



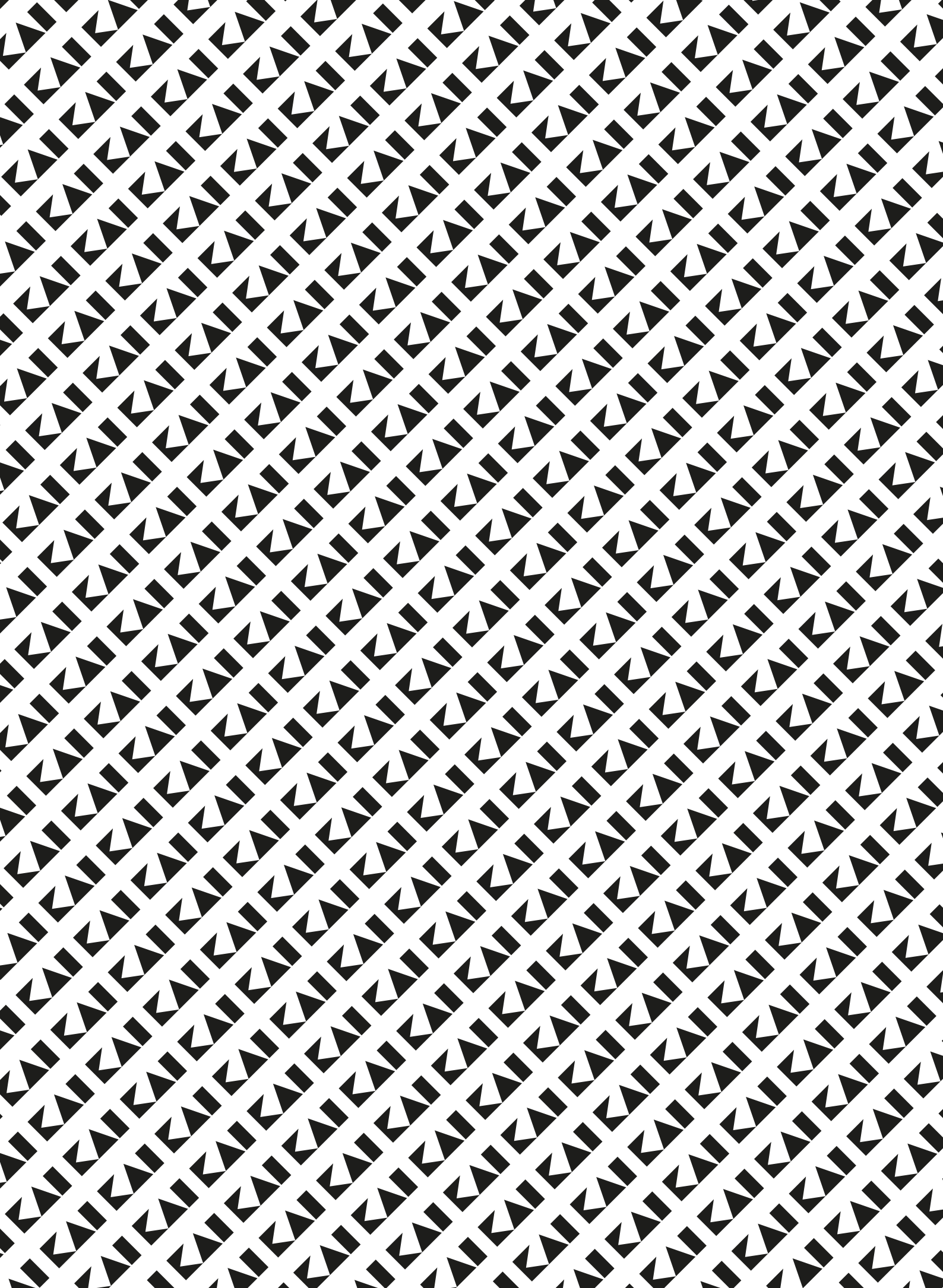
ΣΥΛΛΟΓΗ

ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



2023

**ΒΑΣΙΣΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΩΝ
ΣΠΑΘΙΩΝ ΤΩΝ ΣΑΜΟΥΡΑΪ**



ΕΚΛΕΚΤΗ ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΑ





Για πάνω από 115 χρόνια, η εταιρία της ΚΑΙ παράγει μαχαίρια σύμφωνα με τις παραδόσεις των θρυλικών σαμουράι της παλιάς Ιαπωνίας.

Κατά τη διάρκεια, η επιθυμία να διατηρηθούν οι αρχαίες παραδόσεις και να συνδυαστούν με πρωτοποριακές τεχνικές δεν αποτελεί αντίφαση, αλλά δημιουργεί τη βάση για νέα προϊόντα που τιμούν την Ιαπωνική σιδηρουργία καλύπτοντας παράλληλα τις μοντέρνες απαιτήσεις.

Η ΚΑΙ έχει ως αποστολή της την παραγωγή εξειδικευμένων μαχαιριών κουζίνας για καθημερινή χρήση, με τις υψηλότερες ποιοτικές προδιαγραφές. Φτιαγμένα από φυσικούς πόρους, σχηματισμένα και σχεδιασμένα σύμφωνα με τους ειδικούς της αρχαίας σιδηρουργίας των σαμουράι, τα μαχαίρια κουζίνας της ΚΑΙ είναι η επιτομή της Ιαπωνικής σιδηρουργίας υλοποιημένης στον υψηλότερο βαθμό ακρίβειας. Από τον σχεδιασμό ως την ολοκλήρωση του κάθε μαχαιριού, η προσοχή δίνεται στην εξέλιξη ενός προσεκτικά μελετημένου προϊόντος.

Από το 1908, όταν και ξεκίνησε ως Seki, μια οικογενειακή επιχείρηση, η ΚΑΙ έχει εξελιχθεί σε μία διεθνή εταιρία.

ΕΡΩΤΕΥΤΕΙΤΕ ΕΝΑ ΤΕΡΑΣ



Εξωφρενικά καλό: η σειρά μαχαιριών Tim Mälzer KAMAGATA σε φιλική προς το περιβάλλον συσκευασία.

Μία νέα γενιά εξαιρετικά κοφτερών μαχαιριών από την Ιαπωνία, με 9 διαφορετικά σχήματα λεπίδων να επιλέξετε, κομψά και όμορφα. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, είναι τα απόλυτα εργαλεία για καθημερινές δουλειές σε κουζίνες που η ποιότητα των κοπτικών είναι ιδιαίτερα σημαντική. Δείτε τις σελίδες 48-51 για να ανακαλύψετε τις 2 νέα μαχαιρία της σειράς για το 2023.

Επιπλέον, έχουμε και νεότερα σχετικά με την συσκευασία. Τα εννέα τέρατά μας θα είναι σύντομα διαθέσιμα σε συσκευασία με μαγνητικό κλείσιμο. Η νέα αυτή ιδέα της συσκευασίας των KAMAGATA μειώνει κατά 91% το πλαστικό συγκριτικά με την προηγούμενη συσκευασία της σειράς και δίνει το παράδειγμα για αλλαγή σε ένα πιο βιώσιμο μέλλον, σύμφωνα πάντα με της απαιτήσεις της ΚΑΙ.





13

SHUN PREMIER
TIM MÄLZER
Ο ΤΥΧΕΡΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ
ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟ

Συλλεκτικό

TIM MÄLZER SHUN PREMIER – Ο ΤΥΧΕΡΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ [ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟ]

Περιορισμένο σε 5,555 κομμάτια παγκοσμίως, το νέο TDM-1784 Kiritsuke, στο οποίο δώσαμε το ψευδώνυμο «Ο Τυχερός Αριθμός», θα είναι διαθέσιμο από τα μέσα του 2023.

Η KAI και ο Tim Mälzer γιορτάζουν τα 13 χρόνια φιλίας και συνεργασίας τους με αυτό το μοναδικό συλλεκτικό μαχαίρι. Μιας και αυτός ο αριθμός συμβολίζει την καλοτυχία στην Ιαπωνία, αυτή η ασυνήθιστη επέτειος θα τιμηθεί δεόντως με ένα προϊόν της σειράς Shun Premier Tim Mälzer. Το επετειακό μαχαίρι

«Kiritsuke» με μήκος λάμας 15 εκ. έχει ματ λαβή στο σχήμα των υπόλοιπων μαχαιριών της σειράς Shun Premier. Επιπλέον, κάθε μαχαίρι έχει χαραγμένο στην λάμα το λογότυπο «13 – Η Τυχερή Έκδοση» και κάθε λαβή έχει πάνω στο μπόλστερ έναν μοναδικό αριθμό. Είναι ήδη ξεκάθαρο πως αυτή η έκδοση θα παραμείνει ένα ιδιαίτερο και περιζήτητο μοναδικό κομμάτι από την KAI για πάντα.

Η ΣΥΛΛΟΓΗ ΠΕΤΡΩΝ ΑΚΟΝΙΣΜΑΤΟΣ ΝΕΡΟΥ SEKI MAGOROKU

Επειδή θέλουμε το καλύτερο για τα μαχαίρια μας όσον αφορά την μακροχρόνια αιχμηρότητα τους και την διατήρηση της ακμής τους, δημιουργήσαμε για εσάς μία ανεξάρτητη γκάμα προϊόντων της KAI για ακόνισμα και φροντίδα.

Για τον παραδοσιακό ιαπωνικό και επαγγελματικό τρόπο ακόνισματος μαχαιριών, αναπτύξαμε την σειρά Seki Magoroku το 2023 με 4 ακόμα κεραμικές πέτρες ακόνισματος και μία πέτρα ισιώματος. Η πέτρες νερού είναι διαθέσιμες ως μονές ή διπλές, με μία ή δύο πυκνότητες και μπορείτε να τις βρείτε στις σελίδες 92-93.



ΣΕΙΡΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



ΚΑΝΑΜΕ

Η σειρά Kaname είναι μέρος της φίρμας Seki Magoroku και τεχνικά ανήκει στην οικογένεια των μαχαιριών τριών στρώσεων.

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 16 | Shun Classic
με 31 σχέδια | 56 | Seki Magoroku Composite
με 6 σχέδια |
| 26 | Shun Classic White
με 6 σχέδια | 60 | Seki Magoroku Red Wood
με 11 σχέδια |
| 30 | Shun Pro Sho
με 5 σχέδια | 66 | Seki Magoroku Shoso
με 14 σχέδια |
| 34 | Shun Nagare
με 6 σχέδια | 72 | Seki Magoroku Kinju & Hekiju
με 9 σχέδια |
| 38 | Shun Premier Tim Mälzer
με 12 σχέδια | 76 | Seki Magoroku KK Yanagiba
με 2 σχέδια |
| 44 | Shun Premier Tim Mälzer Minamo
με 3 σχέδια | 80 | Wasabi Black
με 17 σχέδια |
| 48 | Tim Mälzer Kamagata
με 9 σχέδια | 88 | Παιδικό μαχαίρι σεφ
με 1 σχέδια |
| 52 | Seki Magoroku Kaname
με 3 σχέδια | | |



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Η σειρά Shun Premier Tim Mälzer έχει κατασκευαστεί ειδικά για τις ανάγκες και τις απαιτήσεις των επαγγελματιών σεφ.

ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

92 **Ακόνισμα
& Φροντίδα**
με 27 προϊόντα

98 **Βάσεις Κοπής
& Μπλοκ Μαχαιριών**
με 27 προϊόντα

103 **Michel BRAS Quotidien**
με 3 σχέδια

104 **Εργαλεία κουζίνας
& αξεσουάρ**
με 40 προϊόντα

112 **Ψαλίδια**
με 20 μοντέλα



ΒΑΣΕΙΣ ΚΟΠΗΣ

Το διαχρονικό πορτοφόλιο προϊόντων φτιάχνεται στο χέρι με τα υψηλότερα στάνταρ και αντιπροσωπεύει κορυφαία ποιότητα και σχεδίαση.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Στο επίκεντρο των προσεκτικά διαλεγμένων βοηθητικών εργαλείων είναι ο κομψός σχεδιασμός τους αλλά και η ευκολία στην χρήση καθώς έχουν κατασκευαστεί έτσι ώστε να είναι λειτουργικά. Όλη η γκάμα των προϊόντων είναι υψηλής ποιότητας προσφέρει ιδανικές λύσεις στο μαγείρεμα και την κοπή.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- 12 **Ιαπωνικά
σχήματα λάμας**
- 13 **Υλικό**
- 14 **Οδηγίες φροντίδας**
- 118 **Αποτύπωση**

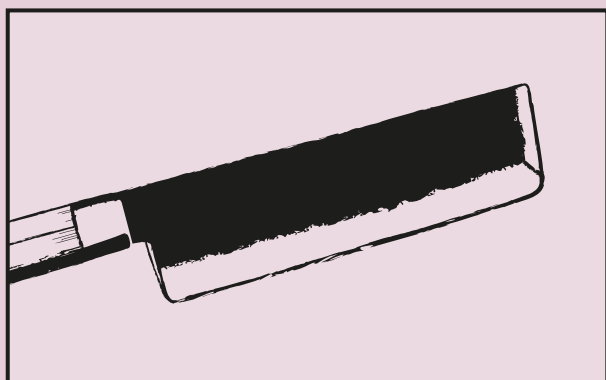
ΣΕΙΡΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Από τον σχεδιασμό ως την ολοκλήρωση του κάθε μαχαιριού, η προσοχή δίνεται στην εξέλιξη ενός προσεκτικά μελετημένου προϊόντος.



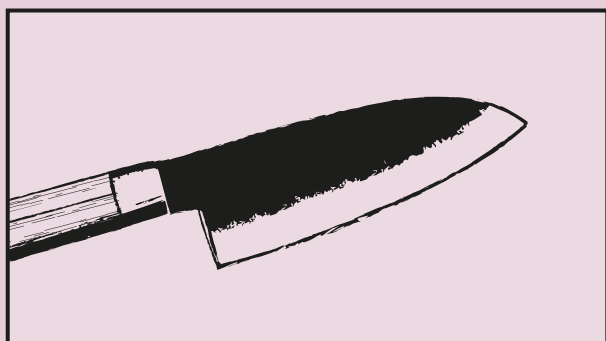


ΙΑΠΩΝΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ΛΑΜΑΣ



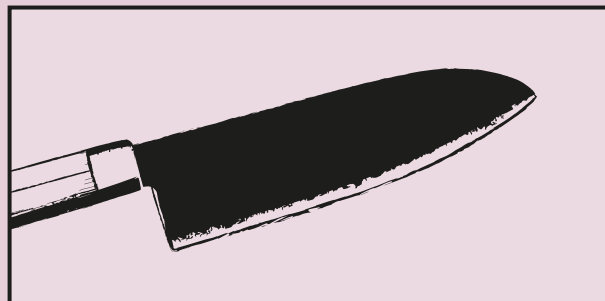
Usuba – κόφτης λαχανικών

Το σχήμα λεπίδας Usuba είναι ένα παραδοσιακό Ιαπωνικό μαχαίρι λαχανικών, επομένως χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για αυτό το σκοπό. Παρά το γεγονός ότι το σχήμα του θυμίζει τσεκούρι, δεν είναι κατάλληλο για την κοπή κόκαλων.



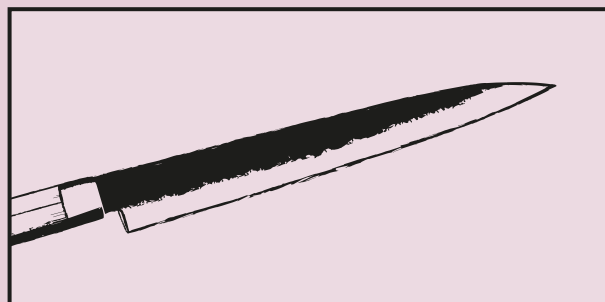
Santoku – τα τρία προτερήματα / πλεονεκτήματα

Το Santoku είναι το παραδοσιακό Ιαπωνικό σχήμα μαχαιριού γενικής χρήσης, αντίστοιχο του Γερμανικού μαχαιριού σεφ. Η ονομασία "τρία πλεονεκτήματα" προκύπτει από την ευελιξία του να κόβει ψάρι, κρέας και λαχανικά.



Yanagiba – η λεπίδα φύλλο ιτιάς

Το Yanagiba είναι ένα παραδοσιακό Ιαπωνικό μαχαίρι φιλεταρίσματος. Χάρη στη λεπτή, μονόπλευρη και μακριά λεπίδα του, είναι ιδανικό για λεπτές κοπές. Το μαχαίρι εγγυάται μια περίτεχνη και ιδιαίτερα περιποιημένη, ομαλή κοπή. Τέτοιου είδους κοπές είναι ιδιαίτερα σημαντικές στην προετοιμασία για το σουσι. Το μήκος και το σχήμα της λεπίδας προσφέρουν την δυνατότητα για μεγάλη κίνηση κατά την κοπή.



Deba – η λεπίδα που προεξέχει

Το Deba χρησιμοποιείται στην Ιαπωνική κουζίνα ως παραδοσιακό τσεκούρι. Το στιβαρό, βαρύ μαχαίρι έχει δυνατή, φαρδιά λεπίδα μονής κοπής. Το μπροστινό μέρος της λεπίδας χρησιμοποιείται κυρίως για φιλετάρισμα ψαριού. Το πίσω μέρος είναι πιο δυνατό και χρησιμοποιείται μεταξὺ άλλων για κόκαλα μικρών κοτόπουλων ή ψαριών.



ΥΛΙΚΟ

SUS420J2 Ατσάλι

56 (±1) HRC

Είναι ένα ανθεκτικό στη σκουριά ανοξείδωτο ατσάλι με μεγάλη περιεκτικότητα σε χρώμιο (14%) και μέτρια περιεκτικότητα σε άνθρακα (0.3%).

6A/1K6 Ατσάλι

57 (±1) HRC

Είναι ένα καινούριο ατσάλι. Οι λεπίδες που φτιάχνονται από αυτό το υλικό είναι ιδιαίτερα ανθεκτικές στη σκουριά χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά τους σε χρώμιο. Είναι ένας κλασικός τύπος ανοξείδωτου ατσαλιού. Η μεγάλη περιεκτικότητά του σε άνθρακα προσδίδει καλύτερο κράτημα της ακμής.

VG 2 Ατσάλι

58 (±1) HRC

Είναι ένα Ιαπωνικό ατσάλι που διακρίνεται για την ελαστικότητα και την αντοχή του. Χάρη στη μεγάλη του περιεκτικότητα σε χρώμιο, το ατσάλι αυτό είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στη φθορά και την σκουριά.

VG 10 Ατσάλι

61 (±1) HRC

Είναι ένα Ιαπωνικό ατσάλι υψηλής απόδοσης με εξαιρετικές ιδιότητες που του έχουν δώσει το ψευδώνυμο "χρυσό ατσάλι". Είναι ένα ανοξείδωτο ατσάλι πολύ υψηλής ποιότητας με μεγάλη περιεκτικότητα σε άνθρακα. Το γεγονός αυτό του επιτρέπει να αναθερμανθεί πολύ καλύτερα από άλλα ανοξείδωτα ατσάλια. Επιπλέον, το VG-10 προσφέρει αρκετά καλή διατήρηση της ακμής.

VG MAX Ατσάλι

61 (±1) HRC

Βασίζεται στο VG 10 ατσάλι, με περισσότερες βελτιστοποιήσεις στις ιδιότητές του. Εμπλουτισμένο με υψηλότερη περιεκτικότητα χρωμίου και βαναντίου από το VG 10, επιδεικνύει βελτιωμένη διατήρηση της ακμής και ανθεκτικότητα στην σκουριά. Η υψηλότερη περιεκτικότητά του σε άνθρακα το κάνει επίσης πιο σκληρό από τα υπόλοιπα ατσάλια.

Σημείωση: Τα μήκη των λεπίδων στον κατάλογο μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς λόγω του χειροκίνητου ακονίσματος.

Δαμασκηνό Ατσάλι

Στη μοντέρνα μορφή του είναι ένα κράμα που αποτελείται από πολλές ορατές στρώσεις που παράγονται σε συνδυασμό με ατσάλινο πυρήνα. Το κύριο υλικό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του μοντέρνου Δαμασκηνού ατσαλιού πηγάζει από ατσάλια με διάφορες ιδιότητες παρεμφερών στοιχείων. Ο συνδυασμός διάφορων βαθμίδων ατσαλιού με διαφορετικές ιδιότητες, επιτρέπει την παραγωγή ιδιαίτερως σκληρών και ταυτόχρονα εύκαμπτων ατσαλιών.

HRC

Αναφέρεται στα τεστ σκληρότητας που βασίζονται στην κλίμακα C του Rockwell, που χρησιμοποιείται για τα αρκετά σκληρά υλικά. Η σκληρότητα Rockwell προκύπτει από το πόσο βαθιά μέσα στο υλικό δοκιμασίας θα φτάσει το αντικείμενο το οποίο τεστάρεται (το διαμάντι, που είναι το σκληρότερο υλικό, είναι το σημείο αναφοράς με σκληρότητα 100 HRC).

Ξύλο Pakka Wood

Δεν αναφέρεται σε ένα συγκεκριμένο είδος ξύλου, αλλά σε ένα γενικότερο όρο για διάφορες στρώσεις ξύλου που ενώνονται χρησιμοποιώντας υψηλής ποιότητας ρητίνη η οποία διασφαλίζει την σταθερότητα της λαβής και εγγυάται μακροχρόνια αντοχή κατά της σκουριάς.



ΚΟΠΗ

Προτείνουμε να κόβετε πάνω σε ξύλινες ή πλαστικές επιφάνειες κοπής. Οι γυάλινες, οι πέτρινες και οι μαρμάρινες επιφάνειες κοπής είναι ακατάλληλες, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στις λάμες των μαχαιριών.

Τα μαχαίρια δεν ενδείκνυνται για την κοπή κόκαλων (συμπεριλαμβανομένων και των κόκαλων ψαριών) ή για κατεψυγμένα τρόφιμα.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πλύνετε τα μαχαίρια με ζεστό νερό πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Μετά από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι πλένετε τα μαχαίρια χωρίς καθυστέρηση (με ένα απλό απορρυπαντικό) και στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί. Ειδικά αν έχετε κόψει όξινες τροφές, πρέπει να πλένετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση.

Για τη δική σας ασφάλεια, πρέπει πάντα να σκουπίζετε το μαχαίρι μακριά από το σώμα σας και μακριά από την ακμή του, με πανί ή πετσέτα.

Τα μαχαίρια δεν ανήκουν στο πλυντήριο για κανένα λόγο. Πάντα πλένετε τα μαχαίρια σας στο χέρι έτσι ώστε να προστατέψετε το υλικό τους και να διατηρήσετε την αιχμηρότητά τους για καιρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Όταν αποθηκεύετε τα μαχαίρια, σιγουρευτείτε ότι η λάμα δεν έρχεται σε επαφή με άλλα μεταλλικά αντικείμενα. Με αυτό τον τρόπο, οι πιο συνηθισμένες αιτίες ζημιάς και λεκιάσματος μπορούν να αποφευχθούν.

Ο καλύτερος τρόπος να αποθηκεύσετε τα μαχαίρια σας είναι σε ένα μπλοκ μαχαιριών, σε μια ξύλινη θήκη στο συρτάρι, σε μία ξύλινη μαγνητική βάση ή στο συρτάρι με προστατευτικό κάλυμμα λάμας.



ΑΚΟΝΙΣΜΑ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μαχαίρια με λαβές από φυσικό ξύλο δε μένουν στο νερό για πολλή ώρα. **Λαδώστε τη λαβή** που και που με φυτικό έλαιο ή λάδι καμέλιας.

Επίσης, ενδείκνυται να **ακονίζετε τα μαχαίρια σας σε κάποιον επαγγελματία** περιστασιακά, για την επιδιόρθωση πιθανής φθοράς στην ακμή της λάμας και για την διατήρηση της αιχμηρότητας.

Λόγω της υψηλής σκληρότητας ατσαλιού των μαχαιριών μας, οι ασάλινες βέργες ακονίσματος είναι εντελώς ακατάλληλες. **Από παραδοσιακές πέτρες νερού, μέχρι ηλεκτρικά ακονιστήρια, η γκάμα μας προσφέρει το σωστό εργαλείο για κάθε ένα από τα μαχαίρια μας.**

Θα βρείτε περισσότερες πληροφορίες για επαγγελματικό χειρισμό των προϊόντων ακονίσματος στην **παρακάτω ιστοσελίδα ή σκανάροντας το QR-code**



www.kai-europe.com/sharpening





31 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-Max ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



SHUN CLASSIC

Παράδοση στην τελειότητα

Η σειρά Shun Classic ενώνει αιώνες παλιάς Ιαπωνικής σιδηρουργίας Σαμουράι με την σημερινή μοντέρνα και τεχνικά εκλεπτυσμένη διαδικασία παραγωγής. Το αποτέλεσμα είναι μία υψηλής ποιότητας γκάμα Δαμασκηνών μαχαιριών, που κατασκευάζονται με προσοχή έως την παραμικρή λεπτομέρεια και σχεδιάζονται πάντα με στόχο την διατήρηση της αιχμηρότητας. Γι' αυτό το λόγο, τα μαχαίρια είναι ιδανικά για επαγγελματική χρήση.

Οι λάμες της Shun Classic είναι ιδιαίτερα εντυπωσιακές και εμφανισιακά χάρη στο διακριτικό ημιγυαλιστερό μοτίβο που προκύπτει από την σύνθεση των 32 στρώσεων Δαμασκηνού ατσαλιού. Αυτός ο συνδυασμός με την κομψή, στενή, μαύρη λαβή από rakkawood, έχει ως αποτέλεσμα ένα καλαίσθητο σχέδιο, βάζοντας σε προτεραιότητα τόσο την ποιότητα όσο και την λειτουργικότητα.

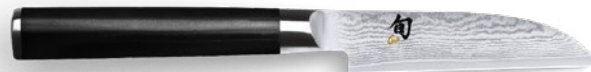
Υλικό

Ολόκληρος ο πυρήνας αποτελείται από ατσάλι VG MAX με σκληρότητα 61 (±1) HRC. Καλυμμένο με 32 στρώσεις Δαμασκηνού ατσαλιού, το μαχαίρι αντιπροσωπεύει την απaráμιλλη ανατομία συνδυασμένη με μία ανθεκτική λεπίδα που είναι και σκληρή και ευέλικτη χάρη στην υβριδική του σύνθεση. Τα μαχαίρια της Shun Classic έχουν ακμή διπλής κοπής

Η λεπτή λαβή φτιαγμένη από ανθεκτικό rakkawood είναι βασισμένη στο σχήμα ενός παραδοσιακού Ιαπωνικού κάστανου. Η υψηλής ποιότητας ρητίνη που προστίθεται στο ξύλο κάνει το υλικό ιδιαίτερα δυνατό και ανθεκτικό στην υγρασία. Το σχήμα κάστανου προσφέρει ένα άνετο και ασφαλές κράτημα κατά τη διάρκεια της κοπής, χάρη σε ένα μικρό κύλωμα στη δεξιά πλευρά της λαβής.



1 **Μαχαίρι αποφλοιώσης** DM-0715



2 **Μαχαίρι λαχανικών** DM-0714



3 **Μαχαίρι σχισίματος** DM-0700



4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0716



5 **Μαχαίρι φιλέτου** DM-0711

- 1 **Λάμα 6,5εκ.** Βάρος 61γρ.
- 2 **Λάμα 8,5εκ.** Βάρος 68γρ.
- 3 **Λάμα 9εκ.** Βάρος 67γρ.
- 4 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 69γρ.
- 5 **Λάμα 12εκ.** Βάρος 68γρ.



6 **Μαχαίρι ξεκοκαλίσματος** DM-0710



7 **Μαχαίρι ξεκοκαλίσματος Gokujo** DM-0743

- | | | |
|----|---------------------|--------------|
| 6 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 161γρ. |
| 7 | Λάμα 16,5εκ. | Βάρος 118γρ. |
| 8 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 78γρ. |
| 9 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 79γρ. |
| 10 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 81γρ. |
| 11 | Λάμα 23εκ. | Βάρος 206γρ. |

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



8 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0701
9 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0701L **Μοντέλο για αριστερόχειρες**



10 **Μαχαίρι γενικής χρήσης πριονωτό** DM-0722



11 **Μαχαίρι ψωμιού** DM-0705

με πριονωτή ακμή πατενταρισμένη από την KAI



12 **Μαχαίρι Santoku** DM-0727

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



13 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702

14 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702L **Μοντέλο για αριστερόχειρες**

Αυτή η ιδιαίτερη πριονωτή ακμή εξασφαλίζει λιγότερη προσκόλληση των τροφίμων στην λάμα.



15 **Μαχαίρι Santoku με αυλακώσεις** DM-0718



16 **Μαχαίρι Santoku φαρδύ** DM-0717



17 **Μαχαίρι Nakiri** DM-0728

12	Λάμα 14 εκ.	Βάρος 138 γρ.
13	Λάμα 18 εκ.	Βάρος 206 γρ.
14	Λάμα 18 εκ.	Βάρος 205 γρ.
15	Λάμα 18 εκ.	Βάρος 201 γρ.
16	Λάμα 19 εκ.	Βάρος 226 γρ.
17	Λάμα 16,5 εκ.	Βάρος 216 γρ.



18 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0723

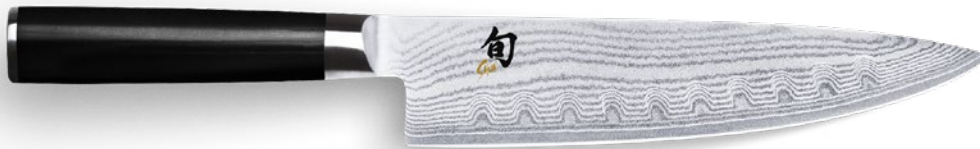
- | | | |
|----|----------------------|---------------|
| 18 | Λάμα 15 εκ. | Βάρος 130 γρ. |
| 19 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 207 γρ. |
| 20 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 206 γρ. |
| 21 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 208 γρ. |
| 22 | Λάμα 25,5 εκ. | Βάρος 254 γρ. |



19 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706

20 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706L **Μοντέλο για αριστερόχειρες**

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



21 **Μαχαίρι Σεφ με αυλακώσεις** DM-0719



22 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0707



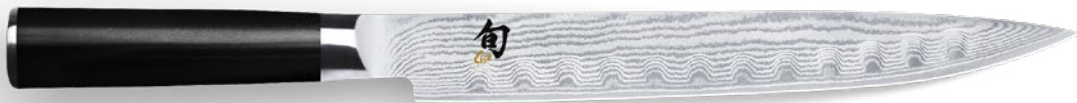


- 23 **Λάμα 18 εκ.** Βάρος 178 γρ.
- 24 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 199 γρ.
- 25 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 186 γρ.
- 26 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 179 γρ.

23 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0768



24 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0704



25 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος με αυλακώσεις** DM-0720

**ΕΞΑΙΡΕΤΚΑ
ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΑ
ΩΡΙΜΑ**



26 **Μαχαίρι τεμαχισμού ψητού κρέατος** DM-0703



27 Κινέζικο μαχαίρι σεφ DM-0712



28 Πηρούνα ψητού DM-0709

κατασκευασμένο από εύκαμπτο AUS-8A ατσάλο – όχι δαμασκητό



29 Μαχαίρι φιλεταρίσματος εύκαμπτο DM-0761

- 27 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 325 γρ.
- 28 **Ζιπκεν 16,5εκ.** Βάρος 132 γρ.
- 29 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 109 γρ.
- 30 **Λάμα 30,5εκ.** Βάρος 197 γρ.
- 31 **Λάμα 17εκ.** Βάρος 407 γρ.
δύναμη υλικού 4 χιλ.

κατασκευασμένο από εύκαμπτο AUS-8A ατσάλο – όχι δαμασκητό



30 Μαχαίρι φιλεταρίσματος DM-0735



κατασκευασμένος από εύκαμπτο
AUS-8A ατσάλι – όχι δαμασκητό

31 Μπαλάς DM-0767



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

S1 **Σετ τεμαχισμού ψητού κρέατος** DMS-200

σε ξύλινη θήκη με μαγνητικό κλείσιμο



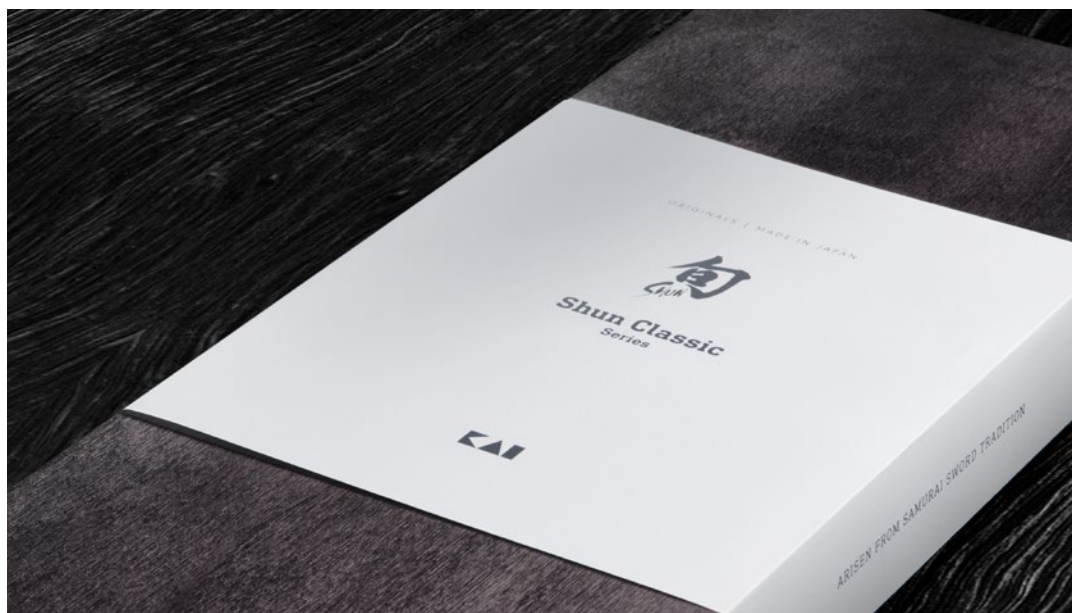
S2 **Σετ Μαχαιριών** DMS-220



S3 **Σετ Μαχαιριών** DMS-230



S4 **Σετ Μαχαιριών** DMS-210





S5 **Σετ Μαχαιριών** DMS-300



S6 **Σετ Μαχαιριών** DMS-310



S7 **Σετ Μαχαιριών** DMS-400



S8 **Σετ πιρουιτών** DM-0990

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

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

S7 **4x DM-0711**

S8 **2x Πιρούνι**

S9 **Πιρούνι + Μαχάιρι φιλέτου + Στήριγμα μαχαιριού**

S10 **Πιρούνι + Μαχάιρι γενικής χρήσης + Στήριγμα μαχαιριού**



S9 **Σετ μαχαιροπίρουνο** DM-0907



S10 **Σετ μαχαιροπίρουνο** DM-0908



6 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-Max ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία





SHUN CLASSIC WHITE

Ελαφριά και ανθεκτική

Η σειρά Shun Classic White με τα 6 σχέδια μαχαιριών και την ανοιχτόχρωμη ξύλινη λαβή είναι πλέον ένα αναπόσπαστο κομμάτι της σειράς Shun Classic. Η ανοιχτόχρωμη αυτή εκδοχή συνδυάζει ιαπωνική σιδηρουργία αιώνων με την μοντέρνα και εκλεπτυσμένη παραγωγική διαδικασία.

Το αποτέλεσμα είναι μαχαίρια κουζίνας που έχουν τελειοποιηθεί ως την μικρότερη λεπτομέρεια και έχουν κατασκευαστεί για αιχμηρότητα που διαρκεί - ιδανικά για επαγγελματική χρήση. Η σειρά Shun Classic White απέσπασε το βραβείο German Design Award 2021.

Υλικό

Η λάμα, ακονισμένη και από τις δυο πλευρές, είναι φτιαγμένη από VG MAX ατσάλι σκληρότητας 61 (±1) HRC που περικλείεται από 32 στρώσεις Δαμασκηνού Ατσαλιού. Αυτός ο συνδυασμός διασφαλίζει την μακροπρόθεσμη αιχμηρότητα και ανθεκτικότητα της λάμας.

Σε αντίθεση με την σκουρόχρωμη λαβή της σειράς Shun Classic, η λαβή σε σχήμα ιαπωνικού κάστανου είναι φτιαγμένη από ανοιχτόχρωμο rakka wood. Χάρη στην υψηλής ποιότητας ρητίνη, η λαβή είναι ιδιαίτερα ανθεκτική στην υγρασία.



1 Μαχάρι σχισίματος DM-0700W

- 1 **Λάμα 9 εκ.** Βάρος 63 γρ.
- 2 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 78 γρ.



2 Μαχάρι γενικής χρήσης DM-0701W



3 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702W

- | | | |
|---|-------------------|--------------|
| 3 | Λάμα 18εκ. | Βάρος 202γρ. |
| 4 | Λάμα 20εκ. | Βάρος 203γρ. |
| 5 | Λάμα 23εκ. | Βάρος 196γρ. |
| 6 | Λάμα 23εκ. | Βάρος 205γρ. |



4 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706W



5 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0704W



6 **Μαχαίρι ψωμιού** DM-0705W

με προιονωτή ακμή πατενταρισμένη από την KAI

**ΣΤΑΘΕΡΑ
ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΜΟΝΑΔΙΚΑ**





5 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG 10 Ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία





SHUN PRO SHO

Κλασικός ιαπωνικός σχεδιασμός

Η σειρά Shun Pro Sho εστιάζει αποκλειστικά σε παραδοσιακά, μονής κοπής Ιαπωνικά μαχαίρια. Χάρη στα υψηλά στάνταρ παραγωγής και στα ανθεκτικά στη σκουριά ατσάλια, η σειρά αυτή είναι κατάλληλη για διαρκή επαγγελματική χρήση. Το εκλεπτυσμένο σχέδιο του μαχαιριού συνδυάζει κλασικό Ιαπωνικό design και σύγχρονα χαρακτηριστικά με εντυπωσιακό τρόπο. Το περίτεχνο ανάγλυφο διακοσμητικό που δημιουργείται με μία πρωτοποριακή διαδικασία παραγωγής αποτελεί το οπτικό highlight του μαχαιριού.

Όπως και στη σειρά Shun Classic, η κομψά σχεδιασμένη και λειτουργική λαβή από μαύρο rakkawood έρχεται σε πλήρη αντίθεση με τη χλιδάτη διακόσμηση της λάμας. Η σειρά απέσπασε ειδική διάκριση στα German Design Awards 2019.

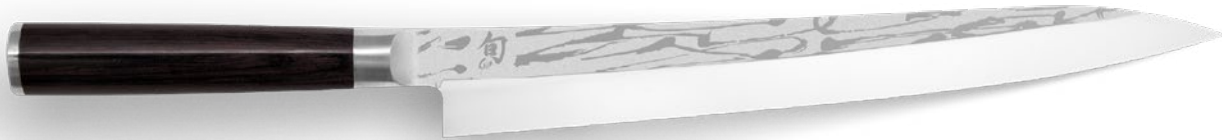
Υλικό

Η λάμα του μαχαιριού είναι φτιαγμένη από ανθεκτικό στη σκουριά VG 10 ατσάλι με σκληρότητα 61 (±1) HRC. Η ακμή του, ακονισμένη στις 45° από τη μία πλευρά, διασφαλίζει την έξτρα αιχμηρότητα που απαιτείται για μεγάλη ακρίβεια. Η "κούφια" πλευρά του μαχαιριού δημιουργεί ένα "μαξιλάρι" αέρα ανάμεσα σε αυτή και το υλικό που κόβουμε. Σε συνδυασμό με τη φαρδιά και ίσια λεπίδα, η τριβή μειώνεται στο ελάχιστο και εγγυάται τέλειο αποτέλεσμα κατά την κοπή.

Η λαβή, φτιαγμένη από μαύρο rakkawood, είναι ιδιαίτερα κομψή και ταιριάζει άψογα στο χέρι. Το ασύμμετρο σχήμα κάστανου επιτρέπει ασφαλές και άνετο κράτημα κατά τη διάρκεια της κοπής.



1 **Μαχίρι Yanagiba** VG-0005



2 **Μαχίρι Yanagiba** VG-0006

- 1 **Λάμα 24 εκ.** Βάρος 184 γρ.
- 2 **Λάμα 27 εκ.** Βάρος 206 γρ.





ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΚΑ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΙΣΧΥΡΑ



3 **Μαχαίρι Usuba** VG-0007



4 **Deba** VG-0002

- 3 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 218γρ.
- 4 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 294γρ.
- 5 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 241γρ.



5 **Deba** VG-0003



6 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πολυτελής σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 72 στρώσεις Δαμασκινής τεχντροποίας
από ατσάλι VG 2 & VG 10
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



旬
SHUN



SHUN NAGARE

Καινοτόμο έργο τέχνης

Η ΚΑΙ έχει δημιουργήσει ένα ακόμα καινοτόμο αριστούργημα σιδηρουργίας με τη σειρά Shun Nagare. Ο εκλεπτυσμένος της σχεδιασμός, οι ξεχωριστές ιδιότητες των υλικών που χρησιμοποιούνται και η τεχνικά σύνθετη διαδικασία παραγωγής βάζουν αυτή τη σειρά μαχαιριών στην κορυφαία κατηγορία πολυτέλειας. Ένα επιδέξια φτιαγμένο ακτινικό μοτίβο από στρώσεις Δαμασκηνού ατσαλιού κοσμεί τις εξαιρετικά γυαλισμένες λάμες. Αυτό το αποτέλεσμα, σε συνδυασμό με την ποικιλόχρωμη γκρι-μαύρη λαβή, χαρίζει στο μαχαίρι μια εντυπωσιακή εμφάνιση.

Τα μαχαίρια της σειράς αποτελούνται από δυο διαφορετικούς τύπους ατσαλιού, που ενώνονται για να σχηματίσουν ένα κομμάτι 72 στρώσεων Δαμασκηνού μετάλλου. Αυτή η σύνθετη διαδικασία στρώσεων από δύο τύπους ατσαλιού έχει ως αποτέλεσμα μία λάμα με εξαιρετική κοπή, η οποία έχει αναγνωριστεί με ειδική διάκριση στα German Design Awards 2017.

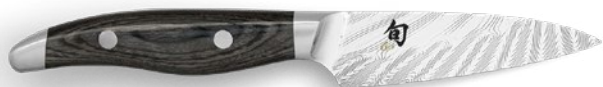
Υλικό

Η ΚΑΙ παράγει την λεγόμενη "dual-core" λάμα της σειράς Shun Nagare με καινοτόμες διαδικασίες σφυρηλάτησης. Δύο διαφορετικά είδη ατσαλιού με διαφορετικές ιδιότητες συνδυάζονται για να σχηματίσουν ένα κομμάτι 72 στρώσεων Δαμασκηνού ατσαλιού. Ο συνδυασμός του ευλύγιστου και στιβαρού VG 2 ατσαλιού με το ιδιαίτερα σκληρό VG 10 ατσάλι, δίνει σκληρότητα 61 (±1) HRC. Ως αποτέλεσμα, οι διπλής κοπής λεπίδες έχουν ιδιαίτερα μακροχρόνια διατήρηση ακμής και εξαιρετική αιχμηρότητα.

Η εργονομική λαβή του λαβή ταιριάζει ιδανικά στο χέρι. Η σφυρηλατημένη σύνδεση λαβής και λάμας, δίνει στο μαχαίρι στιβαρή σταθερότητα και παρέχει το ιδανικό αντίβαρο στη λάμα. Η βιδωμένη λαβή, η οποία κατασκευάζεται από ποικιλόχρωμο γκρι-μαύρο rakkawood, μία αδιάβροχη και ιδιαίτερος στιβαρή ξύλινη επένδυση, μεταδίδει μία ζεστή και πολύτιμη αίσθηση στο μαχαίρι.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΠΟΛΥΤΕΛΗ ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ



1 **Μαχαίρι σχισίματος** NDC-0700



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** NDC-0701

- 1 **Λάμα 9εκ.** Βάρος 86 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 100 γρ.
- 3 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 219 γρ.
- 4 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 234 γρ.



3 **Μαχαίρι Santoku** NDC-0702



4 **Μαχαίρι Σεφ** NDC-0706



5 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** NDC-0704



6 **Μαχαίρι ψωμιού** NDC-0705

με πριονωτή ακμή πατενταρισμένη από την KAI

5 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 208γρ.

6 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 226γρ.





12 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-Max ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Πολυσύνθετη τέχνη

Η σειρά Shun Premier Tim Mälzer έχει κατασκευαστεί ειδικά για τις ανάγκες και τις απαιτήσεις των επαγγελματιών σεφ. Σε αυτή την ιδιαίτερη σειρά, οι υψηλής ποιότητας ιδιότητες του υλικού της σειράς Shun Classic συνδυάζονται με μία εντελώς καινοτόμα και επιβλητική εμφάνιση. Η λάμα χωρίζεται σε τρεις διαφορετικές υφές:

Το σημείο μέχρι το μέσο της λάμας έχει σφυρηλατηθεί, έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια επιφάνεια γνωστή ως Tsuchime. Ακολουθούν τα matt Δαμασκηνά νερά που θυμίζουν την Shun. Η λάμα στο τελείωμα της έχει μια ιδιαίτερα γυαλισμένη και κοφτερή ακμή. Η σχολαστικά κατασκευασμένη λάμα συνδυάζεται με μία καφέ λαβή από rakkaewood. Το ιδιαίτερα σκληρό και ανθεκτικό ατσάλι στον πυρήνα προσφέρει εξαιρετική αιχμηρότητα και μεγάλη διάρκεια στην ικανότητα της κοπής.

Υλικό

Ο πυρήνας λάμας Shun Premier κατασκευάζεται από το ιδιαίτερα δυνατό VG Max ατσάλι και περικλείεται από 32 στρώσεις Δαμασκηνού ατσαλιού. Ο συνδυασμός διαφορετικών βαθμίδων ατσαλιού κάνει τη λάμα και σκληρή και εύκαμπτη με τη μία. Η λάμα διπλής κοπής είναι εύκολη στη χρήση λόγω του ελαφριού βάρους της και εγγυάται κοπές απλές και ακριβείς. Η ενσωμάτωση της σφυρηλατημένης επιφάνειας - γνωστή στην Ιαπωνία ως Tsuchime- δεν τονίζει μόνο την αισθητική αλλά βοηθάει και στο να μην κολλάνε υλικά πάνω στη λάμα χάρη στα μικρά "κενά αέρος" που δημιουργούνται.

Χάρη στο συμμετρικό της σχήμα, είναι ιδανική και για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες. Η συνεχόμενη σύνδεση λαβής και λάμας προσδίδει ισορροπία και σταθερότητα κατά τη διάρκεια της κοπής. Για να δωθεί μία ξεχωριστή πινελιά, στο πίσω μέρος της λαβής είναι χαραγμένο το επαγγελματικό σήμα κατατεθέν του Tim Mälzer, το κεφάλι του ταύρου.

όχι δαμασκηνό



1 **Μαχαίρι αποφλοιώσης** TDM-1715



2 **Μαχαίρι σχισίματος** TDM-1700



3 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TDM-1701

- | | | |
|---|----------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 5 εκ. | Βάρος 61 γρ. |
| 2 | Λάμα 10 εκ. | Βάρος 77 γρ. |
| 3 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 93 γρ. |
| 4 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 95 γρ. |
| 5 | Λάμα 15 εκ. | Βάρος 152 γρ. |
| 6 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 216 γρ. |



4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης πριονωτό** TDM-1722



5 **Μαχαίρι Σεφ** TDM-1723



6 **Μαχαίρι Σεφ** TDM-1706



7 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** TDM-1704



8 **Μαχαίρι ψωμιού** TDM-1705

με πριονωτή ακμή πατενταρισμένη από την KAI



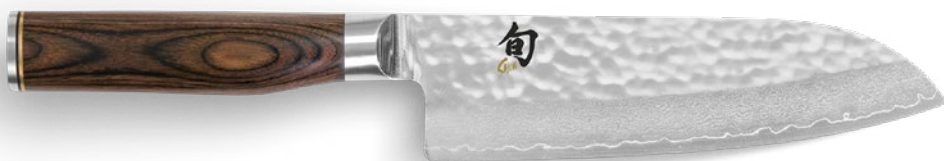
9 **Μαχαίρι Nakiri** TDM-1742

- 7 **Λάμα 24 εκ.** Βάρος 213 γρ.
- 8 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 230 γρ.
- 9 **Λάμα 14 εκ.** Βάρος 175 γρ.



10 **Μαχάρι Santoku** TDM-1727

- 10 **Λάμα 14εκ.** Βάρος 158 γρ.
11 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 215 γρ.
12 **Ζιγκεν 16,5εκ.** Βάρος 142 γρ.



11 **Μαχάρι Santoku** TDM-1702



12 **Πηρούνα ψητού** TDM-1709



**ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ
ΠΟΛΥΣΥΝΘΕΤΑ
ΔΥΝΑΜΙΚΑ**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Μαχάιρι φιλέτου**
- S4 **Πιρούνι + Μαχάιρι φιλέτου**
- S5 **2x πιρούνια**

σε ξύλινη θήκη



S1 **Σετ Μαχαιριών** TDMS-230



S2 **Σετ Μαχαιριών** TDMS-220



S3 **Σετ μαχαιριών φιλέτου** TDMS-400



S4 **Σετ μαχαιροπίρουνο** TDM-0907



S5 **Σετ πιρουριών** TDM-0990



3 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-Max ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία





TiM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Συνδεδεμένη με μαεστρία

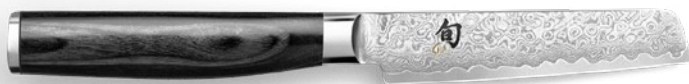
Η σειρά Shun Minamo αποτελεί μια εξαιρετικά κομψή και ξεχωριστή προσθήκη στην κορυφαία σειρά μαχαιριών της Shun Premier. Η σειρά ενώνει ιαπωνικά και ευρωπαϊκά στοιχεία με έναν ιδιαίτερο επιδέξιο τρόπο. Ο Tim Mälzer σκέφτηκε να αναπτύξει έναν συνδυασμό του κλασικού ιαπωνικού μαχαιριού santoku και του κλασικού ευρωπαϊκού μαχαιριού σεφ.

Αυτή η μίξη ήταν η βάση για την δημιουργία τριών πολύ ιδιαίτερων μαχαιριών. Ο συνδυασμός της μαύρης λαβής με την ξεχωριστά σχεδιασμένη λάμα, διακοσμημένη με τα "νερά" του Δαμασκηνού μετάλλου, κάνει το κάθε μαχαίρι να μοιάζει ως ένα εξ' ολοκλήρου μοναδικό αντικείμενο. Το όνομα της σειράς προέρχεται από την εντύπωση που δημιουργούν τα "νερά" του Δαμασκηνού μετάλλου, που θυμίζουν την βροχή καθώς πέφτει στην επιφάνεια του νερού (ιαπ: Minamo). Η κατασκευή της λάμας, που αποτελείται από σκληρό πυρήνα και περιβάλλεται από εύκαμπτο Δαμασκηνό ατσάλι, διασφαλίζει τη μέγιστη αιχμηρότητα, μεγάλη διάρκεια στην ικανότητα κοπής και ιδανική απόδοση. Η σειρά Shun Premier Tim Mälzer Minamo απέσπασε το βραβείο Red Dot 2018 και το βραβείο German Design 2019.

Υλικό

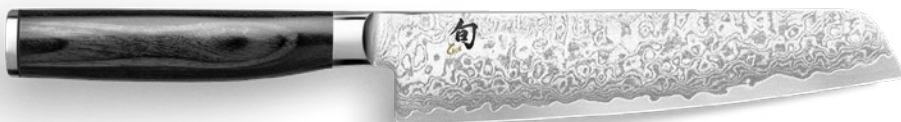
Ο πυρήνας της λάμας Shun Minamo αποτελείται από το ιδιαίτερα σκληρό VG-MAX ατσάλι (61 (±1) HRC), τυλιγμένο σε 32 στρώσεις Δαμασκηνού μετάλλου. Το ιδιαίτερα γυαλιστερό τελείωμα της λάμας ολοκληρώνεται με Δαμασκηνά "νερά". Ο συνδυασμός Santoku και υβριδικού μαχαιριού σεφ, που ενσαρκώνεται στο ορθογώνιο σχήμα της λάμας, επιτρέπει τόσο ρυθμικές κινήσεις όσο και ακριβές ψιλοκόψιμο των τροφίμων. Τα μαχαίρια είναι διπλής κοπής.

Χάρη στο συμμετρικό της σχήμα, η μαύρη λαβή από rakkaewood είναι ιδανική τόσο για δεξιόχειρες όσο και για αριστερόχειρες. Η μικρή καμπύλη στο κάτω μέρος της λαβής επιτρέπει άνετο κράτημα. Το μπόλστερ εγγυάται άψογη ισορροπία ανάμεσα στη λάμα και τη λαβή.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** TMM-0700

- | | | |
|---|-------------------|--------------|
| 1 | Λάμα 9εκ. | Βάρος 71γρ. |
| 2 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 93γρ. |
| 3 | Λάμα 20εκ. | Βάρος 218γρ. |



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMM-0701



3 **Μαχαίρι Santoku** TMM-0702



**ΠΕΡΙΤΕΧΝΑ
ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΟΜΨΑ**





9 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πρεσαριστή Σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ πολυοξυμεθυλένιο (POM)

ΛΑΜΑ ανοξείδωτο ατσάλι 4116
Σχεδιάζεται από τον Tim Mälzer



TIM MÄLZER KAMAGATA

Απλή και αποτελεσματική

Η σειρά μαχαιριών Tim Mälzer Kamagata προκαλεί αίσθηση με τα υψηλά στάνταρ λειτουργικότητας, την στιβαρή ποιότητα και τη μινιμαλιστική της αισθητική. Με το καλοσχεδιασμένο στυλ της, αυτή η σειρά μαχαιριών επικεντρώνεται στα βασικά που χρειάζονται για αποτελεσματικές διεργασίες στην κουζίνα. Στο ξεκίνημα της πολυετούς διαδικασίας παραγωγής στην Ιαπωνία, ο Tim Mälzer σχεδίασε το αρχικό σχήμα του μαχαιριού ο ίδιος. Η στυλάτη καμπύλη της λάμας δίνει στα μαχαίρια το χαρακτηριστικό τους περίγραμμα. Το όνομα "Kamagata" (Ιαπ. "Σχήμα δρεπανιού") προέρχεται από αυτό το ιδιαίτερο σχήμα. Οι λάμες είναι φτιαγμένες από ανοξείδωτο ατσάλι με γυαλιστερό τελείωμα.

Σε συνδυασμό με τη μαύρη λαβή, τα μαχαίρια έχουν αποδοτική, όμορφη εμφάνιση και εγγυώνται άψογο κράτημα και εργονομικά χαρακτηριστικά. Η σειρά Tim Mälzer Kamagata παρέχει το σωστό μαχαίρι για κάθε σκοπό.

Υλικό

Η ελκυστικά σχεδιασμένες λάμες κατασκευάζονται από ανοξείδωτο ατσάλι 4116. Έχουν σκληρότητα 56 (±1) HRC και ως ως εκ τούτου είναι ανθεκτικά στη σκουριά. Το λογότυπο του Tim Mälzer και η προσωπική του υπογραφή εφαρμόζονται πάνω στη λάμα και, μαζί με το γυαλιστερό τελείωμα, ολοκληρώνουν την αποκλειστική και υψηλής ποιότητας εμφάνιση.

Η γυαλισμένη λαβή έχει εργονομικό σχήμα και η συμμετρική ευθυγράμμιση την καθιστά ιδανική και για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες. Κάθετα ιδανικά στο χέρι και παρέχει ασφαλές και άνετο κράτημα κατά την εργασία. Η τέλεια ισορροπία ανάμεσα στη λαβή και τη λάμα κάνει την κοπή μια ιδιαίτερα ομαλή εμπειρία. Φτιαγμένη από γυαλισμένο πολυεθυμεθυλένιο (POM), η λαβή είναι ανθεκτική στο νερό και εύκολη στη συντήρηση. Το λογότυπο του Tim Mälzer "ταύρος στην κουζίνα" κοσμεί το πίσω μέρος της λαβής, προσδίδοντας ένα σοφιστικέ highlight.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** TMK-0700



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMK-0701

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



3 **Μαχαίρι σχισίματος** TMK-0700E

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ

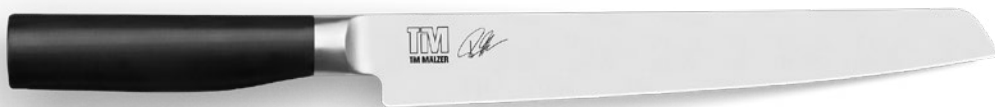


4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMK-0701E



5 **Μαχαίρι Santoku** TMK-0702

- 1 **Λάμα 9,5 εκ.** Βάρος 78 γρ.
- 2 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 102 γρ.
- 3 **Λάμα 9,5 εκ.** Βάρος 78 γρ.
- 4 **Λάμα 16 εκ.** Βάρος 98 γρ.
- 5 **Λάμα 16,5 εκ.** Βάρος 194 γρ.
- 6 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 182 γρ.



6 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** TMK-0704



**ΑΠΛΑ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ
ΕΠΙΒΛΗΤΙΚΑ**



- 7 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 207γρ.
- 8 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 197γρ.
- 9 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 205γρ.

7 **Μαχαίρι Σεφ** TMK-0706



8 **Μαχαίρι Σεφ** TMK-0770



9 **Μαχαίρι ψωμιού** TMK-0705

με προιωντή ακμή πατενταρισμένη από την ΚΑΙ

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



3 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 60-62 (± 1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 3 στρώσεις από
VGXeos ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU KANAME

Σατινέ φινίρισμα

Η σειρά Kaname είναι μέρος της φίρμας Seki Magoroku και τεχνικά ανήκει στην οικογένεια των μαχαιριών τριών στρώσεων. Αυτή η γκάμα, μαζί με την ποικιλία των Δαμασκηνών μαχαιριών μας, αντιπροσωπεύουν τις πολύ υψηλής ποιότητας σειρές μας.

Η περίτεχνη λάμα τριών στρώσεων με σατινέ φινίρισμα και γυαλισμένη ακμή ολοκληρώνει την κομψή εμφάνιση του μαχαιριού και διασφαλίζει λειτουργικότητα και αιχμηρότητα. Το σχήμα Kiritsuke χαρακτηρίζεται από τον ιδιαίτερο σχεδιασμό του με μία εντυπωσιακή εγκοπή στο πίσω μέρος της λάμας που διασφαλίζει άνετο και ασφαλές κράτημα. Τα Kiritsuke είναι μαχαίρια γενικής χρήσης στην κουζίνα αλλά τα τρία διαφορετικά μεγέθη της σειράς Kaname, σας δίνουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε αυτά τα μαχαίρια για πολλούς διαφορετικούς σκοπούς καθιστώντας τα ιδανικά εργαλεία για την προετοιμασία απαιτητικών πιάτων και ευαίσθητων προϊόντων.

Υλικό

Στον πυρήνα της, η λάμα των μαχαιριών Kaname είναι κατασκευασμένη από το ιδιαίτερα σκληρό ατσάλι VGXeos με σκληρότητα 60-62 (± 1) HRC, το οποίο περικλείεται από 2 στρώσεις ανοξείδωτου ατσάλιου. Αυτή η ξεχωριστή κατασκευαστική μέθοδος δημιουργεί λεπτή ακμή με μακροχρόνια αιχμηρότητα που εξασφαλίζει ομαλές και ακριβείς κοπές.

Συγκεντρώσαμε πληροφορίες από επαγγελματίες της κουζίνας αλλά και απλούς καταναλωτές για να δώσουμε το καλύτερο δυνατό σχήμα στην λαβή. Το αποτέλεσμα είναι λεπτομερώς κατασκευασμένη χειροποίητη λαβή από μαύρο ξύλο rakkaewood, μονοκόμματη ως το μπόλστερ. Το οκταγωνικό, εργονομικό της σχήμα προσφέρει έλεγχο κατά την κοπή καθώς το μαχαίρι κάθετα με ασφάλεια και άνεση στο χέρι.



1 **Kiritsuke** AE-5500

- 1 **Λάμα 12εκ.** Βάρος 78 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 134 γρ.
- 3 **Λάμα 19,5εκ.** Βάρος 160 γρ.



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

ΕΡΓΑ ΤΕΧΝΗΣ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ
ΙΣΧΥΡΑ







6 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56/61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ SUS420J2 / VG 10 Ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot award 2013
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU COMPOSITE

Δυναμική άνεση

Έχοντας αποσπάσει το βραβείο Red Dot Design 2013, η σειρά Seki Magoroku Composite είναι το σύμβολο τεχνογνωσίας σύγχρονου σχεδιασμού που προέρχεται από την οικογένεια της KAI. Η σειρά συνδυάζει δυναμισμό και ελαφρότητα:

η λάμα Composite αποτελείται από δύο διαφορετικές βαθμίδες ατσάλιων, επικαλυμμένα και δεμένα με χάλκινη συγκόλληση. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μια εντυπωσιακή κόκκινη λάμψη κατά μήκος της λάμας. Η εμφάνιση που προκύπτει είναι εντυπωσιακή και μετατρέπει τη λάμα σε highlight μηχανικής και υψηλής τεχνολογίας. Η ανοιχτόχρωμη ξύλινη λαβή, κάνει τη σειρά φουτουριστική, φωτεινή και εκλεπτυσμένη. Πέρα από αυτό, τα μαχαίρια εγγυώνται απόλυτη αιχμηρότητα και εντυπωσιακή συνολική απόδοση.

Υλικό

Η λάμα συνδυάζει διαφορετικά είδη και βαθμίδες ατσάλιων: το άνευ γωνιών γυαλισμένο μπόλστερ ενώνεται με το matt καμπυλωτό πίσω μέρος της λάμας που είναι φτιαγμένο από SUS420J2 ατσάλι και καταλήγει σε ακμή φτιαγμένη από το ιδιαίτερα σκληρό VG MAX ατσάλι. Τα μαχαίρια διπλής κοπής συνδυάζουν μίνιμαλ αισθητική με μεγάλη ανθεκτικότητα στην σκουριά και διατήρηση της ακμής.

Η ανοιχτόχρωμη, οριζόντια λαβή από rakkaewood είναι συνεχόμενη προσκολλημένη στην ενασωματωμένη σύνδεση με τη λάμα και είναι ιδανική και για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες χάρη στο συμμετρικό της σχήμα. Η λαβή είναι λεπτή και ελαφριά, με αρκετά δυναμικά χαρακτηριστικά στον χειρισμό. Η συνεχής μετάβαση από την λαβή στο γυαλισμένο μπόλστερ δίνει τη δυνατότητα για άνετο και εύκολο κράτημα της λάμας ανάμεσα στον αντίχειρα και τον δείκτη.



ΚΑΛΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΑΝΕΤΑ



1 **Μαχαίρι σχισίματος** MGC-0400

- 1 **Λάμα 9εκ.** Βάρος 62 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 77 γρ.
- 3 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 166 γρ.



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** MGC-0401



3 **Μαχαίρι Santoku** MGC-0402



4 **Μαχαίρι Σεφ** MGC-0406

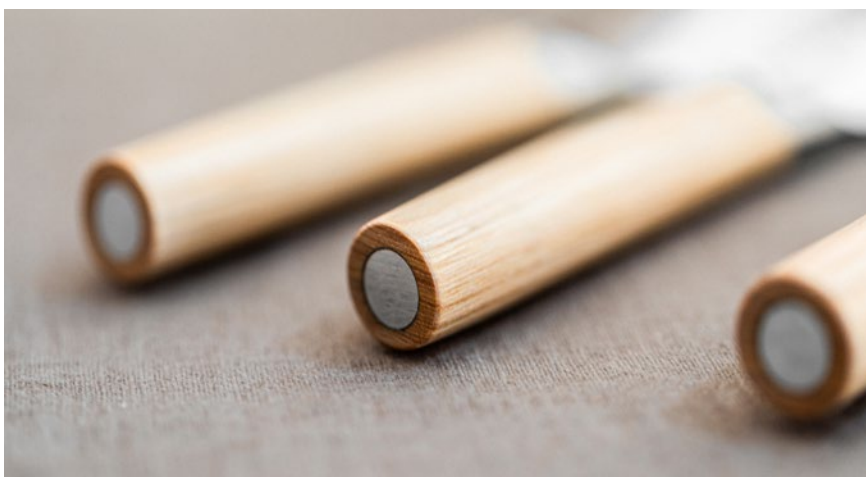


5 **Μαχαίρι ψωμιού** MGC-0405

με προιονωτή ακμή πατενταρισμένη από την KAI



6 **Μαχαίρι Nakiri** MGC-0428



- 4 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 173 γρ.
- 5 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 148 γρ.
- 6 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 185 γρ.



11 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Επαγγελματική Σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 57 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 1Κ6 ανοξείδωτο ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU RED WOOD

Παραδοσιακό σχήμα

Η Seki Magoroku Redwood είναι μία σειρά μαχαιριών κουζίνας με στιβαρή ποιότητα ανοξείδωτου ατσάλιου και κλασικά Ιαπωνικά στοιχεία. Η σειρά περιέχει μαχαίρια και μονής και διπλής κοπής που μοιράζονται τους κοινούς παρανομαστές της σταθερότητας και της ισορροπημένης λειτουργικότητας καθώς και της αιχμηρότητας. Ο σχεδιασμός συνδυάζει τη μίνιμαλ βασική φόρμα με την παραδοσιακή Ιαπωνική αισθητική.

Υλικό

Η λάμα της σειράς Seki Magoroku Redwood φτιάχνεται από ανθρακούχο ανοξείδωτο ατσάλι 1K6 με σκληρότητα 57 (±1) HRC. Τόσο τα διπλής κοπής όσο και τα μονής κοπής μαχαίρια διαθέτουν μεγάλης διάρκειας διατήρηση της ακμής και εξαιρετική αιχμηρότητα. Το μονόπλευρο ακόνισμα που παραδοσιακά χρησιμοποιείται για τα Ιαπωνικά μαχαίρια, ελαχιστοποιεί την τριβή ανάμεσα στη λεπίδα και στο υλικό που κόβεται, προσφέροντας ακρίβεια στην κοπή που απαιτείται, για παράδειγμα, στην προετοιμασία για το σουσί.

Η λαβή με το παραδοσιακό σχήμα κάστανου είναι φτιαγμένη από rakkawood. Η υψηλής ποιότητας ρητίνη που προστίθεται στο ξύλο κάνει το υλικό ιδιαίτερα ανθεκτικό, με αντοχή στην υγρασία και κάθετα άνετα στο χέρι. Η λαβή και η λάμα εισάγονται η μία μέσα στην άλλη και συνδέονται σφιχτά από ένα μαύρο δακτύλιο.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** MGR-0100P

- | | | |
|---|-------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 10εκ. | Βάρος 66 γρ. |
| 2 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 78 γρ. |
| 3 | Λάμα 17εκ. | Βάρος 140 γρ. |



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** MGR-0150U



3 **Μαχαίρι Santoku** MGR-0170S



ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΜΙΝΙΜΑΛΙΣΤΙΚΑ ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΑ

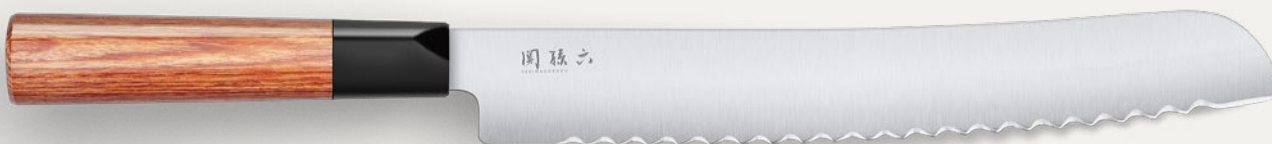


4 **Μαχαίρι Σεφ** MGR-0150C

- 4 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 121 γρ.
- 5 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 157 γρ.
- 6 **Λάμα 22,5 εκ.** Βάρος 152 γρ.
- 7 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 122 γρ.

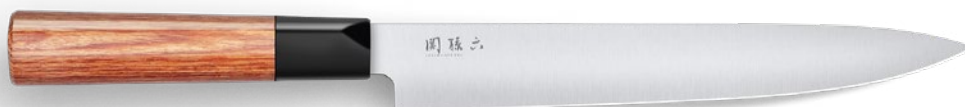


5 **Μαχαίρι Σεφ** MGR-0200C



6 **Μαχαίρι ψωμιού** MGR-0225B

με πριονωτή ακμή πατενταρισμένη από την KAI



7 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** MGR-0200L

- | | | |
|----|---------------------|---------------|
| 8 | Λάμα 17εκ. | Βάρος 196 γρ. |
| 9 | Λάμα 21εκ. | Βάρος 118 γρ. |
| 10 | Λάμα 24εκ. | Βάρος 122 γρ. |
| 11 | Λάμα 15,5εκ. | Βάρος 243 γρ. |



8 **Μαχαίρι Usuba** MGR-0165U



9 **Μαχαίρι Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Μαχαίρι Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





14 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Επαγγελματική σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ 18-8 ανοξείδωτο ατσάλι

ΛΑΜΑ 5CR15MoV Ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU SHOSO

Πλήρως ανοξείδωτο μαχαίρι

Με την σοβαρή και κομψή ανοξείδωτη εμφάνισή τους, τα μαχαίρια της σειράς Seki Magoroku Shoso είναι πραγματικά κοσμήματα στην κουζίνα. Φτιαγμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, τα μαχαίρια αυτά ακονίζονται με εξαιρετικές τεχνικές δεξιότητες. Το αποτέλεσμα είναι λάμες με τέλεια αιχμηρότητα, στιβαρότητα και αντοχή που είναι ιδανική για καθημερινή χρήση στην κουζίνα.

Η εργονομική λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι με το χαρακτηριστικό μοτίβο διαμαντιού σχηματίζει μια συνεχόμενη μετάβαση στην όμορφα σχεδιασμένη με matt φινίρισμα λάμα. Αυτά τα μαχαίρια φτιάχνονται από ανοξείδωτο ατσάλι και εγγυώνται εύκολη, ασφαλή χρήση και βέλτιστη υγιεινή.

Υλικό

Η λάμα Shoso φτιάχνεται από 5CR15MoV ανοξείδωτο ατσάλι με σκληρότητα 56 (±1) HRC, που εγγυάται υψηλό και ομοιόμορφο επίπεδο σκληρότητας καθώς και μακροχρόνια αντοχή στην κοπή. Το κυρτό τους ακόνισμα δίνει στα μαχαίρια μια σταθερή ακμή, ιδανική για ακριβείς κοπές. Το matt τελείωμα τονίζει την ιδιαίτερη φινέτσα του μαχαιριού.

Η ματ λαβή φτιαγμένη από 18-8 ανοξείδωτο ατσάλι είναι ιδιαίτερα στιβαρή και εγγυάται επαγγελματικό κράτημα χάρη στο συμμετρικό ελλειπτικό της σχήμα. Το ενσωματωμένο μοτίβο διαμαντιού προσφέρει ασφαλές και άνετο κράτημα κατά την κοπή. Η συνεχόμενη μετάβαση από την λαβή στην λάμα δίνει έμφαση στις ξεκάθαρα καθορισμένες γραμμές των μαχαιριών.

ΚΑΛΛΙΓΡΑΜΜΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ ΕΞΑΙΣΙΑ



1 Μαχάιρι γενικής χρήσης AB-5163



2 Μαχάιρι γενικής χρήσης AB-5161

- 1 **Λάμα 12εκ.** Βάρος 66 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 78 γρ.



3 **Μαχαίρι Santoku** AB-5162



4 **Μαχαίρι Santoku** AB-5156



5 **Μαχαίρι Santoku με αυλακώσεις** AB-5157

- | | | |
|---|----------------------|---------------|
| 3 | Λάμα 14 εκ. | Βάρος 130 γρ. |
| 4 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 136 γρ. |
| 5 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 134 γρ. |
| 6 | Λάμα 18 εκ. | Βάρος 133 γρ. |
| 7 | Λάμα 21 εκ. | Βάρος 149 γρ. |



6 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5158



7 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5159



8 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5160

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



9 **Μαχαίρι ψωμιού** AB-5167

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



10 **Μαχαίρι Nakiri** AB-5168

- 8 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 167 γρ.
- 9 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 135 γρ.
- 10 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 155 γρ.
- 11 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 200 γρ.



11 **Κινέζικο μαχαίρι σεφ** AB-5165



ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



12 **Deba** AK-1132

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



13 **Μαχάρι Yanagiba** AK-1134

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



14 **Μαχάρι Yanagiba** AK-1135



S1 **Σετ Μαχαιριών** 51S-300



S2 **Σετ Μαχαιριών** 51S-310

12 **Λάμα 18 εκ.** Βάρος 250 γρ.

13 **Λάμα 21 εκ.** Βάρος 143 γρ.

14 **Λάμα 24 εκ.** Βάρος 150 γρ.

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

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



9 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Επαγγελματική σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 58 & 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood & PP πλαστικό

ΛΑΜΑ 8A solid & SUS420J2

Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

Επαγγελματική και παραδοσιακή

Τα μαχαίρια σεφ στη σειρά Seki Magoroku Kinju και Hekiju είναι ιδιαίτερα ελαφριά στο χέρι και βοηθούν στις ακριβείς κοπές. Τα επτά μαχαίρια της σειράς είναι ιδανικά για δεξιόχειρες, ενώ δύο μαχαίρια της σειράς είναι φτιαγμένα ειδικά για αριστερόχειρες. Η σειρά Kinju περιλαμβάνει τέσσερα μαχαίρια Kinju Deba και τρία μαχαίρια φιλεταρίσματος Yanagiba για ωμό κρέας και ωμό ψάρι, διαθέσιμα σε διαφορετικά μεγέθη. Η σειρά Hekiju περιλαμβάνει ένα Deba και ένα Yanagiba. Τα μαχαίρια Seki Magoroku Kinju και Hekiju προκαλούν αίσθηση με τη μεγάλη τους λειτουργικότητα και αντοχή. Τα κλασικά Ιαπωνικά μαχαίρια σε συνδυασμό με την απλή, μαύρη λαβή δημιουργούν μια διαχρονική και μίνιμαλ αισθητική.

Υλικό

Μοναδικές τεχνολογίες εφαρμόζονται στην παραγωγή της λάμας Seki Magoroku Kinju & Hekiju, καθιστώντας δυνατό να δημιουργηθεί η απαιτητική μυτερή ακμή των παραδοσιακών Ιαπωνικών μαχαiriών. Είναι ακονισμένα από τη μία μεριά, γεγονός που εγγυάται βέλτιστη και ίσια κοπή. Η μέγιστη αισχμηρότητα επιτυγχάνεται από την υψηλής ακρίβειας επεξεργασία που εφαρμόζεται στην ακμή.

Οι λαβές της σειράς Kinju & Hekiju διαφέρουν σε σχήμα και υλικό. Η εξαγωνική λαβή των μαχαiriών Kinju φτιάχνεται από πλαστικοποιημένο ενισχυμένο ξύλο για άνετη αίσθηση κατά την κοπή. Η λαβή είναι ιδιαίτερα ανθεκτική στο νερό χάρη στο υψηλής ποιότητας φυσικό ξύλο που επεξεργάζεται με μία ειδική διαδικασία. Η λαβή των μαχαiriών Hekiju, που φτιάχνεται για αριστερόχειρες, είναι πιο στρογγυλή σε σχέση με αυτή των μαχαiriών Kinju και αποτελείται από ανθεκτική ρητίνη και ανάγλυφη δερματίνη.

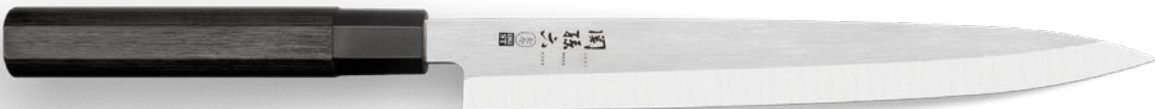


- 1 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 128 γρ.
- 2 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 139 γρ.
- 3 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 164 γρ.

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



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



3 **Μαχαίρι 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 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 99 γρ.
- 5 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 252 γρ.
- 6 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 283 γρ.
- 7 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 301 γρ.
- 8 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 138 γρ.
- 9 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 97 γρ.

Μοντέλο για αριστερόχειρες

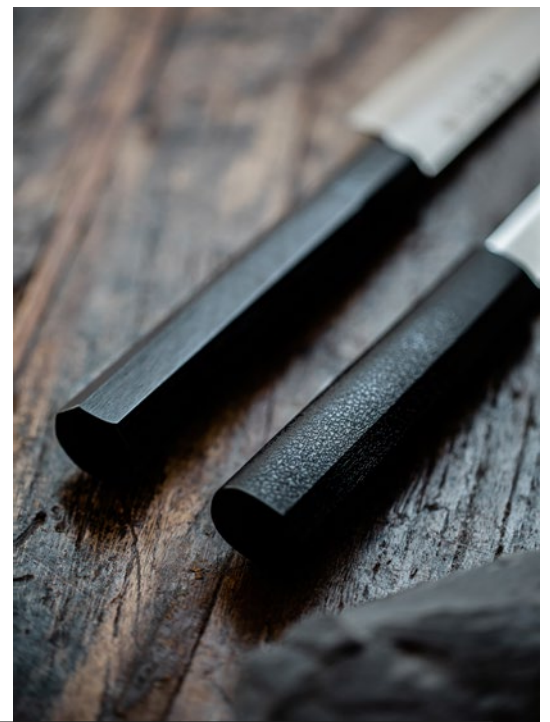


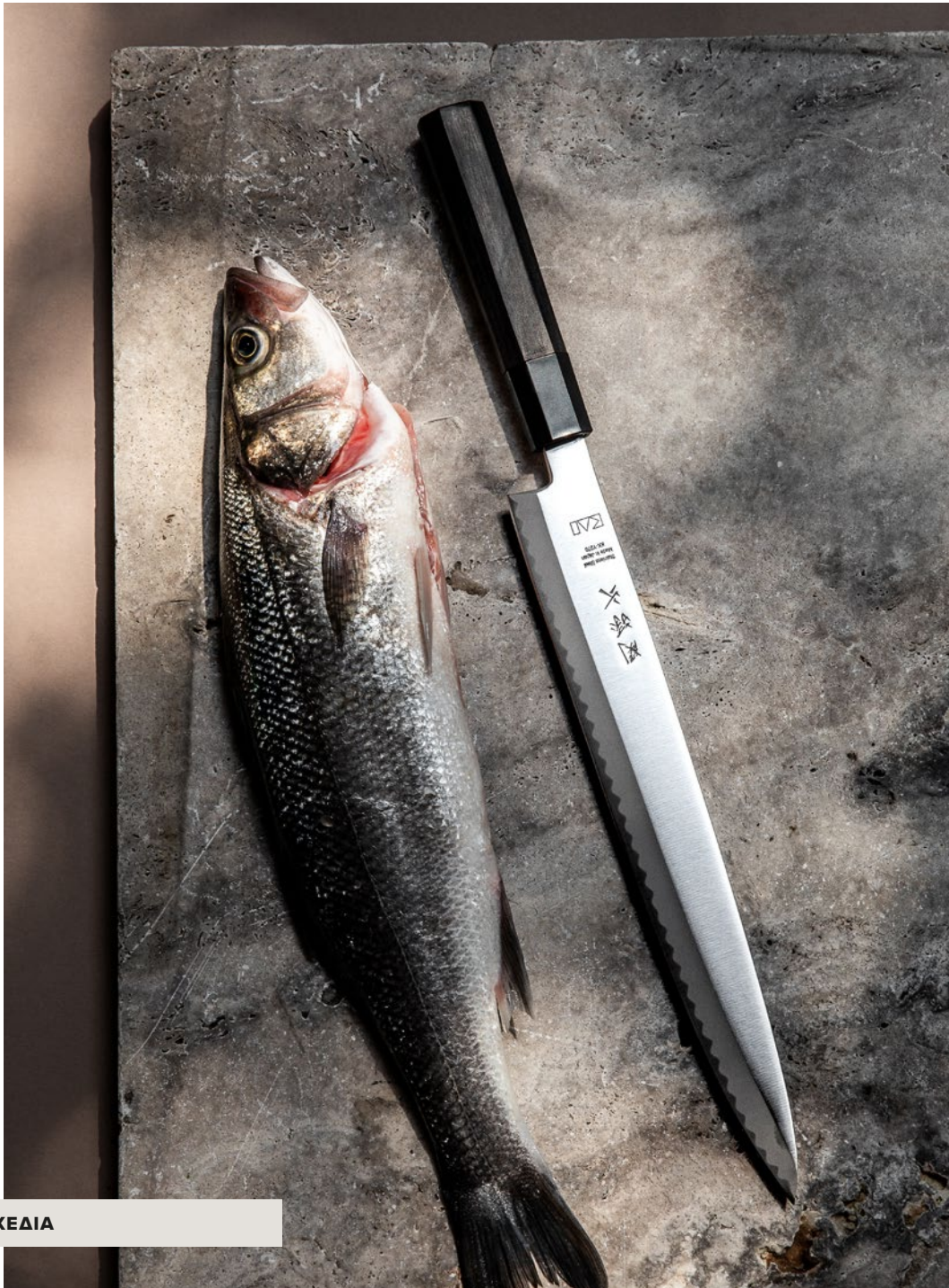
8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Μοντέλο για αριστερόχειρες



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





2 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Επαγγελματική σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 58 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 8A solid

Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

Αυθεντία στο Σούσι

Τα μαχαίρια φιλεταρίσματος Yanagiba της σειράς Seki Magoroku KK ξεχωρίζουν από τον μοναδικό σχεδιασμό του και την οκταγωνική, μαύρη matt λαβή από rakka wood. Οι πολύ μακριές λεπίδες δίνουν την δυνατότητα για πολύ λεπτές και με ακρίβεια κοπές, ιδανικές για το φιλετάρισμα ψαριών. Η μονής κοπής λεπίδα των Yanagiba είναι φτιαγμένη από ανοξείδωτο ασάλι με υψηλή περιεκτικότητα σε άνθρακα και διακοσμείται με μία ήπια, κυματοειδή γραμμή με σατινέ τελείωμα. Η σειρά KK συνδυάζει στιβαρή ποιότητα και απλή λειτουργικότητα.



1 **Μαχίρι Yanagiba** KK-0027



2 **Μαχίρι Yanagiba** KK-0030



- 1 **Λάμα 27εκ.** Βάρος 212γρ.
- 2 **Λάμα 30εκ.** Βάρος 231γρ.

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**





17 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πρεσαριστή Σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ PP πλαστικό

ΛΑΜΑ 1Κ6 ανοξείδωτο ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

和寂
WASABI



WASABI BLACK

Μονίμως κοφτερή

Η σειρά Wasabi Black μπορεί να βρει τις ρίζες της στις καθημερινές Ιαπωνικές κουζίνες. Χάρη σε ένα επιτυχημένο συνδυασμό μακροχρόνιας λειτουργικότητας και αιχμηρότητας, στιβαρής ποιότητας υλικού και μίνιμαλ σχεδιασμού, τα πολυάριθμα μαχαίρια αυτής της σειράς προορίζονται για απλή και συνεχόμενη χρήση και πείθουν με την εντυπωσιακή σχέση ποιότητας - τιμής. Τέλος, η σειρά οφείλει τον ευκολοφρόντιστο χειρισμό της στην ανθεκτική στο νερό πλαστική λαβή, της οποίας η ευχάριστη αίσθηση έχει επιτευχθεί με την προσθήκη σκόνης μπαμπού.

Υλικό

Οι γυαλισμένες λάμες της σειράς Wasabi Black φτιάχνονται από το νέας τεχνολογίας, ανθεκτικό στη σκουριά 6A/1K6 ατσάλι, με σκληρότητα 56 (±1) HRC. Το μεγάλο εύρος της σειράς προσφέρει μαχαίρια διπλής κοπής καθώς και παραδοσιακά Ιαπωνικά μαχαίρια μονής κοπής. Η ελαφρώς καμπυλωτή πίσω μεριά του μαχαιριού επιτρέπει ασφαλές κράτημα κατά την χρήση, καθιστώντας ευκολότερες τις ρυθμικές κινήσεις κοπής.

Η μαύρη πλαστική λαβή είναι ανθεκτική στο νερό και κατ' επέκταση πολύ στιβαρή. Το οβάλ της σχήμα (ή σχήμα κάστανου, ανάλογα το μαχαίρι), προσφέρει μια ευχάριστη, φυσική αίσθηση χάρη στην προσθήκη σκόνης μπαμπού.



1 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** 6710P

- 1 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 67γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 79γρ.
- 3 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 136γρ.



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** 6715U



3 **Μαχαίρι Santoku** 6716S



- 4 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 126 γρ.
- 5 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 149 γρ.
- 6 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 223 γρ.

4 **Μαχαίρι Σεφ** 6715C



5 **Μαχαίρι Σεφ** 6720C



6 **Μαχαίρι Σεφ** 6723C

**ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ
ΑΠΛΑ
ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΑ**





7 **Μαχαίρι ψωμιού** 6723B

με πριονωτή ακμή πατενταρισμένη από την KAI



8 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** 6723L



9 **Μαχαίρι Nakiri** 6716N



10 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος εύκαμπτο** 6761F



11 **Μαχαίρι Yanagiba** 6715Y

- 7 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 144 γρ.
- 8 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 136 γρ.
- 9 **Λάμα 16,5 εκ.** Βάρος 155 γρ.
- 10 **Λάμα 18 εκ.** Βάρος 84 γρ.
- 11 **Λάμα 15,5 εκ.** Βάρος 108 γρ.



12 **Μαχίρι Yanagiba** 6721Y

12 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 129γρ.

13 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 142γρ.



13 **Μαχίρι Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

- 14 **Λάμα 10,5εκ.** Βάρος 101γρ.
- 15 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 261γρ.
- 16 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 241γρ.



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Σετ μαχαιριών φιλέτου** 67S-400



S4 **Σετ Μαχαιριών** 67S-300



S5 **Σετ Μαχαιριών** 67S-310



S2 **Σετ Μαχαιριών** DM-0781EU67



S3 **Σετ Μαχαιριών** DM-0781JP67

S1 **2x 6711S**

S2 **6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L**
με την τσάντα μαχαιριών ΚΑΙ **DM-0781**

S2 **6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y**
με την τσάντα μαχαιριών ΚΑΙ **DM-0781**

S4 **6710P + 6715U + 6720C**

S5 **6710P + 6715U + 6716S**



1 ΣΧΕΔΙΟ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Σειρά για παιδιά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 58 (±1) HRC

ΛΑΒΗ PP πλαστικό

ΛΑΜΑ 420J2 ανοξείδωτο ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot design award
winner 2012



1 Προστατευτικό δακτύλων BB-0621

με την τσάντα μαχαιριών



2 Λάμα 11εκ. Βάρος 215 γρ.

2 Παιδικό μαχαίρι κουζίνας TMJ-1000

TIM MÄLZER JUNIOR

Για τα μικρά μας

Σε συνεργασία με τον Tim Mälzer, η KAI δημιούργησε ένα ειδικό Junior μαχαίρι σεφ, σχεδιασμένο να βοηθήσει τα παιδιά άνω των 6 ετών να χειριστούν τα μαχαίρια με ασφάλεια όταν μαγειρεύουν συλλογικά. Τα παιδιά παριστάνουν ότι κόβουν ενστικτωδώς με ένα είδος πριονωτής κίνησης. Σε αυτή τη βάση, η ανοξείδωτη λάμα του Junior μαχαιριού σεφ έχει εξοπλιστεί με πριονωτή ακμή, σχεδιασμένη να ελαχιστοποιήσει την απαιτούμενη προσπάθεια και το ρίσκο λάθους κατά την χρήση.

Επιπρόσθετα, η λάμα έχει στρογγυλεμένη, αμβλεία μύτη ούτως ώστε να μειώνεται περισσότερο ο κίνδυνος ατυχήματος. Χάρη στην αντιολισθητική, εργονομική πλαστική λαβή του, το Junior μαχαίρι σεφ είναι ασφαλέστερο σε μικρότερα χέρια. Το Junior μαχαίρι σεφ έρχεται με ένα εύκαμπτο προστατευτικό δακτύλων για βέλτιστη προστασία. Το μαχαίρι απέσπασε το βραβείο Red Dot Design το 2012.



ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ως επέκταση της συλλογής μαχαιριών κουζίνας, θα βρείτε παρακάτω επιπρόσθετες κατηγορίες: 1. **ακόνισμα & φροντίδα**, 2. **βάσεις κοπής**, 3. τα καθημερινά μαχαίρια **Quotidien** από τον Michel BRAS, 4. **αξεσουάρ κουζίνας & εργαλεία** και 5. τα **οικιακά ψαλίδια ΚΑΙ**.





ΑΚΟΝΙΣΜΑ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Για να ακονίσετε τα μαχαίρια της KAI με τον παραδοσιακό Ιαπωνικό και κατ' επέκταση επαγγελματικό τρόπο, προτείνουμε μια σειρά από συγκεκριμένες, κεραμικά ενωμένες πέτρες νερού. Επιπλέον, η γκάμα προσφέρει και την επιλογή των ηλεκτρικών ακονιστηριών καθώς και προϊόντα περιποίησης αλλά και προστατευτικά για τη λάμα.

- 1 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 2000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.
- 2 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 4000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.
- 3 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 8000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.
- 4 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ

Με προστατευτική θήκη



1 Πέτρα ακονίσματος νερού **Seki Magoroku** AP-0331

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ

Με προστατευτική θήκη



2 Πέτρα ακονίσματος νερού **Seki Magoroku** AP-0332

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ

Με προστατευτική θήκη



3 Πέτρα ακονίσματος νερού **Seki Magoroku** AP-0333

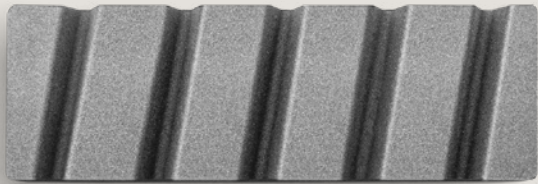
ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ

Με προστατευτική θήκη



4 Διπλή πέτρα νερού **Seki Magoroku** AP-0334

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



5 Πέτρα ισιώματος Seki Magoroku AP-0335

5 17 x 5,5 x 3 εκ.

6 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain)**
συγκρινόμενη με 3000 25,2 x 9,4 x 3,5 εκ.

Η επιφάνεια της πέτρας διαμαντιού AP-0306 αντιστοιχεί σε ανάλυση κόκκου άμμου (grain) περίπου 3000, σε σύγκριση με τις συμβατικές πέτρες νερού και είναι ιδανική για να επαναφέρει μικρές ζημιές στην ακμή του μαχαιριού χάρη στην τραχιά της επιφάνεια.

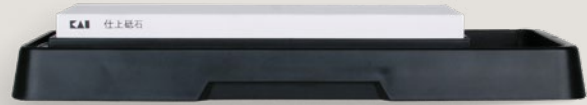


6 Πέτρα διαμαντιού AP-0306

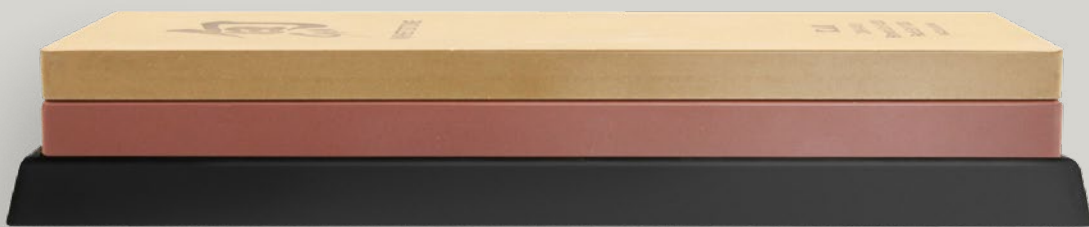


- 7 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000/4000** 21 x 7 x 3 εκ.
 8 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 εκ.
 9 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 800** 18,5 x 6,4 x 2 εκ.
 10 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000** 18,5 x 6,4 x 2 εκ.
 11 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 εκ.
 12 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 εκ.
 13 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000** 18,5 x 6,4 x 2 εκ.

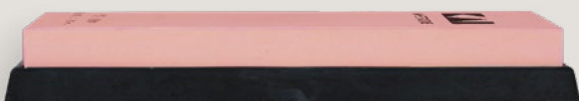
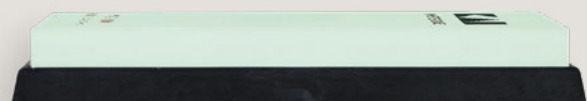
με βάση στήριξης

10 **Πέτρα ακονίσματος νερού** AP-0304

με βάση στήριξης

11 **Διπλή πέτρα νερού** AP-03057 **Διπλή πέτρα νερού Shun** DM-0400

με βάση στήριξης

8 **Διπλή πέτρα νερού Shun** DM-070812 **Διπλή πέτρα νερού** AP-03169 **Πέτρα ακονίσματος νερού** WS-080013 **Πέτρα ακονίσματος νερού** WS-3000



για λεπίδες διπλής κοπής



14 **Οδηγός ακονίσματος** AP-0327

14 **Nylon** 10 x 1,6 εκ.,
με ύψος λάμας τουλάχιστον 3,5 εκ.

- 15 **AP-118 + APF-118**
- 16 **για το φινίρισμα της λάμας**
- 17 **για το φινίρισμα της λάμας**
- 18 **με κεραμική μονάδα ακονίσματος**
13,8 x 11,1 x 10,5 εκ., 875 γρ.
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watts
- 19 **για το βασικό ακόνισμα**
- 20 **για το βασικό ακόνισμα**

Τα δύο ζευγάρια πετρών, που βρίσκονται το ένα πίσω από το άλλο, μειώνουν τα βήματα εργασίας από δύο σε ένα. Το πρώτο, πιο σκληρό ζευγάρι επαναφέρει τη στομωμένη ακμή. Το δεύτερο, πιο λεπτό ζευγάρι πετρών φινίρει την ακμή του μαχαριού.



18 **Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών AP-118**



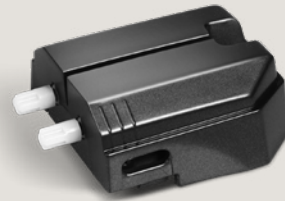
συμπεριλαμβάνεται ανταλλακτικό για το φινίρισμα



15 **Σετ ηλεκτρικού ακονιστηριού μαχαιριών AP-118S**



16 **Ανταλλακτικό φινιρίσματος για AP-118 APF-118**



19 **Ανταλλακτικό για AP-118 APR-118**



προηγούμενο μοντέλο

17 **Ανταλλακτικό φινιρίσματος για AP-118 APF-118-A**



προηγούμενο μοντέλο

20 **Ανταλλακτικό για AP-118 APR-118-A**



- 21 **πλαστικό** 13,8 x 5,1 x 5,7 εκ.,
Πέτρες διαμαντιού 270 grain (4x),
Κεραμικοί τροχοί 150 grain (2x),
Κεραμική ράβδος 1000 grain (2x)
- 22 **πλαστικό** 12 x 4,8 x 5 εκ.,
Πέτρες διαμαντιού 270 grain (2x),
Κεραμικοί τροχοί 150 grain (2x),
Κεραμική ράβδος 1000 grain (2x)
- 23 **Πανί με μικροΐνες** 40 x 40 εκ.
100% ιαπωνικό λάδι καμέλιας ασφαλές για τα τρόφιμα
- 24 **μήκος λάμας μέχρι το πολύ 17 εκ.**
- 25 **μήκος λάμας μέχρι το πολύ 24 εκ.**
- 26 **μήκος λάμας μέχρι το πολύ 32 εκ.**
- 27 **Λουρί ακονίσματος από δέρμα ρώσικης αγελάδας, δύο όψεων** επιφάνεια ακονίσματος: 20,5 x 4 εκ.
Κρέμα γυαλίσματος με οξείδιο του χρωμίου ιδιαίτερα απαλή

για μαχαίρια διπλής κοπής



21 **Ακονιστήρι κεραμικό & διαμαντιού**
Seki Magoroku AP-0308

για μαχαίρια διπλής κοπής



22 **Ακονιστήρι κεραμικό & διαμαντιού**
Seki Magoroku AP-0162



23 **Σετ Περιποίησης Μαχαιριών** 425390000

μεγάλο



- 24 **Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος S** CK-S
- 25 **Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος M** CK-M
- 26 **Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος L** CK-L



27 **Σετ ακονίσματος & φινιρίσματος μαχαιριών** 410090001

ΒΑΣΕΙΣ ΚΟΠΗΣ & ΜΠΛΟΚ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

Τα μπλοκ μαχαιριών και οι βάσεις κοπής είναι μια άριστη προσθήκη στην υπόλοιπη γκάμα των μαχαιριών της ΚΑΙ. Το διαχρονικό πορτοφόλιο προϊόντων φτιάχνεται στο χέρι με τα υψηλότερα στάνταρ και αντιπροσωπεύει κορυφαία ποιότητα και σχεδίαση.

Κατ' επέκταση, δεν αποτελεί έκπληξη ότι υπάρχουν υψηλές απαιτήσεις και για την ποιότητα του ακατέργαστου ξύλου. Συνεπώς, η ομορφιά και τα ποικίλα χαρακτηριστικά των ξύλων που χρησιμοποιούνται, παίζουν τον ίδιο σημαντικό ρόλο στην διαδικασία παραγωγής όσο και η βιωσιμότητα τους και η περιβαλλοντική ευθύνη. Η ανθεκτικότητα των προϊόντων ταιριάζει με τους κύκλους ζωής των ξύλων που χρησιμοποιούνται, γεγονός που σημαίνει ότι τα ακατέργαστα υλικά που χρησιμοποιούνται μπορούν να "ξεναφυτρώσουν" και να ανανεώνονται κατά τη διάρκεια της ζωής του προϊόντος.



1 **Βάση κοπής** DM-0795



2 **Βάση κοπής** DM-0789

1 **Βελανιδιά** 39 x 26,2 x 5,3 εκ.
με αντιολισθητικά τακάκια

2 **Βελανιδιά** 39 x 26 x 3,6 εκ.
με αντιολισθητικά τακάκια

Διαθέσιμο και σε σετ με 3 μαχαιρία Shun Classic:
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)

3 **Καρυδιά** περίπου 58 x 35-40 x 5 εκ.

περιορισμένη έκδοση 200 τεμαχίων τον χρόνο



3 **Βάση κοπής** DM-0809



- 4 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 27,5 x 21,5 x 1 εκ.
- 5 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 40,5 x 27,5 x 1,35 εκ.
- 6 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 45,7 x 30,5 x 2 εκ.
- 7 **πλαστικό, μαύρη** 30 x 22 x 0,2 εκ.
με κλίμακα μέτρησης
- 8 **πλαστικό, μαύρη** 37 x 27 x 0,2 εκ.
με κλίμακα μέτρησης
- 9 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 36 x 33 x 2,5 εκ.
σχήμα D, με ρυάκι για τα ζουμιά



- 4 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος S** DM-0814
- 5 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος M** DM-0816
- 6 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος L** DM-0817



- 7 **Εύκαμπτη επιφάνεια κοπής, Μέγεθος S** BZ-0042
- 8 **Εύκαμπτη επιφάνεια κοπής, Μέγεθος L** BZ-0043



- 9 **Βάση κοπής δύο όψεων Hinoki Shun** DM-0818



10 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-5



13 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0805



14 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0806

11 Μπλοκ Μαχαιριών
"Stonehenge" STH-412 Μπλοκ Μαχαιριών
"Stonehenge" STH-3

- 10 **Καρυδιά/Ανοξείδωτο ατσάλι** 21 x 21 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 10 μαχαιρία
- 11 **Καρυδιά/Γρανίτης** 21 x 21 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 10 μαχαιρία
- 12 **Βελανιδιά/Ανοξείδωτο ατσάλι** 21 x 21 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 10 μαχαιρία
- 13 **Βελανιδιά** 34 x 14 x 26,5 εκ.
μεγάλο, για 6-8 μαχαιρία
- 14 **Καρυδιά** 34 x 14 x 26,5 εκ.
μεγάλο, για 6-8 μαχαιρία
- 15 **Βελανιδιά** 26 x 17 x 25,3 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαιρία



15 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0821



16 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-3.3



20 Μαγνητική βάση μαχαιριών DM-0800



21 Μαγνητική βάση μαχαιριών DM-0807



17 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4.1



18 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4.3

- 16 Βελανιδιά/Γρανίτης 18 x 10 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαίρια
- 17 Καρυδιά/Ανοξείδωτο ατσάλι 18 x 10 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαίρια
- 18 Καρυδιά/Γρανίτης 18 x 10 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαίρια
- 19 Βελανιδιά/Γρανίτης 31 x 18 x 34 εκ.
2 πλευρές μαγνητικές, για 6-8 μαχαίρια
- 20 Βελανιδιά 39 x 6,5 x 3 εκ.
- 21 Καρυδιά 39 x 6,5 x 3 εκ.
- 22 Καρυδιά/Γρανίτης 31 x 18 x 34 εκ.
2 πλευρές μαγνητικές, για 6-8 μαχαίρια

360° περιστροφή



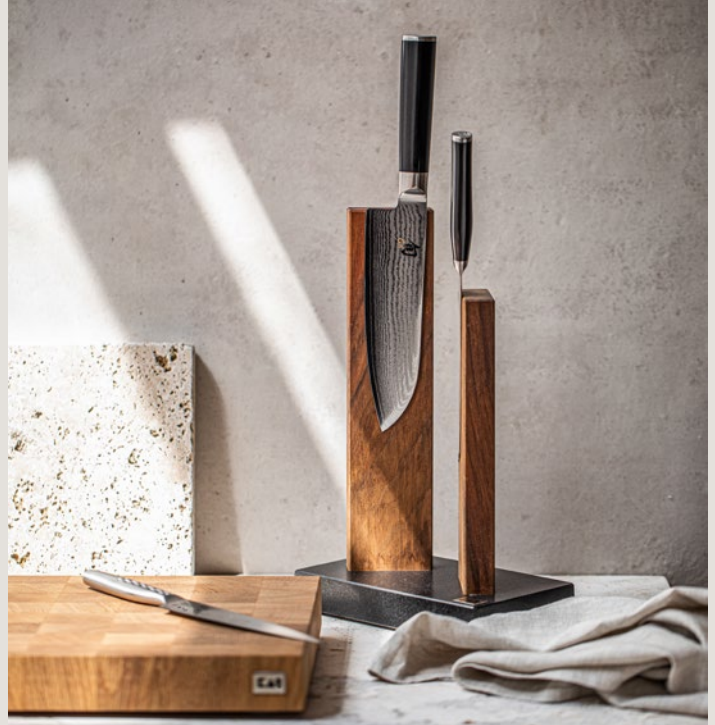
19 Μπλοκ Μαχαιριών, περιστρεφόμενη DM-0794SB

360° περιστροφή



22 Μπλοκ Μαχαιριών, drehbar DM-0799

- 23 **Οξιά** 15,5 x 10 x 25 εκ., για 5 μαχαίρια
 24 **Βελανιδιά** 17 x 10 x 30 εκ., για 5 μαχαίρια
 25 **Καρυδιά** 31 x 18 x 34 εκ.
 αποσυναρμολογούμενο, για 8 μαχαίρια
 26 **Βελανιδιά** 31 x 18 x 34 εκ.
 αποσυναρμολογούμενο, για 8 μαχαίρια
 27 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +
 6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**
 αποσυναρμολογούμενο, για 8 μαχαίρια



23 **Μπλοκ Μαχαιριών Κύβος** DM-0819



25 **Μπλοκ Μαχαιριών** DM-0810



24 **Μπλοκ μαχαιριών σε σχήμα C** DM-0803



26 **Μπλοκ Μαχαιριών 6600BN**
 27 **Μπλοκ Μαχαιριών, περιέχει** 6799

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



Η σειρά μαχαιριών Quotidien είναι μια ξεχωριστή επέκταση της συλλογής Michel BRAS. Όπως υποδηλώνει και το όνομα Quotidien ("καθημερινός" στα γαλλικά), αυτά τα μαχαίρια σχεδιάστηκαν για καθημερινή χρήση στην κουζίνα. Η σειρά αποτελείται από τρία μαχαίρια διαφορετικού μεγέθους με επιτιτανωμένες λάμες για όλες τις χρήσεις, τα οποία χαρακτηρίζονται από την συνεπή τους λειτουργικότητα και αιχμηρότητα καθώς και από την στιβαρή ποιότητα του υλικού. Χάρη στο ελαφρύ τους βάρος, είναι ιδιαίτερως εύκολα κατά τη χρήση.



1 **Μαχαίρι σχισίματος Quotidien No.1** BK-0025

- 1 **Λάμα 7,5 εκ.** Βάρος 58 γρ.
- 2 **Λάμα 12 εκ.** Βάρος 76 γρ.
- 3 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 94 γρ.



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης Quotidien No.2** BK-0026



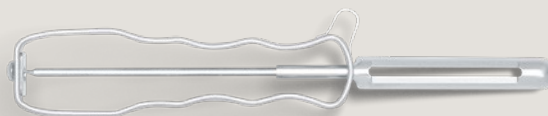
3 **Μαχαίρι γενικής χρήσης Quotidien No.3** BK-0027

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ & ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αντιστοιχίζοντας τον χαρακτήρα των μαχαιριών σεφ, η ΚΑΙ προσφέρει την ιδανική προσθήκη επιλεγμένων εργαλείων κουζίνας και χρήσιμων αξεσουάρ για καθημερινή χρήση. Στο επίκεντρο των προσεκτικά διαλεγμένων βοηθητικών εργαλείων είναι ο κομψός σχεδιασμός τους αλλά και η ευκολία στην χρήση καθώς έχουν κατασκευαστεί έτσι ώστε να είναι λειτουργικά. Όλη η γκάμα των προϊόντων είναι υψηλής ποιότητας προσφέρει ιδανικές λύσεις στο μαγείρεμα και την κοπή.



1 **Αποφλοιωτής T** DH-3107



2 **Αποφλοιωτής I** DH-6001



3 **Αποφλοιωτής T** DH-6000

- 1 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 9 εκ. / Λαβή 10 εκ.
- 2 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 5 εκ. / Λαβή 11 εκ. για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες
- 3 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 5 εκ. / Λαβή 9 εκ.
- 4 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 9 εκ. / Λαβή 10 εκ. ίσιες λεπίδες + λεπίδες Julienne



4 **Αποφλοιωτής T** DH-3301



5 **Αποφλοιωτής T** BK-0204

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές του
π.χ. για ginger, wasabi, ραπανάκι, σκόρδο

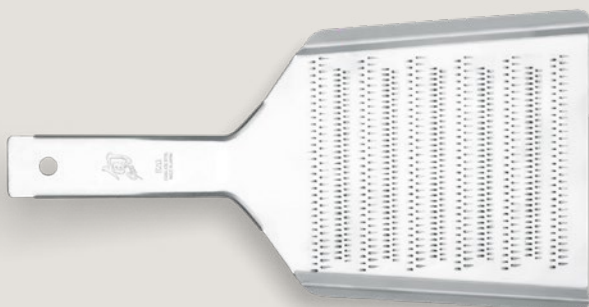


8 **Αποφλοιωτής I** BK-0201

κάλυμα συλλογής



9 **Αποφλοιωτής I** DH-6006



6 **Μικροτρίφτης Shun** DM-0900



7 **Τσιμπιδάκι για κόκαλα ψαριών** BC-0751

- 5 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** Λάμα 5,7 εκ. / Λαβή 10,5 εκ.
2x ίσιες λεπίδες με ύψος 0,3 και 0,4 χιλ.
2x λεπίδες Julienne με ύψος 1,85 και 3,5 χιλ.
- 6 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 27,5 x 14,3 εκ.
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές του
- 7 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 13,9 x 2,1 x 2,3 εκ.
- 8 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** Λάμα 4,2 εκ. / Λαβή 10,5 εκ.
2x ίσιες λεπίδες με ύψος 0,3 και 0,4 χιλ.
- 9 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Μήκος 21,0 εκ. / Λαβή 12,5 εκ.



π.χ. για σκληρό τυρί, σοκολάτα, τζίντζερ, ξύσμα λεμονιού, μοσχοκάρυδο, καρότα



10 **Λεπτός τρίφτης & ζέστερ** PG-0001

π.χ. για γογγύλι, καρότο, αγγούρι, κολοκύθι, πατάτα, ραπανάκι



12 **Τρίφτης Ζουλιέν** PG-0003

π.χ. για κολοκύθι, μαλακό τυρί, καρότα, σοκολάτα, σκληρό τυρί, καρύδα



13 **Τρίφτης "κορδέλα"** PG-0002

με ξύλινη βούρτσα



11 **Τρίφτης Ζουλιέν, σκληρός** DH-5705



14 **Τρίφτης JANUS, λευκός** BP-0022

15 **Τρίφτης JANUS, μαύρος** BP-0021

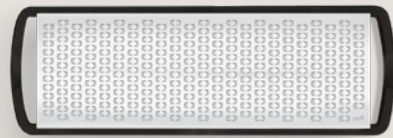
- 10 **Γκρί** Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.
σχέδιο κοπτικού Ishimatsu
- 11 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 13,6 x 7 x 3,2 εκ.
με δοχείο συλλογής
- 12 **Ροζ** Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.
σχέδιο κοπτικού Yabanemoyo
- 13 **Πράσινος** Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.
σχέδιο κοπτικού Kanokoshibori
- 14 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 23,3 x 11 x 5,5 εκ.
με δοχείο συλλογής
- 15 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 23,3 x 11 x 5,5 εκ.
με δοχείο συλλογής
- 16 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 10 x 4,4 εκ.
2 τρίφτες για τζίντζερ (λεπτό) και wasabi (πολύ λεπτό),
με δοχείο συλλογής



16 **Τρίφτης, λεπτός/πολύ λεπτός** DH-5704

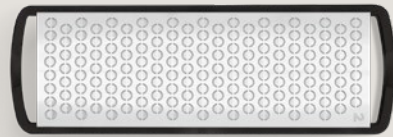


17 **Μαντολίνο** BK-0212

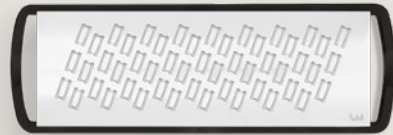


19 **Εναλλασσόμενη λεπίδα No.1, πολύ λεπτό** BK-0214

- 17 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ. / Λαβή 11,5 εκ.
- 18 **Βάση κοπτικών + BK-0214 + BK-0215 +
BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**
- 19 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 20 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 21 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 22 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 23 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 24 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.



20 **Εναλλασσόμενη λεπίδα No.2, λεπτό** BK-0215



21 **Εναλλασσόμενη λεπίδα No.3, χοντρό** BK-0216



18 **Σετ Τρίφτες** BK-0221



22 **Εναλλασσόμενη λεπίδα No.4, Μαντολίνο** BK-0217



23 **Εναλλασσόμενη λεπίδα No.5, Julienne 2 χιλ.** BK-0218



24 **Εναλλασσόμενη λεπίδα No.6, Julienne 1 χιλ.** BK-0219

ΚΑΛΟΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΚΑΛΟΔΟΥΛΕΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



25 Στίφτης λεμονιού DH-3018



27 Γουδί με ξύλινο χερούλι DH-3020



26 Στίφτης πορτοκαλιού / γκρέιπφρουτ DH-3017

- 25 **Πορσελάνη** 14,3 x 12,8 x 5,1 εκ.
Αντιολισθητικό χάρη στην σιλικόνη στο κάτω μέρος
- 26 **Πορσελάνη** 17 x 15,6 x 6,6 εκ.
Αντιολισθητικό χάρη στην σιλικόνη στο κάτω μέρος
- 27 **Πορσελάνη/Οξιό** 10,2 x 6,2 εκ.



28 **Ψαλίδι κουζίνας DIRK, μαύρο** BP-0023

29 **Ψαλίδι κουζίνας DIRK, λευκό** BP-0024

αποσυναρμολογούμενο



32 **Ψαλίδι Κουζίνας** DH-6002

αποσυναρμολογούμενο



30 **Ψαλίδι Κουζίνας, μικρό** BK-0202

αποσυναρμολογούμενο



33 **Ψαλίδι μυρωδικών** DM-7100

με καρδοθραύστη,
αποσυναρμολογούμενο



31 **Ψαλίδι Κουζίνας, μεσσαίο** BK-0203

28 **Μέγεθος 21 εκ.** Λάμα 8 εκ., με θήκη για την λάμα

29 **Μέγεθος 21 εκ.** Λάμα 8 εκ., με θήκη για την λάμα

30 **Μέγεθος 20 εκ.** Λάμα 7 εκ.

31 **Μέγεθος 23 εκ.** Λάμα 8,5 εκ.

32 **Μέγεθος 21,5 εκ.** Λάμα 7,5 εκ.
με πριονωτή λάμα

33 **Μέγεθος 19 εκ.** Λάμα 5 εκ.



αποσυναρμολογούμενο / 9 επίπεδα διαβάθμισης



reddot winner 2021

34 Μύλος μπαχαρικών / μυρωδικών "Le Moulin" BK-0220

32 **Λάμα 12 εκ.** Λαβή 11,5 εκ.
με πλαστική θήκη

33 **Λάμα 9 εκ.** Λαβή 9,5 εκ.
με θήκη

34 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 5,5 x 18 εκ.



32 **Μαχαίρι για φρούτα με πλαστική θήκη** DH-3014



33 **Μαχαίρι φρούτων KAI με θήκη** DH-3002



35 **Βαλίτσα Μαχαιριών Shun, μεσσαίο** DM-0780

35 **Κλειστό** 50 x 27 x 10 εκ.
Ανοιχτό 102 x 49 εκ.
για 9 μεγάλα και 8 μικρά μαχαίρια

36 **Βαμβάκι / Πολυεστέρας**
σε διάφορα μεγέθη

37 **Κλειστό** 46 x 16 x 7 εκ.
Ανοιχτό 46 x 47 εκ.
για 4 μεγάλα και 3 μικρά μαχαίρια

38 **Βισκόζη**
με ρυθμιζόμενο λουρί λαιμού και θηλιά
για δέσιμο στη μέση

39 **Βαμβάκι / Πολυεστέρας**
με ρυθμιζόμενο λουρί λαιμού και θηλιά
για δέσιμο στη μέση

40 **Βαμβάκι** γυναικειο ή ανδρικο
σε διάφορα μεγέθη



37 **Θήκη μαχαιριών KAI, μικρό** DM-0781



38 **Μαγειρική ποδιά Shun Classic, μαύρη** 457500600

39 **Μαγειρική ποδιά Tim Mälzer, γκρι** 467500000

γυναικειο ή ανδρικο



36 **Σακάκι Σεφ Shun**



40 **Μπλουζάκι πόλο Shun**

ΟΙΚΙΑΚΑ ΨΑΛΙΔΙΑ

- 1 **Μέγεθος 205 χιλ.**
- 2 **Μέγεθος 230 χιλ.**

7000

Τα επαγγελματικά ψαλίδια φτιάχνονται από ιδιαίτερα σκληρό ανοξείδωτο ατσάλι (AUS 8A) με σκληρότητα 58 (± 1) HRC. Τα ψαλίδια διαθέτουν εξ' ολοκλήρου matt επιφάνεια με μαύρες λαβές πολυουρεθάνης. Η ρυθμιζόμενη βίδα "Duplex Interlock" διασφαλίζει σταθερή ρύθμιση πίεσης.



1 **Ψαλίδι 7205**



2 **Ψαλίδι 7230**



- 3 Μέγεθος 250 χιλ.
- 4 Μέγεθος 250 χιλ.
- 5 Μέγεθος 250 χιλ.
- 6 Μέγεθος 250 χιλ.
- 7 Μέγεθος 240 χιλ.

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



- 3 Ψαλίδι 7250
- 4 Ψαλίδι 7250L Μοντέλο για αριστερόχειρες
- 5 Ψαλίδι με πριονωτή λεπίδα 7250SE



- 6 Ψαλίδι λεπτό - ελαφρύ 7250SL



- 7 Ψαλίδι για ίνες με πριονωτή λεπίδα 7240AS



8 **Ψαλίδι 7280**

9 **Ψαλίδι με πριονωτή λεπίδα 7280SE**



10 **Ψαλίδι 7300**

1000

Οι λεπίδες της σειράς 1000 είναι κατασκευασμένες από συμπαγές, ανθεκτικό στην υγρασία SUS420J2 ανοξείδωτο ατσάλι με σκληρότητα 50 (± 1) HRC. Οι μαύρες και γκρι λαβές είναι φτιαγμένες από δύο διαφορετικά είδη πλαστικού. Το σταθερό ελαστομερές των εργονομικά σχεδιασμένων λαβών εξασφαλίζει πολύ άνετο και ασφαλή χειρισμό.



11 **Ψαλίδια κεντήματος 1140ST**

8 **Μέγεθος 280 χιλ.**

9 **Μέγεθος 280 χιλ.**

10 **Μέγεθος 300 χιλ.**

11 **Μέγεθος 140 χιλ.**

12 **Μέγεθος 165 χιλ.**



12 **Ψαλίδια ραπτικής 1165ST**



13 Ψαλίδια για υφάσματα 1220ST



14 Ψαλίδια μεταποίησης ρούχων 1230ST

13 Μέγεθος 220 χιλ.

14 Μέγεθος 230 χιλ.

**ΠΡΑΚΤΙΚΑ
ΑΚΡΙΒΗ
ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ**



V5000

Η σειρά V5000 αναπτύχθηκε συγκεκριμένα για οικιακή χρήση. Τα ψαλίδια κατασκευάζονται από ανοξείδωτο ατσάλι (NSSWR-2) με σκληρότητα 56 (±1) HRC. Οι λάμες των ψαλιδιών διαθέτουν matt τελείωμα. Η ρυθμιζόμενη βίδα φτιαγμένη από ανοξείδωτο ατσάλι εγγυάται την τέλεια ρύθμιση πίεσης. Η εργονομική λαβή, η οποία είναι διαθέσιμη σε τρία χρώματα ανά μοντέλο, είναι φτιαγμένη από άκαμπτο ελαστομερές και ως εκ τούτου ταιριάζει άνετα και με ασφάλεια στο χέρι.

- 15 **Μέγεθος 135 χιλ.**
- 16 **Μέγεθος 135 χιλ.**
- 17 **Μέγεθος 165 χιλ.**
- 18 **Μέγεθος 165 χιλ.**
- 19 **Μέγεθος 210 χιλ.**
- 20 **Μέγεθος 210 χιλ.**



- 15 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5135B
- 16 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5135P



- 17 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5165B
- 18 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5165P



- 19 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5210B
- 20 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5210P

ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ

**KAI Collection Kitchen Knives
Version 2.0 2023, GR**

Εκδότης και υπεύθυνος
περιεχομένου:

KAI EUROPE GmbH

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

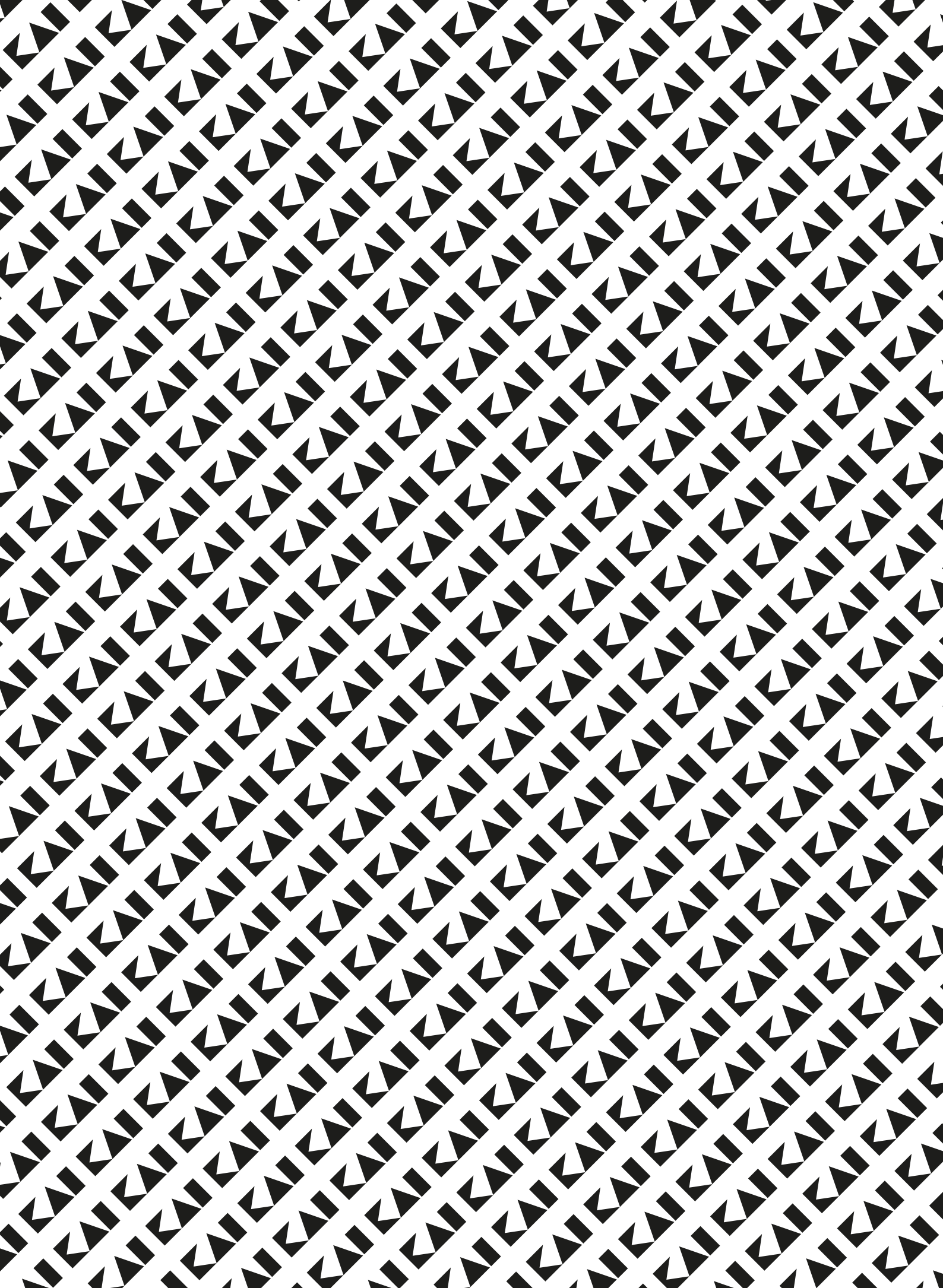
Σχεδιασμός και υλοποίηση:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

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

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

Όλες οι πληροφορίες παρέχονται χωρίς εγγύηση. Τυπογραφικά λάθη και σφάλματα είναι κατοχυρωμένα.
Δεν υπάρχει ευθύνη για την ορθότητα, την πληρότητα και την επικαιρότητα.





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

