



ORIGINALS .
MADE IN JAPAN .



The grater from the PURE KOMACHI range are equipped with durable and ultra-sharp stainless steel blades and have a Japanese blade pattern. They are inspired by the traditional kimono patterns called Edo Komon and by way of a special etching technique allow reduced effort during use. Food is cut precisely, not crushed - so that aroma and taste can develop fully. The grater has an ergonomic grip and is dishwasher suitable. In 2016, the grater were awarded the German Design Award Special.

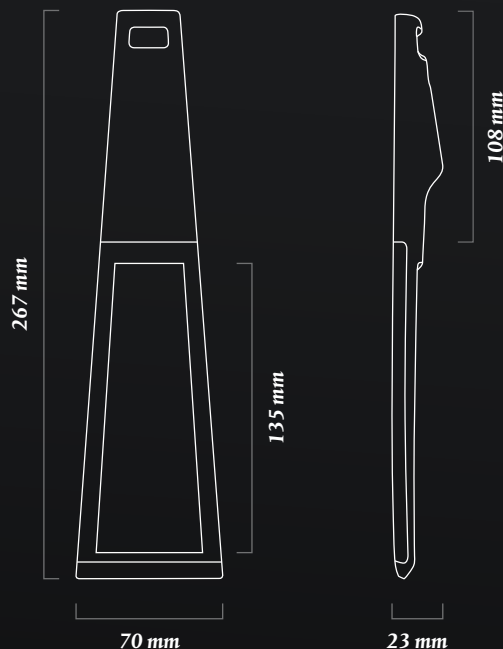
Die Reiben aus der Serie PURE KOMACHI sind mit langlebigen und extrem scharfen Edelstahlklingen bestückt und weisen ein japanisches Klingensmuster auf. Diese sind von den klassischen Kimono Mustern, den sogenannten Edo-Komon inspiriert und sorgen in Verbindung mit einer speziellen Ätztechnik für einen verminderten Kraftaufwand beim Gebrauch. Lebensmittel werden präzise geschnitten, nicht zerdrückt – so dass sich Aroma und Geschmack voll entfalten können. Die Reibe besitzt einen ergonomischen Griff und ist spülmaschineneeignet. Die Reiben wurden 2016 mit dem German Design Award Special ausgezeichnet.

Les râpes de la série PURE KOMACHI sont équipées de lames en acier inoxydable durables et extrêmement tranchantes et disposent d'un motif de lame japonais. Ceux-ci sont inspirés des motifs de kimonos classiques, appelés Edo-Komon et se chargent de réduire l'effort en cours d'utilisation grâce à une technique spéciale d'incision. Les aliments peuvent être coupés avec précision, sans être écrasés - de sorte que l'arôme et la saveur puissent se développer pleinement. La râpe possède une poignée ergonomique et peut être mise au lave-vaisselle. Les râpes ont été distinguées en 2016 par le German Design Award Special.



Specifications

Technische Daten / Données techniques



Blade handling / Klingenbearbeitung / Traitement de la lame
Etching technology / Ätztechnik / Technique d'incision

Blade material / Klingenmaterial / Matériau de la lame
SUS304 (0.2 mm), Stainless Steel / Edelstahl / Acier inoxydable

Grip material / Griffmaterial / Matériau de la poignée
Elastomer / Élastomère



kai Europe GmbH, Kottendorfer Strasse 5,
42697 Solingen, Germany

kai-europe.com
facebook.com/kaieurope



4260
16321
5390



PURE KOMACHI

Grater & Zester
Reiben & Zester / Râpe & Zesteur

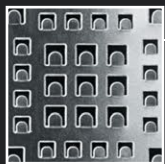
Fine Grater & Zester

Feine Reibe & Zester / Râpe Fine & Zesteur

#PG-0001

1

Use
Verwendung
Utilisation



Ichimatsu *



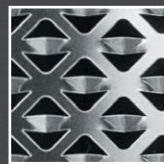
Ribbon Grater

2-Wege Reibe / Râpe Ruban

#PG-0002

2

Use
Verwendung
Utilisation



Kanokoshihori **



Julienne Slicer

Julienne Hobel / Râpe à Julienne

#PG-0003

3

Use
Verwendung
Utilisation



Yabanemonyo ***



* Japanese for "checkered pattern" / japanisch für "Schachmuster"
Japonais pour "damier"

** Japanese for "dappled white spotted pattern" / japanisch für "gesprenkelt mit weißen Flecken"
Japonais pour "moucheté de taches blanches"

*** Japanese for "arrow feather" / japanisch für "Pfeilfeder"
Japonais pour "plume de la flèche"