



COUTEAUX DE CUISINE

OBJETS D'ART JAPONAIS



A propos de kai | 4

COUTEAUX DE CUISINE KAÏ

Shun Classic | 6
Shun Pro Sho | 18
Shun Nagare | 22
Shun Premier Tim Mälzer | 26
Couteau de cuisine junior | 32
Wasabi Black | 34
Pure Komachi 2 | 42
Seki Magoroku Composite | 46
Seki Magoroku Red Wood | 50

SAVOIR-FAIRE

Matériaux utilisés | 55
Utilisation | 57
Formes des lames japonaises | 58
Aiguisage-instructions | 62

ACCESSOIRES

Aiguisage et entretien | 60
Planche à découper & blocs à couteaux | 66
Accessoires Shun | 72
Râpes Pure Komachi | 76
Accessoires Michel Bras | 78
Accessoires Select 100 | 82
Mixeur plongeant Blendia | 88
Ciseaux | 90

Contact | 95



INSPIRÉS DE L'ART SUBLIME DES SABRES DES SAMOURAÏS

A PROPOS DE KAI

Une marque japonaise

Depuis plus de 100 ans, la société Kai fabrique des couteaux selon la tradition ancestrale des légendaires samourais. Le désir de préserver ces traditions anciennes et de les combiner avec des techniques innovantes est la base de nouveaux produits qui honorent l'art japonais de forger et permettent de répondre aux demandes de modernité.

Avec des standards très élevés, Kai s'est donné comme mission de fabriquer des couteaux uniques pour un usage quotidien. Fabriqués à partir de ressources naturelles, selon les profils et la méthode de l'art ancestral des forgerons des samourais, les couteaux de cuisine Kai sont la quintessence de l'expertise du forgeron japonais. De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.

Depuis la petite entreprise familiale démarrée en 1908 à Seki, Kai est aujourd'hui devenue une multinationale.



kai corporation
Tokyo Japan





Shun Classic

Série avec 28 formes de lames

Fabriqué au Japon

La série Shun Classic combine l'art séculaire de forger des sabres de samouraï japonais à des procédés de fabrication modernes et sophistiqués de notre temps. Nous obtenons ainsi une série couteaux damas d'un niveau de qualité extrêmement élevé, réalisés dans les moindres détails et à la lame très tranchante. Les couteaux sont donc parfaitement adaptés à un usage professionnel. Les lames Shun Classic ont une très belle apparence en raison de leur motif semi-brillant, caractéristique de l'acier damassé 32 couches.

Combiné au manche conique élégant et fin réalisé en bois Pakka noir, on obtient un concept esthétique répondant aux exigences de base en termes de qualité et de fonctionnement.



Couteau à éplucher | DM-0715
Lame 2.5" / 6,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau à légumes | DM-0714
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau d'office | DM-0700
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 10,4 cm

La lame Shun Classic

Un acier VG MAX d'une dureté de 61 (\pm 1) HRC est l'élément principal de l'ensemble de la lame jusqu'au bord tranchant. Les 32 couches d'acier damassé donnent au couteau son anatomie inégalée, avec une lame stable, à la fois dure et tendre grâce aux deux composants. Les lames Shun Classic sont à émouture symétrique.



Le manche Shun Classic

Le manche fin, en bois Pakka résistant, est présenté dans la forme traditionnelle japonaise de châtaigne.

Les résines de haute qualité nourrissant le bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. Sa forme typique de châtaigne garantit, grâce à une légère arrête sur le côté droit, une prise en main confortable et ferme lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.



Couteau à steak | DM-0711
Lame 4.75" / 12,0 cm, Poignée 10,4 cm



Gokujo Couteau à désosser | DM-0743
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,2 cm



Couteau universel | DM-0716
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau universel | DM-0701
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau à tomates | DM-0722
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,4 cm



Santoku | DM-0727
Lame 5.5" / 14,0 cm, Poignée 11,2 cm



Santoku | DM-0702
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Santoku à lame alvéolée | DM-0718
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Santoku | DM-0717
Lame 7.5" / 19,0 cm, Poignée 12,2 cm



Nakiri | DM-0728
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à désosser | DM-0710
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef | DM-0723
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,2 cm



Couteau de Chef | DM-0706,
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef à lame alvéolée | DM-0719
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef | DM-0707
Lame 10.0" / 25,5 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à pain | DM-0705
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher | DM-0768
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher | DM-0704
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher à lame alvéolée | DM-0720
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de cuisine chinois | DM-0712
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher | DM-0703
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm



Fourchette à rôti | DM-0709
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 11,6 cm



Couteau à fileter, Acier flexible AUS 8A (pas de Damas) | DM-0761
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher, Acier flexible AUS 8A (pas de Damas) | DM-0735
Lame 12.0" / 30,5 cm, Poignée 12,2 cm



Couperet, Acier flexible AUS 8A (pas de Damas) | DM-0767
Lame 6.8" / 17,5 cm, Épaisseur du matériau 0,5 cm, Poignée 12,2 cm

Shun Classic
Modèles pour gauchers



Couteau universel | DM-0701L
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,4 cm



Santoku | DM-0702L
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef | DM-0706L
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm

Shun Classic
Kits spéciaux



Set à découper | DMS-200
DM-0703 et DM-0709 dans un coffret en bois Shun



Set de couteaux | DMS-210
DM-0700 et DM-0701 dans un coffret en bois Shun



Set de couteaux | DMS-220
DM-0701 et DM-0706 dans un coffret en bois Shun

Set de couteaux | DMS-230 (sans ill.)
DM-0701 et DM-0702 dans un coffret en bois Shun



Set de couteaux | DMS-300
DM-0700, DM-0701 et DM-0706 dans un coffret en bois Shun

Set de couteaux | DMS-310 (sans ill.)
DM-0700, DM-0701 et DM-0702 dans un coffret en bois Shun



Set de couteaux à steak, 4x DM-0711 | DMS-400
dans un coffret en bois Shun



Set de fourchette/Couteau à steak | DM-0907
avec porte-couvert



Set de fourchette/Couteau universel | DM-0908
avec porte-couvert



Set de fourchettes | DM-0990





Shun Pro Sho

Série avec 7 formes de lames

Fabriqué au Japon

La série Shun Pro Sho se concentre exclusivement sur les formes de lame japonaises à un seul tranchant et donc traditionnelles. Grâce à qualité très élevée de production et des propriétés des matériaux, la série est particulièrement adaptée pour une utilisation professionnelle prolongée. Le design élégant du couteau combine, de manière magistrale, une esthétique japonaise classique et des composants contemporains. Le motif ornemental est l'élément visuel phare du couteau et décore les lames selon un procédé de fabrication innovant. Avec sa forme simple et élégante, le manche en bois de Pakka noir, tout comme pour la série Shun Classic, contraste fortement avec le motif opulent de la lame.



Yanagiba | VG-0004

Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,2 cm



Yanagiba | VG-0005

Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,2 cm

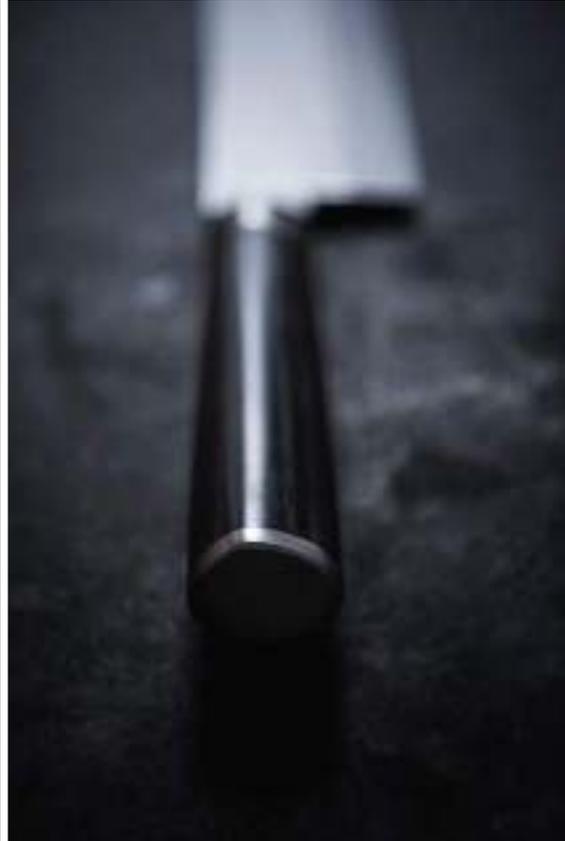


Yanagiba | VG-0006

Lame 10.75" / 27,0 cm, Poignée 12,2 cm

La lame Sho Shun Pro

La lame du couteau est en acier VG 10 résistant à la corrosion d'une dureté de 61 (\pm 1) HRC. Sa lame, aiguisée d'un seul côté à 16°, offre un tranchant particulier conçu pour une extrême précision. Le côté plat de la lame est concave, créant un coussin d'air entre la lame et le produit à couper. Combinée à une lame haute et plate, le frottement est réduit au minimum et garantit des résultats de coupe parfaits.



Le manche Shun Pro Sho

Le manche en bois de Pakka noir est très élégant et tient bien en main. Sa forme asymétrique de châtaigne permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.



Deba | VG-0001
Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 10,4 cm



Deba | VG-0002
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,2 cm



Deba | VG-0003
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,2 cm



Usuba | VG-0007
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,2 cm



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2017



Shun Nagare

Série avec 6 formes de lames

Fabriqué au Japon

Avec Shun Nagare, kai a créé un autre chef-d'œuvre innovant de l'art de forger japonais. De par un design sophistiqué, des propriétés des matériaux particulières et un processus de production technique complexe, cette gamme de couteaux fait partie d'une classe de luxe absolu. Les lames polies très brillantes présentent un motif damassé en forme de rayon. Combiné au manche gris foncé, cet effet confère au couteau un aspect général impressionnant. Les lames de cette gamme sont constituées de deux types différents d'acier qui sont combinés à un acier damassé de 72 couches. En superposant les couches des deux types d'acier, on obtient une lame aux performances de coupe exceptionnellement durables.



Couteau d'office | NDC-0700
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 11,6 cm



Couteau universel | NDC-0701
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,6 cm

La lame Shun Nagare

La lame dual-core de la gamme Shun Nagare est fabriquée par kai selon un procédé de forgeage innovant. Deux types d'acier aux propriétés différentes, un acier VG 2 flexible et résistant, et un acier VG 10 particulièrement dur sont associés à une lame damassée de 72 couches. Nous obtenons ainsi les lames aiguisées des deux côtés présentant une qualité coupe prolongée et un tranchant exceptionnel.



Le manche Shun Nagare

Le manche de forme ergonomique tient bien en main grâce à une ligne arrondie et douce.

La soie forgée dans le manche confère au couteau une grande stabilité et l'équilibre en formant un contrepoids optimal par rapport à la lame. Les manches rivetées, en bois de Pakka gris foncé tacheté, et un placage de bois imprégné très résistant donnent au couteau un aspect chaleureux et de qualité.



Santoku | NDC-0702
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 14,0 cm



Couteau de Chef | NDC-0706
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 14,0 cm



Couteau à trancher | NDC-0704
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 14,0 cm



Couteau à pain | NDC-0705
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 14,0 cm





Shun Premier Tim Mälzer

Série avec 13 formes de lames

Fabriqué au Japon

La gamme Shun Premier de Tim Mälzer a été spécialement adaptée aux besoins et aux exigences des chefs professionnels. Dans cette gamme de première catégorie, les propriétés des matériaux de haute qualité de la célèbre gamme Shun Classic sont associées à une nouvelle apparence spectaculaire. La lame est divisée en trois textures différentes : la partie allant du dos de la lame jusqu'au centre présente une surface martelée connue sous le nom de Tsuchime. Cette texture est suivie d'un grain damassé finement dépoli.

La lame se termine par un tranchant de précision. La lame finement travaillée est combinée à un manche en bois de noyer à grain brun moyen. L'acier du noyau de la lame particulièrement dur et résistant assure un excellent tranchant et des performances de coupe durables.



Couteau d'office | TDM-1700
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 10,5 cm



Couteau universel | TDM-1701
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 10,5 cm



Bec d'oiseau (pas de Damas) | TDM-1715
Lame 2.2" / 5,5 cm, Poignée 10,5 cm

La lame Shun Premier de Tim Mälzer

Le noyau de la lame Shun Premier est en acier extrêmement dur VG Max et est recouvert de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison de différents types d'acier rend la lame à la fois dure et tendre. La lame aiguisée des deux côtés est agréable à utiliser de par son faible poids et garantit une coupe nette et précise.

La surface est martelée à la main, procédé connu au Japon sous le nom de Tsuchime, non seulement pour des raisons esthétiques, mais également pour assurer, grâce aux petites bulles qui se forment que l'aliment n'adhère pas à la lame.



Le manche Shun Premier de Tim Mälzer

Le manche est composé en bois de noyer. Grâce à sa forme symétrique, il convient à la fois aux gauchers et aux droitiers. Une soie sur toute la longueur assure stabilité et équilibre lors de la coupe. Détail particulier, l'extrémité du manche est gravée d'une tête de taureau, le signe distinctif du chef professionnel.



Couteau a tomates | TDM-1722
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 10,5 cm



Nakiri | TDM-1742
Lame 5.5" / 14,0 cm, Poignée 11,0 cm



Santoku | TDM-1727
Lame 5.5" / 14,0 cm, Poignée 11,0 cm



Santoku | TDM-1702
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,0 cm





Couteau à pain | TDM-1705
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau de Chef | TDM-1723
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,0 cm



Couteau de Chef | TDM-1706
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau à trancher | TDM-1704
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,0 cm



Fourchette à rôti | TDM-1709
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 11,0 cm

Shun Premier Tim Mälzer
Kits spéciaux



Set de couteaux à steak | TDMS-400
2x TDM-1711
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,5 cm



Set de fourchette / Couteau à steak | TDM-0907



Set de fourchettes (2 pièces) | TDM-0990



reddot design award
winner 2012



Couteau de cuisine Junior par Tim Mälzer

Fabriqué au Japon

En collaboration avec Tim Mälzer, kai a développé un couteau de cuisine spécial junior destiné à faciliter l'accès à la cuisine pour les enfants à partir de 6 ans. Les enfants imitent le geste de coupe de manière intuitive, effectuant une sorte de mouvement de sciage. En suivant ce principe, la lame en acier inoxydable du couteau de cuisine junior a été conçue avec un aiguisage dentelé fin qui réduit les efforts requis et, ainsi, le risque de glissement lors de son utilisation. Pour réduire davantage le risque de blessure, la lame est en outre équipée d'une pointe arrondie. Grâce au manche anti-dérapant et ergonomique, le couteau de cuisine junior est adapté aux petites mains. Pour une protection maximale, une protection souple des doigts est fournie avec le couteau de cuisine junior. Le couteau de cuisine junior de Tim Mälzer a reçu, en 2012, le prix du design reddot.



Couteau de cuisine Junior | TMJ-1000
Lame 4.25" / 11,0 cm, Poignée 10,0 cm



Protège-doigts | BB0621





Wasabi Black

Série avec 17 formes de lames

Fabriqué au Japon

La gamme Wasbai Black trouve ses origines dans la cuisine industrielle japonaise. Grâce à une combinaison alliant haute fonctionnalité, tranchant, qualité robustesse des matériaux et conception minimaliste, les nombreuses lames de la gamme sont conçues pour une utilisation continue simple. La gamme est conçue pour un entretien facile avec son manche en résine résistant à l'eau, dont la prise agréable est due à l'ajout de poudre de bambou. Le manche noir mat et la lame en acier inoxydable polie sont insérés l'un dans l'autre et fixés ensemble par une bande en métal satiné.



Couteau universel | 6710P
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau universel | 6715U
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,6 cm



Santoku | 6716S
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,6 cm

La lame Wasabi Black

Les lames polies de la gamme Wasabi Black sont en acier inoxydable résistant à la corrosion. La vaste gamme propose à la fois des lames aiguisées des deux côtés et des lames traditionnelles japonaises de coupe unilatérale. Le dos légèrement arqué de la lame permet une prise en main sûre, ce qui rend plus facile, par exemple, les beaux mouvements de bascule.



Le manche Wasabi Black

La résine noire est résistante à l'eau et donc particulièrement robuste. Sa forme de châtaigne ou ovale, en fonction de la taille de la lame, permet une prise en main naturelle et agréable grâce à l'ajout de poudre de bambou.



Couteau de Chef | 6715C
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau de Chef | 6720C
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau de Chef | 6723C
Lame 9.5" / 23,5 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à pain | 6723B
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à trancher | 6723L
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,6 cm



Nakiri | 6716N
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,6 cm



Yanagiba | 6715Y
Lame 6.0" / 15,5 cm, Poignée 12,6 cm



Yanagiba | 6721Y
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm



Yanagiba | 6724Y
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,6 cm



Deba | 6710D
Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,6 cm



Deba | 6715D
Lame 6.0" / 15,0 cm, Épaisseur lame 0,5 cm, Poignée 12,6 cm



Deba | 6721D
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à filet de sole | 6761F
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à steak | 6711S
Lame 4.75" / 12,0 cm, Poignée 12,6 cm

Wasabi Black
Kits spéciaux



Set de couteaux | 67S-300
6710, 6715U et 6720C



Set de couteaux | 67S-310
6710P, 6715U et 6716S



Set de couteaux à steak, 2x 6711S | 67S-400
Set de couteaux à steak, 4x 6711S | 67S-404



Set de couteaux | DM-0781 EU 67
6710P, 6715U, 6716S, 6720C et 6723L
avec un étui à couteau kai DM-0781



Set de couteaux | DM-0781 JP 67
6710P, 6715D, 6716N, 6716S et 6721Y
avec un étui à couteau kai DM-0781



Pure Komachi 2

Série avec 7 formes de lames

Les couteaux de la gamme Pure Komachi apportent de la couleur. Visuellement, les couteaux se distinguent principalement par leur revêtement coloré.

Les lames de la gamme sont en acier inoxydable et, avec leur revêtement de couleur antiadhésif, apportent une valeur ajoutée significative lorsque le produit coupé se détache de la lame. Chaque couteau possède sa propre couleur, ce qui garantit une vue d'ensemble facile. Le manche ergonomique en plastique est toujours accordé, de manière monochrome, au revêtement de couleur de la lame.



Couteau universel | AB-5700
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau universel | AB-5701
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau à légumes | AB-5723
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,5 cm

La lame Pure Komachi 2

Les lames de la gamme Pure Komachi 2 sont fabriquées en acier inoxydable, résistant à la corrosion, et présentent des deux côtés un revêtement anti-adhésif coloré.

Les lames, aiguisées des deux côtés, ont une dureté de 53 ± 1 HRC.



Le manche Pure Komachi 2

Le manche en plastique est fermement attaché à la lame.

Sa couleur est adaptée à la lame qui lui correspond. Sa forme arrondie et ergonomique offre un confort de coupe agréable pour un travail sans fatigue.



Couteau de Chef | AB-5706
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 11,5 cm



Santoku | AB-5702
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau à pain | AB-5705
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau à trancher | AB-5704
Lame 9.0" / 22,5 cm, Poignée 11,5 cm



六孫丸
MUMAGOROU COMPOSITE

六孫丸
MUMAGOROU COMPOSITE



関孫六

SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Seki Magoroku Composite

Série avec 8 formes de lames

Fabriqué au Japon

Déjà récompensée par plusieurs prix de design, la gamme Seki Magoroku Composite est le symbole de l'expertise design contemporaine de la maison kai. La gamme combine dynamisme et légèreté : la lame, composée de deux types d'acier (composite), est traversée par un joint soudé en cuivre visible. Les types d'acier sont fabriqués séparément, pour être combinés avec du cuivre liquide lors d'une opération ultérieure. L'aspect qui en résulte est impressionnant et fait de la lame un produit phare de l'art de forger japonais. En combinaison avec le manche de bois clair, la gamme est perçue comme futuriste, légère et raffinée. En outre, les couteaux garantissent un tranchant absolu et des performances exceptionnelles.



Couteau d'office | MGC-0400
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 9,5 cm



Couteau universel | MGC-0401
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 9,5 cm



Couteau à trancher | MGC-0468
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,0 cm

La lame Seki Magoroku Composite

La lame combine différentes textures et types d'acier : la tête, biseautée et polie, passe sur le dos satiné et arrondi de la lame, fabriquée en acier inoxydable SUS420J2, et se termine par une pointe en acier VG-MAX particulièrement dure. Les lames aiguisées des deux côtés combinent une esthétique minimaliste et une grande résistance à l'usure et à la corrosion.



Le manche Seki Magoroku Composite

Le manche en bois Pakka clair, veiné de manière transversale, est parfaitement fixé à la soie qui, de par sa forme symétrique, convient à la fois aux droitiers et aux gauchers. Le manche est fin et léger, rendant sa manipulation facile et dynamique. La transition harmonieuse du manche à la tête polie permet une prise en main agréable et facile de la lame avec le pouce et l'index.



Couteau à trancher | MGC -0404
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,0 cm



Santoku | MGC-0402
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau de Chef | MGC-0406
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,0 cm



Nakiri | MGC-0428
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau à pain | MGC-0405
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,0 cm



関孫六
SEKI-MAGURO

Seki Magoroku Redwood

Série avec 12 formes de lames
Fabriqué au Japon

Seki Magoroku Redwood est une gamme de couteaux de cuisine, en acier inoxydable robuste de qualité, présentant des caractéristiques typiquement japonaises. La gamme de lames polies à haute brillance comprend des lames aiguisées d'un côté seulement ainsi que des deux côtés, dont le dénominateur commun est basé sur un fonctionnement et un tranchant stables et équilibrés. La structure combine une forme minimaliste et l'esthétique traditionnelle japonaise. Le nom vient de l'utilisation du bois de séquoia (Redwood), dont le manche est composé. Ce bois dur est naturellement à forte teneur en huile et est particulièrement résistant à l'humidité.



Couteau d'office | MGR-100P
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 12,0 cm

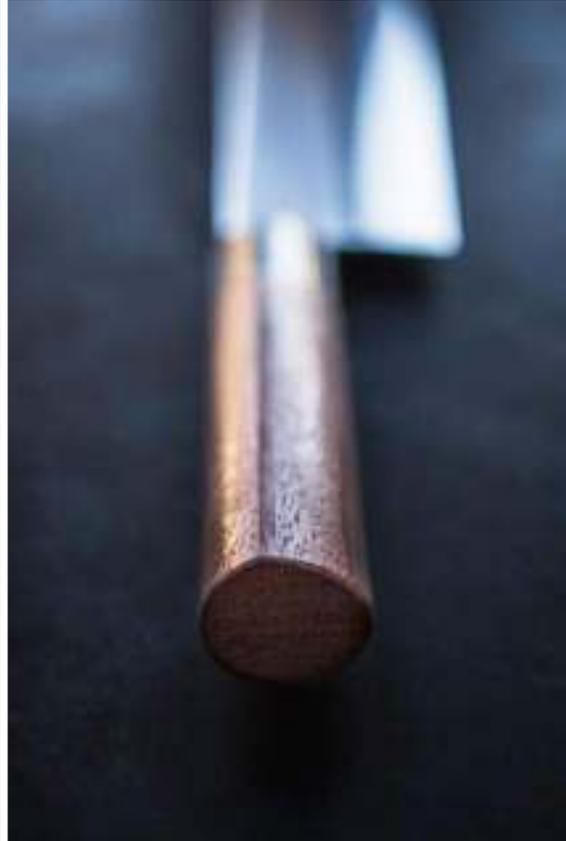


Couteau universel | MGR-150U
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,0 cm

La lame Seki Magoroku Redwood

Les lames de la gamme Seki Magoroku Redwood sont en acier au carbone 1K6 d'une dureté 58 (\pm 1) HRC.

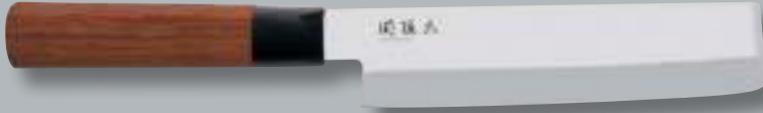
Les lames aiguisées d'un côté seulement ou des deux côtés sont résistantes à l'usure à long terme et offre un excellent tranchant. Le pointe, traditionnellement utilisée pour les lames japonaises, minimise la friction entre la lame et le produit à découper, et permet ainsi des coupes particulièrement précises, comme cela est requis par exemple dans la préparation du sushi.



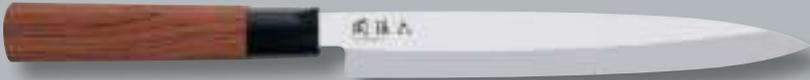
Le manche Seki Magoroku Redwood

Le manche en forme traditionnelle de châtaigne est composé de séquoia.

Ce bois résineux et fin est léger et particulièrement résistant. Le manche fin offre une bonne prise de main. Le manche et la lame sont reliées par une bande en plastique noir brillant.



Nakiri | MGR-165N
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 13,4 cm



Yanagiba | MGR-210Y
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 13,4 cm



Yanagiba | MGR-240Y
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 13,4 cm



Deba | MGR-105D
Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,0 cm



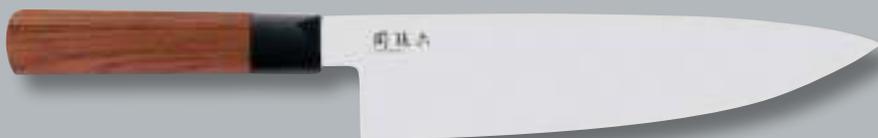
Deba | MGR-155D
Lame 6.1" / 15,5 cm, Poignée 12,0 cm



Santoku | MGR-170S
Lame 6.75" / 17,0 cm, Poignée 13,4 cm



Couteau de Chef | MGR-150C
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 13,4 cm



Couteau de Chef | MGR-200C
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 13,4 cm



Couteau à pain | MGR-225B
Lame 8.75" / 22,5 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau à trancher | MGR-200L
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,0 cm

Matériaux utilisés

L'acier damassé

est un alliage composé de multiples couches visibles. Il peut être composé d'un ou de plusieurs types d'acier. Ceci permet la combinaison de types d'acier ayant des propriétés contradictoires - par exemple pour produire un acier particulièrement dur, mais en même temps flexible.

L'Acier VG 2

(57-58 ± 1 HRC) est un acier japonais, qui se caractérise par sa grande flexibilité et la résilience. Grâce à sa haute teneur en chrome, l'acier de cette lame est particulièrement résistant à la corrosion et à l'usure.

L'Acier VG 10

(61 ± 1 HRC) est un acier classique japonais, de performance élevée, qui est aussi appelé acier d'or en raison de ses propriétés exceptionnelles. Il s'agit d'une lame en acier de très haute qualité, qui est résistant à la corrosion et a une teneur élevée en carbone. Contrairement à d'autres aciers inoxydables, il peut donc être particulièrement bien durci. VG-10 a une résistance à l'usure particulièrement élevée.

L'Acier VG MAX

(61 ± 1 HRC) basé sur l'acier VG-10 et optimisé dans ses propriétés. Enrichi avec des parts de chrome et de vanadium comme VG-10, il possède une résistance à l'usure et à la corrosion améliorée. Une teneur en carbone plus élevée le rend plus dur que d'autres types d'acier.

L'Acier SUS420J2

(56 ± 1 HRC) est un acier inoxydable résistant à la corrosion à haute teneur en chrome (14%) et une teneur moyenne en carbone (0,3%).

L'Acier inoxydable

et les lames fabriqués avec sont très résistantes à la corrosion compte tenu de la forte teneur en chrome. Fondamentalement, il est d'une qualité très pure. Les teneurs en carbone plus élevées assurent également une meilleure résistance à l'usure.

Unité HRC

(essai de dureté Rockwell) est utilisé pour définir la dureté des matériaux. Au cours de ce procédé, un cône de diamant est pressé dans le matériau. En fonction de la profondeur de pénétration, la valeur de la dureté peut être déterminée et ensuite exprimée dans l'unité HRC.

Le bois Pakka

n'est pas une espèce naturelle, mais fait référence à un placage de bois qui se compose de plusieurs couches de bois durs différents. Le placage de bois imprégné est sillonné avec des résines de haute qualité et peut être coloré, de sorte qu'il permet de donner aux manches de couteaux des couleurs plus personnalisées. Pour les couteaux de cuisine, les manches en bois de Pakka sont idéaux parce que les couteaux sont souvent en contact avec des liquides. Les manches organiques de bois véritable non traités se désintègrent au fil du temps et ne conviennent donc pas pour un usage quotidien dans la cuisine.





Utilisation

Avant la première utilisation des couteaux, ces derniers doivent être rincés à l'eau chaude. Après chaque utilisation des couteaux, vous devez vous assurer qu'ils sont bien lavés (avec un détergent doux) et séchés avec un chiffon doux. Ils doivent être rincés immédiatement après découpe d'aliments acides.

Pour votre propre sécurité, vous devez toujours essuyer le couteau à l'arrière de la lame à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon.

Rincez toujours la lame à la main, afin de protéger le matériau et de maintenir la longévité de la netteté.

Nous recommandons comme support de découpe une planche de bois ou un support en plastique de résistance moyenne. Le verre, la pierre et le granit ne sont pas adaptés comme surface de coupe, car ils peuvent endommager les couteaux délicats de façon définitive.

Fondamentalement, les lames ne sont pas adaptées pour couper les os ou les aliments congelés.

Lors du rangement d'un couteau, veillez à ce que la lame ne soit pas en contact avec d'autres objets métalliques. Vous éviterez ainsi d'endommager votre couteau.

Conservez au mieux le couteau dans un bloc de couteaux, dans un insert de tiroir en bois, sur un tableau magnétique mural en bois ou avec une protection de lame dans le tiroir.

Pour tous les couteaux avec un manche en bois naturel, veillez à ce que ceux-ci ne restent pas trop longtemps dans l'eau. Lubrifiez de temps à autre le manche avec un peu d'huile végétale ou de camélia neutre.

Formes des lames japonaises



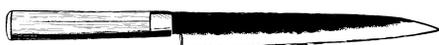
Santoku, (traduit librement) trois vertus ou atouts.

Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise d'un couteau, comparable au couteau de cuisine allemand. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.



Nakiri, (français) coupe-légumes.

La forme de la lame Nakiri est un couteau à légumes japonais traditionnel, qui est donc principalement utilisé pour couper les légumes. En dépit de sa forme, il ne convient pas pour découper les os.



Yanagiba, (français), lame de feuille de saule.

Le Yanagiba est le couteau traditionnel de tranchage japonais. En raison de sa lame étroite, creuse d'un côté et relativement longue, le couteau est particulièrement adapté pour des découpes très minces. Le couteau garantit une découpe dans les règles de l'art - mais surtout propre et lisse. Ces découpes sont particulièrement importantes dans la préparation des sushis. La longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.

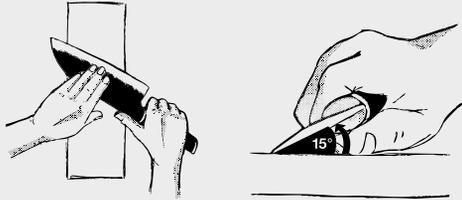


Deba, (français) lame saillante.

Le Deba est utilisé dans la cuisine japonaise comme un hachoir. Le solide couteau lourd a une large lame solide et est aiguisé d'un seul côté. La partie avant de la lame est principalement utilisée pour les filets de poisson. La partie arrière de la lame est plus résistante et est utilisée, entre autres, pour la découpe des petits os de poulet et des arêtes.

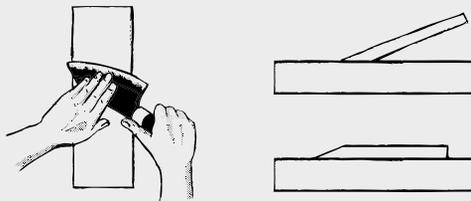
Aiguisage-instructions

Avant d'utiliser la pierre, cette dernière doit être complètement imbibée d'eau pendant environ 10 minutes. Assurez-vous, pendant l'affûtage, qu'il y ait toujours un léger film humide sur la surface de la pierre. De cette manière, un refroidissement suffisant est assuré sur la lame du couteau.



Lame aiguisée des deux côtés

- a. Posez un côté de la lame sur la pierre.
- b. Commencez par la pointe de la lame. Positionnez la lame à un angle d'environ 15 ° au-dessus de la pierre, maintenez une légère pression en la déplaçant d'avant en arrière. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous sentiez bien l'arrête de la lame.
- c. Poursuivez, comme décrit ci-dessus, avec l'autre côté de la lame. Assurez-vous d'appliquer le même nombre de passages sur les deux côtés. Il est également important que l'angle soit toujours conservé, de sorte qu'une lame soit aiguisée de manière symétrique.
- d. Rincez le couteau et la pierre soigneusement à l'eau chaude.



Lames aiguisées d'un seul côté

- a. Posez tout d'abord le côté aiguisé de la lame sur la pierre.
- b. Commencez par la pointe de la lame. Positionnez le couteau à un angle d'environ 45 ° au-dessus de la pierre, maintenez une légère pression en déplaçant la lame d'avant en arrière. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous sentiez bien l'arrête de la lame.
- c. Maintenant, posez le côté aiguisé creux de la lame à plat sur la pierre et continuez à faire des allers-retours. Pour 10 passages sur le côté biseauté, ne faites qu'un passage pour le côté plat.
- d. Rincez le couteau et la pierre soigneusement à l'eau chaude.

Aiguisage et entretien

Pour aiguiser les couteaux kai à la façon traditionnelle japonaise et, donc, professionnelle, nous recommandons une série de pierres à aiguiser en céramique agglomérée. La gamme offre en outre des aiguseurs électriques, ainsi que des accessoires d'entretien et des protections pour lames.





1. Combinaison d'aiguisage Grain 300/1000 | DM-0708
2. Combinaison d'aiguisage Grain 1000/6000 | DM-0600
18,4/6,2/2,8 cm L/L/H



1. Pierres à aiguiser Grain 800 | WS-800
2. Pierres à aiguiser Grain 3000 | WS-3000
18,5/6,4/2,0 cm L/L/H



Pierre de rectification Grain 80 | AP-2455
17,0/6,0/1,7 cm L/L/H

La pierre de rectification AP-2455 est équipée d'un grain 80, ce qui en fait l'outil optimal pour lisser les creux ou les irrégularités de la surface de la pierre d'affûtage utilisée et pour arrondir les bords rugueux.





1. Combinaison d'aiguisage Grain 400/1000 | AP-0305
2. Combinaison d'aiguisage Grain 3000/6000 | AP-0316
avec bac de réception, 25,2/9,4/5,0 cm L/L/H



Pierres à aiguiser Grain 3000 | AP-0304
avec bac de réception, 18,5/6,4/2,0 cm L/L/H



Pierre à aiguiser diamant Grain 3000 | AP-0306
avec bac de réception, 25,2/9,4/3,5 cm L/L/H

La surface de la nouvelle pierre à aiguiser diamant AP-0306 correspond à une granulométrie d'environ 3000 par rapport aux pierres à aiguiser traditionnelles et est idéale pour l'affûtage des couteaux légèrement émoussés.



Q-Sharpener | AP-0160
Affûtage / Finition , Pierre à aiguiser: diamant, 7,4/7,4/6,6 cm L/L/H



1. **Protection de lames**, pour des lames jusque max. 180 x 48 mm | CK-S
2. **Protection de lames**, pour des lames jusque max. 240 x 60 mm | CK-M
3. **Protection de lames**, pour des lames jusque max. 320 x 60 mm | CK-L
magnétique, en polyester



Set de cuir à rasoir | 45035020

Cuir à rasoir en cuir de Russie, double face, 20,5/4,0/2,0 cm L/L/H
Crème de polissage en oxyde de chrome (extrêmement fine)



Kit d'entretien des lames | 45500610

Tissu d'entretien en microfibre, 30,0/30,0 cm L/L
100% huile de camélia Japonaise, appropriée aux produits alimentaires.



Shun affuteuse électrique à eau | DM-0621
220-240 Volt / 50-60 Hz, 50 Watts, Poids 3,5 kg, Révolutions 350 rpm.
26,0 x 16,5 x 19,0 cm L/L/H

Avec la machine à aiguiser humide, les lames peuvent être aiguisées facilement. La pierre rotative à grain fin est constamment humidifiée durant l'aiguisage. Il en résulte une plus haute protection de la lame et de la pierre contre la surchauffe due aux frottements. Les bavures et autres effilochures peuvent être nettoyées grâce à la brosse spécifique, à la fin du processus d'aiguisage. Les deux guides d'aiguisage fournis (16° et 22°) sont à utiliser pour des lames symétriques.



1. Aiguiser de couteaux électrique | AP-118
230 Volt / 50 Hz, AC, 60 Watts, Poids 875g, 13,8/11,1/10,5 cm L/L/H

2. Accessoire de polissage pour l'aiguiser électrique | APF-118

Aiguiser électrique en céramique. Les deux éléments d'aiguisage, situés l'un après l'autre permettent de réduire l'aiguisage à une seule étape. Le premier élément, au grain plus grossier pour aiguiser et le deuxième au grain plus fin pour la finition.

Planche à découper en blocs à couteaux

Les blocs à couteaux et les planches à découper offrent un complément optimal à toute la gamme de couteaux de cuisine kai. La gamme de produits intemporelle est fabriquée selon un procédé artisanal du plus haut niveau et répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de design. Dans ce contexte, la qualité des matières premières, ici le bois, satisfait les exigences élevées. Ainsi, lors de la production, l'esthétique et la variété de caractères du bois utilisé jouent un rôle tout aussi important que la durabilité et l'aspect écologique. La durée de vie des produits correspond au cycle de vie du bois utilisé.

Cela signifie que le bois a le temps de repousser durant la vie de l'objet.





Bloc à hacher en Noyer | DM-0809
limité à 200 pièces par an
58,0/35,0-40,0/5,0 cm L/L/H



Bloc à hacher Chêne | DM-0789
Egalement disponible avec un ensemble
avec 3 couteaux Shun Classic : DM-0700, 0701 et 0702 | DM-0789DM SET 1
pieds en caoutchouc antidérapants
39,0/26,0/3,6 cm L/L/H



Planche à hacher Chêne | DM-0795
pieds en caoutchouc antidérapants
39,0/26,2/5,3 cm L/L/H



Bloc à hacher Supergrau | SGB-1
Chêne/Noyer/Érable/Cerise
47,0/25,5/2,5 cm L/L/H



1

2

1. Bloc de couteaux pivotant Chêne | DM-0794

2. Bloc de couteaux pivotant Bois Noyer | DM-0799

Base en granit, peut être tourné à 360°, avec deux faces magnétiques, pour 6 - 8 couteaux
31,0/18,0/34,0 cm L/L/H



1

2

1. Porte-couteaux Chêne | DM-0805

2. Porte-couteaux Noyer | DM-0806

magnétique, pour 6-8 couteaux

34,0/14,0/26,5 cm L/L/H



1

2

1. Saddle Marron foncé | SGS1

2. Saddle brun clair | SGS2

Bloc à couteaux magnétique avec planche à découper, aluminium poli, cuir

Porte-Couteau: 25,0/13,0/27,0 cm, Planche: 47,0/24,5/2,5 cm L/L/H



1. Porte-couteaux Stonehenge Chêne avec base en granit | STH-3.3
2. Porte-couteaux Stonehenge Noyer avec base en granit | STH-4.3
3. Porte-couteaux Stonehenge Noyer avec base en acier inoxydable | STH-4.1
magnétique, pour 4 couteaux
18,0/10,0/28,0-30,0 cm L/L/H



1. Porte-couteaux Stonehenge Chêne avec base en acier inoxydable | STH-3
2. Porte-couteaux Stonehenge Noyer avec base en granit | STH-4
3. Porte-couteaux Stonehenge Bois Rouge avec base en granit | STH-1
magnétique, pour 10 couteaux
21,0/21,0/28,0-30,0 cm L/L/H



1



2

1. Planche magnétique en Chêne | DM-0800
2. Planche magnétique en Noyer | DM-0807
pour 4-6 couteaux
39,0/6,5/3,0 cm L/L/H



Porte-couteaux en Noyer | DM-0810
amovible, pour 8 couteaux
31,0/18,0/34,0 cm L/L/H



1. **Porte-couteaux Wasabi Chêne | 6600-BN**
2. **Porte-couteaux Wasabi** avec un set de 8 couteaux | 6799
(6716S, 6716N, 6720C, 6710P, 6715U, 6710D, 6724Y, 6715D)
amovible, pour 8 couteaux
31,0/18,0/34,0 cm L/L/H



C-Porte-couteaux Chêne | DM-0803
pour 5 couteaux
17,0/10,0/30,0 cm L/L/H



1

2

1. Porte-couteaux Cube Bois de hêtre | DM-0819
pour 5 couteaux, 15,5/10,0/25,0 cm L/L/H

2. Porte-couteaux Bois de hêtre | DM-0820
avec porte-livre de cuisine, pour 5 couteaux, 15,5/23,5/23,0 cm L/L/H



Shun Bloc à hacher Hinoki Taille S, 27,5/21,5/10,0 cm | DM-0814
Shun Bloc à hacher Hinoki Taille M, 40,5/27,5/1,35 cm | DM-0816
Shun Bloc à hacher Hinoki Taille L, 45,7/30,5/2,0 cm L/L/H | DM-0817



Planche à découper rainurée Hinoki | DM-0818
D-Type, avec une rainure pour récupérer le jus.
36,0/33,0/2,5 cm L/L/H



Accessoires Shun

Accessoires de cuisine sophistiqués Shun de qualité. Dans la lignée du caractère qualitatif des séries Shun, Kai offre ici une sélection parfaite d'accessoires pour le rangement de vos outils de cuisine. Les tenues de travail élégantes et fonctionnelles sont faites pour des journées en cuisine bien remplies.





Pince à arêtes | BC-0751
Acier inoxydable, 13,9/2,1/2,3 cm L/L/H



Ciseaux pour herbes | DM-7100
Lames: 5,0 cm



Râpe micro | DM-0900
Acier inoxydable, 27,5/14,3 cm L/L

Oroshigame – L'ustensile traditionnel japonais est parfait pour râper le gingembre et le wasabi. Grâce aux dents extrêmement acérées on peut râper très finement et les arômes se développent au mieux. La râpe peut être utilisée des deux côtés (fin/très fin). La large surface permet un travail sans effort. Elle est appropriée pour le gingembre, le wasabi, le radis, l'ail, la tomate ...



Mallette à couteaux Shun | DM-0780
pour 9 grands et 8 petits couteaux
Fermée : 54,0/23,0/9,0 cm L/L/H
Ouvrte : 91,0/51,0 cm L/L



Mallette à couteaux kai | DM-0781
pour 3 grands et 2 petits couteaux
Fermée : 45,0/16,0/7,0 cm L/L/H
Ouvrte : 45,0/43,0 cm L/L



Polo Shun pour HOMME ou FEMME
en différentes tailles



Veste de chef
en différentes tailles



1



2

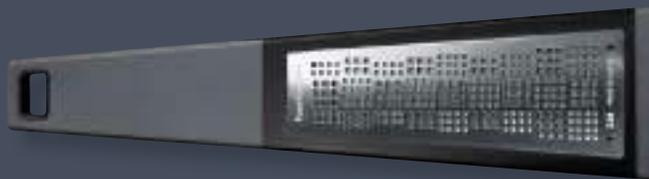
1. Tablier de cuisine Shun Classic Edition | 43070060
2. Tablier de cuisine Shun Tim Mälzer Edition | 46025020
avec courroie de cou réglable

Râpes Pure Komachi

Série de râpes avec 3 modèles de lames
Fabriqué au Japon

Les trois râpes de la gamme Pure Komachi possèdent des lames en acier inoxydable résistantes et très aiguisées. Contrairement à un procédé de poinçonnage classique, les lames ultra fines de la râpe sont formées dans l'acier inoxydable en utilisant une technique de gravure innovante. Ainsi, les lames atteignent une précision de coupe semblable à celle d'un rasoir, ce qui réduit l'effort nécessaire à son minimum lors de l'utilisation. En outre, le produit à râper est ainsi coupé avec précision, sans être écrasé, de sorte que l'arôme et le goût s'en dégagent pleinement. Les râpes possèdent un manche ergonomique en plastique antidérapant et passent au lave-vaisselle. En 2016, la gamme de râpes Pure Komachi a reçu les prix « German Design Award Special », « Good Design Award » et « reddot Design Award ».





Râpe fine & zesteur | PG-0001
avec une lame de modèle Ishimatsu
(en japonais „motif en damier“)
Lame 13,5/3,0-5,0 cm L/L
Poignée 10,8/3,0-5,0/2,3 cm L/L/H

Convient, par exemple, pour le fromage à pâte dure,
le chocolat, le gingembre, le zeste de citron, la muscade et les carottes.



Râpe Ruban | PG-0002
avec une lame de modèle Kanokoshibori
(en japonais „un motif en losange“)
Lame 13,5/3,0-5,0 cm L/L
Poignée 10,8/3,0-5,0/2,3 cm L/L/H

Convient, par exemple, pour les courgettes, le fromage à pâte molle,
les carottes, le chocolat, le fromage à pâte dure et la noix de coco.



Râpe à Julienne | PG-0003
avec une lame de modèle Yabanemonyo
(en japonais „plume de flèche“)
Lame 13,5/3,0-5,0 cm L/L
Poignée 10,8/3,0-5,0/2,3 cm L/L/H

Convient, par exemple, pour le chou-rave, les carottes,
le concombre, les courgettes, les pommes de terre et le raifort.



Accessoires Michel Bras

Les ustensiles Michel BRAS forment une belle gamme d'outils de cuisine de haute qualité pour un résultat professionnel. La gamme complète de produits a été conçue et fabriquée avec passion et une qualité exceptionnelle. Les produits impressionnent par une combinaison cohérente de précision, de fonctionnalité et de sensations.





Petits ciseaux | BK-0202
Lame 12,5 cm / 10,0 cm, Poignée 8,0 cm



Grands ciseaux | BK-0203
avec casse noix, Lame 14,0 cm, Poignée 9,0 cm



Fusil Diamant | BK-0022
Mèche 29,5 cm, Poignée 11,8 cm



Mandoline | BK-0206

40,0 x 12,5 x 25,0 cm

Facile à tenir et précise dans son utilisation, la nouvelle mandoline de la serie Michel Bras combine le coté pratique avec un très haut niveau de qualité : 5 lames différentes en acier VG10 pour trancher , couper et trois tailles de lames de julienne pour s' adapter à la demande. Sa finesse de travail et la précision de l' affutage garantissent une coupe propre et parfaite et facilitent la préparation de tous les types de légumes. Les mains sont protégées des lames. La sécurité et la prise en mains sont optimales. Un coffret de rangement protège les lames d' une détérioration accidentelle après utilisation.

La mandoline Michel Bras a été récompensée par les prix „reddot design award”, „German Design Award” et „Design Plus Award”.



Eplucheur T | BK-0204

Lame 5,7 cm / 10,0 cm, Poignée 10,8 cm

Avec 4 lames interchangeable: 2 lames lisses d'une hauteur de 0,3 et 0,4 mm et 2 lames à julienne d'une hauteur de coupe de 1,85 et 3,5 mm





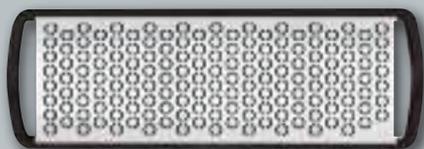
Eplucheur I | BK-0201
Lame 4,2 cm / 10,0 cm, Poignée 10,8 cm

Avec 2 lames interchangeables d'une hauteur de coupe de 0,3 et 0,4 mm



Rape à fromage | BK-0205
Lame 15,4 cm, Poignée 11,3 cm

Avec 3 positions de réglage :
extra fin, fin et grossier



Accessoires Select 100

Les ustensiles Select constituent une gamme d'accessoires de cuisine utiles pour une utilisation quotidienne. La priorité de la gamme est de proposer des outils aux formes élégantes et sobres, faciles à utiliser et présentant des fonctionnalités réfléchies.

La gamme de haute qualité est le complément idéal pour de nombreux travaux exigeants en cuisine.

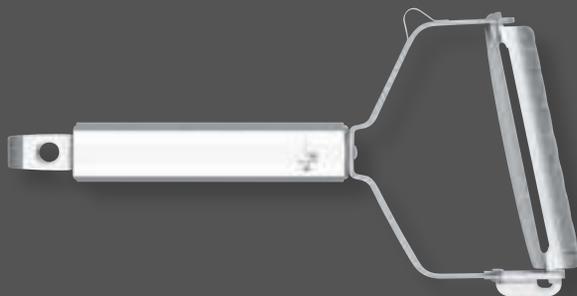




Mandoline | DH-5505

Lame 8,5 cm, inclinaison de 20°, 28,5/11,5/1,0 cm L/L/H

Avec 2 inserts interchangeables pour julienne fine et grossière.

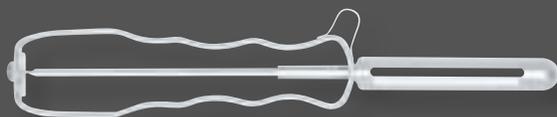


Éplucheur T | DH-3301

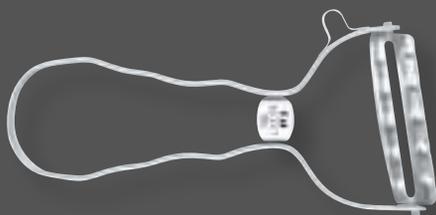
Lame 9,0 cm, Poignée 10,0/2,2 cm L/L

Avec 2 lames interchangeables pour coupe lisse ou en julienne.

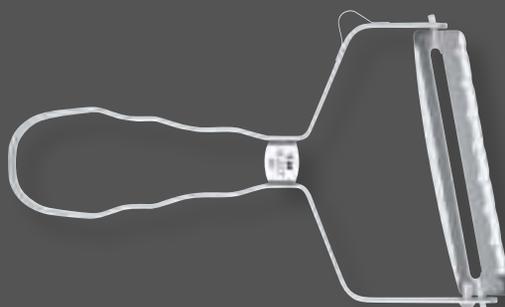




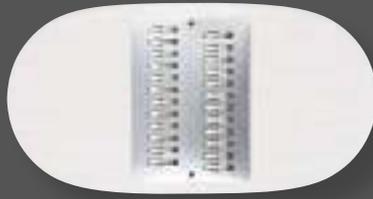
Éplucheur I | DH-6001
Lame 5,0 cm, Poignée 11,0/2,6 cm L/L



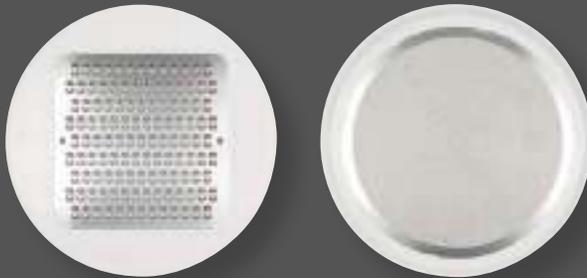
Éplucheur T | DH-6000
Lame 5,0 cm, Poignée 9,2/4,0 cm L/L



Éplucheur T | DH-3107
Lame 9,0 cm, Poignée 10,0/4,0 cm L/L



Râpe à Julienne (grosse) | DH-5705
avec bac de récupération et pinceau en bois
13,6/7,0/3,2 cm L/L/H



Râpe | DH-5704
avec un bac de récupération
10,0/4,4 cm ø/H

Avec 2 râpes pour le gingembre (fin) et Wasabi (très fin).



Écailleur à Poisson | DH-6006
avec un bac de récupération en plastique
Acier, Longueur totale 21,0 cm, Poignée 14,0 cm



Presse-pamplemousse | DH-3017
Porcelaine, 17,0/15,6/6,6 cm L/L/H



Presse-citron | DH-3018
Porcelaine, 14,3/12,8/5,1 cm L/L/H



Ciseaux de Cuisine | DH-6002
avec lame microdentée, Démontables
Longueur des poignées 9,3 cm. Epaisseur des lames 0,3 cm



Mortier avec pilon en bois | DH-3020
Porcelaine, 10,2/6,2 cm ø/H



Couteau à fruits avec fourreau en plastique | DH-3014
Lame 12,0 cm, Poignée 11,0 cm



Couteau à fruits kai avec fourreau en bois | DG-3002
Lame 12,0 cm, Poignée 11,0 cm



Mixeur plongeant Blendia

Blendia, un mixeur plongeant aux fonctionnalités impressionnantes et possibilités multiples. Les accessoires du mixeur sont rangés directement dans le pied de l'appareil, garantissant ainsi un accès et un rangement optimal pour le travail quotidien. L'utilisation de l'appareil est extrêmement simple, le manche ergonomique est parfaitement équilibré. Avec son design élégant, en trois combinaisons de couleurs différentes, l'appareil puissant a reçu, en 2012, le prix « reddot design award ».





Mixeur plongeant Blendia

Blanc | BD-0051, **Rouge** | BD-0052, **Vert** | BD-0053

Incluant le set d'accessoires interchangeables 7 pièces
(mixeur plongeant, fouet, moulin et trois lames différentes
pour réduire en purée, mixer et hacher).



reddot design award
winner 2012

Ciseaux

Avec les ciseaux de séries 7000 et V5000, kai propose un assortiment diversifié de ciseaux pour textile ou de ménage pour tous les professionnels talentueux.

Les lames professionnelles de la série 7000 sont en acier inoxydable et particulièrement dur (AUS8A), avec une dureté de $57-58 \pm 1$ HRC. La paire de ciseaux possède une surface mate continue avec des poignées noires. Le dispositif de fixation breveté « Duplex Interlock » assure un réglage de tension constant.

La série V5000 est spécifiquement conçue pour tous les usages domestiques.

Les lames des ciseaux sont en acier inoxydable (N55WR-2) avec une dureté de $55-56 \pm 1$ HRC.

Les lames des ciseaux présentent une finition satinée. La vis de réglage en acier inoxydable assure un réglage de tension parfait. La poignée ergonomique, disponible en trois couleurs selon le modèle, est en élastomère rigide, assurant une prise en main facile et sûre. Tous les modèles présentent également un capuchon pratique de protection des lames pour un rangement en toute sécurité.



Série 7000



Ciseaux à lames lisses | 7205
Taille 8.0" / 20,0 cm



Ciseaux à lames lisses | 7230
Taille 9.0" / 23,0 cm



Ciseaux à lames lisses | 7250
Ciseaux à microdents | 7250SE
Taille 10.0" / 25,0 cm



Ciseaux à lames lisses, Slim & Light | 7250SL
Taille 10.0" / 25,0 cm



Ciseaux optimisés pour le tissu aramide | 7240 AS
Taille 9.5" / 24,0 cm (poignées grises)



Ciseaux à lames lisses | 7280
Ciseaux à microdents | 7280SE
Taille 11.0" / 28,0 cm



Ciseaux à lames lisses | 7300
Taille 12.0" / 30,0 cm



Ciseaux à lames lisses, modèle pour gauchers | 7250L
Taille 10.0" / 25,0 cm

Série V5000



Ciseaux à lames lisses
noir | V5135BK, rose | V5135P, bleu | V5135B
avec protection, Taille 13,5 cm



Ciseaux à lames lisses
noir | V5165BK, rose | V5165P, bleu | V5165B
avec protection, Taille 16,5 cm



Ciseaux à lames lisses
noir | V5210BK, rose | V5210P, bleu | V5210B
avec protection, Taille 21,0 cm



Ciseaux à lames lisses
noir | V5230BK, rose | V5230P, bleu | V5230B
avec protection, Taille 23,0 cm



Ciseaux à lames lisses
noir | V5250BK, rose | V5250P, bleu | V5250B
avec protection, Taille 25,0 cm

CONTACT

kai Europe GmbH

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

kai France sarl

62, boulevard Garibaldi · 75015 Paris · France
+33 (0)9 73 87 36 80 Fax +33 (0)1 42 72 80 41
info@kai-france.com

www.kai-europe.com

facebook.com/kaieurope



kai corporation

Tokyo Japan

© 2017 KAI EUROPE GMBH, GERMANY. ALL RIGHTS RESERVED.
KAI KNIFE CATALOGUE. VERSION 1.2017 / FR





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



4 260163 212030