



SHUN NAGARE BLACK



MADE IN JAPAN

EN

With the **Shun Nagare Black Series**, KAI has created another innovative masterpiece of Japanese blacksmithing. The elegant design, the special material properties and a technically complex manufacturing process place this knife series in the absolute luxury class. The highly polished blades, which combine two types of steel, feature an artfully designed, radial pattern of 72 Damascus layers. This look, in combination with the black mottled handle, gives the knife an impressive overall appearance.

DE

Mit der **Shun Nagare Black Series** hat KAI ein weiteres, innovatives Meisterstück japanischer Schmiedekunst geschaffen. Durch das edle Design, die besonderen Materialeigenschaften und einem technisch komplexen Herstellungsverfahren gehört die Messerserie zur absoluten Luxusklasse. Auf den hochglanzpolierten Klingen, die zwei Stahlsorten kombinieren, ist ein kunstvoll gestaltetes, strahlenförmiges Muster der 72 Damaszener Lagen sichtbar. Diese Optik verleiht dem Messer in Kombination mit dem schwarz-melierten Griff ein eindrucksvolles Gesamtbild.

FR

Avec la série **Shun Nagare Black**, KAI a créé un nouveau chef-d'œuvre innovant de l'art japonais de la forge. Grâce à son design raffiné, aux propriétés particulières des matériaux et à un procédé de fabrication techniquement complexe, cette série de couteaux appartient à la classe de luxe absolu. Sur les lames polies miroir, qui combinent deux types d'acier, on peut voir un motif rayonnant artistiquement conçu grâce aux 72 couches de damas. Cet aspect, associé au manche noir chiné, confère au couteau une image d'ensemble impressionnante.



旬
SHUN



NDC-0700S

Paring Knife

Blade 3.5" (9 cm)

Officemesser

Klinge 3.5" (9 cm)

Couteau d'office

Lame 3.5" (9 cm)



NDC-0701S

Utility Knife

Blade 6" (15 cm)

Allzweckmesser

Klinge 6" (15 cm)

Couteau universel

Lame 6" (15 cm)



NDC-0702S

Santoku

Blade 7" (18 cm)

Santoku

Klinge 7" (18 cm)

Santoku

Lame 7" (18 cm)

ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION



NDC-0704S

Slicing Knife

Blade 9" (23 cm)

Schinkenmesser

Klinge 9" (23 cm)

Couteau à jambon

Lame 9" (23 cm)



NDC-0705S

Bread Knife

Blade 9" (23 cm)

Brotmesser

Klinge 9" (23 cm)

Couteau à pain

Lame 9" (23 cm)



NDC-0706S

Chef's knife

Blade 8" (20 cm)

Kochmesser

Klinge 8" (20 cm)

Couteau de chef

Lame 8" (20 cm)

SCAN FOR
MORE INFO:



KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5
42697 Solingen · Germany

KAI FRANCE SARL

62, boulevard Garibaldi
75015 Paris · France

www.kai-europe.com

Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope



4 260163 216359