KAI

COLLECTION

KOKSMESSEN – NIEUWE MODELLEN 2023

ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION

FALL IN LOVE WITH A MONSTER

Monsterachtig goed: Onze Tim Mälzer Koksmesenserie KAMAGATA in eco-vriendelijke verpakking.

Een nieuwe generatie superscherpe messen van Japanse makelij, met 9 verschillende lemmets om uit te kiezen. Schoonheid zonder opsmuk. Gesmeed uit massief roestvrij staal en een absolute aanwinst voor alle dagelijkse gebruikssituaties, waarbij het doel altijd zal zijn om het beste resultaat te behalen.

En daarnaast: Let goed op, want er is ook nieuws te melden op het gebied van verpakkingen. In de toekomst zullen de negen monsterachtig goede messen verkrijgbaar zijn in een opvallende geschenkdoos met magnetisch klapdeksel. Het nieuwe KAMAGATA-verpakkingsconcept bespaart meer dan 91% plastic in vergelijking met zijn voorganger en geeft daarmee een duidelijk signaal af in de voor KAI belangrijke paradigma-verschuiving op weg naar een meer duurzaam verpakkingsontwerp.

TM MÄLZER

KAI EUROPE GmbH
Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen
Germany +49 (0)212 23238-0, FAX -99
info@kai-europe.com, **www.kai-europe.com**

SHUN KOHEN — ANNIVERSARY LUXURY SET

LIMITED EDITION

WORLDWIDE ONLY 6.000 SETS

TBS-0220
Shun Kohen
Anniversary Set

Kochmesser
Chef's Knife
8" (20,0 cm)

Allzweckmesser
Utility Knife
6" (15,0 cm)

Jedes Messerpaar ist mit eigener Seriennummer versehen /
Each pair of knives comes with its own serial number

+

Aluminium-Koffer
Aluminum case

Lederscheide
für beide Messer
Leather sheath
for both knives

4 260163 219954

Lederscheiden / Leather sheaths

Voraussichtlicher Liefertermin Herbst 2023.
Expected in stock from Autumn 2023.

13

SHUN PREMIER
TIM MÄLZER
THE LUCKY NUMBER
LIMITED EDITION

Collector's item

TIM MÄLZER SHUN PREMIER – THE LUCKY NUMBER [LIMITED]

Wereldwijd gelimiteerd op 5555 stuks: Het TDM-1784 Kiritsuke mes komt medio 2023 uit en heeft de naam "The Lucky Number" gekregen.

Met dit exclusieve verzamelobject vieren KAI en Tim Mälzer dit jaar hun al 13 jaar in vriendschap verbonden samenwerking. En aangezien dit getal in het thuisland van de Japanse fabrikant van snijproducten symbool staat voor geluk, wordt aan het ongewone jubileumjaar extra glans gegeven in de vorm van een producthoogtepunt voor de gezamenlijke Shun Premier Tim Mälzer-serie. Het jubileummes, met de 15 cm lange "Kiritsuke" lemmetvorm, heeft een gematteerd heft, wat uniek is voor de Shun Premier serie. Bovendien is elk mes voorzien een exclusief "13 - The Lucky Edition" logo en is het serienummer gegraveerd op de bolster van het heft. Het is nu al duidelijk, dat deze editie voor altijd een bijzonder en absoluut begeerd exemplaar van KAI zal blijven.

HET SEKI MAGOROKU ASSORTIMENT SLIJPSTENEN

Om onze hoogwaardige Japanse messen gedurende vele jaren altijd de optimale afwerking te geven en zo voor een maximaal scherp lemmet te zorgen, hebben wij ons eigen Kai-assortiment voor slijpen en onderhoud.

In 2023 hebben we, met de serie Seki Magoroku, ons portfolio uitgebreid met vier keramisch gebonden slijpstenen en een gradatiesteen. De slijpstenen zijn uitgerust met één of twee verschillende korrels en geschikt voor de traditionele Japanse en professionele manier van messen slijpen.

3 LEMMETVORMEN

CATEGORIE Premium serie
PRODUCTIE Handgemaakt
ROCKWELL HARDHEID 60-62 (±1) HRC
HEFT Pakkahout
LEMMET VGXeos
3-laags staal
Made in Japan

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU

SEKI MAGOROKU
KANAME

NIEUWE SERIE MESSEN

Satijnen afwerking

De Kaname serie behoort tot het topmerk Seki Magoroku en is technisch gezien een 3-laags stalen mes. In deze categorie messen behoort de nieuwe serie, net als ons hele assortiment damastmessen, tot de hoogkwalitatieve topklasse.

Het in een uitvoerig proces vervaardigde 3-laags lemmet, met een gesatineerde afwerking en een hoogglans gepolijste vouw, draagt bij aan de elegante algehele look van de messen en zorgt voor een uitstekende functionaliteit en scherpte. De Kiritsuke vorm wordt gekenmerkt door een puntige vormgeving. Daarnaast zorgt een beperkte inkeping aan de achterkant van het lemmet voor een comfortabel en veilig gebruik van het mes. Kiritsuke zijn alleskunners in de keuken. De drie messen zijn door hun verschillende lemmet- lengtes geschikt voor speciale toepassingen en daarom een uitstekende partner voor het bereiden van veeleisende gerechten en het werken met delicate ingrediënten.

Materiaal

In de kern zijn de Kaname-lemmeten gemaakt van extreem hard VGXeos staal, met een hardheid van (60-62) (±1) HRC, omsloten door twee lagen roestvrij staal. Door de speciale fabricagemethode ontstaat een dunne snede, die de weerstand tijdens het gebruik vermindert. Op die manier wordt een uitstekende en langdurige scherpte bereikt, terwijl extreem gladde en precieze sneden worden bevorderd.

Voor het best mogelijke ontwerp van het heft werden de ervaringen van professionals en eindgebruikers gecombineerd. Het resultaat is een heft van zwart generfd pakkahout, waarbij de vele handmatige bewerkingen zorgen voor een naadloze overgang van heft naar bolster. De achthoekige, ergonomische vorm van het heft biedt een goede controle bij het snijden, terwijl het mes veilig en comfortabel in de hand ligt.

1 **Kiritsuke** AE-5500

1	**Lemmet 12 cm**	Gewicht 78 g
2	**Lemmet 15 cm**	Gewicht 134 g
3	**Lemmet 19,5 cm**	Gewicht 160 g

2 **Kiritsuke** AE-5501

3 **Kiritsuke** AE-5502

ARTISTIEK
ORIGINEEL
EXTREEM

NEW

SEKI MAGOROKU
SHOSO
5 NIEUWE LEMMETS

Geheel stalen mes

De Seki Magoroku Shoso messen zijn met hun zakelijke, elegante uitstraling een highlight in iedere keuken. Met veel technische expertise worden deze gesmede messen uit roestvrij staal geslepen en gehoond. Het resultaat is een mes met een excellente scherpte, robuustheid en duurzaamheid, en daarmee uitermate geschikt voor dagelijks gebruik in de keuken. De lemmets worden geproduceerd met de modernste technieken, en om frictie aan de snede te verminderen op een laag toerental geslepen. Daardoor is iedere Shoso bijzonder scherp en is de wrijving tussen mes en het snijgoed minimaal.

Het ergonomische stalen heft met ruitjespatroon vormt een naadloze overgang naar het mooie gesatineerde lemmet van roestvast staal. De koksmessen zijn in zijn geheel vervaardigd uit staal en daardoor aangenaam licht, veilig te hanteren en uiterst hygiënisch.

Materiaal

Het Shoso lemmet wordt gesmeed van 5Cr15MoV staal met een hardheid van 56 (±1) HRC, waardoor een hoge, gelijkmatige hardheid en lang aanhoudende scherpte gegarandeerd is. Door de conventionele slijpmethode krijgen de messen een stabiele snede – perfect om zuiver en nauwkeurig te snijden. De matte finish benadrukt de stoere elegantie van dit mes.

Het gematteerde heft uit 18/8 edelstaal is bijzonder robuust en zorgt dankzij de symmetrische ellipsvorm voor een professionele handling. Het ingewerkte ruitjespatroon geeft een veilige en gemakkelijke houvast tijdens het snijden. De naadloze overgang van heft naar lemmet benadrukt de strakke lijnvoering van het mes.

NEW

9 **Broodmes** AB-5167

10 **Nakiri** AB-5168

8	**Lemmet 24 cm**	Gewicht 167 g
9	**Lemmet 21 cm**	Gewicht 135 g
10	**Lemmet 16,5 cm**	Gewicht 155 g
11	**Lemmet 16,5 cm**	Gewicht 200 g

12 **Deba** AK-1132

13 **Yanagiba** AK-1134

14 **Yanagiba** AK-1135

ONDERHOUD & NASLIJPEN

UITBREIDING VAN HET ASSORTIMENT

1 **Korrel 2000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
2 **Korrel 4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
3 **Korrel 8000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
4 **Korrel 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm

met kunststof houder

1 **Seki Magoroku wetsteen** AP-0331

met kunststof houder

2 **Seki Magoroku wetsteen** AP-0332

met kunststof houder

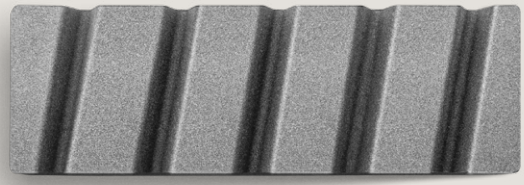
3 **Seki Magoroku wetsteen** AP-0333

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.

met kunststof houder

4 **Seki Magoroku combinatie wetsteen** AP-0334

NEW



5 **Seki Magoroku Gradatiesteen** AP-0335

5 17 x 5,5 x 3 cm

6 **Korrel vergelijkbaar met 3000**
25,2 x 9,4 x 3,5 cm

4 260163 210609

KAI

KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5 · 42697 Solingen · Germany
info@kai-europe.com

KAI FRANCE SARL

62, boulevard Garibaldi · 75015 Paris · France
info@kai-france.com

www.kai-europe.com