



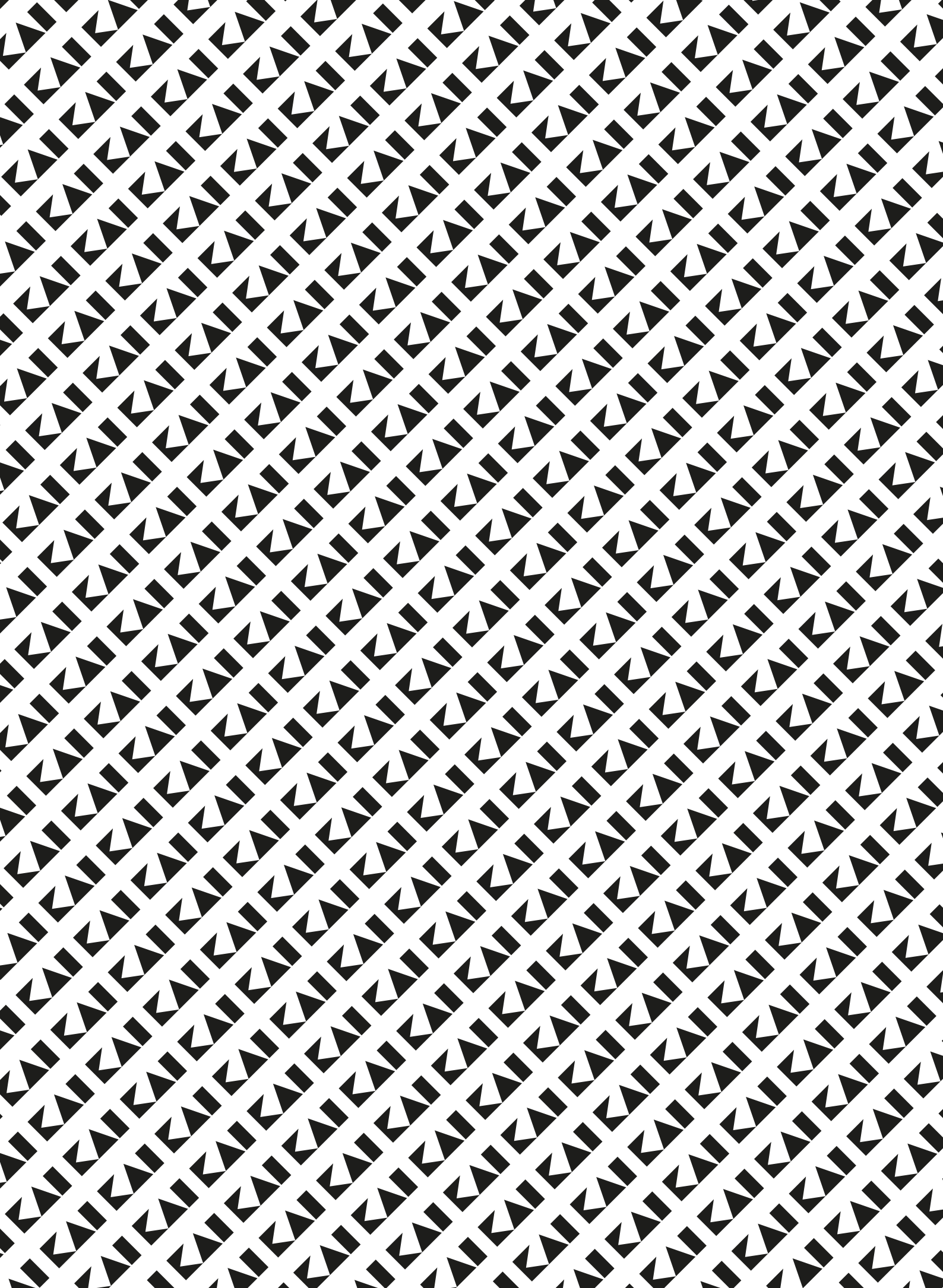
COLLECTION

KOKSMESSEN



2022/23

ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION



VERFIJNDE JAPANSE HANDWERKKUNST





Al meer dan 115 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.

KOKSMESSEN SERIES



28

SHUN PRO SHO

Het elegante ontwerp combineert op meesterlijke wijze de Japanse beeldspraak met hedendaagse componenten.

14 **Shun Classic**
met 31 lemmetvormen

24 **Shun Classic White**
met 6 lemmetvormen

28 **Shun Pro Sho**
met 5 lemmetvormen

32 **Shun Nagare**
met 6 lemmetvormen

36 **Shun Premier
Tim Mälzer**
met 12 lemmetvormen

42 **Shun Premier
Tim Mälzer Minamo**
met 3 lemmetvormen

46 **Tim Mälzer
Kamagata**
met 9 lemmetvormen

50 **Seki Magoroku
Composite**
met 6 lemmetvormen

54 **Seki Magoroku
Red Wood**
met 11 lemmetvormen

60 **Seki Magoroku
Shoso**
met 10 lemmetvormen

66 **Seki Magoroku
Kinju & Hekiju**
met 9 lemmetvormen

70 **Seki Magoroku
KK Yanagiba**
met 2 lemmetvormen

74 **Wasabi Black**
met 17 lemmetvormen

82 **Pure Komachi 2**
met 6 lemmetvormen

86 **Junior koksme**
met 1 lemmetvorm



36

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

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

OVERIG ASSORTIMENT

90 **Onderhoud
& naslijpen**
met 23 producten

94 **Snijplanken
& messenblokken**
met 27 producten

99 **Michel BRAS Quotidien**
met 3 lemmetvormen

100 **Keukenhulpjes
& toebehoren**
met 40 producten

108 **Scharen**
met 20 modellen



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.



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

- 10 **Japanse lemmetvormen**
- 11 **Materiaal**
- 12 **Onderhoud**
- 114 **Impressium**

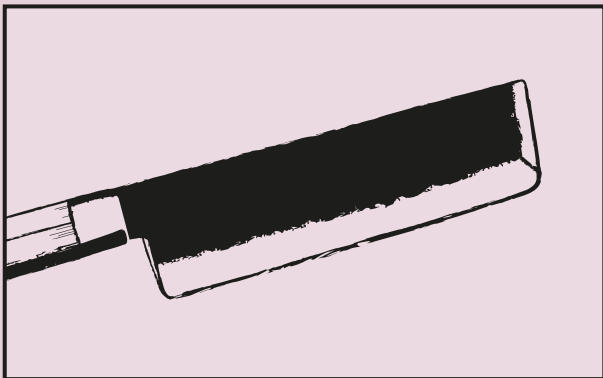
KOKSMESSEN SERIES

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



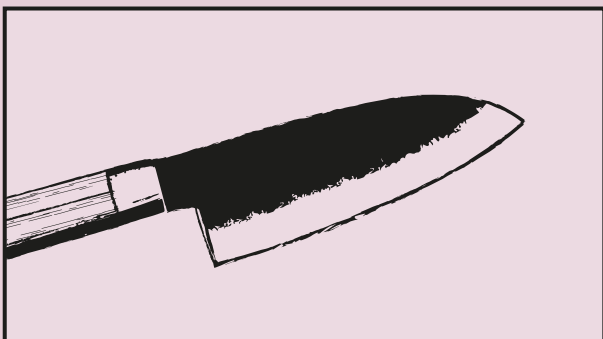


JAPANESE LEMMET- VORMEN



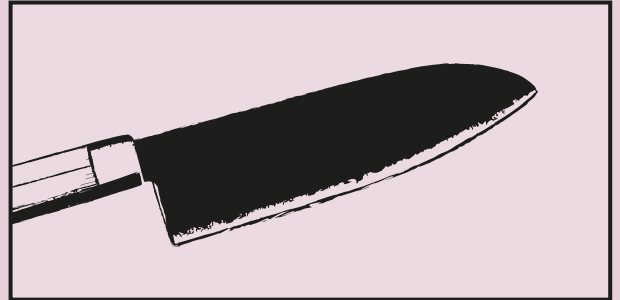
Usuba – Groentesnijder

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



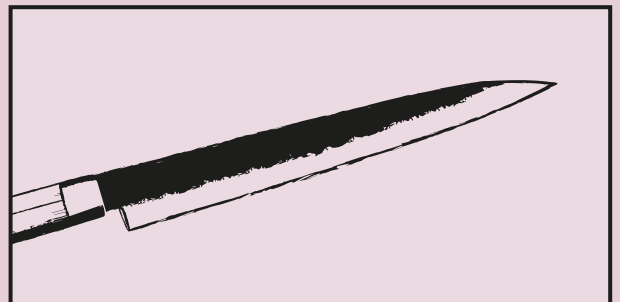
Santoku – de drie voordelen

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

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.

VG 2 staal

58 ±1 HRC

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

VG 10 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 VG 10 een bijzonder lang aanhoudende scherpte.

VG MAX staal

61 ±1 HRC

is verder ontwikkeld op basis van VG 10 staal, waarbij de eigenschappen verder verbeterd zijn. Het wordt verrijkt met een hoger chroom- en vanadiumgehalte dan VG 10. 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.

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

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 kunsthars 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 snijondergrond 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





31 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 (± 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 tijdens het snijden prettig en comfortabel in de hand, en de doorlopende tang zorgt voor stabiliteit en een goede balans.



1 **Schilmes** DM-0715



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



3 **Officemes** DM-0700



4 **Universeelmes** DM-0716



5 **Steakmes** DM-0711

- 1 **Lemmet 6,5 cm** Gewicht 61g
- 2 **Lemmet 8,5 cm** Gewicht 68g
- 3 **Lemmet 9 cm** Gewicht 67g
- 4 **Lemmet 10 cm** Gewicht 69g
- 5 **Lemmet 12 cm** Gewicht 68g



6 **Uitbeenmes** DM-0710



7 **Gokujo uitbeenmes** DM-0743

- | | | |
|----|-----------------------|--------------|
| 6 | Lemmet 15 cm | Gewicht 161g |
| 7 | Lemmet 16,5 cm | Gewicht 118g |
| 8 | Lemmet 15 cm | Gewicht 78g |
| 9 | Lemmet 15 cm | Gewicht 79g |
| 10 | Lemmet 15 cm | Gewicht 81g |
| 11 | Lemmet 23 cm | Gewicht 206g |

Ook linkshandig verkrijgbaar



8 **Universeelmes** DM-0701

9 **Universeelmes** DM-0701L **Model voor linkshandig gebruik**



10 **Universeelmes met kartel** DM-0722



11 **Broodmes** DM-0705

met gepatenteerde KAI kartel geslepen



12 **Santoku** DM-0727

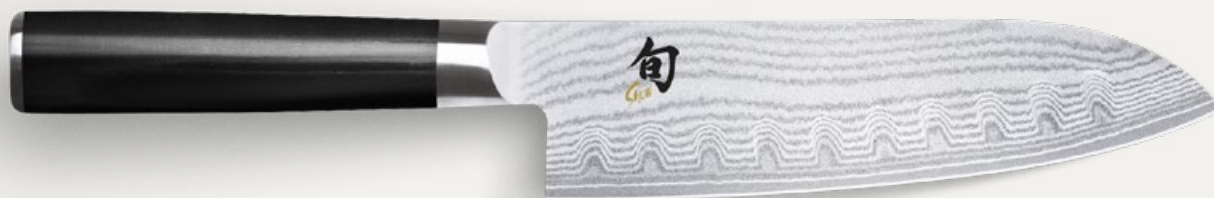
Ook linkshandig verkrijgbaar



13 **Santoku** DM-0702

14 **Santoku** DM-0702L **Model voor linkshandig gebruik**

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



15 **Santoku met groeven** DM-0718



16 **Grote Santoku** DM-0717



17 **Nakiri** DM-0728

12	Lemmet 14 cm	Gewicht 138 g
13	Lemmet 18 cm	Gewicht 206 g
14	Lemmet 18 cm	Gewicht 205 g
15	Lemmet 18 cm	Gewicht 201 g
16	Lemmet 19 cm	Gewicht 226 g
17	Lemmet 16,5 cm	Gewicht 216 g



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

18 **Koksmes** DM-0723

Ook linkshandig verkrijgbaar



19 **Koksmes** DM-0706

20 **Koksmes** DM-0706L **Model voor linkshandig gebruik**



21 **Koksmes met groeven** DM-0719



22 **Koksmes** DM-0707





- 23 **Lemmet 18 cm** Gewicht 178 g
- 24 **Lemmet 23 cm** Gewicht 199 g
- 25 **Lemmet 23 cm** Gewicht 186 g
- 26 **Lemmet 20 cm** Gewicht 179 g

23 **Vleesmes** DM-0768



24 **Vleesmes** DM-0704



25 **Vleesmes met groeven** DM-0720

**PERFECT
KARAKTERISTIEK
UITGERIJPT**



26 **Trancheermes** DM-0703



27 **Chinees koksmes** DM-0712



28 **Vleesvork** DM-0709

flexibel AUS-8A staal – geen Damast



29 **Flexibel fileermes** DM-0761

- 27 **Lemmet 18 cm** Gewicht 325g
- 28 **Tanden 16,5 cm** Gewicht 132g
- 29 **Lemmet 18 cm** Gewicht 109g
- 30 **Lemmet 30,5 cm** Gewicht 197g
- 31 **Lemmet 17 cm** Gewicht 407g
materiaaldikte 4 mm

flexibel AUS-8A staal – geen Damast



30 **Vleesmes** DM-0735

AUS-8A staal – geen Damast



31 **Hakmes** DM-0767



S1 **Trancheerset** DMS-200

- S1 **DM-0703 + DM-0709**
- S2 **DM-0701 + DM-0706**
- S3 **DM-0701 + DM-0702**
- S4 **DM-0700 + DM-0701**

in houten cassette met magnetische sluiting



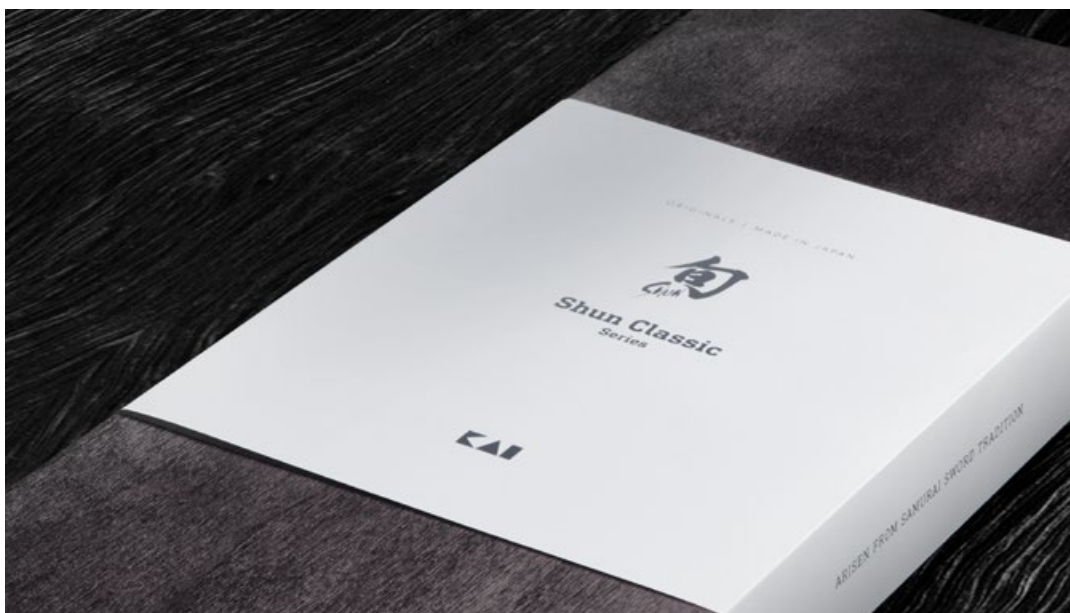
S2 **Messenset** DMS-220



S3 **Messenset** DMS-230



S4 **Messenset** DMS-210





S5 **Messenset** DMS-300



S6 **Messenset** DMS-310



S7 **Stekmessenset** DMS-400



S8 **Vorkenset** DM-0990

- S5 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S6 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S7 **4x DM-0711**
- S8 **2x Vork**
- S9 **Vork + Steakmes + Messenbankje**
- S10 **Vork + Universeelmes + Messenbankje**



S9 **Bestekset** DM-0907



S10 **Bestekset** DM-0908



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 koksessen, 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 (± 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 **Santoku** DM-0702W

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



4 **Koksmees** DM-0706W



5 **Vleesmes** DM-0704W



6 **Broodmes** DM-0705W

met gepatenteerde KAI kartel geslepen

**CONSEQUENT
HOOGWAARDIG
UNIEK**





5 LEMMETVORMEN

CATEGORIE Premium serie

PRODUCTIE Handgemaakt

ROCKWELL HARDHEID 61 (±1) HRC

HEFT Pakkahout

LEMMET VG 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 lemmets 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 VG 10 staal met een hardheid van 61 (± 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-0005



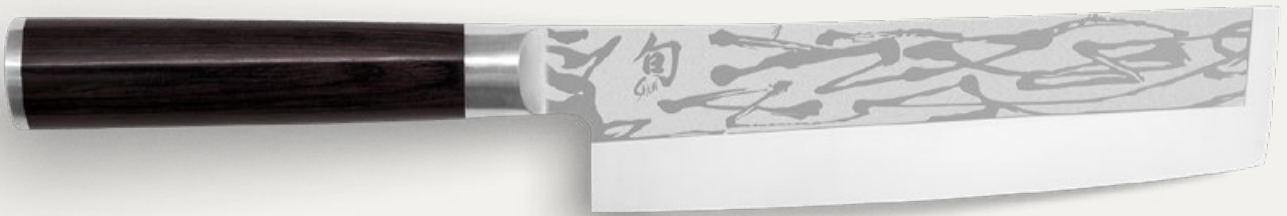
2 **Yanagiba** VG-0006

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





MEESTERLIJK DOORDACHT EXTREEM



3 **Usuba** VG-0007



4 **Deba** VG-0002

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



5 **Deba** VG-0003



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

Innovatief meesterwerk

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 stralvormig 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. Deze serie is bekroond met een German Design Award 2017 Special Mention.

Materiaal

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 lemmeten een excellente scherpte bieden die tevens bijzonder langdurig scherp blijft.

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.



**INNOVATIEF
LUXUEUS
BIJZONDER**



1 **Officemes** NDC-0700



2 **Universeelmes** NDC-0701

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Lemmet 9 cm | Gewicht 86 g |
| 2 | Lemmet 15 cm | Gewicht 100 g |
| 3 | Lemmet 18 cm | Gewicht 219 g |
| 4 | Lemmet 20 cm | Gewicht 234 g |



3 **Santoku** NDC-0702



4 **Koksmes** NDC-0706



5 **Vleesmes** NDC-0704



6 **Broodmes** NDC-0705

met gepatenteerde KAI kartel geslepen

5 **Lemmet 23 cm** Gewicht 208 g

6 **Lemmet 23 cm** Gewicht 226 g





12 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 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 - 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 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 Damast



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 gepatenteerde 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



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





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 (±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 **Lemmet 9 cm** Gewicht 71g
- 2 **Lemmet 15 cm** Gewicht 93g
- 3 **Lemmet 20 cm** Gewicht 218g

1 **Officemes** TMM-0700



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 Edeldaal
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 roestvrij 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 roestvrij 4116 edelstaal. Ze hebben een hardheid van 56 (± 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** TMK-0700



2 **Universeelmes** TMK-0701

Nieuw vanaf Q1 2023



3 **Officemes** TMK-0700E

Nieuw vanaf Q1 2023



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 10 cm** Gewicht 78 g
- 4 **Lemmet 16 cm** Gewicht 98 g
- 5 **Lemmet 18 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 gepatenteerde KAI kartel geslepen



6 LEMMETVORMEN

- CATEGORIE** Premium serie
PRODUCTIE Handgemaakt
ROCKWELL HARDHEID 56/61 (±1) HRC
HEFT Pakkahout
LEMMET SUS420J2 / VG 10 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 aan 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 VG 10 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.



ESTHETISCH HEDENDAAGS LICHT



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 **Broodmes** MGC-0405

met gepatenteerde KAI kartel geslepen



6 **Nakiri** MGC-0428



- 4 **Lemmet 20 cm** Gewicht 173 g
- 5 **Lemmet 23 cm** Gewicht 148 g
- 6 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 185 g



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 Redwood 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 Redwood serie zijn vervaardigd van Daido staal 1K6 met hardheid van 57 (± 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

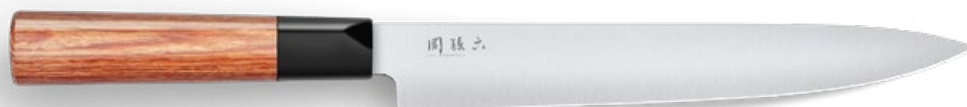


5 **Koksmes** MGR-0200C



6 **Broodmes** MGR-0225B

met gepatenteerde KAI kartel geslepen

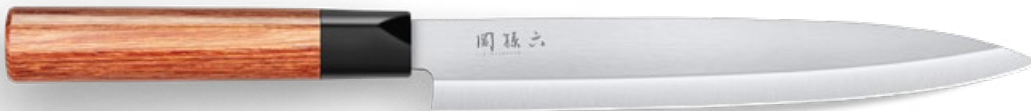


7 **Vleesmes** MGR-0200L

- 8 **Lemmet 17 cm** Gewicht 196 g
- 9 **Lemmet 21 cm** Gewicht 118 g
- 10 **Lemmet 24 cm** Gewicht 122 g
- 11 **Lemmet 15,5 cm** Gewicht 243 g



8 **Usuba** MGR-0165U



9 **Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





10 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

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 lemmeten 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 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 **Universeelmes** AB-5163



2 **Universeelmes** AB-5161

- | | | |
|---|---------------------|--------------|
| 1 | Lemmet 12 cm | Gewicht 66 g |
| 2 | Lemmet 15 cm | Gewicht 78 g |



3 **Santoku** AB-5162

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



4 **Santoku** AB-5156



5 **Santoku met groeven** AB-5157



6 **Koksmes** AB-5158



7 **Koksmes** AB-5159



8 **Koksmes** AB-5160



9 **Broodmes** AB-5164



10 **Chinees koksmes** AB-5165



- 8 **Lemmet 24 cm** Gewicht 167g
- 9 **Lemmet 24 cm** Gewicht 135g
- 10 **Lemmet 16,5 cm** Gewicht 200g



S1 **Messenset** 51S-300



S2 **Messenset** 51S-310

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 Kinju Deba messen en drie Yanagiba fileermessen 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 zeshoekige 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 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

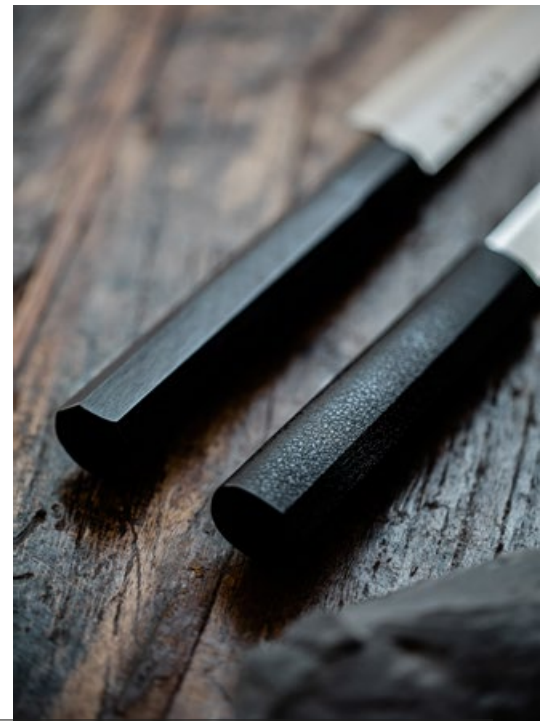


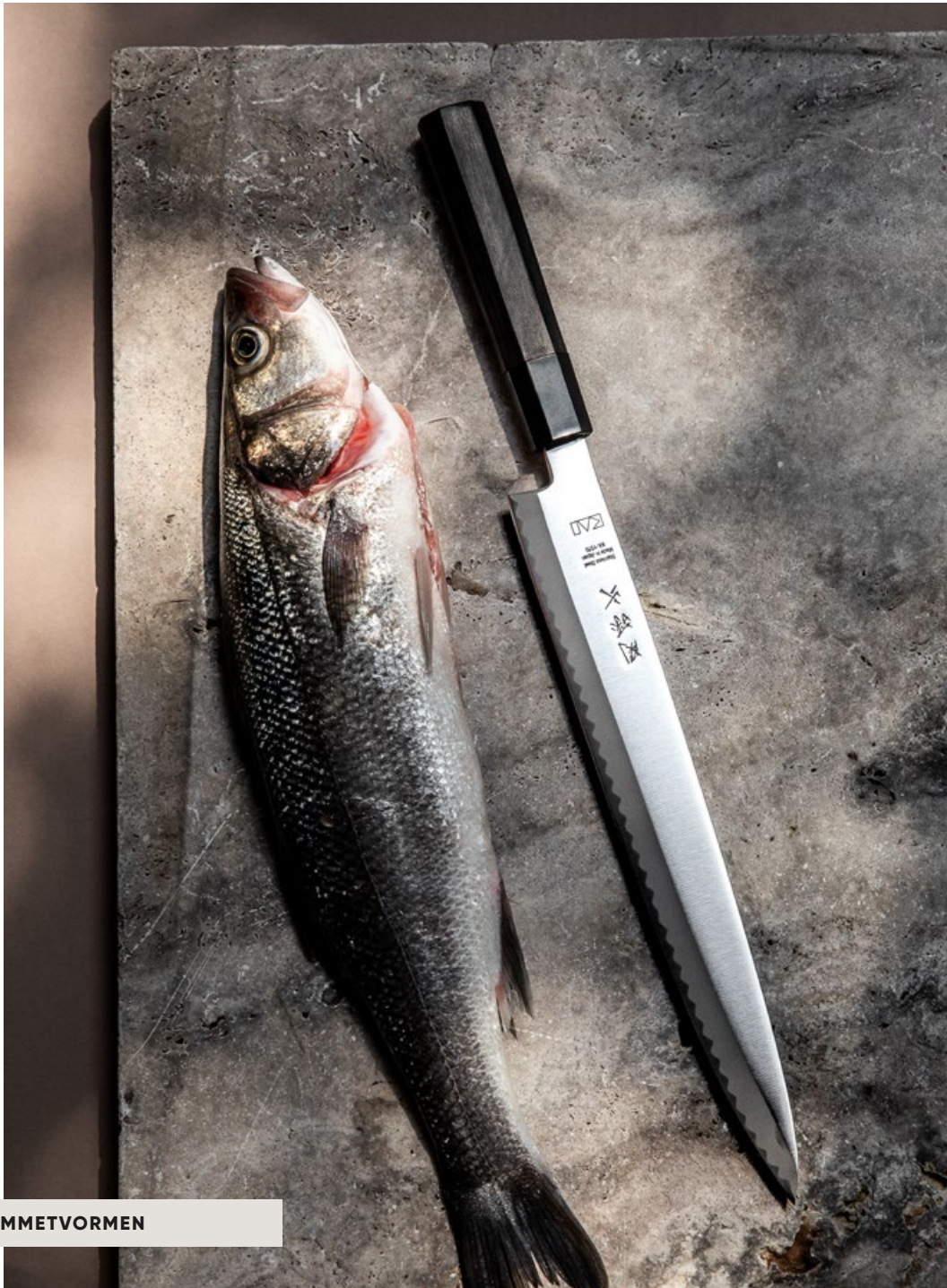
8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

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



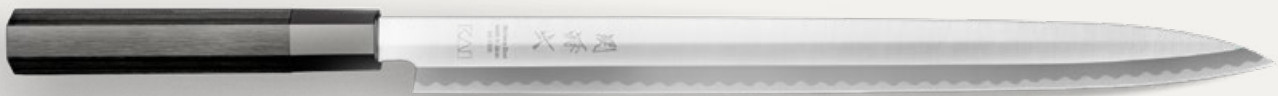
SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

Sushi chef

De Japanse sashimi 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 56 (±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 56 (± 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 **Universeelmes** 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

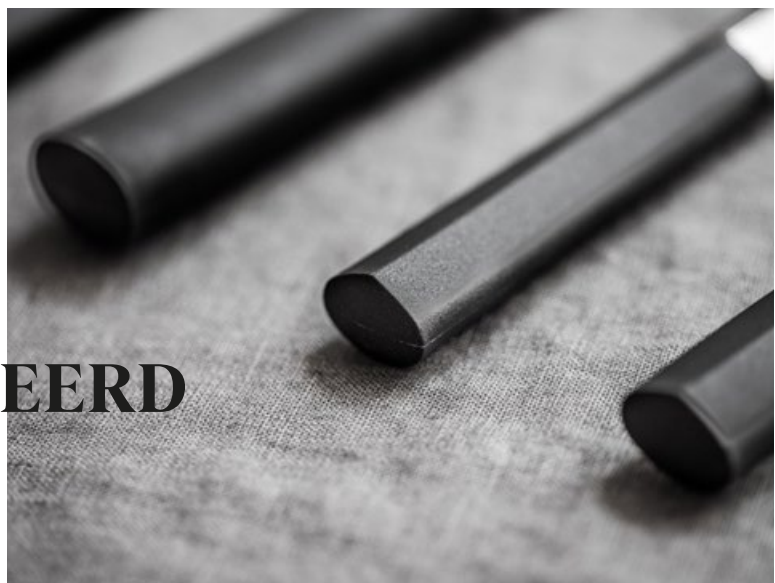


5 **Koksmes** 6720C



6 **Koksmes** 6723C

**RESISTENT
ONGECOMPLICEERD
GELUKT**





7 **Broodmes** 6723B

met gepatenteerde 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 15,5 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**
- S2 **6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y**
inclusief KAI messentas **DM-0781**
- S4 **6710P + 6715U + 6720C**
- S5 **6710P + 6715U + 6716S**



6 LEMMETVORMEN

CATEGORIE Fun serie

PRODUCTIE Industrieel gefabriceerd

ROCKWELL HARDHEID 53 (±1) HRC

HEFT PP-kunststof

LEMMET 3CR13 edelstaal
Made in China



PURE KOMACHI 2

Antikleeflaag

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.



1 **Santoku** AB-5702

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Lemmet 15 cm | Gewicht 92 g |
| 2 | Lemmet 20 cm | Gewicht 114 g |
| 3 | Lemmet 23 cm | Gewicht 100 g |



2 **Koksmes** AB-5706



3 **Vleesmes** AB-5704



S1 **Messen starterset** ABS-0310

S1 **AB-5700 + AB-5701 + AB-5723**



**ERGONOMISCH
VROLIJK
SIGNIFICANT**



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.



OVERIG ASSORTIMENT

Als uitbreiding van onze messen collectie volgen hierna de volgende thematische assortimenten: 1. **Onderhoud & naslijpen**, 2. **Snijplanken & messenblokken**, 3. Michel BRAS **Quotidien**, 4. **Keukenhulpjes & toebehoren** en 5. onze **KAI Scharen**

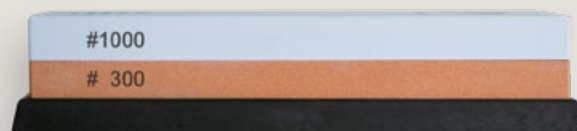




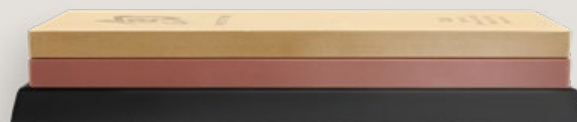
ONDERHOUD & NASLIJPEN

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 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 cm
- 2 **Korrel 1000/4000** 21 x 7 x 3 cm
- 3 **Korrel 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm



1 **Shun combinatie wetsteen** DM-0708



2 **Shun combinatie wetsteen** DM-0400

met kunststof houder



3 **Combinatie wetstenen** AP-0305



met kunststof houder



4 **Combinatie wetstenen** AP-0316

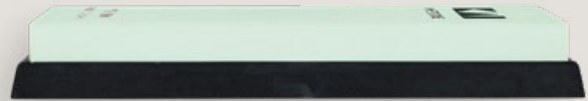
met kunststof houder



9 **Wetsteen** AP-0304



5 **Wetsteen** WS-0800



10 **Wetsteen** WS-3000

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

voor symmetrisch geslepen lemmeten



7 **Slijphulp** AP-0536

voor symmetrisch geslepen lemmeten



8 **Slijphulp** AP-0327

4 **Korrel 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm

5 **Korrel 800** 18,5 x 6,4 x 2 cm

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

7 **Edelstaal** 10 x 2 cm
lemmethoogte van tenminste 3,5 cm

8 **Nylon** 10 x 1,6 cm
lemmethoogte van tenminste 3,5 cm

9 **Korrel 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm

10 **Korrel 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm

- 11 **AP-118 + APF-118**
- 12 **voor het fijn polijsten**
- 13 **voor het fijn polijsten**
- 14 **met een keramische slijpunit**
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt
- 15 **voor de basis slijpdoorgang**
- 16 **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.



14 **Elektrische slijpmachine** AP-118



11 **Elektrische messenslijpset** AP-118S

Polijstunit wordt meegeleverd



12 **Polijstunit voor AP-118** APF-118



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



oud model

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



oud model

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



- 17 **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)
- 18 **Kunststof** 12 x 4,8 x 5 cm,
Diamanten slijpsteen korrel 270 (2x),
Keramische slijpschijf korrel 150 (2x),
Keramische slijpstaven korrel 1000 (2x)
- 19 **Microvezel reinigingsdoek** 40 x 40 cm
Japanse Camellia olie 100ml, 100% levensmiddelecht
- 20 **Lemmeten tot max. 17 cm**
- 21 **Lemmeten tot max. 24 cm**
- 22 **Lemmeten tot max. 32 cm**
- 23 **Strijkriem met Juchtleer, dubbelzijdig**
Polijst oppervlak: 20,5 x 4 cm
Polijstcrème uit chromoxide extreem fijn

voor dubbelzijdig geslepen messen



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

voor enkelzijdig geslepen messen



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



- 19 **Lemmet onderhoudsset** 425390000

magnetisch



- 20 **Lemmet beschermer, Maat S** CK-S
- 21 **Lemmet beschermer, Maat M** CK-M
- 22 **Lemmet beschermer, Maat L** CK-L



- 23 **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 **Japanse cipres** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 5 **Japanse cipres** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 6 **Japanse cipres** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 7 **Kunststof, zwart** 30 x 22 x 0,2 cm met maat aanduiding
- 8 **Kunststof, zwart** 37 x 27 x 0,2 cm met maat aanduiding
- 9 **Japanse cipres** 36 x 33 x 2,5 cm D-Type, achterzijde met sapgoot



- 4 **Shun Snijplank Hinoki, Maat S** DM-0814
- 5 **Shun Snijplank Hinoki, Maat M** DM-0816
- 6 **Shun Snijplank Hinoki, Maat L** DM-0817



- 7 **Flexibele snijmat, Maat S** BZ-0042
- 8 **Flexibele snijmat, Maat L** BZ-0043



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

10 **Messenblok "Stonehenge"** STH-513 **Messenblok** DM-080514 **Messenblok** DM-080611 **Messenblok**
"Stonehenge" STH-412 **Messenblok**
"Stonehenge" STH-3

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

15 **Messenblok** DM-0821



16 Messenblok "Stonehenge" STH-3.3



20 Magneetlijst DM-0800



21 Magneetlijst DM-0807



17 Messenblok "Stonehenge" STH-4.1



18 Messenblok "Stonehenge" STH-4.3

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

360° draaibaar



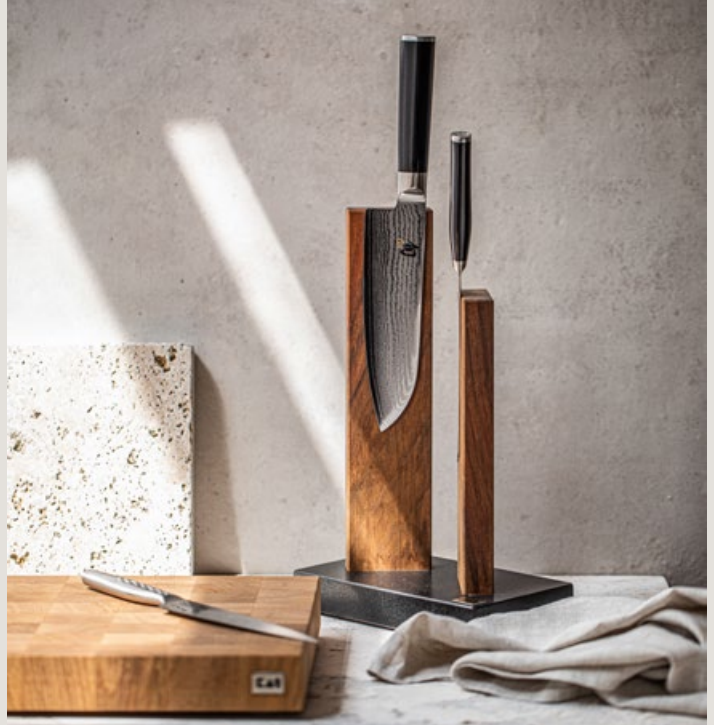
19 Messenblok, draaibaar DM-0794SB

360° draaibaar



22 Messenblok, draaibaar DM-0799

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



23 **Messenblok Cube** DM-0819



25 **Messenblok** DM-0810



24 **C-Messenblok** DM-0803



26 **Messenblok 6600BN**
 27 **Messenblok, gevuld** 6799

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.



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

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



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



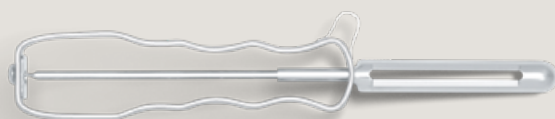
3 **Universeelmes Quotidien No.3** BK-0027

KEUKENHULPES & 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

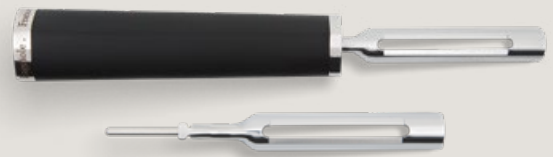


4 **T-schiller** DH-3301



5 **T-schiller** BK-0204

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

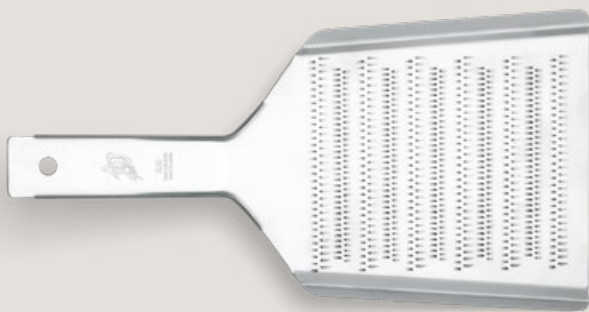


8 **I-Peeler** BK-0201

met kunststof opvangkap



9 **Visontschubber** DH-6006



6 **Shun microrasp** DM-0900



7 **Vis gratenpincet** BC-0751

- 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** 27,5 x 14,3 cm, aan beide zijden te gebruiken
- 7 **Edelstaal** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
- 8 **Edelstaal/Kunststof** Lemmet 4,2 cm / Heft 10,5 cm
2x gladde snijmessen, dikte 0,3 + 0,4 mm
- 9 **Edelstaal** Lengte 21,0 cm / Heft 12,5 cm



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



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

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



12 **Juliënne rasp** PG-0003

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



13 **2-weg rasp** PG-0002



met houten borstel

11 **Juliënne rasp, grof** DH-5705



14 **JANUS rasp, wit** BP-0022

15 **JANUS rasp, zwart** BP-0021

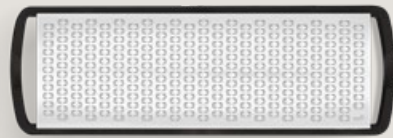
- 10 **Grijs** Lemmet 13,5 x 3-5 cm / Heft 11 cm met Ichimatsu rasppatroon
- 11 **Edelstaal/Kunststof** 13,6 x 7 x 3,2 cm met opvangbak
- 12 **Pink** Lemmet 13,5 x 3-5 cm / Heft 11 cm met Yabanemonyo rasppatroon
- 13 **Groen** Lemmet 13,5 x 3-5 cm / Heft 11 cm met Kanokoshibori rasppatroon
- 14 **Edelstaal/Kunststof** 23,3 x 11 x 5,5 cm met opvangbak
- 15 **Edelstaal/Kunststof** 23,3 x 11 x 5,5 cm met opvangbak
- 16 **Edelstaal/Kunststof** 10 x 4,4 cm 2 raspen voor gember (fijn) en wasabi (extra fijn), met opvangbak



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



17 **Houder voor opzetstuk + schaaf (No.4)** BK-0212



19 **Verwisselbare opzet No.1, extra fijn** BK-0214

17 **Edelstaal/Kunststof**
Rasp oppervlak 15,4 cm / Heft 11,5 cm

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

19 **Edelstaal/Kunststof**
Rasp oppervlak 15,4 cm

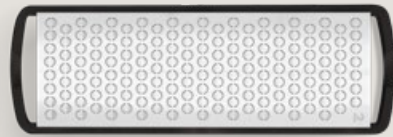
20 **Edelstaal/Kunststof**
Rasp oppervlak 15,4 cm

21 **Edelstaal/Kunststof**
Rasp oppervlak 15,4 cm

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

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

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



20 **Verwisselbare opzet No.2, fijn** BK-0215



21 **Verwisselbare opzet No.3, grof** BK-0216



18 **Raspen en Juliënne set** BK-0221



22 **Verwisselbare opzet No.4, schaaf** BK-0217



23 **Verwisselbare opzet No.5, fijn** BK-0218



24 **Verwisselbare opzet No.6, grof** BK-0219

VORMGEVING DOORDACHT KWALITATIEF



25 **Citruspers** DH-3018



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



26 **Grapefruit pers** DH-3017

- 25 **Porselein** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm
anti-slip silicone coating aan de onderzijde
- 26 **Porselein** 17 x 15,6 x 6,6 cm
anti-slip silicone coating aan de onderzijde
- 27 **Porselein/Beukenhout** 10,2 x 6,2 cm



28 **DIRK Keukenschaar, zwart** BP-0023
29 **DIRK Keukenschaar, wit** BP-0024

demontabel



32 **Keukenschaar** DH-6002

demontabel



30 **Keukenschaar, klein** BK-0202

demontabel



33 **Japanse kruidenschaar** DM-7100

met notenkraker,
demontabel



31 **Keukenschaar, groot** BK-0203

- 28 **Grootte 21 cm** Snijblad 8 cm, met beschermhoes
- 29 **Grootte 21 cm** Snijblad 8 cm, met beschermhoes
- 30 **Grootte 20 cm** Snijblad 7 cm
- 31 **Grootte 23 cm** Snijblad 8,5 cm
- 32 **Grootte 21,5 cm** Snijblad 7,5 cm met microvertanding
- 33 **Grootte 19 cm** Snijblad 5 cm



demontabel / 9 standen instelbaar



reddot winner 2021

34 **Kruiden- & specerijenmolen** BK-0220

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

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

34 **Edelstaal/Kunststof** 5,5 x 18 cm



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



33 **Fruit mes met schede** DH-3002



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



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

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

36 **Katoen/Polyester**
 verschillende maten

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

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

39 **Katoen/Polyester**
 verstelbaar nekband, heup lint voor het vaststrikken

40 **Katoen** ladies or men
 verschillende maten



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

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

ladies or men



36 **Koksbus**



40 **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 58 ± 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+-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 Koksmessen
Version 2022/23, 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**

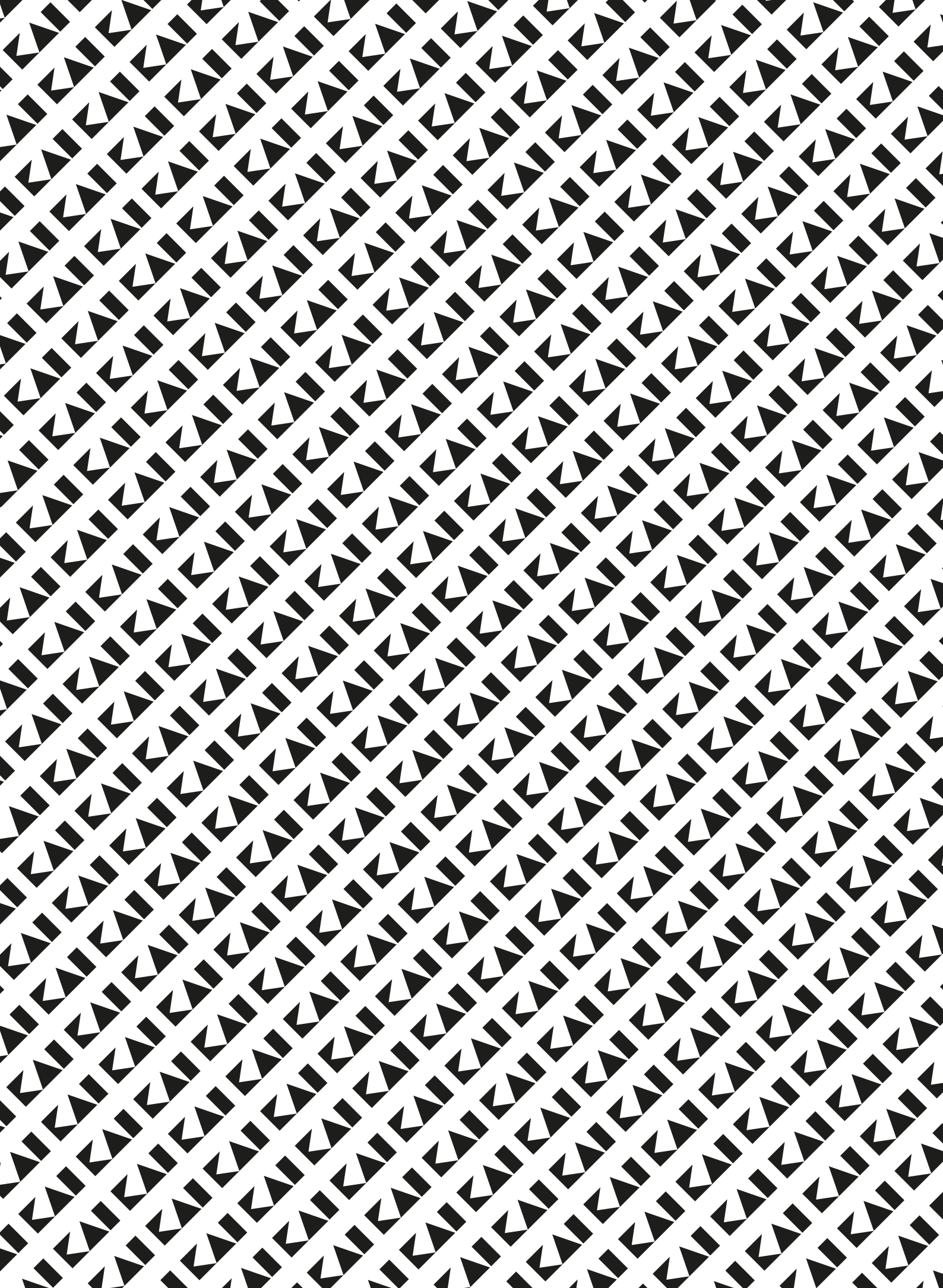
Design en ontwerp:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

**Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope**

**© 2022 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.



4 260163 212535



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

