

Shun Classic White

inclusive limited knife »Kiritsuke«



CONSTRUCTION OF

OUR SHUN CLASSIC

WHITE KNIVES

double-sided edge
beidseitiger Schliff
émouture symétrique

32 layers of Damascus steel
32 Lagen Damaszenerstahl
32 couches d'acier damassé

VG MAX core steel
VG MAX Kernstahl
acier noyau VG MAX

traditional chestnut shape
traditionelle Kastanienform
forme traditionnelle de châtaignier

ashwood-coloured pakkawood
eschefarbenes Pakkaholz
bois de pakka de couleur frêne



Shun Classic White

version with ashwood-coloured handle

The Shun Classic White series with its six selected blade shapes and bright ash wood coloured handle is now an integral element of the Shun Classic series. The light coloured version also combines centuries-old Japanese Samurai blacksmithing with modern and sophisticated manufacturing processes. The result are chef knives, which have been perfected to the smallest detail and consistently designed for continual sharpness - ideal for professional use.

Die Shun Classic White Serie mit ihren sechs ausgewählten Klingensformen und hellem eschefarbenem Griff ist jetzt fester Bestandteil der Shun Classic Serie. Auch die Version mit hellem Griff vereint jahrhundertealte, japanische Samurai Schmiedekunst mit modernen und technisch ausgereiften Fertigungsverfahren. Das Ergebnis sind Kochmesser, die bis ins kleinste Detail ausgereift und konsequent auf beständige Schärfe ausgerichtet wurden – ideal für den professionellen Gebrauch.

L'univers Shun Classic compte maintenant une nouvelle série : la série Shun Classic White, avec sa sélection de six formes de lames et son manche en frêne. La version claire associe également les techniques de forge des sabres de samourais japonais, vieilles de plusieurs siècles, à des procédés de fabrication modernes et sophistiqués. Le résultat est un couteau pensé dans les moindres détails et conçu pour une performance de coupe exceptionnelle.



Overview of the series

six models as an integral part



Paring knife | DM-0700W
Blade 3.5" / 9,0 cm, Handle 10,4 cm



Utility knife | DM-0701W
Blade 6.0" / 15,0 cm, Handle 10,4 cm



Santoku | DM-0702W
Blade 7.0" / 18,0 cm, Handle 12,2 cm

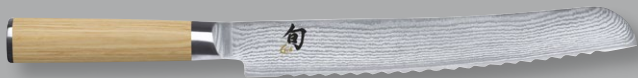
Ltd. Edition »



Chef's knife | DM-0706W
Blade 8.0" / 20,0 cm, Handle 12,2 cm



Slicing knife | DM-0704W
Blade 9.0" / 23,0 cm, Handle 12,2 cm



Bread knife | DM-0705W
Blade 9.0" / 23,0 cm, Handle 12,2 cm

Small Kiritsuke

series limited to 5.555 worldwide,
with serial number engraved



Small Kiritsuke | DM-0777W
Blade 6.0" / 15,0 cm, Handle 12,2 cm

After mastering all the cutting techniques experienced Japanese chefs receive a knife with the Kirisuke blade shape as a symbol of their skill. Similar to the Santoku this traditional blade shape is equally suitable for cutting, vegetables fish or meat.

In Japan erhalten erfahrene Küchenchefs das Messer mit der Klingensform Kiritsuke nach dem Meistern aller Schneidetechniken als Symbol weitreichender Expertise. Ähnlich wie das Santoku, ist diese traditionelle Klingensform zur Bearbeitung von Gemüse, Fisch oder Fleisch gleichermaßen geeignet.

Au Japon, les chefs expérimentés reçoivent un Kiritsuke avec cette forme de lame typique comme symbole d'un vaste savoir-faire, lorsqu'ils maîtrisent toutes les techniques de coupe. Semblable au Santoku, cette forme de lame traditionnelle est également adaptée à la préparation des légumes, du poisson ou de la viande.

SMALL KIRITSUKE KNIFE

LIMITED TO 5.555

WORLDWIDE



LIMITED EDITION



ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION



kai corporation
Tokyo Japan

www.kai-europe.com

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

Instagram: [@kai_europe](https://www.instagram.com/@kai_europe)

