



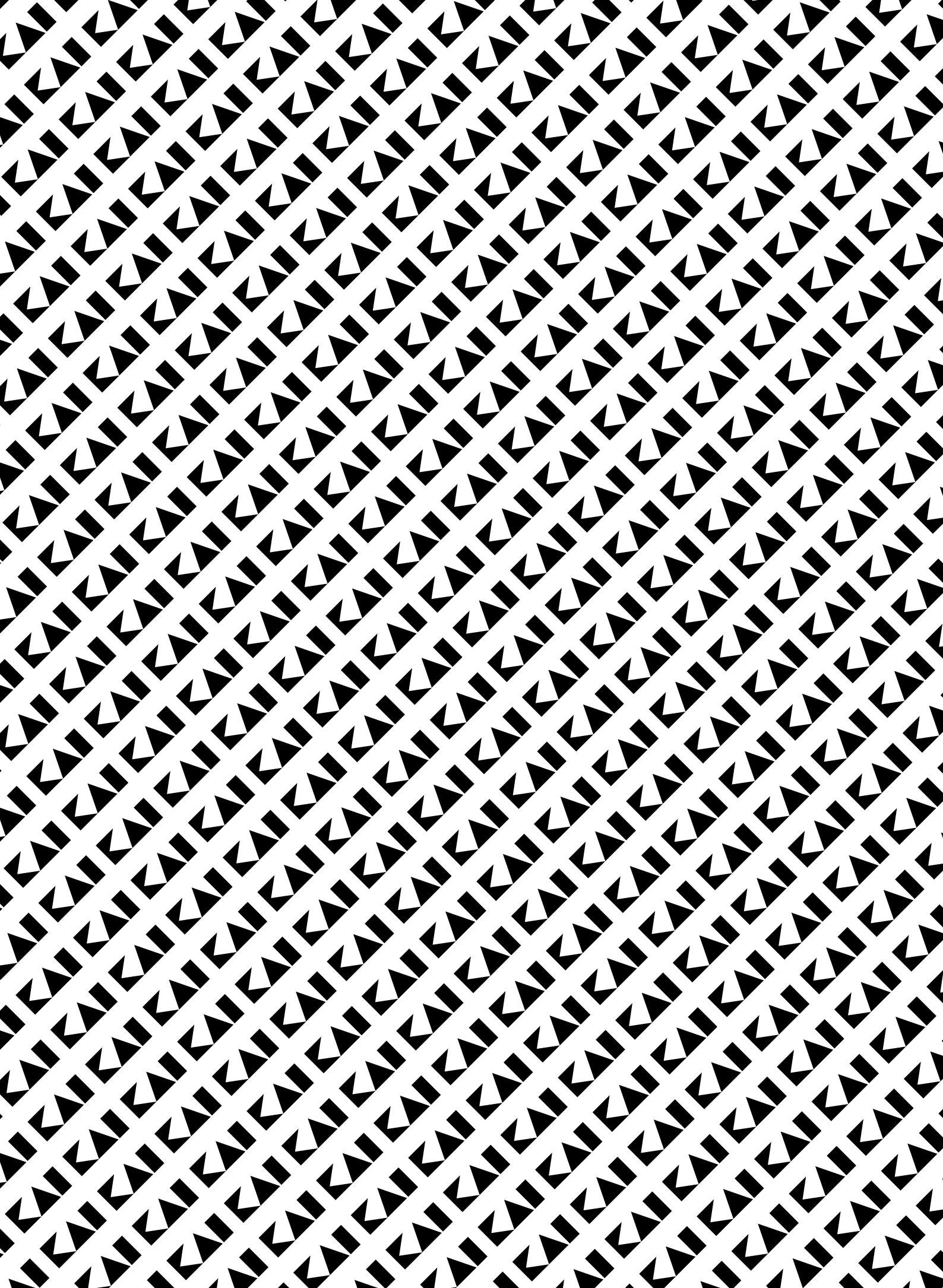
# COLLECTION

ШЕФ-НОЖИ



2024

ТРАДИЦИИ САМУРАЙСКИХ МЕЧЕЙ





# ИЗЯЩНОЕ ТВОРЕНИЕ ЯПОНСКИХ МАСТЕРОВ





Компания KAI была основана в **1908 году как семейное предприятие в японском городе Секи**. Сейчас она превратилась в международную корпорацию со штаб-квартирой в Токио и **115-летним опытом производства ножей в духе традиций легендарных японских самураев**.

Стремление сохранить древние традиции и соединить их с инновационными технологиями не вступает в противоречие, а напротив, формирует основу для новых изделий, которые отдают дань японскому искусствуковки и в то же время идут в ногу со временем и отвечают современным требованиям.

Миссия компании KAI - производство специальных ножей для повседневного использования, с соблюдением высочайших стандартов качества. Созданные из ресурсов самой природы, разработанные и смоделированные в соответствии с опытом древнего самурайского искусстваковки, шеф-ножи KAI являются символом японского мастерства, и изготовлены с высочайшей точностью. Начиная с продумывания дизайна и до финишного изготовления каждого ножа, основное внимание уделяется разработке целостного и хорошо продуманного продукта.

# INSPIRED BY WATER - THE SHUN MINAMO SERIES



## **Интенсивное и взаимовыгодное сотрудничество между Тимом Мельцером и KAI длится уже почти 15 лет.**

Мы вместе гордимся открытыми и доверительными отношениями на равных, которые позволили этому сотрудничеству развиваться с течением времени. Личность Тима и связанные с ним серии поварских ножей KAI также играют важную роль в коммуникации бренда. В 2024 году мы рады сообщить, что вместе разработали новые мотивы кампании, которые подчеркивают эти отношения. Элементы огня, воды, воздуха и земли служат естественным лейтмотивом для четырех глав, в которых мы будем последовательно рассматривать линии поварских ножей Tim Mälzer и тему устойчивого развития.

Первая глава начинается с надписи "INSPIRED BY WATER" и обозначает особенно элегантную серию SHUN MINAMO. Название серии происходит от очень мелкого зерна дамаска, напоминающего

водную гладь (японское Minamo) во время дождя. Тим, который сам разработал форму клинка, представляет свой нож как икону уверенного в себе стиля.

Идея создания формы ножа возникла у Тима после посещения музея в Японии. Старинный японский рыбацкий нож послужил стилистическим вдохновением для его дизайна с необычной формой клинка Minamo. Форма клинка Тима используется как в серии Minamo, так и в серии Kamagata и признана KAI как гибридный клинок поварского ножа. Проще говоря, эстетичную гибридную форму клинка можно описать как сочетание европейского поварского ножа и японского сантоку.

**TIM**  
TIM MÄLZER

**旬**  
SHUN

# НОВИНКИ

**Позвольте представить вашему вниманию новые «маст-хэв» аксессуары.**

Наш ассортимент аксессуаров пополнился двумя разделочными досками Hinoki закругленной формы и двумя универсальными кухонными ножницами премиум-класса из коллекции Shun. Еще пять новых товаров мы выпустили под брендом Select 100: уникальные венчики, компактную мини-терку из нержавеющей стали, деревянную кулинарную кисточку и кухонные ножницы Slim-Light, которые сделают процесс приготовления пищи еще более удобным.



58



reddot winner 2023

## SEKI MAGOROKU KANAME

**Функциональность и дизайн: удостоенная наград коллекция ножей Seki Magoroku Kaname теперь доступна в трех разных размерах.**

Благодаря оригинальной восьмиугольной рукоятке и элегантному лезвию, выполненному по мотивам японских мечей, эта коллекция является воплощением уникального сочетания эстетики и качества. Ножи этой коллекции получили престижную награду Red Dot Award 2023. Они изготовлены из высококачественной стали, обеспечивают точность нарезания и не затупляются на протяжении длительного времени. Они не только обладают

привлекательным дизайном, но и обеспечивают непревзойденное качество нарезания, что по достоинству оценят как профессиональные повара, так и любители.

Коллекция Seki Magoroku Kaname отлично подойдет и в качестве изысканного подарка. Ножи упакованы в стильную коробку в духе традиционных японских футляров для мечей, что не оставит равнодушным ни одного истинного кулинара. Коробку также можно использовать в качестве вставки в выдвижной ящик.

# СЕРИЯ ШЕФ-НОЖЕЙ



## SHUN CLASSIC КИРИЦУКЕ

**НОВОЕ**

Откройте для себя новинку Shun Classic Кирицукэ из популярной коллекции Shun Classic, доступную в трех различных размерах. Эти ножи станут незаменимым инструментом на кухне.

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 16 | <b>Shun Kohen Anniversary</b><br>с 2 формами лезвий         | 58 | <b>Seki Magoroku Kaname</b><br>с 3 формами лезвий             |
| 18 | <b>Shun Classic</b><br>с лезвиями 34 формы                  | 62 | <b>Seki Magoroku Composite</b><br>с 6 формами лезвий          |
| 28 | <b>Shun Classic White</b><br>с 6 формами лезвий             | 66 | <b>Seki Magoroku Red Wood</b><br>с лезвиями 11 форм           |
| 32 | <b>Shun Pro Sho</b><br>с 5 формами лезвий                   | 72 | <b>Seki Magoroku Shoso</b><br>с лезвиями 15 форм              |
| 36 | <b>Shun Nagare Black</b><br>с 6 формами лезвий              | 78 | <b>Seki Magoroku Kinju &amp; Hekiju</b><br>с 9 формами лезвий |
| 40 | <b>Shun Nagare</b><br>с 6 формами лезвий                    | 82 | <b>Seki Magoroku KK Yanagiba</b><br>с 2 формами лезвий        |
| 44 | <b>Shun Premier Tim Mälzer</b><br>с лезвиями 12 форм        | 86 | <b>Wasabi Black</b><br>с лезвиями 17 форм                     |
| 50 | <b>Shun Premier Tim Mälzer Minamo</b><br>с 3 формами лезвий | 94 | <b>Шеф-ножи Junior</b><br>с 1 формой лезвия                   |
| 54 | <b>Tim Mälzer Kamagata</b><br>с 9 формами лезвий            | 96 | <b>Michel BRAS Quotidien</b><br>с 3 формами лезвий            |



## SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Серия Шан Премьер (Shun Premier) от Тим Мельцер (Tim Mälzer) была специально разработана с учетом потребностей и требований профессиональных поваров.



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

100 **Заточка  
и уход**  
27 продуктов

106 **Разделочные доски и  
подставки для ножей**  
28 продуктов

111 **Кухонные  
приспособления  
и аксессуары**  
46 продуктов

120 **Ножницы**  
20 моделей



106

## РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ

Не подверженный влиянию времени ассортимент продукции является результатом ручной работы мастеров высочайшего уровня и отвечает самым высоким требованиям к качеству и дизайну.



111

## КУХОННЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

В тщательно отобранных изделиях основное внимание уделяется изящным и простым вспомогательным инструментам, которые удобны в использовании и обладают продуманной функциональностью. Весь ассортимент высококачественных изделий является идеальным дополнением при приготовлении пищи и нарезке.

## ИНФОРМАЦИЯ ПО УХОДУ

- 12 **Японские  
формы лезвий**
- 13 **Материал**
- 14 **Рекомендации  
по уходу**
- 126 **О компании**

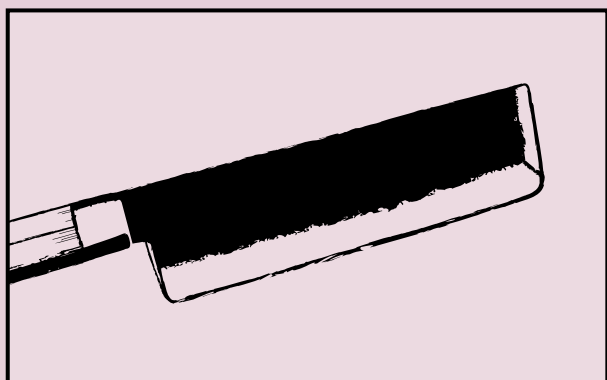
# СЕРИЯ ШЕФ-НОЖЕЙ

Начиная с продумывания дизайна и до финишного изготовления каждого ножа, основное внимание уделяется разработке целостного и хорошо продуманного продукта.



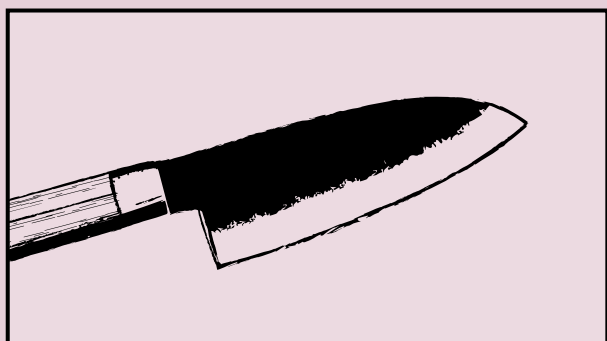


# ЯПОНСКИЕ ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ



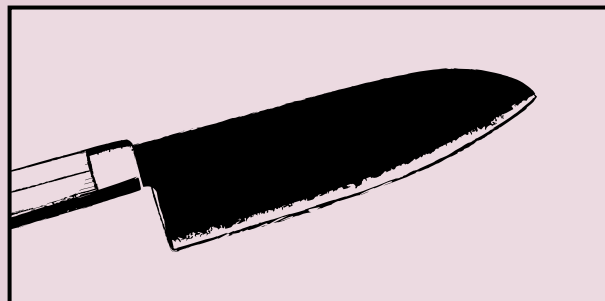
## Усуба нож – овощерезка

Форма лезвия Усуба нож — это традиционный японский нож для овощей, преимущественно используется для нарезки овощей. Несмотря на форму тесака, он не предназначен для разделки костей.



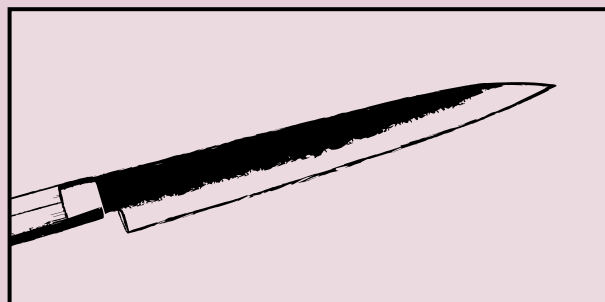
## Сантоку – три добродетели или преимущества

Сантоку — это традиционная японская форма универсального ножа, сравнимая с немецким шеф-ножом. Название "Три преимущества" обусловлено универсальными возможностями применения для разделки рыбы, мяса и овощей.



## Янагиба нож – лезвие "ивовый лист"

Янагиба считается традиционным японским ножом для нарезки. Благодаря узкому и относительно длинному лезвию с односторонней вогнутой заточкой этот нож особенно подходит для тончайших разрезов. Этот нож гарантирует искусный, и главное, чистый и ровный срез. Такие срезы имеют особое значение при приготовлении суши. Длина и форма режущей кромки позволяют выполнять длинное тянущее режущее движение.



## ДЕБА (Deba) – выступающее лезвие

Деба используется в японской кухне в качестве традиционного тесака. Этот прочный и тяжелый нож имеет крепкое, широкое лезвие, заточенное с одной стороны. Передняя часть лезвия используется в основном для филетирования рыбы. Задняя часть лезвия более прочная и используется, в том числе, для измельчения мелких куриных и рыбных костей.



# МАТЕРИАЛ

## Сталь SUS420J2

56 (±1) HRC

коррозионноустойчивая нержавеющая сталь с высоким содержанием хрома (13%) и средним содержанием углерода (0,3%).

## Сталь 6A/1K6

57 (±1) HRC

это недавно разработанная сталь. Лезвия, изготовленные из него, особенно устойчивы к коррозии благодаря высокому содержанию хрома. Это очень чистый сорт нержавеющей стали. Повышенное содержание углерода также обеспечивает увеличенную стойкость кромки.

## Сталь VG 2

58 (±1) HRC

японская сталь, отличающаяся высокой гибкостью и долговечностью. Благодаря высокому содержанию хрома эта ножевая сталь особенно устойчива к коррозии и износу.

## Сталь VG 10

61 (±1) HRC

классическая японская высококачественная сталь, которую также называют золотой сталью из-за ее превосходных характеристик. Это ножевая сталь высочайшего качества, коррозионно устойчивая, с высоким содержанием углерода. Поэтому, в отличие от других видов коррозионно устойчивой стали, она особенно хорошо поддается закалке. Кроме того, VG-10 обладает особенно высокой стойкостью кромки.

## Сталь VG MAX

61 (±1) HRC

изготовлена на основе стали VG 10, с дополнительно оптимизированными характеристиками. Благодаря более высокому содержанию хрома и ванадия, по сравнению с VG 10, она обладает повышенной стойкостью кромки и устойчивостью к коррозии. Повышенное содержание углерода также делает ее более твердой, по сравнению с другими марками стали.

Примечание: Длина лезвий, указанная в каталоге, может варьироваться в пределах диапазонов допусков, возникающих из-за ручной обработки при шлифовании.

## Дамасская сталь

- в данном случае: современная форма производства - это сплав, состоящий из нескольких видимых слоев, который обрабатывается вместе с основой из стали. Основным материалом для производства современной дамасской стали являются виды стали с различным содержанием сопутствующих элементов. Сочетание марок стали с контрастными характеристиками позволяет производить особо твердую, но в то же время гибкую сталь.

## HRC

обозначает испытание на твердость по методу Роквелла по шкале С, которая используется, в частности, для очень твердых материалов. Твердость материала по Роквеллу определяется на основании глубины проникновения испытуемого образца в материал для испытаний (алмаз, как самый твердый материал, служит эталонным значением со 100 HRC).

## Древесина Ракка

это не конкретный тип древесины, а собирательный термин для пропитанного древесного шпона, укладываемого слоями, с добавлением высококачественных синтетических смол с целью сохранить стабильный размер рукояти, обеспечить длительную устойчивость к влаге и пищевым кислотам.



## НАРЕЗКА

**В качестве разделочных поверхностей рекомендуется использовать деревянные доски или пластиковые доски средней прочности.** Стекло, камень и гранит не подходят для использования в качестве режущих поверхностей, поскольку они могут необратимо повредить чувствительные режущие кромки ножей.

Наши ножи не предназначены для резки костей (в том числе рыбных) или замороженных продуктов.



## ОЧИСТКА

Перед первым использованием ножей промойте их горячей водой. Для защиты ножей сразу после использования очистите их (мягким моющим средством). Затем промойте лезвие чистой водой и тщательно протрите его мягкой тканью. Сразу после резки кислотосодержащих продуктов необходимо немедленно промыть ножи.

Для Вашей безопасности всегда протирайте ножи начиная от тыльной стороны по направлению к режущей кромке, используя для этого губчатую тряпку для посуды или полотенце.

**Ни в коем случае не используйте посудомоечную машину для мытья ножей.**

Всегда мойте ножи вручную, чтобы защитить материал и на длительный период сохранить остроту инструмента.

## ХРАНЕНИЕ

При хранении ножей следите за тем, чтобы режущая кромка не соприкасалась с другими металлическими предметами. Это позволит предотвратить повреждение лезвия.

**Лучше всего хранить ножи в подставке для ножей, в деревянном отсеке в полке, на деревянной магнитной планке или в защитном чехле для лезвий в полке.**



## ШЛИФОВКА И УХОД

При использовании ножей с рукояткой из натурального дерева будьте особенно осторожны и не оставляйте их в воде надолго. В качестве особого **ухода время от времени смазывайте ручки и лезвия Ваших ножей нейтральным растительным или маслом камелии.**

Также рекомендуется время от времени проводить **качественную заточку ножей**, чтобы устранить признаки износа на режущей кромке и обеспечить постоянную остроту.

Из-за высокой степени твердости стали наши ножи требуют специальную заточку. **В нашем ассортименте - от традиционного точильного камня до полной электрической системы - вы найдете подходящий инструмент для каждого из наших ножей.**

Для профессионального использования нашего ассортимента для заточки, пожалуйста, ознакомьтесь с дополнительной информацией на **веб-сайте или просто отсканируйте QR-код**



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





**2 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Серии высокого класса

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 60 (±2) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Pakka

**ЛЕЗВИЕ** 72 слоя из сочетания прочной стали VG 2 и особо твердой стали VG 10  
Сделано в Японии





Кожаный чехол и  
алюминиевый кофр



S1 Anniversary Set TBS-0220

Смотреть видео:



S1 **Шеф-ножи +  
Нож универсальный**  
**Лезвие 20 см** Вес 265 г  
**Лезвие 15 см** Вес 106 г

# SHUN KOHEN ANNIVERSARY

旬 TEN  
SHUN MILLION  
ANNIVERSARY  
EDITION

紅炎 KOHEN

Компания KAI выпустила юбилейный набор ножей ограниченной серии SHUN Kohen (3 000 экземпляров для европейского рынка) по случаю производства десяти миллионов ножей из пользующейся успехом коллекции ножей из дамасской стали Shun.

Коллекционный набор премиум-класса включает поварской и универсальный кухонный ножи, изготовленные по самым высоким стандартам.

Уникальные ножи с лезвиями с эксклюзивным узором, изготовленными из двух видов стали, и специальной рукояткой в темно-красном и черном цветах упакованы в высококачественный алюминиевый кофр для безопасного хранения и транспортировки. Кроме того, ножи из этого ограниченной серии получают серийный номер, подтвержденный прилагаемым сертификатом подлинности. Все это делает каждый набор уникальным.



**ЛЕЗВИЯ 34 ФОРМЫ**

**КАТЕГОРИЯ** Премиальные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 61 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Pakka

**ЛЕЗВИЕ** Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны  
Сделано в Японии



# SHUN CLASSIC

## Традиция в совершенстве

Серия Shun Classic сочетает в себе многовековое японское самурайское искусствоковки с современными и технически совершенными технологическими процессами. Результатом этого стала серия дамасских ножей высочайшего качества, отточенных до мельчайших деталей и рассчитанных на неизменную остроту. Вот почему эти ножи отлично подходят для профессионального использования.

Лезвия Shun Classic эстетически привлекательны благодаря своей характерной шелковистоматовой текстуре композитной дамасской стали, состоящей из 32 слоев с каждой стороны. В сочетании с элегантной, изящно сужающейся рукояткой из черной древесины Pakka. Результатом является общий эстетичный дизайн, в основе которого лежат качество и функциональность.

## Материал

Сталь VG MAX с твердостью 61 ( $\pm 1$ ) HRC составляет основу всего лезвия вплоть до режущей кромки. Облицованный 32 слоями дамасской стали, нож приобретает свою несравненную анатомию благодаря надежному гибкому лезвию, одновременно твердому и упругому благодаря своему гибричному составу. Лезвия серии Shun Classic имеют двухстороннюю заточку.

Тонкая рукоятка из долговечной древесины Pakka выдержана в традиционной для Японии форме каштана. Высококачественные смолы, добавляемые в древесину, придают материалу особую устойчивость и влагостойкость. Характерная для него форма каштана обеспечивает удобный и надежный хват при резке благодаря мягкой кромке с правой стороны. Сплошной хвостовик обеспечивает устойчивость и баланс.



1 Овощечистка DM-0715



2 Нож для овощей DM-0714



3 Нож овощной DM-0700



4 Нож универсальный DM-0716



5 Кирицуке DM-0772

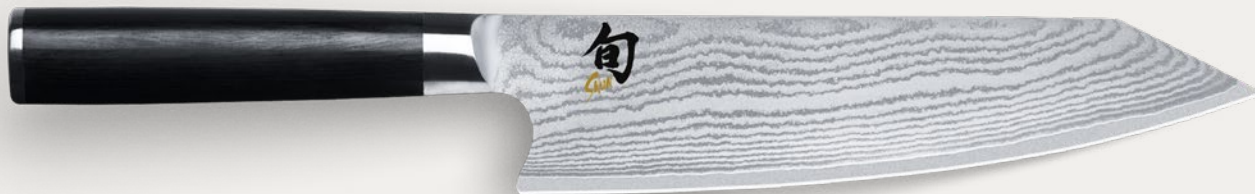
**НОВОЕ**

- 1 Лезвие 6,5 см Вес 61г
- 2 Лезвие 8,5 см Вес 68г
- 3 Лезвие 9 см Вес 67г
- 4 Лезвие 10 см Вес 69г
- 5 Лезвие 9 см Вес 66г
- 6 Лезвие 15 см Вес 135г
- 7 Лезвие 20 см Вес 214г



6 Кирицуке DM-0777

**НОВОЕ**



7 Кирицуке DM-0771

**НОВОЕ**



8 **Нож для стейка** DM-0711



9 **Нож для извлечения костей** DM-0710

- 8 **Лезвие 12 см** Вес 68 г
- 9 **Лезвие 15 см** Вес 161 г
- 10 **Лезвие 16,5 см** Вес 118 г
- 11 **Лезвие 15 см** Вес 78 г
- 12 **Лезвие 15 см** Вес 79 г
- 13 **Лезвие 15 см** Вес 81 г
- 14 **Лезвие 23 см** Вес 206 г



10 **Нож для извлечения костей Gokujo** DM-0743

также модель для левшей



11 **Нож универсальный** DM-0701

12 **Нож универсальный** DM-0701L **Модель для левшей**



13 **Нож универсальный с волнообразной заточкой** DM-0722



14 **Нож для хлеба** DM-0705

Зазубренный край от KAI



15 **Сантоку** DM-0727



также модель для левшей

16 **Сантоку** DM-0702

17 **Сантоку** DM-0702L **Модель для левшей**

Эта специальная зазубренная кромка обеспечивает меньшее прилипание пищи к лезвию



18 **Сантоку с фестончатой кромкой** DM-0718



19 **Нож Сантоку большой** DM-0717



20 **Накири** DM-0728

15	<b>Лезвие 14 см</b>	Вес 138 г
16	<b>Лезвие 18 см</b>	Вес 206 г
17	<b>Лезвие 18 см</b>	Вес 205 г
18	<b>Лезвие 18 см</b>	Вес 201 г
19	<b>Лезвие 19 см</b>	Вес 226 г
20	<b>Лезвие 16,5 см</b>	Вес 216 г



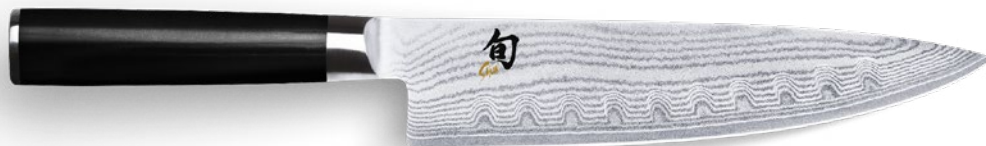
- 21 **Лезвие 15 см** Вес 130 г
- 22 **Лезвие 20 см** Вес 207 г
- 23 **Лезвие 20 см** Вес 206 г
- 24 **Лезвие 20 см** Вес 208 г
- 25 **Лезвие 25,5 см** Вес 254 г

21 **Шеф-ножи** DM-0723

также модель для левшей



- 22 **Шеф-ножи** DM-0706
- 23 **Шеф-ножи** DM-0706L **Модель для левшей**



24 **Шеф-нож с фестончатой кромкой** DM-0719



25 **Шеф-ножи** DM-0707





26 Нож для мяса DM-0768

26 Лезвие 18 см Вес 178 г

27 Лезвие 23 см Вес 199 г

28 Лезвие 23 см Вес 186 г



27 Нож для ветчины DM-0704



28 Нож для ветчины с волнообразной заточкой DM-0720

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОСТЬ  
СВОЕОБРАЗИЕ  
ПРОДУМАННОСТЬ







29 Нож для нарезания (жаркого и дичи) DM-0703



30 Китайский шеф-нож DM-0712



31 Вилка для мяса DM-0709



32 Нож филейный гибкий DM-0761

из гибкой стали AUS-8A – не дамасская

29	<b>Лезвие 20 см</b>	Вес 179 г
30	<b>Лезвие 18 см</b>	Вес 325 г
31	<b>Зубья 16,5 см</b>	Вес 132 г
32	<b>Лезвие 18 см</b>	Вес 109 г
33	<b>Лезвие 30,5 см</b>	Вес 197 г

из гибкой стали AUS-8A – не дамасская



33 Нож для ветчины DM-0735



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

S1 **Нож и вилка для жаркого** DMS-200

в деревянном футляре с магнитным замком



S2 **Комплект ножей** DMS-220



S3 **Комплект ножей** DMS-230



S4 **Комплект ножей** DMS-210





S5 **Комплект ножей** DMS-300



S6 **Комплект ножей** DMS-310



S7 **Комплект ножей для стейка** DMS-400



S8 **Комплект вилок** DM-0990

- S5 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S6 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S7 **4x DM-0711**
- S8 **2x Вилка**
- S9 **Вилка + Нож для стейка + Подставки для ножа**



S9 **Набор столовых приборов** DM-0907



**6 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Премиальные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 61 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Pakka

**ЛЕЗВИЕ** Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны  
Сделано в Японии





# SHUN CLASSIC WHITE

## Легкость и прочность

Серия Шан Классик Белый Shun Classic White с ее шестью изысканными формами лезвий и рукояткой цвета светлого ясеня теперь является неотъемлемой частью серии Shun Classic. Версия со светлой рукояткой сочетает в себе традиции многовекового японского самурайского искусстваковки с современными и технически совершенными технологическими процессами нашего времени.

Это позволило создать серию шеф-ножей, отточенных до мельчайших деталей и рассчитанных на неизменную остроту. Благодаря этому, ножи идеально подходят для профессионального применения. Серия Shun Classic White была удостоена награды German Design Award 2021.

## Материал

Сердцевина лезвия, отшлифованного с обеих сторон, выполнена из стали VG MAX с твердостью 61 ( $\pm 1$ ) HRC, с облицовкой из 32 слоев дамасской стали с каждой стороны. Такая комбинация обеспечивает длительную остроту и сохранение режущей способности лезвия.

Эта рукоятка, в отличие от темной рукоятки серии Shun Classic, выполнена в форме японского каштана, из древесины Pakka цвета ясеня. Благодаря обработке с использованием высококачественных смол, такая рукоятка особенно устойчива к влаге.



1 Нож овощной DM-0700W

- 1 Лезвие 9 см Вес 63г
- 2 Лезвие 15 см Вес 78г



2 Нож универсальный DM-0701W



- 3 **Лезвие 18 см** Вес 202 г
- 4 **Лезвие 20 см** Вес 203 г
- 5 **Лезвие 23 см** Вес 196 г
- 6 **Лезвие 23 см** Вес 205 г

3 **Сантоку** DM-0702W



4 **Шеф-ножи** DM-0706W



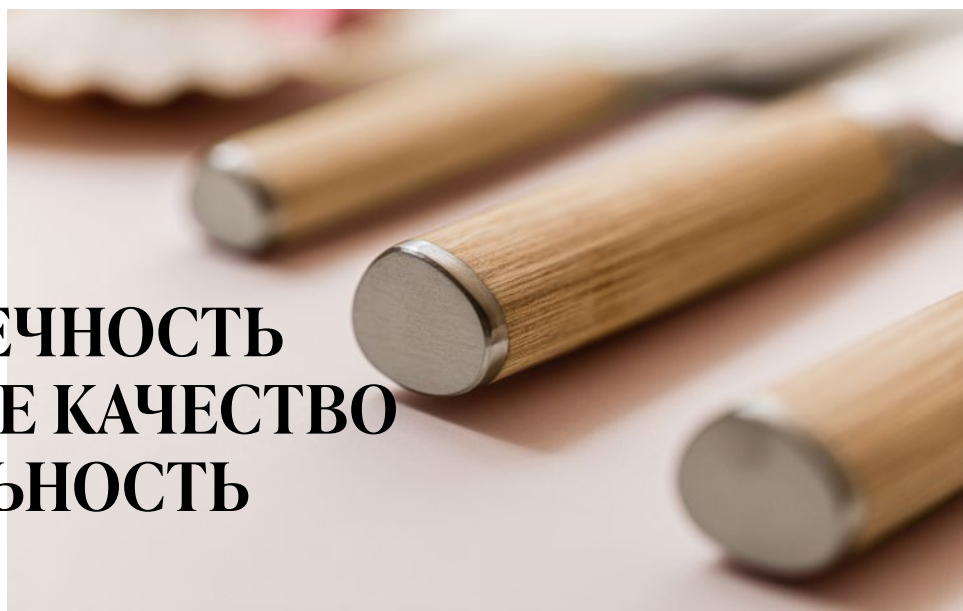
5 **Нож для ветчины** DM-0704W



6 **Нож для хлеба** DM-0705W

Зазубренный край от KAI

**ДОЛГОВЕЧНОСТЬ  
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО  
УНИКАЛЬНОСТЬ**





**5 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Премиальные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 60 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Пакка

**ЛЕЗВИЕ** Сталь А 10  
Сделано в Японии







# SHUN PRO SHO

## Классический японский дизайн

Серия Шан Про Шо Shun Pro Sho ориентирована исключительно на лезвия традиционной японской формы с односторонней заточкой. Исключительно высокое качество изготовления и использование коррозионнотойкой стали делают эту серию особенно подходящей для длительного профессионального использования.

В благородном дизайне этих ножей искусно сочетаются классический японский дизайн и современные тенденции. Визуальным украшением этих ножей является декоративный орнамент, которым искусно украшены лезвия, благодаря использованию инновационного производственного процесса.

Черная рукоять из древесины Pakka, как и серия Shun Classic, с ее простой, элегантной формой, лаконично контрастирует с роскошным рисунком лезвия. Данная серия была удостоена немецкой награды German Design Award 2019 Special Mention.

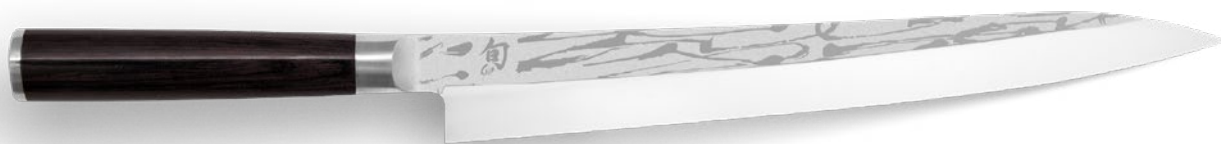
## Материал

Лезвие этого ножа изготовлено из коррозионнотойкой стали A 10 твердостью 60 ( $\pm 1$ ) HRC. Режущая кромка, заточенная с одной стороны под углом 45°, обеспечивает особую остроту, обеспечивающую предельную точность. Плоская сторона лезвия отшлифована по вогнутой поверхности, что создает воздушную подушку между ним и разрезаемым продуктом. В сочетании с высокой и плоской режущей кромкой это сводит к минимуму трение и гарантирует оптимальный результат резки.

Рукоять из древесины Pakka черного цвета выглядит очень элегантно и удобно лежит в руке. Его традиционная форма японского каштана обеспечивает безопасный и удобный хват при резке. Сплошной хвостовик обеспечивает устойчивость и баланс. Древесина, насыщенная высококачественными смолами, отличается высокой прочностью и устойчивостью к воздействию влаги.



1 Янагиба нож VG-2005



2 Янагиба нож VG-2006

- 1 Лезвие 24 см Вес 184 г
- 2 Лезвие 27 см Вес 206 г





# МАСТЕРСТВО АКТУАЛЬНОСТЬ ЭКСТРАОРДИ- НАРНОСТЬ



3 **Усуба нож** VG-2007



4 **Деба- нож** VG-2002

- 3 **Лезвие 16,5 см** Вес 218 г
- 4 **Лезвие 16,5 см** Вес 294 г
- 5 **Лезвие 21 см** Вес 241 г



5 **Деба- нож** VG-2003



**6 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Серии высокого класса

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 61 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Пакка

**ЛЕЗВИЕ** 72 слоя из сочетания прочной стали VG 2 и особо твердой стали VG 10  
Сделано в Японии



# SHUN NAGARE BLACK

## Элегантный черный цвет

Шан Нагарэ Shun Nagare Black является еще одним инновационным шедевром японского искусстваковки от KAI. Благодаря благородному дизайну, особым характеристикам материала и технически сложному производственному процессу данная серия ножей относится к абсолютному классу люкс. На отполированных до блеска лезвиях виден искусно оформленный лучеобразный узор дамасских слоев стали. Такой дизайн в сочетании с черной рукоятью придает ножу эффектный и неповторимый внешний вид.

Лезвия этой серии выполнены из двух разных марок стали, которые совместно образуют 72 слоя дамасской стали. В рамках сложного технологического процесса две марки стали послойно формируют лезвие вплоть до режущей кромки, что обеспечивает исключительно долговечные режущие свойства.

## Материал

Лезвие серии Shun Nagare Black с двумя сердечниками изготовлено компанией KAI с использованием инновационного процессаковки. Две марки стали с разными характеристиками объединены в 72-слойное дамасское лезвие. Сочетание гибкой, прочной стали VG 2 и особенно твердой стали VG 10 обеспечивает твердость 61 (±1) HRC. Как результат, отшлифованные с обеих сторон лезвия обладают превосходной режущей способностью и чрезвычайной остротой.

Благодаря округлым линиям эргономичная рукоятка черного цвета удобно лежит в руке. Кованый хвостовик на рукоятке придает ножу мощь и устойчивость, сохраняя оптимальный баланс в противовес лезвию. Скрепленные заклепками накладки рукоятки из черного пакка (особо прочного древесного шпона с пропиткой) придают ножу привлекательный и изысканный внешний вид.

**НОВОЕ**



**СТИЛЬ  
БЛЕСК  
ИЗЯЩЕСТВО**



1 **Нож овощной** NDC-0700S

- |   |                     |           |
|---|---------------------|-----------|
| 1 | <b>Лезвие 9 см</b>  | Вес 88 г  |
| 2 | <b>Лезвие 15 см</b> | Вес 104 г |
| 3 | <b>Лезвие 18 см</b> | Вес 218 г |



2 **Нож универсальный** NDC-0701S



3 **Сантоку** NDC-0702S



4 **Шеф-ножи** NDC-0706S



5 **Нож для ветчины** NDC-0704S



6 **Нож для хлеба** NDC-0705S

Зазубренный край от KAI



4 **Лезвие 20 см** Вес 226 г

5 **Лезвие 23 см** Вес 207 г

6 **Лезвие 23 см** Вес 222 г



**6 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Серии высокого класса

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 61 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Пакка

**ЛЕЗВИЕ** 72 слоя из сочетания прочной стали VG 2 и особо твердой стали VG 10  
Сделано в Японии





旬  
SHUN



# SHUN NAGARE

## Инновационное мастерство

Шан Нагарэ Shun Nagare является еще одним инновационным шедевром японского искусства ковки от KAI. Благодаря благородному дизайну, особым характеристикам материала и технически сложному производственному процессу данная серия ножей относится к абсолютному классу люкс. На отполированных до блеска лезвиях виден искусно оформленный лучеобразный узор дамасских слоев стали. Этот оптический эффект в сочетании с ярко-выраженным рисунком дерева на рукояти придает ножу впечатляющий внешний вид.

Лезвия этой серии выполнены из двух разных марок стали, которые совместно образуют 72 слоя дамасской стали. Благодаря тщательно продуманной комбинации двух типов стали возникло лезвие с исключительно устойчивыми режущими характеристиками. Данная серия была отмечена немецкой наградой German Design Award 2017 Special Mention.

## Материал

Лезвие серии Shun Nagare с двумя сердечниками изготовлено компанией KAI с использованием инновационного процесса ковки. Две марки стали с разными характеристиками объединены в 72-слойное дамасское лезвие. Сочетание гибкой, прочной стали VG 2 и особенно твердой стали VG 10 обеспечивает твердость 61 (±1) HRC. Как результат, отшлифованные с обеих сторон лезвия обладают превосходной режущей способностью и чрезвычайной остротой.

Рукоять эргономичной формы удобно лежит в руке благодаря мягким округлым линиям. Кованый хвостовик на рукоятке придает ножу мощь и устойчивость, сохраняя оптимальный баланс в противовес лезвию. Заклепанная рукоять из темной древесины Ракка-водонепроницаемого и особо прочного шпона-придают ножу теплоту и благородную ценность.



# ИННОВАЦИИ РОСКОШЬ СПЕЦИФИКА



1 **Нож овощной** NDC-0700



2 **Нож универсальный** NDC-0701

- |   |                     |           |
|---|---------------------|-----------|
| 1 | <b>Лезвие 9 см</b>  | Вес 86 г  |
| 2 | <b>Лезвие 15 см</b> | Вес 100 г |
| 3 | <b>Лезвие 18 см</b> | Вес 219 г |
| 4 | <b>Лезвие 20 см</b> | Вес 234 г |



3 **Сантоку** NDC-0702



4 **Шеф-ножи** NDC-0706



5 Нож для ветчины NDC-0704



6 Нож для хлеба NDC-0705

Зазубренный край от KAI

5 Лезвие 23 см Вес 208 г

6 Лезвие 23 см Вес 226 г





**ЛЕЗВИЯ 12 ФОРМ**

**КАТЕГОРИЯ** Премиальные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 61 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Пакка

**ЛЕЗВИЕ** Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны  
Сделано в Японии



# SHUN PREMIER

# TIM MÄLZER

## Мастерство изготовления

Серия Шан Премьер и Тим Мельцер была специально разработана с учетом потребностей и требований профессиональных поваров. В этой премиальной серии характеристики высококачественных материалов известной серии Shun Classic сочетаются с совершенно новым эффектным внешним видом. Лезвие разделено на три различные текстуры:

От задней части лезвия к его центру идет поверхность, имитирующая чеканный металл, известная как Tsuchime. За этой текстурой следует мелкое матовое дамасское зерно, характерное для Shun. Завершает лезвие высокополированная прецизионная кромка. Тщательно обработанное лезвие сочетается с рукояткой из древесины Pakka каштанового цвета. Особо твердая и прочная сталь сердцевина лезвия обеспечивает исключительную остроту и длительную режущую способность.

## Материал

Сердцевина лезвия Shun Premier выполнена из чрезвычайно твердой стали VG Max и покрыта 32 слоями дамасской стали. Такое сочетание различных марок стали делает режущую кромку твердой и упругой одновременно. Заточенное с обеих сторон лезвие благодаря своему малому весу удобно в обращении и гарантирует чистый и точный срез. Поверхность, имитирующая чеканный металл, не только интересна с эстетической точки зрения, но и облегчает удаление срезанного материала с лезвия благодаря создаваемым небольшим воздушным подушкам.

Благодаря своей симметричной форме эта рукоятка подходит как для правой, так и для левой. Цельный хвостовик обеспечивает устойчивость и баланс при резке. В качестве особого элемента на конце рукоятки выгравирована голова быка, товарного знака профессионального шеф-повара Tim Mälzer.

не дамасская



1 Овощечистка TDM-1715



2 Нож овощной TDM-1700



3 Нож универсальный TDM-1701

- |   |                       |          |
|---|-----------------------|----------|
| 1 | <b>Лезвие 5 см</b>    | Вес 61г  |
| 2 | <b>Лезвие 10 см</b>   | Вес 77г  |
| 3 | <b>Лезвие 16,5 см</b> | Вес 93г  |
| 4 | <b>Лезвие 16,5 см</b> | Вес 95г  |
| 5 | <b>Лезвие 15 см</b>   | Вес 152г |
| 6 | <b>Лезвие 20 см</b>   | Вес 216г |



4 Нож универсальный с волнообразной заточкой TDM-1722



5 Шеф-ножи TDM-1723



6 Шеф-нож TDM-1706



7 Нож для ветчины TDM-1704



8 Нож для хлеба TDM-1705

Зазубренный край от KAI



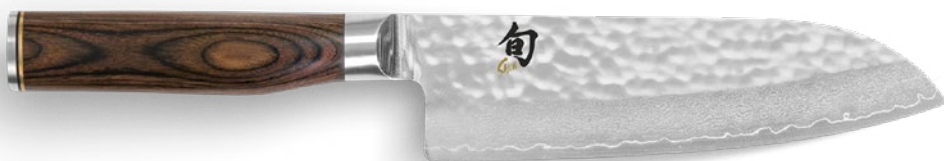
9 Накири TDM-1742

- 7 Лезвие 24 см Вес 213 г
- 8 Лезвие 23 см Вес 230 г
- 9 Лезвие 14 см Вес 175 г



10 **Сантоку** TDM-1727

10 **Лезвие 14 см** Вес 158 г  
11 **Лезвие 18 см** Вес 215 г  
12 **Зубья 16,5 см** Вес 142 г



11 **Сантоку** TDM-1702



12 **Вилка для мяса** TDM-1709



**ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТЬ  
ПРОДУМАННОСТЬ  
МОЩЬ**





- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Нож для стейка**
- S4 **Вилка + Нож для стейка**
- S5 **2x Вилка**

в деревянном футляре



S1 **Комплект ножей** TDMS-230



S2 **Комплект ножей** TDMS-220



S3 **Комплект ножей для стейка** TDMS-400



S4 **Набор столовых приборов** TDM-0907



S5 **Комплект вилок** TDM-0990



### 3 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

**КАТЕГОРИЯ** Премиальные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 61 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Pakka

**ЛЕЗВИЕ** Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны  
Сделано в Японии





**TIM**  
TIM MÄLZER



# SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

## Искусное изготовление

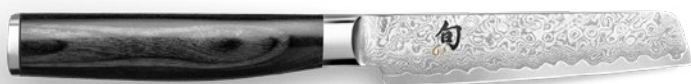
Серия Шан Премьер и Тим Мельцер Минамо представляет собой особенно элегантное и самостоятельное дополнение к серии ножей премиум-класса Shun Premier. В них искусно сочетаются между собой японское и европейское начало. У Tim Mälzer возникла идея разработать комбинацию типичного японского ножа Сантоку и классического европейского шеф-ножа.

Такое слияние двух концепций послужило основой для создания трех форм лезвий. Данную серию определяет четкий язык форм. Черная рукоятка в комбинации со специально разработанным лезвием, равномерно пронизанным мелким дамасским зерном, делают каждый нож уникальным экземпляром. Название серии происходит от этого мелкого зерна, которое напоминает водную поверхность (яп. минамо) во время дождя. Конструкция лезвия с твердой сердцевиной, заключенной в более гибкую дамасскую сталь, обеспечивает максимальную остроту, длительную режущую способность и идеальную производительность. Серия Shun Premier Tim Mälzer Minamo была удостоена награды Red Dot Award 2018 и German Design Award 2019.

## Материал

Сердцевина лезвия Shun Premier Tim Mälzer Minamo выполнена из чрезвычайно твердой стали VG-MAX (61 (±1) HRC), заключенной в 32 слоя дамасской стали. Высокоглянцевую отделку лезвий довершает дамасское зерно. Являясь гибридом сантоку и шеф-ножа, специальная форма лезвия особенно подходит для точного измельчения продуктов. Лезвия имеют двустороннюю заточку.

Благодаря своей симметричной форме рукоятка из древесины Pakka черного цвета подходит как для правой, так и для левой. Благодаря небольшому изгибу на нижней стороне рукоятки она удобно ложится в руку. Полностью кованый хвостовик обеспечивает идеальный баланс между лезвием и рукояткой.

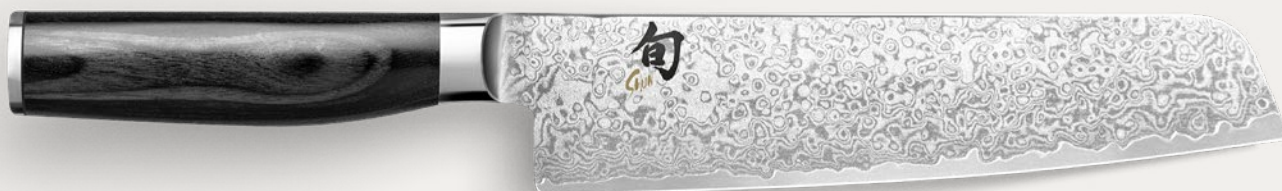


1 Нож овощной TMM-0700

- 1 **Лезвие 9 см** Вес 71г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 93г
- 3 **Лезвие 20 см** Вес 218г



2 Нож универсальный TMM-0701



3 Сантоку TMM-0702



**ДИЗАЙН  
КАЧЕСТВО  
ЭЛЕГАНТНОСТЬ**





**9 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Коллекция "Комфорт"

**ПРОДУКЦИЯ** Фабричное производство

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 56 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** тепмопластик

**ЛЕЗВИЕ** нержавеющей стали 4116  
Дизайн от Tim Mälzer



**TIM**  
TIM MÄLZER



# TIM MÄLZER KAMAGATA

## Простота и эффективность

Серия шеф-ножей Tim Mälzer Kamagata впечатляет своими высокими характеристиками, строгими стандартами качества и минималистическим дизайном. Благодаря лаконичному дизайну эта коллекция ножей фокусируется на важнейших характеристиках, необходимых для эффективной работы на кухне. Прототип лезвия был создан лично Tim Mälzer на начальном этапе процесса разработки, который проходил в Японии и занял несколько лет. Ножи имеют характерный контур благодаря значительной выпуклости лезвия. Название "Kamagata" (япон. "серповидный") связано с этой характерной для него формой.

В сочетании с черной рукояткой эти ножи имеют практичный, стильный дизайн и обеспечивают превосходную управляемость и эргономику. Благодаря специальному подбору лезвий различных форм в серии Tim Mälzer Kamagata Вы найдете подходящий нож для любой задачи.

## Материал

Лезвия привлекательной формы выкованы из нержавеющей стали 4116 и благодаря этому устойчивы к коррозии. Они обладают твердостью степени 57 ( $\pm 1$ ) HRC. На лезвие нанесен логотип Mälzer и его личная подпись, которые вместе с сатинированной отделкой придают ножу благородный и дорогой внешний вид.

Полированная рукоятка имеет эргономичную форму и благодаря симметричной конструкции подходит для использования как правшами, так и левшами. Она приятно прилегает к руке и обеспечивает надежный и удобный хват во время работы. Гармоничный баланс между рукояткой и лезвием делает процесс резания чрезвычайно плавным и быстрым. Материал рукоятки из полированного термопластика (полиацеталя) - водостойкая, гигиеничная и очень простая в уходе. Фирменная эмблема Tim Mälzer в виде «кухонного быка», нанесенного на металлический жетон, украшает торец рукоятки и придает ей изысканность.



1 Нож овощной ТМК-0700



2 Нож универсальный ТМК-0701



3 Нож овощной ТМК-0700Е

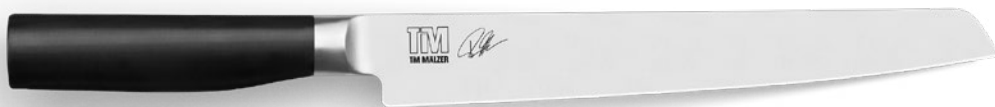


4 Нож универсальный ТМК-0701Е



5 Сантоку ТМК-0702

- 1 Лезвие 9,5 см Вес 78 г
- 2 Лезвие 15 см Вес 102 г
- 3 Лезвие 9,5 см Вес 78 г
- 4 Лезвие 16 см Вес 98 г
- 5 Лезвие 16,5 см Вес 194 г
- 6 Лезвие 23 см Вес 182 г



6 Нож для ветчины ТМК-0704



**ЛАКОНИЧНОСТЬ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ  
ВИРТУОЗНОСТЬ**





- 7 **Лезвие 20 см** Вес 207 г
- 8 **Лезвие 20 см** Вес 197 г
- 9 **Лезвие 23 см** Вес 205 г

7 **Шеф-ножи** ТМК-0706



8 **Кухонный шеф-нож** ТМК-0770



9 **Нож для хлеба** ТМК-0705

Зазубренный край от KAI



### 3 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

**КАТЕГОРИЯ** Премиальные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 60-62 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Пакка

**ЛЕЗВИЕ** 3х слойная сталь VGX  
Сделано в Японии



reddot winner 2023

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU KANAME

## Сатинированная поверхность

Серия Канамэ является частью нашей премиальной линейки Seki Magoroku и технически относится к серии ножей из 3-слойной стали. Эта серия, наряду со всем нашим ассортиментом дамасских ножей, представляет высококачественный премиум-класс.

Тщательно продуманное трехслойное лезвие с сатинированной отделкой и тщательно отполированной режущей кромкой завершает общий элегантный внешний вид ножа и обеспечивает превосходную функциональность и остроту. Форма Кирицуке имеет эффектный дизайн и характеризуется формой лезвия, которое обеспечивает удобное и безопасное обращение. Серия Kaname - универсальные кухонные ножи, с лезвиями трех размеров, которые позволяют использовать их для разных целей и поэтому являются фантастическим помощником при приготовлении сложных блюд и работе с деликатными ингредиентами. Серия была удостоена награды Red Dot Award 2023.

## Материал

Основа лезвия Kaname изготовлена из чрезвычайно твердой стали VGX с твердостью 60-62 ( $\pm 1$ ) HRC, которая сама покрыта двумя слоями нержавеющей стали. Этот специальный метод изготовления создает тонкую режущую кромку превосходной и долговечной остроты, которая не сминая режет пищевые продукты и обеспечивает плавный и точный разрез.

Мы собрали отзывы и опыт кухонных профессионалов и конечных пользователей, чтобы создать наилучший из возможных дизайнов ручки. В результате получилась замысловатая ручка ручной работы из чернозернистого дерева палка с плавным переходом от рукоятки к валику. Его восьмиугольная эргономичная форма обеспечивает хороший контроль при нарезке, в то время как нож надежно и удобно лежит в руке.



1 Кирицукe-нож AE-5500

- 1 **Лезвие 12 см** Вес 78 г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 134 г
- 3 **Лезвие 19,5 см** Вес 160 г



2 Кирицукe-нож AE-5501



3 Кирицукe-нож AE-5502

ПРОИЗВЕДЕНИЕ  
ИСКУССТВА  
ТРАДИЦИИ  
НЕОРДИНАРНОСТЬ







**6 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Премиальные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 56/61 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Паikka

**ЛЕЗВИЕ** Сталь SUS420J2 / VG 10  
Сделано в Японии



reddot award 2013  
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU COMPOSITE

## Легкость движения

Ранее отмеченная наградой Red Dot Design Award 2013, серия Секи Магороку Композит является олицетворением современного дизайнерского мастерства компании KAI. Эта серия сочетает в себе динамичность и легкость:

Через композитное лезвие, выполненное из двух разных сортов стали, проходит видимый медный шов. Две марки стали были выполнены отдельно, чтобы впоследствии соединиться с помощью жидкой меди. Внешний вид, которого удалось добиться в результате этого, впечатляет и делает лезвие ключевой особенностью на самом высоком техническом уровне. В сочетании со светлой деревянной рукояткой эта серия выглядит футуристично, легко и утонченно. Также эти ножи гарантируют абсолютную остроту и исключительную эффективность.

## Материал

В этом лезвии сочетаются различные текстуры и марки стали: Скошенный полированный больстер переходит в сатинированную округлую спинку лезвия из нержавеющей стали SUS420J2 и завершается режущей кромкой из особо твердой стали VG 10. Лезвия с двойной режущей кромкой сочетают в себе минималистскую эстетику с высоким сохранением режущей способности и устойчивостью к коррозии.

Легкая рукоятка из продольно свилеватой древесины Pakka плавно соединена со сплошным хвостовиком, который благодаря своей симметричной форме подходит как для правой, так и для левой. Рукоятка тонкая и легкая, и поэтому динамичная в обращении за счет смещенного вперед центра тяжести. Плавный переход от рукоятки к полированному больстеру позволяет легко и удобно брать за лезвие большим и указательным пальцами.



**ЭСТЕТИЧНОСТЬ  
СОВРЕМЕННОСТЬ  
ЛЕГКОСТЬ**



1 **Нож овощной** MGC-0400

- 1 **Лезвие 9 см** Вес 62г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 77г
- 3 **Лезвие 16,5 см** Вес 166г



2 **Нож универсальный** MGC-0401



3 **Сантоку** MGC-0402





4 **Шеф-ножи** MGC-0406



5 **Нож для хлеба** MGC-0405

Зазубренный край от KAI



6 **Накири** MGC-0428



- 4 **Лезвие 20 см** Вес 173 г
- 5 **Лезвие 23 см** Вес 148 г
- 6 **Лезвие 16,5 см** Вес 185 г



**ЛЕЗВИЯ 11 ФОРМ**

**КАТЕГОРИЯ** Коллекция "Комфорт"

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 57 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Пакка

**ЛЕЗВИЕ** Нержавеющая сталь 1К6  
Сделано в Японии

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU RED WOOD

## Традиционная форма

Секи Магороку Редвуд — это серия шеф-ножей из прочной нержавеющей стали с типичными японскими чертами. Серия с высокополированным лезвием включает в себя лезвия как с одинарной, так и с двойной режущей кромкой, общей чертой для которых является стабильная и хорошо сбалансированная производительность и острота. Искусный дизайн сочетает в себе минималистскую базовую форму и традиционную японскую эстетику.

## Материал

Лезвия серии Seki Magoroku Redwood выполнены из углеродистой нержавеющей стали 1К6 с твердостью 57 (±1) HRC. Лезвия как с одинарной, так и с двойной режущей кромкой обладают длительной режущей способностью и превосходной остротой. Односторонняя вогнутая заточка, традиционно используемая для японских форм лезвий, сводит к минимуму трение между нарезаемым материалом и лезвием и, таким образом, обеспечивает высокую точность разрезов, которые необходимы, например, при приготовлении суши.

Рукоятка в традиционной форме каштана изготовлена из древесины Ракка. Древесина, насыщенная высококачественными смолами, отличается высокой прочностью и устойчивостью к воздействию влаги. Рукоятка, сужающаяся в направлении лезвия, приятно ложится в руку. Рукоять и лезвие прочно соединены друг с другом пластиковым ободком черного цвета.



1 Нож овощной MGR-0100P

- 1 Лезвие 10 см Вес 66 г
- 2 Лезвие 15 см Вес 78 г
- 3 Лезвие 17 см Вес 140 г



2 Нож универсальный MGR-0150U



3 Сантоку MGR-0170S



# КЛАССИКА МИНИМАЛИЗМ БАЛАНС

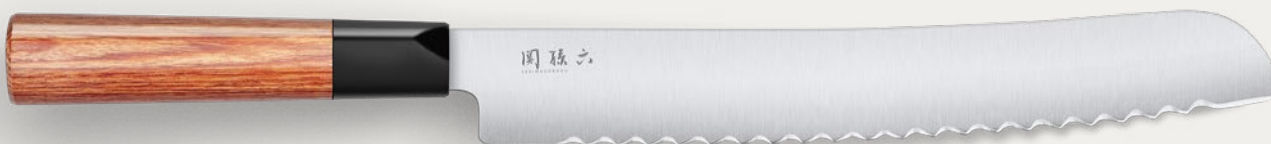


- 4 **Лезвие 15 см** Вес 121г
- 5 **Лезвие 20 см** Вес 157г
- 6 **Лезвие 22,5 см** Вес 152г
- 7 **Лезвие 20 см** Вес 122г

4 **Шеф-ножи** MGR-0150C

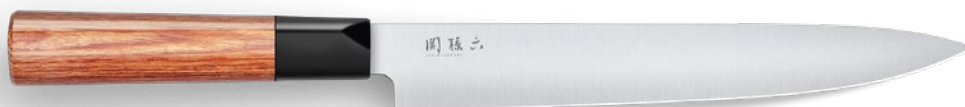


5 **Шеф-ножи** MGR-0200C



6 **Нож для хлеба** MGR-0225B

Зазубренный край от KAI



7 **Нож для ветчины** MGR-0200L

8	<b>Лезвие 17 см</b>	Вес 196 г
9	<b>Лезвие 21 см</b>	Вес 118 г
10	<b>Лезвие 24 см</b>	Вес 122 г
11	<b>Лезвие 15,5 см</b>	Вес 243 г



8 **Усуба нож** MGR-0165U



9 **Янагиба нож** MGR-0210Y



10 **Янагиба нож** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





**ЛЕЗВИЯ 15 ФОРМ**

- КАТЕГОРИЯ** Профессиональные коллекции  
**ПРОДУКЦИЯ** Фабричное производство  
**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 56 (±1) HRC  
**РУКОЯТКА** Нержавеющая сталь 18-8  
**ЛЕЗВИЕ** Сталь 5CR15MoV  
Сделано в Японии



関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU SHOSO

Смотреть видео:



## Нож полностью из нержавеющей стали

Благодаря своему функциональному и элегантному дизайну ножи из нержавеющей стали серии Секи Магороку Шосо станут украшением любой кухни. Данные ножи, изготовленные из нержавеющей стали, проходят технически сложную процедуру заточки и шлифовки. Как результат, лезвия обладают исключительной остротой, прочностью и режущей способностью, которые так необходимы для ежедневного использования на кухне.

Эргономичная форма рукоятки с ромбовидным узором образует плавный переход с сатинированным лезвием, привлекательной формы. Эти шеф-ножи полностью выполнены из нержавеющей стали и обеспечивают приятную легкость и безопасность в обращении, а также оптимальную гигиену.

## Материал

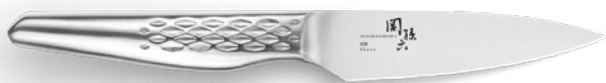
Лезвие Shoso изготовлено из нержавеющей стали 5CR15MoV с твердостью 56 ( $\pm 1$ ) HRC, что гарантирует высокую и равномерную твердость, а также длительную режущую способность. Выпуклая заточка ножа отличается стабильной режущей кромкой, которая позволяет идеально выполнить чистый и точный разрез. Матовая отделка подчеркивает сдержанную элегантность ножа.

Матовая рукоятка из нержавеющей стали 18/8 отличается особой прочностью, и благодаря своей эргономичной эллиптической форме, обеспечивает возможность профессионального обращения. Нанесенный ромбовидный узор способствует надежному и удобному хвату при резке. Плавный переход от рукоятки к лезвию подчеркивает чистоту линии ножа.

# ФОРМА ТЩАТЕЛЬНОСТЬ ПРЕВОСХОДНОСТЬ



**НОВОЕ**



1 Нож овощной АВ-5170



2 Нож универсальный АВ-5163



3 Нож универсальный АВ-5161

- 1 Лезвие 9 см Вес 55г
- 2 Лезвие 12 см Вес 66г
- 3 Лезвие 15 см Вес 78г



4 **Сантоку** AB-5162



5 **Сантоку** AB-5156



6 **Сантоку с фестончатой кромкой** AB-5157

- 4 **Лезвие 14 см** Вес 130 г
- 5 **Лезвие 16,5 см** Вес 136 г
- 6 **Лезвие 16,5 см** Вес 134 г
- 7 **Лезвие 18 см** Вес 133 г
- 8 **Лезвие 21 см** Вес 149 г



7 **Шеф-ножи** AB-5158



8 **Шеф-ножи** AB-5159



9 **Шеф-ножи** АВ-5160



10 **Нож для хлеба** АВ-5167



11 **Накири** АВ-5168

- |    |                       |           |
|----|-----------------------|-----------|
| 9  | <b>Лезвие 24 см</b>   | Вес 167 г |
| 10 | <b>Лезвие 21 см</b>   | Вес 135 г |
| 11 | <b>Лезвие 16,5 см</b> | Вес 155 г |
| 12 | <b>Лезвие 16,5 см</b> | Вес 200 г |



12 **Китайский шеф-нож** АВ-5165

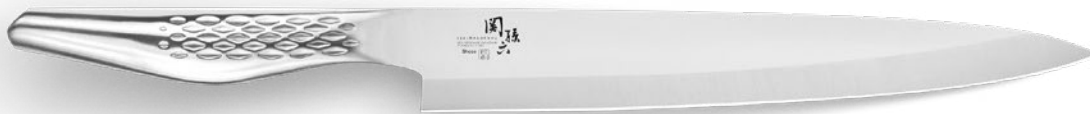




13 **Deba** AK-1132



14 **Янагиба нож** AK-1134



15 **Янагиба нож** AK-1135



S1 **Комплект ножей** 51S-300



S2 **Комплект ножей** 51S-310

- 13 **Лезвие 18 см** Вес 250г
- 14 **Лезвие 21 см** Вес 143г
- 15 **Лезвие 24 см** Вес 150г
- S1 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5158**
- S2 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5156**



9 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

**КАТЕГОРИЯ** Профессиональные коллекции

**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 58 & 56 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Древесина Pakka & пластмассовый PP

**ЛЕЗВИЕ** 8A solid & SUS420J2  
Сделано в Японии

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



# SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

## Профессионализм и лаконичность

Ножи серии Секи Магороку Киндзю и Хекидзю с односторонней заточкой особенно приятно ложатся в руку и обеспечивают точность резки. Семь лезвий ножей серии Кинджу подходят для правой, в то время как оба лезвия серии Хекидзю предусмотрены специально для левой. Серия Кинджу включает в себя четыре ножа Кинджу Deba, а также три ножа Yanagiba разного размера для разделки сырой рыбы и мяса. Серия Хекидзю включает в себя один нож Deba и один нож Yanagiba. Шеф-ножи Seki Magoroku Kinju и Hekiju впечатляют своей высокой производительностью и прочностью. Типично японская форма лезвия в сочетании с лаконичной черной рукояткой создают минималистскую эстетику, не подверженную влиянию времени.

## Материал

При производстве лезвий ножей серий Seki Magoroku Kinju и Hekiju используются уникальные технологии, позволяющие реализовать сложные, острые режущие кромки традиционных японских ножей. Лезвие с односторонней заточкой обеспечивает оптимальный и прямолинейный разрез. Благодаря исключительно точной обработке режущей кромки достигается максимальная острота лезвия.

Рукоятки серии Seki Magoroku Kinju и Hekiju отличаются формой и используемым материалом. Шестигранная рукоятка ножей Kinju выполнена из ламинированной, армированной древесины, создающей приятные ощущения при резке. Благодаря использованию высококачественной природной древесины, обработанной специальным образом, рукоятка обладает исключительной водостойкостью. Рукоятка ножей Hekiju, предназначенных для левой, более округлая, чем у ножей серии Kinju, и выполнена из прочной смолы с тиснением в виде кожи.



- 1 **Лезвие 18 см** Вес 128 г
- 2 **Лезвие 21 см** Вес 139 г
- 3 **Лезвие 24 см** Вес 164 г

1 **Янагиба нож** AK-1104 [ Kinju ]



2 **Янагиба нож** AK-1105 [ Kinju ]



3 **Янагиба нож** AK-1106 [ Kinju ]





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



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



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



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

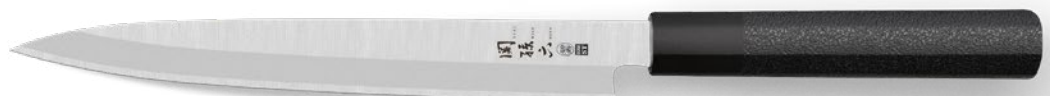
- 4 **Лезвие 10 см** Вес 99г
- 5 **Лезвие 15 см** Вес 252г
- 6 **Лезвие 16,5 см** Вес 283г
- 7 **Лезвие 18 см** Вес 301г
- 8 **Лезвие 15 см** Вес 138г
- 9 **Лезвие 21 см** Вес 97г

Модель для левшей

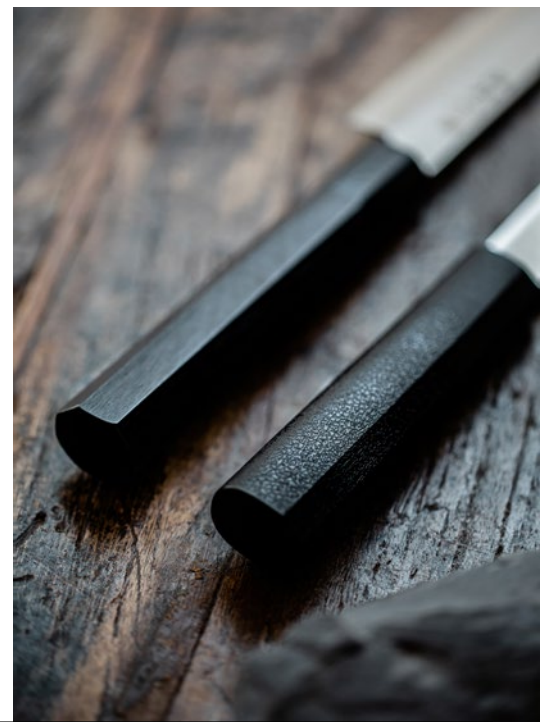


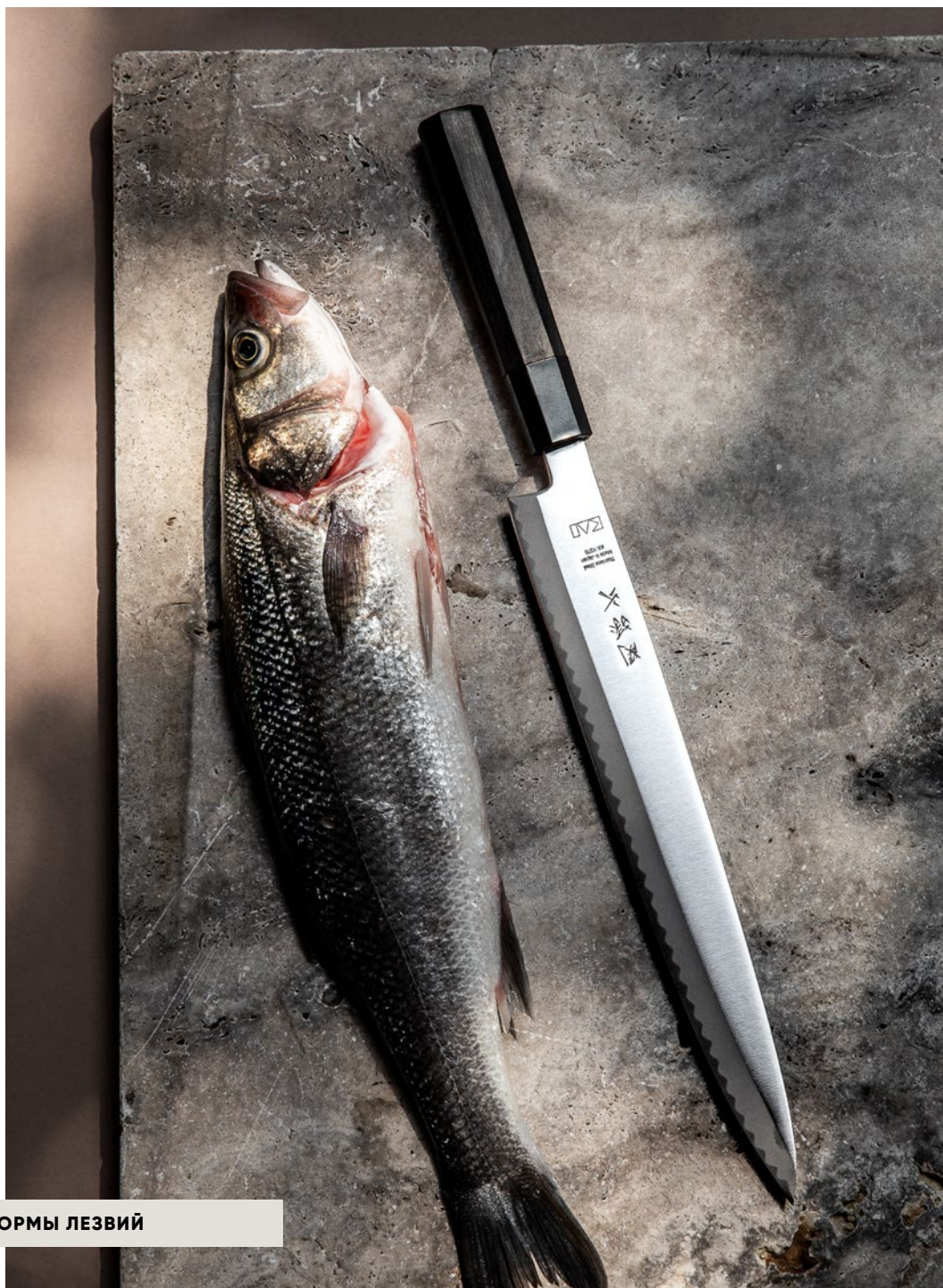
8 **Deba** AK-5073 [ Hekiju ]

Модель для левшей



9 **Янагиба нож** AK-5077 [ Hekiju ]





## 2 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

- КАТЕГОРИЯ** Профессиональные коллекции  
**ПРОДУКЦИЯ** Ручная работа  
**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 58 (±1) HRC  
**РУКОЯТКА** Древесина Пакка  
**ЛЕЗВИЕ** 8A solid  
Сделано в Японии

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

## Мастер суши

Японские ножа Yanagiba серии Секи Магороку КК Янагиба отличает лаконичный дизайн и наличие восьмиугольной ручки из черной матовой древесины Ракка. Очень длинная и тонкая форма лезвия позволяет делать тонкие и точные надрезы, идеально подходящие для филетирования рыбы. Лезвие Yanagiba, с односторонней заточкой, изготовлено из нержавеющей углеродистой стали, и украшено мягкой волнистой линией в качестве сатинированной отделки. Серия КК сочетает в себе надежное качество и лаконичную функциональность.



1 Янагиба нож КК-0027



2 Янагиба нож КК-0030



- 1 **Лезвие 27 см** Вес 212 г
- 2 **Лезвие 30 см** Вес 231 г

**КАЧЕСТВО  
МАСТЕРСТВО  
ТРАДИЦИИ**





**ЛЕЗВИЯ 17 ФОРМ**

**КАТЕГОРИЯ** Коллекция "Комфорт"

**ПРОДУКЦИЯ** Фабричное производство

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 58 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Термопластик

**ЛЕЗВИЕ** Нержавеющая сталь 1К6  
Сделано в Японии

和寂  
WASABI



# WASABI BLACK

## Неизменная острота

Серия Васоби Блэк берет свое начало в японской кухне. Благодаря удачному сочетанию неизменного функционала и остроты, надежного качества материалов и функционального, минималистичного дизайна, многочисленные формы лезвий этой серии предназначены для комфортного и длительного использования. Данная серия включает в себя лезвия как с односторонней, так и с двусторонней заточкой, и отличается впечатляющим соотношением цены и качества. Простота в обращении с ножами этой серии также обусловлена наличием водостойкой пластиковой ручки, приятные ощущения от контакта с которой вызваны добавлением бамбукового порошка.

## Материал

Полированные лезвия серии Wasabi Black изготовлены из недавно разработанной коррозионностойкой стали 6A/1K6 с твердостью 58 ( $\pm 1$ ) HRC. В этой обширной серии представлены как обоюдоострые, так и традиционные японские формы лезвий с односторонней заточкой. Слегка изогнутая спинка лезвия обеспечивает надежный захват при работе, что облегчает, к примеру, легкие покачивающие движения.

Матово-черная пластиковая ручка водонепроницаемая и поэтому особенно прочная. Рукоять овальной формы либо формы каштана (в зависимости от размера лезвия) приятна на ощупь благодаря добавлению бамбукового порошка. Рукоятка и лезвие из нержавеющей стали не соединены, но рукоятка полностью обхватывает хвостовик, прочно соединяя лезвие с рукояткой, не допуская, таким образом, отложений грязи.



1 Нож овощной 6710P

- 1 **Лезвие 10 см** Вес 67г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 79г
- 3 **Лезвие 16,5 см** Вес 136г



2 Нож универсальный 6715U



3 Сантоку 6716S





- 4 **Лезвие 15 см** Вес 126 г
- 5 **Лезвие 20 см** Вес 149 г
- 6 **Лезвие 23 см** Вес 223 г

4 **Шеф-ножи** 6715C

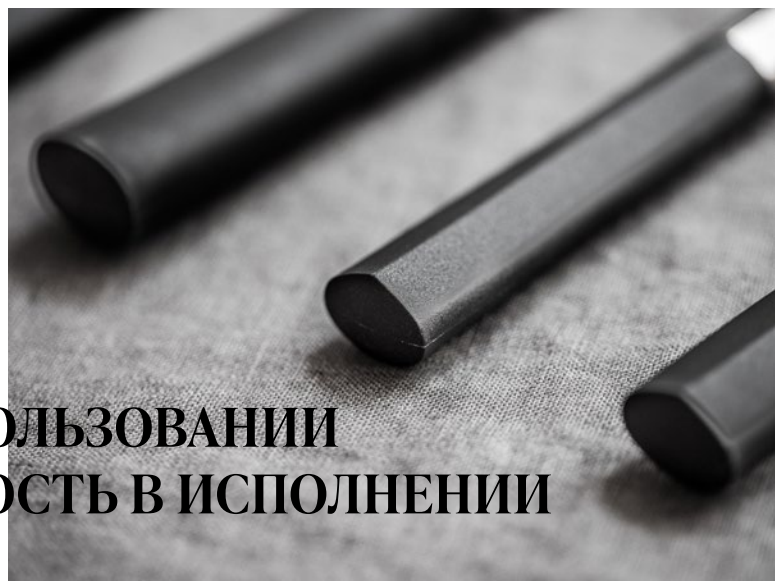


5 **Шеф-ножи** 6720C



6 **Шеф-ножи** 6723C

**ПРОЧНОСТЬ  
ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ  
БЕЗУКОРИЗНЕННОСТЬ В ИСПОЛНЕНИИ**





7 Нож для хлеба 6723B

Зазубренный край от KAI



8 Нож для ветчины 6723L



9 Накири 6716N



10 Нож филейный гибкий 6761F



11 Янагиба нож 6715Y

- |    |                       |           |
|----|-----------------------|-----------|
| 7  | <b>Лезвие 23 см</b>   | Вес 144 г |
| 8  | <b>Лезвие 23 см</b>   | Вес 136 г |
| 9  | <b>Лезвие 16,5 см</b> | Вес 155 г |
| 10 | <b>Лезвие 18 см</b>   | Вес 84 г  |
| 11 | <b>Лезвие 15,5 см</b> | Вес 108 г |



12 Янагиба нож 6721Y

12 Лезвие 21 см Вес 129 г

13 Лезвие 24 см Вес 142 г



13 Янагиба нож 6724Y



14 **Deba** 6710D

- |    |                       |          |
|----|-----------------------|----------|
| 14 | <b>Лезвие 10,5 см</b> | Вес 101г |
| 15 | <b>Лезвие 15 см</b>   | Вес 261г |
| 16 | <b>Лезвие 21 см</b>   | Вес 241г |



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Комплект ножей для стейка** 67S-400



S4 **Комплект ножей** 67S-300



S5 **Комплект ножей** 67S-310



S2 **Комплект ножей** DM-0781EU67



S3 **Комплект ножей** DM-0781JP67

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



**1 ФОРМА ЛЕЗВИЯ**

**КАТЕГОРИЯ** Детская коллекция

**ПРОДУКЦИЯ** Фабричное производство

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 58 (±1) HRC

**РУКОЯТКА** Термопластик

**ЛЕЗВИЕ** Нержавеющая сталь 420J2  
Сделано в Японии



reddot design award  
winner 2012



1 Протектор для защиты пальцев BB-0621

с чехлом для ножа



2 Лезвие 11 см Вес 215 г

2 Шеф-ножи Junior TMJ-1000

# TIM MÄLZER JUNIOR

## Для детей

В сотрудничестве с Tim Mälzer компания KAI разработала специальный нож юного повара (Junior), чтобы помочь детям в возрасте от 6 лет научиться безопасно пользоваться ножами во время совместного приготовления пищи. Дети интуитивно имитируют процесс резания с помощью своего рода пилящих движений. Следуя этому принципу, лезвие из нержавеющей стали ножа Junior имеет мелкую зубчатую кромку, которая сводит к минимуму прилагаемые усилия и риск соскальзывания при использовании.

В целях дополнительного снижения риска травмирования лезвие также имеет закругленный тупой кончик. Благодаря противоскользящей пластиковой ручке эргономичной формы нож Junior безопасен в маленьких руках. Для максимальной защиты в комплект с ножом Junior входят гибкие протекторы для пальцев и сумка-чехол для безопасного хранения ножа. Нож Tim Mälzer Junior Kochmesser был удостоен награды Red Dot Design Award в 2012 году.





**3 ФОРМ ЛЕЗВИЙ**

**КАТЕГОРИЯ** Коллекция "Комфорт"

**ПРОДУКЦИЯ** Фабричное производство

**ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 59 ( $\pm 1$ ) HRC

**РУКОЯТКА** Черный шпон (пакка)

**ЛЕЗВИЕ** 8A solid + Титановое покрытие  
Сделано в Японии





- 1 **Лезвие 7,5 см** Вес 58 г
- 2 **Лезвие 12 см** Вес 76 г
- 3 **Лезвие 15 см** Вес 94 г

1 **Нож овощной Quotidien No.1** BK-0025



2 **Нож универсальный Quotidien No.2** BK-0026



3 **Нож универсальный Quotidien No.3** BK-0027

# MICHEL BRAS QUOTIDIEN



Серия ножей Квотидьен представляет собой самостоятельное дополнение коллекции KAI Michel BRAS. Соответствуя своему названию Quotidien (по-французски «повседневный»), эти ножи предназначены для повседневного использования на кухне. Серия состоит из ножей трех разных

размеров с универсальными лезвиями с титановым покрытием, отличающихся стабильной функциональностью и остротой, а также прочностью материалов. Благодаря небольшому весу они особенно удобны в обращении.

# ДОПОЛНИТЕЛЬ- НЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В дополнение к нашей коллекции ножей шеф-повара вы найдете следующие дополнительные разделы: 1. **заточка и уход**, 2. **разделочные доски и блоки для ножей**, 3. **кухонные гаджеты и аксессуары** и 4. **ножницы для дома KAI**.





# ЗАТОЧКА И УХОД

Для заточки ножей KA1 традиционным японским, а значит профессиональным способом, мы рекомендуем ряд специальных точильных камней на керамической связке. Ассортимент также включает электрические шлифовальные машины, а также аксессуары для ухода и защитные чехлы.

- 1 **Зернистость 2000** 23,8 x 9,3 x 5 см
- 2 **Зернистость 4000** 23,8 x 9,3 x 5 см
- 3 **Зернистость 8000** 23,8 x 9,3 x 5 см
- 4 **Зернистость 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 см

с защитным чехлом



1 Точильный камень Seki Magoroku AP-0331

с защитным чехлом



2 Точильный камень Seki Magoroku AP-0332

с защитным чехлом

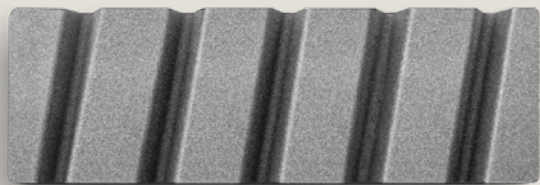


3 Точильный камень Seki Magoroku AP-0333

с защитным чехлом



4 Точильный камень комбинированный Seki Magoroku AP-0334



5 17 x 5,5 x 3 см

6 **Зернистость ср. с 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 см

5 **Seki Magoroku Шлифовальный камень** AP-0335

Поверхность алмазного точильного камня AP-0306 соответствует зернистости около 3000 по сравнению с обычными точильными камнями, и благодаря особому абразивному эффекту подходит для шлифования небольших повреждений режущей кромки.

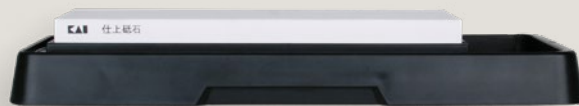


6 **Алмазный точильный камень** AP-0306

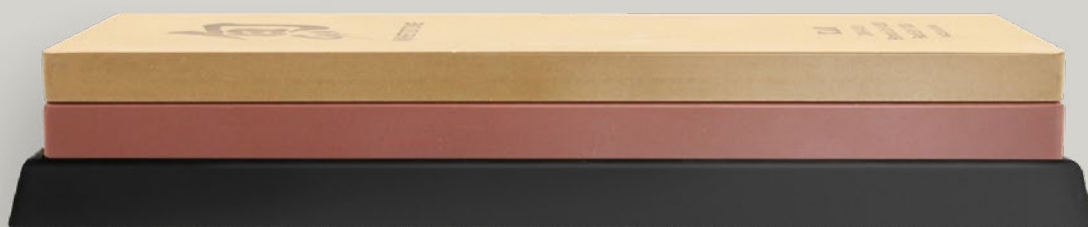


- 7 **Зернистость 1000/4000** 21 x 7 x 3 см
- 8 **Зернистость 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 см
- 9 **Зернистость 800** 18,5 x 6,4 x 2 см
- 10 **Зернистость 3000** 18,5 x 6,4 x 2 см
- 11 **Зернистость 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 см
- 12 **Зернистость 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 см
- 13 **Зернистость 3000** 18,5 x 6,4 x 2 см

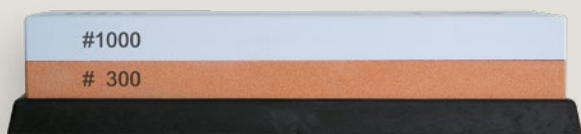
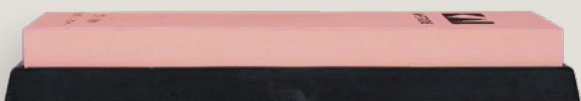
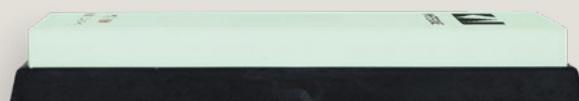
с уловителем

10 **Точильный камень** AP-0304

с уловителем

11 **Точильный камень комбинированный** AP-03057 **Точильный камень комбинированный Shun** DM-0400

с уловителем

8 **Точильный камень комбинированный Shun** DM-070812 **Точильный камень комбинированный** AP-03169 **Точильный камень** WS-080013 **Точильный камень** WS-3000



для симметричной шлифовки лезвий



14 **Заточное устройство** AP-0327

14 **Найлон** 10 x 1,6 см, высотой лезвия не менее 3,5 см

- 15 **AP-118 + APF-118**
- 16 **для тончайшей полировки**
- 17 **для тончайшей полировки**
- 18 **с керамическим точильным узлом**  
13,8 x 11,1 x 10,5 см, 875 г  
220-240 вольт / 50 Гц, 60 ватт
- 19 **для основной заточки**
- 20 **для основной заточки**

Две пары точильных камней, расположенных друг за другом, обеспечивают одновременное выполнение двух рабочих этапов. Первая пара, для грубой шлифовки, возвращает затупившейся кромке форму. Вторая пара, для финишной полировки, делает кромку безупречной.



18 **Точилка для ножей электрическая AP-118**

шлифовальный блок входит в комплект



15 **Точилка для ножей электрическая, в комплекте AP-118S**



16 **Устройство для полировки ножей для AP-118 APF-118**



19 **Запасное заточное устройство для AP-118 APR-118**



предыдущая  
модель

17 **Устройство для полировки ножей для AP-118 APF-118-A**



предыдущая  
модель

20 **Запасное заточное устройство для AP-118 APR-118-A**





- 21 **Пластиковый корпус** 13,8 x 5,1 x 5,7 см,  
Алмазные шлифовальные камни, зернистость 270 (4x),  
Алмазные шлифовальные круги, зернистость 150 (2x),  
Керамические шлифовальные бруски, зернистость 1000 (2x)
- 22 **Пластиковый корпус** 12 x 4,8 x 5 см,  
Алмазные шлифовальные камни, зернистость 270 (2x),  
Алмазные шлифовальные круги, зернистость 150 (2x),  
Керамические шлифовальные бруски, зернистость 1000 (2x)
- 23 **Салфетка из микрофибры** 40 x 40 см  
**Масло японской камелии** 100 мл,  
100% безвредно для пищевых продуктов
- 24 **Для лезвий длиной до макс. 17 см**
- 25 **Для лезвий длиной до макс. 24 см**
- 26 **Для лезвий длиной до макс. 32 см**
- 27 **Точильный ремень из юфтевой кожи, двухсторонний**  
Полирующая поверхность: 20,5 x 4 см  
**Полировальная паста на основе оксида алюминия**  
экстра нежный, 50 мл

для двухсторонней шлифовки



- 21 **Алмазные и керамические точильные камни Seki Magoroku** AP-0308

для двухсторонней шлифовки



- 22 **Алмазные и керамические точильные камни Seki Magoroku** AP-0162

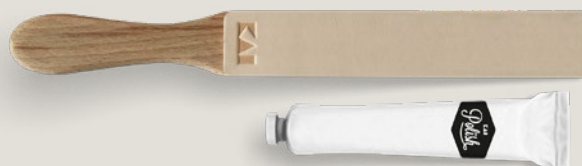


- 23 **Набор для ухода за лезвиями** 425390000

магнитная



- 24 **Чехол для ножей, Размер S** CK-S
- 25 **Чехол для ножей, Размер M** CK-M
- 26 **Чехол для ножей, Размер L** CK-L



- 27 **Комплект точильных ремней** 410090001

# РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И ПОДСТАВКИ ДЛЯ НОЖЕЙ

Подставки для ножей и разделочные доски являются идеальным дополнением ко всей линейке шеф-ножей KAI. Не подверженный влиянию времени ассортимент продукции является результатом ручной работы мастеров высочайшего уровня и отвечает самым высоким требованиям к качеству и дизайну.

Вот почему к качеству исходной древесины соответственно предъявляются высокие требования. При этом эстетика и разнообразие свойств, используемых в процессе производства пород древесины, играют столь же важную роль, что и вопросы устойчивости и экологической ответственности. Долговечность изделий соответствует жизненному циклу используемой древесины. Это означает, что сырье для производимых изделий возобновляется за время их использования.



1 Колода для рубки мяса DM-0795



2 Доска для разделки мяса DM-0789

- 1 **Дуб, торцевая древесина** 39 x 26,2 x 5,3 см  
с нескользящими резиновыми ножками
- 2 **Дуб** 39 x 26 x 3,6 см  
с нескользящими резиновыми ножками  
**Также в наборе с 3 ножами Shun Classic:**  
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 3 **Орех** ок. 58 x 35-40 x 5 см

лимитированная партия до 200 штук в год



3 Доска разделочная из грецкого ореха DM-0809



- 4 **Пластиковый, черный** 37 x 27 x 0,2 см  
с единицами измерения
- 5 **Японский кипарис** 27,5 x 21,5 x 1 см
- 6 **Японский кипарис** 40,5 x 27,5 x 1,35 см
- 7 **Японский кипарис** 45,7 x 30,5 x 2 см
- 8 **Японский кипарис** 36 x 33 x 2,5 см  
Тип D, с желобом для сока с обратной стороны
- 9 **Японский кипарис** 32 x 23 x 2 см, овальная форма
- 10 **Японский кипарис** 41 x 32 x 2 см, овальная форма



4 **Разделочный гибкий коврик, Размер L** BZ-0043



8 **Доска разделочная двухсторонняя Shun Hinoki** DM-0818



- 5 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер S** DM-0814
- 6 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер M** DM-0816
- 7 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер L** DM-0817

**НОВОЕ**



- 9 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер M** DM-0812
- 10 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер L** DM-0813



11 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-5

12 Подставка для ножей  
"Stonehenge" STH-413 Подставка для ножей  
"Stonehenge" STH-3

14 Подставка для ножей DM-0805



15 Подставка для ножей DM-0806

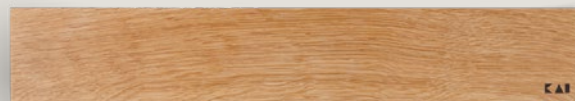
- 11 **Орех/нержавеющая сталь** 21 x 21 x 28-30 см  
магнитный, для 10 ножей
- 12 **Орех/гранит** 21 x 21 x 28-30 см  
магнитный, для 10 ножей
- 13 **Eiche/нержавеющая сталь** 21 x 21 x 28-30 см  
магнитный, для 10 ножей
- 14 **Дуб** 34 x 14 x 26,5 см  
магнитный, для 6-8 ножей
- 15 **Орех** 34 x 14 x 26,5 см  
магнитный, для 6-8 ножей
- 16 **Дуб** 26 x 17 x 25,3 см  
магнитный, для 4 ножей



16 Подставка для ножей DM-0821



17 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-3.3



21 Магнитный держатель для ножей, дерево DM-0800



22 Магнитный держатель для ножей, дерево DM-0807



18 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-4.1



19 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-4.3

- 17 **Дуб/гранит** 18 x 10 x 28-30 см  
магнитный, для 4 ножей
- 18 **Орех/нержавеющая сталь** 18 x 10 x 28-30 см  
магнитный, для 4 ножей
- 19 **Орех/гранит** 18 x 10 x 28-30 см  
магнитный, для 4 ножей
- 20 **Дуб/гранит** 31 x 18 x 34 см  
магнитный с обеих сторон, для 6-8 ножей
- 21 **Дуб** 39 x 6,5 x 3 см
- 22 **Орех** 39 x 6,5 x 3 см
- 23 **Орех/гранит** 31 x 18 x 34 см  
магнитный с обеих сторон, для 6-8 ножей

поворот на 360°



20 Подставка для ножей, поворотная DM-0794SB

поворот на 360°



23 Подставка для ножей, поворотная DM-0799

- 24 **Бук** 15,5 x 10 x 25 см, для 5 ножей  
 25 **Бук** 17 x 10 x 30 см, для 5 ножей  
 26 **Орех** 31 x 18 x 34 см,  
 разборная для чистки, для 8 ножей  
 27 **Бук** 31 x 18 x 34 см,  
 разборная для чистки, для 8 ножей  
 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +  
 6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**,  
 разборная для чистки, для 8 ножей



24 Подставка для ножей Cube DM-0819



26 Подставка для ножей DM-0810



25 Подставка для ножей DM-0803



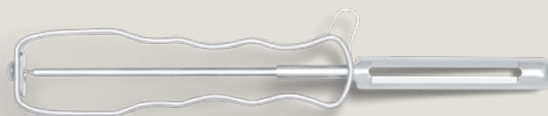
27 Подставка для ножей 6600BN  
 28 Подставка для ножей, с 8 ножами в комплекте 6799

# КУХОННЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И АКСЕССУАРЫ

Соответствующий характеру серии шеф-ножей, KAI предлагает идеальное дополнение к отборным кухонным инструментам и полезным аксессуарам для повседневного использования. В тщательно отобранных изделиях основное внимание уделяется изящным и лаконичным вспомогательным инструментам, которые просты в использовании и обладают хорошо продуманной функциональностью. Весь ассортимент высококачественных изделий является идеальным дополнением при нарезке и приготовлении пищи.



1 Овощечистка Т-образная, экстраширокая DH-3107



2 Овощечистка DH-6001



3 Овощечистка Т-образная DH-6000

- 1 **нержавеющая сталь** Лезвие 9 см / Рукоятка 10 см
- 2 **нержавеющая сталь** Лезвие 5 см / Рукоятка 11 см для правой и левой
- 3 **нержавеющая сталь** Лезвие 5 см / Рукоятка 9 см
- 4 **нержавеющая сталь** Лезвие 9 см / Рукоятка 10 см гладких лезвия + ножа-жульена



4 Овощечистка Т-образная со сменным лезвием "жульен" DH-3301



5 Овощечистка Т-образная ВК-0204

- 5 **Нержавеющая сталь/пластик** Лезвие 5,7 см /  
Рукоятка 10,5 см, 2 гладких лезвия, высота реза 0,3 + 0,4 мм  
2х ножа-жульена, высотой реза 1,85 + 3,5 мм
- 6 **Нержавеющая сталь** 22,8 x 3,5 x 3,5 см
- 7 **Нержавеющая сталь/пластик** Лезвие 4,2 см / Рукоятка  
10,5 см, 2х гладких лезвия, высотой реза 0,3 + 0,4 мм
- 8 **Нержавеющая сталь** 24,5 x 6,2 x 4,5 см
- 9 **Нержавеющая сталь** 17,5 x 5,7 x 5,7 см



7 Овощечистка ВК-0201

Плоский венчик в  
форме ложки можно  
использовать для  
взбивания в плоской  
тарелке и, например,  
для вынимания яиц  
из горячей воды

**НОВОЕ**

8 Плоский венчик ДН-3119

Венчик, выпол-  
ненный в форме  
часена для чая  
матча, обеспечи-  
вает эффективное  
взбивание без  
комков и легко  
моется

**НОВОЕ**

6 Узкий венчик ДН-3144

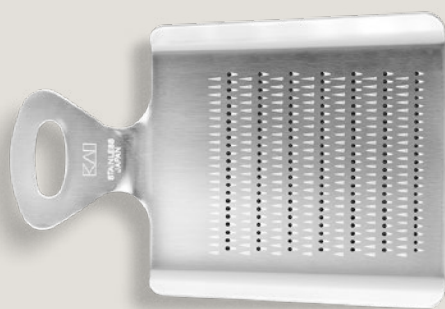
Венчик, выпол-  
ненный в форме  
часена для чая  
матча, обеспечи-  
вает эффективное  
взбивание без  
комков и легко  
моется

**НОВОЕ**

9 Маленький венчик ДН-3118



**НОВОЕ**



10 **Мини-терка из нержавеющей стали** DH-8037

с деревянной щеточкой, можно использовать с обеих сторон Подходит для имбиря, васаби, редиса

**НОВОЕ**

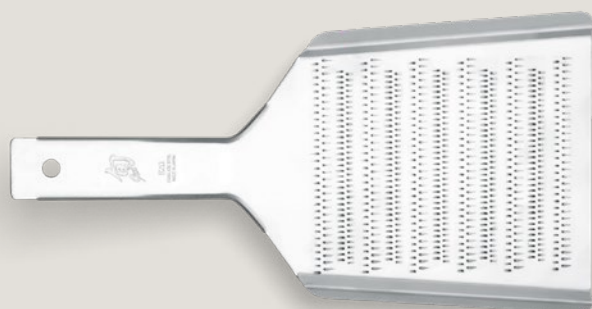


13 **Деревянная кулинарная кисточка** DH-8038

с Защитным чехлом



14 **Нож для чистки рыбы** DH-6006



11 **Микротерка Shun** DM-0900



12 **Пинцет для удаления рыбных костей Shun** BC-0751

- 10 **Нержавеющая сталь** 10,8 x 7,8 x 1,7 см
- 11 **Нержавеющая сталь** 27,5 x 14,3 см, можно использовать с обеих сторон
- 12 **Нержавеющая сталь** 13,9 x 2,1 x 2,3 см
- 13 **Дерево** 13,5 x 2,5 x 0,4 см
- 14 **Нержавеющая сталь** Длина 21 см / Рукоятка 12,5 см



Подходит, в частности, для твердого сыра, шоколада, имбиря, кожуры лимона, мускатного ореха, моркови



15 Мелкая терка и нож для снятия цедры (зестер) PG-0001



с деревянной  
щеточкой

16 Терка Julienne, крупная DH-5705

Подходит, в частности, для кольраби, моркови, огурцов, кабачков, картофеля, редиса



17 Терка Julienne PG-0003

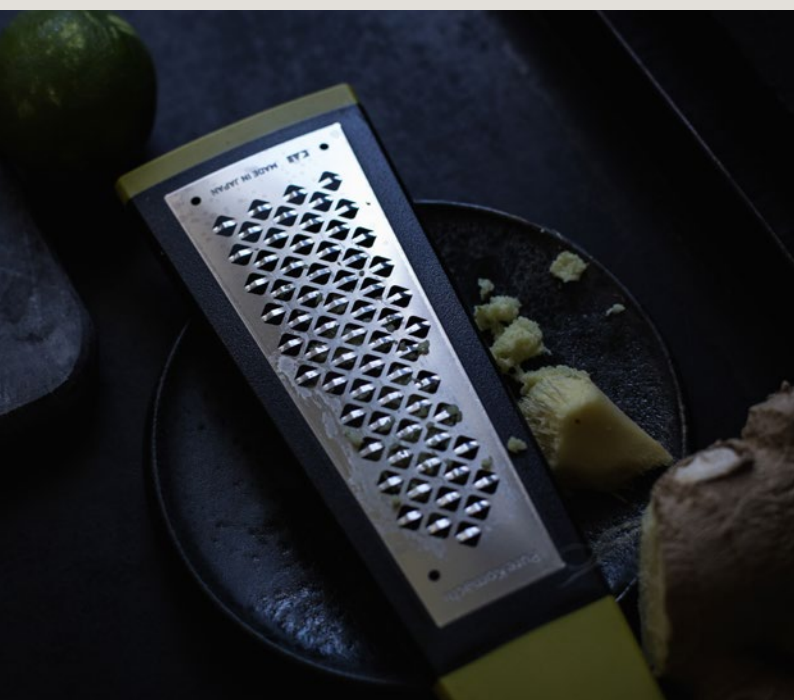
Подходит, в частности, для кабачков, мягкого сыра, моркови, шоколада, твердого сыра, кокоса



18 Терка для двух направлений PG-0002



19 Терка, с мелкой и очень мелкой ячейкой DH-5704



- 15 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Лезвие 13,5 x 3-5 см / Рукоятка 11 см  
с рисунком лезвия Ichimatsu, серые
- 16 **Нержавеющая сталь/пластик**  
13,6 x 7 x 3,2 см, с приемником
- 17 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Лезвие 13,5 x 3-5 см / Рукоятка 11 см  
с рисунком лезвия Yabanetomono, розовая
- 18 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Лезвие 13,5 x 3-5 см / Рукоятка 11 см  
с рисунком лезвия Kanokoshibori, зеленая
- 19 **Нержавеющая сталь/пластик** 10 x 4,4 см  
2 терками для имбиря (мелко) и васаби (очень мелко),  
с приемником

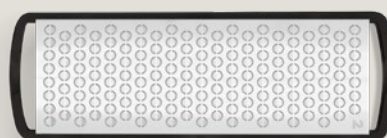


20 Слайсер ВК-0212



22 Сменная насадка No.1, экстратонкая ВК-0214

- 20 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Площадь трения 15,4 см / Рукоятка 11,5 см
- 21 **Терка с насадками + ВК-0214 + ВК-0215  
+ ВК-0216 + ВК-0218 + ВК-0219**
- 22 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Площадь трения 15,4 см
- 23 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Площадь трения 15,4 см
- 24 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Площадь трения 15,4 см
- 25 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Площадь трения 15,4 см
- 26 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Площадь трения 15,4 см
- 27 **Нержавеющая сталь/пластик**  
Площадь трения 15,4 см



23 Сменная насадка No.2, тонкая ВК-0215



24 Сменная насадка No.3, крупная ВК-0216



21 Комплект терок Жульен ВК-0221



25 Сменная насадка No.4, Слайсер ВК-0217



26 Сменная насадка No.5, Julienne 2 мм ВК-0218



27 Сменная насадка No.6, Julienne 1 мм ВК-0219

# ФОРМЫ ПРОДУМАННОСТЬ КАЧЕСТВО



28 Соковыжималка для лимона DH-3018



30 Ступка с деревянным пестиком DH-3020



29 Соковыжималка для грейпфрута DH-3017

- 28 **Фарфор** 14,3 x 12,8 x 5,1 см  
не скользит благодаря силиконовому  
покрытию на нижней стороне
- 29 **Фарфор** 17 x 15,6 x 6,6 см  
не скользит благодаря силиконовому  
покрытию на нижней стороне
- 30 **Фарфор/бук** 10,2 x 6,2 см
- 31 **Размер 20 см** Режущая кромка 7 см



31 Ножницы кухонные, маленькие BK-0202

с орехоколом,  
разборный



32 **Ножницы кухонные, большие** BK-0203

разборный



33 **Ножницы кухонные** DH-6002

разборный



34 **Кухонные ножницы Slim-Light** DH-3139

приспособление для  
отделения листьев от  
стебля, разборный



35 **Ножницы для зелени Shun** DM-7100

орехокол и  
открывалка,  
разборный



36 **Хозяйственные ножницы Shun** DM-7240

- 32 **Размер 23 см** Режущая кромка 8,5 см
- 33 **Размер 21,5 см** Режущая кромка 7,5 см с микронасечками
- 34 **Размер 18,5 см** Режущая кромка 7 см
- 35 **Размер 19 см** Режущая кромка 5 см
- 36 **Размер 23 см** Режущая кромка 7,5 см
- 37 **Размер 22,5 см** Режущая кромка 8,5 см

орехокол, открывашка,  
щелкунчик и открывалка,  
разборный



37 **Многофункциональные ножницы Shun** DM-7300



разборная / 9 уровней регулировки



reddot winner 2021

40 **Мельница для специй и трав "Le Moulin"** BK-0220

38 **Лезвие 12 см** Рукоятка 11,5 см  
пластиковым чехлом

39 **Лезвие 9 см** Рукоятка 9,5 см  
с деревянным чехлом

40 **Нержавеющая сталь/пластик** 5,5 x 18 см



38 **Нож для фруктов с пластмассовым чехлом** DH-3014



39 **Нож для фруктов KAI с деревянным чехлом** DG-3002



41 Сумка для ножей Shun, большая DM-0780



43 Сумка для ножей KAI, маленькая DM-0781

41 **Закрытый** 50 x 27 x 10 см  
**Открытый** 102 x 49 см  
 для 9 больших и 8 малых ножей

42 **Хлопок/Полиэстер**  
 различных размеров

43 **Закрытый** 46 x 16 x 7 см  
**Открытый** 46 x 47 см  
 для 4 больших и 3 малых ножей

44 **Вискоза**  
 с регулируемым ремешком на шее,  
 завязкой на поясе

45 **Хлопок/Полиэстер**  
 регулируемым ремешком на шее,  
 завязкой на поясе

46 **Хлопок** Женщин или мужчин  
 различных размеров



44 **Фартук повара Shun Classic Edition, черный** 457500600  
 45 **Фартук повара Tim Mälzer, серый** 467500000

Женщин или мужчин



42 Китель повара Shun



46 Майка Shun Polo

# ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НОЖНИЦЫ

- 1 **Размер 205 мм**
- 2 **Размер 230 мм**

## 7000

Профессиональные лезвия серии 7000 изготовлены из особо твердой нержавеющей стали (AUS-8A) с твердостью 58 ( $\pm 1$ ) HRC. Вся поверхность этих ножниц имеет матовую отделку, накладки на ручках выполнены из полиуретана. Запатентованный регулировочный винт "Duplex Interlock" обеспечивает постоянную регулировку натяжения.



1 **Ножницы 7205**



2 **Ножницы 7230**





- 3 **Размер 250 мм**
- 4 **Размер 250 мм**
- 5 **Размер 250 мм**
- 6 **Размер 250 мм**
- 7 **Размер 240 мм**

также модель для левшей



- 3 **Ножницы 7250**
- 4 **Ножницы 7250L Модель для левшей**
- 5 **Ножницы с микронасечками 7250SE**



- 6 **Ножницы Slim-Light 7250SL**



- 7 **Арамидные ножницы с микрорубчатым лезвием 7240AS**



8 **Ножницы** 7280

9 **Ножницы с микронасечками** 7280SE



10 **Ножницы** 7300

## 1000

Лезвия серии 1000 изготовлены из прочной, устойчивой к коррозии нержавеющей стали SUS420J2 и имеют твердость 50 ( $\pm 1$ ) по шкале Роквелл (HRC). Черные и серые ручки ножниц изготовлены из разного пластика. Универсальные по размеру эргономичные ручки обеспечивают чрезвычайно удобное и безопасное использование.



11 **Ножницы для шитья и вышивания** 1140ST

8 **Размер 280 мм**

9 **Размер 280 мм**

10 **Размер 300 мм**

11 **Размер 140 мм**

12 **Размер 165 мм**



12 **Швейные ножницы** 1165ST



13 **Ножницы для ткани** 1220ST



14 **Ножницы закройные** 1230ST

13 **Размер 220 мм**

14 **Размер 230 мм**

**ТОЧНОСТЬ  
УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ  
УДОБСТВО**



# V5000

Данная серия была специально разработана для универсального использования в быту. Лезвия изготовлены из нержавеющей специально разработанной стали NSS WR-2 с твердостью 56 ( $\pm 1$ ) HRC. Лезвия ножниц имеют сатинированную отделку. Регулировочный винт обеспечивает идеальную регулировку натяжения. Эргономичная ручка, доступная для каждой модели в двух цветах, изготовлена из эластомера, сохраняющего форму, и поэтому удобно и надежно прилегает к руке.

- 15 **Размер 135 мм**
- 16 **Размер 135 мм**
- 17 **Размер 165 мм**
- 18 **Размер 165 мм**
- 19 **Размер 210 мм**
- 20 **Размер 210 мм**



- 15 **Ножницы с футляром, синие** V5135B
- 16 **Ножницы с футляром, розовые** V5135P



- 17 **Ножницы с футляром, синие** V5165B
- 18 **Ножницы с футляром, розовые** V5165P



- 19 **Ножницы с футляром, синие** V5210B
- 20 **Ножницы с футляром, розовые** V5210P

# О КОМПАНИИ

**KAI Collection Шеф-ножи  
редакция 3.0 2024/РУС**

Издатель и ответственный  
за содержание:

**KAI EUROPE GmbH**

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

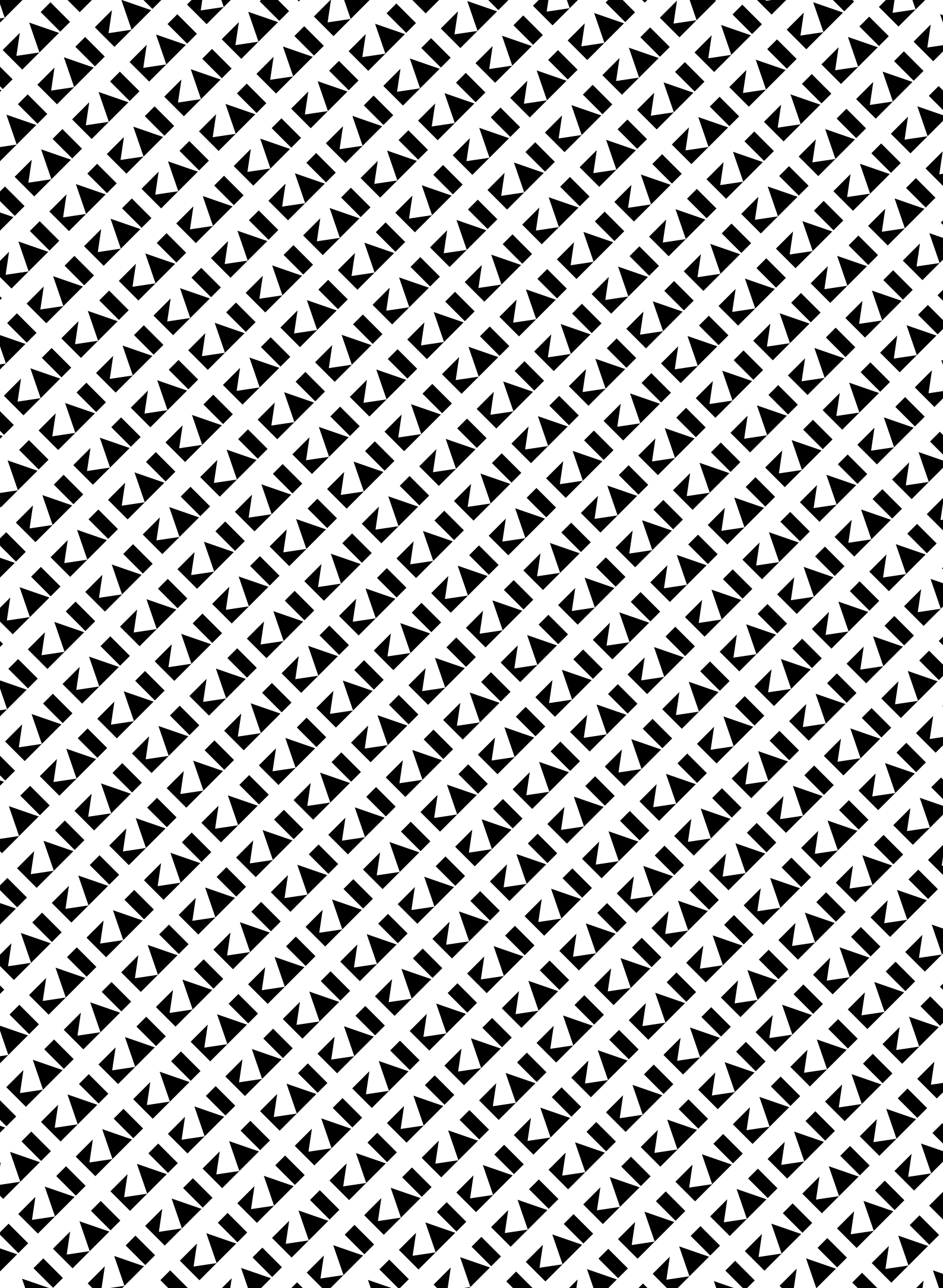
Художественное оформление:  
**@hereandnowstudios**

**www.kai-europe.com**

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

**© 2024 KAI EUROPE GmbH, германия  
Все права защищены.**

Вся информация предоставляется без каких-либо гарантий. Опечатки и ошибки могут быть в тексте.  
Не несем ответственность за правильность, полноту и актуальность представленной информации.





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

