



Tim Mälzer 
Junior Kochmesser
Junior Kitchen Knife · Couteau de cuisine junior



TM
TM MÄLZER

„Wir sind überzeugt, dass Kinder von Natur aus kreativ sind und ihre Kreativität auch gerne beim Kochen einsetzen. Kinder, die selbst kochen, essen automatisch bewusster.“
Tim Mälzer

Tim Mälzer und der japanische Schneidwarenspezialist KAI haben gemeinsam ein einzigartiges Junior Kochmesser entwickelt, das es Kindern ab 6 Jahren erleichtert den richtigen Umgang mit professionellen Küchenwerkzeugen zu erlernen. Dank eines rutschfesten, ergonomisch geformten Griffes liegt das Junior Kochmesser sicher in kleineren Händen.

Um intuitives Schneiden (=Sägebewegung) von Kindern zu unterstützen und den Kraftaufwand, sowie die Gefahr des Abrutschens zu minimieren, ist die rostfreie Edelstahlklinge mit einem Wellenschliff versehen. Um das Verletzungsrisiko zu verringern ist das Messer zusätzlich mit einer speziell abgerundeten, stumpfen Spitze, sowie einem stumpfen Ende konzipiert. Für maximalen Schutz sorgt der flexible Fingerschutz der dem Junior Kochmesser im Set beigelegt ist.

Entwickelt und entworfen von Kai Japan.



Im Set mit dem Finger-Protector /
Set includes finger protector /
En coffret avec ne protège doigts



Geschenverpackung
Gift packaging /
En coffret cadeau



reddot design award
winner 2012

Junior Kochmesser / Junior Kitchen Knife /
Couteau de cuisine junior

Klinge / Blade / Lame 110mm
Griff / Handle / Poignée 100mm

TMJ-1000



"We firmly believe that children are creative by nature, and that they enjoy exploring their creativity in the kitchen. Children who are involved in cooking are automatically more interested in what they eat." Tim Mälzer. Tim Mälzer and the Japanese knife specialist KAI have worked together to develop a unique junior knife that makes it easier for children aged 6 and above to learn how to use professional food preparation equipment. The anti-slip, ergonomic handle means that small hands can securely grip the junior knife. The anti-rust stainless steel blade is serrated to support the intuitive cutting motion children use (= sawing action), to minimise the force needed and the risk of slipping. To reduce the risk of injury, the knife blade also has a specially rounded, blunt tip and a blunt end. The flexible finger protection supplied as part of the Junior Kitchen Knife Set provides maximum protection. Designed and produced by Kai Japan.

„Nous sommes convaincus que les enfants sont par nature créatifs, et qu'ils investissent aussi leur créativité pour cuisiner. Les enfants qui cuisinent eux-mêmes sont automatiquement plus conscients de la nourriture." Tim Mälzer. «Nous sommes convaincus que les enfants sont par nature créatifs, et qu'ils investissent aussi leur créativité pour cuisiner. Les enfants qui cuisinent eux-mêmes sont automatiquement plus conscients de la nourriture.» Tim Mälzer et le spécialiste des ustensiles coupants japonais KAI ont développé ensemble un couteau de cuisine junior unique qui permet aux enfants, à partir de 6 ans, d'apprendre plus facilement le maniement correct des ustensiles de cuisine professionnels. Grâce à une poignée antidérapante et de forme ergonomique, le couteau de cuisine junior s'adapte parfaitement à une petite main d'enfant. Afin d'améliorer la découpe intuitive (= mouvements de sciage) pour les enfants et la force à investir, ainsi que de minimiser les risques de dérapage, la lame en acier inox est équipée d'un affûtage dentelé. Afin de réduire les risques de blessure le couteau est conçu avec une pointe spéciale arrondie et émoussée. Pour une protection maximale on a prévu un protège doigts flexible qui est joint dans le set de couteau de cuisine junior. Conçu et réalisé par Kai Japon.



kai corporation

Tokyo Japan

KAI EUROPE GMBH
KOTTENDORFER STRASSE 5, 42697 SOLINGEN
GERMANY +49 (0) 212 23238-0, FAX -99

INFO@KAI-EUROPE.COM

www.kai-europe.com