



www.kai-europe.com
facebook.com/kaieurope
Instagram: @kai_europe



KAI X-MAS SELECTION

DREAMBOX

LIMITED EDITION 2024 SETS

ALLE ANGEBOTE DER KAI SELECTION SIND UNVERBINDLICH GÜLTIG BIS ZUM 31.12.2024

1



A

Santoku TDM-1702 +
Tim Mälzer Kochschürze

LI
MIT
ED

LIMITED TO 1.000 PIECES

B

Kochmesser TDM-1706 +
Tim Mälzer Kochschürze

1. SHUN PREMIER TIM MÄLZER

A

TDM1702-W24

2-teiliges Set mit
Santoku, Klingenlänge 18 cm
Tim Mälzer Kochschürze, grau

€ 229,-*

statt 261,50 EUR*

*Unverbindliche Preisempfehlung

B

TDM1706-W24

2-teiliges Set mit
Kochmesser, Klingenlänge 20 cm
Tim Mälzer Kochschürze, grau

€ 239,-*

statt 271,50 EUR*

*Unverbindliche Preisempfehlung

Bei unserem **Shun Premier Tim Mälzer-Set** könnt ihr zwischen einem **Santoku** und einem **Kochmesser** wählen. Ergänzt wird das Set durch die exklusive **Tim Mälzer Kochschürze**, der perfekte Begleiter für ambitionierte Köche und wahre Mälzer Fans. Sie bietet nicht nur Schutz beim Kochen, sondern ist auch komfortabel zu tragen.

Ein perfektes Geschenk für leidenschaftliche Köche oder einfach sich selbst.

MADE IN JAPAN

LI
MIT
ED

LIMITED TO 500 PIECES



2

2. SHUN CLASSIC WHITE

DM0702W-W24

2-teiliges Set mit
Santoku, Klingenlänge 18 cm
Kombi-Schleifstein, DM-0708
mit Körnung 300/1000



MADE IN JAPAN

Die Shun Classic White-Serie – ausgezeichnet mit dem **German Design Award 2021** – ist Dank ihres charakteristischen, seidenmatten Damaszener-Musters ein echter Hingucker. In Kombination mit dem eleganten, schlank zulaufenden Griff aus hellem Pakkaholz, ergibt sich ein ästhetisches Gesamtkonzept mit grundlegendem Anspruch an Qualität und Funktion. Das Set enthält das vielseitige **Santoku** sowie einen **Kombinationsschleifstein**, der durch die richtige Pflege für langanhaltende Freude und gleichbleibende Schnittqualität sorgt.

€ 225,-*

statt 302,50 EUR*

*Unverbindliche Preisempfehlung



3. SHUN CLASSIC WHITE

DM0705W-W24

2-teiliges Set mit
Brotmesser, Klingenlänge 23 cm
Klingenschutz, Größe L



MADE IN JAPAN

Als weiteres Shun Classic White-Set der diesjährigen Selection kommt ein unverzichtbares Duo für Brotliebhaber als praktisches Bundle:

Das Set besteht aus dem Shun Classic White **Brotmesser**, ideal zum mühelosen Schneiden selbst härtester Krusten, und dem dazu passenden **KAI Klingenschutz** für den sicheren Transport.

€ 229,-*

statt 253,95 EUR*

*Unverbindliche Preisempfehlung



LI
MIT
ED

LIMITED TO
500 PIECES

3



LI
MIT
ED

LIMITED TO 750 PIECES



4

TIM
TIM MÄLZER

4. KAMAGATA TIM MÄLZER

TMK-W24

3-teiliges Set mit
Kochmesser, Klingenlänge 20 cm
Officemesser, Klingenlänge 9,5 cm
Grubentuch, 100 x 50 cm

Die **Kamagata Tim Mälzer-Serie** überzeugt durch ausgezeichnete Funktionalität, hohen Qualitätsanspruch und minimalistische Ästhetik. Mit dem schnörkellosen Design fokussiert sich die Messerkollektion auf die wesentlichen Eigenschaften für effiziente Abläufe in der Küche.

Das Herzstück des Sets ist das universell einsetzbare **Kochmesser TMK-0706**. Mit seiner breiten Klinge eignet es sich perfekt zum Schneiden, Wiegen und Zerkleinern von Fleisch, Gemüse und Kräutern. Es ist die erste Wahl, wenn es um präzise Schnitte und sauberes Arbeiten in der Küche geht. Die Klingenform bietet dabei maximale Kontrolle, selbst bei großem Schneidegut.

Das kleinere **Officemesser TMK-0700E** ist die ideale Ergänzung. Mit seiner handlichen Größe und der spitzen Klinge ist es perfekt für filigrane Arbeiten geeignet. Ob das Schälen von Obst und Gemüse oder das Schneiden kleinerer Zutaten – das Officemesser ist vielseitig einsetzbar und ein unverzichtbarer Helfer für Detailarbeiten.

Ein besonderes Extra des Sets ist das hochwertige **Tim Mälzer Grubentuch**. In klassischem Blau gehalten, mit Tim Mälzer Bullen und dem allseits bekannten „USE AT YOUR OWN RISK“-Spruch, ist es nicht nur besonders praktisch, sondern auch extrem stylish. Ideal zum Abtrocknen von Händen und Messern oder zum schnellen Reinigen von Arbeitsflächen, bringt es rustikalen Charme in die Küche. Die robuste Qualität sorgt dafür, dass es lange hält und auch nach vielen Einsätzen in der Küche noch zuverlässig seinen Dienst erfüllt. Ein perfektes Trio.

€ 149,-*

statt 174,85 EUR*

*Unverbindliche Preisempfehlung

5

5. SHUN CLASSIC RED SANTOKU

DM-0717RD

Großes Santoku, Klingenlänge 19 cm
Limited Edition mit rot-gemasertem Griff

MADE IN JAPAN

Als besonderes Highlight präsentieren wir zum Ende des Jahres das neue **Shun Classic Red DM-0717RD**. Das exklusive, **große Santoku** vereint die bewährten Qualitäten der Shun Classic-Serie mit einem neuen, elegant rot-gemaserten Griff aus Pakkaholz als Limited Edition. Weltweit ist das Messer auf lediglich **3.000 Stück limitiert**. Durch die auf dem Bolster eingravierte Seriennummer wird jedes Messer zu einem Unikat und begehrten Sammlerstück.

Die äußerst scharfe Klinge besteht im Kern aus einem extrem harten VG-MAX-Stahl mit einer Härte von 61 (±1) HRC und wird von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt. Diese Kombination sorgt für eine äußerst stabile Klinge, die zugleich hart und elastisch ist – ideale Voraussetzungen für einen sauberen und präzisen Schnitt. Die beidseitig geschliffene Klinge ist besonders leicht und vereinfacht so das Arbeiten in der Küche.

Der spezielle rot-gemaserte Griff des **Shun Classic Red** ist, wie auch bei den regulären Messern der Shun Classic-Serie, aus Pakkaholz gefertigt. Durch die Behandlung mit ausgesuchten Harzen wird dieses äußerst geschmeidig, belastbar, langlebig und feuchtigkeitsresistent. Mit der traditionell japanischen Kastanienform des Messergriffs liegt das Santoku während des Schneidens angenehm in der Hand und gibt einen sicheren Halt.

€ 279,-*

*Unverbindliche Preisempfehlung

LI
MIT
ED

LIMITED TO
3.000 PIECES

旬
SHUN

6

FIRST TOUCH EXPERIENCE.

旬
SHUN



6. SHUN CLASSIC FIRST TOUCH

DM-0727

Santoku, Klingenlänge 14 cm

MADE IN JAPAN

Die Messer der Shun Classic-Serie sind mehr als nur einfache Kochmesser – sie sind eine Hommage an die japanische Schmiedekunst der Samurai. Mit einem eleganten Design und der überragenden Funktionalität verkörpert die Serie eine perfekte Balance zwischen Tradition und Innovation.

Das **Shun Classic »First Touch« Santoku** eignet sich hervorragend für all jene, die in die Welt der hochwertigen Küchenwerkzeuge eintauchen möchten. Die Santoku-Klingenform, die ihren Ursprung in Japan hat, zeichnet sich durch ihre enorme Vielseitigkeit aus. Der Name bedeutet wörtlich „Drei Tugenden“ und symbolisiert die ausgezeichneten Schneideigenschaften, die diese Klingensform bei Fisch, Fleisch und Gemüse besitzt. Das »First Touch« erfüllt seine Schneidaufgaben mit Präzision und Leichtigkeit.

€ 139,-*

statt 189,00 EUR*

*Unverbindliche Preisempfehlung



KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Straße 5, 42697 Solingen, Germany
+49 (0)212 23238-0, FAX -99, info@kai-europe.com
www.kai-europe.com

*Die Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers inkl. MwSt. Alle Angebote sind unverbindlich und nur im teilnehmenden Handel gültig. Nur solange der Vorrat reicht. Preis- sowie Produktabweichungen vorbehalten. Design **HEREANDNOW** Studio. © 2024, **KAI EUROPE GmbH**.

Händler: