

SEKI MAGOROKU  
**SUSHI MASTER**

KK YANAGIBA SERIES



関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



関孫六

Shun-Itane Steel  
Made in Japan  
KS-V279



[www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)

MADE IN JAPAN

関孫六  
SEKI MAGO ROKU

## KK Yanagiba

Series with 2 blade shapes  
Made in Japan

Die japanischen Filetirmesser der Seki Magoroku KK Yanagiba Serie zeichnen sich durch ihre puristische Formsprache und dem oktogonalen, schwarzmattem Pakkaholzgriff aus. Die extrem lange, schlanke Klingenform ermöglicht hauchdünne, präzise Schnitte – perfekt zum Filetieren von Fisch. Die einseitig geschliffene Schneide des Yanagibas ist aus rostfreiem Carbonstahl gefertigt, welcher die strengen europäischen Normen erfüllt, und ist mit einer weichen, wellenförmigen Linie als satiniertes Finish verziert. Die KK Serie verbindet robuste Qualität mit schlichter Funktionalität.

*The Seki Magoroku KK Yanagiba Japanese slicing knives are distinguished by their pure form and the octagonal, black matt handle made of pakka wood. The extremely long, slim blade shape enables wafer-thin, precise cuts - perfect for slicing fish. The Yanagiba's one-side bevelled blade is made of high carbon stainless steel that meets stringent European standards and is decorated with a soft, wavy line as a satin finish. The KK series combines robust quality with simple functionality.*

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, dans le respect des normes européennes, et est décorée avec une belle ligne ondulée au fini satin. La série KK associe qualité, robustesse et fonctionnalité.





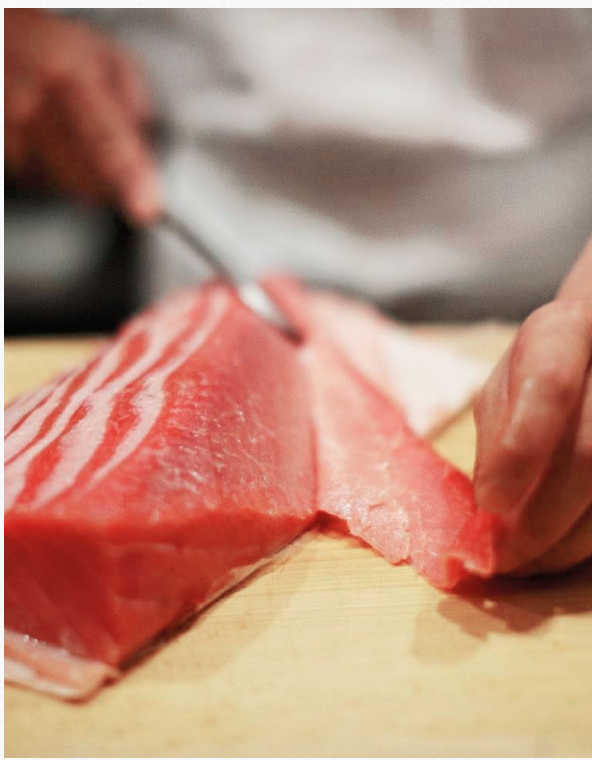
**I. Yanagiba KK-0030**

Blade *Klinge* Lame  
11.85" / 30,0 cm  
Handle *Griff* Poignée  
12,7 cm

**II. Yanagiba KK-0027**

Blade *Klinge* Lame  
10.65" / 27,0 cm  
Handle *Griff* Poignée  
12,7 cm

4 260163 219343



kai corporation  
Tokyo Japan

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

[www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)