



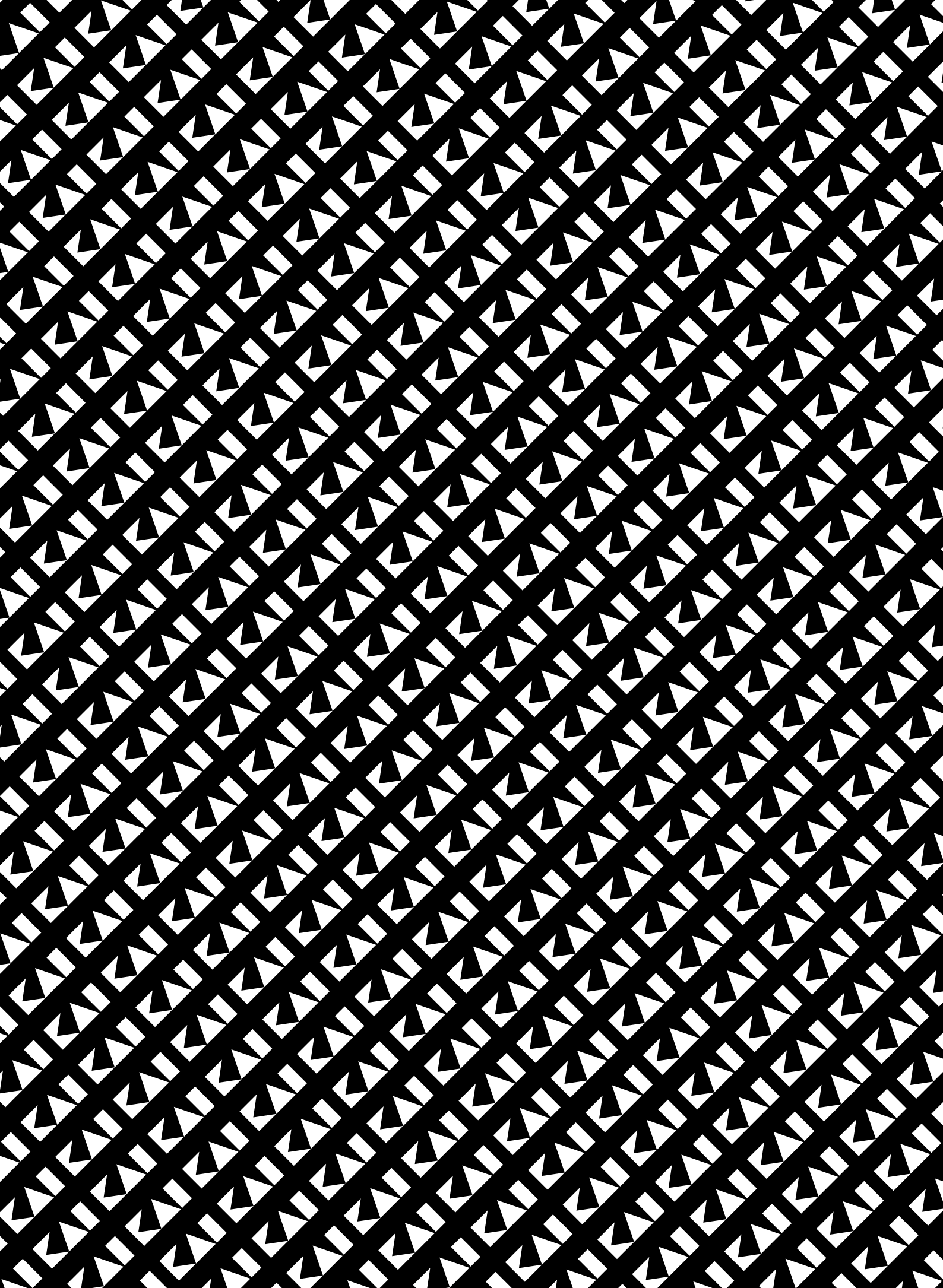
# COLLECTION

KOKSMESSEN



2025/26

**ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION**





# VERFIJNDE JAPANSE HANDWERKKUNST





Sinds het in **1908 als familiebedrijf in het Japanse Seki** is begonnen, is KAI uitgegroeid tot een internationaal opererend bedrijf met hoofdkantoor in Tokyo, dat al **meer dan 115 jaar messen maakt volgens de traditie van de legendarische samoerai van 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.

# EUROPEAN CHEFS INSPIRED BY KAI



## **CIEL BLEU \*\* AMSTERDAM OKURA**

Teamgerichte samenwerking en structuur

Volgens Head Chef Arjan Speelman van restaurant Ciel Bleu\*\* in Amsterdam – onderdeel van de Japanse Okura hotelgroep – zijn dit de belangrijkste succesfactoren om een culinaire top prestatie neer te zetten. De versmelting van Japanse en Nederlandse cultuur is voelbaar in Okura's vooruitstrevende hang naar perfectie.

Al meer dan 15 jaar is de Heads Chef van Ciel Bleu\*\* Okura met gepaste trots ambassadeur van het Japanse KAI – niet alleen werken alle chef's met KAI messen, ook de gasten aan tafel hebben dagelijks een KAI Shun steakbestek in de hand.

“Een KAI Shun mes is het verlengstuk van je culinaire gedachten en creaties, is heel persoonlijk en is als een sieraad in je hand.”

Arjan Speelman – Executive Chef



36

## SHUN KAGEROU

**Een unieke symbiose van esthetiek en precisie. De nieuwe Kagerou messenserie combineert hoogwaardige materialen met een innovatief smeedproces. Het resultaat: lemmets met een langdurig behoud van de snede en een uitzonderlijke scherpste.**

Door de combinatie van twee staalsoorten, die wordt verkregen door Composite Blade Technology, bieden de nieuwe messen uitstekende snijprestaties, gekoppeld aan een levendig design. De opvallende lemmets voegen hoogwaardig roestvrij staal, met een elegante, hoogglans gepolijste afwerking in het bovenste gedeelte, samen met Dual-core Damascus staal aan de snijkant. Langs de rand is een patroon zichtbaar, dat is geïnspireerd op

de wervelende hitte, die opstijgt boven laaiende vlammen.

Het ergonomische handvat van grijs gevlekt pakkahout ligt prettig in de hand en zorgt voor optimale balans en controle tijdens het snijden. De naadloze overgang naar het lemmet en de gesmede eindkap zorgt voor een precieze en moeiteloze snijervaring. Als nieuwste onderdeel van het Shun assortiment biedt KAGEROU de voordelen van zowel traditioneel vakmanschap als de nieuwste smeedtechnologie. Een mes dat voldoet aan de hoogste eisen en dat elegantie koppelt aan prestaties.



## SHUN DIAMANT WETSTENEN

**Om ervoor te zorgen, dat onze hoogwaardige Japanse messen jarenlang hun maximale scherpste behouden, hebben we ons eigen KAI slijp- en onderhouds assortiment ontwikkeld. Dit wordt nu uitgebreid met nieuwe Shun diamant wetstenen met vier slijpkorrels.**

De wetstenen maken het mogelijk om de messen professioneel, op de traditioneel Japanse manier te slijpen. Ze zorgen voor een precieze, gelijkmatige slijping van de snijkanten, waarbij de uitzonderlijke kwaliteit van onze messen behouden blijft.

# KOKSMESSEN SERIES



116

**NEW**

## SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Nieuw en stijlvol: het messenblok voor de gloednieuwe Seki Magoroku Master Line Migaki combineert licht hout met donker metaal en biedt veilige opbergplek voor drie messen.

- |    |   |     |   |
|----|---|-----|---|
| 16 | <b>Shun Kohen Anniversary</b><br>met 2 lemmetvormen                     | 64  | <b>Seki Magoroku Master Line Migaki</b><br>met 3 lemmetvormen |
| 18 | <b>Shun Classic</b><br>met 34 lemmetvormen                              | 68  | <b>Seki Magoroku Composite</b><br>met 5 lemmetvormen          |
| 28 | <b>Shun Classic White</b><br>met 6 lemmetvormen                         | 72  | <b>Seki Magoroku Red Wood</b><br>met 11 lemmetvormen          |
| 32 | <b>Shun Pro Sho</b><br>met 5 lemmetvormen                               | 78  | <b>Seki Magoroku Shoso</b><br>met 15 lemmetvormen             |
| 36 | <b>Shun Kagerou</b><br>met 6 lemmetvormen                               | 84  | <b>Seki Magoroku Kinju &amp; Hekiju</b><br>met 9 lemmetvormen |
| 40 | <b>Shun Nagare Black</b><br>met 6 lemmetvormen                          | 88  | <b>Seki Magoroku KK Yanagiba</b><br>met 2 lemmetvormen        |
| 44 | <b>Shun Premier Tim Mälzer</b><br>met 14 lemmetvormen + Limited Edition | 92  | <b>Wasabi Black</b><br>met 17 lemmetvormen                    |
| 52 | <b>Shun Premier Tim Mälzer Minamo</b><br>met 3 lemmetvormen             | 100 | <b>Junior koksmes</b><br>met 1 lemmetvorm                     |
| 56 | <b>Tim Mälzer Kamagata</b><br>met 9 lemmetvormen                        | 102 | <b>Michel BRAS Quotidien</b><br>met 3 lemmetvormen            |
| 60 | <b>Seki Magoroku Master Line Kaname</b><br>met 3 lemmetvormen           |     |   |



44

## SHUN PREMIER TIM MÄLZER

De serie Shun Premier Tim Mälzer is speciaal afgestemd op de eisen en behoeften van de professionele kok.

# OVERIG ASSORTIMENT

106 **Onderhoud  
& naslijpen**  
met 31 producten

112 **Snijplanken  
& messenblokken**  
met 29 producten

117 **Keukenhulpjes  
& toebehoren**  
met 46 producten

126 **Scharen**  
met 20 modellen



112

## SNIJPLANKEN

De producten zijn tijdloos, worden met de hand vervaardigd en voldoen aan de hoogste eisen en normen op het gebied van kwaliteit en design.



117

## KEUKENHULPJES

De focus van deze zorgvuldig samengestelde selectie keukengeredschappen is gericht op een no-nonsense fraaie vormgeving in combinatie met gebruiksgemak en een doordachte functionaliteit. Het afgeronde assortiment in een hoogwaardige kwaliteit biedt de ideale aanvulling bij het koken en rondom het thema snijden.

## REINIGING & INFO

- 12 **Japanse  
lemmetvormen**
- 13 **Materiaal**
- 14 **Onderhoud**
- 132 **Impressium**

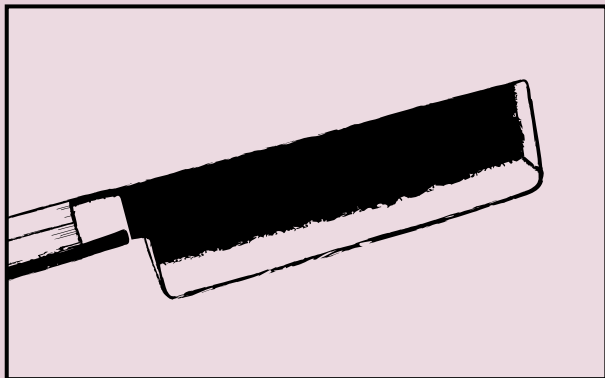
# KOKSMESSEN SERIES

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



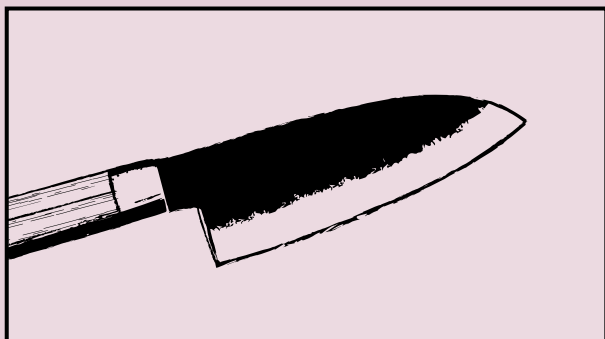


# JAPANSE LEMMET- VORMEN



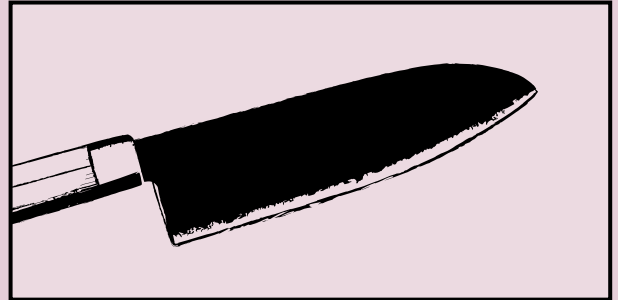
## **Usuba – Groentesnijder**

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



## **Santoku – de drie voordelen**

Het Santoku mes is de traditionele Japanse vorm van een universeelmes, vergelijkbaar met het Europeese koksmes. De aanduiding drie voordelen komt voort uit de universele gebruiksmogelijkheden voor het snijden van vis, vlees en groenten.



## **Yanagiba – de 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 huidgun 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 – “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 kippenbotjes en visgraten gebruikt.



# MATERIAAL

## **A(US)10 staal** **60 (±1) HRC**

wordt gekenmerkt door een hoog koolstofgehalte, dat zorgt voor de extreme hardheid. Dit maakt een zeer scherp snijvermogen mogelijk. De andere elementen geven het staal meer elasticiteit en taaierheid en dragen bij aan de corrosiebestendigheid en slijtvastheid, waardoor A(US)10 messen minder roestgevoelig zijn en minder vaak geslepen hoeven te worden.

## **SUS420J2 staal** **56 (±1) HRC**

is een corrosiebestendig edelstaal met hoog chroomgehalte (13%) en een gemiddelde koolstofaandeel (0,3%).

## **6A/1K6 staal** **57 (±1) HRC**

is een nieuw ontwikkeld staal. De hieruit gemaakte lemmeten zijn bijzonder corrosiebestendig door het hoge chroomgehalte. Het is een zeer zuivere edelstaalsoort. Een hoger aandeel koolstof zorgt voor een langere aanhoudende scherpte.

## **VG2 staal** **58 (±1) HRC**

is een Japanse staalsoort die gekenmerkt wordt door grote flexibiliteit en bestendigheid. Dankzij het hoge chroomaandeel is dit staal bijzonder slijtvast en corrosiebestendig.

## **VG10 staal** **61 (±1) HRC**

is een klassieke Japanse staalsoort voor topprestaties, die vanwege de zeer goede eigenschappen ook wel goudstaal wordt genoemd. Dit is een staalsoort voor lemmeten van de hoogste kwaliteit. Het materiaal is roestvrij en heeft een groot aandeel koolstof. In tegenstelling tot andere roestvrije staalsoorten kan het daardoor bijzonder goed gehard worden. Ook heeft VG10 een bijzonder lang aanhoudende scherpte.

Opmerking: de in de catalogus aangegeven lengte van het lemmet kan vanwege het handmatig slijpen binnen de toegestane tolerantie iets afwijken.

## **VG-MAX staal** **61 (±1) HRC**

is verder ontwikkeld op basis van VG10 staal, waarbij de eigenschappen verder verbeterd zijn. Het wordt verrijkt met een hoger chroom- en vanadiumgehalte dan VG10. Daardoor is dit staal nog beter bestand tegen corrosie en blijft het langer scherp. Door een hoger aandeel koolstof is het staal daarnaast harder dan andere staalsoorten.

## **VG XEOS staal** **60-62 (±1) HRC**

Een verdere ontwikkeling van het VG-MAX staal, met als resultaat een zeer hard en roestvrij lemmet. Dit staal maakt het mogelijk om een nog dunnere snede te produceren, waardoor de snijweerstand afneemt en de scherpte langer behouden blijft. Hoewel VG XEOS wordt geproduceerd zonder kobalt, bereikt het toch dezelfde hoge hardheid en corrosiebestendigheid als VG-MAX. Daardoor biedt het uitstekende snijprestaties en een hoge slijtvastheid.

## **Damaststaal**

in dit geval: op de moderne manier gefabriceerd - is een uit meerdere zichtbare lagen bestaande legering die in combinatie met een kernstaal wordt verwerkt. Als uitgangsmateriaal worden voor het maken van modern damaststaal verschillende staalsoorten met verschillend gehalte aan ondersteunende elementen gebruikt. Door staalsoorten met contrasterende eigenschappen te combineren, ontstaat staal dat zowel bijzonder hard als flexibel is.

## **HRC**

geeft de resultaten van de hardheidstest volgens Rockwell met procedure volgens scala C aan (die met name voor zeer harde materialen gebruikt wordt). De Rockwell hardheid van een materiaal wordt bepaald door de diepte waarop een testmateriaal (diamant, als hardste materiaal, met referentiewaarde 100 HRC) kan binnendringen.

## **Pakkahout**

is geen eigen houtsoort, maar een verzamelbegrip voor een geïmpregneerde houtfineer, die gelaagd is en met hoogwaardige kunstharz wordt verrijkt voor een betere vormstabiliteit en om een lange levensduur te garanderen, ook bij gebruik in een vochtige omgeving en met levensmiddelen.



## SNIJDEN

**Als snij ondergrond 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.



## REINIGEN

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.

**Koksmessen mogen absoluut niet in de vaatwasmachine.** Was het mes altijd met de hand af, zo wordt het materiaal ontzien en zal het mes langer scherp blijven.

# OPBERGEN

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.**



# ONDERHOUD & NASLIJPEN

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.

Het wordt aanbevolen, de koksmessen af en toe **professioneel te laten naslijpen**, zodat kleine gebruikssporen aan de snede worden hersteld en de scherpte retentie behouden blijft.

Vanwege de hoge hardheid van deze messen, is een wetstaal ongeschikt voor het onderhoud. **Van traditionele wetstenen tot een elektrische slijpmachine biedt ons assortiment het passende gereedschap voor elk van onze messen.**

Voor het juiste gebruik van ons slijp assortiment is meer informatie te vinden door de volgende **link of QR code te volgen:**



[www.kai-europe.com/naslijpen](http://www.kai-europe.com/naslijpen)





**2 LEMMETVORMEN**

- CATEGORIE** High End serie
- PRODUCTIE** Handgemaakt
- ROCKWELL HARDHEID** 60 (±2) HRC
- HEFT** Pakkahout
- LEMMET** 72 laags damaststaal  
uit VG2 & VG10 staal  
Made in Japan



met leren schede  
en aluminium koffer



Watch Video:



S1 **Koksmes + universeelmes**  
**Lemmet 20 cm** Gewicht 265 g  
**Lemmet 15 cm** Gewicht 106 g

S1 **Anniversary set** TBS-0220

# SHUN KOHEN ANNIVERSARY

旬  
SHUN  
TEN  
MILLION  
ANNIVERSARY  
EDITION

紅炎  
KOHEN

Met het voor Europa op 3000 stuks gelimiteerde SHUN Kohen Anniversary Set viert KAI de productie van tien miljoen messen uit de succesvolle damastmessenserie Shun.

Deze luxe verzamelset bestaat uit een koksmes en een universeel mes, geproduceert op het hoogste kwaliteitsniveau. De bijzondere messen met hun uniek gevormde dual-core lemmets

en een speciaal dieprood/zwart gemarmerde handgreep, zijn voor veilige opslag en transport ondergebracht in een hoogwaardige aluminium koffer. Bovendien hebben deze exclusieve messen in de set beide hetzelfde unieke serienummer, en wordt het set voorzien van een meegeleverd echtheidscertificaat. Deze kenmerken maken elk set uniek.



### 34 LEMMETVORMEN

**CATEGORIE** Premium serie

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 61 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout

**LEMMET** VG-MAX kernstaal met  
32 lagen damaststaal per zijde  
Made in Japan



# SHUN CLASSIC

## Traditie in perfectie

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 scherpte. 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.

## Materiaal

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 aan beide zijden 32 lagen damast staal krijgt het mes een ongeëvenaarde stabiliteit, dat door de combinatie van componenten zowel hard als elastisch is. De Shun Classic messenserie wordt tweezijdig symmetrisch geslepen.

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 (aan de linkerkant voor linkshandige modellen) tijdens het snijden prettig en comfortabel in de hand, en de doorlopende tang zorgt voor stabiliteit en een goede balans.



1 **Tournermes** DM-0715



2 **Groente-/schilmes** DM-0714



3 **Officemes** DM-0700



4 **Universeelmes** DM-0716

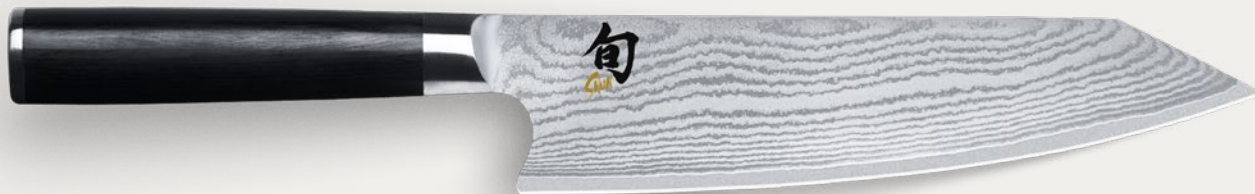


5 **Kiritsuke** DM-0772

- |   |                      |              |
|---|----------------------|--------------|
| 1 | <b>Lemmet 6,5 cm</b> | Gewicht 61g  |
| 2 | <b>Lemmet 8,5 cm</b> | Gewicht 68g  |
| 3 | <b>Lemmet 9 cm</b>   | Gewicht 67g  |
| 4 | <b>Lemmet 10 cm</b>  | Gewicht 69g  |
| 5 | <b>Lemmet 9 cm</b>   | Gewicht 66g  |
| 6 | <b>Lemmet 15 cm</b>  | Gewicht 135g |
| 7 | <b>Lemmet 20 cm</b>  | Gewicht 214g |



6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771



8 **Steakmes** DM-0711



9 **Uitbeenmes** DM-0710

- |    |                       |              |
|----|-----------------------|--------------|
| 8  | <b>Lemmet 12 cm</b>   | Gewicht 68g  |
| 9  | <b>Lemmet 15 cm</b>   | Gewicht 161g |
| 10 | <b>Lemmet 16,5 cm</b> | Gewicht 118g |
| 11 | <b>Lemmet 15 cm</b>   | Gewicht 78g  |
| 12 | <b>Lemmet 15 cm</b>   | Gewicht 79g  |
| 13 | <b>Lemmet 15 cm</b>   | Gewicht 81g  |
| 14 | <b>Lemmet 23 cm</b>   | Gewicht 206g |



10 **Gokujo uitbeenmes** DM-0743

Ook linkshandig verkrijgbaar



11 **Universeelmes** DM-0701

12 **Universeelmes** DM-0701L **model voor linkshandig gebruik**



13 **Universeelmes met kartel** DM-0722



14 **Broodmes** DM-0705

met KAI kartel geslepen



15 **Santoku** DM-0727

Ook linkshandig verkrijgbaar



16 **Santoku** DM-0702

17 **Santoku** DM-0702L **model voor linkshandig gebruik**

De speciaal aangebrachte kuiltjes zorgen ervoor, dat het snijgoed minder aan het lemmet blijft plakken.



18 **Santoku met groeven** DM-0718



19 **Grote Santoku** DM-0717



20 **Nakiri** DM-0728

|    |                       |               |
|----|-----------------------|---------------|
| 15 | <b>Lemmet 14 cm</b>   | Gewicht 138 g |
| 16 | <b>Lemmet 18 cm</b>   | Gewicht 206 g |
| 17 | <b>Lemmet 18 cm</b>   | Gewicht 205 g |
| 18 | <b>Lemmet 18 cm</b>   | Gewicht 201 g |
| 19 | <b>Lemmet 19 cm</b>   | Gewicht 226 g |
| 20 | <b>Lemmet 16,5 cm</b> | Gewicht 216 g |



- 21 **Lemmet 15 cm** Gewicht 130 g
- 22 **Lemmet 20 cm** Gewicht 207 g
- 23 **Lemmet 20 cm** Gewicht 206 g
- 24 **Lemmet 20 cm** Gewicht 208 g
- 25 **Lemmet 25,5 cm** Gewicht 254 g

21 **Koksmes** DM-0723

Ook linkshandig verkrijgbaar



- 22 **Koksmes** DM-0706
- 23 **Koksmes** DM-0706L **model voor linkshandig gebruik**



24 **Koksmes met groeven** DM-0719



25 **Koksmes** DM-0707





- 26 **Lemmet 18 cm** Gewicht 178 g
- 27 **Lemmet 23 cm** Gewicht 199 g
- 28 **Lemmet 23 cm** Gewicht 186 g

26 **Vleesmes** DM-0768



27 **Vleesmes** DM-0704



28 **Vleesmes met groeven** DM-0720

**PERFECT  
KARAKTER  
UITGERIJPT**





29 **Trancheermes** DM-0703



30 **Chinees koksmes** DM-0712



31 **Vleesvork** DM-0709

flexibel AUS-8A staal – geen damast



32 **Flexibel fileermes** DM-0761

- 29 **Lemmet 20 cm** Gewicht 179 g
- 30 **Lemmet 18 cm** Gewicht 325 g
- 31 **Tanden 16,5 cm** Gewicht 132 g
- 32 **Lemmet 18 cm** Gewicht 109 g
- 33 **Lemmet 30,5 cm** Gewicht 197 g

flexibel AUS-8A staal – geen damast



33 **Vleesmes** DM-0735



S1 **Trancheerset** DMS-200

- S1 **DM-0703 + DM-0709**
- S2 **DM-0701 + DM-0706**
- S3 **DM-0701 + DM-0702**
- S4 **DM-0700 + DM-0701**
- S5 **DM-0771 + DM-0772**
- S6 **DM-0723 + DM-0700**

in houten cassette met magnetische sluiting



S2 **Messenset** DMS-220



S3 **Messenset** DMS-230



S4 **Messenset** DMS-210



S5 **Messenset** DMS-240



S6 **Messenset** DMS-250



S7 **Messenset** DMS-300



S8 **Messenset** DMS-310



S9 **Steakmessenset** DMS-400



S10 **Vorkenset** DM-0990

- S7 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S8 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S9 **4x DM-0711**
- S10 **2x Vork**
- S11 **Vork + Steakmes + Messenbankje**



S11 **Bestekset** DM-0907



**6 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** Premium serie

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 61 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout

**LEMMET** VG-MAX kernstaal met  
32 lagen damaststaal per zijde  
Made in Japan





# SHUN CLASSIC WHITE

## Licht en duurzaam

De serie Shun Classic White met 6 geselecteerde lemmetvormen en de lichte greep in essenhoutkleur is inmiddels een vast onderdeel van de Shun Classic serie. Ook deze uitvoering met de lichte greep combineert de eeuwenoude Japanse samurai smeedkunst met moderne productiemethodes.

Met als resultaat koxmessen, die zijn geperfectioneerd tot in het kleinste detail en consequent op langdurige scherpheid worden ontwikkeld - ideaal voor professioneel gebruik. De serie Shun Classic White is onderscheiden met de German Design Award 2021.

## Materiaal

Het aan beide zijden geslepen lemmet heeft een kern van VG-MAX staal met een hardheid van 61 ( $\pm 1$ ) HRC aan beide zijden omsloten met 32 lagen damast staal. Deze combinatie zorgt voor een langdurige scherpheid van het lemmet.

In tegenstelling tot de donkere greep van de Shun Classic serie, is het heft met de karakteristieke kastanjevorm van pakkahout in een lichte essenkleur uitgevoerd. Door de behandeling met hoogwaardige harsen is de greep uitzonderlijk goed vochtbestendig.



- 1 **Lemmet 9 cm** Gewicht 63g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 78g

1 **Officemes** DM-0700W



2 **Universeelmes** DM-0701W



- 3 **Lemmet 18 cm** Gewicht 202g
- 4 **Lemmet 20 cm** Gewicht 203g
- 5 **Lemmet 23 cm** Gewicht 196g
- 6 **Lemmet 23 cm** Gewicht 205g

3 **Santoku** DM-0702W



4 **Koksmees** DM-0706W



5 **Vleesmes** DM-0704W



6 **Broodmes** DM-0705W

met KAI kartel geslepen

**CONSEQUENT  
HOOGWAARDIG  
UNIEK**





**5 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** Premium serie  
**PRODUCTIE** Handgemaakt  
**ROCKWELL HARDHEID** 60 (±1) HRC  
**HEFT** Pakkahout  
**LEMMET** A(US)10 staal  
Made in Japan





# SHUN PRO SHO

## Klassieke Japanse beeldspraak

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 ornamentale patroon waarmee de lemmeten middels een innovatief productieproces op kunstzinnige wijze zijn verfraaid 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. Deze serie is bekroond met een German Design Award 2019 Special Mention.

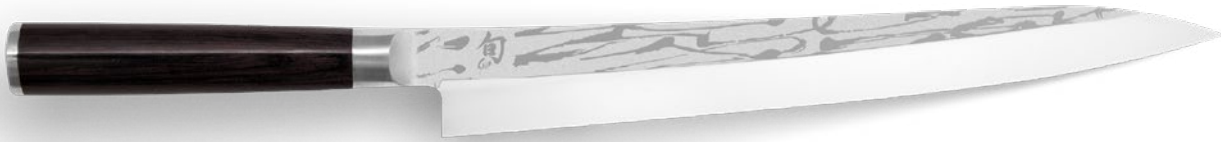
## Materiaal

Het lemmet van het mes is in zijn geheel uit het corrosiebestendige A(US)10 staal met een hardheid van 60 ( $\pm 1$ ) HRC vervaardigd. De snede wordt eenzijdig onder een hoek van 45° geslepen, is ontworpen voor uiterste precisie en geeft het mes een sensationele scherpte. 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 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.



1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

- 1 **Lemmet 24 cm** Gewicht 184 g
- 2 **Lemmet 27 cm** Gewicht 206 g





# MEESTERLIJK DOORDACHT EXTREEM



3 **Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

- 3 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 218g
- 4 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 294g
- 5 **Lemmet 21 cm** Gewicht 241g



5 **Deba** VG-2003



**CATEGORIE** High End serie  
**PRODUCTIE** Handgemaakt  
**ROCKWELL HARDHEID** 61 (±1) HRC  
**HEFT** Pakkahout  
**LEMMET** 71 laags damaststaal  
uit VG2 & VG10 staal  
Made in Japan



reddot winner 2025



# SHUN KAGEROU

## Innovatieve precisie

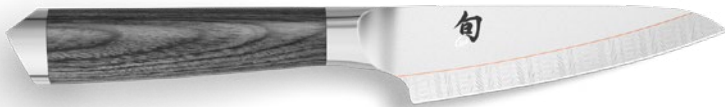
De messen uit de Shun Kagerou serie worden gekenmerkt door hun prachtige uiterlijk en de hoogwaardige verwerking van eersteklas materialen. Voor het vervaardigen van de messen wordt de Composite Blade Technology toegepast, waardoor ze stuk voor stuk een uniek ontwerp tonen en tegelijk uitstekende, langdurige snijprestaties leveren. Het innovatieve lemmetpatroon bestaat uit twee delen: terwijl het bovenste gedeelte een verfijnde, hoogglans gepolijste afwerking heeft, doet het fijne ontwerp van Dual-core Damascus staal, dat meandert langs de snijkant, denken aan de wervelende hitte, die opstijgt boven laaiende vlammen.

De messen, in zes lemmetvormen, zijn voorzien van een elegant grijsgematteerde handgreep van pakkahout. De eindkap met het Shun™-logo rondt de luxueuze uitstraling van de messen af. De Shun Kagerou serie werd bekroond met de reddot award 2025.

## Materiaal

De Dual-core lemmets van deze serie zijn vervaardigd met behulp van een innovatief smeedproces, waarbij twee staalsoorten worden gecombineerd tot een lemmet met 71 lagen staal. Het resultaat is een combinatie van flexibel en duurzaam VG2 staal met het extreem harde VG10 staal, wat zorgt voor een langdurig behoud van de randen en een uitzonderlijke scherpte. Het snijden van producten gaat moeiteloos, terwijl de ingrediënten gemakkelijk loskomen van het lemmet.

De grijsgematteerde handvatten van pakkahout zijn behandeld met geselecteerde harsen en daardoor extreem soepel, veerkrachtig, vochtbestendig en duurzaam. Het speciale, symmetrische ontwerp van het handvat zorgt voor een uitstekende hantering en ondersteunt de stabiliteit van het mes tijdens het werk. Dankzij de naadloze bolster en de gesmede eindkap zijn de messen ideaal uitgebalanceerd en bieden ze een optimale balans tijdens het snijden.



- 1 **Lemmet 10 cm** Gewicht 98 g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 111 g
- 3 **Lemmet 18 cm** Gewicht 217 g

1 **Officemes** DCC-0700



2 **Universeelmes** DCC-0701



3 **Santoku** DCC-0702

**HOOGSTAAND  
VERFIJND  
HARMONISCH**





- 4 **Lemmet 23 cm** Gewicht 184 g
- 5 **Lemmet 20 cm** Gewicht 220 g
- 6 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 218 g



4 **Broodmes** DCC-0705



5 **Koksmes** DCC-0706



6 **Nakiri** DCC-0742



**6 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** High End serie

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 61 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout

**LEMMET** 72 laags damaststaal  
uit VG2 & VG10 staal  
Made in Japan

旬  
SHUN



# SHUN NAGARE BLACK

## Zwarte elegantie

Met Shun Nagare Black 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 stralvormig patroon van de damastlagen zichtbaar. Deze look geeft het mes in combinatie met de zwarte handgreep een indrukwekkend en uniek totaalbeeld.

De lemmeten in de serie bestaan uit twee verschillende staalsoorten, die tot een 72-laags damaststaal zijn verwerkt. Door het complexe productieproces zijn de twee verschillende staalsoorten tot aan de snijkant in afwisselende lagen verwerkt, waardoor een mes ontstaat met een uitzonderlijk duurzaam snijvermogen.

## Materiaal

Het zogeheten Dual-Core lemmet van de serie Shun Nagare Black 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 VG2 staal met een bijzonder hard VG10 staal. Met als resultaat dat de aan beide zijden symmetrisch geslepen lemmeten een excellente scherpheid bieden die tevens bijzonder langdurig scherp blijft.

De ergonomisch gevormde en zwart gekleurde handgreep ligt comfortabel in de hand door een zachte, afgeronde lijnvoering. De gesmede tang in het heft geeft het mes een massief voelende stabiliteit en functioneert als tegenwicht van het lemmet voor een optimale balans. De geklonken handgrepen van zwart pakkahout, een geïmpregneerd en bijzonder resistent houtfijnere, geven het mes elegantie en waarde.



# STIJLVOL BRILJANT SIERLIJK



- 1 **Lemmet 9 cm** Gewicht 88 g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 104 g
- 3 **Lemmet 18 cm** Gewicht 218 g

1 **Officemes** NDC-0700S



2 **Universeelmes** NDC-0701S



3 **Santoku** NDC-0702S



4 **Koksmes** NDC-0706S



5 **Vleesmes** NDC-0704S



6 **Broodmes** NDC-0705S

met KAI kartel geslepen



- 4 **Lemmet 20 cm** Gewicht 226 g
- 5 **Lemmet 23 cm** Gewicht 207 g
- 6 **Lemmet 23 cm** Gewicht 222 g



**14 LEMMETVORMEN + LIMITED EDITION**

- CATEGORIE** Premium serie  
**PRODUCTIE** Handgemaakt  
**ROCKWELL HARDHEID** 61 (±1) HRC  
**HEFT** Pakkahout  
**LEMMET** VG-MAX kernstaal met  
32 lagen damaststaal per zijde  
Made in Japan



# SHUN PREMIER TIM MÄLZER

## Bewerkelijk handwerk

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 pakkahout. De bijzonder harde en slijtvaste kern van het lemmet zorgt voor een extreme scherpte en langdurige snijprestaties.

## Materiaal

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

geen damaststaal



1 **Tourniermes** TDM-1715



2 **Officemes** TDM-1700



3 **Universeelmes** TDM-1701

- 1 **Lemmet 5 cm** Gewicht 61g
- 2 **Lemmet 10 cm** Gewicht 77g
- 3 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 93g
- 4 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 95g
- 5 **Lemmet 15 cm** Gewicht 152g
- 6 **Lemmet 20 cm** Gewicht 216g



4 **Universeelmes met kartel** TDM-1722



5 **Koksmes** TDM-1723



6 **Koksmes** TDM-1706



7 **Vleesmes** TDM-1704



8 **Broodmes** TDM-1705

met KAI kartel geslepen



9 **Nakiri** TDM-1742

- 7 **Lemmet 24 cm** Gewicht 213 g
- 8 **Lemmet 23 cm** Gewicht 230 g
- 9 **Lemmet 14 cm** Gewicht 175 g



10 **Santoku** TDM-1727

- 10 **Lemmet 14 cm** Gewicht 158 g
- 11 **Lemmet 18 cm** Gewicht 215 g
- 12 **Tanden 16,5 cm** Gewicht 142 g



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Vleesvork** TDM-1709



**INDRUKWEKKEND  
BEWERKELIJK  
KRACHTIG**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Steakmes**
- S4 **Vork + Steakmes**
- S5 **2x Vork**

in houten cassette



S1 **Messenset** TDMS-230



S2 **Messenset** TDMS-220



S3 **Steakmessenset** TDMS-400



S4 **Bestekset** TDM-0907



S5 **Vorkenset** TDM-0990

# SHUN PREMIER THE LEGEND ANNIVERSARY

LIMITED EDITION



Met dit jubileummes vieren KAI en Tim Mälzer dat zij al 15 jaar lang op vruchtbare wijze samenwerken. Het mes, met een wereldwijd gelimiteerde oplage van 6666 stuks, combineert een traditioneel Japans tantō lemmet met de speciale kenmerken van het Shun Premier lemmetontwerp. In elk mes is, op de bolster, een eigen serienummer gegraveerd, waardoor elk exemplaar absoluut uniek is.

In zijn oorspronkelijke vorm was de tantō een kort zwaard. Later vond het zijn weg naar de moderne keuken, waar het mes op verschillende manieren kan worden gebruikt, van het snijden van groenten en vlees, tot het fileren van vis.

Het lemmet - met een kern van extreem hard VG-MAX staal, omhuld met aan beide zijden 32 lagen Damascus staal - is via een doorlopende tang stevig verbonden met het bruin generfde, pakkahouten heft met ultramatte afwerking. De optimale balans tussen lemmet en handvat zorgt voor een uitstekende en veilige snede.

Het Tantō jubileummes 15 The Legend werd, voor zijn uitstekende productdesign, bekroond met de German Design Award 2025 en de reddot award 2025.



**Tantō** TDM-1785  
**Lemmet 25,5 cm** Gewicht 220 g



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2025



reddot winner 2025

**NEW**



# 15

THE LEGEND  
ANNIVERSARY

STAY  
SAFE

Shun



limited edition  
**-6666-**  
PIECES



*Hambury*

[kai-europe.com](http://kai-europe.com)



### 3 LEMMETVORMEN

**CATEGORIE** Premium serie

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 61 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout

**LEMMET** VG-MAX kernstaal met  
32 lagen damaststaal per zijde  
Made in Japan



reddot award 2018  
winner





**TiM**  
TIM MÄLZER



# SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

## Artistiek samengevoegd

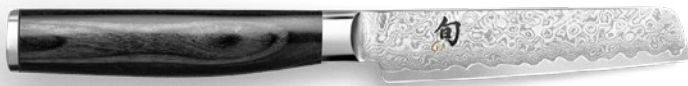
De Shun Minamo serie past als bijzonder elegante en zelfstandige uitbreiding in de premium klasse van de Shun Premier messenserie. Hier komen Japanse en Europese invloeden op geraffineerde wijze samen. De Duitse chef Tim Mälzer creëerde een samenspel van een typisch Japans santoku mes met een klassiek Europees koksmes.

Deze combinatie vormt de basis voor de drie vormen van het lemmet. De serie heeft een helder design. Het zwarte heft zorgt er met het speciaal ontworpen lemmet – met een gelijkmatige en fijne damaststructuur – voor, dat ieder mes het voorkomen heeft van een unicaat. De naam van de serie is afgeleid van deze structuur, die aan een wateroppervlak (Japans minamo) in de regen doet denken. Door de opbouw van het lemmet, waarbij een harde kern wordt ommanteld met flexibel damaststaal, ontstaat een optimale en lang aanhoudende scherpste en worden perfecte prestaties geleverd. De Shun Premier Tim Mälzer Minamo serie werd bekroond met de reddot award 2018 en de German Design Award 2019.

## Materiaal

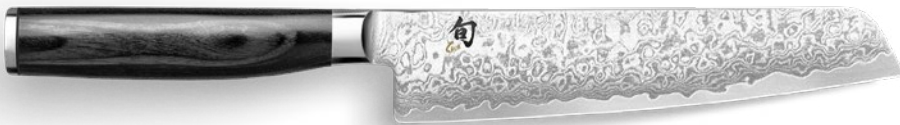
Het lemmet van de Shun Minamo bestaat uit een kern van extreem hard VG-MAX staal ( $61 (\pm 1)$  HRC) omsloten door een 32-laags damast staal. De hoogglans finish van het lemmet wordt afgerond door de damast structuur. De samensmelting van een santoku met een koksmes geeft de uiteindelijke rechthoekige lemmetvorm de mogelijkheid te snijden met een wiegende beweging, en is ook uitermate geschikt voor het precisie werk. Het lemmet is aan beide zijden geslepen.

Het zwart uitgevoerde heft van pakkahout is door zijn symmetrische vorm geschikt voor zowel links- als rechtshandig gebruik. Door de lichte welving aan de onderzijde van het heft ligt het mes heerlijk in de hand. De gesmede krop zorgt voor de perfecte balans tussen lemmet en heft.

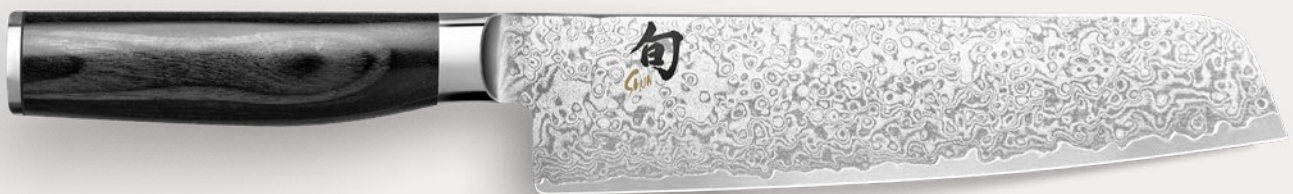


1 **Officemes** TMM-0700

- |   |                     |              |
|---|---------------------|--------------|
| 1 | <b>Lemmet 9 cm</b>  | Gewicht 71g  |
| 2 | <b>Lemmet 15 cm</b> | Gewicht 93g  |
| 3 | <b>Lemmet 20 cm</b> | Gewicht 218g |



2 **Universeelmes** TMM-0701

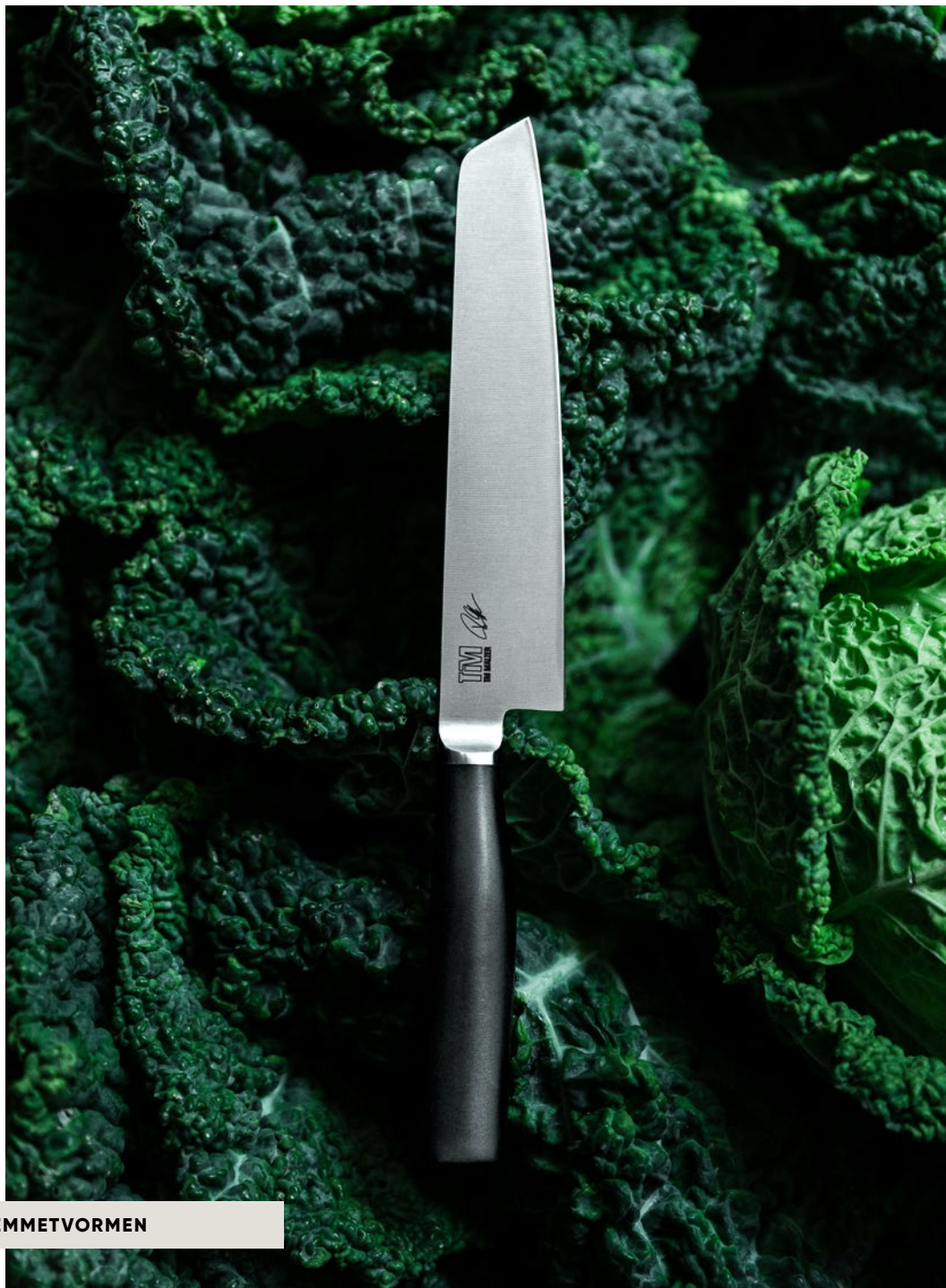


3 **Santoku** TMM-0702



**ARTISTIEK  
FENOMENAAL  
ELEGANT**





**9 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** Comfort serie

**PRODUCTIE** Industrieel gefabriceerd

**ROCKWELL HARDHEID** 56 (±1) HRC

**HEFT** POM-kunststof

**LEMMET** 4116 edelstaal  
Designed by Tim Mälzer



**TiM**  
TiM MÄLZER



# TIM MÄLZER KAMAGATA

## Praktisch en efficiënt

De Tim Mälzer Kamagata koksessen overtuigen door praktische functionaliteit, robuuste kwaliteit en minimalistische esthetiek. Met het functionele design is deze messenserie gericht op de essentiële eigenschappen voor efficiënt keukenwerk. Het ontwerp van de unieke vorm van het mes heeft Tim Mälzer zelf uitgedacht tijdens het meerdere jaren durende ontwikkelingsproces in Japan. De duidelijke kromming van het lemmet geeft de messen kenmerkende contouren. De naam "Kamagata" (Japans voor sikkelvormig) is dan ook afgeleid van deze markante vorm.

Het lemmet bestaat uit roestvast staal met een gepolijste finish. Samen met het zwarte heft hebben de messen daardoor een professionele, stoere uitstraling en bieden ze uitstekende eigenschappen qua hantering en ergonomie. Door de speciale afstemming van de verschillende lemmetvormen heeft de Tim Mälzer Kamagata serie voor elk gebruiksdoel het juiste mes.

## Materiaal

De aantrekkelijk ogende lemmeten zijn gesmeed uit roestvast 4116 edelstaal. Ze hebben een hardheid van 56 ( $\pm 1$ ) HRC en zijn goed bestand tegen corrosie. De signatuur van Tim Mälzer is op het lemmet aangebracht. Met de gesatineerde finish ontstaat zo een hoogwaardige, luxe uitstraling.

Het gepolijste heft is ergonomisch gevormd en door de symmetrische vorm geschikt voor zowel links- als rechtshandig gebruik. Het ligt prettig in de hand en zorgt voor een veilige en comfortabele grip tijdens het werk. De uitgewogen balans van lemmet en heft maakt het snijden bijzonder comfortabel. Het heft bestaat uit een gepolijst POM-kunststof en is waterbestendig, hygiënisch en bijzonder onderhoudsvriendelijk. Het persoonlijke kenmerk van Tim Mälzer – de "keukenstier" – siert het uiteinde van het heft in de vorm van een metalen embleem.



1 **Officemes Hybride** TMK-0700



2 **Universeelmes Hybride** TMK-0701



3 **Officemes** TMK-0700E

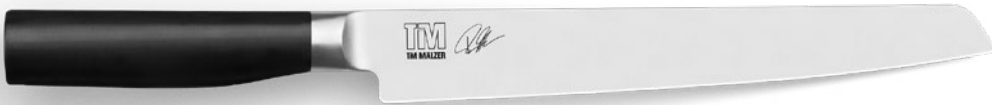


4 **Universeelmes** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

- 1 **Lemmet 9,5 cm** Gewicht 78 g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 102 g
- 3 **Lemmet 9,5 cm** Gewicht 78 g
- 4 **Lemmet 16 cm** Gewicht 98 g
- 5 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 194 g
- 6 **Lemmet 23 cm** Gewicht 182 g



6 **Vleesmes** TMK-0704

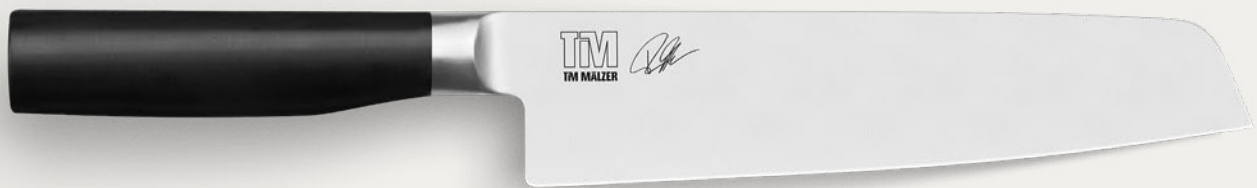


**PURISTISCH  
FUNCTIONEEL  
ULTRACOOOL**



- 7 **Lemmet 20 cm** Gewicht 207g
- 8 **Lemmet 20 cm** Gewicht 197g
- 9 **Lemmet 23 cm** Gewicht 205g

7 **Koksmes** TMK-0706



8 **Hybride koksmes** TMK-0770



9 **Broodmes** TMK-0705

met KAI kartel geslepen



**3 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** High End series

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 60-62 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout

**LEMMET** VG XEOS  
3-laags staal  
Made in Japan



reddot winner 2023

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU MASTER LINE KANAME

## Satijnen afwerking

De Kaname serie behoort tot het topmerk Seki Magoroku Master Line en is technisch gezien een 3-laags stalen mes. In de categorie van 3-laags stalen 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 alleskunnners 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. Deze serie is bekroond met een Red Dot Award 2023.

## Materiaal

In de kern zijn de Kaname-lemmets gemaakt van extreem hard VG XEOS staal, met een hardheid van (60-62) ( $\pm 1$ ) HRC, omsloten door twee lagen roestvast 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 **Lemmet 12 cm** Gewicht 78g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 134g
- 3 **Lemmet 19,5 cm** Gewicht 160g

1 **Kiritsuke** AE-5500



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

**ARTISTIEK  
ORIGINEEL  
EXTREEM**







**NEW**

**3 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** High End series

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 60-62 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout

**LEMMET** 32 laags damaststaal aan beide zijden  
Kern van VG XEOS staal  
Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

## Unieke esthetiek

Met Migaki presenteert KAI de tweede editie van de Seki Magoroku Master Line. De messen zijn geïnspireerd op de esthetiek van klassieke Samoeraizwaarden (Katana). Ze worden gekenmerkt door hun aanzienlijke kromming en de elegante Damascus nerf, die doet denken aan een levendig wateroppervlak. De serie introduceert voor het eerst de Gyūtō lemmetvorm in het Europese assortiment van KAI. Dit is een Japans keukenmes dat, net als het Europese koksmes, geschikt is als allrounder voor de meest uiteenlopende snijwerkzaamheden en ingrediënten.

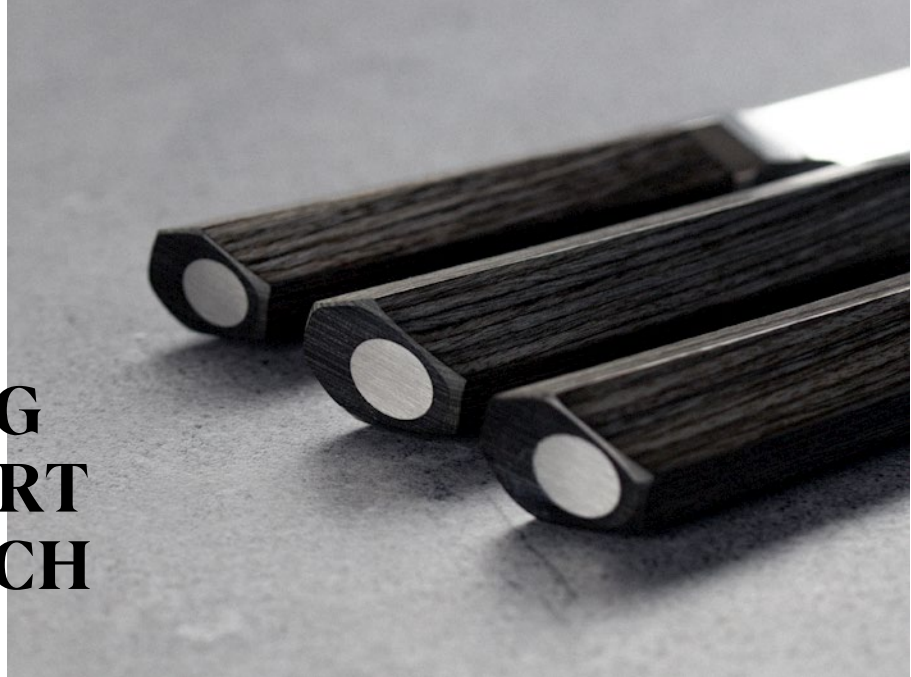
## Materiaal

De kern van de messen bestaat uit extreem hard VG XEOS staal, aan beide zijden bekleed met 32 lagen Damascus staal. De speciale productiemethode zorgt voor een extreem dun snijvlak, waardoor de weerstand tijdens het gebruik afneemt. Dit resulteert in een uitstekende en langdurige scherpte, terwijl fijne, gladde en precieze sneden mogelijk zijn. Het elegante totaalbeeld van de messen wordt afgerond door het zorgvuldig vervaardigde Damascus lemmet en het hoogglans gepolijste snijvlak, die zorgen voor uitstekende functionaliteit en scherpte.

De greep van grijs generfd pakkahout zorgt voor een naadloze overgang tussen bolster en handvat. De zeshoekige, ergonomische vorm van het handvat biedt goede controle bij het snijden en ligt stevig en comfortabel in de hand. Het ontwerp van het handvat helpt ook om vermoeidheid van handen en gewrichten bij langdurig gebruik te voorkomen.



# KRACHTIG EXTRAVERT DYNAMISCH



1 **Gyütō** AE-5510

- 1 **Lemmet 12 cm** Gewicht 79g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 135g
- 3 **Lemmet 19,5 cm** Gewicht 165g



2 **Gyütō** AE-5511



3 **Gyütō** AE-5512



**5 LEMMETVORMEN**

- CATEGORIE** Premium serie
- PRODUCTIE** Handgemaakt
- ROCKWELL HARDHEID** 56/61 (±1) HRC
- HEFT** Pakkahout
- LEMMET** SUS420J2 / VG10 staal  
Made in Japan



reddot award 2013  
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU COMPOSITE

## Dynamisch gemak

De serie Seki Magoroku Composite is met de Red Dot Design Award 2013 bekroond, en staat symbool voor de hedendaagse designexpertise van het huis KAI. De serie combineert dynamiek met flair:

het uit twee verschillende staalsoorten samengestelde lemmer (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 met elkaar te worden verbonden. Het daaruit resulterende verschijningsbeeld is indrukwekkend en maakt het lemmer 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 scherpheid en presteren algeheel buitengewoon.

## Materiaal

Het lemmer 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 VG10 staal. Het aan beide zijden geslepen lemmer combineert een minimalistische esthetiek met hoge snijprestaties en een goede corrosiebestendigheid.

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 lemmer 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.



1 **Officemes** MGC-0400

- 1 **Lemmet 9 cm** Gewicht 62g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 77g
- 3 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 166g



2 **Universeelmes** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Koksmes** MGC-0406



5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Lemmet 20 cm** Gewicht 173 g

5 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 185 g

**ESTHETISCH  
HEDENDAAGS  
LICHT**





**11 LEMMETVORMEN**

- CATEGORIE** Comfort serie  
**PRODUCTIE** Handgemaakt  
**ROCKWELL HARDHEID** 57 (±1) HRC  
**HEFT** Pakkahout  
**LEMMET** 1K6 edelstaal  
Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU RED WOOD

## Traditionele vormgeving

Seki Magoroku Red Wood is een lijn van koksessen in een robuuste staalkwaliteit met typisch Japanse kenmerken. De serie met hoogglans gepolijste lemmeten omvat zowel eenzijdig als tweezijdig geslepen messen, waarvan de gemeenschappelijke deler is gebaseerd op een stabiele en uitgebalanceerde functionaliteit en scherpte. Het ontwerp verbindt een minimalistische basisvorm met traditionele Japanse esthetiek. De naam is afgeleid van het gebruikte hout, Redwood pakkahout, waarvan het heft is gemaakt. Het pakkahout is bijzonder belastbaar en bestand tegen vocht.

## Materiaal

De lemmeten van de Seki Magoroku Red Wood serie zijn vervaardigd van Daido staal 1K6 met hardheid van 57 ( $\pm 1$ ) HRC. Zowel de tweezijdig als de eenzijdig geslepen lemmeten 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 heft in traditionele kastanjevorm bestaat uit pakkahout. Door gebruik te maken van hoogwaardige aan het hout toegevoegde harsen is het materiaal bijzonder belastbaar en bestand tegen vocht. Het naar het lemmet toe smal toelopende heft ligt prettig in de hand. Lemmet en heft zijn verbonden met een stevige zwart glanzende kunststofverbinding.



- 1 **Lemmet 10 cm** Gewicht 66 g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 78 g
- 3 **Lemmet 17 cm** Gewicht 140 g

1 **Officemes** MGR-0100P



2 **Universeelmes** MGR-0150U



3 **Santoku** MGR-0170S



# KLASSIEK MINIMALISTISCH UITGEBALANCEERD

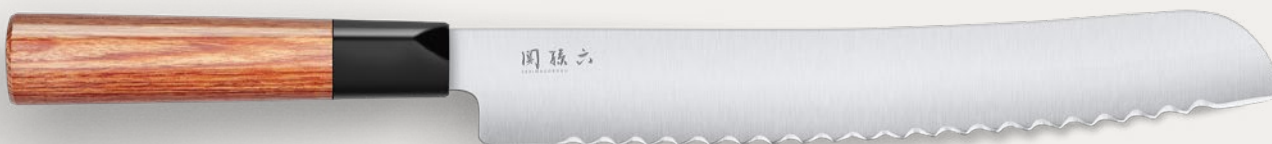


4 **Koksmes** MGR-0150C

- 4 **Lemmet 15 cm** Gewicht 121g
- 5 **Lemmet 20 cm** Gewicht 157g
- 6 **Lemmet 22,5 cm** Gewicht 152g
- 7 **Lemmet 20 cm** Gewicht 122g

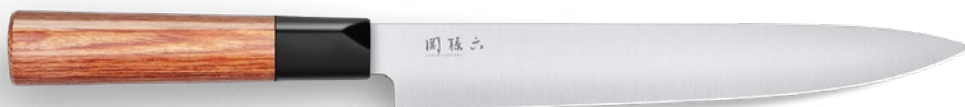


5 **Koksmes** MGR-0200C



6 **Broodmes** MGR-0225B

met KAI kartel geslepen



7 **Vleesmes** MGR-0200L

- 8 **Lemmet 17 cm** Gewicht 196 g
- 9 **Lemmet 21 cm** Gewicht 118 g
- 10 **Lemmet 24 cm** Gewicht 122 g
- 11 **Lemmet 15 cm** Gewicht 243 g



8 **Usuba** MGR-0165U



9 **Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





**15 LEMMETVORMEN**

- CATEGORIE** Professional serie
- PRODUCTIE** Industrieel gefabriceerd
- ROCKWELL HARDHEID** 56 (±1) HRC
- HEFT** 18/8 edelstaal
- LEMMET** 5CR15MoV staal  
Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU SHOSO

Watch Video:



## 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 scherpste, 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 elk Shoso mes bijzonder scherp en is de wrijving tussen mes en het snijgoed minimaal.

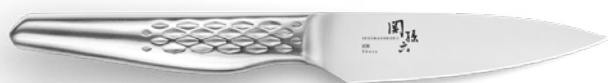
Het ergonomische stalen heft met ruitjespatroon vormt een naadloze overgang naar het mooie gesatineerde lemmet van roestvast staal. De koksmessen zijn in zijn geheel vervaardigd uit staal en daardoor aangenaam licht, veilig te hanteren en uiterst hygiënisch.

## Materiaal

Het Shoso lemmet wordt gesmeed van 5Cr15MoV staal met een hardheid van 56 (±1) HRC, waardoor een hoge, gelijkmatige hardheid en lang aanhoudende scherpste 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.

# BEELDSCHOON DEGELIJK EXCELLENT



1 **Officemes** AB-5170



2 **Universeelmes** AB-5163



3 **Universeelmes** AB-5161

- 1 **Lemmet 9 cm** Gewicht 55g
- 2 **Lemmet 12 cm** Gewicht 66g
- 3 **Lemmet 15 cm** Gewicht 78g



4 **Santoku** AB-5162



5 **Santoku** AB-5156



6 **Santoku met groeven** AB-5157

- 4 **Lemmet 14 cm** Gewicht 130 g
- 5 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 136 g
- 6 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 134 g
- 7 **Lemmet 18 cm** Gewicht 133 g
- 8 **Lemmet 21 cm** Gewicht 149 g



7 **Koksmees** AB-5158



8 **Koksmees** AB-5159



9 **Koksmes** AB-5160



10 **Broodmes** AB-5167



11 **Nakiri** AB-5168

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



12 **Chinees koksmes** AB-5165





13 **Deba** AK-1132



14 **Yanagiba** AK-1134



15 **Yanagiba** AK-1135



S1 **Messenset** 51S-300



S2 **Messenset** 51S-310

13 **Lemmet 18 cm** Gewicht 250g

14 **Lemmet 21 cm** Gewicht 143g

15 **Lemmet 24 cm** Gewicht 150g

S1 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5158**

S2 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5156**



**9 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** Professionele serie

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 58 & 56 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout & PP-kunststof

**LEMMET** 8A solid & SUS420J2  
Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

## Professioneel en puristisch

De koksmessen van de series Seki Magoroku Kinju en Hekiju liggen bijzonder licht in de hand en zijn geschikt voor zeer precies snijwerk. De 7 verschillende lemmeten van de Kinju-messen zijn geschikt voor rechtshandig gebruik, en de beide lemmeten van de Hekiju serie daarentegen juist voor linkshandig gebruik. De Kinju serie bestaat uit vier Deba messen en drie Yanagiba messen voor rauw vlees en rauwe vis, die in verschillende maten verkrijgbaar zijn. De Hekiju serie bevat een Deba en een Yanagiba. De koksmessen van de series Seki Magoroku Kinju en Hekiju overtuigen door functionaliteit en duurzaamheid. De typisch Japanse lemmetvorm zorgt in combinatie met het strakke, zwarte heft voor een tijdloze, minimalistische uitstraling.

## Materiaal

Bij de lemmets van de Seki Magoroku Kinju en Hekiju series wordt gebruik gemaakt van de modernste technologie, waarmee de lange scherpe snijvlakken van de traditionele Japanse koksmessen geëvenaard kunnen worden. Ze zijn enkelzijdig geslepen, want dat zorgt voor de optimale en meest rechte snede. Door de extreem nauwkeurige verwerking van de snede wordt de maximale scherpste van het lemmet bereikt.

De heften van de Seki Magoroku Kinju en Hekiju serie onderscheiden zich qua vorm en materiaal. Het achthoekige heft van het Kinju mes bestaat uit gelamineerd, versterkt hout, wat een aangenaam snijgevoel geeft. Door gebruik te maken van kwalitatief hoogwaardig natuurlijk hout - dat speciaal wordt behandeld - is het heft goed bestand tegen vocht. Het heft van de voor linkshandig gebruik ontwikkelde Hekiju messen is sterker afgerond dan het heft van de Kinju serie, en bestaat uit robuust afgewerkt hars met een leerachtige uitstraling.

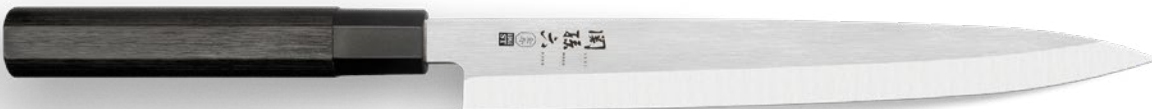


- 1 **Lemmet 18 cm** Gewicht 128 g
- 2 **Lemmet 21 cm** Gewicht 139 g
- 3 **Lemmet 24 cm** Gewicht 164 g

1 **Yanagiba** AK-1104 [ Kinju ]



2 **Yanagiba** AK-1105 [ Kinju ]



3 **Yanagiba** AK-1106 [ Kinju ]



4 **Deba** AK-1100 [ Kinju ]



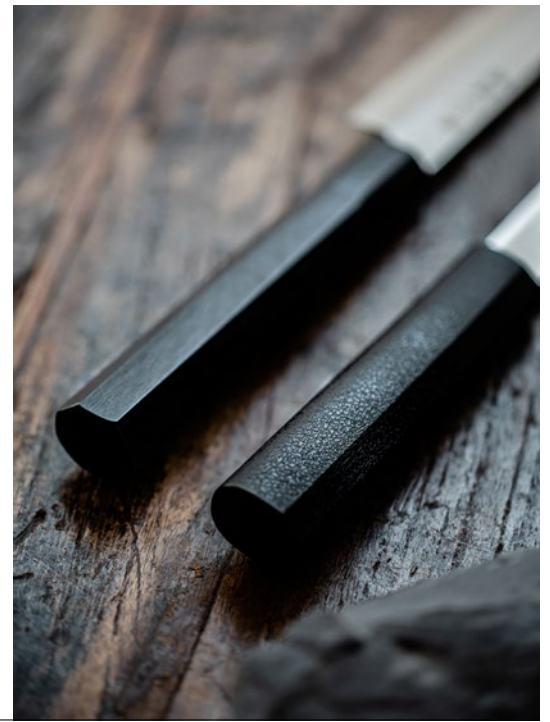
5 **Deba** AK-1101 [ Kinju ]



6 **Deba** AK-1102 [ Kinju ]



7 **Deba** AK-1103 [ Kinju ]



- 4 **Lemmet 10 cm** Gewicht 99g
- 5 **Lemmet 15 cm** Gewicht 252g
- 6 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 283g
- 7 **Lemmet 18 cm** Gewicht 301g
- 8 **Lemmet 15 cm** Gewicht 138g
- 9 **Lemmet 21 cm** Gewicht 97g

Model voor linkshandig gebruik

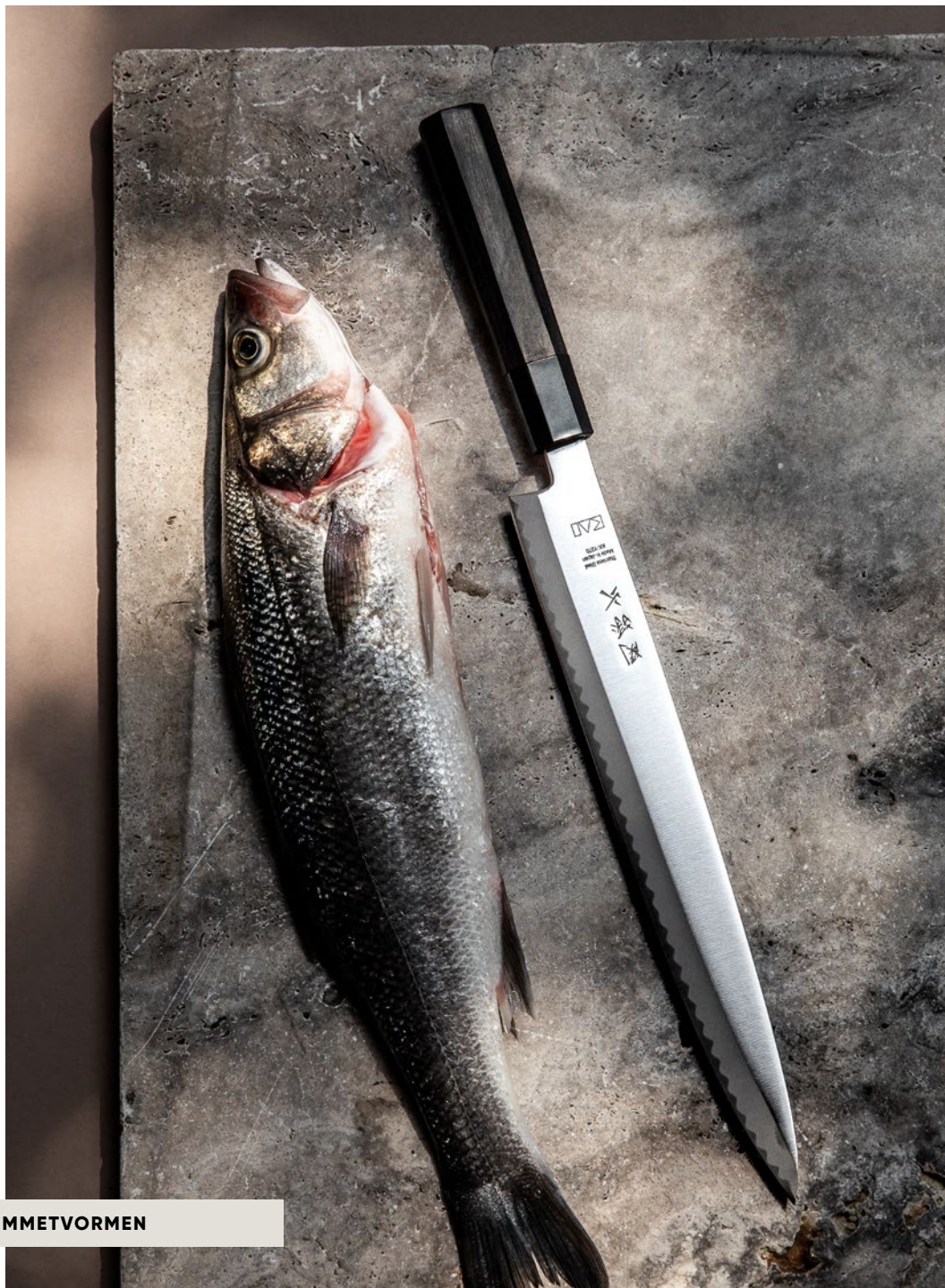


8 **Deba** AK-5073 [ Hekiju ]

Model voor linkshandig gebruik



9 **Yanagiba** AK-5077 [ Hekiju ]



**2 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** Professionele serie

**PRODUCTIE** Handgemaakt

**ROCKWELL HARDHEID** 58 (±1) HRC

**HEFT** Pakkahout

**LEMMET** 8A solid  
Made in Japan

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

## Sushi chef

De Japanse Yanagiba messen uit de serie Seki Magoroku KK Yanagiba onderscheiden zich door de puristische vormgeving en de octagonaal gevormde, mat zwarte greep uit pakkahout. De extreem lange, slanke lemmevorm maakt het mogelijk huidun en zeer precies te snijden - perfect voor het verwerken van vis. De eenzijdig geslepen snede van deze Yanagiba wordt vervaardigd van roestvast Carbonstaal - dat aan de strenge Europese regelgeving voldoet - waarop een zachte, golfvormige gesatineerde lijn is aangebracht. De KK serie verbindt robuuste kwaliteit met een ongecompliceerde functionaliteit.



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



- 1 **Lemmet 27 cm** Gewicht 212g
- 2 **Lemmet 30 cm** Gewicht 231g

**PROFESSIONEEL  
HANDWERK  
TRADITIONEEL**





**17 LEMMETVORMEN**

- CATEGORIE** Comfort serie  
**PRODUCTIE** Industrieel gefabriceerd  
**ROCKWELL HARDHEID** 58 (±1) HRC  
**HEFT** PP-kunststof  
**LEMMET** 1K6 edelstaal  
Made in Japan

和寂  
W A S A B I



# WASABI BLACK

## Resistent en scherp

De serie Wasabi Black komt van oorsprong uit de Japanse grootkeuken. Door een geslaagde combinatie van krachtige functionaliteit, scherpheid, robuuste materiaalkwaliteit en strak professioneel ontwerp zijn de verschillende lemmetvormen van deze serie bedoeld voor langdurig gebruik en overtuigen ze met een uitzonderlijk goede prijs-kwaliteitverhouding. De serie is gemakkelijk te onderhouden, ook door het waterbestendige heft uit kunststof. Dat voelt aangenaam aan doordat er bamboepoeder aan toegevoegd is. Het matzwarte heft en het glanzend gepolijste lemmet van 1K6 edelstaal zijn niet in elkaar geklikt, maar het heft loopt helemaal rond het mes. Zo zijn heft en lemmet perfect verbonden en kan er zich geen vuil ophopen.

## Materiaal

De gepolijste lemmeten van de Wasabi Black serie bestaan uit nieuw ontwikkeld, corrosiebestendig 6A/1K6 staal met een hardheid van 58 ( $\pm 1$ ) HRC. De uitgebreide serie bevat zowel dubbelzijdig geslepen als traditioneel Japanse enkelzijdig geslepen lemmetvormen. De lichtjes gewelfde rug van het lemmet biedt een stevig houvast bij het werken. Daardoor worden kleine wiegende bewegingen nog gemakkelijker.

Het zwarte heft uit kunststof is bestand tegen vocht en bijzonder robuust. De ovale of kastanjevormige vorm (afhankelijk van de grootte van het lemmet) geeft door het toevoegen van bamboepoeder een aangener gevoel.



1 **Officemes** 6710P

- 1 **Lemmet 10 cm** Gewicht 67g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 79g
- 3 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 136g



2 **Universeelmes** 6715U



3 **Santoku** 6716S



- 4 **Lemmet 15 cm** Gewicht 126 g
- 5 **Lemmet 20 cm** Gewicht 149 g
- 6 **Lemmet 23 cm** Gewicht 223 g

4 **Koksmes** 6715C



5 **Koksmes** 6720C



6 **Koksmes** 6723C

**RESISTENT  
ONGECOMPLICEERD  
ROBUUST**





7 **Broodmes** 6723B

met KAI kartel geslepen



8 **Vleesmes** 6723L



9 **Nakiri** 6716N



10 **Flexibel fileermes** 6761F



11 **Yanagiba** 6715Y

- 7 **Lemmet 23 cm** Gewicht 144g
- 8 **Lemmet 23 cm** Gewicht 136g
- 9 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 155g
- 10 **Lemmet 18 cm** Gewicht 84g
- 11 **Lemmet 15 cm** Gewicht 108g



12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Lemmet 21 cm** Gewicht 129 g

13 **Lemmet 24 cm** Gewicht 142 g



13 **Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

- 14 **Lemmet 10,5 cm** Gewicht 101g
- 15 **Lemmet 15 cm** Gewicht 261g
- 16 **Lemmet 21 cm** Gewicht 241g



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Steakmessenset** 67S-400



S4 **Messenset** 67S-300



S5 **Messenset** 67S-310



S2 **Messenset** DM-0781EU67



S3 **Messenset** DM-0781JP67

- S1 **2x 6711S**
- S2 **6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L**  
inclusief KAI messentas **DM-0781**
- S3 **6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y**  
inclusief KAI messentas **DM-0781**
- S4 **6710P + 6715U + 6720C**
- S5 **6710P + 6715U + 6716S**



**1 LEMMETVORM**

**CATEGORIE** Kids serie

**PRODUCTIE** Industrieel gefabriceerd

**ROCKWELL HARDHEID** 58 (±1) HRC

**HEFT** PP-kunststof

**LEMMET** 420J2 edelstaal  
Made in Japan



reddot design award  
winner 2012



1 **Vingerbeschermer** BB-0621

inclusief messentas



2 **Lemmet 11 cm** Gewicht 215 g

2 **Junior Koksmes** TMJ-1000

# TIM MÄLZER JUNIOR

## Voor onze jongste

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 krachtspanning en het gevaar van wegglijden te minimaliseren.

Om verder risico op letsels 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.





**3 LEMMETVORMEN**

**CATEGORIE** Comfort serie

**PRODUCTIE** Industrieel gefabriceerd

**ROCKWELL HARDHEID** 59 ( $\pm 1$ ) HRC

**HEFT** Zwart pakkahout

**LEMMET** 8A solid + titanium coating  
Made in Japan



- 1 **Lemmet 7,5 cm** Gewicht 58 g
- 2 **Lemmet 12 cm** Gewicht 76 g
- 3 **Lemmet 15 cm** Gewicht 94 g

1 **Officemes Quotidien No.1** BK-0025



2 **Universeelmes Quotidien No.2** BK-0026



3 **Universeelmes Quotidien No.3** BK-0027

# MICHEL BRAS QUOTIDIEN



De messen uit de serie Quotidien zijn een op zichzelf staande uitbreiding van de KAI Michel BRAS collection. Zoals de naam quotidien (Frans voor dagelijks) al doet vermoeden, zijn de messen voor dagelijks gebruik in de keuken bedoeld. De serie bestaat uit messen in 3 verschillende grootten.

De lemmeten hebben een titaniumcoating, daardoor blijven de functionaliteit en scherpheid lang behouden. Door het geringe gewicht zijn ze bijzonder comfortabel te hanteren.

# OVERIG ASSORTIMENT

Als uitbreiding van onze messen collectie volgen hierna de volgende thematische assortimenten: 1. **Onderhoud & naslijpen**, 2. **Snijplanken & messenblokken**, 3. **Keukenhulpjes & toebehoren** en 4. onze **KAI Scharen**.





# 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 **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 wetstenen** AP-0331

met kunststof houder



2 **Seki Magoroku wetstenen** AP-0332

met kunststof houder

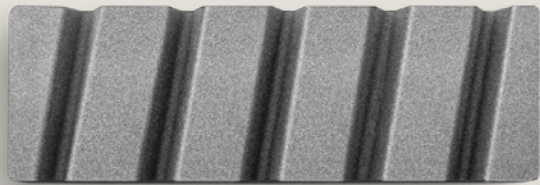


3 **Seki Magoroku wetstenen** AP-0333

met kunststof houder



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



- 5 17 x 5,5 x 3 cm
- 6 **Korrel vergelijkbaar met 3000**  
25,2 x 9,4 x 3,5 cm

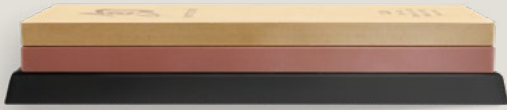
5 **Seki Magoroku Gradatiesteent** AP-0335

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.



6 **Diamant slijpsteen** AP-0306





7 **Shun combinatie wetsteen** DM-0400



8 **Shun combinatie wetsteen** DM-0708

- 7 **Korrel 1000/4000** 21 x 7 x 3 cm
- 8 **Korrel 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 cm
- 9 **Korrel 220** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 10 **Korrel 1000** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 11 **Korrel 4000** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 12 **Korrel 8000** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 13 **Korrel 800** 18,5 x 6,4 x 2 cm

**NEW**



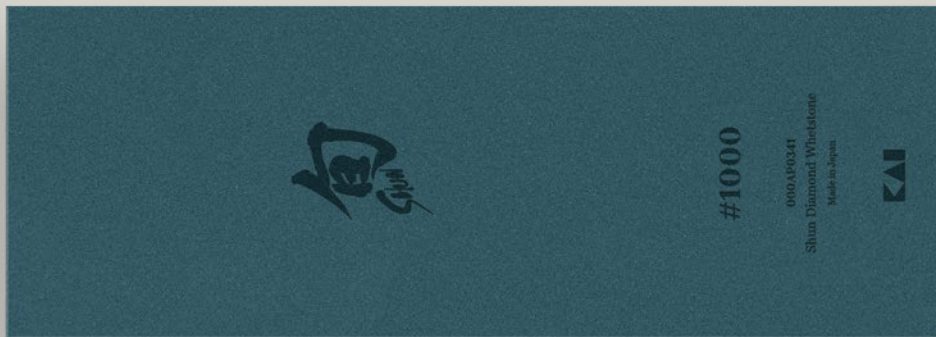
9 **Shun diamant wetsteen** AP-0340

**NEW**



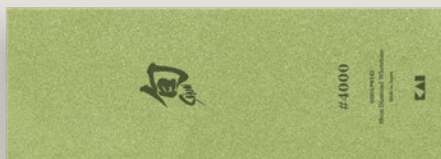
12 **Shun diamant wetsteen** AP-0343

**NEW**



10 **Shun diamant wetsteen** AP-0341

**NEW**



11 **Shun diamant wetsteen** AP-0342



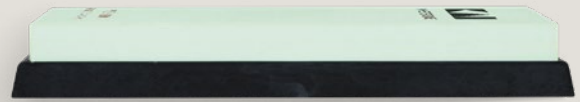
13 **Wetsteen** WS-0800



met kunststof houder



14 **Wetsteen** AP-0304



17 **Wetsteen** WS-3000

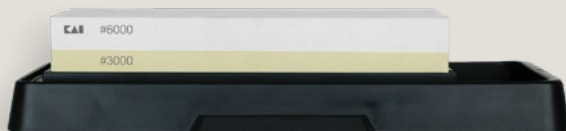
met kunststof houder



15 **Combinatie wetstenen** AP-0305

- 14 **Korrel 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 15 **Korrel 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 16 **Korrel 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 17 **Korrel 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 18 **Nylon** 10 x 1,6 cm,  
lemmethoogte van tenminste 3,5 cm

met kunststof houder



16 **Combinatie wetstenen** AP-0316

voor symmetrisch geslepen lemmeten



18 **Slijphulp** AP-0327

- 19 **AP-118 + APF-118**
- 20 **voor het fijn polijsten**
- 21 **voor het fijn polijsten**
- 22 **met een keramische slijpunit**  
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g  
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt
- 23 **voor de basis slijpdoorgang**
- 24 **voor de basis slijpdoorgang**

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.



22 **Elektrische slijpmachine** AP-118

polijstunit wordt meegeleverd



19 **Elektrische messenslijpset** AP-118S



20 **Polijstunit voor AP-118** APF-118



23 **Vervangende slijpunit voor AP-118** APR-118



oud model

21 **Polijstunit voor AP-118** APF-118-A



oud model

24 **Vervangende slijpunit voor AP-118** APR-118-A



- 25 **Kunststof** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,  
Diamanten slijpsteen korrel 270 (4x),  
Keramische slijpschijf korrel 150 (2x),  
Keramische slijpstaven korrel 1000 (2x)
- 26 **Kunststof** 12 x 4,8 x 5 cm,  
Diamanten slijpsteen korrel 270 (2x),  
Keramische slijpschijf korrel 150 (2x),  
Keramische slijpstaven korrel 1000 (2x)
- 27 **Microvezel reinigingsdoek** 40 x 40 cm  
**Japanse Camellia olie** 100 ml, 100% levensmiddeleucht
- 28 **Lemmeten tot max. 17 cm**
- 29 **Lemmeten tot max. 24 cm**
- 30 **Lemmeten tot max. 32 cm**
- 31 **Strijkriem met Juchtleer, dubbelzijdig**  
Polijst oppervlak: 20,5 x 4 cm  
**Polijstcrème van aluminiumoxide** extreem fijn, 50 ml

voor dubbelzijdig geslepen messen



25 **Seki Magoroku**  
**diamant- en keramische slijper** AP-0308

voor enkelzijdig geslepen messen



26 **Seki Magoroku**  
**diamant- en keramische slijper** AP-0162



27 **Lemmet onderhoudsset** 425390000

magnetisch



- 28 **Lemmet beschermer, Maat S** CK-S
- 29 **Lemmet beschermer, Maat M** CK-M
- 30 **Lemmet beschermer, Maat L** CK-L



31 **Strijkriem set** 410090001

# 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 producten komt overeen met de levenscyclus van de gebruikte houtsoorten. Dat betekent dat de grondstof voor de gegenereerde objecten in de tijd van het gebruik weer kan aangroeien.



1 **Hakblok** DM-0795



2 **Hakblok** DM-0789

1 **Eiken kopshout** 39 x 26,2 x 5,3 cm  
met antislip voetjes

2 **Eikenhout** 39 x 26 x 3,6 cm  
met antislip voetjes

**Ook leverbaar als set met 3 Shun Classic messen:**  
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)

3 **Walnotenhout** ca. 58 x 35-40 x 5 cm

gelimiteerd op 200 stuks per jaar



3 **Blokplank** DM-0809



- 4 **Kunststof, zwart** 37 x 27 x 0,2 cm met maat aanduiding
- 5 **Japanse cipres** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 6 **Japanse cipres** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 7 **Japanse cipres** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 8 **Japanse cipres** 36 x 33 x 2,5 cm D-Type, achterzijde met sapgoot
- 9 **Japanse cipres** 32 x 23 x 2 cm, ovaal
- 10 **Japanse cipres** 41 x 32 x 2 cm, ovaal



4 **Flexibele snijmat, maat L** BZ-0043



8 **Shun omkeerbare snijplank Hinoki** DM-0818



- 5 **Shun Snijplank Hinoki, maat S** DM-0814
- 6 **Shun Snijplank Hinoki, maat M** DM-0816
- 7 **Shun Snijplank Hinoki, maat L** DM-0817



- 9 **Shun Snijplank Hinoki, maat M** DM-0812
- 10 **Shun Snijplank Hinoki, maat L** DM-0813

11 **Messenblok "Stonehenge"** STH-512 **Messenblok "Stonehenge"** STH-413 **Messenblok "Stonehenge"** STH-314 **Messenblok** DM-080515 **Messenblok** DM-0806

- 11 **Walnoten hout/edelstaal** 21 x 21 x 28-30 cm  
magnetisch, voor 10 messen
- 12 **Walnoten hout/graniet** 21 x 21 x 28-30 cm  
magnetisch, voor 10 messen
- 13 **Eiken hout/edelstaal** 21 x 21 x 28-30 cm  
magnetisch, voor 10 messen
- 14 **Eiken hout** 34 x 14 x 26,5 cm  
magnetisch, voor 6-8 messen
- 15 **Walnoten hout** 34 x 14 x 26,5 cm  
magnetisch, voor 6-8 messen
- 16 **Eiken hout** 26 x 17 x 25,3 cm  
magnetisch, voor 4 messen

16 **Messenblok** DM-0821



17 **Messenblok "Stonehenge"** STH-3.3



21 **Magneetlijst** DM-0800



22 **Magneetlijst** DM-0807



18 **Messenblok "Stonehenge"** STH-4.1



19 **Messenblok "Stonehenge"** STH-4.3

- 17 **Eikenhout/graniet** 18 x 10 x 28-30 cm  
magnetisch, voor 4 messen
- 18 **Walnotenhouw/edelstaal** 18 x 10 x 28-30 cm  
magnetisch, voor 4 messen
- 19 **Walnotenhouw/graniet** 18 x 10 x 28-30 cm  
magnetisch, voor 4 messen
- 20 **Eikenhout/graniet** 31 x 18 x 34 cm  
dubbelzijdig magnetisch, voor 6-8 messen
- 21 **Eikenhout** 39 x 6,5 x 3 cm
- 22 **Walnotenhouw** 39 x 6,5 x 3 cm
- 23 **Walnotenhouw/graniet** 31 x 18 x 34 cm  
dubbelzijdig magnetisch, voor 6-8 messen

360° draaibaar



20 **Messenblok, draaibaar** DM-0794SB

360° draaibaar



23 **Messenblok, draaibaar** DM-0799

- 24 **Beukenhout** 15,5 x 10 x 25 cm, voor 5 messen  
 25 **Eikenhout** 17 x 10 x 30 cm, voor 5 messen  
 26 **Walnotenhout** 31 x 18 x 34 cm  
 demontabel, voor 8 messen  
 27 **Eikenhout** 31 x 18 x 34 cm  
 demontabel, voor 8 messen  
 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +  
 6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**  
 demontabel, voor 8 messen  
 29 **Japane cipres/edelstaal**  
 12,5 x 23 x 10,5 cm, voor 3 messen

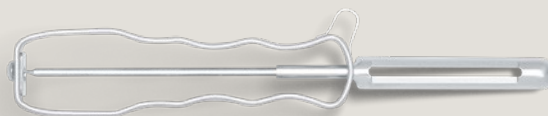
26 **Messenblok** DM-081024 **Messenblok Cube** DM-081927 **Messenblok** 6600BN  
28 **Messenblok, gevuld** 679925 **C-Messenblok** DM-0803**NEW**29 **Messenblok** AP-5350

# KEUKENHULPJES & TOEBEHOREN

Passend bij het karakter van onze messenseries biedt KAI de perfecte aanvulling van geselecteerde keukenhulpjes en nuttige accessoires voor het dagelijks gebruik. De focus van deze zorgvuldig samengestelde selectie keukengereedschappen is gericht op een no-nonsense fraaie vormgeving in combinatie met gebruiksgemak en een doordachte functionaliteit. Het afgeronde assortiment in een hoogwaardige kwaliteit biedt de ideale aanvulling bij het koken en rondom het thema snijden.



1 **T-schiller, extra breed** DH-3107



2 **I-peeler** DH-6001



3 **T-schiller** DH-6000

- 1 **Edelstaal** Lemmet 9 cm / Heft 10 cm
- 2 **Edelstaal** Lemmet 5 cm / Heft 11 cm voor links- en rechtshandig gebruik
- 3 **Edelstaal** Lemmet 5 cm / Heft 9 cm
- 4 **Edelstaal** Lemmet 9 cm / Heft 10 cm glad snijmes + juliennesnijder



4 **T-schiller** DH-3301

5 **Michel Bras T-schiller** BK-0204

- 5 **Edelstaal/kunststof** Lemmet 5,7 cm / Heft 10,5 cm  
2x gladde snijmessen, dikte 0,3 + 0,4 mm  
2x juliennesnijders, dikte 1,85 + 3,5 mm
- 6 **Edelstaal** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm
- 7 **Edelstaal/kunststof** Lemmet 4,2 cm / Heft 10,5 cm  
2x gladde snijmessen, dikte 0,3 + 0,4 mm
- 8 **Edelstaal** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm
- 9 **Edelstaal** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

7 **Michel Bras I-peeler** BK-0201

plat en lepelvormig  
om op een plat  
bord te kloppen

8 **Bordgarde** DH-3119

Chasen Matcha  
vorm voor  
efficiënt mengen  
zonder klonten  
& eenvoudige  
reiniging

6 **Smalle garde** DH-3144

Chasen Matcha  
vorm voor  
efficiënt mengen  
zonder klonten  
& eenvoudige  
reiniging

9 **Korte garde** DH-3118



10 **Mini micro rasp** DH-8037

met houten borstel, aan beide zijden te gebruiken  
bijvoorbeeld voor gember, wasabi, rettich, knoflook



13 **Houten kwastje** DH-8038

met kunststof opvangkap



14 **Visontschubber** DH-6006



11 **Shun microrasp** DM-0900



12 **Vis gratenpincet** BC-0751

- 10 **Edelstaal** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
- 11 **Edelstaal** 27,5 x 14,3 cm, aan beide zijden te gebruiken
- 12 **Edelstaal** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
- 13 **Hout** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
- 14 **Edelstaal** Lengte 21 cm / Heft 12,5 cm



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



15 **Fijne rasp & zesteur** PG-0001

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



17 **Juliënne rasp** PG-0003

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



18 **2-weg rasp** PG-0002

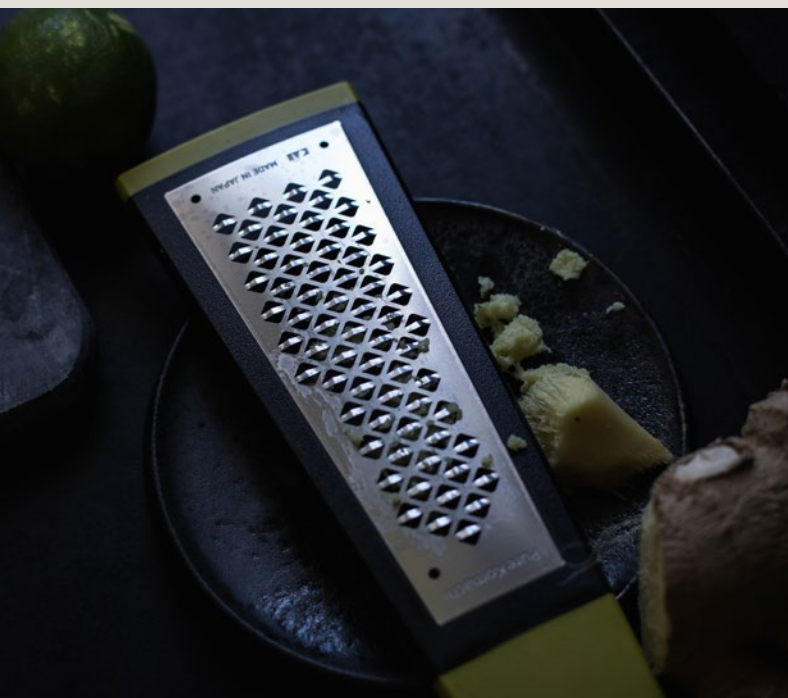
met houten borstel



16 **Juliënne rasp, grof** DH-5705



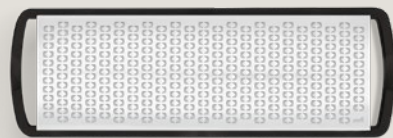
19 **Rasp, fijn/extra fijn** DH-5704



- 15 **Edelstaal/kunststof**  
Lemmet 13,5 x 3-5 cm / Heft 11 cm  
met Ichimatsu rasppatroon, grijs
- 16 **Edelstaal/kunststof** 13,6 x 7 x 3,2 cm  
met opvangbak
- 17 **Edelstaal/kunststof**  
Lemmet 13,5 x 3-5 cm / Heft 11 cm  
met Yabanemonyo rasppatroon, pink
- 18 **Edelstaal/kunststof**  
Lemmet 13,5 x 3-5 cm / Heft 11 cm  
met Kanokoshibori rasppatroon, groen
- 19 **Edelstaal/kunststof** 10 x 4,4 cm  
2 raspen voor gember (fijn) en wasabi (extra fijn),  
met opvangbak



20 **Michel Bras Helder voor opzetstuk + schaar (No.4)** BK-0212



22 **Michel Bras Verwisselbare opzet No.1, extra fijn** BK-0214

20 **Edelstaal/kunststof**  
Rasp oppervlak 15,4 cm / Heft 11,5 cm

21 **Houder voor opzetstuk + BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**

22 **Edelstaal/kunststof**  
Rasp oppervlak 15,4 cm

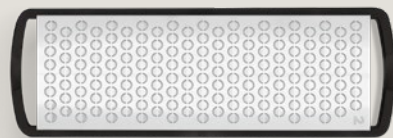
23 **Edelstaal/kunststof**  
Rasp oppervlak 15,4 cm

24 **Edelstaal/kunststof**  
Rasp oppervlak 15,4 cm

25 **Edelstaal/kunststof**  
Rasp oppervlak 15,4 cm

26 **Edelstaal/kunststof**  
Rasp oppervlak 15,4 cm

27 **Edelstaal/kunststof**  
Rasp oppervlak 15,4 cm



23 **Michel Bras Verwisselbare opzet No.2, fijn** BK-0215



24 **Michel Bras Verwisselbare opzet No.3, grof** BK-0216



21 **Michel Bras Rasp en Juliënne set** BK-0221



25 **Michel Bras Verwisselbare opzet No.4, schaar** BK-0217



26 **Michel Bras Verwisselbare opzet No.5, Juliënne 2 mm** BK-0218



27 **Michel Bras Verwisselbare opzet No.6, Juliënne 1 mm** BK-0219

**VORMSCHOON  
DOORDACHT  
KWALITATIEF**



28 **Citruspers** DH-3018



30 **Vijzel met houten stamper** DH-3020



29 **Grapefruit pers** DH-3017

- 28 **Porselein** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm  
anti-slip silicone coating aan de onderzijde
- 29 **Porselein** 17 x 15,6 x 6,6 cm  
anti-slip silicone coating aan de onderzijde
- 30 **Porselein/beukenhout** 10,2 x 6,2 cm
- 31 **Grootte 20 cm** Snijblad 7 cm



31 **Michel Bras Keukenschaar, klein** BK-0202

met notenkraaker,  
demontabel



32 **Michel Bras Keukenschaar, groot** BK-0203

demontabel



33 **Keukenschaar** DH-6002

demontabel



34 **Keukenschaar Slim-Light** DH-3139

met steelverwijderaar,  
demontabel



The Shun logo, featuring the Japanese character '旬' (Shun) in a stylized font.

35 **Japanse kruidenschaar** DM-7100

met bone notch  
en dekselopener,  
demontabel



The Shun logo, featuring the Japanese character '旬' (Shun) in a stylized font.



36 **Shun Huishoudschaar** DM-7240

- 32 **Grootte 23 cm** Snijblad 8,5 cm
- 33 **Grootte 21,5 cm** Snijblad 7,5 cm met microvertanding
- 34 **Grootte 18,5 cm** Snijblad 7 cm
- 35 **Grootte 19 cm** Snijblad 5 cm
- 36 **Grootte 23 cm** Snijblad 7,5 cm
- 37 **Grootte 22,5 cm** Snijblad 8,5 cm

met bone notch,  
flesopener,  
notenkraaker en  
dekselopener,  
demontabel



The Shun logo, featuring the Japanese character '旬' (Shun) in a stylized font.

37 **Shun Multifunctionele Schaar** DM-7300



demontabel / 9 standen instelbaar



reddot winner 2021

40 **Michel Bras Kruiden- & specerijmolen** BK-0220

38 **Lemmet 12 cm** Heft 11,5 cm  
met kunststof schede

39 **Lemmet 9 cm** Heft 9,5 cm  
met schede

40 **Edelstaal/kunststof** 5,5 x 18 cm



38 **Fruitmes met kunststof schede** DH-3014



39 **Fruit mes met schede** DG-3002



41 **Shun messentas, groot** DM-0780



43 **KAI messentas, klein** DM-0781

41 **Gesloten** 50 x 27 x 10 cm  
**Geopend** 102 x 49 cm  
 voor 9 grote en 8 kleine messen

42 **Katoen/polyester**  
 verschillende maten

43 **Gesloten** 46 x 16 x 7 cm  
**Geopend** 46 x 47 cm  
 voor 4 grote en 3 kleine messen

44 **Viscose**  
 verstelbaar nekband, heup lint voor het vaststrikken

45 **Katoen/polyester**  
 verstelbaar nekband, heup lint voor het vaststrikken

46 **Katoen** ladies or men  
 verschillende maten



44 **Shun Classic Edition kookschort, zwart** 457500600

45 **Tim Mälzer Edition kookschort, grijs** 467500000

ladies or men



42 **Shun koksbuis**



46 **Shun poloshirt**

# SCHAREN

- 1 **Grootte 205 mm**
- 2 **Grootte 230 mm**

## 7000

De professionele schaarbladen uit de 7000 serie zijn gemaakt van een bijzonder harde roestvaste staalsoort (AUS8A) met een hardheid van 60 ( $\pm 1$ ) HRC. De scharen hebben een doorlopend mat oppervlak met zwarte PU-handgrepen. De gepatenteerde "Duplex Interlock" stelschroef zorgt voor een blijvend stabiele spanningsinstelling.



1 **Schaar** 7205



2 **Schaar** 7230



- 3 **Grootte 250 mm**
- 4 **Grootte 250 mm**
- 5 **Grootte 250 mm**
- 6 **Grootte 250 mm**
- 7 **Grootte 240 mm**

Ook linkshandig verkrijgbaar



3 **Schaar** 7250  
4 **Schaar** 7250L **model voor linkshandig gebruik**  
5 **Schaar met microvertanding** 7250SE



6 **Schaar Slim & Light** 7250SL



7 **Aramide schaar met micro vertanding** 7240AS



8 **Schaar** 7280

9 **Schaar met microvertanding** 7280SE



10 **Schaar** 7300

## 1000

De schaarbladen van de serie 1000 worden uit een solide, roestvast SUS420J2 edelstaal vervaardigd en hebben een hardheid van 50 ( $\pm 1$ ) HRC. De zwart/grijze schaargrepen bestaan uit twee soorten kunststof. Daarbij zorgt het vormvaste elastomeer van de ergonomisch gevormde grepen voor een uiterst comfortabele en zekere grip.



11 **Borduurschaar** 1140ST

8 **Grootte 280 mm**

9 **Grootte 280 mm**

10 **Grootte 300 mm**

11 **Grootte 140 mm**

12 **Grootte 165 mm**



12 **Naaischaar** 1165ST



13 **Stofschaar** 1220ST



14 **Kleermakersschaar** 1230ST

13 **Grootte 220 mm**

14 **Grootte 230 mm**

**PRECIES  
UNIVERSEEL  
PRAKTISCH**



# V5000

De serie V5000 werd speciaal voor het huishoudelijke allroundgebruik ontwikkeld. De schaarbladen zijn van roestvast NSSWR-2 staal met een hardheid van 56 (±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 twee kleuren, zijn gemaakt van vormvaste elastomeer en liggen daardoor aangenaam en stevig in de hand.

15 **Grootte 135 mm**

16 **Grootte 135 mm**

17 **Grootte 165 mm**

18 **Grootte 165 mm**

19 **Grootte 210 mm**

20 **Grootte 210 mm**



15 **Schaar met snijblad beschermhoes, blauw** V5135B

16 **Schaar met snijblad beschermhoes, pink** V5135P



17 **Schaar met snijblad beschermhoes, blauw** V5165B

18 **Schaar met snijblad beschermhoes, pink** V5165P



19 **Schaar met snijblad beschermhoes, blauw** V5210B

20 **Schaar met snijblad beschermhoes, pink** V5210P

# Impressium

## **KAI Collection Koxsmessen Version 4.0 2025/26, NL**

Uitgever en  
verantwoordelijk voor de inhoud:

**KAI EUROPE GmbH**

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

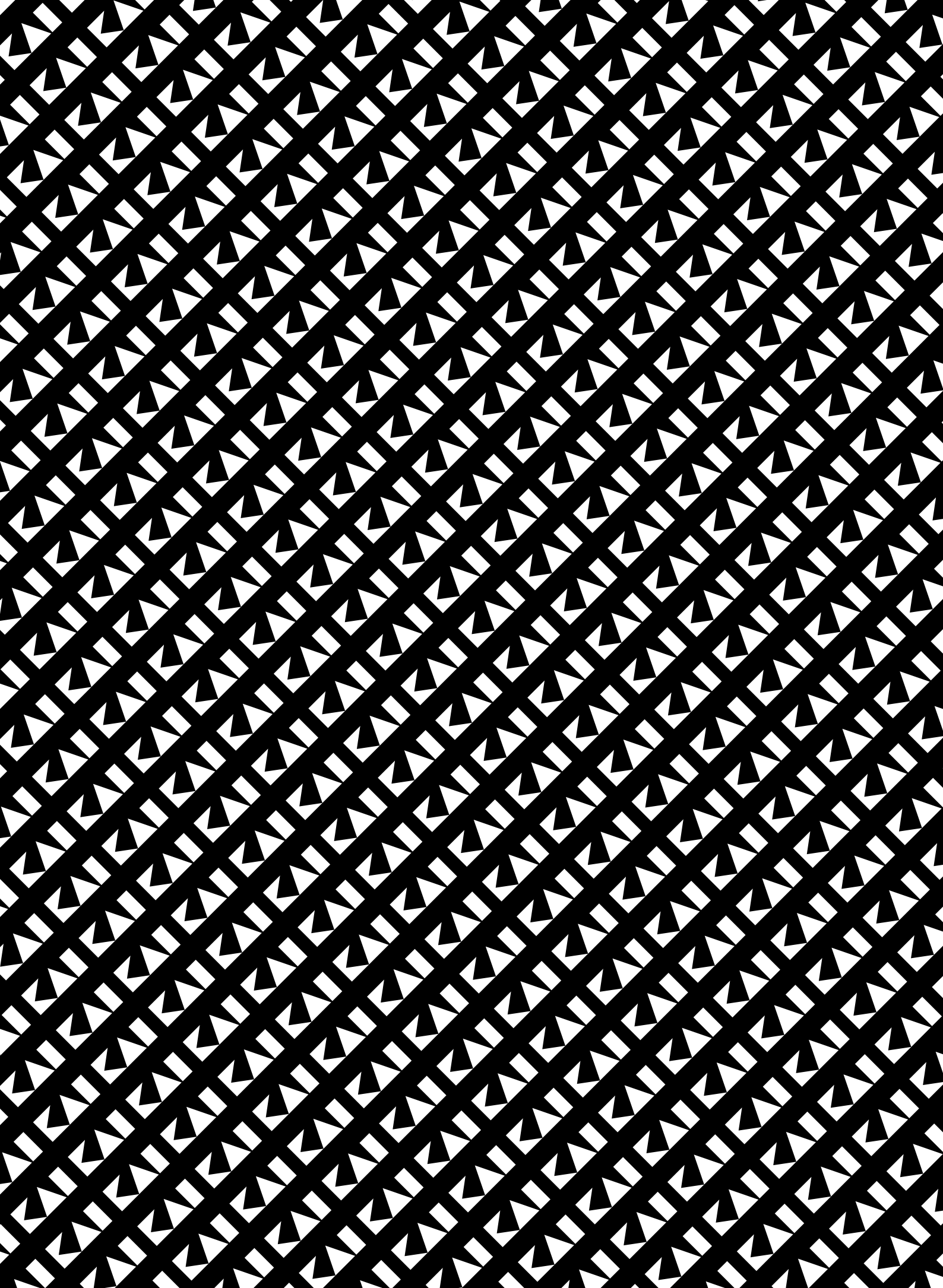
Design en ontwerp:  
**@hereandnowstudios**

**www.kai-europe.com**

**Instagram: @kai\_europe  
facebook.com/kaieurope**

**© 2025/26 KAI EUROPE GmbH, Germany  
All rights reserved.**

Alle informatie wordt verstrekt onder voorbehoud. Drukfouten en onjuistheden voorbehouden.  
Voor de juistheid, volledigheid en actualiteit kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard.





**KAI EUROPE GmbH**

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

**KAI FRANCE SARL**

120 Ave. des Champs-Élysées  
75008 Paris · France  
info@kai-france.com



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

