



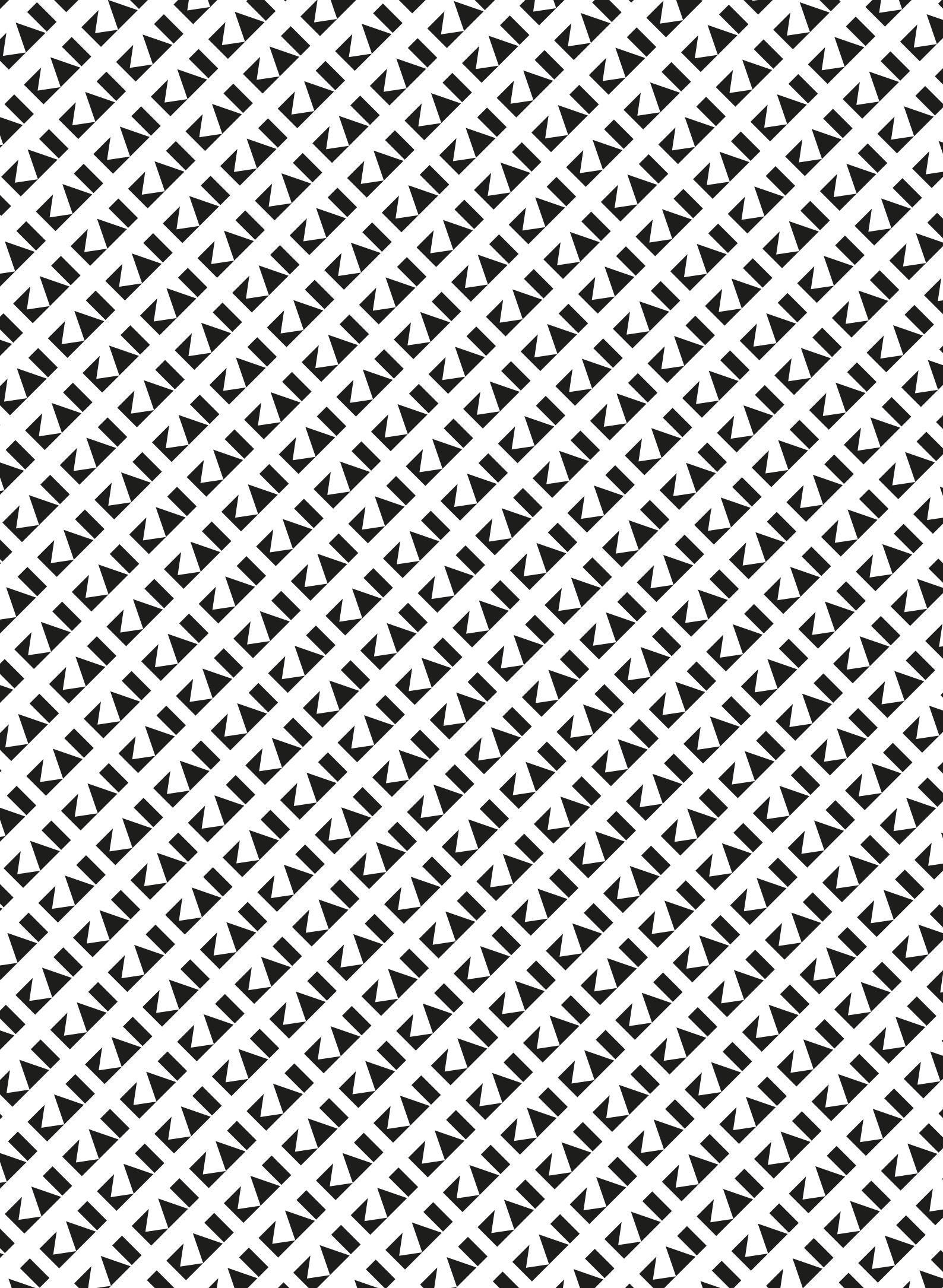
COLLECTION

COUTEAUX DE CUISINE



2023

INSPIRÉS DE L'ART SUBLIME DES SABRES DES SAMOURAÏS



OBJETS D'ART JAPONAIS





Depuis plus de 115 ans, la société KAÏ fabrique des couteaux selon la tradition ancestrale des légendaires samouraïs.

Le désir de préserver ces traditions anciennes et de les combiner avec des techniques innovantes est la base de nouveaux produits qui honorent l'art japonais de forger et permettent de répondre aux demandes de modernité.

Avec des standards très élevés, KAÏ s'est donné comme mission de fabriquer des couteaux uniques pour un usage quotidien. Fabriqués à partir de ressources naturelles, selon les profils et la méthode de l'art ancestral des forgerons des samouraïs, les couteaux de cuisine KAÏ sont la quintessence de l'expertise du forgeron japonais. De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.

Depuis la petite **entreprise familiale démarrée en 1908 à Seki**, KAÏ est aujourd'hui devenue une multinationale.

LAISSEZ VOUS SEDUIRE PAR NOTRE SERIE KAMAGATA



Performance et respectueux de l'environnement : nos couteaux de la série Tim Mälzer Kamagata arrivent dans un nouvel emballage eco respectueux.

Une nouvelle génération de couteaux et neuf formes de lames extrêmement tranchants d'une beauté simple. Forgés à partir d'un acier inoxydable solide, ceux-ci sont le compagnon idéal pour tout type de situation en cuisine nécessitant une coupe de grande qualité. Vous trouverez cette série ainsi que nos deux nouvelles lames 2023 en pages 48-51.

Et d'autre part, nous avons aussi une nouvelle actualité au sujet de l'emballage. Dans le futur, nos neuf couteaux seront disponibles dans une boîte cadeau à couvercle aimanté rabattable. Ce nouvel emballage des couteaux KAMAGATA permettra d'économiser plus de 91% de plastique par rapport à l'emballage précédent et marque le début d'un changement important de mentalité pour l'entreprise KAI en termes d'emballage plus durable.





13

SHUN PREMIER
TIM MÄLZER
THE LUCKY NUMBER
LIMITED EDITION

Pièce de collection

TIM MÄLZER SHUN PREMIER – THE LUCKY NUMBER [EDITION LIMITEE]

Limité à 5 555 pièces dans le monde, le couteau Kiritsuke TDM-1784, baptisé "The Lucky Number" ("le chiffre porte-bonheur"), sera disponible à l'été 2023.

A travers cette pièce de collection exclusive, Tim Mälzer et KAI célèbrent leurs 13 années d'un partenariat en toute amitié. Et comme ce chiffre est porte-bonheur dans notre Japon d'origine, nous avons décidé d'honorer cet anniversaire inhabituel avec un produit phare de la série Premier Tim Mälzer. Le couteau anniversaire et sa lame "Kiritsuke" d'une

longueur de 15 cm dispose d'un manche mat caractéristique des Shun Premier. De plus, chacun de ces couteaux est marqué d'un logo exclusif "13 - The Lucky Edition" sur la lame et d'un numéro de série gravé sur la mitre. Il est d'ores et déjà évident que cette édition restera une pièce unique, très spéciale et recherchée de KAI.

LA COLLECTION DE PIERRES A AIGUISER SEKI MAGOROKU

Nous mettons à votre disposition un assortiment indépendant de produits d'aiguisage et d'entretien afin que vos couteaux KAI puissent bénéficier d'une finition et d'un tranchant exceptionnels sur la durée.

En 2023, nous élargissons la marque Seki Magoroku de manière à vous proposer une nouvelle série de quatre pierres à aiguiser et d'une pierre d'aplanissement. Les pierres à aiguiser sont disponibles soit en grain unique soit en combinaison de deux différents grains et permettent un aiguisage de vos couteaux selon la manière traditionnelle et professionnelle Japonaise. Vous trouverez ces nouveautés aux pages 92-93 de ce catalogue.



COUTEAUX DE CUISINE



KANAME

La série Kaname est une série de couteaux en acier à trois couches de la gamme Seki Magoroku, qui fait partie de nos séries haut de gamme et de qualité premium.

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 16 | Shun Classic
avec 31 formes de lames | 56 | Seki Magoroku Composite
avec 6 formes de lames |
| 26 | Shun Classic White
avec 6 formes de lames | 60 | Seki Magoroku Red Wood
avec 11 formes de lames |
| 30 | Shun Pro Sho
avec 5 formes de lames | 66 | Seki Magoroku Shoso
avec 14 formes de lames |
| 34 | Shun Nagare
avec 6 formes de lames | 72 | Seki Magoroku Kinju & Hekiju
avec 9 formes de lames |
| 38 | Shun Premier Tim Mälzer
avec 12 formes de lames | 76 | Seki Magoroku KK Yanagiba
avec 2 formes de lames |
| 44 | Shun Premier Tim Mälzer Minamo
avec 3 formes de lames | 80 | Wasabi Black
avec 17 formes de lames |
| 48 | Tim Mälzer Kamagata
avec 9 formes de lames | 88 | Couteau de cuisine Junior
avec 1 forme de lame |
| 52 | Seki Magoroku Kaname
avec 3 formes de lames | | |



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

La gamme Shun Premier de Tim Mälzer a été spécialement adaptée aux besoins et aux exigences des chefs professionnels.

AUTRES PRODUITS

92 **Aiguisage
& entretien**
avec 27 produits

98 **Planches à découper
& blocs à couteaux**
avec 27 produits

103 **Michel BRAS Quotidien**
avec 3 formes de lames

104 **Ustensiles de cuisine**
avec 40 produits

112 **Ciseaux**
avec 20 modèles



PLANCHES À DÉCOUPER

La gamme de produits intemporelle est fabriquée selon un procédé artisanal du plus haut niveau et répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de design.



USTENSILES DE CUISINE

Ces ustensiles soigneusement sélectionnés par nos soins impressionnent par leur forme épurée, l'ingéniosité de leur fonctionnalité et leur facilité d'utilisation. L'ensemble de cette gamme de haute qualité complètera à merveille votre collection d'ustensiles de cuisine et de couteaux.

ENTRETIEN & INFORMATIONS

- 12 **Formes des lames japonaises**
- 13 **Matériau**
- 14 **Consignes d'entretien**
- 118 **Mentions légales**

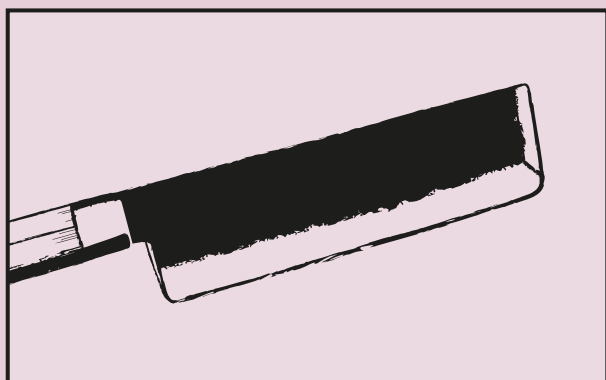
COUTEAUX DE CUISINE

De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.



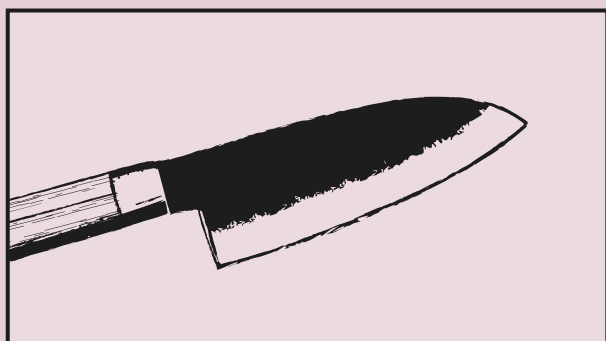


FORMES DES LAMES JAPONAISES



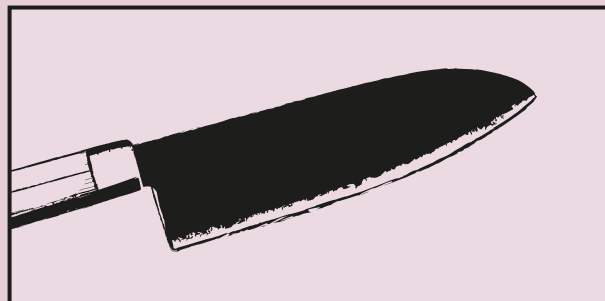
Usuba – coupe-légumes

La forme de la lame Usuba est un couteau à légumes japonais traditionnel, qui est donc principalement utilisé pour couper les légumes. En dépit de sa forme, il ne convient pas pour découper les os.



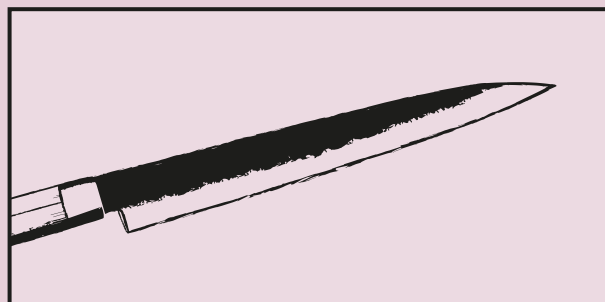
Santoku – trois vertus ou atouts

Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise du couteau de cuisine, comparable au couteau de chef. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.



Yanagiba – lame de feuille de saule

Le Yanagiba est le couteau traditionnel pour trancher japonais. En raison de sa lame étroite, creuse d'un côté et relativement longue, le couteau est particulièrement adapté pour des découpes très minces. Le couteau garantit une découpe dans les règles de l'art – mais surtout propre et lisse. Ces découpes sont particulièrement importantes dans la préparation des sushis. La longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.



Deba – lame saillante

Le Deba est utilisé dans la cuisine japonaise comme un hachoir. Le solide couteau lourd a une large lame et est aiguisé d'un seul côté. La partie avant de la lame est principalement utilisée pour les filets de poisson. La partie arrière de la lame est plus résistante et est utilisée, entre autres, pour la découpe des petits os de poulet et des arêtes.



MATÉRIAU

L'acier SUS420J2

56 (±1) HRC

est un inox résistant à la corrosion avec une teneur élevée en chrome (13 %) et une teneur moyenne en carbone (0,3 %).

L'acier 6A/1K6

57 (±1) HRC

est un acier qui a été développé récemment. Les lames fabriquées dans cet acier sont particulièrement résistantes à la corrosion grâce à leur teneur élevée en chrome. Il s'agit d'une sorte d'inox très pur. Des teneurs supérieures en carbone garantissent de plus un tranchant plus durable.

L'acier VG 2

58 (±1) HRC

est un acier japonais qui se distingue par sa grande tendresse et sa grande résistance. Grâce à sa teneur élevée en chrome, cet acier est particulièrement résistant à la corrosion et à l'usure.

L'acier VG 10

61 (±1) HRC

est un acier japonais classique ultra-performant qui est également appelé acier d'or en raison de ses très bonnes propriétés. Il s'agit d'un acier de grande qualité qui est inoxydable et possède une part élevée en carbone. Contrairement aux autres sortes d'acier inoxydable, il peut ainsi être particulièrement dur. De plus, le VG 10 reste durablement tranchant.

L'acier VG MAX

61 (±1) HRC

est basé sur l'acier VG 10 et ses propriétés ont été optimisées. Enrichi avec des teneurs en chrome et en vanadium plus élevées que le VG 10, il possède un tranchant plus durable et une meilleure résistance à la corrosion. Une teneur supérieure en carbone le rend plus dur que les autres sortes d'acier.

Note : la longueur des lames indiquée dans le catalogue peut varier à cause de l'aiguisage manuel.

Acier damassé

ici : la forme moderne de fabrication – est un alliage composé de plusieurs couches d'acier recouvrant un noyau d'acier plus dur. Ces couches d'acier sont rendues visibles grâce à un procédé technique spécifique. Des aciers avec différentes compositions servent de base à la fabrication de l'acier damassé moderne. La combinaison de différents types d'aciers avec des propriétés opposées permet de fabriquer un acier particulièrement dur et flexible à la fois.

HRC

désigne le calcul de la dureté selon l'échelle C de Rockwell qui est utilisé notamment pour les matériaux très durs. La dureté Rockwell d'un matériau est calculée à partir de la profondeur de pénétration d'un spécimen (le diamant, le matériau le plus dur, possède la valeur de référence 100 HRC).

Le bois de Pakka

n'est pas une espèce spécifique. Le terme désigne de manière collective les placages de bois imprégnés qui sont stratifiés et pressés avec des résines synthétiques de qualité pour conserver la forme de la poignée et garantir une longue résistance à l'humidité et aux aliments.



DÉCOUPE

Nous recommandons comme support de découpe une planche de bois ou un support en plastique de résistance moyenne. Le verre, la pierre et le granit ne sont pas adaptés comme surface de coupe, car ils peuvent endommager les couteaux délicats de façon définitive.

Les lames ne sont pas adaptées pour couper les os ou les aliments congelés.



LAVAGE

Avant la première utilisation des couteaux, il faut les rincer à l'eau chaude. Après chaque utilisation, vous devez vous assurer qu'ils sont bien lavés (avec un détergent doux) et séchés avec un chiffon doux. Ils doivent être rincés immédiatement après découpe d'aliments acides.

Pour votre propre sécurité, vous devez toujours essuyer le couteau à l'arrière de la lame à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon.

En aucun cas, les couteaux ne doivent être passés au lave-vaisselle. Rincez toujours les couteaux à la main, afin de protéger le matériau et de maintenir la longévité du tranchant.

RANGEMENT

Lors du rangement d'un couteau, veillez à ce que la lame ne soit pas en contact avec d'autres objets métalliques. Vous éviterez ainsi d'endommager votre couteau.

Rangez votre couteau dans un bloc de couteaux, dans un insert de tiroir en bois, sur une barre magnétique murale en bois ou avec une protection de lame dans le tiroir.



AIGUISAGE & ENTRETIEN

Pour tous les couteaux avec un manche en bois naturel, veillez à ce que ceux-ci ne restent pas trop longtemps dans l'eau. **Lubrifiez de temps à autre le manche avec un peu d'huile végétale** ou de camélia neutre.

Il est également conseillé de faire **aiguiser ses couteaux par un professionnel** de temps en temps, afin de réparer les signes d'usure sur la lame et pour s'assurer d'un aiguisage durable.

En raison du degré de dureté élevé de nos couteaux, nous vous déconseillons d'aiguiser ceux-ci au fusil. **Notre gamme de produits offre un outil adapté à chacun de nos couteaux, de la pierre à aiguiser traditionnelle à un système complètement électrique.**

Pour un usage approprié de nos outils d'aiguisage, veuillez suivre nos instructions à partir du **code QR ci-contre ou de la page internet suivante.**



www.kai-europe.com/aiguisage





31 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-Max et 32 couches
d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon



SHUN CLASSIC

Tradition de perfection

La série Shun Classic combine l'art séculaire de forger des sabres de samourai japonais à des procédés de fabrication modernes et sophistiqués de notre temps. Nous obtenons ainsi une série de couteaux damas d'un niveau de qualité extrêmement élevé, réalisés dans les moindres détails et à la lame très tranchante. Les couteaux sont donc parfaitement adaptés à un usage professionnel.

Les lames Shun Classic ont une très belle apparence en raison de leur motif semi-brillant, caractéristique de l'acier damassé 32 couches. Combiné au manche élégant et fin réalisé en bois Pakka noir, on obtient un concept esthétique répondant aux exigences de base en termes de qualité et de fonctionnement.

Matériau

Un acier VG MAX d'une dureté de 61 (± 1) HRC est l'élément principal de l'ensemble de la lame jusqu'au fil tranchant. Les 32 couches d'acier damassé donnent au couteau son anatomie inégalée, avec une lame stable, à la fois dure et tendre grâce aux deux composants. Les lames Shun Classic sont à émouture symétrique.

Le manche fin, en bois Pakka résistant, est présenté dans la forme traditionnelle japonaise de châtaigne. Les résines de haute qualité nourrissant le bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. Sa forme typique de châtaigne garantit, grâce à une légère arrête sur le côté droit, une prise en main confortable et ferme lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.



1 **Couteau à éplucher** DM-0715



2 **Couteau à légumes** DM-0714



3 **Couteau d'office** DM-0700



4 **Couteau universel** DM-0716



5 **Couteau à steak** DM-0711

- | | | |
|---|--------------------|-----------|
| 1 | Lame 6,5 cm | Poids 61g |
| 2 | Lame 8,5 cm | Poids 68g |
| 3 | Lame 9 cm | Poids 67g |
| 4 | Lame 10 cm | Poids 69g |
| 5 | Lame 12 cm | Poids 68g |



6 Couteau à désosser DM-0710



7 Couteau à désosser Gokujo DM-0743

6	Lame 15 cm	Poids 161g
7	Lame 16,5 cm	Poids 118g
8	Lame 15 cm	Poids 78g
9	Lame 15 cm	Poids 79g
10	Lame 15 cm	Poids 81g
11	Lame 23 cm	Poids 206g

Egalement en modèle pour gaucher



8 Couteau universel DM-0701

9 Couteau universel DM-0701L **Modèle pour gauchers**



10 Couteau universel à lame crantée DM-0722



11 Couteau à pain DM-0705

avec lame à dents inversées brevetée par KAI



12 **Santoku** DM-0727

Egalement en modèle pour gaucher



13 **Santoku** DM-0702

14 **Santoku** DM-0702L **Modèle pour gauchers**

Cette lame alvéolée permet aux aliments de ne pas coller à la lame lors de la découpe.



15 **Santoku à lame alvéolée** DM-0718



16 **Grand Santoku** DM-0717



17 **Nakiri** DM-0728

12	Lame 14 cm	Poids 138 g
13	Lame 18 cm	Poids 206 g
14	Lame 18 cm	Poids 205 g
15	Lame 18 cm	Poids 201 g
16	Lame 19 cm	Poids 226 g
17	Lame 16,5 cm	Poids 216 g



- 18 **Lame 15 cm** Poids 130 g
- 19 **Lame 20 cm** Poids 207 g
- 20 **Lame 20 cm** Poids 206 g
- 21 **Lame 20 cm** Poids 208 g
- 22 **Lame 25,5 cm** Poids 254 g

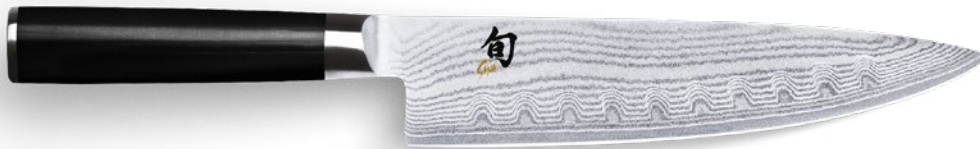
18 **Couteau de Chef** DM-0723

Egalement en modèle pour gaucher



19 **Couteau de Chef** DM-0706

20 **Couteau de Chef** DM-0706L **Modèle pour gauchers**



21 **Couteau de Chef à lame alvéolée** DM-0719



22 **Couteau de Chef** DM-0707



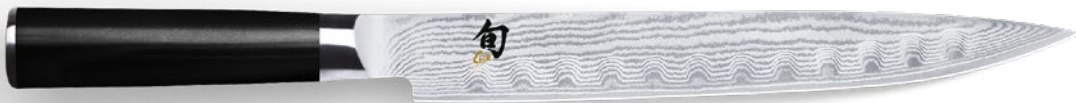


- 23 **Lame 18 cm** Poids 178 g
- 24 **Lame 23 cm** Poids 199 g
- 25 **Lame 23 cm** Poids 186 g
- 26 **Lame 20 cm** Poids 179 g

23 **Couteau à trancher** DM-0768



24 **Couteau à jambon** DM-0704



25 **Couteau à jambon à lame alvéolée** DM-0720

**PRESTIGIEUX
PARTICULIER
SOPHISTIQUÉ**



26 **Couteau à trancher** DM-0703



27 **Couteau de cuisine chinois** DM-0712



28 **Fourchette à rôti** DM-0709

Acier flexible AUS-8A – pas de Damas



29 **Couteau flexible à fileter** DM-0761

- 27 **Lame 18 cm** Poids 325 g
- 28 **Dents 16,5 cm** Poids 132 g
- 29 **Lame 18 cm** Poids 109 g
- 30 **Lame 30,5 cm** Poids 197 g
- 31 **Lame 17 cm** Poids 407 g
Épaisseur du matériau 4 mm

Acier flexible AUS-8A – pas de Damas



30 **Couteau à jambon** DM-0735

Acier AUS-8A – pas de Damas



31 **Couperet** DM-0767



S1 **Set à découper** DMS-200

- S1 **DM-0703 + DM-0709**
- S2 **DM-0701 + DM-0706**
- S3 **DM-0701 + DM-0702**
- S4 **DM-0700 + DM-0701**

dans un coffret en bois avec fermeture aimantée



S2 **Set de couteaux** DMS-220



S3 **Set de couteaux** DMS-230



S4 **Set de couteaux** DMS-210





S5 **Set de couteaux** DMS-300



S6 **Set de couteaux** DMS-310



S7 **Set de couteaux à steak** DMS-400



S8 **Set de fourchettes** DM-0990

S5 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**

S6 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**

S7 **4x DM-0711**

S8 **2x Fourchette**

S9 **Fourchette + Couteau à steak + Repose-couteau**

S10 **Fourchette + Couteau universel + Repose-couteau**



S9 **Set de couverts** DM-0907



S10 **Set de couverts** DM-0908



6 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-Max et 32 couches
d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon





SHUN CLASSIC WHITE

Léger et résistant

Les six couteaux au manche clair et couleur frêne de la gamme Shun Classic White représentent aujourd'hui une composante importante de la gamme Shun Classic. Cette version au manche clair allie art de forgeage traditionnel japonais et techniques de fabrication modernes et complexes.

Le résultat est un couteau pensé dans les moindres détails et conçu pour une performance de coupe exceptionnelle. La série Shun Classic White a été récompensée par le German Design Award 2021.

Matériau

Aiguisée des deux côtés, la lame est composée d'un noyau d'acier VG MAX d'une dureté de 61 (± 1) HRC entouré de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison garantit un tranchant et une tenue de coupe d'une incroyable durée.

Contrairement au manche foncé de la série Shun Classic, son manche en forme de châtaigne est réalisé en bois de pakka de couleur frêne. Grâce au traitement avec des résines de haute qualité, le manche est particulièrement résistant à l'humidité.



- 1 **Lame 9 cm** Poids 63g
- 2 **Lame 15 cm** Poids 78g

1 **Couteau d'office** DM-0700W



2 **Couteau universel** DM-0701W



3 **Santoku** DM-0702W

3	Lame 18 cm	Poids 202 g
4	Lame 20 cm	Poids 203 g
5	Lame 23 cm	Poids 196 g
6	Lame 23 cm	Poids 205 g



4 **Couteau de Chef** DM-0706W



5 **Couteau à jambon** DM-0704W



6 **Couteau à pain** DM-0705W

avec lame à dents inversées brevetée par KAI

**CONSÉQUENT
HAUT DE GAMME
UNIQUE**





5 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier VG 10
Fabriquée au Japon





SHUN PRO SHO

Forme japonaise classique

La série Shun Pro Sho se concentre exclusivement sur les formes de lame japonaises à un seul tranchant et donc traditionnelles. Grâce à la qualité très élevée de production et des propriétés des matériaux, la série est particulièrement adaptée pour une utilisation professionnelle prolongée. Le design élégant du couteau combine, de manière magistrale, une esthétique japonaise classique et des composants contemporains. Le motif ornemental est l'élément visuel phare du couteau et décore les lames selon un procédé de fabrication innovant.

Avec sa forme simple et élégante, le manche en bois de Pakka noir, tout comme pour la série Shun Classic, contraste fortement avec le motif opulent de la lame. La série a été récompensée par le German Design Award 2019 Mention Spéciale.

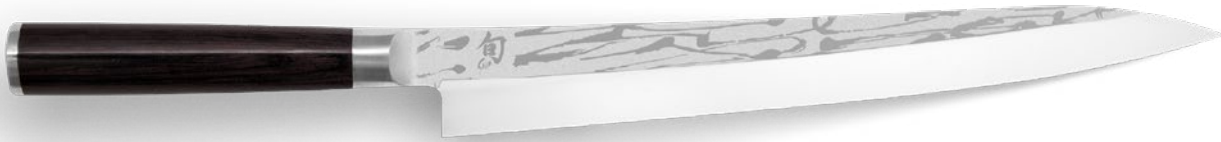
Matériau

La lame du couteau est en acier VG 10 résistant à la corrosion d'une dureté de 61 (±1) HRC. Sa lame, aiguisée d'un seul côté à 45°, offre un tranchant particulier conçu pour une extrême précision. Le côté plat de la lame est concave, créant un coussin d'air entre la lame et le produit à couper. Combinée à une lame haute et plate, le frottement est réduit au minimum et garantit des résultats de coupe parfaits.

Le manche en bois de Pakka noir est très élégant et tient bien en main. Sa forme asymétrique de châtaigne permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.



1 **Yanagiba** VG-0005



2 **Yanagiba** VG-0006

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 1 | Lame 24 cm | Poids 184 g |
| 2 | Lame 27 cm | Poids 206 g |





MAGISTRAL MODERNE EXTRÊME



3 **Usuba** VG-0007



4 **Deba** VG-0002

- 3 **Lame 16,5 cm** Poids 218 g
- 4 **Lame 16,5 cm** Poids 294 g
- 5 **Lame 21 cm** Poids 241 g



5 **Deba** VG-0003



6 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME 72 couches d'acier damassé
en acier VG 2 et VG 10
Fabriquée au Japon



旬
SHUN



SHUN NAGARE

Oeuvre d'art novatrice

Avec Shun Nagare, KAI a créé un autre chef-d'œuvre innovant de l'art de forger japonais. De par un design sophistiqué, des propriétés des matériaux particulières et un processus de production technique complexe, cette gamme de couteaux fait partie d'une classe d'exception. Les lames polies très brillantes présentent un motif damassé en forme de rayon. Combiné au manche gris foncé, cet effet confère au couteau un aspect général impressionnant.

Les lames de cette gamme sont constituées de deux types différents d'acier qui sont combinés à un acier damassé de 72 couches. En superposant les couches des deux types d'acier, on obtient une lame aux performances de coupe exceptionnellement durables. La série a été récompensée avec le German Design Award 2017 Mention Spéciale.

Matériau

La lame dual-core de la gamme Shun Nagare est fabriquée par KAI selon un procédé de forgeage innovant. Deux types d'acier aux propriétés différentes sont associés à une lame damassée de 72 couches. Un acier VG 2 tendre et résistant, et un acier VG 10 particulièrement dur permettent d'obtenir une dureté de 61 (±1) HRC. Nous obtenons ainsi les lames aiguisées des deux côtés présentant une qualité de coupe prolongée et un tranchant exceptionnel.

Le manche de forme ergonomique tient bien en main grâce à une ligne arrondie et douce. La soie forgée dans le manche confère au couteau stabilité et équilibre en formant un contrepois optimal par rapport à la lame. Les manches rivetés, en bois de Pakka gris foncé tacheté, et un placage de bois imprégné très résistant donnent au couteau un aspect chaleureux et de qualité.



NOVATEUR LUXUEUX SINGULIER



1 **Couteau d'office** NDC-0700



2 **Couteau universel** NDC-0701

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 1 | Lame 9 cm | Poids 86 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 100 g |
| 3 | Lame 18 cm | Poids 219 g |
| 4 | Lame 20 cm | Poids 234 g |



3 **Santoku** NDC-0702



4 **Couteau de Chef** NDC-0706



5 **Couteau à jambon** NDC-0704



6 **Couteau à pain** NDC-0705

avec lame à dents inversées brevetée par KAI

5 **Lame 23 cm** Poids 208 g

6 **Lame 23 cm** Poids 226 g





12 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-Max et 32 couches
d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon

旬
SHUN

TiM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Travaillé avec application

La gamme Shun Premier de Tim Mälzer a été spécialement adaptée aux besoins et aux exigences des chefs professionnels. Dans cette gamme de première catégorie, les propriétés des matériaux de haute qualité de la célèbre gamme Shun Classic sont associées à une nouvelle apparence spectaculaire. La lame est divisée en trois parties différentes :

la partie allant du dos de la lame jusqu'au centre présente une surface martelée connue sous le nom de Tsuchime. Cette texture est suivie d'un grain damassé finement dépoli. La lame se termine par un tranchant de précision. La lame finement travaillée est combinée à un manche en bois de Pakka à grain brun moyen. L'acier du noyau de la lame particulièrement dur et résistant assure un excellent tranchant et des performances de coupe durables.

Matériau

Le cœur de la lame Shun Premier est en acier VG Max extrêmement dur et est recouvert de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison de différents types d'acier rend la lame à la fois dure et tendre. La lame aiguisée des deux côtés est agréable à utiliser de par son faible poids et garantit une coupe nette et précise. La surface est martelée à la main, procédé connu au Japon sous le nom de Tsuchime, non seulement pour des raisons esthétiques, mais également pour assurer, grâce aux petites bulles qui se forment que l'aliment n'adhère pas à la lame.

Grâce à sa forme symétrique, il convient à la fois aux gauchers et aux droitiers. Une soie sur toute la longueur assure stabilité et équilibre lors de la coupe. Détail particulier, l'extrémité du manche est gravée d'une tête de taureau Tim Mälzer, le signe distinctif du chef professionnel.

Acier non damassé



1 **Couteau à éplucher** TDM-1715



2 **Couteau d'office** TDM-1700



3 **Couteau universel** TDM-1701

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 1 | Lame 5 cm | Poids 61g |
| 2 | Lame 10 cm | Poids 77g |
| 3 | Lame 16,5 cm | Poids 93g |
| 4 | Lame 16,5 cm | Poids 95g |
| 5 | Lame 15 cm | Poids 152g |
| 6 | Lame 20 cm | Poids 216g |



4 **Couteau universel à lame crantée** TDM-1722



5 **Couteau de Chef** TDM-1723



6 **Couteau de Chef** TDM-1706



7 **Couteau à jambon** TDM-1704



8 **Couteau à pain** TDM-1705

avec lame à dents inversées brevetée par KAI



9 **Nakiri** TDM-1742

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 7 | Lame 24 cm | Poids 213 g |
| 8 | Lame 23 cm | Poids 230 g |
| 9 | Lame 14 cm | Poids 175 g |



10 **Santoku** TDM-1727

- 10 **Lame 14 cm** Poids 158 g
- 11 **Lame 18 cm** Poids 215 g
- 12 **Dents 16,5 cm** Poids 142 g



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Fourchette à rôti** TDM-1709



**REMARQUABLE
COMPLEXE
PERFORMANT**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Couteau à steak**
- S4 **Fourchette + Couteau à steak**
- S5 **2x Fourchette**

dans un coffret en bois



S1 **Set de couteaux** TDMS-230



S2 **Set de couteaux** TDMS-220



S3 **Set de couteaux à steak** TDMS-400



S4 **Set de couverts** TDM-0907



S5 **Set de fourchettes** TDM-0990



3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-Max et 32 couches
d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon



reddot award 2018
winner



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019



TIM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Alliage élaboré

La série Shun Premier Tim Mälzer Minamo est une extension Premium particulièrement élégante et unique de la série de couteaux Shun Premier. Elle allie avec brio les traditions japonaises et européennes. Tim Mälzer a eu l'idée de développer une combinaison du traditionnel couteau Santoku japonais et du couteau de Chef européen classique.

Cette fusion forme la base de ces trois lames. La série est marquée par une esthétique claire. Un manche noir combiné au design unique de la lame qui est traversée régulièrement par un grain damassé fin permettant l'unicité de chaque couteau. La série tient son nom de son grain fin qui rappelle la surface de l'eau sous la pluie (minamo en japonais). La structure de la lame avec un noyau dur entouré d'un acier damassé plus tendre garantit un tranchant maximal, durable et une performance idéale. La série Shun Premier Tim Mälzer Minamo a été récompensée par le Red Dot Award 2018 et le German Design Award 2019.

Matériau

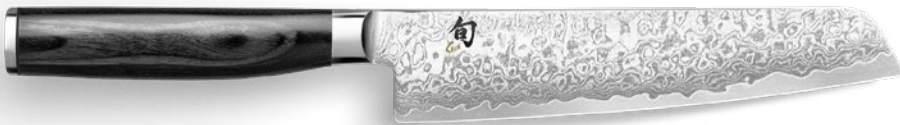
La lame Shun Premier Tim Mälzer Minamo est composée d'un noyau d'acier VG MAX extrêmement dur (61 (±1) HRC) entouré de 32 couches d'acier damassé. La finition ultra-brillante des lames est complétée par un grain damassé. Combinaison hybride du Santoku et du couteau de Chef, la forme rectangulaire de la lame permet d'effectuer parfaitement des mouvements de balancier et de hacher avec précision. Les lames sont à émouture symétrique.

Le manche en bois de Pakka teint en noir convient, grâce à sa forme symétrique, à la fois aux gauchers et aux droitiers. La légère courbure de la partie inférieure du manche tient agréablement dans la main. La soie forgée apporte un équilibre parfait entre la lame et le manche.

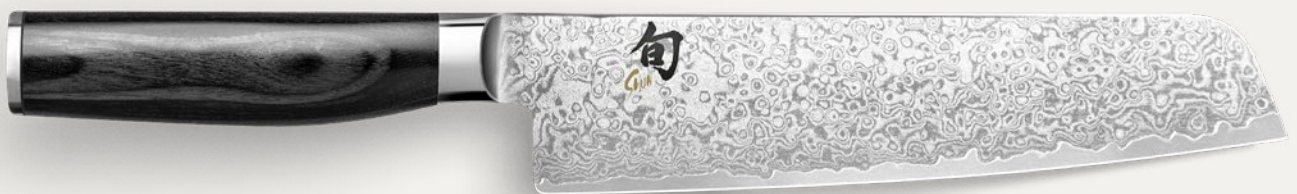


1 **Couteau d'office** TMM-0700

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 1 | Lame 9 cm | Poids 71 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 93 g |
| 3 | Lame 20 cm | Poids 218 g |



2 **Couteau universel** TMM-0701



3 **Santoku** TMM-0702



**ELABORÉ
SUPÉRIEUR
ELÉGANT**





9 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 56 (±1) HRC

POIGNÉE Plastique POM

LAME Acier inoxydable 4116
Créée par Tim Mälzer



TiM
TIM MÄLZER



TIM MÄLZER KAMAGATA

Epuré et efficace

Les couteaux du Chef Tim Mälzer Kamagata séduisent par leur fonctionnalité, leur exigence dans la robustesse et leur aspect minimaliste. Avec son design sans fioritures, la collection de couteaux se concentre sur les propriétés essentielles pour des gestes efficaces en cuisine. Après un processus de développement de plusieurs années au Japon, Tim Mälzer a conçu la forme originale de la lame. Les couteaux ont un profil caractéristique, en raison de la forme significativement bombée de la lame. Le nom de "Kamagata" ("en forme de faucille" en japonais) est dérivé de cette forme particulière. Les lames sont fabriquées en acier inoxydable avec une finition polie.

En combinaison avec la poignée noire, les couteaux présentent un look nouveau et d'excellentes propriétés en termes de maniabilité et d'ergonomie. Grâce à l'adaptation spécifique des différentes formes de lames, la série Kamagata de Tim Mälzer propose le bon couteau pour chaque usage.

Matériau

Les lames esthétiques sont fabriquées en acier inoxydable 4116. Les lames ont une dureté de 56 (± 1) HRC et sont résistantes à la corrosion. Le logo et la signature personnelle de Tim Mälzer sont appliqués sur la lame et, avec la finition satinée, complètent le look d'ensemble élégant et de haute qualité.

Le manche poli de forme ergonomique convient aux gauchers comme aux droitiers, en raison de sa symétrie. Il permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. L'équilibre entre la lame et le manche permet une coupe souple et en douceur. Le matériau du manche, du plastique POM poli, est résistant à l'eau, il est hygiénique et particulièrement facile à nettoyer. L'icône du "taureau" personnel de Tim Mälzer orne l'extrémité du manche sur un support en métal et en fait ainsi un beau produit.



1 **Couteau d'office** TMK-0700



2 **Couteau universel** TMK-0701

NOUVEAU



3 **Couteau d'office** TMK-0700E

NOUVEAU

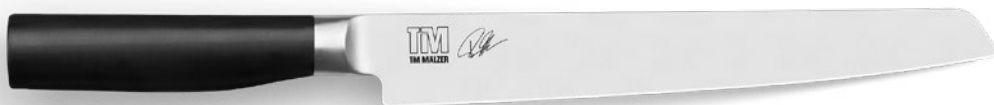


4 **Couteau universel** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

- | | | |
|---|---------------------|-------------|
| 1 | Lame 9,5 cm | Poids 78 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 102 g |
| 3 | Lame 9,5 cm | Poids 78 g |
| 4 | Lame 16 cm | Poids 98 g |
| 5 | Lame 16,5 cm | Poids 194 g |
| 6 | Lame 23 cm | Poids 182 g |



6 **Couteau à jambon** TMK-0704



**EPURÉ
FONCTIONNEL
ULTRA COOL**



- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 7 | Lame 20 cm | Poids 207 g |
| 8 | Lame 20 cm | Poids 197 g |
| 9 | Lame 23 cm | Poids 205 g |

7 **Couteau de Chef** TMK-0706



8 **Couteau de Chef** TMK-0770



9 **Couteau à pain** TMK-0705

avec lame à dents inversées brevetée par KAI

NOUVEAU



3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 60-62 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier VGXeos 3 couches
Fabriquée au Japon

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU KANAME

Finition Satin

La série Kaname est une série de couteaux en acier à trois couches de la marque Seki Magoroku, qui, tout comme l'ensemble de notre gamme de couteaux damassés, fait partie de nos séries haut de gamme et de qualité premium.

Un processus de fabrication complexe est à l'origine de cette lame à trois couches, dont la finition satinée et le tranchant poli miroir contribuent à l'aspect élégant des couteaux de la série et assure une fonctionnalité et un tranchant exceptionnels. La forme du Kiritsuke se caractérise par un design effilé, tandis qu'une encoche prononcée à l'arrière de la lame assure une manipulation confortable et sûre du couteau. Les Kiritsuke sont polyvalents en cuisine mais grâce aux différentes longueurs de lame, les trois couteaux conviennent également à des domaines d'utilisation spécifiques et représentent ainsi un partenaire idéal dans la préparation de plats exigeants et le travail d'ingrédients délicats.

Matériau

Le cœur et le tranchant des lames du Kaname est fait d'un acier VGXeos extrêmement dur (60-62 (±1) HRC), et est recouvert de deux couches d'acier inoxydable. La méthode de production spéciale des Kaname permet d'obtenir un tranchant fin d'excellente qualité et durable, qui réduit la résistance des ingrédients et favorise une coupe délicate et précise.

Nous avons pris en compte les expériences et retours des professionnels de la cuisine et des utilisateurs finaux afin de concevoir le meilleur manche possible. Le résultat est un manche en bois de pakka noir veiné qui, grâce à un travail manuel minutieux, assure une transition parfaite entre le manche et la mitre. Sa forme octogonale et ergonomique offre un bon contrôle lors de la découpe, tandis que le couteau reste sûr et agréable en main.



- 1 **Lame 12 cm** Poids 78 g
- 2 **Lame 15 cm** Poids 134 g
- 3 **Lame 19,5 cm** Poids 160 g

1 **Kiritsuke** AE-5500



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

**ARTISTIQUE
TRADITIONNEL
EXTRÊME**







6 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 56/61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier SUS420J2 / VG 10
Fabriquée au Japon



reddot award 2013
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU COMPOSITE

Légèreté dynamique

Déjà récompensée par le Red Dot Design Award 2013, la gamme Seki Magoroku Composite est le symbole de l'expertise design contemporaine de la maison KAI. La gamme combine dynamisme et légèreté :

la lame, composée de deux types d'acier (composite), est traversée par un brasage au cuivre, technologie issue de la construction aéronautique. Les types d'acier sont fabriqués séparément, pour être combinés avec du cuivre liquide lors d'une opération ultérieure. L'aspect qui en résulte est impressionnant et fait de la lame un produit phare d'un niveau technique maximal. En combinaison avec le manche de bois clair, la gamme est perçue comme futuriste, légère et raffinée. En outre, les couteaux garantissent un tranchant absolu et des performances exceptionnelles.

Matériau

La lame combine différentes textures et types d'acier : la tête, biseautée et polie, passe sur le dos satiné et arrondi de la lame, fabriquée en acier inoxydable SUS420J2, et se termine par une pointe en acier VG 10 particulièrement dure. Les lames aiguisées des deux côtés combinent une esthétique minimaliste et une grande résistance à l'usure et à la corrosion.

Le manche en bois Pakka clair, veiné de manière transversale, est parfaitement fixé à la soie qui, de par sa forme symétrique, convient à la fois aux droitiers et aux gauchers. Le manche est fin et léger, rendant sa manipulation facile et dynamique. La transition harmonieuse du manche à la tête polie permet une prise en main agréable et facile de la lame avec le pouce et l'index.



**ESTHÉTIQUE
CONTEMPORAIN
LÉGER**



1 **Couteau d'office** MGC-0400

- | | | |
|---|---------------------|-------------|
| 1 | Lame 9 cm | Poids 62 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 77 g |
| 3 | Lame 16,5 cm | Poids 166 g |



2 **Couteau universel** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Couteau de Chef** MGC-0406



5 **Couteau à pain** MGC-0405

avec lame à dents inversées brevetée par KAI



6 **Nakiri** MGC-0428



- 4 **Lame 20 cm** Poids 173 g
- 5 **Lame 23 cm** Poids 148 g
- 6 **Lame 16,5 cm** Poids 185 g



11 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 57 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier inoxydable 1K6
Fabriquée au Japon

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU RED WOOD

Forme traditionnelle

Seki Magoroku Redwood est une gamme de couteaux de cuisine, en acier inoxydable robuste de qualité, présentant des caractéristiques typiquement japonaises. Les lames sont polies et brillantes et comprennent des lames aiguisées d'un côté seulement ainsi que des deux côtés, dont le dénominateur commun est un tranchant stable et équilibré. La structure allie une forme minimaliste à l'esthétique japonaise traditionnelle.

Matériau

Les lames de la gamme Seki Magoroku Redwood sont en acier au carbone 1K6 d'une dureté de 57 (± 1) HRC. Les lames aiguisées d'un côté seulement ou des deux côtés sont résistantes à l'usure à long terme et offrent un excellent tranchant. La pointe, traditionnellement utilisée pour les lames japonaises, minimise la friction entre la lame et le produit à découper, et permet ainsi des coupes particulièrement précises, comme cela est requis par exemple dans la préparation du sushi.

Le manche en forme traditionnelle de châtaigne est composé de bois Pakka. Les résines de haute qualité ajoutées au bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. La finesse du manche assure une prise en main facile et agréable. Le manche et la lame sont enclavés l'un dans l'autre et reliés par une mitre en polycarbonate noir brillant.



- 1 **Lame 10 cm** Poids 66 g
- 2 **Lame 15 cm** Poids 78 g
- 3 **Lame 17 cm** Poids 140 g

1 **Couteau d'office** MGR-0100P



2 **Couteau universel** MGR-0150U



3 **Santoku** MGR-0170S



CLASSIQUE MINIMALISTE EQUILBRÉ



4 **Couteau de Chef** MGR-0150C

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 4 | Lame 15 cm | Poids 121g |
| 5 | Lame 20 cm | Poids 157g |
| 6 | Lame 22,5 cm | Poids 152g |
| 7 | Lame 20 cm | Poids 122g |

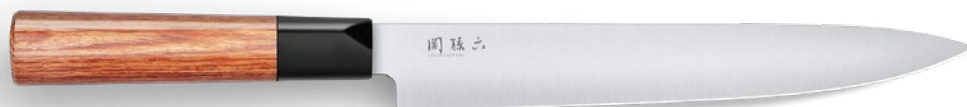


5 **Couteau de Chef** MGR-0200C



6 **Couteau à pain** MGR-0225B

avec lame à dents inversées brevetée par KAI



7 **Couteau à jambon** MGR-0200L

8	Lame 17 cm	Poids 196 g
9	Lame 21 cm	Poids 118 g
10	Lame 24 cm	Poids 122 g
11	Lame 15,5 cm	Poids 243 g



8 **Usuba** MGR-0165U



9 **Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





14 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 56 (±1) HRC

POIGNÉE Inox 18-8

LAME Acier 5CR15MoV
Fabriquée au Japon

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU SHOSO

Couteau 100% acier

Les couteaux Seki Magoroku Shoso, avec leur aspect élégant en acier inoxydable, sont de véritables bijoux dans la cuisine. Ces couteaux, forgés d'acier inoxydable, sont aiguisés au moyen d'une technique sophistiquée. Le résultat, ce sont des lames avec un excellent tranchant, une grande robustesse et une bonne tenue de coupe, qui conviennent parfaitement à une utilisation quotidienne dans la cuisine.

La poignée ergonomique à motif losanges forme une transition invisible avec la lame satinée et esthétique. Les couteaux sont entièrement réalisés en acier inoxydable, permettant une manipulation agréablement légère, sécurisée et assurent une hygiène optimale.

Matériau

La lame Shoso est fabriquée avec une dureté de 56 (± 1) HRC, ce qui garantit une tenue de coupe durable. Sa pointe convexe permet au couteau de conserver un tranchant stable - idéal pour une coupe propre et précise. La finition mate souligne la fraîcheur élégante du couteau.

Le manche mat en inox 18-8 est particulièrement robuste et, grâce à sa forme ellipsoïdale symétrique permet une prise en main professionnelle. Le motif à losanges intégré permet un parfait maintien lors de la coupe. La transition invisible entre le manche et la lame souligne la ligne épurée du couteau.

HARMONIEUX SOBRE EXCELLENT



1 **Couteau universel** AB-5163



2 **Couteau universel** AB-5161

- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Lame 12 cm | Poids 66 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 78 g |



3 **Santoku** AB-5162



4 **Santoku** AB-5156



5 **Santoku à lame alvéolée** AB-5157

3	Lame 14 cm	Poids 130 g
4	Lame 16,5 cm	Poids 136 g
5	Lame 16,5 cm	Poids 134 g
6	Lame 18 cm	Poids 133 g
7	Lame 21 cm	Poids 149 g



6 **Couteau de Chef** AB-5158



7 **Couteau de Chef** AB-5159



8 Couteau de Chef AB-5160



9 Couteau à pain AB-5167

NOUVEAU



10 Nakiri AB-5168

NOUVEAU

- 8 **Lame 24 cm** Poids 167 g
- 9 **Lame 21 cm** Poids 135 g
- 10 **Lame 16,5 cm** Poids 155 g
- 10 **Lame 16,5 cm** Poids 200 g



11 Couteau de cuisine chinois AB-5165



NOUVEAU



12 **Deba** AK-1132

NOUVEAU



13 **Yanagiba** AK-1134

NOUVEAU



14 **Yanagiba** AK-1135



S1 **Set de couteaux** 51S-300



S2 **Set de couteaux** 51S-310

12 **Lame 18 cm** Poids 250 g

13 **Lame 21 cm** Poids 143 g

14 **Lame 24 cm** Poids 150 g

S1 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5158**

S2 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5156**



9 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 58 & 56 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka & Plastique PP

LAME 8A solid & SUS420J2
Fabriquée au Japon

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

Professionnel et puriste

Les couteaux de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju sont particulièrement légers et permettent une coupe précise. Les 7 lames de la série Kinju sont adaptées aux droitiers ; en revanche, les deux lames de la série Hekiju sont spécialement conçues pour les gauchers. La série Kinju comprend quatre couteaux Deba, ainsi que trois couteaux dits Yanagiba pour la viande crue et le poisson cru, disponibles en différentes tailles. La série Kinju comprend un Deba et un Yanagiba. Les couteaux de cuisine Seki Magoroku Kinju et Hekiju séduisent par l'importance de leur fonctionnalité et de leur résistance. La forme typiquement japonaise de la lame, combinée au manche noir sobre leur confère une esthétique minimaliste et intemporelle.

Matériau

Pour la fabrication de la lame de la série de couteaux Seki Magoroku Kinju et Hekiju, des technologies uniques sont utilisées; qui permettent de réaliser les arêtes de coupe sophistiquées et pointues des couteaux de cuisine traditionnels japonais. Ils ne sont affûtés que d'un côté, ce qui garantit une ligne de coupe droite et optimale. Le façonnage extrêmement précis de l'arête permet d'atteindre le tranchant maximal de la lame.

Les manches de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju se différencient par leur forme et leur matériau. Le manche hexagonal du couteau Kinju est composé de bois laminé renforcé, pour une sensation agréable lors de la coupe. La poignée est extrêmement résistante à l'eau en raison de l'utilisation de bois naturel de haute qualité, traité avec un procédé spécial. Le manche du couteau Hekiju, conçu pour les gauchers, est plus arrondi que celui de la série Kinju et se compose de résine robuste avec gaufrage en similicuir.



- 1 **Lame 18 cm** Poids 128 g
- 2 **Lame 21 cm** Poids 139 g
- 3 **Lame 24 cm** Poids 164 g

1 **Yanagiba** AK-1104 [Kinju]



2 **Yanagiba** AK-1105 [Kinju]



3 **Yanagiba** AK-1106 [Kinju]



4 **Deba** AK-1100 [Kinju]



5 **Deba** AK-1101 [Kinju]



6 **Deba** AK-1102 [Kinju]



7 **Deba** AK-1103 [Kinju]

- 4 **Lame 10 cm** Poids 99g
- 5 **Lame 15 cm** Poids 252g
- 6 **Lame 16,5 cm** Poids 283g
- 7 **Lame 18 cm** Poids 301g
- 8 **Lame 15 cm** Poids 138g
- 9 **Lame 21 cm** Poids 97g

Modèle pour gauchers

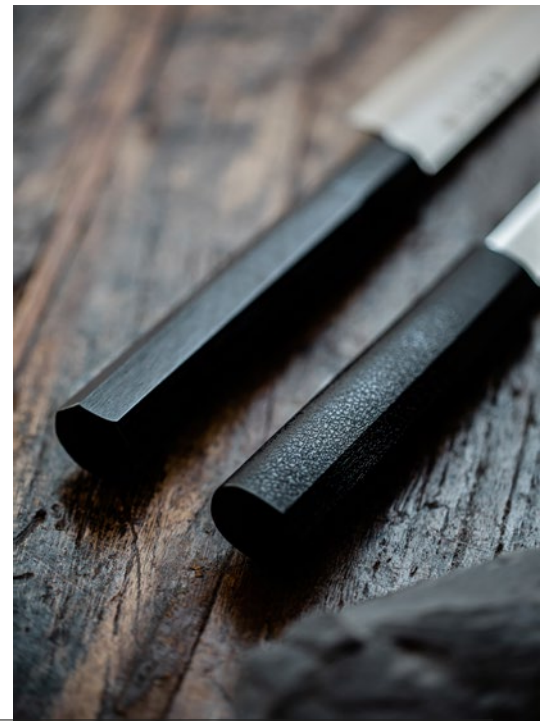


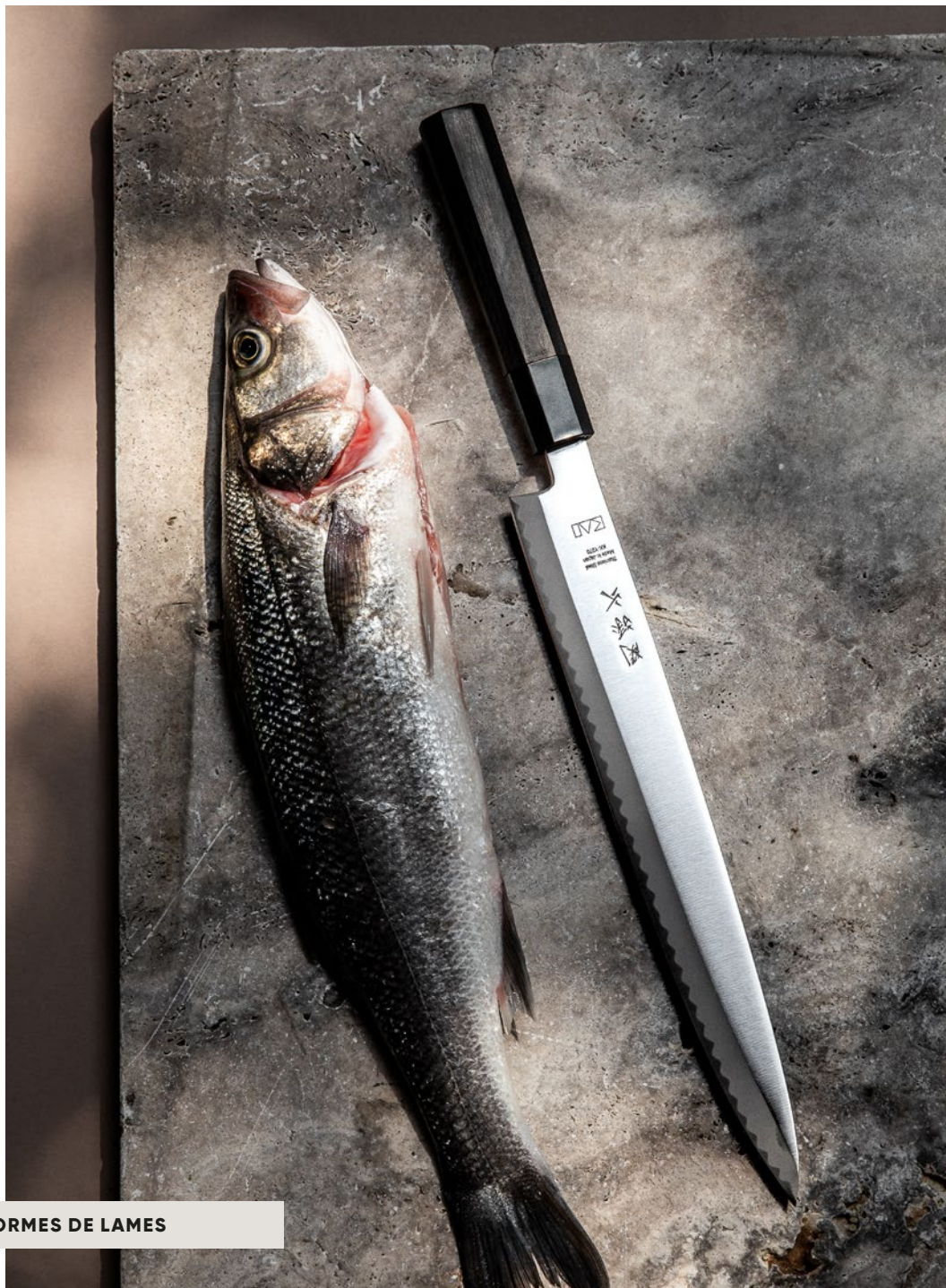
8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Modèle pour gauchers



9 **Yanagiba** AK-5077 [Hekiju]





2 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME 8A solid
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

Maître Sushi

Les Yanagiba – trancheurs japonais – de la série Seki Magoroku KK se distinguent par leur forme épurée et leur manche octogonal noir mat en bois pakka. La lame, très longue, permet des coupes précises et très fines, est parfaite pour trancher du poisson. La lame asymétrique du Yanagiba est fabriquée avec de l'acier à forte teneur en carbone et est décorée avec une belle ligne ondulée au fini satin. La série KK associe qualité, robustesse et fonctionnalité.



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



- 1 **Lame 27 cm** Poids 212g
- 2 **Lame 30 cm** Poids 231g

**PROFESSIONNEL
MANIABLE
TRADITIONNEL**





17 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC

POIGNÉE Plastique PP

LAME Acier inoxydable 1K6
Fabriquée au Japon

和寂
W A S A B I



WASABI BLACK

Un tranchant durable

La gamme Wasabi Black trouve ses origines dans la cuisine professionnelle japonaise. Grâce à une combinaison alliant haute fonctionnalité, tranchant, qualité des matériaux et conception minimaliste, les nombreuses lames de la gamme sont conçues pour une utilisation simple. La série inclut des lames symétriques et asymétriques, avec un des meilleurs rapport qualité-prix. La gamme est conçue pour un entretien facile avec son manche en résine résistant à l'eau, dont la prise agréable est due à l'ajout de poudre de bambou.

Matériau

Les lames polies de la gamme Wasabi Black sont en acier inoxydable résistant à la corrosion 6A/1K6 avec un degré de dureté de 58 (± 1) HRC. La vaste gamme propose à la fois des lames aiguisées des deux côtés et des lames traditionnelles japonaises de coupe unilatérale. Le dos légèrement arqué de la lame permet une prise en main sûre, ce qui rend plus facile, par exemple, les beaux mouvements de bascule.

Le manche noir mat est résistant à l'eau et donc particulièrement robuste. Sa forme de châtaigne ou ovale, en fonction de la taille de la lame, permet une prise en main naturelle et agréable grâce à l'ajout de poudre de bambou, aux propriétés antibactériennes. Le manche et la lame en acier inoxydable ne sont pas insérés l'un dans l'autre. Le manche est moulé à chaud sur la lame si bien que la saleté ne peut pas s'y déposer.



1 **Couteau universel** 6710P

- | | | |
|---|---------------------|-------------|
| 1 | Lame 10 cm | Poids 67 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 79 g |
| 3 | Lame 16,5 cm | Poids 136 g |



2 **Couteau universel** 6715U



3 **Santoku** 6716S



- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 4 | Lame 15 cm | Poids 126 g |
| 5 | Lame 20 cm | Poids 149 g |
| 6 | Lame 23 cm | Poids 223 g |

4 **Couteau de Chef** 6715C



5 **Couteau de Chef** 6720C



6 **Couteau de Chef** 6723C

**DURABLE
SIMPLE
ABOUTI**





7 Couteau à pain 6723B

avec lame à dents inversées brevetée par KAI



8 Couteau à jambon 6723L



9 Nakiri 6716N



10 Couteau flexible à fileter 6761F



11 Yanagiba 6715Y

7	Lame 23 cm	Poids 144 g
8	Lame 23 cm	Poids 136 g
9	Lame 16,5 cm	Poids 155 g
10	Lame 18 cm	Poids 84 g
11	Lame 15,5 cm	Poids 108 g



12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Lame 21 cm** Poids 129 g

13 **Lame 24 cm** Poids 142 g



13 **Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

14	Lame 10,5 cm	Poids 101g
15	Lame 15 cm	Poids 261g
16	Lame 21 cm	Poids 241g



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Set de couteaux à steak** 67S-400



S4 **Set de couteaux** 67S-300



S5 **Set de couteaux** 67S-310



S2 **Set de couteaux** DM-0781EU67



S3 **Set de couteaux** DM-0781JP67

- S1 **2x 6711S**
- S2 **6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L**
avec mallette à couteaux KAI **DM-0781**
- S3 **6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y**
avec mallette à couteaux KAI **DM-0781**
- S4 **6710P + 6715U + 6720C**
- S5 **6710P + 6715U + 6716S**



1 FORME DE LAME

CATÉGORIE Gamme enfants

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC

POIGNÉE Plastique PP

LAME Acier inoxydable 420J2
Fabriquée au Japon



reddot design award
winner 2012



1 **Protège-doigts** BB-0621

avec Mallette de rangement



2 **Lame 11 cm** Poids 215 g

2 **Couteau de cuisine Junior** TMJ-1000

TIM MÄLZER JUNIOR

Pour nos jeunes

En collaboration avec Tim Mälzer, KAI a développé un couteau de cuisine spécial junior destiné à faciliter l'accès à la cuisine pour les enfants à partir de 6 ans. Les enfants imitent le geste de coupe de manière intuitive, effectuant une sorte de mouvement de sciage. En suivant ce principe, la lame en acier inoxydable du couteau de cuisine junior a été conçue avec un aiguisage dentelé fin qui réduit les efforts requis et, ainsi, le risque de glissement lors de son utilisation.

Pour réduire davantage le risque de blessure, la lame possède en outre une pointe arrondie. Grâce au manche antidérapant et ergonomique, le couteau de cuisine junior est adapté aux petites mains. Le couteau de cuisine Junior est vendu avec un protège doigts flexible et une housse de protection pour plus de sécurité. Le couteau de cuisine junior de Tim Mälzer a reçu, en 2012, le prix du design Red Dot.



AUTRES PRODUITS

En complément de notre collection de couteaux de cuisine, vous trouverez dans les prochaines pages les produits et thématiques suivants: 1. **Aiguisage et entretien**, 2. **Planches à découper et porte-couteaux**, 3. Couteaux de la collection **QUOTIDIEN** par Michel BRAS, 4. **Ustensiles de cuisine** et 5. Nos **ciseaux KAI**.





AIGUISAGE & ENTRETIEN

Pour aiguiser les couteaux KAI à la façon traditionnelle japonaise et, donc, professionnelle, nous recommandons une série de pierres à aiguiser en lave agglomérée. La gamme offre en outre des aiguisers électriques, ainsi que des accessoires d'entretien et des protections pour lames.

- 1 **Grain 2000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 2 **Grain 4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 3 **Grain 8000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 4 **Grain 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm

NOUVEAU

avec bac de réception



1 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0331

NOUVEAU

avec bac de réception



2 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0332

NOUVEAU

avec bac de réception



3 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0333

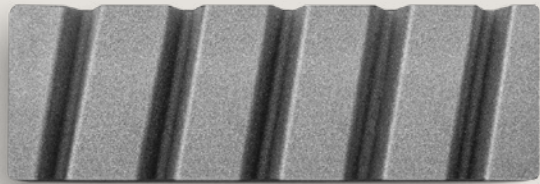
NOUVEAU

avec bac de réception



4 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0334

NOUVEAU



5 **Seki Magoroku Pierre d'aplanissement** AP-0335

5 17 x 5,5 x 3 cm

6 **Grain comparable au 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm

La surface de la pierre à aiguiser Diamant AP-0306 correspond approximativement au grain 3000 des pierres traditionnelles. Il permet d'aiguiser de petits éclats sur le fil de la lame grâce à son effet abrasant.

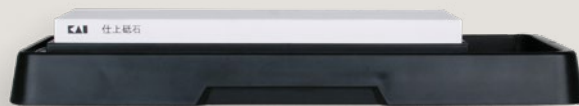


6 **Pierre à aiguiser diamant** AP-0306



- 7 **Grain 1000/4000** 21 x 7 x 3 cm
- 8 **Grain 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 cm
- 9 **Grain 800** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 10 **Grain 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 11 **Grain 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 12 **Grain 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 13 **Grain 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm

avec bac de réception

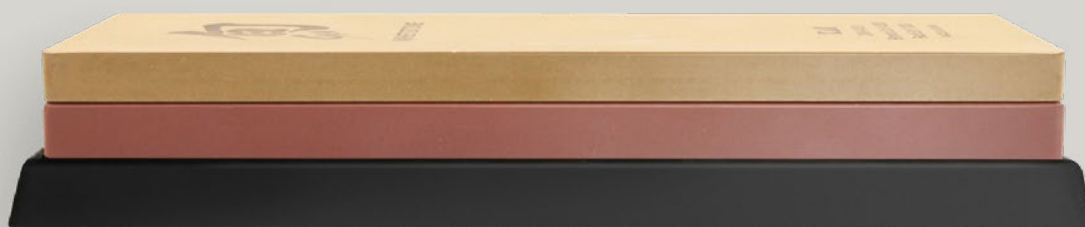


10 **Pierre à aiguiser** AP-0304

avec bac de réception

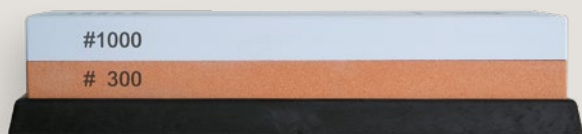


11 **Pierre à aiguiser** AP-0305



7 **Shun Pierre à aiguiser** DM-0400

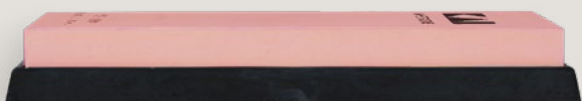
avec bac de réception



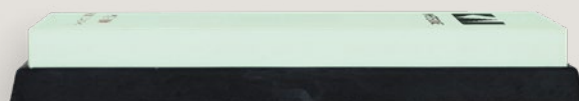
8 **Shun Pierre à aiguiser** DM-0708



12 **Pierre à aiguiser** AP-0316



9 **Pierre à aiguiser** WS-0800



13 **Pierre à aiguiser** WS-3000



pour les lames symétriques



14 **Aide pour aiguisage** AP-0327

14 **Nylon** 10 x 1,6 cm, hauteur de lame d'au moins 3,5 cm

- 15 **AP-118 + APF-118**
- 16 **pour un meilleur polissage**
- 17 **pour un meilleur polissage**
- 18 **en céramique**
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt
- 19 **pour rectifier votre tranchant**
- 20 **pour rectifier votre tranchant**

Les deux éléments d'aiguisage, situés l'un après l'autre permettent de réduire l'aiguisage à une seule étape. Le premier élément, au grain plus grossier pour aiguiser et le deuxième au grain plus fin pour la finition.



18 **Aigiseur électrique** AP-118



15 **Set aigiseur électrique** AP-118S

Unité de polissage incluse



16 **Module de polissage pour AP-118** APF-118



19 **Module de rechange avec molettes pour AP-118** APR-118



modèle précédent

17 **Module de polissage pour AP-118** APF-118-A



modèle précédent

20 **Module de rechange avec molettes pour AP-118** APR-118-A



- 21 **Plastique** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,
Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (4x),
Pierre à aiguiser céramique Grain 150 (2x),
Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x)
- 22 **Plastique** 12 x 4,8 x 5 cm,
Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (2x),
Pierre à aiguiser céramique Grain 150 (2x),
Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x)
- 23 **Tissu d'entretien en microfibre** 40 x 40 cm
100% huile de camélia Japonaise
appropriée aux produits alimentaires
- 24 **Lames jusqu'à 17 cm de longueur**
- 25 **Lames jusqu'à 24 cm de longueur**
- 26 **Lames jusqu'à 32 cm de longueur**
- 27 **Cuir à rasoir en cuir de Russie, double face**
Surface de polissage: 20,5 x 4 cm
Crème de polissage en oxyde de chrome
extrêmement fine

pour lames affûtées des deux côtés



- 21 **Aiguiser diamant et céramique**
Seki Magoroku AP-0308

pour lames affûtées d'un seul côté



- 22 **Aiguiser diamant et céramique**
Seki Magoroku AP-0162



- 23 **Kit d'entretien des lames** 425390000

magnétique



- 24 **Etui protégé-lame, Taille S** CK-S
- 25 **Etui protégé-lame, Taille M** CK-M
- 26 **Etui protégé-lame, Taille L** CK-L



- 27 **Set de cuir à rasoir** 410090001

PLANCHES À DÉCOUPER & BLOCS À COUTEAUX

Les blocs à couteaux et les planches à découper offrent un complément optimal à toute la gamme de couteaux de cuisine KAI. La gamme de produits intemporelle est fabriquée selon un procédé artisanal du plus haut niveau et répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de design.

Dans ce contexte, la qualité des matières premières, ici le bois, satisfait des exigences élevées. Ainsi, lors de la production, l'esthétique et la variété de caractères du bois utilisé jouent un rôle tout aussi important que la durabilité et l'aspect écologique. La durée de vie des produits correspond au cycle de vie du bois utilisé. Cela signifie que la matière première des objets fabriqués a le temps de repousser durant leur durée de vie.



1 **Bloc à hacher** DM-0795



2 **Bloc à hacher** DM-0789

- 1 **Chêne** 39 x 26,2 x 5,3 cm
avec pieds en caoutchouc antidérapants
 - 2 **Chêne** 39 x 26 x 3,6 cm
avec pieds en caoutchouc antidérapants
- Egalement avec un ensemble de 3 couteaux Shun Classic:**
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 3 **Noyer** approximativement 58 x 35-40 x 5 cm

limité à 200 pièces par an



3 **Planche** DM-0809



- 4 **Cyprès japonais** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 5 **Cyprès japonais** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 6 **Cyprès japonais** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 7 **Plastique, noire** 30 x 22 x 0,2 cm
avec unités de mesure
- 8 **Plastique, noire** 37 x 27 x 0,2 cm
avec unités de mesure
- 9 **Cyprès japonais** 36 x 33 x 2,5 cm
Forme D, avec une rainure pour récupérer le jus



- 4 **Shun planche à découper Hinoki, Taille S** DM-0814
- 5 **Shun planche à découper Hinoki, Taille M** DM-0816
- 6 **Shun planche à découper Hinoki, Taille L** DM-0817



- 7 **Planche à découper flexible, Taille S** BZ-0042
- 8 **Planche à découper flexible, Taille L** BZ-0043



- 9 **Shun planche à découper Hinoki** DM-0818



10 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-5



13 **Porte-couteaux** DM-0805



14 **Porte-couteaux** DM-0806



11 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4



12 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-3

- 10 **Noyer/Acier** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux
- 11 **Noyer/Granite** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux
- 12 **Chêne/Acier** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux
- 13 **Chêne** 34 x 14 x 26,5 cm
magnétique, pour 6-8 couteaux
- 14 **Noyer** 34 x 14 x 26,5 cm
magnétique, pour 6-8 couteaux
- 15 **Chêne** 26 x 17 x 25,3 cm
magnétique, pour 4 couteaux



15 **Porte-couteaux** DM-0821



16 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-3.3



20 **Barre magnétique** DM-0800



21 **Barre magnétique** DM-0807



17 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4.1



18 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4.3

- 16 **Chêne/Granite** 18 x 10 x 28-30 cm magnétique, pour 4 couteaux
- 17 **Noyer/Acier** 18 x 10 x 28-30 cm magnétique, pour 4 couteaux
- 18 **Noyer/Granite** 18 x 10 x 28-30 cm magnétique, pour 4 couteaux
- 19 **Chêne/Granite** 31 x 18 x 34 cm avec deux faces magnétiques, pour 6-8 couteaux
- 20 **Chêne** 39 x 6,5 x 3 cm
- 21 **Noyer** 39 x 6,5 x 3 cm
- 22 **Noyer/Granite** 31 x 18 x 34 cm avec deux faces magnétiques, pour 6-8 couteaux

peut être tourné à 360°



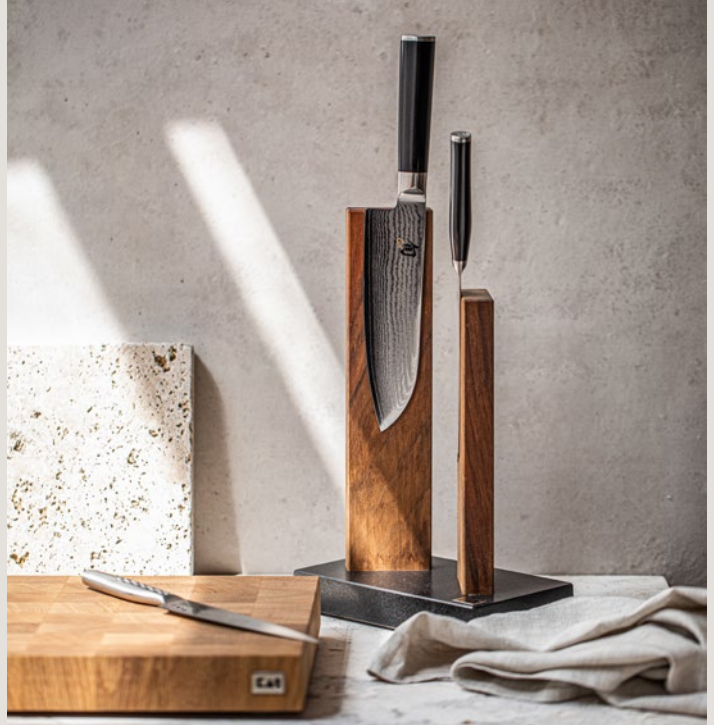
19 **Porte-couteaux, rotatif** DM-0794SB

peut être tourné à 360°



22 **Porte-couteaux, rotatif** DM-0799

- 23 **Hêtre** 15,5 x 10 x 25 cm, pour 5 couteaux
- 24 **Chêne** 17 x 10 x 30 cm, pour 5 couteaux
- 25 **Noyer** 31 x 18 x 34 cm
démontable, pour 8 couteaux
- 26 **Chêne** 31 x 18 x 34 cm
démontable, pour 8 couteaux
- 27 **6600BN** + Wasabi **6710P** + **6715U** + **6716S** +
6720C + **6716N** + **6710D** + **6715D** + **6724Y**
démontable, pour 8 couteaux



23 **Bloc couteaux Cube** DM-0819



25 **Bloc couteaux** DM-0810



24 **Bloc couteaux C** DM-0803



26 **Bloc couteaux** 6600BN
27 **Bloc couteaux, avec couteaux** 6799

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



La série de couteaux Quotidien représente une extension indépendante de la collection KAI Michel BRAS. Comme l'indique leur nom Quotidien, les couteaux sont conçus pour être utilisés tous les jours en cuisine. La série se compose de trois couteaux de tailles différentes avec des lames tous usages revêtues de titane, qui se distinguent par leur fonctionnalité et leur tranchant irréprochables. En raison de leur légèreté, ils sont particulièrement agréables d'utilisation.



1 **Couteau d'office Quotidien No.1** BK-0025

- | | | |
|---|--------------------|------------|
| 1 | Lame 7,5 cm | Poids 58 g |
| 2 | Lame 12 cm | Poids 76 g |
| 3 | Lame 15 cm | Poids 94 g |



2 **Couteau universel Quotidien No.2** BK-0026



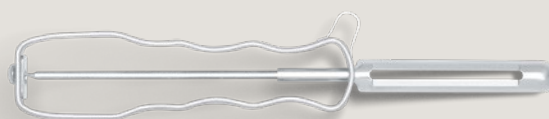
3 **Couteau universel Quotidien No.3** BK-0027

USTENSILES DE CUISINE

KAI offre une palette d'ustensiles de cuisine utiles qui complètent parfaitement le caractère de nos gammes de couteaux. Ces accessoires soigneusement sélectionnés par nos soins impressionnent par leur forme épurée, leur fonctionnalité bien pensée et leur facilité d'utilisation. L'ensemble de cette gamme de haute qualité complètera à merveille votre collection d'ustensiles de cuisine et de couteaux



1 **Eplucheur T** DH-3107



2 **Eplucheur I** DH-6001



3 **Eplucheur T** DH-6000

- 1 **Acier inoxydable** lame 9 cm / Poignée 10 cm
- 2 **Acier inoxydable** lame 5 cm / Poignée 11 cm pour les droitiers et les gauchers
- 3 **Acier inoxydable** lame 5 cm / Poignée 9 cm
- 4 **Acier inoxydable** lame 9 cm / Poignée 10 cm coupe lisse ou en julienne



4 **Eplucheur T** DH-3301



5 **Eplucheur T** BK-0204

peut être utilisée des deux côtés
par exemple pour le gingembre,
le wasabi, le radis, l'ail



8 **Eplucheur I** BK-0201

avec un bac de récupération en plastique



9 **Ecailleur** DH-6006



6 **Râpe micro Shun** DM-0900



7 **Pinces à arêtes Shun** BC-0751

5 **Acier inoxydable/Plastique**

Lame 5,7 cm / Poignée 10,5 cm
2x lames lisses, hauteur de coupe 0,3 + 0,4 mm
2x lames à julienne, hauteur de coupe 1,85 + 3,5 mm

6 **Acier inoxydable** 27,5 x 14,3 cm

peut être utilisée des deux côtés

7 **Acier inoxydable** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm

8 **Acier inoxydable/Plastique** Lame 4,2 cm / Poignée 10,5 cm

2x lames lisses, hauteur de coupe 0,3 + 0,4 mm

9 **Acier inoxydable** Longueur 21,0 cm / Poignée 12,5 cm



par exemple pour le fromage à pâte dure, le chocolat, le gingembre, le zeste de citron, la muscade et les carottes



10 **Râpe fine & zesteur** PG-0001

par exemple pour le chou-rave, les carottes, le concombre, les courgettes, les pommes de terre et le raifort



12 **Râpe à julienne** PG-0003

par exemple pour les courgettes, le fromage à pâte molle, les carottes, le chocolat, le fromage à pâte dure et la noix de coco



13 **Râpe ruban** PG-0002



avec pinceau en bois

11 **Râpe à julienne, grossière** DH-5705



14 **JANUS Râpe, blanche** BP-0022

15 **JANUS Râpe, noire** BP-0021

- 10 **Grise** lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm avec une lame de modèle Ichimatsu
- 11 **Acier inoxydable/Plastique** 13,6 x 7 x 3,2 cm avec un bac de récupération
- 12 **Rose** lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm avec une lame de modèle Yabanemonyo
- 13 **Vert** lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm avec une lame de modèle Kanokoshibori
- 14 **Acier inoxydable/Plastique** 23,3 x 11 x 5,5 cm avec un bac de récupération
- 15 **Acier inoxydable/Plastique** 23,3 x 11 x 5,5 cm avec un bac de récupération
- 16 **Acier inoxydable/Plastique** 10 x 4,4 cm 2 râpes pour le gingembre (fin) et Wasabi (très fin), avec un bac de récupération



16 **Râpe, fine/très fine** DH-5704



17 **Râpe micro** BK-0212



19 **Lame interchangeable No.1, extra fine** BK-0214

17 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm / Poignée 11,5 cm

18 **Manche + BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**

19 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

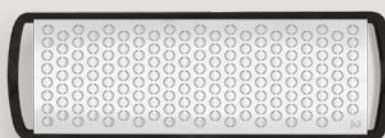
20 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

21 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

22 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

23 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

24 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm



20 **Lame interchangeable No.2, fine** BK-0215



21 **Lame interchangeable No.3, grossière** BK-0216



18 **Set Râpe & julienne** BK-0221



22 **Lame interchangeable No.4, micro** BK-0217



23 **Lame interchangeable No.5, Julienne 2 mm** BK-0218



24 **Lame interchangeable No.6, Julienne 1 mm** BK-0219

HARMONIEUX INGÉNIEUX QUALITATIF



25 **Presse citron** DH-3018



27 **Mortier avec pilon en bois** DH-3020



26 **Presse agrumes** DH-3017

- 25 **Porcelaine** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm
antidérapant grâce au silicone apposé sur le dessous
- 26 **Porcelaine** 17 x 15,6 x 6,6 cm
antidérapant grâce au silicone apposé sur le dessous
- 27 **Porcelaine/Hêtre** 10,2 x 6,2 cm



28 **DIRK Ciseaux de cuisine, noir** BP-0023
 29 **DIRK Ciseaux de cuisine, blanc** BP-0024

démontable



32 **Ciseaux de cuisine** DH-6002

démontable



30 **Ciseaux de cuisine, petit modèle** BK-0202

démontable



33 **Ciseaux pour herbes Shun** DM-7100

avec casse noix,
démontable



31 **Ciseaux de cuisine, grand modèle** BK-0203

- 28 **Taille 21 cm** Lame 8 cm, avec protection
- 29 **Taille 21 cm** Lame 8 cm, avec protection
- 30 **Taille 20 cm** Lame 7 cm
- 31 **Taille 23 cm** Lame 8,5 cm
- 32 **Taille 21,5 cm** Lame 7,5 cm avec lame microdentée
- 33 **Taille 19 cm** Lame 5 cm



démontable / 9 degrés de mouture



reddot winner 2021

34 **Moulin à herbes et épices "Le Moulin"** BK-022032 **Lame 12 cm** Poignée 11,5 cm
avec fourreau en plastique33 **Lame 9 cm** Poignée 9,5 cm
avec fourreau en bois34 **Acier inoxydable/Plastique** 5,5 x 18 cm32 **Couteau à fruits avec fourreau en plastique** DH-301433 **Couteau à fruit KAI avec fourreau en bois** DH-3002



35 **Mallette à couteaux Shun, grand modèle** DM-0780



37 **Mallette à couteaux KAI, petit modèle** DM-0781

35 **Fermée** 50 x 27 x 10 cm
Ouverte 102 x 49 cm
 pour 9 grands et 8 petits couteaux

36 **Coton/Polyester**
 différentes tailles

37 **Fermée** 46 x 16 x 7 cm
Ouverte 46 x 47 cm
 pour 4 grands et 3 petits couteaux

38 **Viscose**
 courroie de cou réglable

39 **Coton/Polyester**
 courroie de cou réglable

40 **Coton** femmes ou hommes
 différentes tailles



38 **Tablier de cuisine Shun Classic Edition, noir** 457500600

39 **Tablier de cuisine Tim Mälzer Edition, gris** 467500000

femmes ou hommes



36 **Veste de chef**



40 **Polo Shun**

CISEAUX À USAGE DOMESTIQUE

- 1 **Taille 205 mm**
- 2 **Taille 230 mm**

7000

Les lames professionnelles de la série 7000 sont en acier inoxydable et particulièrement dur (AUS-8A), avec une dureté de 58 (± 1) HRC. La paire de ciseaux possède une surface mate continue avec des poignées coques noires en PU. La vis de réglage brevetée « Duplex Interlock » assure un réglage de tension constant.



1 **Ciseaux** 7205



2 **Ciseaux** 7230



- 3 Taille 250 mm
- 4 Taille 250 mm
- 5 Taille 250 mm
- 6 Taille 250 mm
- 7 Taille 240 mm

Egalement en modèle pour gaucher



- 3 Ciseaux 7250
- 4 Ciseaux 7250L Modèle pour gauchers
- 5 Ciseaux à lame microdentée 7250SE



- 6 Ciseaux Slim-Light 7250SL



- 7 Ciseaux pour Aramide à lame microdentée 7240AS



8 **Ciseaux** 7280

9 **Ciseaux à lame microdentée** 7280SE



10 **Ciseaux** 7300

1000

Les lames de la gamme 1000 sont produites à base de SUS420J2, un acier inoxydable et solide, et ont une dureté de 50 (± 1) HRC. Quant aux poignées gris-noires, elles sont composées de deux différents types de plastique. L'élastomère présent dans ces poignées ergonomiques assure une tenue en main extrêmement confortable et sûre.



11 **Ciseaux de broderie** 1140ST

8 **Taille 280 mm**

9 **Taille 280 mm**

10 **Taille 300 mm**

11 **Taille 140 mm**

12 **Taille 165 mm**



12 **Ciseaux de couture** 1165ST



13 Ciseaux pour textile 1220ST



14 Ciseaux de tailleur 1230ST

13 Taille 220 mm

14 Taille 230 mm

**PRÉCIS
UNIVERSEL
PRATIQUE**



V5000

La série V5000 est spécifiquement conçue pour tous les usages domestiques. Les lames des ciseaux sont en acier inoxydable (NSS WR-2) avec une dureté de 56 (± 1) HRC. Les lames des ciseaux présentent une finition satinée. La vis de réglage assure un réglage de tension parfait. La poignée ergonomique, disponible en deux couleurs selon le modèle, est en élastomère rigide, assurant une prise en main facile et sûre.

- 15 **Taille 135 mm**
- 16 **Taille 135 mm**
- 17 **Taille 165 mm**
- 18 **Taille 165 mm**
- 19 **Taille 210 mm**
- 20 **Taille 210 mm**



- 15 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5135B
- 16 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5135P



- 17 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5165B
- 18 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5165P



- 19 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5210B
- 20 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5210P

Mentions légales

**KAI Collection Couteaux de Cuisine
Version 2.0 2023, FR**

Publication et contenu:

KAI EUROPE GmbH

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

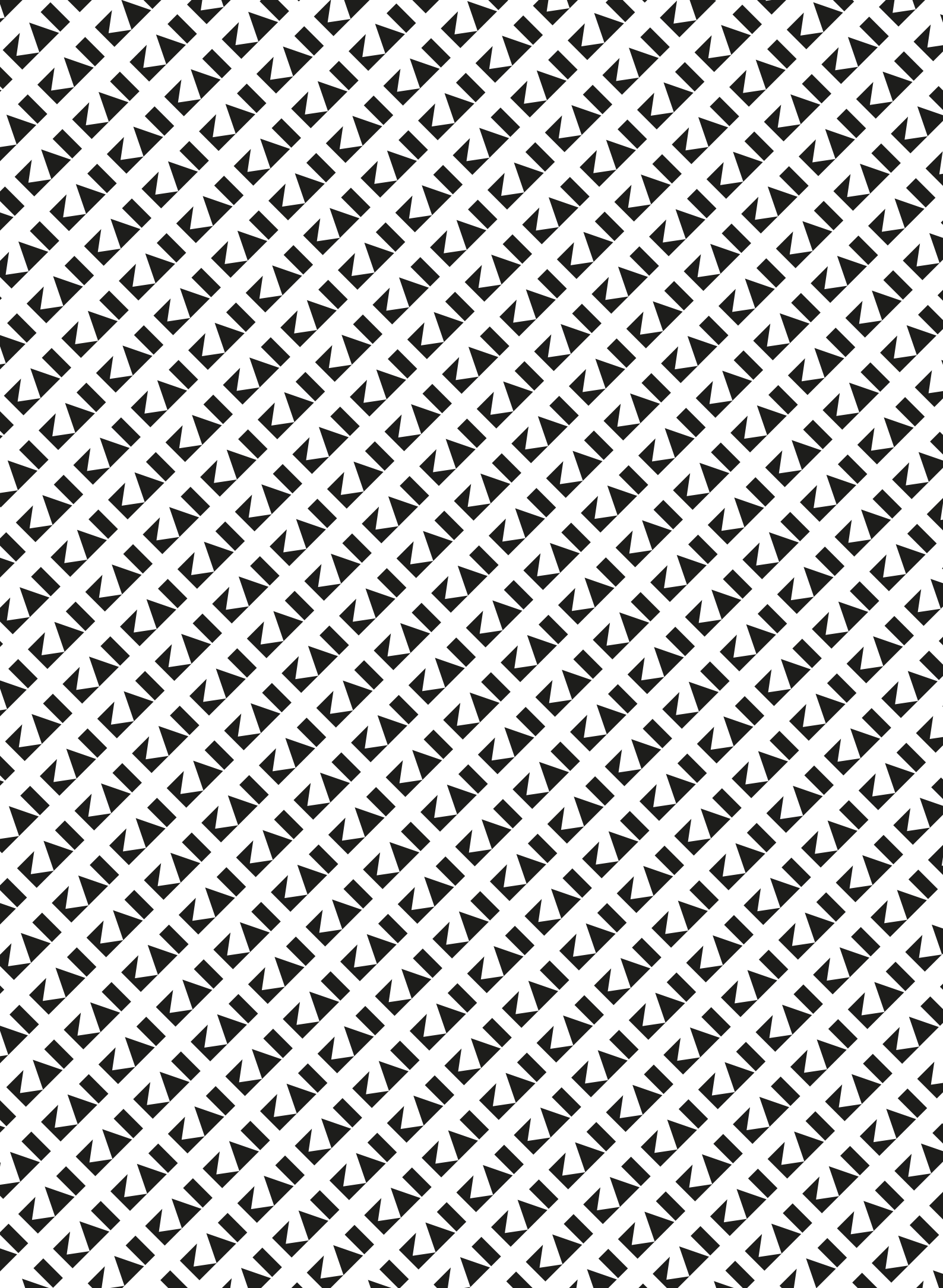
Design et adaptation:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

**Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope**

**© 2023 KAI EUROPE GmbH, Germany
All rights reserved.**

Toutes les données présentes ne sont pas garanties, sous réserve de fautes d'impression et d'erreurs.
La société décline toute responsabilité pour toutes données manquantes, erreurs ou modifications.



4 260163 212030



KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5 · 42697 Solingen · Germany
info@kai-europe.com

KAI FRANCE SARL

62, boulevard Garibaldi · 75015 Paris · France
info@kai-france.com



www.kai-europe.com

