



PREISLISTE · PRICELIST · LISTE DES PRIX





















COLLECTION

KOCHMESSER / KITCHEN KNIVES / COUTEAUX DE CUISINE













04/2025










ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/TTC |
|--|---|--|------------------|
|  | DM-0700 | Officemesser 3.5" (9 cm) Paring Knife 3.5" (9 cm) Couteau d'office 3.5" (9 cm) | € 115,00 |
|  | DM-0701 | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 135,00 |
|  | DM-0701L | Allzweckmesser 6" (15 cm), Linkshand Utility Knife 6" (15 cm), left-handed Couteau universel 6" (15 cm), pour gaucher | € 145,00 |
|  | DM-0702 | Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) | € 215,00 |
|  | DM-0702L | Santoku 7" (18 cm), Linkshand Santoku 7" (18 cm), left-handed Santoku 7" (18 cm), pour gaucher | € 225,00 |
|  | DM-0703 | Tranchiermesser 8" (20 cm) Carving Knife 8" (20 cm) Couteau à trancher 8" (20 cm) | € 199,00 |
|  | DM-0704 | Schinkenmesser 9" (23 cm) Slicing Knife 9" (23 cm) Couteau à jambon 9" (23 cm) | € 205,00 |
|  | DM-0705 | Brotmesser 9" (23 cm) Bread Knife 9" (23 cm) Couteau à pain 9" (23 cm) | € 229,00 |
|  | DM-0706 | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 225,00 |
|  | DM-0706L | Kochmesser 8" (20 cm), Linkshand Chef's Knife 8" (20 cm), left-handed Couteau de Chef 8" (20 cm), pour gaucher | € 235,00 |
|  | DM-0707 | Kochmesser 10" (25,5 cm) Chef's Knife 10" (25,5 cm) Couteau de Chef 10" (25,5 cm) | € 239,00 |
|  | DM-0709 | Fleischgabel 6.5" (16,5 cm) Carving Fork 6.5" (16,5 cm) Fourchette à rôti 6.5" (16,5 cm) | € 215,00 |
|  | DM-0710 | Ausbeinmesser 6" (15 cm) Boning Knife 6" (15 cm) Couteau à désosser 6" (15 cm) | € 175,00 |
|  | DM-0711 | Steakmesser 4.75" (12 cm) Steak Knife 4.75" (12 cm) Couteau à steak 4.75" (12 cm) | € 125,00 |
|  | DM-0712 | China Kochmesser 7" (18 cm) Chinese Chef's Knife 7" (18 cm) Couteau de cuisine chinois 7" (18 cm) | € 309,00 |
|  | DM-0714 | Gemüsemesser 3.25" (8,5 cm) Vegetable Knife 3.25" (8,5 cm) Couteau à légumes 3.25" (8,5 cm) | € 115,00 |
|  | DM-0715 | Schälmesser 2.5" (6,5 cm) Peeling Knife 2.5" (6,5 cm) Couteau à éplucher 2.5" (6,5 cm) | € 115,00 |
|  | DM-0716 | Allzweckmesser 4" (10 cm) Utility Knife 4" (10 cm) Couteau universel 4" (10 cm) | € 125,00 |
|  | DM-0717 | Großes Santoku 7.5" (19 cm) Wide Santoku 7.5" (19 cm) Grand Santoku 7.5" (19 cm) | € 265,00 |
|  | DM-0717RD* **LIMITED** | Shun Classic Red, Großes Santoku 7.5" (19 cm) Shun Classic Red, Wide Santoku 7.5" (19 cm) Shun Classic Red, Grand Santoku 7.5" (19 cm) | € 279,00 |
|  | DM-0718 | Santoku mit Kullenschliff 7" (18 cm) Scalloped Santoku 7" (18 cm) Santoku à lame alvéolée 7" (18 cm) | € 225,00 |
|  | DM-0719 | Kochmesser mit Kullenschliff 8" (20 cm) Scalloped Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef à lame alvéolée 8" (20 cm) | € 229,00 |
|  | DM-0720 | Schinkenmesser mit Kullenschliff 9" (23 cm) Scalloped Slicing Knife 9" (23 cm) Couteau à jambon à lame alvéolée 9" (23 cm) | € 219,00 |
|  | DM-0722 | Allzweckmesser mit Wellenschliff 6" (15 cm) Utility Knife with serrated edge 6" (15 cm) Couteau universel à lame crantée 6" (15 cm) | € 165,00 |
























* Limitiert auf 3.000 Exemplare weltweit | Limited to 3,000 pieces worldwide | Limité à 3.000 exemplaires au niveau mondial

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/ TTC |
|--|--|---|---------------------------------|
|  | DM-0723 | Kochmesser 6" (15 cm) Chef's Knife 6" (15 cm) Couteau de Chef 6" (15 cm) | € 199,00 |
|  | DM-0727 "FIRST TOUCH" | Santoku 5.5" (14 cm) Santoku 5.5" (14 cm) Santoku 5.5" (14 cm) | € 189,00 € 139,00 |
|  | DM-0728 | Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) | € 229,00 |
|  | DM-0735 | Schinkenmesser 12" (30,5 cm) Slicing Knife 12" (30,5 cm) Couteau à jambon 12" (30,5 cm) | € 195,00 |
|  | DM-0743 | Gokujo Ausbeinmesser 6.5" (16,5 cm) Gokujo Boning Knife 6.5" (16,5 cm) Couteau à désosser Gokujo 6.5" (16,5 cm) | € 185,00 |
|  | DM-0761 | Flexibles Filiermesser 7" (18 cm) Flexible Fillet Knife 7" (18 cm) Couteau flexible à fileter 7" (18 cm) | € 175,00 |
|  | DM-0768 | Fleischmesser 7" (18 cm) Slicing Knife 7" (18 cm) Couteau à trancher 7" (18 cm) | € 199,00 |
|  | DM-0772 | Kiritsuke 3.5" (9 cm) Kiritsuke 3.5" (9 cm) Kiritsuke 3.5" (9 cm) | € 139,00 |
|  | DM-0777 | Kiritsuke 6" (15 cm) Kiritsuke 6" (15 cm) Kiritsuke 6" (15 cm) | € 219,00 |
|  | DM-0771 | Kiritsuke 8" (20 cm) Kiritsuke 8" (20 cm) Kiritsuke 8" (20 cm) | € 259,00 |

SETS







| | | | |
|--|---|--|------------|
|  | TBS-0220* ***LIMITED** | Shun Kohen Anniversary Set beinhaltet / contains / contenant: Kochmesser 8" (20 cm) und Allzweckmesser 6" (15 cm) mit Lederscheide, in Aluminiumkoffer Chef's Knife 8" (20 cm) and Utility Knife 6" (15 cm) with leather sheath, in aluminum case Couteau de Chef 8" (20 cm) et Couteau universel 6" (15 cm) avec des etuis en cuir, dans un coffret en aluminium | € 1.100,00 |
|  | DMS-200 | Tranchier-Set DM-0703 + DM-0709 Carving Set DM-0703 + DM-0709 Set à découper DM-0703 + DM-0709 | € 385,00 |
|  | DMS-210 | Messer-Set DM-0700 + DM-0701 Knife Set DM-0700 + DM-0701 Set de couteaux DM-0700 + DM-0701 | € 245,00 |
|  | DMS-220 | Messer-Set DM-0701 + DM-0706 Knife Set DM-0701 + DM-0706 Set de couteaux DM-0701 + DM-0706 | € 345,00 |
|  | DMS-230 | Messer-Set DM-0701 + DM-0702 Knife Set DM-0701 + DM-0702 Set de couteaux DM-0701 + DM-0702 | € 335,00 |
|  | DMS-300 | Messer-Set DM-0700 + DM-0701 + DM-0706 Knife Set DM-0700 + DM-0701 + DM-0706 Set de couteaux DM-0700 + DM-0701 + DM-0706 | € 445,00 |
|  | DMS-310 | Messer-Set DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 Knife Set DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 Set de couteaux DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 | € 435,00 |
|  | DMS-400 | Steakmesser-Set (4 Stk. DM-0711) Steak Knife Set (4 pcs. DM-0711) Set de couteaux à steak (4 pcs. DM-0711) | € 465,00 |
|  | DM-0907 | Besteck-Set, Gabel + Steakmesser + Messerbänkchen Cutlery Set, Fork + Steak Knife + Knife rest Set de couverts, Fourchette + Couteau à steak + Repose-couteau | € 239,00 |

* Limitiert auf 3.000 Exemplare europaweit | Limited to 3,000 pieces across Europe | Limité à 3.000 exemplaires dans toute l'Europe

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/TTC |
|--|------------------|---|------------------|
| SHUN CLASSIC WHITE | | | |
|  | DM-0700W | Officemesser 3.5" (9 cm) Paring Knife 3.5" (9 cm) Couteau d'office 3.5" (9 cm) | € 125,00 |
|  | DM-0701W | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 145,00 |
|  | DM-0702W | Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) | € 225,00 |
|  | DM-0704W | Schinkenmesser 9" (23 cm) Slicing Knife 9" (23 cm) Couteau à jambon 9" (23 cm) | € 215,00 |
|  | DM-0705W | Brotmesser 9" (23 cm) Bread Knife 9" (23 cm) Couteau à pain 9" (23 cm) | € 239,00 |
|  | DM-0706W | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 235,00 |
| SHUN PRO SHO | | | |
|  | VG-2002 | Deba 6.5" (16,5 cm) Deba 6.5" (16,5 cm) Deba 6.5" (16,5 cm) | € 315,00 |
|  | VG-2003 | Deba 8.25" (21 cm) Deba 8.25" (21 cm) Deba 8.25" (21 cm) | € 319,00 |
|  | VG-2005 | Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) | € 305,00 |
|  | VG-2006 | Yanagiba 10.5" (27 cm) Yanagiba 10.5" (27 cm) Yanagiba 10.5" (27 cm) | € 319,00 |
|  | VG-2007 | Usuba 6.5" (16,5 cm) Usuba 6.5" (16,5 cm) Usuba 6.5" (16,5 cm) | € 309,00 |
| SHUN NAGARE BLACK | | | |
|  | NDC-0700S | Officemesser 3.5" (9 cm) Paring Knife 3.5" (9 cm) Couteau d'office 3.5" (9 cm) | € 309,00 |
|  | NDC-0701S | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 335,00 |
|  | NDC-0702S | Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) | € 455,00 |
|  | NDC-0704S | Schinkenmesser 9" (23 cm) Slicing Knife 9" (23 cm) Couteau à jambon 9" (23 cm) | € 445,00 |
|  | NDC-0705S | Brotmesser 9" (23 cm) Bread Knife 9" (23 cm) Couteau à pain 9" (23 cm) | € 459,00 |
|  | NDC-0706S | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 459,00 |
| SHUN NAGARE | | | |
|  | NDC-0700 | Officemesser 3.5" (9 cm) Paring Knife 3.5" (9 cm) Couteau d'office 3.5" (9 cm) | € 279,00 |
|  | NDC-0701 | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 299,00 |
|  | NDC-0702 | Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) | € 395,00 |
|  | NDC-0704 | Schinkenmesser 9" (23 cm) Slicing Knife 9" (23 cm) Couteau à jambon 9" (23 cm) | € 375,00 |
|  | NDC-0705 | Brotmesser 9" (23 cm) Bread Knife 9" (23 cm) Couteau à pain 9" (23 cm) | € 395,00 |
|  | NDC-0706 | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 395,00 |

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/TTC |
|--------------------|----------|--|------------------|
|--------------------|----------|--|------------------|

SHUN KAGEROU






| | | | |
|--|-----------------------------------|---|----------|
|  | DCC-0700 **NEW** | Officemesser 4" (10 cm) Paring Knife 4" (10 cm) Couteau d'office 4" (10 cm) | € 229,00 |
|  | DCC-0701 **NEW** | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 239,00 |
|  | DCC-0702 **NEW** | Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) | € 289,00 |
|  | DCC-0705 **NEW** | Brotmesser 9" (23 cm) Bread Knife 9" (23 cm) Couteau à pain 9" (23 cm) | € 289,00 |
|  | DCC-0706 **NEW** | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 299,00 |
|  | DCC-0742 **NEW** | Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) | € 269,00 |

SHUN PREMIER TIM MÄLZER




| | | | |
|--|------------------------------------|---|----------|
|  | TDM-1700 | Officemesser 4" (10 cm) Paring Knife 4" (10 cm) Couteau d'office 4" (10 cm) | € 155,00 |
|  | TDM-1701 | Allzweckmesser 6.5" (16,5 cm) Utility Knife 6.5" (16,5 cm) Couteau universel 6.5" (16,5 cm) | € 169,00 |
|  | TDM-1702 | Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) Santoku 7" (18 cm) | € 229,00 |
|  | TDM-1704 | Schinkenmesser 9.5" (24 cm) Slicing Knife 9.5" (24 cm) Couteau à jambon 9.5" (24 cm) | € 235,00 |
|  | TDM-1705 | Brotmesser 9" (23 cm) Bread Knife 9" (23 cm) Couteau à pain 9" (23 cm) | € 239,00 |
|  | TDM-1706 | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 239,00 |
|  | TDM-1709 | Fleischgabel 6.5" (16,5 cm) Carving Fork 6.5" (16,5 cm) Fourchette à rôtir 6.5" (16,5 cm) | € 209,00 |
|  | TDM-1715 | Schälmesser 2" (5 cm) Peeling Knife 2" (5 cm) Couteau à éplucher 2" (5 cm) | € 155,00 |
|  | TDM-1722 | Allzweckmesser mit Wellenschliff 6.5" (16,5 cm) Utility Knife with serrated edge 6.5" (16,5 cm) Couteau universel à lame crantée 6.5" (16,5 cm) | € 175,00 |
|  | TDM-1723 | Kochmesser 6" (15 cm) Chef's Knife 6" (15 cm) Couteau de Chef 6" (15 cm) | € 215,00 |
|  | TDM-1727 | Santoku 5.5" (14 cm) Santoku 5.5" (14 cm) Santoku 5.5" (14 cm) | € 215,00 |
|  | TDM-1742 | Nakiri 5.5" (14 cm) Nakiri 5.5" (14 cm) Nakiri 5.5" (14 cm) | € 235,00 |
|  | TDM-1785* **NEW** | Tantô 10" (25 cm) Tantô 10" (25 cm) Tantô 10" (25 cm) | € 299,00 |

* Limitiert auf 6.666 Exemplare weltweit | Limited to 6,666 pieces worldwide | Limité à 6.666 exemplaires au niveau mondial










SETS

| | | | |
|--|-----------------|---|----------|
|  | TDMS-220 | Messer-Set TDM-1701 + TDM-1706 Knife Set TDM-1701 + TDM-1706 Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1706 | € 389,00 |
|  | TDMS-230 | Messer-Set TDM-1701 + TDM-1702 Knife Set TDM-1701 + TDM-1702 Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1702 | € 379,00 |
|  | TDMS-400 | Steakmesser-Set (2 Stk. TDM-1711) Steak Knife Set (2 pcs. TDM-1711) Set de couteaux à steak (2 pcs. TDM-1711) | € 319,00 |
|  | TDM-0907 | Besteck-Set Gabel + Steakmesser Cutlery Set Fork + Steak Knife Set de couverts Fourchette + Couteau à steak | € 259,00 |
|  | TDM-0990 | Gabel-Set (2 Stk.) Fork Set (2 pcs.) Set de fourchettes (2 pcs.) | € 229,00 |

SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

| | | | |
|--|-----------------|---|----------|
|  | TMM-0700 | Officemesser 3.5" (9 cm) Paring Knife 3.5" (9 cm) Couteau d'office 3.5" (9 cm) | € 199,00 |
|  | TMM-0701 | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 219,00 |
|  | TMM-0702 | Santoku 8" (20 cm) Santoku 8" (20 cm) Santoku 8" (20 cm) | € 299,00 |

TIM MÄLZER KAMAGATA

| | | | |
|--|------------------|--|---------|
|  | TMK-0700 | Officemesser 3.75" (9,5 cm) Paring Knife 3.75" (9,5 cm) Couteau d'office 3.75" (9,5 cm) | € 699,5 |
|  | TMK-0700E | Officemesser 3.75" (9,5 cm) Paring Knife 3.75" (9,5 cm) Couteau d'office 3.75" (9,5 cm) | € 699,5 |
|  | TMK-0701 | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 799,5 |
|  | TMK-0701E | Allzweckmesser 6.25" (16 cm) Utility Knife 6.25" (16 cm) Couteau universel 6.25" (16 cm) | € 799,5 |
|  | TMK-0702 | Santoku 6.5" (16,5 cm) Santoku 6.5" (16,5 cm) Santoku 6.5" (16,5 cm) | € 94,95 |
|  | TMK-0704 | Schinkenmesser 9" (23 cm) Slicing Knife 9" (23 cm) Couteau à jambon 9" (23 cm) | € 94,95 |
|  | TMK-0705 | Brotmesser 9" (23 cm) Bread Knife 9" (23 cm) Couteau à pain 9" (23 cm) | € 999,5 |
|  | TMK-0706 | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 94,95 |
|  | TMK-0770 | Hybridkochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 999,5 |


SEKI MAGOROKU MASTER LINE – KANAME

| | | | |
|--|----------------|---|----------|
|  | AE-5500 | Kiritsuke 4.75" (12 cm) Kiritsuke 4.75" (12 cm) Kiritsuke 4.75" (12 cm) | € 219,00 |
|  | AE-5501 | Kiritsuke 6" (15 cm) Kiritsuke 6" (15 cm) Kiritsuke 6" (15 cm) | € 249,00 |
|  | AE-5502 | Kiritsuke 7.75" (19,5 cm) Kiritsuke 7.75" (19,5 cm) Kiritsuke 7.75" (19,5 cm) | € 275,00 |

SEKI MAGOROKU MASTER LINE – MIGAKI

| | | | |
|--|----------------------------------|---|----------|
|  | AE-5510 **NEW** | Gyuto 4.75" (12 cm) Gyuto 4.75" (12 cm) Gyuto 4.75" (12 cm) | € 375,00 |
|  | AE-5511 **NEW** | Gyuto 6" (15 cm) Gyuto 6" (15 cm) Gyuto 6" (15 cm) | € 400,00 |
|  | AE-5512 **NEW** | Gyuto 7.75" (19,5 cm) Gyuto 7.75" (19,5 cm) Gyuto 7.75" (19,5 cm) | € 435,00 |

SEKI MAGOROKU COMPOSITE

| | | | |
|--|-----------------|---|----------|
|  | MGC-0400 | Officemesser 3.5" (9 cm) Paring Knife 3.5" (9 cm) Couteau d'office 3.5" (9 cm) | € 189,00 |
|  | MGC-0401 | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 199,00 |
|  | MGC-0402 | Santoku 6.5" (16,5 cm) Santoku 6.5" (16,5 cm) Santoku 6.5" (16,5 cm) | € 255,00 |
|  | MGC-0406 | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 265,00 |
|  | MGC-0428 | Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) | € 255,00 |

SEKI MAGOROKU RED WOOD

| | | | |
|--|------------------|---|---------|
|  | MGR-0100P | Officemesser 4" (10 cm) Paring Knife 4" (10 cm) Couteau d'office 4" (10 cm) | € 62,50 |
|  | MGR-0150U | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 67,50 |
|  | MGR-0170S | Santoku 6.75" (17 cm) Santoku 6.75" (17 cm) Santoku 6.75" (17 cm) | € 82,50 |
|  | MGR-0150C | Kochmesser 6" (15 cm) Chef's Knife 6" (15 cm) Couteau de Chef 6" (15 cm) | € 82,50 |
|  | MGR-0200C | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 92,50 |
|  | MGR-0225B | Brotmesser 8.75" (22,5 cm) Bread Knife 8.75" (22,5 cm) Couteau à pain 8.75" (22,5 cm) | € 99,95 |
|  | MGR-0200L | Schinkenmesser 8" (20 cm) Slicing Knife 8" (20 cm) Couteau à jambon 8" (20 cm) | € 87,50 |
|  | MGR-0165U | Usuba 6.75" (17 cm) Usuba 6.75" (17 cm) Usuba 6.75" (17 cm) | € 92,50 |
|  | MGR-0210Y | Yanagiba 8.25" (21 cm) Yanagiba 8.25" (21 cm) Yanagiba 8.25" (21 cm) | € 82,50 |
|  | MGR-0240Y | Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) | € 92,50 |
|  | MGR-0155D | Deba 6.25" (15,5 cm) Deba 6.25" (15,5 cm) Deba 6.25" (15,5 cm) | € 99,95 |

SEKI MAGOROKU SHOSO

| | | | |
|--|----------------|--|---------|
|  | AB-5170 | Officemesser 3.5" (9 cm) Paring Knife 3.5" (9 cm) Couteau d'office 3.5" (9 cm) | € 49,95 |
|  | AB-5163 | Allzweckmesser 4.75" (12 cm) Utility Knife 4.75" (12 cm) Couteau universel 4.75" (12 cm) | € 52,50 |
|  | AB-5161 | Allzweckmesser 6" (15 cm) Utility Knife 6" (15 cm) Couteau universel 6" (15 cm) | € 54,95 |
|  | AB-5162 | Santoku 5.5" (14 cm) Santoku 5.5" (14 cm) Santoku 5.5" (14 cm) | € 67,50 |
|  | AB-5156 | Santoku 6.5" (16,5 cm) Santoku 6.5" (16,5 cm) Santoku 6.5" (16,5 cm) | € 72,50 |
|  | AB-5157 | Santoku mit Kullenschliff 6.5" (16,5 cm) Scalloped Santoku 6.5" (16,5 cm) Santoku à lame alvéolée 6.5" (16,5 cm) | € 77,50 |
|  | AB-5158 | Kochmesser 7" (18 cm) Chef's Knife 7" (18 cm) Couteau de Chef 7" (18 cm) | € 77,50 |
|  | AB-5159 | Kochmesser 8.25" (21 cm) Chef's Knife 8.25" (21 cm) Couteau de Chef 8.25" (21 cm) | € 79,95 |
|  | AB-5160 | Kochmesser 9.5" (24 cm) Chef's Knife 9.5" (24 cm) Couteau de Chef 9.5" (24 cm) | € 84,95 |
|  | AB-5167 | Brotmesser 8.25" (21 cm) Bread Knife 8.25" (21 cm) Couteau à pain 8.25" (21 cm) | € 74,95 |
|  | AB-5168 | Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) Nakiri 6.5" (16,5 cm) | € 74,95 |
|  | AB-5165 | China Kochmesser 6.5" (16,5 cm) Chinese Chef's Knife 6.5" (16,5 cm) Couteau de cuisine chinois 6.5" (16,5 cm) | € 84,95 |
|  | AK-1132 | Deba 7" (18 cm) Deba 7" (18 cm) Deba 7" (18 cm) | € 89,95 |
|  | AK-1134 | Yanagiba 8.25" (21 cm) Yanagiba 8.25" (21 cm) Yanagiba 8.25" (21 cm) | € 79,95 |
|  | AK-1135 | Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) | € 89,95 |

SEKI MAGOROKU SHOSO SETS

**51S-300**

Messer-Set AB-5163 + AB-5161 + AB-5158
 Knife Set AB-5163 + AB-5161 + AB-5158
 Set de couteaux AB-5163 + AB-5161 + AB-5158

€ 179,00

**51S-310**

Messer-Set AB-5163 + AB-5161 + AB-5156
 Knife Set AB-5163 + AB-5161 + AB-5156
 Set de couteaux AB-5163 + AB-5161 + AB-5156

€ 179,00

SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

**AK-1100**

Deba 4" (10 cm)
 Deba 4" (10 cm)
 Deba 4" (10 cm)

€ 64,95

**AK-1101**

Deba 6" (15 cm)
 Deba 6" (15 cm)
 Deba 6" (15 cm)

€ 82,50

**AK-1102**

Deba 6.5" (16,5 cm)
 Deba 6.5" (16,5 cm)
 Deba 6.5" (16,5 cm)

€ 92,50

**AK-1103**

Deba 7" (18 cm)
 Deba 7" (18 cm)
 Deba 7" (18 cm)

€ 97,50

**AK-1104**

Yanagiba 7" (18 cm)
 Yanagiba 7" (18 cm)
 Yanagiba 7" (18 cm)

€ 64,95

**AK-1105**

Yanagiba 8.25" (21 cm)
 Yanagiba 8.25" (21 cm)
 Yanagiba 8.25" (21 cm)

€ 77,50

**AK-1106**

Yanagiba 9.5" (24 cm)
 Yanagiba 9.5" (24 cm)
 Yanagiba 9.5" (24 cm)

€ 87,50

**AK-5073**

Deba 6" (15 cm), Linkshand
 Deba 6" (15 cm), left-handed
 Deba 6" (15 cm), pour gaucher

€ 54,95

**AK-5077**

Yanagiba 8.25" (21 cm), Linkshand
 Yanagiba 8.25" (21 cm), left-handed
 Yanagiba 8.25" (21 cm), pour gaucher

€ 49,95

SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

**KK-0027**

Yanagiba 10.5" (27 cm)
 Yanagiba 10.5" (27 cm)
 Yanagiba 10.5" (27 cm)

€ 129,00

**KK-0030**

Yanagiba 11.75" (30 cm)
 Yanagiba 11.75" (30 cm)
 Yanagiba 11.75" (30 cm)

€ 169,00

WASABI BLACK

**6710P**

Officemesser 4" (10 cm)
 Paring Knife 4" (10 cm)
 Couteau d'office 4" (10 cm)

€ 47,50

**6715U**

Allzweckmesser 6" (15 cm)
 Utility Knife 6" (15 cm)
 Couteau universel 6" (15 cm)

€ 49,95

**6716S**

Santoku 6.5" (16,5 cm)
 Santoku 6.5" (16,5 cm)
 Santoku 6.5" (16,5 cm)

€ 54,95

**6715C**

Kochmesser 6" (15 cm)
 Chef's Knife 6" (15 cm)
 Couteau de Chef 6" (15 cm)

€ 52,50

**6720C**

Kochmesser 8" (20 cm)
 Chef's Knife 8" (20 cm)
 Couteau de Chef 8" (20 cm)

€ 59,95

**6723C**

Kochmesser 9" (23 cm)
 Chef's Knife 9" (23 cm)
 Couteau de Chef 9" (23 cm)

€ 69,95

**6723B**

Brotmesser 9" (23 cm)
 Bread Knife 9" (23 cm)
 Couteau à pain 9" (23 cm)

€ 69,95

**6723L**

Schinkenmesser 9" (23 cm)
 Slicing Knife 9" (23 cm)
 Couteau à jambon 9" (23 cm)

€ 67,50

**6716N**

Nakiri 6.5" (16,5 cm)
 Nakiri 6.5" (16,5 cm)
 Nakiri 6.5" (16,5 cm)

€ 54,95

**6761F**






Flexibles Filiermesser 7" (18 cm)
 Flexible Fillet Knife 7" (18 cm)
 Couteau flexible à fileter 7" (18 cm)

€ 52,50

**6715Y**

Yanagiba 6.25" (15,5 cm)
 Yanagiba 6.25" (15,5 cm)
 Yanagiba 6.25" (15,5 cm)



€ 51,50

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/TTTC |
|--|--------------|--|-------------------|
|  | 6721Y | Yanagiba 8.25" (21 cm) Yanagiba 8.25" (21 cm) Yanagiba 8.25" (21 cm) | € 52,95 |
|  | 6724Y | Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) Yanagiba 9.5" (24 cm) | € 54,95 |
|  | 6710D | Deba 4.25" (10,5 cm) Deba 4.25" (10,5 cm) Deba 4.25" (10,5 cm) | € 49,95 |
|  | 6715D | Deba 6" (15 cm) Deba 6" (15 cm) Deba 6" (15 cm) | € 72,50 |
|  | 6721D | Deba 8.25" (21 cm) Deba 8.25" (21 cm) Deba 8.25" (21 cm) | € 67,50 |

SETS

| | | | |
|--|-------------------------|--|----------|
|  | 67S-300 | Messer-Set 6710P + 6715U + 6720C Knife Set 6710P + 6715U + 6720C Set de couteaux 6710P + 6715U + 6720C | € 149,00 |
|  | 67S-310 | Messer-Set 6710P + 6715U + 6716S Knife Set 6710P + 6715U + 6716S Set de couteaux 6710P + 6715U + 6716S | € 149,00 |
|  | 67S-400 | Steakmesser-Set (2 Stk. 6711S) Steak Knife Set (2 pcs. 6711S) Set de couteaux à steak (2 pcs. 6711S) | € 89,95 |
|  | DM-0781 EU67 | Messer-Set mit KAI Messertasche Knife Set with KAI Knife Bag Set de couteaux avec mallette à couteaux KAI mit / with / avec: 6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L | € 259,00 |
|  | DM-0781 JP67 | Messer-Set mit KAI Messertasche Knife Set with KAI Knife Bag Set de couteaux avec mallette à couteaux KAI mit / with / avec: 6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y | € 259,00 |





TIM MÄLZER JUNIOR

| | | | |
|--|-----------------|---|---------|
|  | TMJ-1000 | Junior Kochmesser 4.5" (11 cm) inkl. Fingerprotector und Messertasche Junior Kitchen Knife 4.5" (11 cm) incl. finger protector and knife bag Couteau de cuisine Junior 4.5" (11 cm) avec protège-doigts et mallette de rangement | € 42,50 |
|  | BB-0621 | Fingerprotector Finger Protector Protège-doigts | € 7,50 |







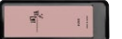

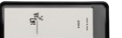

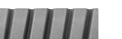




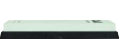









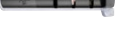
MICHEL BRAS QUOTIDIEN






| | | | |
|--|----------------|---|----------|
|  | BK-0025 | Officemesser Quotidien No.1 3" (7,5 cm) Paring Knife Quotidien No.1 3" (7,5 cm) Couteau d'office Quotidien No.1 3" (7,5 cm) | € 140,00 |
|  | BK-0026 | Allzweckmesser Quotidien No.2 4.75" (12 cm) Utility Knife Quotidien No.2 4.75" (12 cm) Couteau universel Quotidien No.2 4.75" (12 cm) | € 155,00 |
|  | BK-0027 | Allzweckmesser Quotidien No.3 6" (15 cm) Utility Knife Quotidien No.3 6" (15 cm) Couteau universel Quotidien No.3 6" (15 cm) | € 165,00 |

PURE KOMACHI 2



















| | | | |
|--|-----------------|--|----------|
|  | AB-5702 | Santoku 6" (15 cm) Santoku 6" (15 cm) Santoku 6" (15 cm) | € 199,50 |
|  | AB-5704 | Schinkenmesser 9" (23 cm) Slicing Knife 9" (23 cm) Couteau à jambon 9" (23 cm) | € 24,95 |
|  | AB-5706 | Kochmesser 8" (20 cm) Chef's Knife 8" (20 cm) Couteau de Chef 8" (20 cm) | € 26,50 |
|  | ABS-0310 | Starter-Messer-Set AB-5700 + AB-5701 + AB-5723 Knife Set AB-5700 + AB-5701 + AB-5723 Set de couteaux AB-5700 + AB-5701 + AB-5723 | € 499,50 |

SCHÄRFEN & PFLEGEN / SHARPENING & CARE / AIGUISAGE & ENTRETIEN













| | | | |
|--|----------------------------------|---|----------|
|  | DM-0708 | Shun Kombi-Schleifstein, Körnung: 300/1000 Shun Combination Whetstone, Grain: 300/1000 Shun Pierre à aiguiser, grain: 300/1000 | € 77,50 |
|  | DM-0400 | Shun Kombi-Schleifstein, Körnung: 1000/4000 Shun Combination Whetstone, Grain: 1000/4000 Shun Pierre à aiguiser, grain: 1000/4000 | € 189,00 |
|  | AP-0340 **NEW** | Shun Diamant-Schleifstein #220 Shun Diamond Grindstone #220 Shun Pierre à aiguiser diamant #220 | € 269,00 |
|  | AP-0341 **NEW** | Shun Diamant-Schleifstein #1000 Shun Diamond Grindstone #1000 Shun Pierre à aiguiser diamant #1000 | € 269,00 |
|  | AP-0342 **NEW** | Shun Diamant-Schleifstein #4000 Shun Diamond Grindstone #4000 Shun Pierre à aiguiser diamant #4000 | € 299,00 |
|  | AP-0343 **NEW** | Shun Diamant-Schleifstein #8000 Shun Diamond Grindstone #8000 Shun Pierre à aiguiser diamant #8000 | € 299,00 |
|  | AP-0331 | Seki Magoroku Schleifstein, Körnung: 2000 Seki Magoroku Whetstone, Grain: 2000 Seki Magoroku Pierre à aiguiser, grain: 2000 | € 64,95 |
|  | AP-0332 | Seki Magoroku Schleifstein, Körnung: 4000 Seki Magoroku Whetstone, Grain: 4000 Seki Magoroku Pierre à aiguiser, grain: 4000 | € 69,95 |
|  | AP-0333 | Seki Magoroku Schleifstein, Körnung: 8000 Seki Magoroku Whetstone, Grain: 8000 Seki Magoroku Pierre à aiguiser, grain: 8000 | € 84,95 |
|  | AP-0334 | Seki Magoroku Kombi-Schleifstein, Körnung: 1000/4000 Seki Magoroku Combination Whetstone, Grain: 1000/4000 Seki Magoroku Pierre à aiguiser, grain: 1000/4000 | € 79,95 |
|  | AP-0335 | Seki Magoroku Begradigungsstein Seki Magoroku Flattening Stone Seki Magoroku Pierre d'aplanissement | € 49,95 |
|  | AP-0305 | Kombi-Schleifstein, Körnung: 400/1000 Combination Whetstone, Grain: 400/1000 Pierre à aiguiser, grain: 400/1000 | € 42,50 |
|  | AP-0304 | Schleifstein, Körnung: 3000 Whetstone, Grain: 3000 Pierre à aiguiser, grain: 3000 | € 42,50 |
|  | AP-0316 | Kombi-Schleifstein, Körnung: 3000/6000 Combination Whetstone, Grain: 3000/6000 Pierre à aiguiser, grain: 3000/6000 | € 64,95 |
|  | WS-0800 | Schleifstein, Körnung: 800 Whetstone, Grain: 800 Pierre à aiguiser, grain: 800 | € 54,95 |
|  | WS-3000 | Schleifstein, Körnung: 3000 Whetstone, Grain: 3000 Pierre à aiguiser, grain: 3000 | € 74,95 |
|  | AP-0306 | Diamant-Schleifstein, Körnung vgl. mit 3000 Diamond Grindstone, Grain comparable with 3000 Pierre à aiguiser diamant, grain comparable au 3000 | € 54,95 |
|  | AP-0327 | Schärfhilfe für symmetrisch geschliffene Klingen, Nylon Sharpening Aid for symmetrical blades, Nylon Aide pour aiguisage pour les lames symétriques, Nylon | € 8,95 |
|  | AP-118 | Elektrischer Messerschärfer Electrical Knife Sharpener Aiguseur électrique | € 109,00 |
|  | AP-118S | Elektrisches Messerschärfer-Set AP-118 + APF-118 Electrical Knife Sharpener Set AP-118 + APF-118 Set aiguseur électrique AP-118 + APF-118 | € 129,00 |
|  | APF-118 | Poliereinheit für AP-118 Polishing Unit for AP-118 Module de polissage pour AP-118 | € 24,50 |
|  | APF-118-A | Poliereinheit für AP-118 (Vorgängermodell) Polishing Unit for AP-118 (previous model) Module de polissage pour AP-118 (modèle précédent) | € 24,50 |
|  | APR-118 | Ersatzschleifeinheit für AP-118 Replacement Unit for AP-118 Module de rechange avec molettes pour AP-118 | € 24,50 |
|  | APR-118-A | Ersatzschleifeinheit für AP-118 (Vorgängermodell) Replacement Unit for AP-118 (previous model) Module de rechange avec molettes pour AP-118 (modèle précédent) | € 24,50 |
|  | AP-0308 | Seki Magoroku Diamant- und Keramikschärfer für beidseitig geschliffene Klingen Seki Magoroku diamond and ceramic Sharpener for blades ground on both sides Aiguseur diamant et céramique Seki Magoroku pour lames affûtées des deux côtés | € 27,50 |
|  | AP-0162 | Seki Magoroku Diamant- und Keramikschärfer für einseitig geschliffene Klingen Seki Magoroku diamond and ceramic Sharpener for blades ground on one side Aiguseur diamant et céramique Seki Magoroku pour lames affûtées d'un seul côté | € 27,50 |

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/ TTC |
|--|------------------|---|-------------------|
|  | CK-S | Klingenschutz, Größe S (17 x 4,8 cm) Bladeguard, Size S (17 x 4,8 cm) Etui protège-lame, Taille S (17 x 4,8 cm) | € 1995 |
|  | CK-M | Klingenschutz, Größe M (24 x 6 cm) Bladeguard, Size M (24 x 6 cm) Etui protège-lame, Taille M (24 x 6 cm) | € 22,50 |
|  | CK-L | Klingenschutz, Größe L (32 x 6 cm) Bladeguard, Size L (32 x 6 cm) Etui protège-lame, Taille L (32 x 6 cm) | € 24,95 |
|  | 425390000 | Klingenpflege-Set, Kamelien-Öl + Pflgetuch Knife Care Kit: camellia oil + microfibre cloth Kit d'entretien des lames, huile de camélia + tissu d'entretien | € 34,95 |
|  | 410090001 | Streichriemen-Set, Streichriemen (Leder: 20,5 x 4 cm) + Poliercreme Strop Set, Leather Strop (20,5 x 4 cm) + Polishing Paste Set de cuir à rasoir, cuir à rasoir (Cuir: 20,5 x 4 cm) + crème de polissage | € 8995 |






SCHNEIDBRETTER & MESSERBLÖCKE / CUTTING BOARDS & KNIFE BLOCKS / PLANCHES & PORTE-COUTEAUX
























| | | | |
|--|-----------------------------|---|----------|
|  | DM-0795 | Hackblock, Eiche (Kopfholz) Cutting Board, Oak Bloc à hacher, Chêne | € 17900 |
|  | DM-0789 | Hackbrett, Eiche Cutting Board, Oak Bloc à hacher, Chêne | € 13900 |
|  | DM-0789DM SET1 | Hackbrett im Set Cutting Board Set Set bloc à hacher et couteaux mit / with / avec: Shun DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 | € 55900 |
|  | DM-0809* | Blockbrett, Walnuss Cutting Board, Walnut Planche, Noyer | € 34900 |
|  | DM-0814 | Shun Schneidbrett Hinoki, Größe S Shun Cutting Board Hinoki, Size S Shun planche à découper Hinoki, Taille S | € 32,50 |
|  | DM-0816 | Shun Schneidbrett Hinoki, Größe M Shun Cutting Board Hinoki, Size M Shun planche à découper Hinoki, Taille M | € 52,50 |
|  | DM-0817 | Shun Schneidbrett Hinoki, Größe L Shun Cutting Board Hinoki, Size L Shun planche à découper Hinoki, Taille L | € 75,00 |
|  | DM-0818 | Shun Wendebrett Hinoki D-Type (rückseitig mit Safrinne) Shun reversible Cutting Board Hinoki D-Type (backside with juice groove) Shun planche à découper Hinoki forme D (avec une rainure pour récupérer le jus) | € 11900 |
|  | DM-0812 | Shun Schneidbrett Hinoki, Oval, Größe M Shun Cutting Board Hinoki, Oval, Size M Shun planche à découper Hinoki, Ovale, Taille M | € 8900 |
|  | DM-0813 | Shun Schneidbrett Hinoki, Oval, Größe L Shun Cutting Board Hinoki, Oval, Size L Shun planche à découper Hinoki, Ovale, Taille L | € 125,00 |
|  | BZ-0043 | Flexible Schneidmatte, schwarz, Größe L Flexible Cutting Mat, black, Size L Planche à découper flexible, noire, Taille L | € 16,95 |
|  | AP-5350 ***NEW*** | Seki Magoroku Master Line Messerblock, für 3 Messer Seki Magoroku Master Line Knife Block, for 3 knives Seki Magoroku Master Line Porte-couteaux, pour 3 couteaux | € 49900 |
|  | STH-5 | Messerblock "Stonehenge", Walnuss/Edelstahl "Stonehenge" Knife Block, Walnut/Stainless steel Porte-couteaux "Stonehenge", Noyer/Acier | € 44900 |
|  | STH-4 | Messerblock "Stonehenge", Walnuss/Granit "Stonehenge" Knife Block, Walnut/Granite Porte-couteaux "Stonehenge", Noyer/Granite | € 49900 |
|  | STH-3 | Messerblock "Stonehenge", Eiche/Edelstahl "Stonehenge" Knife Block, Oak/Stainless steel Porte-couteaux "Stonehenge", Chêne/Acier | € 32900 |
|  | DM-0805 | Messerblock, Eiche Knife Block, Oak Porte-couteaux, Chêne | € 29900 |
|  | DM-0806 | Messerblock, Walnuss Knife Block, Walnut Porte-couteaux, Noyer | € 31900 |
|  | DM-0821 | Messerblock, Eiche Knife Block, Oak Porte-couteaux, Chêne | € 12900 |




















* Limitiert auf 200 Stück pro Jahr | Limited to 200 pieces per year | Limité à 200 pièces par an

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/TTC |
|--|------------------|---|------------------|
|  | STH-3.3 | Messerblock "Stonehenge", Eiche/Granit, klein "Stonehenge" Knife Block, Oak/Granite, small Porte-couteaux "Stonehenge", Chêne/Granite, petit modèle | € 289,00 |
|  | STH-4.1 | Messerblock "Stonehenge", Walnuss/Edelstahl, klein "Stonehenge" Knife Block, Walnut/Stainless steel, small Porte-couteaux "Stonehenge", Noyer/Acier, petit modèle | € 269,00 |
|  | STH-4.3 | Messerblock "Stonehenge", Walnuss/Granit, klein "Stonehenge" Knife Block, Walnut/Granite, small Porte-couteaux "Stonehenge", Noyer/Granite, petit modèle | € 289,00 |
|  | DM-0794SB | Messerblock, Eiche/Granit, drehbar Knife Block, Oak/Granite, rotating Porte-couteaux, Chêne/Granite, rotatif | € 475,00 |
|  | DM-0799 | Messerblock, Walnuss/Granit, drehbar Knife Block, Walnut/Granite, rotating Porte-couteaux, Noyer/Granite, rotatif | € 519,00 |
|  | DM-0800 | Holz-Magnetleiste, Eiche Magnetic Knife Holder, Oak Barre magnétique, Chêne | € 139,00 |
|  | DM-0807 | Holz-Magnetleiste, Walnuss Magnetic Knife Holder, Walnut Barre magnétique, Noyer | € 169,00 |
|  | DM-0819 | Messerblock Cube, Buche Cube Knife Block, Beech Bloc couteaux Cube, Hêtre | € 89,95 |
|  | DM-0803 | C-Messerblock, Eiche C Knife Block, Oak Bloc couteaux C, Chêne | € 149,00 |
|  | DM-0810 | Messerblock, Walnuss Knife Block, Walnut Bloc couteaux, Noyer | € 199,00 |
|  | 6600BN | Messerblock Knife Block Bloc couteaux | € 169,00 |
|  | 6799 | Messerblock, bestückt Knife Block, equipped Bloc couteaux, avec couteaux mit / with / avec: Wasabi 6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y | € 529,00 |





















KÜCHENHELFER & ZUBEHÖR / KITCHEN AIDS & ACCESSORIES / USTENSILES DE CUISINE

| | | | |
|--|----------------|---|----------|
|  | DH-3107 | T-Schäler, extra breit T-Peeler Eplucheur T | € 24,95 |
|  | DH-6001 | I-Schäler I-Peeler Eplucheur I | € 17,95 |
|  | DH-6000 | T-Schäler T-Peeler Eplucheur T | € 17,95 |
|  | DH-3301 | T-Schäler mit 2 Klingenaufsätzen T-Peeler with 2 blades Eplucheur T avec 2 lames | € 39,95 |
|  | BK-0204 | T-Schäler mit 4 Klingenaufsätzen T-Peeler with 4 blades Eplucheur T avec 4 lames | € 120,00 |
|  | BK-0201 | I-Schäler mit 2 Klingenaufsätzen I-Peeler with 2 blades Eplucheur I avec 2 lames | € 100,00 |
|  | DM-0900 | Shun Mikroreibe mit Holzpinsel, Edelstahl Shun Micro Grater with wooden brush, Stainless Steel Râpe micro Shun avec pinceau en bois, acier inoxydable | € 95,00 |
|  | BC-0751 | Shun Fischgrätenzange Shun Fishbone Tongs Pincés à arêtes Shun | € 39,90 |
|  | DH-6006 | Fischschupper Fish Scaler Ecailleur | € 12,95 |

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/TTC |
|--|----------------|---|------------------|
|  | PG-0001 | Feine Reibe & Zester, Ichimatsu, grau Fine Grater & Zester, Ichimatsu, grey Râpe fine & zesteur, Ichimatsu, gris | € 2995 |
|  | PG-0002 | 2-Wege-Reibe, Kanokoshibori, grün Ribbon Grater, Kanokoshibori, green Râpe ruban, Kanokoshibori, vert | € 2995 |
|  | PG-0003 | Julienne-Reibe, Yabanemonya, pink Julienne Grater, Yabanemonya, pink Râpe à julienne, Yabanemonya, rose | € 2995 |
|  | BP-0021 | JANUS Reibe, schwarz JANUS Grater, black JANUS Râpe, noire | € 7995 |
|  | BP-0022 | JANUS Reibe, weiß JANUS Grater, white JANUS Râpe, blanche | € 7995 |
|  | DH-5705 | Julienne-Reibe mit Holzpinsel, grob Julienne Grater with wooden brush, rough Râpe à julienne avec pinceau en bois, grossière | € 2695 |
|  | DH-5704 | Reibe, fein/sehr fein Grater, fine/very fine Râpe, fine/très fine | € 3295 |
|  | DH-8037 | Mini-Edelstahlreibe Small stainless steel grater Mini-râpe acier inoxydable | € 990 |
|  | DH-8038 | Holzpinsel Wooden brush Pinceau en bois | € 4,50 |
|  | DH-3118 | Kleiner Schneebesen Small Whisk Mini-fouet | € 11,50 |
|  | DH-3119 | Tellerbesen Flat Whisk Fouet plat | € 11,90 |
|  | DH-3144 | Schmaler Schneebesen Slim Whisk Fouet "slim" | € 14,50 |
|  | BK-0212 | Mikroreibe, Hobel Micro Grater, slicer Râpe Micro | € 200,00 |
|  | BK-0214 | Wechselaufsatz No.1, extra fein Changeable Blade No.1, extra fine Lame interchangeable No.1, extra fine | € 40,00 |
|  | BK-0215 | Wechselaufsatz No.2, fein Changeable Blade No.2, fine Lame interchangeable No.2, fine | € 40,00 |
|  | BK-0216 | Wechselaufsatz No.3, grob Changeable Blade No.3, coarse Lame interchangeable No.3, grossière | € 40,00 |
|  | BK-0217 | Wechselaufsatz No.4, Hobel Changeable Blade No.4, slicer Lame interchangeable No.4, micro | € 80,00 |
|  | BK-0218 | Wechselaufsatz No.5, Julienne 2 mm Changeable Blade No.5, Julienne 2 mm Lame interchangeable No.5, Julienne 2 mm | € 30,00 |
|  | BK-0219 | Wechselaufsatz No.6, Julienne 1 mm Changeable Blade No.6, Julienne 1 mm Lame interchangeable No.6, Julienne 1 mm | € 30,00 |
|  | BK-0221 | Reiben und Julienne Set mit 5 Wechselaufsätzen Grater Set incl. 5 changeable blades Set Râpe & julienne avec 5 lames interchangeables beinhaltet / contains / contient: BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219 | € 300,00 |
|  | DH-3018 | Zitronenpresse Lemon Squeezer Presse citron | € 2495 |
|  | DH-3017 | Grapefruitpresse Grapefruit Squeezer Presse agrumes | € 2795 |
|  | DH-3020 | Mörser mit Holzstößel Mortar with wooden pestle Mortier avec pilon en bois | € 2995 |

| Typ / Type / Série | Art.-No. | Beschreibung / Description / Description | UVP/ MSRP/TTC |
|---|-------------------------------|---|---|
|  | BP-0023 | DIRK Küchenschere, schwarz 8.25" (21 cm) DIRK Kitchen Scissors, black 8.25" (21 cm) DIRK Ciseaux de cuisine, noir 8.25" (21 cm) | € 4995 |
|  | BP-0024 | DIRK Küchenschere, weiß 8.25" (21 cm) DIRK Kitchen Scissors, white 8.25" (21 cm) DIRK Ciseaux de cuisine, blanc 8.25" (21 cm) | € 4995 |
|  | BK-0202 | Küchenschere, klein 8" (20 cm) Kitchen Scissors, small 8" (20 cm) Ciseaux de cuisine, petit modèle 8" (20 cm) | € 44,00 |
|  | BK-0203 | Küchenschere, groß 9" (23 cm) Kitchen Scissors, large 9" (23 cm) Ciseaux de cuisine, grand modèle 9" (23 cm) | € 80,00 |
|  | DH-3139 | Küchenschere Slim-Light 7.25" (18,5 cm) Kitchen Scissors Slim-Light 7.25" (18,5 cm) Ciseaux de cuisine Slim-Light 7.25" (18,5 cm) | € 2495 |
|  | DH-6002 | Küchenschere 8.5" (21,5 cm) Kitchen Scissors 8.5" (21,5 cm) Ciseaux de cuisine 8.5" (21,5 cm) | € 3495 |
|  | DM-7100 | Shun Kräuterschere 7.5" (19 cm) Shun Herbs Scissors 7.5" (19 cm) Ciseaux pour herbes Shun 7.5" (19 cm) | € 5995 |
|  | DM-7240 | Shun Haushaltsschere 9" (23 cm) Shun Household Scissors 9" (23 cm) Ciseaux universels Shun 9" (23 cm) | € 10900 |
|  | DM-7300 | Shun Mehrzweckschere 8.75" (22,5 cm) Shun Multipurpose Scissors 8.75" (22,5 cm) Ciseaux multifonction Shun 8.75" (22,5 cm) | € 6995 |
|  | DH-3014 | Früchtemesser mit Kunststoffscheide 4.75" (12 cm) Fruit Knife with plastic sheath 4.75" (12 cm) Couteau à fruits avec fourreau en plastique 4.75" (12 cm) | € 1695 |
|  | DG-3002 | KAI Früchtemesser mit Holzscheide 3.5" (9 cm) KAI Fruit Knife with sheath 3.5" (9 cm) Couteau à fruits KAI avec fourreau en bois 3.5" (9 cm) | € 1695 |
|  | BK-0220 | Gewürz- & Kräutermühle "Le Moulin" Spice / Herb Mill "Le Moulin" Moulin à herbes et épices "Le Moulin" | € 150,00 |
|  | DM-0780 | Shun Messertasche, groß Shun Knife Bag, large Mallette à couteaux Shun, grand modèle | € 12900 |
|  | DM-0781 | KAI Messertasche, klein KAI Knife Bag, small Mallette à couteaux KAI, petit modèle | € 6900 |
|  | 457500600 | Kochschürze Shun Classic Edition, schwarz Shun Classic Edition Apron, black Tablier de cuisine Shun Classic Edition, noir | € 2995 |
|  | 467500000 | Kochschürze Tim Mälzer Edition, grau Tim Mälzer Edition Apron, grey Tablier de cuisine Tim Mälzer Edition, gris | € 32,50 |
|  | Shun Kochjacke | Shun Kochjacke in Größe S, M, L, XL, XXL, XXXL Shun Chef's Coat in size S, M, L, XL, XXL and XXXL Veste de chef Shun en taille S, M, L, XL, XXL et XXXL | S - XL € 85,00 XXL € 89,00 XXXL € 95,00 |
|  | Shun Polo Shirt Ladies | Shun Polo Shirt in Größe S, M und L Shun Polo Shirt in size S, M and L Polo Shun en taille S, M et L | € 32,50 |
|  | Shun Polo Shirt Men | Shun Polo Shirt in Größe M, L, XL und XXL Shun Polo Shirt in size M, L, XL und XXL Polo Shun en taille M, L, XL et XXL | € 32,50 |

HAUSHALTSSCHEREN / SCISSORS / CISEAUX

| | | | |
|--|---------------|--|----------|
|  | 7205 | Schere 8" (205 mm) Shears 8" (205 mm) Ciseaux 8" (205 mm) | € 102,00 |
|  | 7230 | Schere 9" (230 mm) Shears 9" (230 mm) Ciseaux 9" (230 mm) | € 105,00 |
|  | 7250 | Schere 10" (250 mm) Shears 10" (250 mm) Ciseaux 10" (250 mm) | € 109,00 |
|  | 7250L | Schere 10" (250 mm), Linkshand Shears 10" (250 mm), left-handed Ciseaux 10" (250 mm), pour gaucher | € 124,00 |
|  | 7250SE | Schere 7250 mit Mikroverzahnung 10" (250 mm) Shears 7250 with serrated blade 10" (250 mm) Ciseaux 7250 à lame microdentée 10" (250 mm) | € 116,00 |
|  | 7250SL | Schere 7250 Slim-Light 10" (250 mm) Shears 7250 Slim-Light 10" (250 mm) Ciseaux 7250 Slim-Light 10" (250 mm) | € 109,00 |
|  | 7240AS | Aramidschere mit Mikroverzahnung 9.5" (240 mm) Aramid Shears with micro serrated blade 9.5" (240 mm) Ciseaux pour Aramide à lame microdentée 9.5" (240 mm) | € 136,00 |
|  | 7280 | Schere 11" (280 mm) Shears 11" (280 mm) Ciseaux 11" (280 mm) | € 130,00 |
|  | 7280SE | Schere 7280 mit Mikroverzahnung 11" (280 mm) Shears 7280 with micro serrated blade 11" (280 mm) Ciseaux 7280 à lame microdentée 11" (280 mm) | € 136,00 |
|  | 7300 | Schere 12" (300 mm) Shears 12" (300 mm) Ciseaux 12" (300 mm) | € 139,00 |
|  | 1140ST | Stickschere 5.5" (140 mm) Embroidery scissors 5.5" (140 mm) Ciseaux de broderie 5.5" (140 mm) | € 14,95 |
|  | 1165ST | Nähschere 6.5" (165 mm) Sewing scissors 6.5" (165 mm) Ciseaux de couture 6.5" (165 mm) | € 15,95 |
|  | 1220ST | Stoffschere 8.5" (220 mm) Textile scissors 8.5" (220 mm) Ciseaux pour textile 8.5" (220 mm) | € 19,95 |
|  | 1230ST | Zuschneideschere 9" (230 mm) Tailoring scissors 9" (230 mm) Ciseaux de tailleur 9" (230 mm) | € 20,95 |
|  | V5135B | Schere mit Schneidenschutz 5.5" (135 mm) Scissors with Blade Guard 5.5" (135 mm) Ciseaux avec étui de protection 5.5" (135 mm) | € 21,95 |
|  | V5165B | Schere mit Schneidenschutz 6.5" (165 mm) Scissors with Blade Guard 6.5" (165 mm) Ciseaux avec étui de protection 6.5" (165 mm) | € 24,95 |
|  | V5210B | Schere mit Schneidenschutz 8" (210 mm) Scissors with Blade Guard 8" (210 mm) Ciseaux avec étui de protection 8" (210 mm) | € 31,95 |
|  | V5135P | Schere mit Schneidenschutz 5.5" (135 mm) Scissors with Blade Guard 5.5" (135 mm) Ciseaux avec étui de protection 5.5" (135 mm) | € 21,95 |
|  | V5165P | Schere mit Schneidenschutz 6.5" (165 mm) Scissors with Blade Guard 6.5" (165 mm) Ciseaux avec étui de protection 6.5" (165 mm) | € 24,95 |
|  | V5210P | Schere mit Schneidenschutz 8" (210 mm) Scissors with Blade Guard 8" (210 mm) Ciseaux avec étui de protection 8" (210 mm) | € 31,95 |



KAI EUROPE GmbH

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

KAI FRANCE SARL

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



www.kai-europe.com

Die UVP ist eine unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers und versteht sich inkl. der gesetzlichen MWST. Preis- sowie Produktabweichungen sind vorbehalten. Alle Angebote sind freibleibend gültig. | MSRP is a non-binding recommended retail price including VAT. Variations of prices and products are reserved. Offers of any kind shall be non-binding. | Le prix TTC est un prix conseillé toutes taxes comprises. Les mentions de prix et de produits sont indiquées sous réserve de changement.