Deba | VG-0003
Klinge 8.25" / 21,0 cm, Griff 12,2 cm

Usuba | VG-0007
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,2 cm

GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2017

Shun Nagare

Serie mit 6 Klingenformen
Made in Japan

Mit Shun Nagare hat kai ein weiteres, innovatives Meisterstück japanischer Schmiedekunst geschaffen. Durch das edle Design, die besonderen Materialeigenschaften und einem technisch komplexen Herstellungsverfahren gehört die Messerserie zur absoluten Luxusklasse. Auf den hochglanzpolierten Klingen ist ein kunstvoll gestaltetes, strahlenförmiges Muster der Damaszener Lagen sichtbar.

Diese Optik verleiht dem Messer in Kombination mit dem grauschwarz melierten Griff ein eindrucksvolles Gesamtbild. Die Klingen der Serie bestehen aus zwei unterschiedlichen Stahlsorten, die zu einem 72 Lagen Damaszenerstahl verbunden werden. Durch das aufwendige ineinander Schichten der beiden Stahlarten entsteht eine Klinge mit außergewöhnlich nachhaltiger Schnittleistung.
Die Serie wurde mit dem German Design Award 2017 Special Mention ausgezeichnet.

Officemesser | NDC-0700
Klinge 3.5" / 9,0 cm, Griff 11,6 cm

Allzweckmesser | NDC-0701
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 11,6 cm

Die Shun Nagare Klinge

Die sogenannte Dual-Core-Klinge der Shun Nagare Serie wird bei kai in einem innovativen Schmiedeverfahren hergestellt. Hierbei werden zwei Stahlsorten mit unterschiedlichen Eigenschaften zu einer 72 Lagen Damaszener Klinge verbunden. Die Kombination aus einem flexiblen, widerstandsfähigen VG 2 Stahl und einem besonders hartem VG 10 Stahl führen zu einer Härte von 61 (±1) HRC. Im Ergebnis besitzen die beidseitig geschliffenen Klingen eine besonders langanhaltende Schnitthaltigkeit, sowie exzellente Schärfe.

Der Shun Nagare Griff

Der ergonomisch geformte Griff liegt durch eine weiche, abgerundete Linienführung angenehm in der Hand. Der geschmiedete Erl im Griff verleiht dem Messer massive Stabilität und balanciert das Messer als Gegengewicht zur Klinge optimal aus. Die genieteten Griffschalen aus grauschwarz meliertem Pakkaholz, einem imprägnierten und besonders widerstandsfähigen Holzfurnier, verleihen dem Messer Wärme und Wertigkeit.

Santoku | NDC-0702
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 14,0 cm

Kochmesser | NDC-0706
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 14,0 cm

Schinkenmesser | NDC-0704
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 14,0 cm

Brotmesser | NDC-0705
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 14,0 cm

Shun Premier Tim Mälzer

Serie mit 12 Klingenformen
Made in Japan

Die Shun Premier Tim Mälzer Serie wurde speziell auf die Bedürfnisse und Ansprüche von professionellen Köchen abgestimmt.
Mit dieser Premiumserie verbinden sich die hochwertigen Materialeigenschaften der bekannten Shun Classic Serie mit einer komplett neuen, eindrucksvollen Gesamtoptik. Die Klinge ist in drei unterschiedliche Texturen unterteilt:

Vom Klingenrücken bis zur Mitte der Klinge wurde eine Hammerschlag-oberfläche, bekannt als Tsuchime, eingearbeitet.

Dieser Textur folgt eine, für Shun typische, fein mattierte Damaszener Maserung. Abgerundet wird die Klinge durch ihre hochglanzpolierte Präzisionsschneide. Die aufwendig bearbeitete Klinge wurde mit einem mittelbraun, gemasertem Pakkaholzgriff kombiniert. Der besonders harte und strapazierfähige Kernstahl der Klinge sorgt für enorme Schärfe und langhaltende Schnitthaltigkeit.

Officemesser | TDM-1700
Klinge 4.0" / 10,0 cm, Griff 10,5 cm

Allzweckmesser | TDM-1701
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 10,5 cm

Die Shun Premier Tim Mälzer Klinge

Der Kern der Shun Premier Klinge besteht aus extrem harten VG Max Stahl
und wird von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt. Diese Kombination verschiedener
Stahlsorten macht die Schneide hart und elastisch zugleich. Die beidseitig geschliffene Klinge
ist durch ihr geringes Gewicht angenehm in der Handhabung und garantiert
einen sauberen und präzisen Schnitt.

Die angewandte Hammerschlagoberfläche - in Japan als Tsuchime bekannt -
hat nicht nur ästhetische Gründe, sondern erleichtert, dank der kleinen entstehenden
Luftpolster, zusätzlich das Lösen des Schnittguts von der Klinge.

Der Shun Premier Tim Mälzer Griff

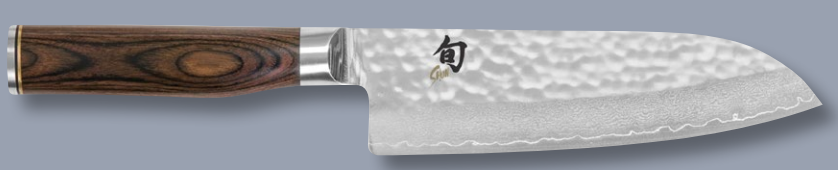
Der Griff ist Dank seiner symmetrischen Form sowohl für Links- als auch für Rechtshänder
geeignet. Ein durchgehender Erl sorgt für Stabilität und Balance beim Schneiden.
Als besonderes Detail wurde das Griffende mit einer Gravur des Tim Mälzer Bullenkopfs
versehen, das Markenzeichen des Profi-Kochs.

Tourniermesser (kein Damast) | TDM-1715
Klinge 2.2" / 5,5 cm, Griff 10,5 cm

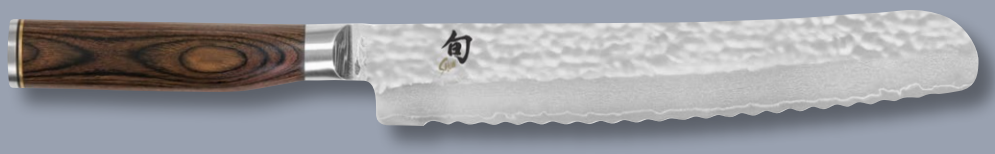
Allzweckmesser mit Wellenschliff | TDM-1722
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 10,5 cm

Nakiri | TDM-1742
Klinge 5.5" / 14,0 cm, Griff 11,0 cm

Kleines Santoku | TDM-1727
Klinge 5.5" / 14,0 cm, Griff 11,0 cm



Santoku | TDM-1702
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,0 cm



Brotmesser | TDM-1705,
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,0 cm

Kochmesser | TDM-1723
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 11,0 cm

Kochmesser | TDM-1706
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,0 cm

Schinkenmesser | TDM-1704
Klinge 9.5" / 24,0 cm, Griff 12,0 cm

Fleischgabel | TDM-1709
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 11,0 cm

Shun Premier Sets

1

2

3

1. **Steakmesser-Set** | TDMS-400
(bestückt mit 2x TDM-1711)
in Holzkassette, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/B/H

2. **Gabel/Steakmesser-Set** | TDM-0907
in Holzkassette, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/B/H

3. **Gabel-Set** | TDM-0990
in Holzkassette, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/B/H

Shun Premier
Tim Mälzer Minamo

Serie mit 3 Klingenformen
Made in Japan

Die Shun Minamo Serie reiht sich als besonders elegante und eigenständige Erweiterung in die Premiumklasse der Shun Premier Messerserie ein. Hier werden das Japanische und das Europäische kunstvoll miteinander verknüpft. Tim Mälzer hatte die Idee, eine Kombination aus dem typisch japanischen Santokumesser und dem klassisch europäischen Kochmesser zu entwickeln.

Diese Fusion galt als Basis für die drei Klingenformen.
Die Serie ist von einer klaren Formensprache bestimmt.

Ein schwarzer Griff in Kombination mit der eigens designten Klinge,
die gleichmäßig mit einer feinen Damaszenermaserung durchzogen wird,
lassen jedes Messer wie ein Einzelstück wirken.

Der Name der Serie stammt von dieser feinen Maserung,
die an eine Wasseroberfläche (jap. Minamo) im Regen erinnert.

Der Klingenaufbau aus hartem Kern, ummantelt von
flexiblerem Damaszenerstahl, sorgt für höchste Schärfe,
lange Schnitthaltigkeit und ideale Performance.

Die Shun Premier Tim Mälzer Minamo Klinge

Die Shun Minamo Klinge besteht im Kern aus extrem harten VG-MAX Stahl (61 (±1) HRC), ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl. Das hochglänzende Finish der Klingen wird von einer Damaszenermaserung abgerundet. Als Hybrid aus Santoku und Kochmesser lassen sich mit der rechteckigen Form der Klinge Wiegebewegungen sowie akkurates Zerkleinern des Schneidguts bestens ausführen. Die Klingen verfügen über einen beidseitigen Schliff.

Der Shun Premier Tim Mälzer Minamo Griff

Der schwarz gefärbte Pakkaholzgriff ist dank seiner symmetrischen Form für Links- und Rechtshänder geeignet. Die leichte Wölbung an der Unterseite des Griffs lässt ihn angenehm in der Hand liegen. Der durchgeschmiedete Erl sorgt für eine perfekte Balance zwischen Klinge und Griff.

Officemesser | TMM-0700
Klinge 3.5“ / 9,0 cm, Griff 10,5 cm

Allzweckmesser | TMM-0701
Klinge 6“ / 15,0 cm, Griff 10,5 cm

Santoku | TMM-0702
Klinge 7“ / 18,0 cm, Griff 12,0 cm

reddot design award
winner 2013
SEKIMAGOROKU COMPOSITE
SEKIMAGOROKU COMPOSITE

関孫六
SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Seki Magoroku Composite

Serie mit 8 Klingenformen
Made in Japan

Bereits mit dem Red Dot Design Award 2013 ausgezeichnet, ist die Seki Magoroku Composite Serie das Sinnbild für zeitgemäße Designexpertise aus dem Hause kai. Die Serie vereint Dynamik und Leichtigkeit: Die aus zwei verschiedenen Stahlsorten zusammengesetzte (engl. composite) Klinge ist von einer sichtbaren Kupferlötnaht durchzogen. Die Stahlsorten wurden separat gefertigt, um in einem anschließenden Arbeitsgang mit flüssigem Kupfer miteinander verbunden zu werden. Das daraus resultierende Erscheinungsbild ist beeindruckend und macht die Klinge zu einem Highlight auf höchstem technischen Niveau. In Kombination mit dem hellen Holzgriff wirkt die Serie futuristisch, leicht und feingeistig. Die Messer versprechen darüber hinaus absolute Schärfe und eine außerordentliche Gesamt-Performance.

Officemesser | MGC-0400
Klinge 3.5" / 9,0 cm, Griff 9,5 cm

Allzweckmesser | MGC-0401
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 9,5 cm

Fleischmesser | MGC-0468
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,0 cm

Die Seki Magoroku Composite Klinge

Die Klinge vereint verschiedene Texturen und Stahlsorten: Der abgeschrägte, polierte Kropf geht in den satinierten, abgerundeten Klingenrücken aus SUS420J2 Edelstahl über und endet in einer Schneide aus besonders hartem VG-MAX Stahl. Die beidseitig geschliffenen Klingen kombinieren minimalistische Ästhetik mit hoher Schnitthaltig- und Korrosionsbeständigkeit.

Der Seki Magoroku Composite Griff

Der helle, quer gemaserte Pakkaholz-Griff ist nahtlos auf den durchgängigen Erl gesteckt, der sich durch seine symmetrische Form sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder eignet. Der Griff ist schlank und leicht im Gewicht – daher eher kopflastig und dynamisch im Handling. Der nahtlose Übergang vom Griff zum polierten Kropf erlaubt ein angenehmes und leichtes Umfassen der Klinge mit Daumen und Zeigefinger.

Schinkenmesser | MGC -0404
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,0 cm

Santoku | MGC-0402
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,0 cm

Kochmesser | MGC-0406
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,0 cm

Nakiri | MGC-0428
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,0 cm

Brotmesser | MGC-0405
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,0 cm

SEKI MAGOROKU

関孫六
SEKIMAGOROKU

Seki Magoroku Redwood

Serie mit 12 Klingenformen
Made in Japan

Seki Magoroku Redwood ist eine Kochmesserserie in robuster Edelstahl-Qualität mit typisch japanisch geprägten Merkmalen. Die Serie mit hochglanzpolierter Klinge umfasst sowohl einseitig als auch beidseitig geschliffene Klingen, deren gemeinsamer Nenner auf einer stabilen und ausgewogenen Funktionalität und Schärfe basiert.

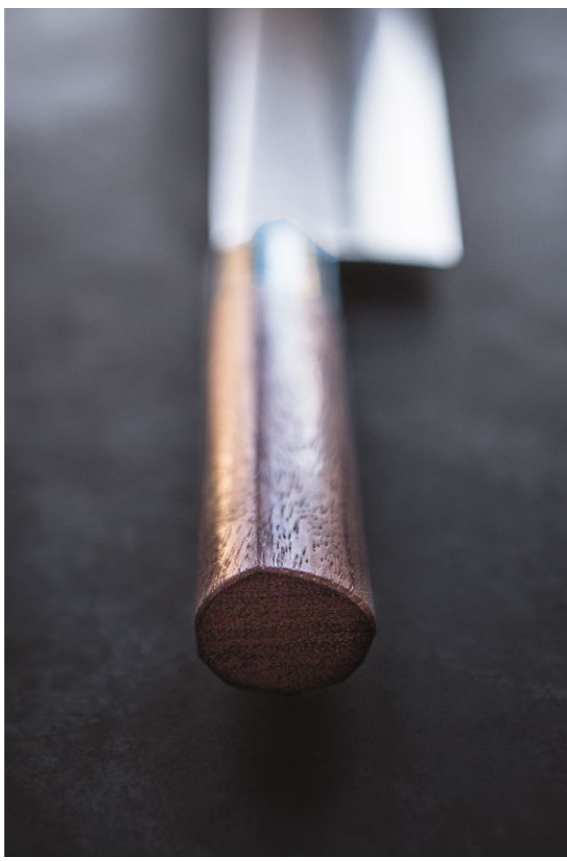
Der gestalterische Aufbau verbindet eine minimalistische Grundform mit traditionell japanischer Ästhetik. Der Name stammt von der Verwendung des Redwood-Holzes, aus dem der gesteckte Griff gefertigt ist. Dieses Naturholz ist sehr ölhaltig und besonders widerstandsfähig gegenüber Feuchtigkeit.

Officemesser | MGR-100P
Klinge 4.0" / 10,0 cm, Griff 12,0 cm

Allzweckmesser | MGR-150U
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 12,0 cm

Die Seki Magoroku Redwood Klinge

Die Klingen der Seki Magoroku Redwood Serie werden aus einem Carbon 1K6 Edelstahl mit Härtegrad 58 (±1) HRC gefertigt. Sowohl die beidseitig als auch einseitig geschliffenen Klingenformen verfügen über eine langanhaltende Schnitthaltigkeit und exzellente Schärfe. Der für japanische Klingenformen traditionell verwendete einseitige Schliff minimiert die Reibung zwischen Schneidgut und Klinge und ermöglicht dadurch besonders präzise Schnitte, wie es zum Beispiel bei der Zubereitung von Sushi erforderlich ist.

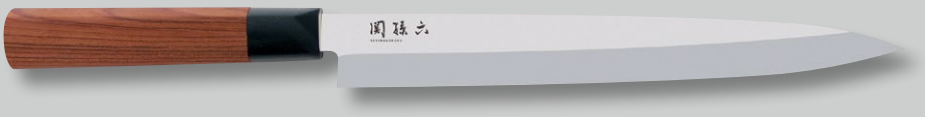


Der Seki Magoroku Redwood Griff

Der Griff in der traditionellen Kastanienform besteht aus Naturholz.
Dieses fein strukturierte Holz ist leicht und besonders widerstandsfähig. Der zur Klinge hin schmal zulaufende Griff liegt angenehm in der Hand. Griff und Klinge sind gesteckt und fest mittels einer schwarzglänzenden Kunststoffzwinge verbunden.

Nakiri | MGR-165N
Klinge 6.5“ / 16,5 cm, Griff 13,4 cm

Yanagiba | MGR-210Y
Klinge 8.25“ / 21,0 cm, Griff 13,4 cm



Yanagiba | MGR-240Y
Klinge 9.5“ / 24,0 cm, Griff 13,4 cm

Deba | MGR-105D
Klinge 4.25“ / 10,5 cm, Griff 12,0 cm

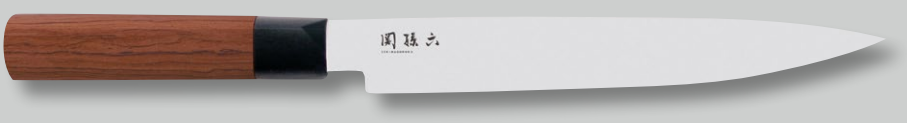
Deba | MGR-155D
Klinge 6.1“ / 15,5 cm, Griff 12,0 cm

Santoku | MGR-170S
Klinge 6.75" / 17,0 cm, Griff 13,4 cm

Kochmesser | MGR-150C
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 13,4 cm

Kochmesser | MGR-200C
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 13,4 cm

Brotmesser | MGR-225B
Klinge 8.75" / 22,5 cm, Griff 12,0 cm



Schinkenmesser | MGR-200L
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,0 cm

Handhabung

Vor dem ersten Einsatz der Messer sollten Sie diese mit heißem Wasser abspülen. Nach jedem Gebrauch der Messer sollten Sie darauf achten, dass die Messer (mit einem milden Spülmittel) gleich abgespült und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Gerade säurehaltige Lebensmittel sollten Sie direkt nach dem Gebrauch abspülen.

Zu Ihrem eigenen Schutz sollten Sie das Messer immer von der Rückseite der Schneide aus mit einem Spüllappen oder Handtuch abwischen.

Messer gehören unter keinen Umständen in die Spülmaschine. Spülen Sie die Messer immer von Hand, so schonen Sie das Material und erhalten die Langlebigkeit der Schärfe.

Als Schneidunterlage empfehlen wir vor allem Holzbretter oder Unterlagen aus Kunststoff mit mittlerer Festigkeit. Glas, Stein und Granit sind als Schneiduntergrund nicht gut geeignet, da sie die empfindlichen Schneiden von Messern dauerhaft schädigen können.

Grundsätzlich sind Messer nicht zum Schneiden von Knochen und Gräten oder gefrorenen Lebensmitteln geeignet.

Achten Sie beim Lagern der Messer darauf, dass die Schneide nicht mit anderen metallischen Gegenständen in Kontakt kommt. So können häufige Verursacher von Beschädigungen vermieden werden.

Bewahren Sie die Messer am besten in einem Messerblock, in einem Schubladeneinsatz aus Holz, an einem Wandmagnetbrett aus Holz oder mit einem Klingenschutz (oder Scheide) in der Schublade auf.

Bei allen Messern mit einem Naturholzgriff sollten Sie darauf achten, dass diese nicht zu lange im Wasser liegen bleiben. Ölen Sie von Zeit zu Zeit den Griff mit etwas neutralem Pflanzen- oder Kamelienöl.

Wasabi Black

Serie mit 17 Klingenformen
Made in Japan

Die Serie Wasabi Black findet ihren Ursprung in der japanischen Großküche wieder. Durch eine gelungene Kombination aus beständiger Funktionalität und Schärfe, robuster Materialqualität und sachlich reduziertem Design, sind die zahlreichen Klingenformen der Serie für einen unkomplizierten Dauereinsatz konzipiert und überzeugen durch ein beeindruckendes Preis-Leistungsniveau.

Den pflegeleichten Umgang verdankt die Serie zuletzt auch dem wasserbeständigen Kunststoffgriff, dessen angenehme Haptik auf den Zusatz von Bambuspuder zurückzuführen ist. Der mattschwarze Griff und die glänzend polierte Edelstahlklinge aus 1K6 Stahl sind nicht gesteckt, sondern der Griff umschließt die Klinge komplett, so dass die Klinge fest mit dem Heft verbunden ist und sich somit auch kein Schmutz einlagern kann.

Allzweckmesser | 6710P
Klinge 4.0" / 10,0 cm, Griff 12,6 cm

Allzweckmesser | 6715U
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 12,6 cm

Die Wasabi Black Klinge

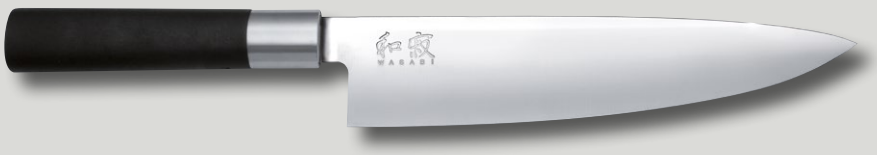
Die polierten Klingen der Wasabi Black Serie sind aus neu entwickeltem, korrosionsbeständigem 6A/1K6 Stahl mit einem Härtegrad von 56 (±1) HRC gefertigt. Die umfangreiche Serie bietet sowohl beidseitig geschliffene, als auch traditionell japanische Klingenformen mit einseitigem Schliff. Der leicht überwölbte Klingenrücken erlaubt einen sicheren Griff beim Arbeiten, was beispielsweise feine Wiegebewegungen erleichtert.

Der Wasabi Black Griff

Der schwarze Kunststoffgriff ist wasserbeständig und damit besonders robust. Seine ovale oder kastanienförmige Form (je nach Klingengröße variierend) besitzt durch den Zusatz von Bambuspuder eine angenehm natürliche Haptik.

Santoku | 6716S
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,6 cm

Kochmesser | 6715C
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 12,6 cm



Kochmesser | 6720C
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 12,6 cm

Kochmesser | 6723C
Klinge 9.5" / 23,5 cm, Griff 12,6 cm

Brotmesser | 6723B
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,6 cm

Schinkenmesser | 6723L
Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 12,6 cm

Nakiri | 6716N
Klinge 6.5" / 16,5 cm, Griff 12,6 cm

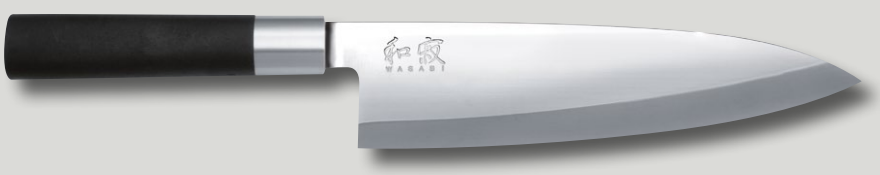
Yanagiba | 6715Y
Klinge 6.0" / 15,5 cm, Griff 12,6 cm

Yanagiba | 6721Y
Klinge 8.25" / 21,0 cm, Griff 12,6 cm

Yanagiba | 6724Y
Klinge 9.5" / 24,0 cm, Griff 12,6 cm

Deba | 6710D
Klinge 4.25" / 10,5 cm, Griff 12,6 cm

Deba | 6715D
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Klingenstärke 0,5 cm, Griff 12,6 cm



Deba | 6721D
Klinge 8.25" / 21,0 cm, Griff 12,6 cm

Flexibles Filiermesser | 6761F
Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 12,6 cm

Steakmesser | 6711S
Klinge 4.75" / 12,0 cm, Griff 12,6 cm

Wasabi Sets

1

2

1. **Messer-Set** | 67S-300
(bestückt mit 6710P, 6715U und 6720C)
39,0 x 15,0 x 2,5 cm L/B/H

2. **Messer-Set** | 67S-310
(bestückt mit 6710P, 6715U und 6716S)
39,0 x 15,0 x 2,5 cm L/B/H

1

2

1. **Messer-Set** | DM-0781 EU 67
(6710P, 6715U, 6716S, 6720C und 6723L)
mit kai Messertasche DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/B/H

2. **Messer-Set** | DM-0781 JP 67
(bestückt mit 6710P, 6715D, 6716N, 6716S und 6721Y)
mit kai Messertasche DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/B/H

1

2

1. **Steakmesser-Set** | 67S-400
(bestückt mit 2x 6711S)
30,5 x 10,5 x 2,0 cm L/B/H

2. **Steakmesser-Set** | 67S-404
(bestückt mit 4x 6711S)
33,0 x 19,5 x 2,0 cm L/B/H

reddot design award
winner 2012

Junior Kochmesser by Tim Mälzer

Made in Japan

In Zusammenarbeit mit Tim Mälzer hat kai ein spezielles Junior Kochmesser entwickelt, das Kindern ab 6 Jahren den sicheren Umgang beim gemeinsamen Kochen erleichtern soll. Kinder imitieren Schneiden intuitiv mit einer Art Sägebewegung. Diesem Grundsatz zu Folge wurde die Edelstahlklinge des Junior Kochmessers mit einem feinen Wellenschiff versehen, der bei Gebrauch den Kraftaufwand und die Gefahr von Abrutschen minimieren soll. Um ein weiteres Verletzungsrisiko zu verringern, ist die Klinge zusätzlich mit einer abgerundeten, stumpfen Spitze versehen. Durch den rutschfesten und ergonomisch geformten Kunststoffgriff liegt das Junior Kochmesser sicher in kleineren Händen. Für maximalen Schutz sorgt ein flexibler Fingerschutz, der dem Junior Kochmesser als Set beiliegt. Das Tim Mälzer Junior Kochmesser wurde 2012 mit dem reddot design award ausgezeichnet.

Junior Kochmesser | TMJ-1000
Klinge 4.25" / 11,0 cm, Griff 10,0 cm

Finger-Protektor | BB0621

Messertasche

Pure Komachi 2

Serie mit 7 Klingenformen

Die Messer der Pure Komachi Serie bringen Farbe ins Spiel. Optisch zeichnen sich die Messer in erster Linie durch ihre bunte Beschichtung aus.
Die Klingen der Serie sind aus Edelstahl gefertigt und erreichen in Kombination mit ihrer farbigen Antihaftbeschichtung einen signifikanten Mehrwert beim Lösen des Schneidguts von der Klinge. Jedem Messer ist eine eigene Farbgebung zugeordnet, was einen leichten Überblick gewährt. Der ergonomisch geformte Kunststoffgriff ist jeweils monochrom auf die farbliche Beschichtung der Klinge abgestimmt.

Allzweckmesser | AB-5700
Klinge 4.0" / 10,0 cm, Griff 11,5 cm

Allzweckmesser | AB-5701
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 11,5 cm

Gemüsemesser | AB-5723
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 11,5 cm

Santoku | AB-5702
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 11,5 cm

Die Klingen der Pure Komachi 2 Serie werden aus korrosionsbeständigem Edelstahl gefertigt und von beiden Seiten mit einer farbigen Antihaftbeschichtung versehen. Die beidseitig geschliffenen Klingen besitzen einen Härtegrad von 53 ±1 HRC. Der Kunststoffgriff ist fest an der Klinge verspritzt und bietet durch die abgerundete Form einen angenehmen Schneidekomfort für ermüdungsfreies Arbeiten.

Schinkenmesser | AB-5704
Klinge 9.0" / 22,5 cm, Griff 11,5 cm

Kochmesser | AB-5706
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 11,5 cm

Brotmesser | AB-5705
Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 11,5 cm

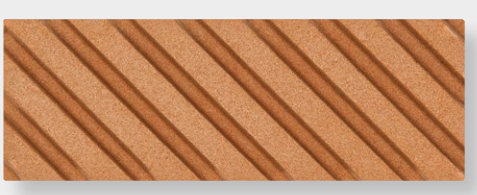
Zubehör / Accessoires

Schleifen und Pflegen

Um kai Messer auf traditionell japanische und damit auch professionelle Weise zu schärfen, empfehlen wir eine Reihe spezifischer keramisch gebundener Schleifsteine. Darüberhinaus bietet das Sortiment auch elektronische Schleifgeräte, sowie Pflegezubehör und Klingenschütze.

1. **Kombinationsschleifstein Körnung 300/1000** | DM-0708
2. **Kombinationsschleifstein Körnung 1000/6000** | DM-0600
18,4 x 6,2 x 2,8 cm L/B/H

1. **Schleifstein Körnung 800** | WS-800
2. **Schleifstein Körnung 3000** | WS-3000
18,5 x 6,4 x 2,0 cm L/B/H

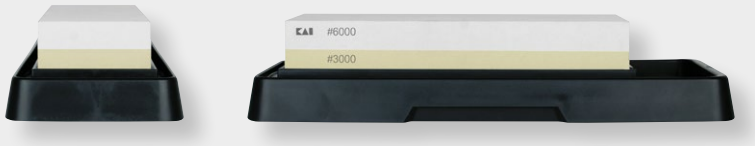


Begradigungsstein Körnung 80 | AP-2455
17,0 x 6,0 x 1,7 cm L/B/H

Der Begradigungsstein AP-2455 ist mit einer 80er Körnung das optimale Werkzeug um Vertiefungen oder Unebenheiten in der Oberfläche des benutzten Schleifstein zu glätten und raue Kanten abzurunden.

1

2



1. **Kombinationsschleifstein Körnung 400/1000** | AP-0305
2. **Kombinationsschleifstein Körnung 3000/6000** | AP-0316
mit Auffangbecken, 25,2 x 9,4 x 5,0 cm L/B/H

Schleifstein Körnung 3000 | AP-0304
mit Auffangbecken, 18,5 x 6,4 x 2,0 cm L/B/H

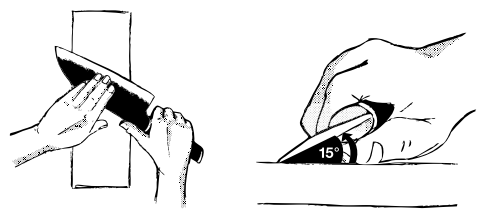
Diamant-Schleifstein Körnung 3000 | AP-0306
mit Auffangbecken, 25,2 x 9,4 x 3,5 cm L/B/H

Die Oberfläche des Diamant-Schleifstein AP-0306 entspricht einer Körnung von ca. 3000 im Vergleich zu herkömlichen Schleifsteinen und ist optimal zum Schärfen von leicht stumpf gewordenen Messern geeignet.

Watch Video

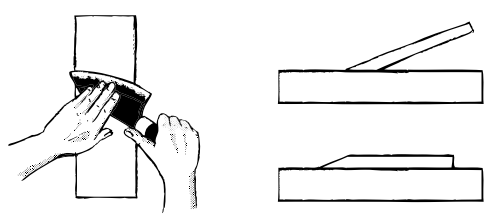
Schleifanleitung

Vor dem Benutzen des Schleifsteins sollte dieser etwa 10 Minuten komplett in Wasser getränkt werden. Bitte achten Sie darauf, dass während des Schleifens immer ein leichter Wasserfilm auf der Oberfläche des Steines zu sehen ist. Auf diese Weise wird auch eine ausreichende Kühlung an der Messerschneide gewährleistet.



Beidseitig geschliffene Klingen

a. Legen Sie eine Seite der Klinge auf den Schleifstein auf.
b. Beginnen Sie an der Klingenspitze. Ziehen Sie das Messer in einem Winkel von ca. 15° über den Schleifstein, indem Sie die Klinge mit leichtem Druck zu sich hin- und vom Körper wegbewegen. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis ein feiner Grat zu spüren ist.
c. Wenden Sie das Messer und fahren Sie, wie oben beschrieben, mit dem Schleifen der anderen Klingenseite fort. Achten Sie darauf, dass Sie auf beiden Seiten die gleiche Anzahl von Hüben benutzen. Außerdem ist es wichtig, dass der Winkel stets beibehalten wird, so dass eine symmetrisch geschliffene Klinge entsteht.
d. Spülen Sie Messer und Schleifstein sorgfältig mit heißem Wasser ab.



Einseitig geschliffene Klingen

a. Legen Sie zuerst die angeschliffene Seite der Klinge auf den Schleifstein auf.
b. Beginnen Sie an der Klingenspitze. Ziehen Sie das Messer in einem Winkel von 45° über den Schleifstein, indem Sie die Klinge mit leichtem Druck zu sich hin- und vom Körper wegbewegen. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis ein feiner Grat zu spüren ist.
c. Wenden Sie das Messer. Legen Sie nun die hohlgeschliffene Klingenseite flach auf den Schleifstein und fahren Sie mit dem Schleifen fort – allerdings nur ca. 1/10 so oft, wie Sie das Messer auf der gegenüberliegenden Seite geschliffen haben.
d. Spülen Sie Messer und Schleifstein sorgfältig mit heißem Wasser ab.

Shun Nassschleifmaschine | DM-0621
220-240 Volt / 50-60 Hz, 50 Watt, Gewicht 3,5 kg, Drehzahl 350 rpm.
26,0 x 16,5 x 19,0 cm L/B/H

Mit der professionellen Shun Nassschleifmaschine lassen sich Klingen in wenigen Handgriffen nachschleifen. Der fein gekörnte, rotierende Schleifstein wird während des Schleifens ständig befeuchtet. Dadurch werden kleine Späne abgespült und Klinge wie Schleifstein vor Überhitzung geschützt. Sogenannte Grate, Ausfaserungen und grobe Späne, lassen sich nach dem Schleifvorgang per Hand mit der dazugehörigen Entgratungsbürste entfernen. Mit speziellen Aufsätzen (16 und 22°) können beidseitig geschliffenen Klingenformen mit dem Gerät bearbeitetet werden.

1

2

1. **Elektrischer Messerschärfer** | AP-118
230 Volt / 50 Hz, AC, 60 Watt, Gewicht 875g, 13,8 x 11,1 x 10,5 cm L/B/H

2. **Poliereinheit als Zubehör für den Messerschärfer** | APF-118
für feinstes Polieren der Schneide

Elektrischer Messerschärfer mit keramischer Schleifeinheit. Die beiden hintereinander angeordneten Schleifsteinpaare ermöglichen zwei Arbeitsschritte in einem.
Das erste, gröbere Paar bringt die stumpfe Schneide wieder in Form.
Das zweite, feinere Schleifsteinpaar verleiht der Schneide ein sauberes Finish.

1. **Klingenschutz** für Klingen bis max. 180 x 48 mm | CK-S
2. **Klingenschutz** für Klingen bis max. 240 x 60 mm | CK-M
3. **Klingenschutz** für Klingen bis max. 320 x 60 mm | CK-L

magnetisch, aus Polyester-Gewebe

Streichriemenset | 45035020
Streichriemen mit Juchtenleder, zweiseitig, 20,5 x 4,0 x 2,0 cm L/B/H
Poliercreme aus Chromooxid (extrem fein)

Klingenpflegeset | 45500610
Microfaser Pflegetuch, 30,0 x 30,0 cm L/B
Japanisches Kamelienöl, 100% lebensmittelecht

Schneidbretter und Messerblöcke

Messerblöcke und Schneidbretter bilden eine optimale Ergänzung zum gesamten kai Kochmesser Sortiment. Das zeitlose Produktportfolio wird handwerklich auf höchstem Niveau gefertigt und steht für höchste Ansprüche an Qualität und Design. Vor diesem Hintergrund richten sich an die Qualität des Rohstoffes Holz entsprechend hohe Anforderungen. Dabei spielen bei der Produktion Schönheit und die Charaktervielfalt der verwendeten Holzarten eine ebenso große Rolle wie der Umgang mit Nachhaltigkeit und ökologischer Verantwortung. Die Langlebigkeit der Produkte entspricht dem Lebenszyklus des verwendeten Holzes. Dies bedeutet, dass der Rohstoff für die erzeugten Gegenstände in der Zeit ihrer Verwendung wieder nachwachsen kann.

Blockbrett Walnuss | DM-0809
auf 200 Stück pro Jahr limitiert
58,0 x 35,0-40,0 x 5,0 cm L/B/H

Hackbrett Eiche | DM-0789
Auch im Set mit 3 Shun Classic Messern: DM-0700, 0701 und 0702 | DM-0789DM SET 1
mit rutschfesten Gummifüßen
39,0 x 26,0 x 3,6 cm L/B/H

Kopfholzhackblock Eiche | DM-0795
mit rutschfesten Gummifüßen
39,0 x 26,2 x 5,3 cm L/B/H

Schneidbrett Supergrau | SGB-1
Eiche/Nussbaum/Ahorn/Kirsch
47,0 x 25,5 x 2,5 cm L/B/H

1

2

1. **Drehbarer Messerblock Eiche** | DM-0794
2. **Drehbarer Messerblock Walnuss** | DM-0799
Granitfuß, 360° drehbar, zweiseitig magnetisch, für 6-8 Messer
31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/B/H

1

2

1. **Messerblock Eiche** | DM-0805
2. **Messerblock Walnuss** | DM-0806
magnetisch, für 6-8 Messer
34,0 x 14,0 x 26,5 cm L/B/H

1

2

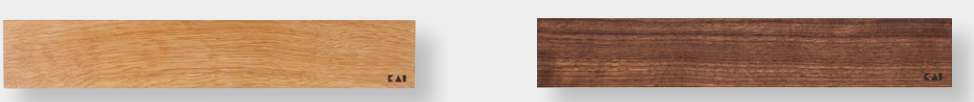
1. **Saddle Dunkelbraun** | SGS1
2. **Saddle Hellbraun** | SGS2
Magnetischer Messerblock mit Schneidbrett, Aluminium poliert, Leder
Block: 25,0 x 13,0 x 27,0 cm, Brett: 47,0 x 24,5 x 2,5 cm L/B/H

1. **Messerblock Stonehenge Eiche mit Granitfuß** | STH-3.3
2. **Messerblock Stonehenge Walnuss mit Granitfuß** | STH-4.3
3. **Messerblock Stonehenge Walnuss mit Edelstahlfuß** | STH-4.1

magnetisch, für 4 Messer
18,0 x 10,0 x 28,0-30,0 cm L/B/H

1. **Messerblock Stonehenge Eiche mit Edelstahlfuß** | STH-3
2. **Messerblock Stonehenge Walnuss mit Granitfuß** | STH-4
3. **Messerblock Stonehenge Redwood mit Granitfuß** | STH-1

magnetisch, für 10 Messer
21,0 x 21,0 x 28,0-30,0 cm L/B/H



1. **Holz-Magnetleiste Eiche** | DM-0800
2. **Holz-Magnetleiste Walnuss** | DM-0807

für 4-6 Messer
39,0 x 6,5 x 3,0 cm L/B/H

Messerblock Walnuss | DM-0810
zerlegbar, für 8 Messer
31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/B/H

1

2

1. **Messerblock Wasabi Eiche** | 6600-BN
2. **Messerblock Wasabi** im Set mit 8 Messern | 6799
(Bestückung: 6716S, 6716N, 6720C, 6710P, 6715U, 6710D, 6724Y, 6715D)
zerlegbar, für 8 Messer
31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/B/H

C-Messerblock Eiche | DM-0803
für 5 Messer
17,0 x 10,0 x 30,0 cm L/B/H

1

2

1. Messerblock Cube Buche | DM-0819
für 5 Messer, 15,5 x 10,0 x 25,0 cm L/B/H

2. Messerblock Buche | DM-0820
mit Kochbuchhalter, für 5 Messer, 15,5 x 23,5 x 23,0 cm L/B/H

Shun Schneidbrett Hinoki Größe S, 27,5 x 21,5 x 10,0 cm | DM-0814
Shun Schneidbrett Hinoki Größe M, 40,5 x 27,5 x 1,35 cm | DM-0816
Shun Schneidbrett Hinoki Größe L, 45,7 x 30,5 x 2,0 cm L/B/H | DM-0817

Shun Wendebrett Hinoki | DM-0818
D-Type, rückseitig mit Saftrinne
36,0 x 33,0 x 2,5 cm L/B/H

Shun Zubehör

Hochwertiges Shun Küchenzubehör in bewährter Qualität.
Passend zum Charakter der Shun Serien bietet kai die perfekte Ergänzung
aus ausgewählten Küchenwerkzeugen und adäquaten Accessoires
für Aufbewahrung und Reise. Die funktionale und elegante Arbeitskleidung
für den anspruchsvollen Kochalltag runden das Sortiment ab.

Fischgrätenzange | BC-0751
Edelstahl, 13,9 x 2,1 x 2,3 cm L/B/H

Japanische Kräuterschere | DM-7100
Blätter: 5,0 cm

Mikroreibe | DM-0900
Edelstahl, 27,5 x 14,3 cm L/B

Oroshigane – das traditionelle japanische Werkzeug eignet sich hervorragend für Ingwer und Wasabi. Durch die extrem scharfen Schneidezähne lässt sich sehr fein reiben und das Aroma kann sich wesentlich besser entfalten. Beidseitig anwendbar (fein/sehr fein). Die große Reibfläche sorgt für ein ermüdungsfreies Arbeiten. Geeignet für Ingwer, Wasabi, Rettich, Knoblauch, Tomaten und vieles mehr.

Shun Messertasche | DM-0780
für 9 große und 8 kleine Messer
Geschlossenes Format: 50,0 x 27,0 x 10,0 cm L/B/H
Geöffnetes Format: 102,0 x 49,0 cm L/B

kai Messertasche | DM-0781
für 4 große und 3 kleine Messer
Geschlossenes Format: 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/B/H
Geöffnetes Format: 46,0 x 47,0 cm L/B

Poloshirt | LADIES or MEN
in verschiedenen Größen

Kochjacke
in verschiedenen Größen

1

2

1. **Kochschürze Shun Classic Edition** | 43070060
2. **Kochschürze Shun Tim Mälzer Edition** | 46025020
mit verstellbarem Halsgurt und Hüftschlaufe zum Binden

Michel Bras Küchenutensilien

Die Michel BRAS Utensilien bilden eine erlesene Serie aus hochwertigen Kochwerkzeugen für den professionellen Anspruch. Das gesamte Produktportfolio der Serie wurde mit viel Leidenschaft und in außergewöhnlicher Qualität entwickelt und hergestellt. Die Produkte überzeugen durch eine konsequente Kombination aus Präzision, Funktionalität und Haptik.

reddot award 2015
winner

DESIGN PLUS

German
Design Award

WINNER 2015

Mandoline | BK-0206
40,0 x 12,5 x 25,0 cm

Einfach in der Handhabung und präzise in der Anwendung, paart die Mandoline der Michel BRAS Serie Funktionalität und hochwertige Qualität: Fünf verschiedene Klingen, gefertigt aus VG-MAX Stahl, lassen sich je nach Bedarf bequem austauschen. Ihre feine Verarbeitung und besondere Schärfe garantieren dabei ein optimales, sauberes Schneideergebnis und erleichtern das Vorbereiten verschiedener Gemüsesorten. Ein Schnittguthalter sorgt für ein sicheres und leichtes Arbeiten; eine Aufbewahrungsbox schützt die Klingen nach dem Gebrauch. Die Michel Bras Mandoline wurde 2015 mit den „reddot design award", dem „German Design Award" und dem „Design Plus Award" ausgezeichnet.

Mit 5 Wechselklingen: 1x glatte Schneide, 1x Schneide für Wellen- und Waffelschnitt, sowie 3x Julienneschneider mit Klingenabständen von 3 mm, 7 mm und 10 mm.

I-Sparschäler | BK-0201
Klinge 4,2 cm / 10,0 cm, Griff 10,8 cm

Mit 2 Wechselklingen mit Schnitthöhe 0,3 und 0,4 mm

T-Sparschäler | BK-0204
Klinge 5,7 cm / 10,0 cm, Griff 10,8 cm

Mit 4 Wechselklingen: 2x glatte Schneide mit Schnitthöhe 0,3 und 0,4 mm,
sowie 2x Julienneschneider mit Schnitthöhen 1,85 und 3,5 mm

Käsereibe | BK-0205
Klinge 15,4 cm, Griff 11,3 cm

Mit 3 Wechselaufsätzen in extra fein, fein und grob

kleine Küchenschere | BK-0202
Klinge 12,5 cm / 10,0 cm, Griff 8,0 cm

große Küchenschere | BK-0203
mit Nussknacker, Klinge 14,0 cm, Griff 9,0 cm

Diamantschleifstab | BK-0022
Stab 29,5 cm, Griff 11,8 cm

Pure Komachi

Reibenserie mit 3 Klingenmustern
Made in Japan

Die drei Reiben der Pure Komachi Serie besitzen langlebige und extrem scharfe Edelstahlklingen. Diese ultrafeinen Klingen der Reibe sind im Gegensatz zu einem herkömmlichen Stanzverfahren mit Hilfe einer innovativen Ätztechnik in den Edelstahl eingebracht. Hierdurch erreichen die Klingen eine rasiermesserähnliche Schärfe, die im Gebrauch den benötigten Krafteinsatz auf ein Minimum reduziert. Außerdem wird das Reibgut damit präzise geschnitten, nicht zerdrückt, sodass sich Aroma und Geschmack voll entfalten können. Die Reiben besitzen einen ergonomischen Kunststoffgriff mit rutschfester Haptik und sind spülmaschinengeeignet. 2016 wurde die Pure Komachi Reiben Serie mit dem „German Design Award Special", dem „Good Design Award" und dem „reddot Design Award" ausgezeichnet.

Feine Reibe & Zester | PG-0001
mit Ishimatsu* Klingenmuster *(jap.: Schachmuster)
Klinge 13,5 x 3,0-5,0 cm L/B
Griff 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/B/H

Geeignet z.B. für Hartkäse, Schokolade, Ingwer,
Zitronenschale, Muskatnuss und Karotte.

2-Wege Reibe | PG-0002
mit Kanokoshibori* Klingenmuster *(jap.: gesprenkelt mit weißen Flecken)
Klinge 13,5 x 3,0-5,0 cm L/B
Griff 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/B/H

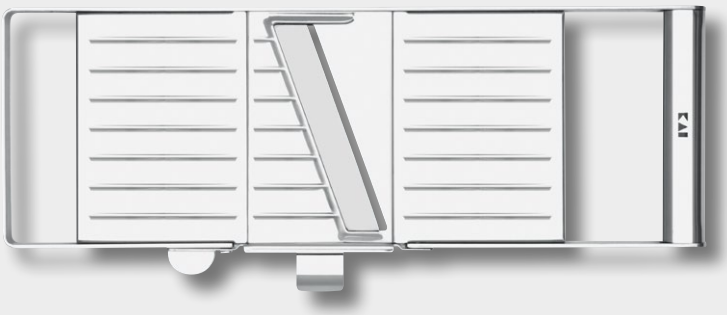
Geeignet z.B. für Zucchini, Weichkäse, Karotte,
Schokolade, Hartkäse und Kokosnuss.

Julienne Hobel | PG-0003
mit Yabanemonyo* Klingenmuster *(jap.: Pfeilfeder)
Klinge 13,5 x 3,0-5,0 cm L/B
Griff 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/B/H

Geeignet z.B. für Kohlrabi, Karotte, Gurke,
Zucchini, Kartoffel und Rettich.

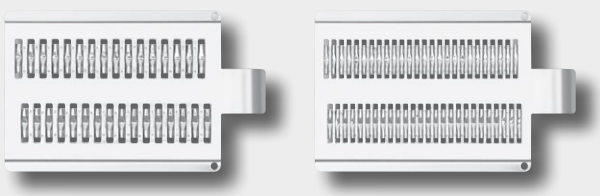
Select 100 Küchenutensilien

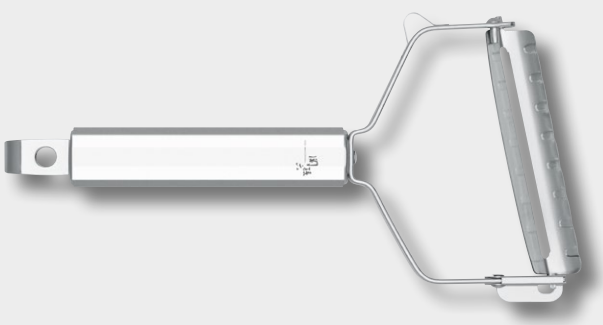
Die Select 100 Küchenutensilien bilden eine Serie von nützlichen Küchenhelfern für den täglichen Gebrauch. Im Fokus der Serie stehen formschöne und schnörkellose Hilfswerkzeuge mit einfacher Handhabung und durchdachter Funktionalität. Das Sortiment in hochwertiger Qualität bietet eine ideale Ergänzung für vielerlei Arbeiten in der anspruchsvollen Küche.



Mandoline | DH-5505
Klinge 8,5 cm / 20° geneigt, 28,5 x 11,5 x 1,0 cm L/B/H

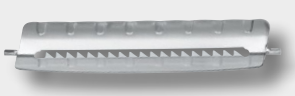
Mit 2 Wechseleinsätzen für feine und grobe Julienne.

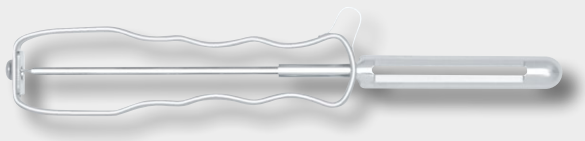




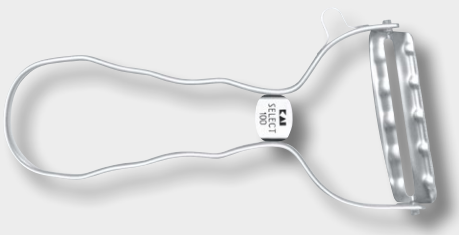
T-Schäler | DH-3301
Klinge 9,0 cm, Griff 10,0 x 2,2 cm L/B

Mit 2 Wechselklingen mit glatter Schneide und Julienneschneider.

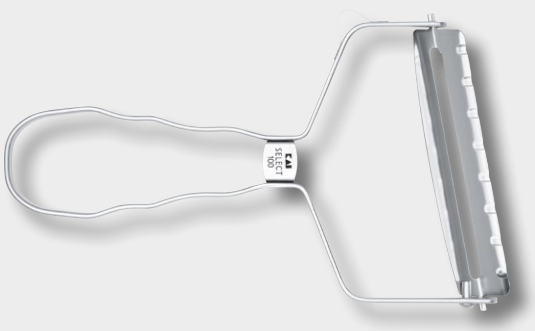




I-Schäler | DH-6001
Klinge 5,0 cm, Griff 11,0 x 2,6 cm L/B

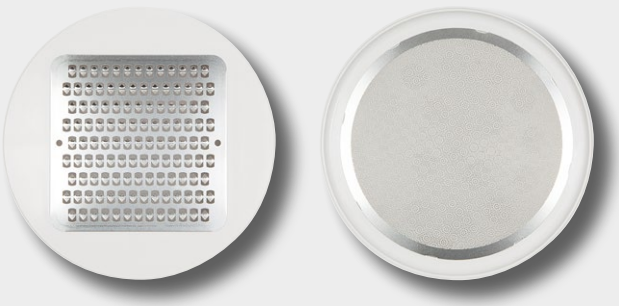


T-Schäler | DH-6000
Klinge 5,0 cm, Griff 9,2 x 4,0 cm L/B



T-Schäler | DH-3107
Klinge 9,0 cm, Griff 10,0 x 4,0 cm L/B

Juliennereibe (grob) | DH-5705
mit Auffangbehälter und Holzpinsel
13,6 x 7,0 x 3,2 cm L/B/H



Reibe | DH-5704
mit Auffangbehälter
10,0 x 4,4 cm ø/H

Mit 2 Reiben für Ingwer (fein) und Wasabi (sehr fein).

Schuppenentferner | DH-6006
mit Auffangbehälter aus Kunststoff
Edelstahl, Gesamtlänge 21,0 cm, Griff 14,0 cm

Mörser mit Holzstößel | DH-3020
Porzellan, 10,2 x 6,2 cm ø/H

Grapefruitpresse | DH-3017
Porzellan, 17,0 x 15,6 x 6,6 cm L/B/H

Zitronenpresse | DH-3018
Porzellan, 14,3 x 12,8 x 5,1 cm L/B/H

Küchenschere | DH-6002
mit Microverzahnung, zerlegbar
Blätterlänge 9,3 cm, Blätterstärke 0,3 cm

Früchtemesser mit Kunststoffscheide | DH-3014
Klinge 12,0 cm, Griff 11,0 cm

Früchtemesser mit Holzscheide | DG-3002
Klinge 12,0 cm, Griff 11,0 cm

Scheren

7000er Serie: Die professionellen Klingenschneiden aus der Serie bestehen aus rostfreiem und besonders hartem Edelstahl (AUS 8A) mit einem Härtegrad von 58±1 HRC. Die Schere besitzt eine durchgehend mattierte Oberfläche mit schwarzen PU-Griffschalen. Die patentierte „Duplex Interlock" Einstellschraube sorgt für die beständige Spannungseinstellung.

V5000er Serie: Die Serie wurde speziell für den häuslichen Allround-Einsatz entwickelt. Die Klingenschneiden der Schere bestehen aus rostfreiem neu entwickeltem NSS WR-2 Stahl mit einem Härtegrad von 56±1 HRC. Die Scherenblätter zeigen eine satinierte Oberfläche. Die Einstellschraube sorgt für perfekte Spannungseinstellung. Der ergonomische Griff, je Modell in drei Farben erhältlich, ist aus formfesten Elastomer und liegt damit angenehm und sicher in der Hand.

7000

Schere mit glatter Schneide | 7205
Größe 8.0" / 20,5 cm

Schere mit glatter Schneide | 7230
Größe 9.0" / 23,0 cm

Schere mit glatter Schneide | 7250
Schere mit Mikroverzahnung | 7250SE
Größe 10.0" / 25,0 cm

Schere mit glatter Schneide, Slim & Light | 7250SL
Größe 10.0" / 25,0 cm

Schere optimiert für Aramidgewebe | 7240 AS
Größe 9.5" / 24,0 cm (graue Griffschalen)

Schere mit glatter Schneide | 7280
Schere mit Mikroverzahnung | 7280SE
Größe 11.0" / 28,0 cm

Schere mit glatter Schneide | 7300
Größe 12.0" / 30,0 cm

Schere mit glatter Schneide, Linkshandmodell | 7250L
Größe 10.0" / 25,0 cm

V5000

Kleine Schere mit glatter Schneide
schwarz | V5135BK, **pink** | V5135P, **blau** | V5135B
mit Schutzkappe, Größe 13,5 cm

Mittlere Schere mit glatter Schneide
schwarz | V5165BK, **pink** | V5165P, **blau** | V5165B
mit Schutzkappe, Größe 16,5 cm

Große Schere mit glatter Schneide
schwarz | V5210BK, **pink** | V5210P, **blau** | V5210B
mit Schutzkappe, Größe 21,0 cm

Große Schere mit glatter Schneide
schwarz | V5230BK, **pink** | V5230P, **blau** | V5230B
mit Schutzkappe, Größe 23,0 cm

Große Schere mit glatter Schneide
schwarz | V5250BK, **pink** | V5250P, **blau** | V5250B
mit Schutzkappe, Größe 25,0 cm

kai corporation
Tokyo Japan

kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5 · 42697 Solingen · Germany
+49 (0)212 23238-0 Fax -99
info@kai-europe.com

kai France sarl

62, boulevard Garibaldi · 75015 Paris · France
+33 (0)9 73 87 36 80 Fax +33 (0)1 42 72 80 41
info@kai-france.com

www.kai-europe.com
facebook.com/kaieurope

© 2017 KAI EUROPE GMBH, GERMANY. ALL RIGHTS RESERVED.
KAI KNIFE CATALOGUE. VERSION 2.2017 / DE

4 909400 500003

kai corporation

Tokyo Japan

kai Europe GmbH · Kottendorfer Str. 5 · 42697 Solingen · Germany
kai France sarl · 62, boulevard Garibaldi · 75015 Paris · France

www.kai-europe.com