



KOKSMESSEN

VERFIJNDE JAPANSE HANDWERKKUNST



About kai | 4

KAI KOKSMESSEN SERIES

Shun Classic serie	6
Shun Pro Sho serie	18
Shun Nagare serie	22
Shun Premier Tim Mälzer serie	26
Junior koksmes	32
Wasabi Black serie	34
Pure Komachi 2 serie	42
Seki Magoroku Composite serie	46
Seki Magoroku Red Wood serie	50

KNOW-HOW

Materiaalkennis	55
Onderhoud	57
Japanse lemmetvormen	58
Gebruiksaanwijzing voor het slijpen	62

TOEBEHOREN & ACCESSOIRES

Onderhoud & naslijpen	60
Snijplanken & messenblokken	66
Shun toebehoren	72
Pure Komachi raspen	76
Michel Bras toebehoren	78
Select 100 keukenhulpjes	82
Blendia staafmixer	88
Scharen	90

Contact | 95



ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION

ABOUT KAI

Een Japans merk

Al meer dan 100 jaar vervaardigd de onderneming Kai snij gereedschappen volgens de tradities van de legendarische Samurai uit het oude Japan.

De wens om de oeroude tradities te respecteren en te combineren met innovatieve technieken is geen tegenstrijdigheid, maar vormt juist de basis voor nieuwe producten, die de Japanse smeedkunst eer aan doen en tegelijkertijd voldoen aan de eisen van de huidige tijd.

Kai heeft zich tot doel gesteld om bijzondere messen in de hoogste kwaliteit voor het dagelijks gebruik te produceren. Gemaakt van natuurlijke grondstoffen, verwerkt en vorm gegeven met de expertise van de traditionele Samurai smeedkunst, zijn Kai koksmessen het toonbeeld van Japans precisie handwerk.

Vanaf het ontwerp tot aan het eindresultaat van elk mes ligt de focus op de ontwikkeling van een tot in het detail doordacht product.

Het in 1908 in het Japanse Seki opgerichte familiebedrijf kai ontwikkelde zich tot een internationaal opererende onderneming met het hoofdkantoor in Tokio.



kai corporation
Tokyo Japan





Shun Classic serie

Serie met 28 lemmetvormen

Made in Japan

De serie Shun Classic verenigt eeuwenoude Japanse Samurai smeedkunst met de moderne en technisch doorontwikkelde productiemethodes van onze huidige tijd. Met als resultaat een zeer hoogwaardige Damast messenserie, die tot in het kleinste detail is geperfectioneerd met de focus op een langdurig blijvende scherpste. Mede hierdoor zijn de Shun Classic messen ook bij uitstek geschikt voor gebruik in de professionele keuken.

De karakteristieke gematteerde nerfstructuur van het uit 32 samengevoegde lagen bestaande Damast staal geeft het lemmet van de Shun Classic messen een mooi aanzien.

In combinatie met de elegante, slank toelopende greep uit zwart Pakkahout, ontstaat er een esthetisch totaalconcept gebaseerd op kwaliteit en functionaliteit.



Schilmes | DM-0715

Lemmet 2.5" / 6,0 cm, heft 10,4 cm



Groente-/schilmes | DM-0714

Lemmet 3.5" / 9,0 cm, heft 10,4 cm



Officemes | DM-0700

Lemmet 3.5" / 9,0 cm, heft 10,4 cm

Het Shun Classic lemmet

De kern van het gehele lemmet tot aan het snijvlak wordt gevormd door VG MAX staal met een hardheid van 61 (\pm 1) HRC. Door het samenvoegen van de kern met 32 lagen Damast staal krijgt het mes een ongeëvenaarde stabiliteit, dat door de beide componenten zowel hard als elastisch is.

De Shun Classic messenserie wordt aan beide zijden symmetrisch geslepen.



Het heft van Shun Classic

Het slanke heft wordt gemaakt van duurzaam Pakkahout en heeft een traditionele Japanse kastanjevorm.

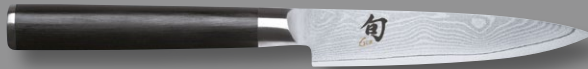
De hoogwaardige harsen die tijdens de productie aan het hout worden toegevoegd maken het materiaal vochtbestendig en zeer sterk. De kastanjevorm ligt dankzij de lichte knik aan de rechter zijde tijdens het snijden prettig en comfortabel in de hand, en de doorlopende tang zorgt voor stabiliteit en een goede balans.



Steakmes | DM-0711
Lemmet 4.75" / 12,0 cm, heft 10,4 cm



Gokujo uitbeenmes | DM-0743
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 11,2 cm



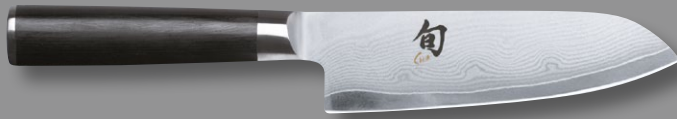
Universeelmes | DM-0716
Lemmet 4.0" / 10,0 cm, heft 10,4 cm



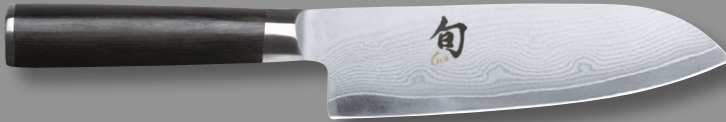
Universeelmes | DM-0701
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 10,4 cm



Tomatenmes met kartel | DM-0722
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 10,4 cm



Santoku mes | DM-0727
Lemmet 5.5" / 14,0 cm, heft 11,2 cm



Santoku mes | DM-0702
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,2 cm



Santoku mes met groeven | DM-0718
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,2 cm



Santoku mes | DM-0717
Lemmet 7.5" / 19,0 cm, heft 12,2 cm



Nakiri mes | DM-0728
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,2 cm



Uitbeenmes | DM-0710
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 12,2 cm



Koksmes | DM-0723
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 11,2 cm



Koksmes | DM-0706,
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,2 cm



Koksmes met groeven | DM-0719
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,2 cm



Koksmes | DM-0707
Lemmet 10.0" / 25,5 cm, heft 12,2 cm



Broodmes | DM-0705
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,2 cm



Vleesmes | DM-0768
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,2 cm



Vleesmes | DM-0704
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,2 cm



Vleesmes met groeven | DM-0720
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,2 cm



Chinees koksmes | DM-0712
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,2 cm



Trancheermes | DM-0703
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,2 cm



Vleesvork | DM-0709
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 11,6 cm



Flexibel fileermes uit AUS8A staal (geen Damast) | DM-0761
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,2 cm



Flexibel fileermes uit AUS8A staal (geen Damast) | DM-0735
Lemmet 12.0" / 30,5 cm, heft 12,2 cm



Hakmes uit AUS8A staal (geen damast) | DM-0767
Lemmet 6.8" / 17,5 cm, Materialdicke 0,5 cm, heft 12,2 cm

Shun Classic serie
Modellen voor linkshandig gebruik



Universeelmes | DM-0701L
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 10,4 cm



Santoku mes | DM-0702L
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,2 cm



Koksmes | DM-0706L
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,2 cm

Shun Classic serie
Messensets



Trancheerset | DMS-200
DM-0703 en DM-0709 in houten Shun verpakking



Messenset | DMS-210
DM-0700 en DM-0701 in houten Shun verpakking



Messenset | DMS-220
DM-0701 en DM-0706 in houten Shun verpakking

Messenset | DMS-230 (niet afgebeeld)
DM-0701 en DM-0702 in houten Shun verpakking



Messenset | DMS-300
DM-0700, DM-0701 en DM-0706 in houten Shun verpakking

Messenset | DMS-310 (niet afgebeeld)
DM-0700, DM-0701 en DM-0702 in houten Shun verpakking



Steakmessenset, 4x DM-0711 | DMS-400
in houten Shun verpakking



Steakmes / steakvork in set | DM-0907
met messenbankje



Steakmes met welving / steakvork in set | DM-0908
met messenbankje



Steakvork, set 2 stuks | DM-0990





Shun Pro Sho serie

Serie met 7 lemmetvormen

Made in Japan

De Shun Pro Sho serie bestaat in zijn geheel uit de traditioneel eenzijdig geslepen Japanse koksmessen. De bijzondere materiaaleigenschappen en extreem hoge kwaliteit van productieniveau maakt de serie bij uitstek geschikt voor continue professioneel gebruik. Het elegante ontwerp combineert op meesterlijke wijze de Japanse beeldspraak met hedendaagse componenten. Het ornamentele patroon waarmee de lemmets middels een innovatief productieproces op kunstzinnige wijze zijn versierd vormt een visueel hoogtepunt. Het heft uit zwart Pakkahout waarover ook de Shun Classic serie beschikt staat met zijn eenvoudige, elegante vorm zoals feitelijk is bedoeld in contrast tot de weelderige decoratie van het lemmet.



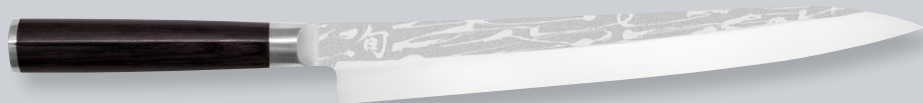
Yanagiba mes | VG-0004

Lemmet 8.25" / 21,0 cm, heft 12,2 cm



Yanagiba mes | VG-0005

Lemmet 9.5" / 24,0 cm, heft 12,2 cm



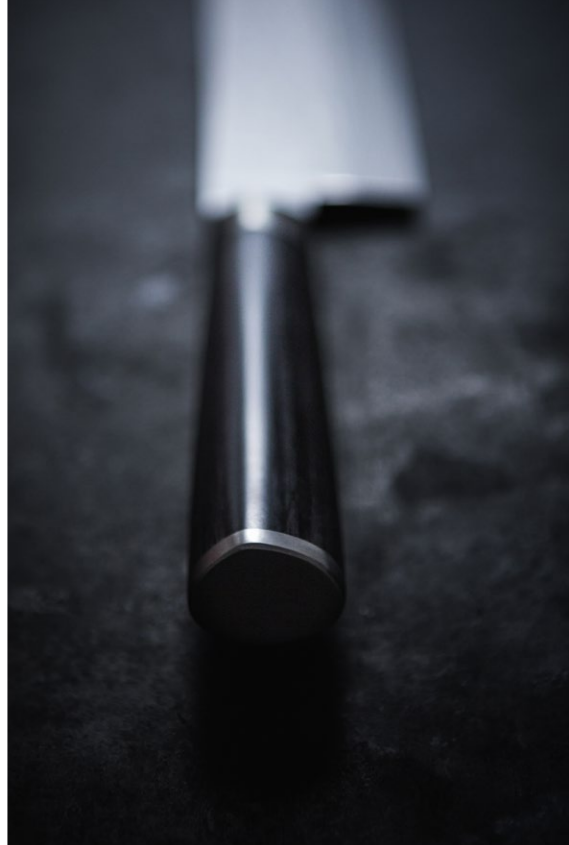
Yanagiba mes | VG-0006

Lemmet 10.75" / 27,0 cm, heft 12,2 cm

Het Shun Pro Sho lemmet

Het lemmet van het mes is in zijn geheel uit het corrosiebestendige VG 10 staal met een hardheid van 61 (± 1) HRC vervaardigd. De snede wordt eenzijdig onder een hoek van 16° geslepen, is ontworpen voor uiterste precisie en geeft het mes een sensationele scherpheid. De vlakke zijde van het lemmet is hol geslepen, waardoor tijdens het snijden een luchtbuffer ontstaat tussen het mes en het snijgoed.

Daarmee wordt de wrijvingsweerstand tot een minimum beperkt en in combinatie met de hoge vlakke snede staat dit garant voor een perfect snijresultaat.



Het heft van Shun Pro Sho

Het heft uit zwart Pakkahout is zeer elegant en ligt aangenaam in de hand. De asymmetrische kastanjevorm zorgt voor een veilige en comfortabele grip tijdens het snijden. De doorlopende tang geeft het mes stabiliteit en een goede balans.



Deba mes | VG-0001
Lemmet 4.25" / 10,5 cm, heft 10,4 cm



Deba mes | VG-0002
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,2 cm



Deba mes | VG-0003
Lemmet 8.25" / 21,0 cm, heft 12,2 cm



Usuba mes | VG-0007
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,2 cm





Shun Nagare serie

Serie met 6 lemmetvormen

Made in Japan

Met Shun Nagare heeft Kai opnieuw een innovatief meesterwerk van Japanse smeedkunst afgeleverd. Mede door het fraaie design, de bijzondere materiaaleigenschappen en een technisch zeer complex productieproces behoort deze messenserie tot de absolute topklasse. Op het hoogglans gepolijste lemmet is een kunstzinnig vormgegeven straalvormig patroon van de Damastlagen zichtbaar. Deze optiek geeft het mes in combinatie met de zwartgrijs gemêleerde greep een indrukwekkend voorkomen.

De lemmets in de serie bestaan uit twee verschillende staalsoorten, die tot een 72-laags Damaststaal zijn verwerkt. Door het bewerkelijke samenvlechten van de beide staalsoorten ontstaat er een lemmet met uitzonderlijk duurzame snijprestaties.



Officemes | NDC-0700

Lemmet 3.5" / 9,0 cm, heft 11,6 cm



Universeelmes | NDC-0701

Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 11,6 cm

Het Shun Nagare lemmet

Het zogeheten Dual-Core-Lemmet van de serie Shun Nagare wordt bij Kai middels een innovatief smeedproces vervaardigd. Daarbij worden twee staalsoorten met verschillende eigenschappen tot een 72-laags Damaststaal samengesmeed, een flexibel en resistent VG 2 staal met een bijzonder hard VG 10 staal. Met als resultaat dat de aan beide zijden symmetrisch geslepen lemmets een excellente scherpte bieden die tevens bijzonder langdurig scherp blijft.



Het Shun Nagare heft

Het ergonomisch gevormde heft ligt dankzij een lichte, afgeronde lijn comfortabel in de hand. De gesmede tang in het heft geeft het mes een massief voelende stabiliteit en functioneert als tegenwicht van het lemmet voor een optimale balans. Mede door de geklonken heftdelen uit zwartgrijs gemêleerd Pakkahout, een geïmpregneerde en zeer resistente houtfineer, oogt het mes warm en waardevol.



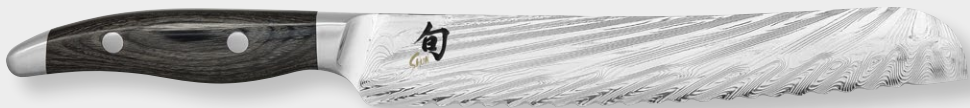
Santoku mes | NDC-0702
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 14,0 cm



Kokosmes | NDC-0706
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 14,0 cm



Vleesmes | NDC-0704
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 14,0 cm



Broodmes | NDC-0705
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 14,0 cm





Shun Premier Tim Mälzer serie

Serie met 13 lemmetvormen

Made in Japan

De serie Shun Premier Tim Mälzer is speciaal afgestemd op de eisen en behoeften van de professionele kok. In deze Premium serie worden de hoogwaardige materiaaleigenschappen van de bekende Shun Classic serie met een geheel nieuw, indrukwekkend totaalbeeld samengebracht. Het lemmet is verdeeld in drie verschillende texturen: van de rug van het lemmet tot aan het midden wordt handmatig een hamerslag, bekend als Tsuchime, aangebracht. Gevolgd door de voor Shun kenmerkende zacht gematteerde Damastlagen. Het lemmet wordt afgerond met de hoogglans gepolijste precisiesnede. Dit complexe en bewerkelijke lemmet wordt gecombineerd met een heft van fraai getekend bruin walnoten hout. De bijzonder harde en slijtvaste kern van het lemmet zorgt voor een extreme scherpheid en langdurige snijprestaties.



Officemes | TDM-1700

Lemmet 4.0" / 10,0 cm, heft 10,5 cm



Universeelmes | TDM-1701

Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 10,5 cm



Tourneermes (geen Damast) | TDM-1715

Lemmet 2.2" / 5,5 cm, heft 10,5 cm

Het Shun Premier Tim Mälzer lemmet

De kern van het Shun Premier lemmet bestaat uit extreem hard VG Max-staal en is bekleed met 32 lagen Damaststaal. Deze combinatie van verschillende staalsoorten maakt dat de snede hard en tegelijkertijd ook elastisch is. Het aan beide zijden geslepen mes is door zijn lage gewicht comfortabel in het gebruik en staat garant voor zuivere en nauwkeurige snijeigenschappen.

Het handgehamerde oppervlak - in Japan bekend als Tsuchime - wordt niet alleen omwille van esthetische redenen aangebracht, want dankzij de kuiltjes ontstaan er tijdens het snijden kleine luchtspleetjes die het loslaten van het snijgoed van het lemmet vergemakkelijken.



Het Shun Premier Tim Mälzer heft

Het heft is gemaakt van walnotenhou. Dankzij de symmetrische vorm is het mes geschikt voor zowel links- als rechtshandig gebruik. Een doorlopende tang zorgt voor stabiliteit en balans tijdens het snijden. Als speciaal detail is aan het uiteinde van het heft op de pommel een gravure van het logo van Tim Mälzer aangebracht, het kenmerk van deze bekende Duitse chefkok.



Tomatenmes met kartel | TDM-1722
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 10,5 cm



Nakiri mes | TDM-1742
Lemmet 5.5" / 14,0 cm, heft 11,0 cm



Santoku mes | TDM-1727
Lemmet 5.5" / 14,0 cm, heft 11,0 cm



Santoku mes | TDM-1702
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,0 cm





Broodmes | TDM-1705,
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,0 cm



Koksmes | TDM-1723
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 11,0 cm



Koksmes | TDM-1706
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,0 cm



Vleesmes | TDM-1704
Lemmet 9.5" / 24,0 cm, heft 12,0 cm



Vleesvork | TDM-1709
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 11,0 cm

Shun Premier Tim Mälzer serie
Messensets



Steakmessenset | TDMS-400
2x TDM-1711
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 10,5 cm



Steakmes / steakvork in set | TDM-0907



Steakvork, set 2 stuks | TDM-0990



reddot design award
winner 2012



Junior koksmes by Tim Mälzer

Made in Japan

In samenwerking met Tim Mälzer ontwikkelde Kai een speciaal Junior koksmes, dat kinderen vanaf 6 jaar het veilig omgaan met een mes vergemakkelijkt om zo samen te kunnen koken. Kinderen imiteren het snijden intuïtief met een soort zaagbeweging. Daarom is het roestvrijstalen lemmet van het Junior koksmes voorzien van een fijne kartel om de krachtinspanning en het gevaar van wegglijden te minimaliseren. Om verder risico op letsel te verminderen, is bovendien de punt van het lemmet afgerond en stomp. Door het ergonomisch gevormde antislip kunststof heft ligt het Junior koksmes goed in kleinere handen. Voor een maximale bescherming is er de flexibele vingerbeschermer die samen met het Junior koksmes als set wordt meegeleverd. Het Junior koksmes van Tim Mälzer werd in 2012 bekroond met de reddot design award.



Junior Koksmes | TMJ-1000
Lemmet 4.25" / 11,0 cm, heft 10,0 cm



Vingerbeschermer | BB0621





Wasabi Black serie

Serie met 17 lemmetvormen

Made in Japan

De serie Wasabi Black vindt zijn oorsprong in de Japanse professionele keuken.

Dankzij de uitgebalanceerde combinatie van langdurige functionaliteit en scherpste, robuuste materialen en een basic zakelijk ontwerp zijn de vele beschikbare lemmetvormen van deze serie uitermate geschikt voor een ongecompliceerd continu gebruik. Mede door de waterbestendige kunststof grepen, die door de toevoeging van bamboepoeder aangenaam aanvoelen, zijn de messen uit deze serie zeer onderhoudsvriendelijk. Het mat zwarte heft omsluit de pen van het hoogglans gepolijste stalen lemmet volkomen en het geheel wordt met elkaar verbonden door een zijdematte metalen krop.



Universeelmes | 6710P

Lemmet 4.0" / 10,0 cm, heft 12,6 cm



Universeelmes | 6715U

Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 12,6 cm



Santoku mes | 6716S

Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,6 cm

Het Wasabi Black lemmet

De gepolijste lemmets van de Wasabi Black serie zijn gemaakt van corrosiebestendig Daido staal. Het uitgebreide assortiment biedt zowel tweezijdig geslepen lemmets als ook traditionele Japanse lemmetvormen die eenzijdig zijn geslepen. De licht gebogen rug van het lemmet draagt zorg voor een stevige grip tijdens het werken, wat bijvoorbeeld een fijne wiegende snijtechniek vergemakkelijkt.



Het Wasabi Black heft

Het zwart kunststof heft is waterbestendig en daarmee bijzonder robuust. Zijn ovale- of kastanjevorm (afhankelijk van de lemmetgrootte) heeft door de toevoeging van bamboepoeder een aangename, natuurlijke uitstraling.



Koksmes | 6715C
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 12,6 cm



Koksmes | 6720C
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,6 cm



Koksmes | 6723C
Lemmet 9.5" / 23,5 cm, heft 12,6 cm



Broodmes | 6723B
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,6 cm



Vleesmes | 6723L
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,6 cm



Nakiri mes | 6716N
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,6 cm



Yanagiba mes | 6715Y
Lemmet 6.0" / 15,5 cm, heft 12,6 cm



Yanagiba mes | 6721Y
Lemmet 8.25" / 21,0 cm, heft 12,6 cm



Yanagiba mes | 6724Y
Lemmet 9.5" / 24,0 cm, heft 12,6 cm



Deba mes | 6710D
Lemmet 4.25" / 10,5 cm, heft 12,6 cm



Deba mes | 6715D
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, materiaaldikte 0,5 cm, heft 12,6 cm



Deba mes | 6721D
Lemmet 8.25" / 21,0 cm, heft 12,6 cm



Flexibel vleesmes | 6761F
Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,6 cm



Steakmes | 6711S
Lemmet 4.75" / 12,0 cm, heft 12,6 cm

Wasabi Black serie
Messensets



Messenset | 67S-300
6710, 6715U en 6720C



Messenset | 67S-310
6710P, 6715U en 6716S



Steakmessenset, 2x 6711S | 67S-400
Steakmessenset, 4x 6711S | 67S-404



Messenset | DM-0781 EU 67
6710P, 6715U, 6716S, 6720C en 6723L
inclusief kai messentas DM-0781



Messenset | DM-0781 JP 67
6710P, 6715D, 6716N, 6716S en 6721Y
inclusief kai messentas DM-0781



Pure Komachi 2 serie

Serie met 7 lemmetvormen

De Pure Komachi messenserie brengt kleur in het spel. Visueel vallen deze bonte messen in eerste instantie op door de kleurrijke coating. De lemmets van de serie zijn van staal in combinatie met een gekleurde anti-kleef coating, die een grote toegevoegde waarde biedt waar het gaat om het loslaten van het snijproduct van het lemmet.

Elk mes in de serie heeft een eigen kleur, wat de overzichtelijkheid van de messen ten goede komt. Het ergonomische kunststof heft is altijd monochroom afgestemd op de kleur van de coating van het lemmet.



Universeelmes | AB-5700
Lemmet 4.0" / 10,0 cm, heft 11,5 cm



Universeelmes | AB-5701
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 11,5 cm



Groentemes | AB-5723
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 11,5 cm

Het Pure Komachi 2 lemmet

De lemmets van de Pure Komachi 2 serie zijn gemaakt van corrosiebestendig staal en zijn rondom voorzien van een gekleurde anti-kleef coating. De tweezijdig geslepen lemmets hebben een hardheid van 53 ± 1 HRC.



Het Pure Komachi 2 heft

Het kunststof heft is onlosmakelijk met het lemmet verbonden. De kleur is afgestemd op de kleur van het bijbehorende lemmet. De afgeronde, ergonomische vorm zorgt voor een aangenaam snijcomfort en moeiteloos werken.



Koksmes | AB-5706
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 11,5 cm



Santoku mes | AB-5702
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 11,5 cm



Broodmes | AB-5705
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 11,5 cm



Vleesmes | AB-5704
Lemmet 9.0" / 22,5 cm, heft 11,5 cm



reddot design award
winner 2013

関孫六

SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Seki Magoroku Composite serie

Serie met 8 lemmetvormen

Made in Japan

De serie Seki Magoroku Composite is inmiddels met een aantal design awards bekroond, en staat symbool voor de hedendaagse designexpertise van het huis kai. De serie combineert dynamiek met flair: het uit twee verschillende staalsoorten samengestelde lemmet (in het Engels "composite") wordt doorkruist door een zichtbare koperen soldeernaad. De staalsoorten worden afzonderlijk van elkaar vervaardigd om dan in een volgende bewerking met behulp van vloeibaar koper aan elkaar te worden verbonden. Het daaruit resulterende verschijningsbeeld is indrukwekkend en maakt het lemmet tot een highlight van de Japanse smeedkunst.

De combinatie met het licht houten heft maakt de serie futuristisch, licht en verfijnd.

De messen bieden bovenal absolute scherpte en presteren algeheel buitengewoon.



Officemes | MGC-0400

Lemmet 3.5" / 9,0 cm, heft 9,5 cm



Universeelmes | MGC-0401

Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 9,5 cm



Vleesmes | MGC-0468

Lemmet 7.0" / 18,0 cm, heft 12,0 cm

Het Seki Magoroku Composite lemmet

Het lemmet combineert verschillende texturen en staalsoorten: de afgeschuinde, gepolijste krop gaat over in de gesatineerde, afgeronde rug uit SUS420J2 staal en eindigt in een snede van bijzonder hard VG-MAX-staal. Het aan beide zijden geslepen lemmet combineert een minimalistische esthetiek met hoge snijprestaties en een goede corrosiebestendigheid.



Het Seki Magoroku Composite heft

Het lichte, dwars generfde heft van Pakkahout sluit naadloos aan op de doorlopende tang, en is dankzij de symmetrische vorm geschikt is voor zowel rechts- als linkshandig gebruik. De handgreep is slank van vorm en licht van gewicht - met daardoor het zwaartepunt op het lemmet en dus dynamisch in gebruik. De naadloze overgang van de handgreep naar de gepolijste krop maakt het mogelijk het mes aangenaam en gemakkelijk vast te pakken tussen duim en wijsvinger.



Vleesmes | MGC -0404
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,0 cm



Santoku mes | MGC-0402
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,0 cm



Koksmes | MGC-0406
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,0 cm



Nakiri mes | MGC-0428
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 12,0 cm



Broodmes | MGC-0405
Lemmet 9.0" / 23,0 cm, heft 12,0 cm



関孫六

SEKIMAGOROKU

関孫六
SEKIMAGOROKU

Seki Magoroku Redwood serie

Serie met 12 lemmetvormen
Made in Japan

Seki Magoroku Redwood is een koksmeden in een robuuste staalkwaliteit met typisch Japanse kenmerken. De serie met hoogglans gepolijste lemmets omvat zowel eenzijdig als tweezijdig geslepen messen, waarvan de gemeenschappelijke deler is gebaseerd op een stabiele en uitgebalanceerde functionaliteit en scherpheid. De artistieke opbouw combineert een minimalistische basisvorm met traditionele Japanse esthetiek. De naam komt voort uit het gebruik van Redwood hout waarvan het heft is vervaardigd. Deze hardhout soort heeft van nature een hoog oliegehalte en is zeer vochtbestendig.



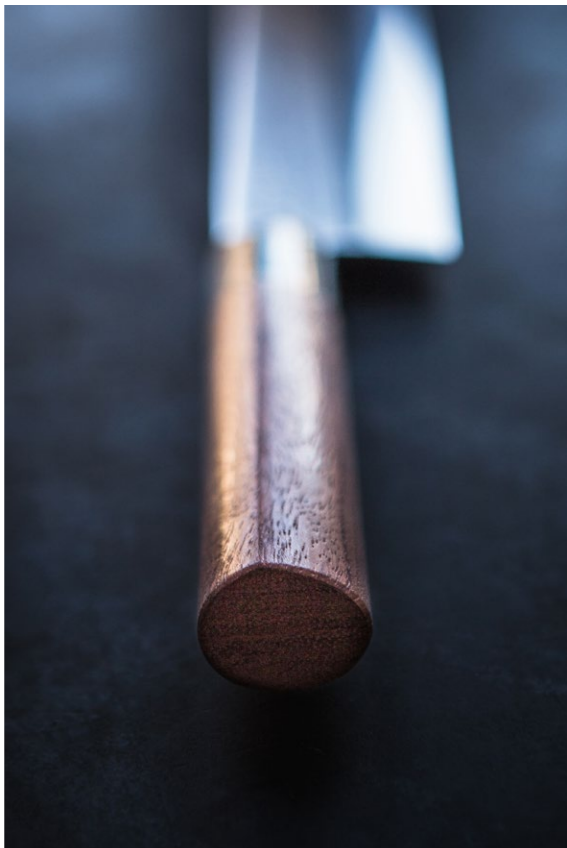
Officemes | MGR-100P
Lemmet 4.0" / 10,0 cm, heft 12,0 cm



Universeelmes | MGR-150U
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 12,0 cm

Het Seki Magoroku Redwood lemmet

De lemmets van de Seki Magoroku Redwood serie zijn vervaardigd van Daido staal 1K6 met hardheid 58 (± 1) HRC. Zowel de tweezijdig als de eenzijdig geslepen lemmets bieden langdurige snijprestaties en een excellente scherpte. Het bij de traditionele Japanse lemmetvormen veelal toegepaste eenzijdig geslepen lemmet minimaliseert de wrijving tussen het mes en het snijproduct en maakt zo een bijzonder nauwkeurige snede mogelijk, zoals dat bijvoorbeeld vereist is bij de bereiding van Sushi en Sashimi.



Het Seki Magoroku Redwood heft

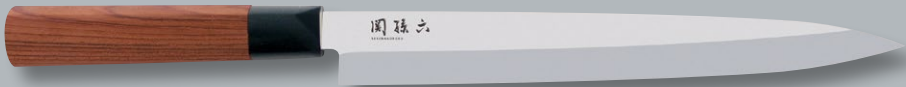
Het heft in de traditionele kastanjevorm bestaat uit Redwood hout. Dit naaldhout heeft een fijne structuur en is licht en zeer resistent. De naar het lemmet smal toelopende greep ligt comfortabel in de hand. Het lemmet is met een pen op het houten heft gestoken en wordt met elkaar verbonden door een zwart glanzende kunststof krop.



Nakiri mes | MGR-165N
Lemmet 6.5" / 16,5 cm, heft 13,4 cm



Yanagiba mes | MGR-210Y
Lemmet 8.25" / 21,0 cm, heft 13,4 cm



Yanagiba mes | MGR-240Y
Lemmet 9.5" / 24,0 cm, heft 13,4 cm



Deba mes | MGR-105D
Lemmet 4.25" / 10,5 cm, heft 12,0 cm



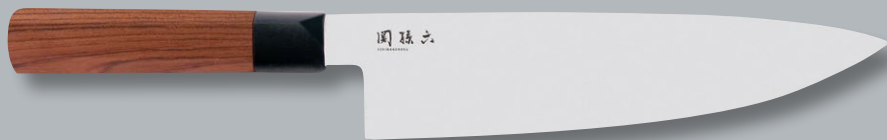
Deba mes | MGR-155D
Lemmet 6.1" / 15,5 cm, heft 12,0 cm



Santoku mes | MGR-170S
Lemmet 6.75" / 17,0 cm, heft 13,4 cm



Koksmes | MGR-150C
Lemmet 6.0" / 15,0 cm, heft 13,4 cm



Koksmes | MGR-200C
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 13,4 cm



Broodmes | MGR-225B
Lemmet 8.75" / 22,5 cm, heft 12,0 cm



Vleesmes | MGR-200L
Lemmet 8.0" / 20,0 cm, heft 12,0 cm

Materiaalkennis

Damaststaal

is de benaming voor een uit meerdere, zichtbare lagen bestaande legering. Hiervoor kunnen een of meerdere staalsoorten worden gebruikt. Dit maakt het mogelijk staalsoorten met verschillende eigenschappen te combineren, om zodoende bijvoorbeeld een uitzonderlijk hard, maar gelijktijdig ook flexibel staal te produceren.

VG 2 Staal

(57-58 \pm 1 HRC) is een Japanse staalsoort, die zich onderscheidt door een hoge flexibiliteit en resistentie. Dankzij het hoge chroomgehalte is dit staal bijzonder corrosiebestendig en zeer slijtvast.

VG 10 Staal

(61 \pm 1 HRC) is een klassiek Japanse high performance staal dat omwille van zijn uitstekende eigenschappen ook Gold staal genoemd wordt. Het gaat hier om staal van topkwaliteit, dat roestvast is en een hoog koolstofgehalte heeft. In tegenstelling tot ander roestvaste staalsoorten kan VG 10 staal daarom bijzonder goed worden gehard. Daarnaast heeft het VG-10 staal een extreem hoge scherpterentie.

VG MAX Staal

(61 \pm 1 HRC) is gebaseerd op het VG 10 staal met verder geoptimaliseerde eigenschappen. Verrijkt met een hoger chroom- en vanadiumgehalte heeft het VG MAX staal een verbeterde scherpterentie en corrosiebestendigheid. Een hoger koolstofgehalte maakt het nog harder dan andere staalsoorten.

SUS420J2 Staal

(56 \pm 1 HRC) is een corrosiebestendig roestvast staal met een hoog chroomgehalte (14%) en een gemiddeld koolstofgehalte (0,3%).

Roestvast

staal en daaruit vervaardigde messen zijn door het hoge chroomgehalte zeer goed bestand tegen corrosie. Feitelijk gaat het hier om een zeer zuivere staalsoort. Een hoger koolstofgehalte zorgt bovendien voor betere snijprestaties.

HRC

verwijst naar de hardheidstest Rockwell C die voor harde materialen wordt toegepast. Tijdens deze test wordt er een diamantkegel in het materiaal gedrukt. Aan de hand van de diepte die de diamantkegel in het materiaal dringt kan de hardheid worden bepaald, die wordt uitgedrukt in de eenheid HRC.

Pakkahout

is geen natuurlijke houtsoort, maar verwijst naar een houtfineer, die uit verschillende lagen van verschillende soorten hardhout bestaat. Geïmpregneerd houtfineer wordt doordrenkt met hoogwaardige harsen en kan worden gekleurd, wat een individuele kleuring van de verschillende heften mogelijk maakt. Voor keukenmessen is een heft uit Pakkahout ideaal, aangezien deze vaak met vloeistoffen in contact komen. Een heft uit organisch, onbehandeld hout zal met de tijd gaan ontbinden en is daarom minder geschikt voor dagelijks gebruik in de keuken.





Onderhoud

Voor het eerste gebruik het mes met heet water afspoelen. Na elk gebruik van het mes het lemmet meteen goed reinigen (met een mild huishoudelijk sopje) en met een zachte doek afdrogen. Zure voedingsmiddelen moeten onmiddellijk na gebruik worden afgespoeld.

Voor de eigen veiligheid het mes altijd vanaf de rugzijde van het lemmet met een vaatdoek of handdoek afvegen.

Was het mes altijd met de hand af, zo wordt het materiaal ontzien en zal het mes langer scherp blijven.

Als snijdondergrond worden vooral houten snijplanken of kunststof snijplanken met een gemiddelde hardheid aanbevolen. Glas, steen en graniet zijn absoluut niet geschikt als ondergrond, omdat deze de delicate snede van het mes blijvend kunnen beschadigen.

Japanse koksmessen zijn precisie snijinstrumenten en principieel ongeschikt voor het snijden of klein maken van botten, graten of diepvriesproducten.

Let op dat bij het opbergen van een mes het lemmet niet met andere metalen voorwerpen in contact komt. Dit voorkomt een veelvuldig voorkomende oorzaak van beschadigingen.

Berg het mes bij voorkeur op in of aan een messenblok, in een houten ladeninzet, op een houten magnetische ophanglijst of met een lemmetbeschermer (of hoes) in de lade.

Voor alle messen met een houten heft geldt, dat deze niet te lang in het water mogen blijven liggen. Olie van tijd tot tijd het heft in met een beetje neutrale plantaardige olie of Camellia-olie.

Japanse lemmetvormen

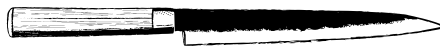


Santoku, vrij vertaald de drie voordelen. Het Santoku mes is de traditionele Japanse vorm van een universeelmes, vergelijkbaar met het Europese koksmes.

De aanduiding drie voordelen komt voort uit de universele gebruiksmogelijkheden voor het snijden van vis, vlees en groenten.



Nakiri betekent letterlijk: Groentesnijder. De Nakiri lemmetvorm is een traditioneel Japans groentemes, dat hoofdzakelijk voor het snijden van vele soorten groenten wordt gebruikt. Ondanks de bijlvorm is het Nakiri mes niet geschikt om botten of graten mee klein te maken.



Yanagiba betekent letterlijk: Wilgenblad lemmet. Het Yanagiba mes is het traditionele Japanse mes voor het zorgvuldig slicen van vlees en vis. Door het smalle lange lemmet is het bijzonder geschikt om huiden mee te snijden, speciaal voor sushi en sashimi.

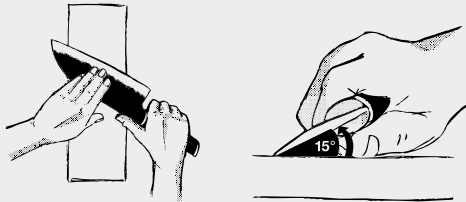
Dit mes staat garant voor een zuivere, gladde snede. De lengte en vorm van het lemmet maken een lange, trekkende snij beweging mogelijk.



Deba betekent letterlijk: "naar voren staand" lemmet. Traditioneel wordt het Deba mes als Japanse bijl gebruikt. Het stabiele, zware mes heeft een krachtig, breed lemmet en is eenzijdig geslepen. Het voorste deel van het lemmet wordt vooral voor het fileren van vis gebruikt. Het achterste deel van het lemmet is zwaarder opgebouwd en wordt o.a. voor het klein maken van botjes en graten gebruikt.

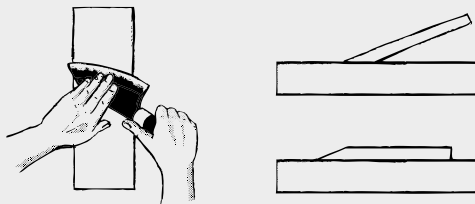
Gebruiksaanwijzing voor het slijpen

De wetsteen voor gebruik altijd circa 10 minuten ondergedompeld in water laten staan. Tijdens het slijpen moet er altijd een dunne waterfilm op de steen te zien zijn. Hiermee wordt er ook voor gezorgd dat de snede tijdens het slijpen voldoende wordt gekoeld.



Tweezijdig geslepen lemmets

- Leg het mes onder een hoek van 15° op de natte wetsteen
- Draai het mes 45° om een groter slijpbereik te bewerkstelligen (de hoek van 15° blijft in tact!)
- Beweeg het mes heen en weer, waarbij er druk gegeven wordt als het mes in de richting van het scherpe lemmet gaat en zonder druk uit te oefenen als het mes van het lemmet af beweegt.
- Het mes een stukje opschuiven en exact dezelfde beweging het zelfde aantal slijpbewegingen op dat deel uitvoeren waar U in de eerste doorgang nog niet was gekomen.
Bij heel lange messen is soms een derde doorgang noodzakelijk.
- Nu het mes omkeren en op de andere zijde precies dezelfde slijpbewerkingen uitvoeren, uiteraard ook hetzelfde aantal slijpbewegingen.



Eenzijdig geslepen lemmets

- Leg het mes onder de fabrieksmatig aangebrachte slijphoek op de natte wetsteen
- Draai het mes 45° om een groter slijpbereik te bewerkstelligen (de slijphoek blijft in tact!)
- Beweeg het mes heen en weer, waarbij er druk gegeven wordt als het mes in de richting van het scherpe lemmet gaat en zonder druk uit te oefenen als het mes van het lemmet af beweegt.
- Het mes een stukje opschuiven en exact dezelfde beweging het zelfde aantal slijpbewegingen op dat deel uitvoeren waar U in de eerste doorgang nog niet was gekomen.
Bij heel lange messen is soms een derde doorgang noodzakelijk.
- Nadat het mes aan de scherpe zijde is geslepen, het mes omkeren en plat liggend op de hol geslepen zijde leggen. Nu op de zoals in punt 3 en 4 beschreven wijze ook deze zijde slijpen, maar nu slechts 1/10 keer het aantal slijpbewegingen die aan de andere zijde zijn uitgevoerd.
Dus als de scherpe zijde 20x is geslepen, de holle zijde slechts 2x slijpen.

Onderhoud & naslijpen

Om kai messen op traditionele Japanse en daarmee ook professionele wijze te slijpen, bevelen wij enkele specifieke keramisch gebonden slijpstenen aan.

Verder biedt het assortiment ook elektrische slijpmachines, onderhouds toebehoren en lemmet beschermers.

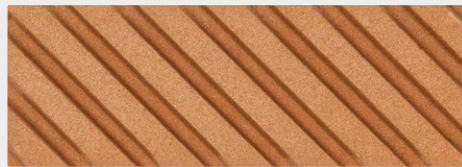




1. Combinatie wetstenen Korrel 300/1000 | DM-0708
 2. Combinatie wetstenen Korrel 1000/6000 | DM-0600
- 18,4/6,2/2,8 cm L/B/H



1. Wetstenen Korrel 800 | WS-800
 2. Wetstenen Korrel 3000 | WS-3000
- 18,5/6,4/2,0 cm L/B/H



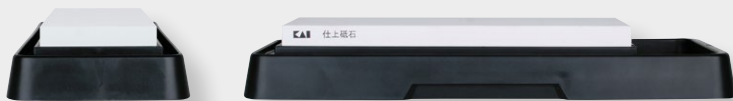
Afvlaksteen 80 | AP-2455
17,0/6,0/1,7 cm L/B/H

De afvlaksteen AP-2455 is met een korrelgrootte van 80 het optimale werktuig om holtes of oneffenheden in het oppervlak van de gebruikte slijpsteen glad te maken en ruwe randen af te ronden.





1. Combinatie wetstenen Korrel 400/1000 | AP-0305
2. Combinatie wetstenen Korrel 3000/6000 | AP-0316
met kunststof houder, 25,2/9,4/5,0 cm L/B/H



Wetstenen Korrel 3000 | AP-0304
met kunststof houder, 18,5/6,4/2,0 cm L/B/H



Diamant slijpsteen Korrel 3000 | AP-0306
met kunststof houder, 25,2/9,4/3,5 cm L/B/H

Het oppervlak van de diamanten wetsteen is min of meer vergelijkbaar met een korrel 3000 van de keramisch gebonden slijpstenen en is optimaal voor het naslijpen van iets botter geworden messen.



1. Lemmet beschermer voor lemmets tot max. 180 x 48 mm | CK-S
2. Lemmet beschermer voor lemmets tot max. 240 x 60 mm | CK-M
3. Lemmet beschermer voor lemmets tot max. 320 x 60 mm | CK-L
magnetisch, gemaakt van geweven polyester



Strijkriem set | 45035020
Strijkriem met Juchtleer, dubbelzijdig, 20,5/4,0/2,0 cm L/B/H
Polijstcrème uit chromoxide (extreem fijn)



Lemmet onderhoudsset | 45500610
Microvezel reinigingsdoek, 30,0/30,0 cm L/B
Japanse Camellia olie, 100% levensmiddelecht



Shun natslijpmachine | DM-0621

220-240 Volt / 50-60 Hz, 50 Watt, Gewicht 3,5 kg, Toerental 350 rpm.
26,0 x 16,5 x 19,0 cm L/B/H

Met de natslijpmachine kan een lemmet met weinig handelingen gemakkelijk worden nageslepen. De roterende slijpsteen met fijne korrel wordt gedurende het slijpproces continu vochtig gehouden. Daardoor wordt het slijpsel afgevoerd en worden het lemmet en de slijpsteen beschermd tegen oververhitting. De zogeheten graad en grotere spanen laten zich na het slijpen met behulp van de meegeleverde borstel gemakkelijk handmatig verwijderen. Met behulp van de speciale opzetstukken (16 en 22°) kunnen tweezijdig geslepen lemmets met dit apparaat worden bewerkt.



1. Elektrische slijpmachine | AP-118

230 Volt / 50 Hz, AC, 60 Watt, Gewicht 875g, 13,8/11,1/10,5 cm L/B/H

2. Polijstunit als accessoire voor de messenslijper | APF-118

Elektrische messenslijper met een keramische slijpunit. De twee achter elkaar geplaatste slijpsteen paren maken het mogelijk twee arbeidsgangen in één handeling uit te voeren. Het eerste paar, bestaande uit twee grove slijpstenen, geeft het lemmet weer haar vorm. Het tweede paar fijnere slijpstenen geeft het lemmet een fijne en zuivere finish.

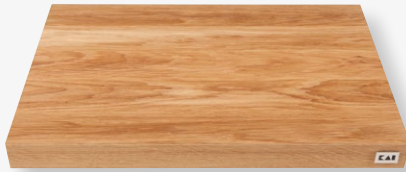
Snijplanken & messenblokken

Messenblokken en snijplanken zijn een optimale aanvulling op het gehele koksmessen assortiment van kai. De producten zijn tijdloos, worden met de hand vervaardigd en voldoen aan de hoogste eisen en normen op het gebied van kwaliteit en design. Vandaar ook dat aan de kwaliteit van de grondstoffen hoge eisen worden gesteld. Bovendien speelt bij de productie de schoonheid en het veelzijdige karakter van de gebruikte houtsoorten een even grote rol als de duurzaamheid en milieuverantwoordelijkheid. De duurzaamheid van de produkten komt overeen met de levenscyclus van de gebruikte houtsoorten. Dat betekent dat de grondstof voor de gegeneerde objecten in de tijd van het gebruik weer kan aangroeien.





Blokplank Walnotenhout | DM-0809
gelimiteerd op 200 stuks per jaar
58,0/35,0-40,0/5,0 cm L/B/H



Snijplank Eikenhout | DM-0789
Ook leverbaar als set met 3 Shun Classic messen: DM-0700, 0701 en 0702
met antislip voetjes
39,0/26,0/3,6 cm L/B/H



Snijplank kopshout hakblok | DM-0795
met antislip voetjes
39,0/26,2/5,3 cm L/B/H



Snijplank Supergrau | SGB-1
Eikenhout/Walnoot/Esdoorn/Kers
47,0/25,5/2,5 cm L/B/H



1

2

1. Draaibaar messenblok Eikenhout | DM-0794

2. Draaibaar messenblok Walnotenhout | DM-0799

Granieten sokkel, 360° draaibaar, dubbelzijdig magnetisch, voor 6-8 messen
31,0/18,0/34,0 cm L/B/H



1

2

1. Messenblok Eikenhout | DM-0805

2. Messenblok Walnotenhout | DM-0806

magnetisch, voor 6-8 messen

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



1

2

1. Saddle Donkerbruin | SGS1

2. Saddle Lichtbruin | SGS2

Magnetisch messenblok met snijplank, gepolijst aluminium, leer

Blok: 25,0/13,0/27,0 cm, Snijplank: 47,0/24,5/2,5 cm L/B/H



1. Messenblok Stonehenge Eikenhout met granieten voet | STH-3.3
2. Messenblok Stonehenge Walnotenhout met granieten voet | STH-4.3
3. Messenblok Stonehenge Walnotenhout met roestvrij stalen voet | STH-4.1
magnetisch, voor 4 messen
18,0/10,0/28,0-30,0 cm L/B/H



1. Messenblok Stonehenge Eikenhout met roestvrij stalen voet | STH-3
2. Messenblok Stonehenge Walnotenhout met granieten voet | STH-4
3. Messenblok Stonehenge Redwood met granieten voet | STH-1
magnetisch, voor 10 messen
21,0/21,0/28,0-30,0 cm L/B/H



1



2

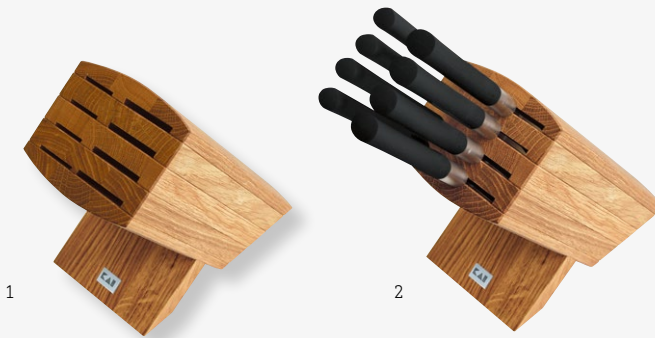
1. Magneetlijst Eikenhout | DM-0800
2. Magneetlijst Walnotenhout | DM-0807
voor 4-6 messen
39,0/6,5/3,0 cm L/B/H



Messenblok Walnotenhout | DM-0810

demontabel, voor 8 messen

31,0/18,0/34,0 cm L/B/H



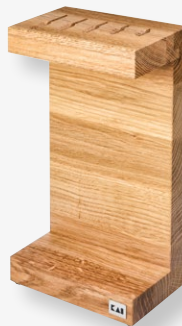
1. Messenblok Wasabi Eikenhout | 6600-BN

2. Messenblok Wasabi set met 8 messen | 6799

(gevuld met: 6716S, 6716N, 6720C, 6710P, 6715U, 6710D, 6724Y, 6715D)

demontabel, voor 8 messen

31,0/18,0/34,0 cm L/B/H



C-Messenblok Eikenhout | DM-0803

voor 5 messen

17,0/10,0/30,0 cm L/B/H





Shun toebehoren

Hoogwaardige Shun keukenaccessoires van de hoogste kwaliteit.
Passend bij het karakter van de Shun serie biedt kai de perfecte aanvulling aan
uitgekiende keukenhulpen en adequate accessoires voor het opbergen en transport.
De functionele en elegante werkkleding voor de veeleisende kok rondt het assortiment af.





Visgratentang | BC-0751
Gematteerd edelstaal, 13,9/2,1/2,3 cm L/B/H

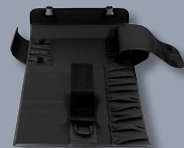


Japanse kruidenschaar | DM-7100
Schaarblad: 5,0 cm



Japanse microrasp | DM-0900
Edelstaal, 27,5/14,3 cm L/B

Oroshigane – dit traditionele Japanse werktuig is bij uitstek geschikt voor gember en wasabi. Door de extreem scherpe snijtanden is het mogelijk ragfijn te raspen waardoor de aroma's zich wezenlijk beter ontwikkelen. Aan beide zijden te gebruiken (fijn/extra fijn). Het grote oppervlak maakt dat het gebruik niet vermoeiend is. Geschikt voor gember, wasabi, rettich, knoflook, tomaat en vele andere producten.



Shun messentas | DM-0780
voor 9 grote en 8 kleine messen
Gesloten: 54,0/23,0/9,0 cm L/B/H
Geopend: 91,0/51,0 cm L/B



kai messentas | DM-0781
voor 3 grote en 2 kleine messen
Gesloten: 45,0/16,0/7,0 cm L/B/H
Geopend: 45,0/43,0 cm L/B



Poloshirt | LADIES or MEN
in verschillende maten



kai koksbuis
in verschillende maten



1



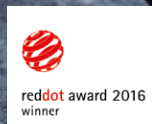
2

1. Kookschort Shun Classic Edition | 43070060
 2. Kookschort Shun Tim Mälzer Edition | 46025020
- met verstelbaar nekband en een heup lint voor het vaststrikken

Pure Komachi raspers

Raspers serie met 3 verschillende raspladen
Made in Japan

De drie raspers van de Pure Komachi serie beschikken over duurzame en ultrascherpe roestvrijstalen raspladen. Elk ultrafijn snijvlakje is in tegenstelling tot de conventionele stansmethode met behulp van een innovatieve etstechniek in het roestvrijstaal aangebracht. Hierdoor krijgt het rasplaatje een scherpte vergelijkbaar met de scherpte van een scheermes, die tijdens het gebruik de nodige krachtinspanning tot een minimum beperkt. Bovendien wordt het te raspers product zo met precisie gesneden, en niet geplet, waardoor geur en smaak zich volledig kunnen ontwikkelen. De raspers hebben een ergonomisch gevormde kunststof antislip greep en zijn vaatwasmachinebestendig. In 2016 is de Pure Komachi rasperserie bekroond met de "German Design Award Special", de "Good Design Award" en de "reddot Design Award".





Fijne rasp & Zester | PG-0001
met Ishimatsu* rasppatroon
* (Japans voor schaakpatroon)
Raspblad 13,5/3,0-5,0 cm L/B
Greep 10,8/3,0-5,0/2,3 cm L/B/H

Geschikt voor bijvoorbeeld harde kaas, chocolade,
gember, citroenschil, nootmuskaat en wortel.



2-Weg rasp | PG-0002
met Kanokoshihori* rasppatroon
* (Japans voor besprenkeld met witte vlekken)
Raspblad 13,5/3,0-5,0 cm L/B
Greep 10,8/3,0-5,0/2,3 cm L/B/H

Geschikt voor bijvoorbeeld courgette, zachte kaas,
wortel, chocolade, harde kaas en kokosnoot.



Juliënne rasp | PG-0003
Met Yabanemonyo* rasppatroon
* (Japans voor Pijlveer)
Raspblad 13,5/3,0-5,0 cm L/B
Greep 10,8/3,0-5,0/2,3 cm L/B/H

Geschikt voor bijvoorbeeld koolrabi, wortel,
komkommer, courgette, aardappel en radijs.



Michel Bras toebehoren

De Michel Bras keukenaccessoires vormen een uitgekende serie van hoogwaardig kookgereedschap voor professioneel gebruik. Deze hele range werd met passie ontwikkeld en geproduceerd in een uitzonderlijk hoogstaande kwaliteit. De producten onderscheiden zich door de consequente combinatie van precisie, functionaliteit en uitstraling.





Keukenschaar | BK-0202
Schaarblad 12,5 cm / 10,0 cm, heft 8,0 cm



Keukenschaar | BK-0203
Groot met notenkraaker, schaarblad 14,0 cm, heft 9,0 cm



Diamanten slijpstaaf | BK-0022
Staaf 29,5 cm, heft 11,8 cm



Mandoline | BK-0206

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

Eenvoudig te bedienen en secuur tijdens het gebruik, zo verenigt de mandoline uit de Michel Bras serie functionaliteit met hoogwaardige kwaliteit. Vijf verschillende uitwisselbare messen vervaardigd van VG10 staal voor schijfjes, ribbel- en wafelvorm, en drie verschillende Julienne messen (3mm, 7 mm en 10mm) worden in een beschermbox meegeleverd. De perfecte afwerking en extreme scherpte staan garant voor een optimaal, gelijkmatig resultaat en verlichten de werkzaamheden van het voorbereiden van verschillende groentesoorten. De meegeleverde resthouder zorgt voor gemakkelijk en veilig werken. De Michel Bras-mandoline werd in 2015 met de „reddot design award“ en de „German Design Award“ bekroond.



T-Peeler | BK-0204

Lemmet 5,7 cm / 10,0 cm, heft 10,8 cm

Met 4 verwisselbare messen: 2x gladde snijmessen met een dikte van 0,3 en 0,4 mm en 2x juliennesnijders met een dikte van 1,85 en 3,5 mm





I-Peeler | BK-0201

Lemmet 4,2 cm / 10,0 cm, heft 10,8 cm

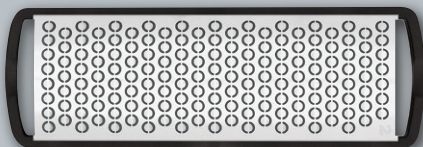
Met 2 verwisselbare messen met een dikte van 0,3 en 0,4 mm



Rasp | BK-0205

Raspblad 15,4 cm, heft 11,3 cm

Met 3 verwisselbare raspbladen in
extra fijn, fijn en grof



Select 100 keukenhulpjes

Select keukengerei vormt een serie van handige keukenhulpjes voor het dagelijks gebruik. De serie focust zich op gebruiksvriendelijk en mooi vormgegeven keukengereedschap met een doordachte functionaliteit. Het hoogwaardige kwaliteits assortiment biedt een ideale aanvulling voor vele werkzaamheden in de ambitieuze keuken.

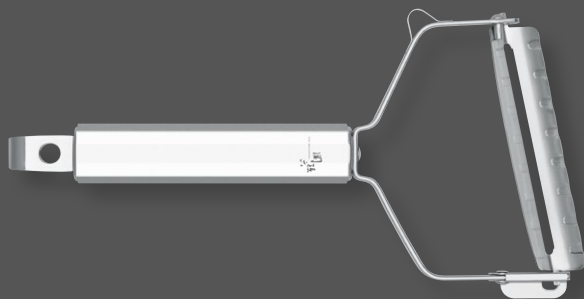




Mandoline | DH-5505

Lemmet 8,5 cm / 20° gekromd, 28,5/11,5/1,0 cm L/B/H

Met 2 verwisselbare snijmessen voor fijne en grove julienne.

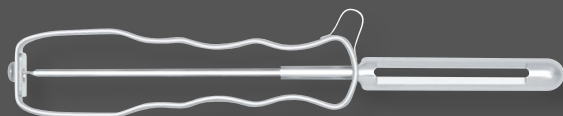


T-Peeler | DH-3301

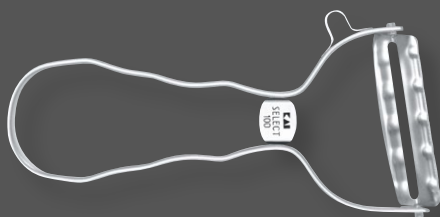
Lemmet 9,0 cm, heft 10,0/2,2 cm L/B

Met 2 verwisselbare messen met glad snijmes en juliennesnijder.

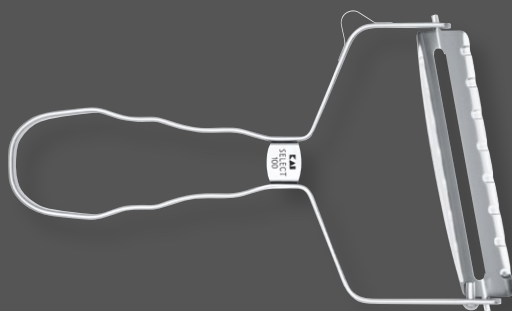




I-Peeler | DH-6001
Lemmet 5,0 cm, heft 11,0/2,6 cm L/B



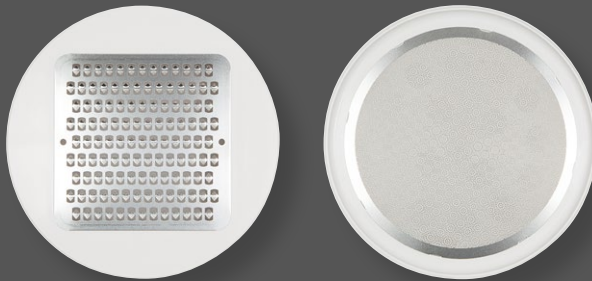
T-Peeler | DH-6000
Lemmet 5,0 cm, heft 9,2/4,0 cm L/B



T-Peeler | DH-3107
Lemmet 9,0 cm, heft 10,0/4,0 cm L/B



Julienne rasp (grof) | DH-5705
met kunststof opvangbak en houten borstel
13,6/7,0/3,2 cm L/B/H



Rasp | DH-5704
met kunststof opvangbak
10,0/4,4 cm ø/H

Met 2 raspen voor gember (fijn) en wasabi (extra fijn).



Visontschubber | DH-6006
met kunststof opvangbak
Edelstaal, totale lengte 21,0 cm, heft 14,0 cm



Grapefruit Press | DH-3017
Porselein, 17,0/15,6/6,6 cm L/B/H



Juicer | DH-3018
Porselein, 14,3/12,8/5,1 cm L/B/H



Keukenschaar | DH-6002
met microvertanding, demontabel
Schaarblad lengte 9,3 cm, schaarblad dikte 0,3 cm



Vijzel met houten stamper | DH-3020
Porselein, 10,2/6,2 cm ø/H



Fruit mes met schede | DH-3014
Lemmet 12,0 cm, heft 11,0 cm



Fruit mes met schede | DG-3002
Lemmet 12,0 cm, heft 11,0 cm



Blendia staafmixer

Blendia, een staafmixer met een indrukwekkende functionaliteit en vele mogelijkheden. De belangrijkste accessoires van de staafmixer zijn direct in de basis van het apparaat ondergebracht, waardoor deze altijd binnen handbereik en ordelijk zijn opgeborgen. De bediening van de staafmixer is gemakkelijk en de ergonomische handgreep zorgt voor een goede balans. Dit apparaat in stijlvol design is leverbaar in drie verschillende kleurcombinaties, en werd in 2012 bekroond met de "reddot design award".





Blendia staafmixer

wit | BD-0051, rood | BD-0052, groen | BD-0053

Inclusief 7-delige accessoires set, met verwisselbare opzetten zoals pureerstaaf, garde, mixer en hakselaar. Tevens drie verschillende verwisselbare messen voor het hakselen, pureren en mengen.



reddot design award
winner 2012

Scharen

Met beide scharen series 7000 en V5000 biedt kai een breed assortiment van professionele allrounders op het gebied van textiel- en huishoudelijke scharen.

De professionele schaarbladen uit de 7000 serie zijn gemaakt van een bijzonder harde roestvaste staalsoort (AUS8A) met een hardheid van $57-58 \pm 1$ HRC. De scharen hebben een doorlopend mat oppervlak met zwarte PU-handgrepen. De gepatenteerde "Duplex Interlock" stelschroef zorgt voor een blijvend stabiele spanningsinstelling.

De serie V5000 werd speciaal voor het huishoudelijke allroundgebruik ontwikkeld. De schaarbladen zijn van roestvast staal (NSSWR-2) met een hardheid van $55-56 \pm 1$ HRC. De schaarbladen hebben een gesatineerde finish. De stelschroef uit roestvrij staal zorgt voor een perfecte spanningsinstelling. De ergonomische handgrepen, per model verkrijgbaar in drie kleuren, zijn gemaakt van vormvaste elastomeer en liggen daardoor aangenaam en stevig in de hand. Elke schaar wordt geleverd met een praktische beschermkap.



7000 serie



Schaar met glad snijblad | 7205
Lengte totaal 8.0" / 20,0 cm



Schaar met glad snijblad | 7230
Lengte totaal 9.0" / 23,0 cm



Schaar met glad snijblad | 7250
Schaar met microvertanding | 7250SE
Lengte totaal 10.0" / 25,0 cm



Schaar met glad snijblad, Slim & Light | 7250SL
Lengte totaal 10.0" / 25,0 cm



Speciaal voor Aramidevezels | 7240 AS
Lengte totaal 9.5" / 24,0 cm (grijze handgrepen)



Schaar met glad snijblad | 7280
Schaar met microvertanding | 7280SE
Lengte totaal 11.0" / 28,0 cm



Schaar met glad snijblad | 7300
Lengte totaal 12.0" / 30,0 cm



Schaar met glad snijblad, linkshandig model | 7250L
Lengte totaal 10.0" / 25,0 cm

V5000 Serie



Kleine schaar met glad snijblad
zwart | V5135BK, pink | V5135P, blauw | V5135B
met beschermhoes, lengte totaal 13,5 cm



Medium schaar met glad snijblad
zwart | V5165BK, pink | V5165P, blauw | V5165B
met beschermhoes, lengte totaal 16,5 cm



Grote schaar met glad snijblad
zwart | V5210BK, pink | V5210P, blauw | V5210B
met beschermhoes, lengte totaal 21,0 cm



Grote schaar met glad snijblad
zwart | V5230BK, pink | V5230P, blauw | V5230B
met beschermhoes, lengte totaal 23,0 cm



Grote schaar met glad snijblad
zwart | V5250BK, pink | V5250P, blauw | V5250B
met beschermhoes, lengte totaal 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 / NL





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

