



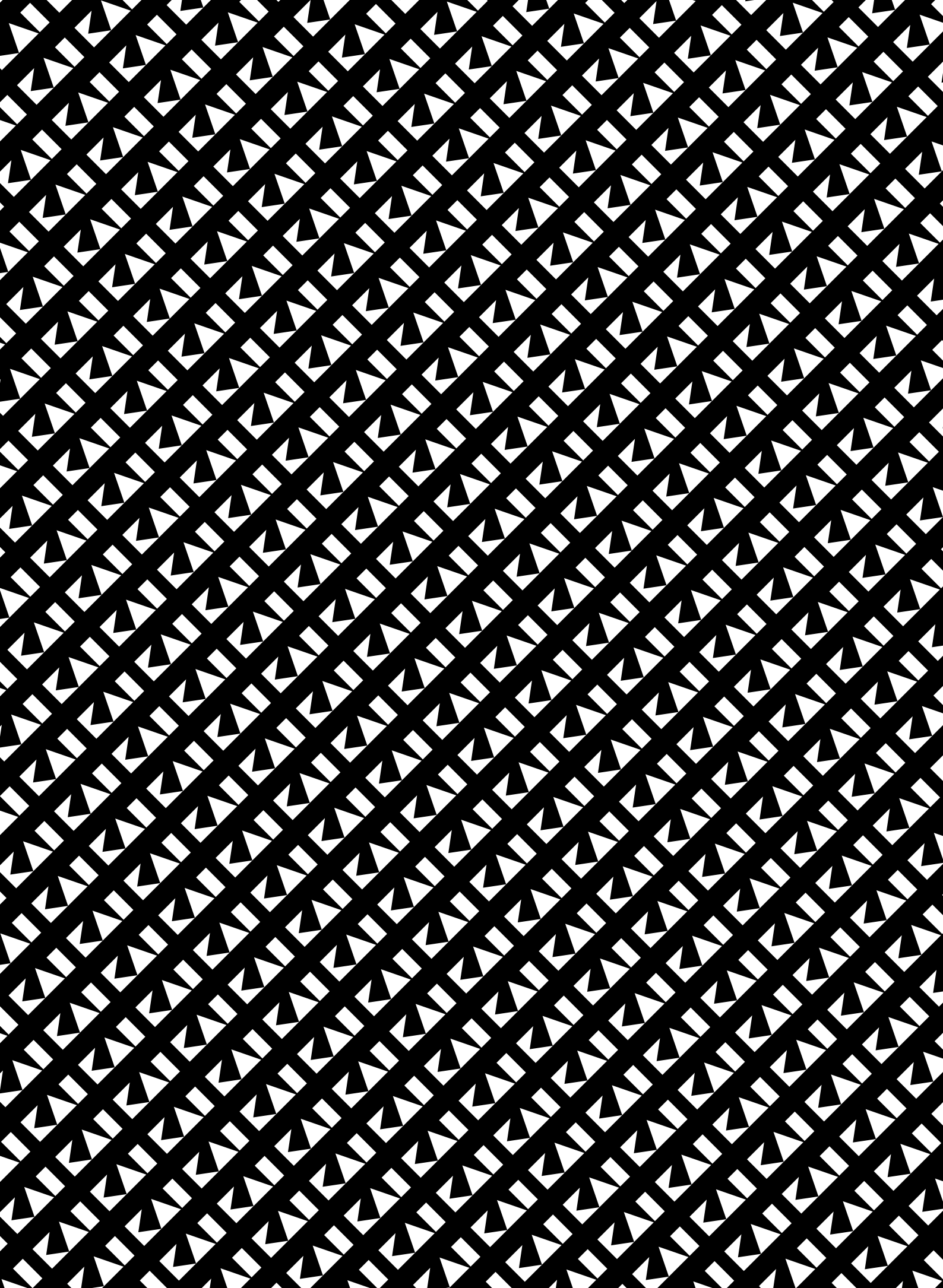
COLLECTION

CUCHILLOS DE COCINA



2025/26

INSPIRADO EN LA TRADICIÓN DE LAS ESPADAS SAMURÁI



FINA ARTESANÍA JAPONESA





KAI se fundó en **1908 como una empresa familiar en la ciudad japonesa de Seki** y se ha convertido en una empresa internacional con sede en Tokio. **Lleva más de 115 años diseñando y fabricando cuchillería siguiendo la tradición de los legendarios samuráis del antiguo Japón.**

En este sentido, el deseo de conservar las antiguas tradiciones no se contradice con la combinación de técnicas innovadoras, sino que constituye la base para nuevos productos que honran el arte japonés de la cuchillería y, al mismo tiempo, responden al espíritu de la época y a las exigencias modernas.

Con los más altos estándares de calidad, KAI se ha propuesto producir cuchillos especiales para el uso diario. Creados a partir de recursos naturales, moldeados y diseñados según la experiencia de la herrería ancestral japonesa, los cuchillos de cocina de KAI son un símbolo de la artesanía japonesa, ya que están fabricados con la máxima precisión. Desde el diseño hasta el acabado de cada cuchillo, el objetivo en todo momento es desarrollar un producto integral y sofisticado.

STAY RARE: UNA OBRA MAESTRA. EDICIÓN LIMITADA



Este año, KAI y Tim Mälzer celebran el 15.º aniversario de su fructífera colaboración. Vamos a celebrar este hito con una excepcional edición limitada que apasionará a los amantes de la cocina.

THE LEGEND: el nombre del cuchillo conmemorativo lo dice todo. Dotado de una hoja tantō, este cuchillo remite directamente a los legendarios samuráis japoneses. Su tradicional arte de forja sigue hoy plenamente presente hoy en los cuchillos KAI, combinada con las técnicas más modernas e innovadoras.

En su origen el tantō es una espada corta, que ahora se ha reinterpretado para la cocina moderna. Se aprovechan así las ventajas de una hoja larga y recta, que permite realizar con gran facilidad muy diversos retos culinarios.

El cuchillo conmemorativo forma parte de la icónica serie Shun Premier Tim Mälzer. Combina la exclusiva hoja tantō con las características especiales de la serie: una composición de acabado martillado (tsuchime), un fino veteado damasco mate y un filo de precisión pulido a alto brillo.

THE LEGEND rinde homenaje a los excelentes cuchillos creados durante los 15 años de colaboración entre KAI y Tim Mälzer. Una pieza de coleccionista verdaderamente legendaria.





36

SHUN KAGEROU

Una simbiosis perfecta entre estética y precisión. La nueva serie de cuchillos Kagerou combina materiales de alta calidad con un innovador proceso de forja. El resultado, unas hojas con un filo duradero y una agudeza excepcional.

Al combinar dos tipos de acero mediante la tecnología Composite Blade Technology, los nuevos cuchillos ofrecen un excelente rendimiento de corte y un diseño impactante. Las llamativas hojas tienen, en la parte superior, acero inoxidable de alta calidad con un elegante acabado pulido brillante y, en el filo, acero damasco de doble núcleo. Todo el filo de los nuevos cuchillos está decorado con un

patrón que simboliza el resplandor del calor elevándose sobre las llamas.

El mango de madera de Pakka gris jaspeada se adapta ergonómicamente a la mano, garantizando un equilibrio y un control óptimos durante el corte. Gracias a una transición perfecta hacia la hoja y a la tapa forjada, la serie permite disfrutar de una experiencia de corte preciso y cómodo. Como novedad dentro de la gama Shun, Kagerou combina la artesanía tradicional con la tecnología de forja más moderna: un cuchillo para los más exigentes que aúna elegancia y rendimiento.



PIEDRAS DE AFILAR SHUN DIAMOND

Para que nuestros cuchillos japoneses de alta calidad mantengan su máximo filo durante muchos años, hemos desarrollado nuestra propia gama de productos de afilado y cuidado KAI. La ampliamos ahora con las nuevas piedras de afilar Shun Diamond de cuatro granos.

Las piedras de afilar permiten afilar las hojas de los cuchillos profesionalmente y según la forma tradicional japonesa. Garantizan un afilado preciso y uniforme, conservando la extraordinaria calidad de nuestros cuchillos.

SERIES DE CUCHILLOS DE COCINA



116

NUEVO

SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Nuevo y elegante: el bloque para cuchillos de la nueva Seki Magoroku Master Line Migaki combina madera clara con metal oscuro. Caben de forma totalmente segura tres cuchillos.

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 16 | Shun Kohen Anniversary
con 2 formas de hoja | 64 | Seki Magoroku Master Line Migaki
con 3 formas de hoja |
| 18 | Shun Classic
con 34 formas de hoja | 68 | Seki Magoroku Composite
con 5 formas de hoja |
| 28 | Shun Classic White
con 6 formas de hoja | 72 | Seki Magoroku Red Wood
con 11 formas de hoja |
| 32 | Shun Pro Sho
con 5 formas de hoja | 78 | Seki Magoroku Shoso
con 15 formas de hoja |
| 36 | Shun Kagerou
con 6 formas de hoja | 84 | Seki Magoroku Kinju & Hekiju
con 9 formas de hoja |
| 40 | Shun Nagare Black
con 6 formas de hoja | 88 | Seki Magoroku KK Yanagiba
con 2 formas de hoja |
| 44 | Shun Premier Tim Mälzer
con 14 formas de hoja + Limited Edition | 92 | Wasabi Black
con 17 formas de hoja |
| 52 | Shun Premier Tim Mälzer Minamo
con 3 formas de hoja | 100 | Cuchillo de chef junior
con 1 forma de hoja |
| 56 | Tim Mälzer Kamagata
con 9 formas de hoja | 102 | Michel BRAS Quotidien
con 3 formas de hoja |
| 60 | Seki Magoroku Master Line Kaname
con 3 formas de hoja | | |



44

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

La serie Shun Premier Tim Mälzer ha sido adaptada específicamente a las necesidades y los requisitos de los cocineros profesionales.

OTROS PRODUCTOS

106 **Afilado y mantenimiento**
con 31 productos

112 **Tablas de corte y bloques de cuchillos**
con 29 productos

117 **Accesorios de cocina**
con 46 productos

126 **Tijeras**
con 20 modelos



TABLAS DE CORTE

Este atemporal surtido de productos está realizado a mano con la máxima precisión y representa los más altos niveles de calidad y diseño.



ACCESORIOS DE COCINA

El enfoque de los elementos cuidadosamente seleccionados se basa en accesorios de calidad y sencillos que son fáciles de usar y tienen una funcionalidad bien pensada. Toda la gama en alta calidad ofrece complementos ideales a la hora de cocinar y cortar.

CUIDADO Y INFORMACIÓN

12 **Formas de hoja japonesas**

13 **Material**

14 **Instrucciones de mantenimiento**

132 **Aviso legal**

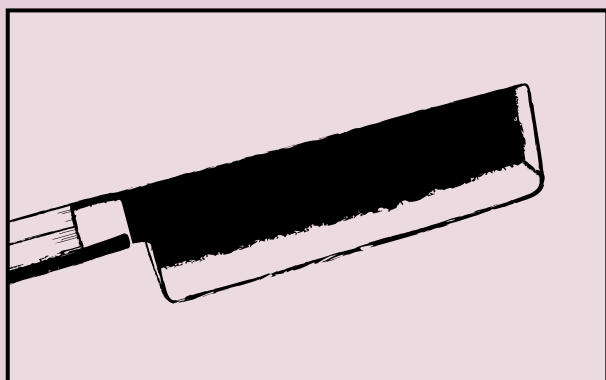
SERIES DE CUCHILLOS DE COCINA

Desde el diseño hasta la finalización de cada cuchillo, el objetivo en todo momento es desarrollar un producto integral y sofisticado.



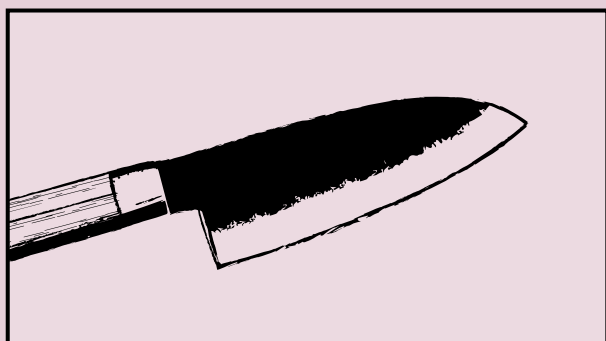


FORMAS DE HOJAS JAPONESAS



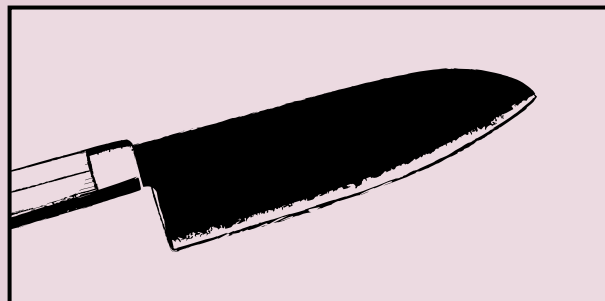
Usuba – "cortador de verduras"

La forma de hoja del Usuba corresponde a la de un cuchillo de verduras tradicional japonés y, por lo tanto, se utiliza principalmente para cortar verduras. A pesar de su forma de hacha, no es adecuado para cortar huesos.



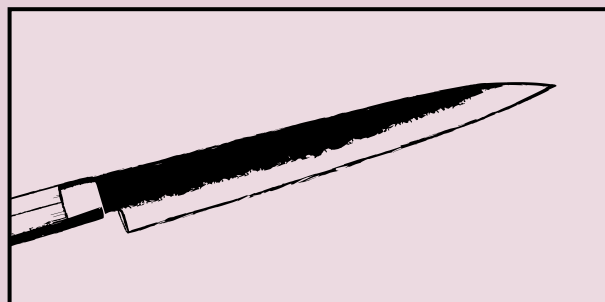
Santoku – "las ventajas/virtudes"

El Santoku es la forma tradicional japonesa de cuchillo multiusos, comparable con el cuchillo cocinero europeo. El nombre de «las tres ventajas» se refiere a las posibilidades de aplicación universal para cortar pescado, carne y verduras.



Yanagiba – "lámina de hoja de sauce"

El Yanagiba se considera un cuchillo de corte tradicional japonés. Debido a su hoja delgada y relativamente larga, afilada de forma cóncava por un solo lado, este cuchillo es particularmente adecuado para cortes muy finos. Este tipo de cuchillo garantiza un corte elegante y, sobre todo, limpio y suave. Estos cortes son especialmente importantes para la preparación de sushi. La longitud y la forma de la hoja permiten movimientos de corte largos.



Deba – "hoja sobresaliente"

El cuchillo Deba se utiliza en la cocina japonesa como cortante tradicional. Este cuchillo estable y pesado presenta una amplia hoja fuerte y está afilado solo por un lado. La parte frontal de la hoja se utiliza principalmente para filetear el pescado. La parte posterior de la hoja es más robusta y se utiliza, entre otras cosas, para cortar pequeños huesos de pollo y espinas.



MATERIAL

Acero A(US)10

60 (±1) HRC

Se caracteriza por su alto contenido en carbono, que le confiere una gran dureza y permite un afilado muy preciso. Los demás elementos aportan al acero más elasticidad y durabilidad, con lo que resiste mucho mejor la corrosión y al desgaste. De esta manera los cuchillos A(US)10 son menos propensos a oxidarse y necesitan menos afilado.

Acero SUS420J2

56 (±1) HRC

es un acero inoxidable resistente a la corrosión con un alto porcentaje de cromo (13 %) y con un contenido medio de carbono (0,3 %).

Acero 6A/1K6

57 (±1) HRC

es un acero desarrollado recientemente. Las hojas de este acero son muy resistentes a la corrosión gracias al alto contenido en cromo. Se trata de una clase de acero inoxidable puro. El mayor contenido de carbono aporta una mejora en la duración de la capacidad de corte.

Acero VG2

58 (±1) HRC

es un acero japonés que se caracteriza por su gran flexibilidad y resistencia. Gracias a su alto contenido en cromo, el acero de esta hoja es particularmente resistente a la corrosión y al desgaste.

Acero VG10

61 (±1) HRC

es un acero clásico japonés de alto rendimiento, también llamado «acero de oro» por sus excelentes propiedades. Se trata de una hoja de acero de la más alta calidad, resistente a la corrosión y con un alto contenido en carbono. Por tanto, a diferencia de otros aceros inoxidables, puede endurecerse particularmente bien. Además, el VG10 tiene una duración de la capacidad de corte muy prolongada.

Nota: Las longitudes de las hojas indicadas en el catálogo pueden presentar desviaciones dentro del margen de tolerancia debido al procesamiento manual durante el afilado.

Acero VG-MAX

61 (±1) HRC

basándose en el acero VG10, presenta una optimización de sus propiedades. Enriquecido con una mayor cantidad de cromo y vanadio que el acero VG10, mantiene mejor su capacidad de corte y es más resistente a la corrosión. Su mayor cantidad de carbono lo hace más duro que otros tipos de acero.

Acero VG XEOS

60-62 (±1) HRC

Acero para cuchillo muy duro e inoxidable, que representa la evolución del acero VG-MAX. Permite fabricar un filo aún más fino, lo que reduce la resistencia al corte y mantiene la agudeza durante más tiempo. Aunque VG XEOS se fabrica sin cobalto, logra la misma dureza y resistencia a la corrosión que VG-MAX. De este modo, ofrece un rendimiento de corte excepcional y una alta resistencia a la abrasión.

Acero de Damasco

- Aquí se refiere al método moderno de fabricación - se trata de una aleación de varias capas visibles que se trabaja en combinación con un núcleo de acero. La materia prima para la fabricación del acero de Damasco moderno son aceros con aleaciones de diferentes materiales. La combinación de tipos de acero con propiedades opuestas es lo que permite fabricar un acero especialmente duro a la par que flexible.

HRC

se refiere al ensayo de dureza Rockwell con los procedimientos de la escala C, que se emplea principalmente para materiales muy duros. La dureza Rockwell de un material se obtiene con la profundidad de penetración de un objeto de ensayo (el diamante es el material más duro con un valor de referencia de 100 HRC).

Madera de Pakka

No es una clase específica de madera, sino que se refiere a la lámina de madera impregnada compuesta de varias capas superpuestas con resinas de alta calidad, para hacer que la forma del mango sea estable y garantizar una resistencia duradera ante el contacto con la humedad y los alimentos.



CORTE

Como superficie para cortar recomendamos usar preferentemente tablas de madera o plástico de resistencia media. El vidrio, la piedra y el granito no son adecuados como superficie de corte, ya que podrían dañar de forma permanente el delicado filo del cuchillo.

En principio, los cuchillos no son adecuados para cortar huesos y espinas o alimentos congelados.



LIMPIEZA

Antes de la primera utilización del cuchillo, debe limpiarlo con agua caliente. Después de cada uso del cuchillo, debe asegurarse de lavarlo (con un jabón suave) y de secarlo con un paño. Tras el contacto con alimentos ácidos, deberá limpiarlo inmediatamente después de su uso.

Por su propia seguridad, debe limpiar el cuchillo siempre desde el lomo de la hoja hacia fuera con una bayeta o un paño.

No lave los cuchillos en el lavavajillas bajo ninguna circunstancia. Límpielo siempre a mano, de este modo, protegerá el material y alargará la duración del afilado.

ALMACENA- MIENTO

Asegúrese de que, al guardar el cuchillo, la hoja no entre en contacto con otros objetos metálicos. Así se podrán evitar daños en la hoja.

Guarde el cuchillo preferiblemente en un bloque de cuchillos, en una bandeja de madera para cajones, en un tablero magnético de madera para la pared o en un protector de cuchillos en el cajón.



ALFILADO Y MANTENIMIENTO

En el caso de todos los cuchillos con mango de madera natural, debe asegurarse de que estos no permanezcan demasiado tiempo en agua.

Acéitelos cada cierto tiempo con un poco de aceite vegetal neutro o de camelia.

También es aconsejable que un **profesional vuelva a afilar** los cuchillos de vez en cuando para reparar los signos de desgaste del filo y asegurar un afilado duradero.

Debido al alto grado de dureza de nuestros cuchillos, las chairas para afilar son totalmente inadecuadas. **Desde la piedra de afilar tradicional hasta un sistema eléctrico completo, nuestra gama ofrece la herramienta adecuada para cada uno de nuestros cuchillos.**

Consulte información sobre el manejo apropiado de nuestros productos de afilado en la siguiente **página web o Código QR:**

www.kai-europe.com/afilar





2 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie de alta gama

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 60 (±2) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA 72 capas de acero damasco hecho
con acero VG2 y VG10
Fabricado en Japón



con funda de cuero
y estuche de aluminio



S1 **Anniversary Set** TBS-0220

Ver video:



S1 **Cuchillo cocinero +
Cuchillo multiuso**

Hoja 20 cm Peso 265 g

Hoja 15 cm Peso 106 g

SHUN KOHEN ANNIVERSARY



紅炎 KOHEN

Con el set SHUN Kohen Anniversary, limitado a 3 000 unidades en Europa, KAI celebra la producción de diez millones de cuchillos de la exitosa serie Shun Damasco.

El lujoso set de coleccionista incluye un cuchillo de chef y un cuchillo multiusos, fabricados con los más altos estándares. Estos excepcionales cuchillos, con sus hojas de doble núcleo de diseño exclusivo y un

mango especial de color rojo intenso y negro, se presentan en un estuche de aluminio de alta calidad para garantizar la seguridad durante el almacenamiento y transporte. Además, los cuchillos de edición limitada llevan un número de serie, confirmado por el certificado de autenticidad incluido. Estas características hacen que cada juego sea único.



34 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Gama premium

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA Núcleo de acero VG-MAX con
32 capas de Damasco a cada lado
Fabricado en Japón



SHUN CLASSIC

Perfección en la tradición

La serie Shun Classic aúna la tradición secular de la herrería samurái japonesa con los procesos de fabricación modernos y técnicamente avanzados de nuestro tiempo. Como resultado, obtenemos una serie de cuchillos de acero de Damasco de la más alta calidad, cuidados hasta en el más mínimo detalle y creados para mantener su afilado permanentemente. Por lo tanto, los cuchillos son ideales para un uso profesional.

Los cuchillos Shun Classic poseen un diseño atractivo gracias a su característico motivo satinado de acero de Damasco compuesto de 32 capas. En combinación con su elegante y esbelto mango alargado en madera negra de Pakka, ofrecen un concepto estético global que presta especial atención a la calidad y funcionalidad.

Material

El acero VG-MAX, con una dureza de 61 (± 1) en la escala de HRC, forma el núcleo de toda la hoja hasta el filo. Envuelto en 32 capas de acero de Damasco, el cuchillo debe su anatomía incomparable a una hoja estable que, gracias a sus dos componentes, es dura y elástica al mismo tiempo. Las hojas Shun Classic son de doble filo.

El delgado mango de resistente madera de Pakka conserva la tradicional forma japonesa de la castaña. Las resinas de alta calidad aplicadas a la madera hacen que el material sea muy robusto y resistente a la humedad. Su característica forma de castaña garantiza una sujeción cómoda y segura durante el corte gracias a un ligero bisel en el lado derecho (en el lado izquierdo para los modelos zurdos). La espiga continua aporta estabilidad y equilibrio.



1 Cuchillo pelador DM-0715



2 Cuchillo para verduras DM-0714



3 Cuchillo office DM-0700



4 Cuchillo multiuso DM-0716



5 Kiritsuke DM-0772

1	Hoja 6,5 cm	Peso 61 g
2	Hoja 8,5 cm	Peso 68 g
3	Hoja 9 cm	Peso 67 g
4	Hoja 10 cm	Peso 69 g
5	Hoja 9 cm	Peso 66 g
6	Hoja 15 cm	Peso 135 g
7	Hoja 20 cm	Peso 214 g



6 Kiritsuke DM-0777



7 Kiritsuke DM-0771



8 Cuchillo para bistec DM-0711



9 Cuchillo para deshuesar DM-0710

8	Hoja 12 cm	Peso 68 g
9	Hoja 15 cm	Peso 161 g
10	Hoja 16,5 cm	Peso 118 g
11	Hoja 15 cm	Peso 78 g
12	Hoja 15 cm	Peso 79 g
13	Hoja 15 cm	Peso 81 g
14	Hoja 23 cm	Peso 206 g



10 Cuchillo para deshuesar Gokujo DM-0743

También disponible para zurdos



11 Cuchillo multiuso DM-0701

12 Cuchillo multiuso DM-0701L Modelo para zurdos



13 Cuchillo multiuso con filo serrado DM-0722



14 Cuchillo para pan DM-0705

con un filo serrado por KAI



15 **Santoku** DM-0727

También disponible para zurdos



16 **Santoku** DM-0702

17 **Santoku** DM-0702L **Modelo para zurdos**

Este filo serrado especial asegura menos adhesión de la comida a la hoja.



18 **Santoku con filo alveolado** DM-0718



19 **Santoku ancho** DM-0717



20 **Nakiri** DM-0728

15	Hoja 14 cm	Peso 138 g
16	Hoja 18 cm	Peso 206 g
17	Hoja 18 cm	Peso 205 g
18	Hoja 18 cm	Peso 201 g
19	Hoja 19 cm	Peso 226 g
20	Hoja 16,5 cm	Peso 216 g



- | | | |
|----|---------------------|------------|
| 21 | Hoja 15 cm | Peso 130 g |
| 22 | Hoja 20 cm | Peso 207 g |
| 23 | Hoja 20 cm | Peso 206 g |
| 24 | Hoja 20 cm | Peso 208 g |
| 25 | Hoja 25,5 cm | Peso 254 g |

21 **Cuchillo cocinero** DM-0723

También disponible para zurdos



22 **Cuchillo cocinero** DM-0706

23 **Cuchillo cocinero** DM-0706L **Modelo para zurdos**



24 **Cuchillo cocinero con filo alveolado** DM-0719



25 **Cuchillo cocinero** DM-0707





- | | | |
|----|-------------------|------------|
| 26 | Hoja 18 cm | Peso 178 g |
| 27 | Hoja 23 cm | Peso 199 g |
| 28 | Hoja 23 cm | Peso 186 g |

26 **Cuchillo para carne** DM-0768



27 **Cuchillo filetear** DM-0704



28 **Cuchillo filetear con filo alveolado** DM-0720

**SOBRESALIENTE
DISTINTIVO
MADURO**





29 **Cuchillo de trinchar** DM-0703



30 **Cuchillo de cocina China** DM-0712



31 **Tenedor para carne** DM-0709

acero AUS-8A flexible – no Damasco



32 **Cuchillo fileteador flexible** DM-0761

29 Hoja 20 cm	Peso 179 g
30 Hoja 18 cm	Peso 325 g
31 Dientes 16,5 cm	Peso 132 g
32 Hoja 18 cm	Peso 109 g
33 Hoja 30,5 cm	Peso 197 g

acero AUS-8A flexible – no Damasco



33 **Cuchillo jamonero** DM-0735



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

S1 **Juego para trinchar** DMS-200

en estuche de madera con cierre magnético



S2 **Juego de cuchillos** DMS-220



S3 **Juego de cuchillos** DMS-230



S4 **Juego de cuchillos** DMS-210





S5 **Juego de cuchillos** DMS-300



S6 **Juego de cuchillos** DMS-310



S7 **Juego de cuchillos para bistec** DMS-400



S8 **Set de tenedores** DM-0990

- S5 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S6 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S7 **4x DM-0711**
- S8 **2x Tenedor**
- S9 **Tenedor + Cuchillo para bistec + Reposacuchillos**



S9 **Set de cubiertos** DM-0907



6 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Gama premium

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA Núcleo de acero VG-MAX con
32 capas de Damasco a cada lado
Fabricado en Japón





SHUN CLASSIC WHITE

Ligero y duradero

Los seis cuchillos de color ceniza con mango ligero de la gama Shun Classic White ahora representan un componente importante de la gama Shun Classic. Esta versión con mango claro combina el arte tradicional japonés de forja con técnicas de fabricación modernas y complejas.

El resultado son cuchillos de cocina cuidados hasta en el más mínimo detalle y creados para mantener su afilado – perfectos para el uso profesional. La serie Shun Classic White fue galardonada con los German Design Award 2021.

Material

Las hojas de doble filo tienen un núcleo de acero VG-MAX, con una dureza de 61 (±1) en la escala de HRC y están envueltas con acero de Damasco de 32 capas. Esta combinación garantiza un afilado duradero y una capacidad de corte de larga duración de la hoja.

El mango con la forma japonesa de la castaña es de madera de Pakka en tono fresno, en contraste con el mango oscuro de la serie Shun Classic. Gracias al tratamiento con resinas de alta calidad, este mango es muy resistente a la humedad.



- | | | |
|---|-------------------|-----------|
| 1 | Hoja 9 cm | Peso 63 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 78 g |

1 **Cuchillo pelador** DM-0700W



2 **Cuchillo multiuso** DM-0701W



- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 3 | Hoja 18 cm | Peso 202 g |
| 4 | Hoja 20 cm | Peso 203 g |
| 5 | Hoja 23 cm | Peso 196 g |
| 6 | Hoja 23 cm | Peso 205 g |

3 **Santoku** DM-0702W



4 **Cuchillo cocinero** DM-0706W



5 **Cuchillo filetear** DM-0704W



6 **Cuchillo para pan** DM-0705W

con un filo serrado por KAI

**CONSISTENTE
ALTA CALIDAD
ÚNICO**





5 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Gama premium
PRODUCCIÓN Hecho a mano
DUREZA ROCKWELL 60 (±1) HRC
MANGO Madera de Pakka
HOJA Acero A(US)10
 Fabricado en Japón





SHUN PRO SHO

Diseño japonés clásico

La serie Shun Pro Sho se centra exclusivamente en formas de hoja con un solo filo tradicionalmente japonesas. Gracias al proceso de producción especialmente cuidado y al acero resistente a la corrosión, esta serie está indicada en particular para un uso profesional y continuado. El fino diseño del cuchillo combina de forma magistral la clásica estilización japonesa con componentes contemporáneos. Destaca el motivo ornamental con el que están profusamente decoradas las hojas mediante un innovador proceso de fabricación.

Al igual que en la serie Shun Classic, la forma sencilla y elegante del mango de madera negra de Pakka contrasta con el llamativo motivo de la hoja. La serie fue galardonada con la Mención Especial de los German Design Award 2019.

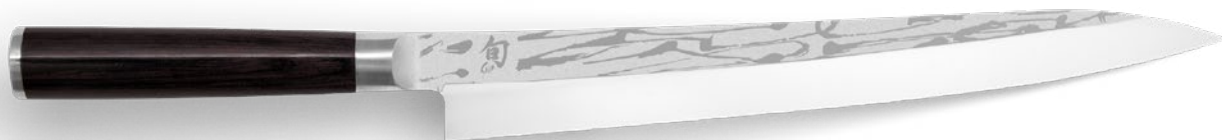
Material

La hoja del cuchillo está realizada en acero A(US)10 resistente a la corrosión con una dureza de 60 (± 1) HRC. Su hoja de un solo filo de 45° garantiza un especial afilado, diseñado para obtener una precisión extrema. El lado plano de la hoja está hueco, de ese modo, crea una bolsa de aire entre ella y el material a cortar. En combinación con un corte alto y plano, reduce el rozamiento al mínimo y garantiza un resultado del corte perfecto.

El mango de madera negra de Pakka es muy elegante y se ajusta a la mano de forma cómoda. Su forma asimétrica de castaña permite una sujeción segura y cómoda durante el corte. La espiga continua aporta estabilidad y equilibrio. Las resinas de alta calidad aplicadas a la madera hacen que el material sea muy robusto y resistente a la humedad.



1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Hoja 24 cm | Peso 184 g |
| 2 | Hoja 27 cm | Peso 206 g |





MAGISTRAL ATEMPORAL EXTREMO



3 **Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 3 | Hoja 16,5 cm | Peso 218 g |
| 4 | Hoja 16,5 cm | Peso 294 g |
| 5 | Hoja 21 cm | Peso 241 g |



5 **Deba** VG-2003



6 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie de alta gama

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 61 (± 1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA 71 capas de acero damasco hecho
con acero VG2 y VG10
Fabricado en Japón



reddot winner 2025



SHUN KAGEROU

Precisión innovadora

Los cuchillos de la serie Shun Kagerou se caracterizan por su aspecto excepcional y su acabado de alta calidad, con materiales de primera clase. Gracias a la tecnología Composite Blade Technology se obtienen hojas con un rendimiento de corte excelente y duradero y un diseño único. En el novedoso diseño de la hoja pueden distinguirse dos partes: por un lado la parte superior, con su elegante acabado, pulido y brillante, por otro, el delicado diseño de acero damasco de doble núcleo que recorre el filo e imita el resplandor del calor que desprenderían unas llamas, elevándose sobre ellas.

Los cuchillos, con una gama de seis formas de hoja diferentes, tienen un elegante mango de madera de Pakka en color gris jaspeado. La tapa con el logotipo de Shun™ completa el lujoso aspecto general de los cuchillos. La serie Shun Kagerou fue galardonada con el Red Dot Award 2025.

Material

Las hojas de doble núcleo de la serie se fabrican mediante un innovador proceso de forja por el que se unen dos tipos de acero para formar una sola cuchilla con 71 capas de acero. El resultado de la combinación del acero VG2, flexible y resistente, con el acero VG10, extremadamente duro, es un filo duradero y una agudeza excepcional. De este modo, cortar los ingredientes es sencillo y los alimentos se desprenden con facilidad de la hoja.

Los mangos de madera de Pakka gris moteada están tratados con resinas seleccionadas y son extremadamente flexibles, resistentes, impermeables y duraderos. El diseño especial y simétrico del mango permite un excelente manejo y favorece la estabilidad del cuchillo durante el trabajo. Gracias a la defensa, unida sin solución de continuidad con la cuchilla, y a la tapa forjada, el peso del cuchillo queda perfectamente repartido y el equilibrio al cortar es óptimo.



1 **Cuchillo office** DCC-0700

- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Hoja 10 cm | Peso 98 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 111 g |
| 3 | Hoja 18 cm | Peso 217 g |



2 **Cuchillo multiuso** DCC-0701



3 **Santoku** DCC-0702

**ORIGINAL
ELEGANTE
BELLO**





- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 4 | Hoja 23 cm | Peso 184 g |
| 5 | Hoja 20 cm | Peso 220 g |
| 6 | Hoja 16,5 cm | Peso 218 g |



4 **Cuchillo para pan** DCC-0705



5 **Cuchillo cocinero** DCC-0706



6 **Nakiri** DCC-0742



6 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie de alta gama

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 61 (± 1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA 72 capas de acero damasco hecho
con acero VG2 y VG10
Fabricado en Japón



SHUN NAGARE BLACK

Elegancia negra

Con Shun Nagare Black, KAI ha creado otra innovadora obra maestra de cuchillería japonesa. Gracias a su elegante diseño, a las propiedades especiales de sus materiales y a su proceso de producción técnicamente complejo, esta serie de cuchillos pertenece a una clase de absoluto lujo. En sus hojas pulidas de gran brillo se aprecia el motivo decorativo en forma de rayos de las capas damasquinadas. Gracias a la combinación con el mango negro, el aspecto general del cuchillo resulta impresionante y único.

Las hojas de la serie se componen de dos tipos diferentes de acero, unidos en 72 capas de acero de Damasco. Gracias al elaborado proceso de fabricación, los dos aceros diferentes se procesan en capas alternas hasta el filo, lo que da como resultado una hoja con un rendimiento de corte excepcionalmente duradero.

Material

KAI fabrica la llamada hoja de doble núcleo de la serie Shun Nagare Black mediante un innovador proceso de forjado. En este procedimiento se unen dos tipos de acero de diferentes propiedades en una hoja damasquinada de 72 capas. La combinación de un resistente acero flexible VG2 y un acero VG10 de especial dureza, logran una dureza de 61 (± 1) HRC. Como resultado, estas hojas de doble filo poseen una larga duración de corte, así como un excelente afilado.

El mango ergonómico de color negro se adapta cómodamente a la mano gracias a sus líneas suaves y redondeadas. La espiga forjada del mango confiere una enorme estabilidad al cuchillo y lo equilibra de manera óptima como contrapeso de la hoja. Las escamas remachadas del mango negro de madera de pakka, así como una chapa de madera impregnada y especialmente resistente, hacen del cuchillo una elegante y valiosa pieza.



MODERNO BRILLANTE ELEGANTE



1 **Cuchillo pelador** NDC-0700S

- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Hoja 9 cm | Peso 88 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 104 g |
| 3 | Hoja 18 cm | Peso 218 g |



2 **Cuchillo multiuso** NDC-0701S



3 **Santoku** NDC-0702S



4 **Cuchillo cocinero** NDC-0706S



5 **Cuchillo filetear** NDC-0704S



6 **Cuchillo para pan** NDC-0705S

con un filo serrado por KAI



- 4 **Hoja 20 cm** Peso 226 g
- 5 **Hoja 23 cm** Peso 207 g
- 6 **Hoja 23 cm** Peso 222 g



14 FORMAS DE HOJA + LIMITED EDITION

CATEGORÍA Gama premium

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA Núcleo de acero VG-MAX con
32 capas de Damasco a cada lado
Fabricado en Japón



TiM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Ejecución compleja

La serie Shun Premier Tim Mälzer ha sido adaptada específicamente a las necesidades y los requisitos de los cocineros profesionales. Esta serie de primera clase aúna la alta calidad en las propiedades del material de la conocida serie Shun Classic con una sorprendente nueva estética global. La hoja se divide en tres texturas diferentes:

Del lomo de la hoja al centro presenta una superficie martillada, conocida como Tsuchime. A esta textura le sigue una textura veteada damasquinada típica de Shun. La hoja está rodeada por un filo de precisión de gran brillo. La elaborada hoja se combina con un mango de madera de Pakka marrón medio. El núcleo de acero de la hoja, especialmente duro y resistente, garantiza un gran afilado y una capacidad de corte de larga duración.

Material

El núcleo de la hoja Shun Premier está compuesto por un acero VG-MAX de extremada dureza y revestido de 32 capas de acero de Damasco. Esta combinación de diferentes tipos de acero hace que el filo sea duro y flexible a la vez. La hoja de doble filo es cómoda de manipular gracias a su ligereza y garantiza un corte limpio y preciso. La superficie martillada no solo tiene una finalidad estética, sino que también facilita el desprendimiento del material adherido en la hoja, gracias a la pequeña cámara de aire que se crea.

Gracias a su forma simétrica, es adecuado tanto para diestros como para zurdos. La espiga que se extiende por el mango garantiza el equilibrio y la estabilidad durante el corte. Como detalle especial, el mango está grabado con la cabeza de toro que constituye el sello distintivo del chef profesional Tim Mälzer.

no Damasco



1 **Cuchillo pelador** TDM-1715



2 **Cuchillo pelador** TDM-1700



3 **Cuchillo multiuso** TDM-1701

1	Hoja 5 cm	Peso 61 g
2	Hoja 10 cm	Peso 77 g
3	Hoja 16,5 cm	Peso 93 g
4	Hoja 16,5 cm	Peso 95 g
5	Hoja 15 cm	Peso 152 g
6	Hoja 20 cm	Peso 216 g



4 **Cuchillo multiuso con filo serrado** TDM-1722



5 **Cuchillo cocinero** TDM-1723



6 **Cuchillo cocinero** TDM-1706



7 **Cuchillo filetear** TDM-1704



8 **Cuchillo para pan** TDM-1705

con un filo serrado por KAI



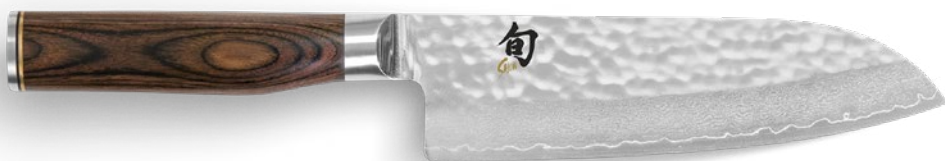
9 **Nakiri** TDM-1742

- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 7 | Hoja 24 cm | Peso 213 g |
| 8 | Hoja 23 cm | Peso 230 g |
| 9 | Hoja 14 cm | Peso 175 g |



10 **Santoku** TDM-1727

10	Hoja 14 cm	Peso 158 g
11	Hoja 18 cm	Peso 215 g
12	Dientes 16,5 cm	Peso 142 g



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Tenedor para carne** TDM-1709



**IMPRESIONANTE
COMPLEJO
PODEROSO**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Cuchillo para bistec**
- S4 **Tenedor + Cuchillo para bistec**
- S5 **2x Tenedor**

en estuche de madera



S1 **Juego de cuchillos** TDMS-230



S2 **Juego de cuchillos** TDMS-220



S3 **Juego de cuchillos para bistec** TDMS-400



S4 **Set de cubiertos** TDM-0907



S5 **Set de tenedores** TDM-0990

SHUN PREMIER THE LEGEND ANNIVERSARY

LIMITED EDITION



Con este cuchillo conmemorativo, limitado a 6666 unidades en todo el mundo, KAI y Tim Mälzer celebran sus 15 años de fructífera colaboración. Combina una hoja tantō tradicional japonesa con las características especiales del diseño de cuchilla Shun Premier. Cada ejemplar lleva grabado su propio número de serie en la defensa, lo que lo convierte en una pieza única.

El tantō era originalmente una espada corta, y más tarde se introdujo en la cocina moderna. En nuestra propuesta, el cuchillo se puede utilizar de múltiples maneras, desde cortar verduras hasta filetear carne o pescado.

La hoja, con un núcleo de acero VG-MAX extremadamente duro revestido de 32 capas de acero de Damasco, está firmemente unida, mediante una espiga continua, al mango de madera de Pakka, con vetas marrones y acabado ultramate. El óptimo contrapeso entre la hoja y el mango garantiza un corte excelente y seguro.

El cuchillo conmemorativo «15 The Legend Tantō» ha sido galardonado con el German Design Award 2025 y el Red Dot Award 2025 por su excelente diseño.



Tantō TDM-1785
Hoja 25,5 cm Peso 220 g



reddot winner 2025

NUEVO

15

THE LEGEND
ANNIVERSARY



limited edition

-6666-
PIECES

kai-europe.com



3 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Gama premium

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 61 (± 1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA Núcleo de acero VG-MAX con
32 capas de Damasco a cada lado
Fabricado en Japón



reddot award 2018
winner





SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Artísticamente conectado

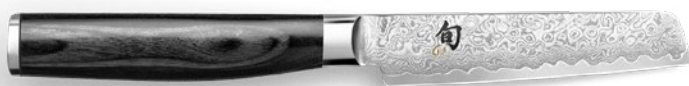
La Serie Shun Minamo se presenta como una continuación independiente, de primera clase y especialmente elegante de la serie de cuchillos Shun Premier. En ella se unen de forma artística lo japonés y lo europeo. Tim Mälzer quería desarrollar una combinación entre los cuchillos típicos japoneses Santoku y los cuchillos de cocina clásicos europeos.

Esta combinación sirvió de base para las tres formas de hoja. La serie se caracteriza por una clara estilización. El mango negro en combinación con la hoja de diseño propio, con una fina veta de acero de Damasco, que a su vez recorre toda la superficie, hacen que cada cuchillo sea una pieza única. El nombre de la serie proviene de la fina veta, que recuerda a la superficie del agua cuando llueve (en japonés: «Minamo»). La creación de estas hojas de núcleo duro, rodeadas de un acero de Damasco más flexible, garantiza el mejor afilado, una larga duración de la capacidad de corte y un rendimiento idóneo. La serie Shun Premier Tim Mälzer fue galardonada con el Red Dot Award 2018 y el German Design Award 2019.

Material

El núcleo de la hoja Shun Minamo es de un acero VG Max de 61 (±1) HRC extremadamente duro y está recubierto de 32 capas de acero de Damasco. El brillante acabado de la hoja está rodeado por una veta damasquinada. Al tratarse de un híbrido entre los Santoku y los cuchillos de cocina, permite realizar tanto movimientos con balanceo, como cortes pequeños y precisos del alimento gracias a su forma rectangular. La hoja es de doble filo.

Gracias a su forma simétrica, este mango de madera de Pakka teñida de negro es adecuado tanto para diestros como para zurdos. El suave arco en la parte inferior del mango hace que se adapte de forma cómoda a la mano. La espiga que lo atraviesa proporciona un equilibrio perfecto entre la hoja y el mango.

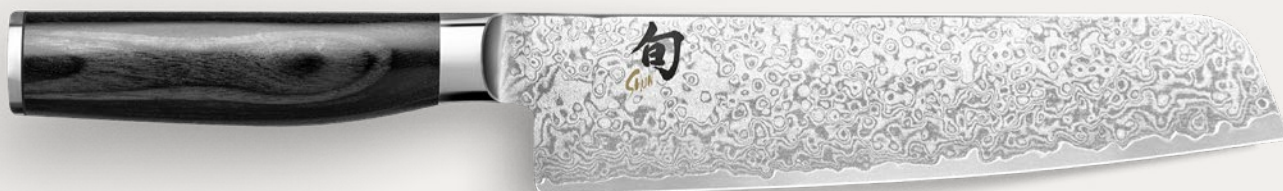


1 **Cuchillo office** TMM-0700

- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Hoja 9 cm | Peso 71g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 93 g |
| 3 | Hoja 20 cm | Peso 218 g |



2 **Cuchillo multiuso** TMM-0701



3 **Santoku** TMM-0702



**ARTÍSTICO
PRIMERA CLASE
ELEGANTE**





9 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie confort

PRODUCCIÓN Hecho industrialmente

DUREZA ROCKWELL 56 (±1) HRC

MANGO Plástico POM

HOJA Acero inoxidable 4116
Diseñada por Tim Mälzer



TIM
TIM MÄLZER



TIM MÄLZER KAMAGATA

Directo y eficiente

La serie de cuchillos de cocina Kamagata de Tim Mälzer convence gracias a su gran funcionalidad, su elevada calidad y su estética minimalista. Con su sencillo diseño, la colección de cuchillos se centra en las características básicas para trabajar con eficiencia en la cocina. Tim Mälzer concibió el diseño de la original forma de la hoja en el inicio de los años mientras duró el proceso de desarrollo en Japón. La significativa cubierta confiere a los cuchillos un contorno característico. El nombre «Kamagata» (en media luna, en japonés) viene de esta notable forma.

Junto con su mango negro, los cuchillos poseen un aspecto sobrio y fresco, y garantizan excelentes propiedades ergonómicas y de manejo. Gracias a la especial selección de las distintas formas de hojas, la serie Kamagata de Tim Mälzer ofrece el cuchillo perfecto para cualquier necesidad.

Material

Las elegantes hojas están forjadas con acero inoxidable 4116, por lo que son resistentes a la corrosión. Poseen un grado de dureza de 56 (± 1) HRC. El logotipo y la firma personal de Tim Mälzer aparecen en la hoja y, junto con el acabado satinado, completan la excelente y noble estética.

El mango pulido tiene una forma ergonómica y es apto para zurdos y diestros gracias a su alineación simétrica. Resulta agradable en la mano y se sostiene de forma cómoda y segura al cocinar. El equilibrio entre el mango y la hoja hace que el corte sea suave y ágil. El plástico POM del que está hecho el mango es resistente al agua, higiénico y fácil de cuidar. El extremo del mango está decorado con el icono «Küchenbullen» de Tim Mälzer en un emblema metálico, lo que le proporciona un toque refinado.



1 **Cuchillo office** TMK-0700



2 **Cuchillo multiuso** TMK-0701



3 **Cuchillo office** TMK-0700E

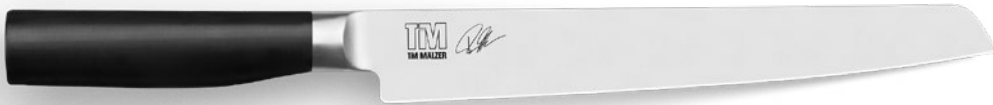


4 **Cuchillo multiuso** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

1	Hoja 9,5 cm	Peso 78 g
2	Hoja 15 cm	Peso 102 g
3	Hoja 9,5 cm	Peso 78 g
4	Hoja 16 cm	Peso 98 g
5	Hoja 16,5 cm	Peso 194 g
6	Hoja 23 cm	Peso 182 g



6 **Cuchillo filetear** TMK-0704



**PURISTA
FUNCIONAL
ASOMBROSO**



- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 7 | Hoja 20 cm | Peso 207 g |
| 8 | Hoja 20 cm | Peso 197 g |
| 9 | Hoja 23 cm | Peso 205 g |

7 **Cuchillo cocinero** TMK-0706



8 **Cuchillo cocinero híbrido** TMK-0770



9 **Cuchillo para pan** TMK-0705

con un filo serrado por KAI



3 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie de alta gama

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 60-62 (± 1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA Acero VG XEOS
de 3 capas
Fabricado en Japón



reddot winner 2023

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE KANAME

Acabado satinado

La serie Kaname es parte de nuestra marca de alta gama Seki Magoroku Master Line y pertenece a la familia de productos de cuchillos de acero de 3 capas. Estos, junto con toda nuestra gama de cuchillos Damasco, representan la más alta calidad en KAI.

La hoja de tres capas con acabado satinado y el filo de corte pulido dan un aspecto elegante al cuchillo y garantizan una excelente funcionalidad y agudeza. La forma Kiritsuke se caracteriza por un diseño cónico, con una muesca llamativa en el extremo posterior de la hoja que también garantiza un manejo cómodo y seguro. Los Kiritsuke son todoterreno en la cocina y los tres tamaños de hoja diferentes de la serie Kaname permiten utilizar estos cuchillos para todo tipo de propósitos, convirtiéndolos, por lo tanto, en un compañero fantástico en la preparación de platos exigentes y delicados. La serie fue galardonada con el Red Dot Award 2023.

Material

En el centro, las hojas del Kaname están hechas con acero VG XEOS con una gran dureza de 60-62 (± 1) HRC, revestido con dos capas de acero inoxidable. Este método de fabricación especial crea un filo de corte delgado de una agudeza excelente y duradera que reduce la resistencia a los alimentos durante el uso y garantiza cortes suaves y precisos.

Hemos recopilado comentarios y experiencias de los profesionales de la cocina y los usuarios finales para crear el mejor diseño posible del mango. El resultado es un mango de madera de Pakka de grano negro hecho a mano con una transición perfecta del mango a la mitra. Su forma octogonal y ergonómica ofrece un buen control al cortar, mientras que el cuchillo queda seguro y cómodo en la mano.



1 **Kiritsuke** AE-5500

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 1 | Hoja 12 cm | Peso 78 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 134 g |
| 3 | Hoja 19,5 cm | Peso 160 g |



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

OBRA DE ARTE
TRADICIONAL
EXTREMO





NUEVO



3 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie de alta gama

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 60-62 (± 1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA 32 capas de acero damasco
Núcleo de acero VG XEOS
Fabricado en Japón

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Estética única

Con Migaki, KAI presenta la segunda edición de la línea Seki Magoroku Master. Inspirados en la estética de las espadas clásicas de los samuráis (katana), estos cuchillos se caracterizan por su pronunciada curvatura y el elegante veteado damasco, que recuerda a la superficie ondulada del agua. La serie introduce por vez primera la forma de hoja Gyūtō en la gama europea de KAI. Este tipo de hoja se refiere a un cuchillo de cocina japonés que, como el de chef europeo, es un todoterreno que se utiliza para tareas de corte muy diversas e ingredientes muy diferentes.

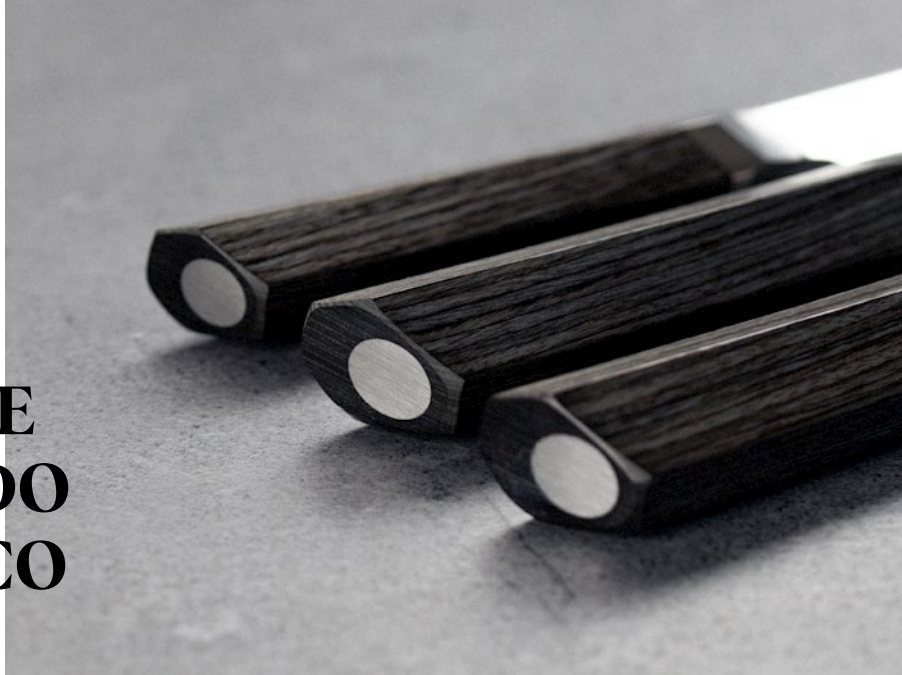
Material

En su núcleo, las hojas están fabricadas con un acero VG XEOS extremadamente duro, recubierto por 32 capas de acero de damasco. Gracias al especial método de fabricación se obtiene un filo extremadamente fino que reduce la resistencia durante el corte. De este modo, se consigue un afilado excelente y duradero, al tiempo que se pueden realizar cortes delicados, uniformes y precisos. La hoja de damasco, elaborada con gran esmero, y un filo pulido a alto brillo completan el elegante aspecto general de los cuchillos y garantizan una funcionalidad y un corte excelentes.

El mango de madera de Pakka con vetas grises supone una transición perfecta entre la defensa y el mango. La forma hexagonal y ergonómica del mango permite un control inmejorable al cortar y se adapta de forma segura y cómoda a la mano. El diseño del mango ayuda a evitar la fatiga de la mano y las articulaciones, incluso tras su uso prolongado.



**POTENTE
ATREVIDO
DINÁMICO**



1 **Gyūtō** AE-5510

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 1 | Hoja 12 cm | Peso 79 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 135 g |
| 3 | Hoja 19,5 cm | Peso 165 g |



2 **Gyūtō** AE-5511



3 **Gyūtō** AE-5512



5 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Gama premium

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 56/61 (±1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA Acero SUS420J2 / VG10
Fabricado en Japón



reddot award 2013
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU COMPOSITE

Facilidad dinámica

La serie Seki Magoroku Composite, que ya fue galardonada con el Red Dot Design Award 2013, es el símbolo de la calidad del diseño contemporáneo de la casa KAI. La serie aúna dinamismo y ligereza:

un visible hilo de cobre recorre la hoja, compuesta por dos tipos diferentes de acero (en inglés: «composite»). Los dos tipos de acero se trabajan por separado, para quedar unidos después mediante cobre líquido. El resultado es una apariencia sorprendente que coloca esta hoja al más alto nivel técnico. En combinación con el mango de madera clara, esta serie tiene un aire futurista, ligero y refinado. Además, los cuchillos garantizan un afilado absoluto y un rendimiento extraordinario.

Material

La hoja combina diferentes texturas y variedades de acero: la defensa biselada y pulida se introduce en el lomo satinado y redondeado de acero inoxidable SUS420J2 y termina en un filo de acero VG10 especialmente duro. Estas hojas de doble filo combinan una estética minimalista con una alta resistencia a la corrosión y una larga duración de la capacidad de corte.

El mango de madera clara de Pakka con vetas transversales está perfectamente unido a la espiga que, por su forma simétrica, es apto tanto para diestros como para zurdos. El mango es delgado, ligero y, por tanto, su manipulación es equilibrada y dinámica. La impecable transición desde el mango a la defensa pulida permite una sujeción agradable y fácil de la hoja con el pulgar y el índice.



1 **Cuchillo pelador** MGC-0400

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 1 | Hoja 9 cm | Peso 62 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 77 g |
| 3 | Hoja 16,5 cm | Peso 166 g |



2 **Cuchillo multiuso** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Cuchillo cocinero** MGC-0406



5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Hoja 20 cm** Peso 173 g

5 **Hoja 16,5 cm** Peso 185 g

**ESTÉTICO
CONTEMPORÁNEO
FÁCIL**





11 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie confort

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 57 (±1) HRC

MANGO Madera de Pakka

HOJA Acero inoxidable 1K6
Fabricado en Japón

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU RED WOOD

Forma tradicional

Seki Magoroku Red Wood es una serie de cuchillos de cocina de robusto acero inoxidable con características típicamente japonesas. Esta serie, que presenta una hoja pulida de gran brillo, abarca hojas tanto de un solo filo, como de doble filo, cuyo denominador común es su afilado y funcionalidad estables y equilibrados. La artística composición combina una forma minimalista con la estética japonesa tradicional.

Material

Las hojas de la serie Red Wood Seki Magoroku están realizadas en un acero inoxidable con carbono 1K6 con un grado de dureza de 57 (± 1) HRC. Tanto las hojas de doble filo como las de un solo filo, mantienen muy bien la capacidad de corte y un excelente afilado. La hoja de un solo filo, utilizada tradicionalmente para las formas de cuchillos japoneses, minimiza la fricción entre el alimento y la hoja y, por lo tanto, permite cortes muy precisos, como los que exige, por ejemplo, la preparación de sushi.

El mango con la forma tradicional de castaña es de madera de Pakka. Las resinas de alta calidad procedentes de la madera hacen que el material sea muy robusto y resistente a la humedad. El estrecho mango que va hasta la hoja resulta agradable en la mano. El mango y la hoja están insertado y unidos con firmeza mediante una guarda en color negro brillante.



1 **Cuchillo office** MGR-0100P

- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Hoja 10 cm | Peso 66 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 78 g |
| 3 | Hoja 17 cm | Peso 140 g |



2 **Cuchillo multiuso** MGR-0150U



3 **Santoku** MGR-0170S



CLÁSICO MINIMALISTA EQUILIBRADO

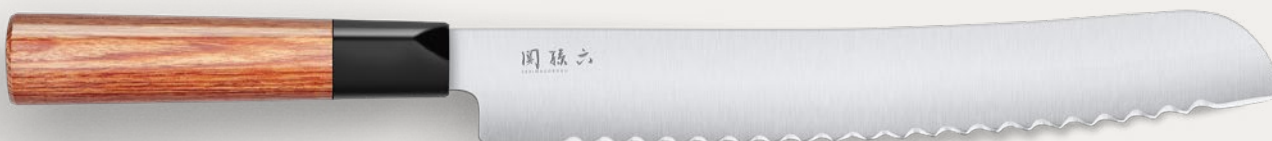


4 **Cuchillo cocinero** MGR-0150C

- | | | |
|---|---------------------|-----------|
| 4 | Hoja 15 cm | Peso 121g |
| 5 | Hoja 20 cm | Peso 157g |
| 6 | Hoja 22,5 cm | Peso 152g |
| 7 | Hoja 20 cm | Peso 122g |

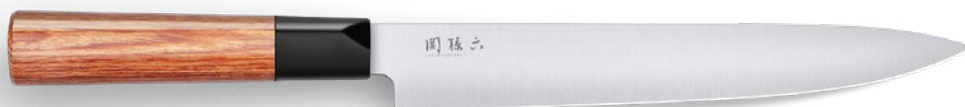


5 **Cuchillo cocinero** MGR-0200C



6 **Cuchillo para pan** MGR-0225B

con un filo serrado por KAI



7 **Cuchillo filetear** MGR-0200L

8	Hoja 17 cm	Peso 196 g
9	Hoja 21 cm	Peso 118 g
10	Hoja 24 cm	Peso 122 g
11	Hoja 15 cm	Peso 243 g



8 **Usuba** MGR-0165U



9 **Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





15 FORMAS DE HOJA

- CATEGORÍA** Gama profesional
- PRODUCCIÓN** Hecho industrialmente
- DUREZA ROCKWELL** 56 (±1) HRC
- MANGO** Acero inoxidable 18-8
- HOJA** Acero 5CR15MoV
Fabricado en Japón

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU SHOSO

Ver video:



Cuchillo 100% acero inoxidable

Gracias a su sobria y elegante estética en acero inoxidable, los cuchillos Seki Magoroku Shoso son una joya en cualquier cocina. Se fabrican, afilan y perfeccionan a partir de acero inoxidable con un alto grado de complejidad técnica. El resultado son hojas muy afiladas, robustas y con una larga duración del filo, que son perfectas para el día a día en la cocina.

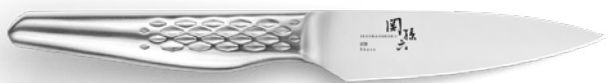
El mango ergonómico con un diseño en rombos crea una transición perfecta con la elegante hoja satinada. Los cuchillos de cocina están elaborados totalmente con acero y proporcionan un manejo agradable, ligero y seguro, así como una higiene óptima.

Material

La hoja Shoso está fabricada con acero inoxidable 5CR15MoV con un grado de dureza de 56 (± 1) HRC, lo que garantiza una elevada y uniforme dureza, así como una larga duración del filo. Gracias a su filo convexo, los cuchillos poseen un canto de corte estable – ideal para un corte limpio y preciso. El acabado mate realza la fresca elegancia del cuchillo.

El mango mate de acero inoxidable 18-8 es muy robusta y proporciona un manejo profesional gracias a su ergonómica forma elíptica. El relieve en rombos incorporado permite sostenerlo de forma cómoda y segura al cortar. La perfecta transición del mango a la hoja realza la clara dirección de la línea del cuchillo.

MOLDEADO MINUCIOSO EXCELENTE



1 **Cuchillo office** AB-5170



2 **Cuchillo multiuso** AB-5163



3 **Cuchillo multiuso** AB-5161

- 1 **Hoja 9 cm** Peso 55 g
- 2 **Hoja 12 cm** Peso 66 g
- 3 **Hoja 15 cm** Peso 78 g



4 **Santoku** AB-5162



5 **Santoku** AB-5156



6 **Santoku con filo alveolado** AB-5157

4	Hoja 14 cm	Peso 130 g
5	Hoja 16,5 cm	Peso 136 g
6	Hoja 16,5 cm	Peso 134 g
7	Hoja 18 cm	Peso 133 g
8	Hoja 21 cm	Peso 149 g



7 **Cuchillo cocinero** AB-5158



8 **Cuchillo cocinero** AB-5159



9 **Cuchillo cocinero** AB-5160



10 **Cuchillo para pan** AB-5167



11 **Nakiri** AB-5168

- | | | |
|----|---------------------|------------|
| 9 | Hoja 24 cm | Peso 167 g |
| 10 | Hoja 21 cm | Peso 135 g |
| 11 | Hoja 16,5 cm | Peso 155 g |
| 12 | Hoja 16,5 cm | Peso 200 g |



12 **Cuchillo de cocina China** AB-5165





13 **Deba** AK-1132



14 **Yanagiba** AK-1134



15 **Yanagiba** AK-1135



S1 **Juego de cuchillos** 51S-300



S2 **Juego de cuchillos** 51S-310

- | | | |
|----|------------------------------------|------------|
| 13 | Hoja 18 cm | Peso 250 g |
| 14 | Hoja 21 cm | Peso 143 g |
| 15 | Hoja 24 cm | Peso 150 g |
| S1 | AB-5163 + AB-5161 + AB-5158 | |
| S2 | AB-5163 + AB-5161 + AB-5156 | |



9 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Gama profesional

PRODUCCIÓN Hecho a mano

DUREZA ROCKWELL 58 & 56 (± 1) HRC

MANGO Madera de Pakka & Plástico PP

HOJA 8A solid & SUS420J2
Fabricado en Japón

関
SEKI

孫
MAGO

六
ROKU



SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

Profesional y purista

Los cuchillos de un filo de la serie Seki Magoroku Kinju y Hekiju son muy ligeros en la mano y permiten un corte preciso. Las siete hojas del cuchillo Kinju son adecuadas para diestros; en cambio, las dos hojas de la serie Hekiju son especiales para zurdos. La serie Kinju incluye cuatro cuchillos Deba, así como tres cuchillos Yanagiba para carne cruda y pescado crudo, que están disponibles en distintos tamaños. La serie Hekiju contiene un Deba y un Yanagiba. Los cuchillos Seki Magoroku Kinju y Hekiju convencer con su elevada funcionalidad y resistencia. La combinación de forma de hoja japonesa típica y el sencillo mango negro crea una estética atemporal y minimalista.

Material

En la fabricación de las hojas de la serie de cuchillos Seki Magoroku Kinju y Hekiju se emplean singulares técnicas que permiten elaborar los filos de alta calidad de los cuchillos japoneses tradicionales. La hoja de un filo garantiza una dirección de corte óptima y recta. Gracias al tratamiento sumamente preciso del filo, se logra que la hoja posea el máximo grado de afilado.

Los mangos de la serie Seki Magoroku Kinju y Hekiju se diferencian por su forma y material. El mango octogonal del cuchillo Kinju está elaborada con madera laminada reforzada para una sensación agradable en el corte. El mango es muy resistente al agua porque se emplea una madera natural de calidad tratada con un proceso especial. El mango del cuchillo Hekiju está desarrollado para zurdos, es redondeado como el de la serie Kinju y está elaborado con una sólida resina repujada con un material similar al cuero.



- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Hoja 18 cm | Peso 128 g |
| 2 | Hoja 21 cm | Peso 139 g |
| 3 | Hoja 24 cm | Peso 164 g |

1 **Yanagiba** AK-1104 [Kinju]



2 **Yanagiba** AK-1105 [Kinju]



3 **Yanagiba** AK-1106 [Kinju]



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



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



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



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

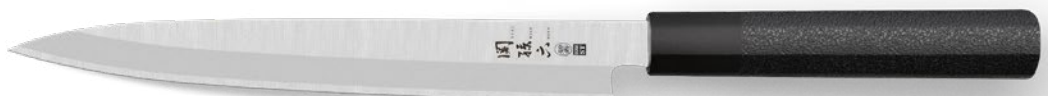
- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 4 | Hoja 10 cm | Peso 99 g |
| 5 | Hoja 15 cm | Peso 252 g |
| 6 | Hoja 16,5 cm | Peso 283 g |
| 7 | Hoja 18 cm | Peso 301 g |
| 8 | Hoja 15 cm | Peso 138 g |
| 9 | Hoja 21 cm | Peso 97 g |

Modelo para zurdos

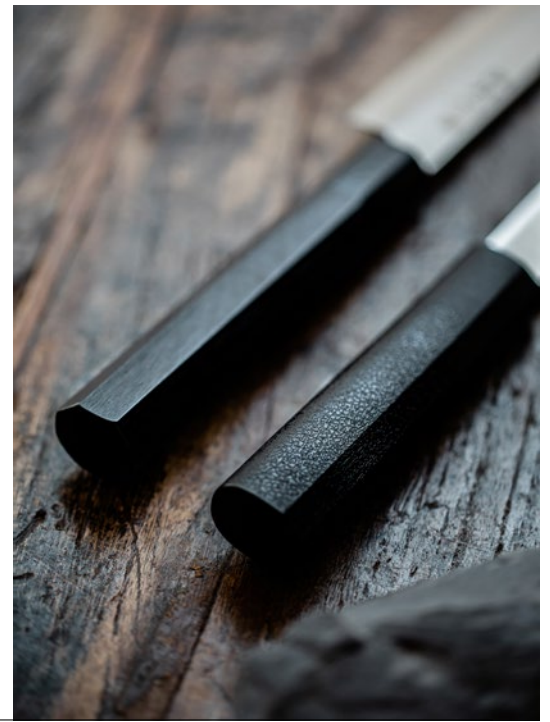


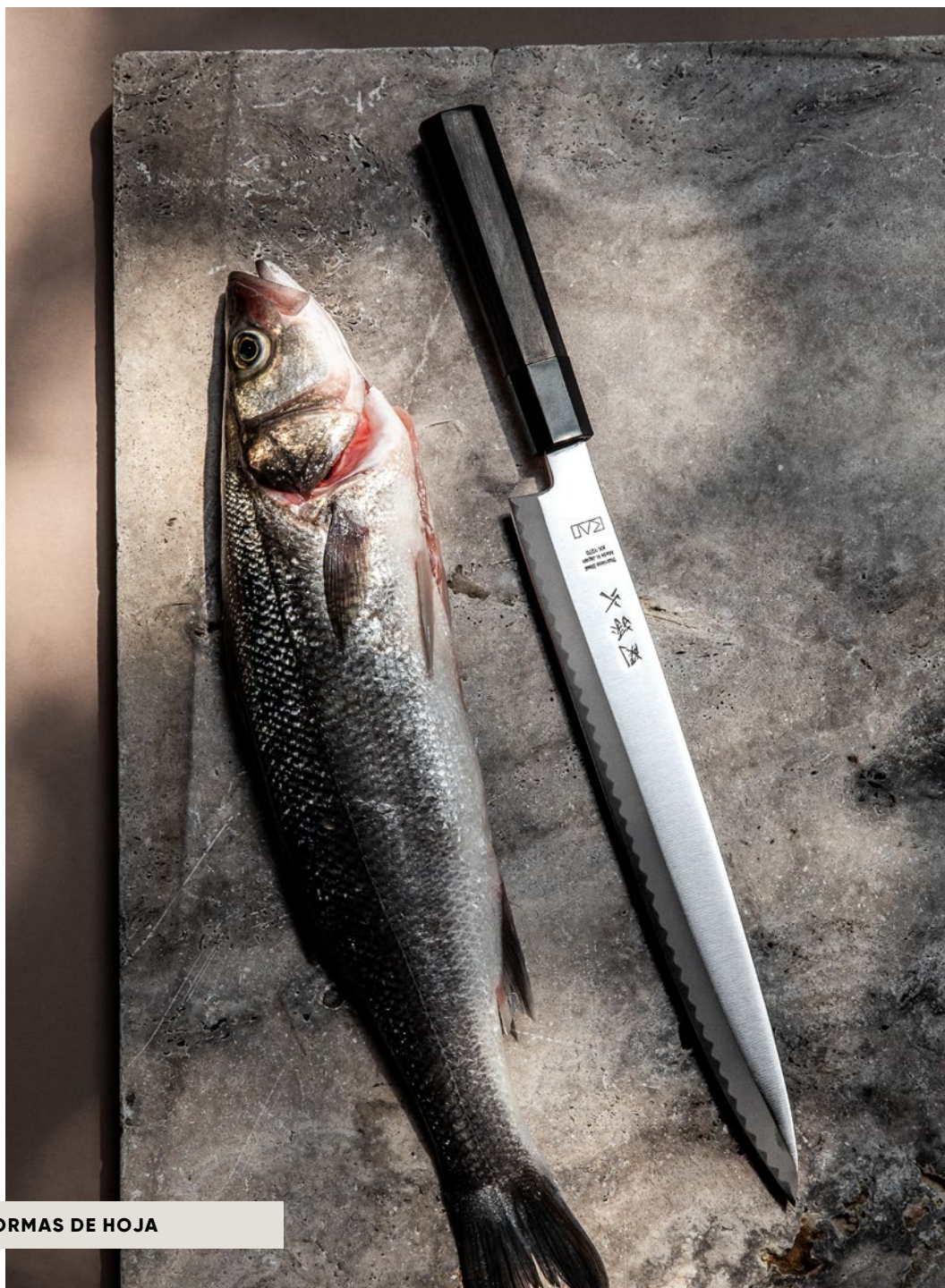
8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Modelo para zurdos



9 **Yanagiba** AK-5077 [Hekiju]





2 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Gama profesional
PRODUCCIÓN Hecho a mano
DUREZA ROCKWELL 58 (±1) HRC
MANGO Madera de Pakka
HOJA 8A solid
Fabricado en Japón

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

Maestro Sushi

Los cuchillos Yanagiba japonés de la serie Seki Magoroku KK Yanagiba se distinguen por su forma pura y el mango octogonal negro mate de madera pakka. La forma extremadamente larga y delgada de la hoja permite cortes precisos y finos, perfectos para filetear pescado. La hoja de filo japonés - solo corta por un lado - Yanagiba está hecha de acero inoxidable con alto contenido de carbono. El acero está decorado con una línea suave y ondulada y un acabado satinado. La serie KK combina calidad robusta con funcionalidad simple.



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



- 1 **Hoja 27 cm** Peso 212g
- 2 **Hoja 30 cm** Peso 231g

**PROFESIONAL
ARTESANO
TRADICIONAL**





17 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie confort

PRODUCCIÓN Hecho industrialmente

DUREZA ROCKWELL 58 (±1) HRC

MANGO Plástico PP

HOJA Acero inoxidable 1K6
Fabricado en Japón



WASABI BLACK

Consistentemente afilado

La serie Wasabi Black tiene su origen en la cocina japonesa. Las numerosas formas de la hoja de la serie han sido concebidas para un uso continuo, mediante una lograda combinación de funcionalidad y afilado resistente, una sólida calidad en los materiales y un diseño claramente reducido. La serie incluye formas de hoja de uno y dos filos y convence por su impresionante relación calidad-precio. El fácil cuidado de la serie se debe asimismo a su mango de plástico resistente al agua, cuyo agradable tacto se debe a la adición de polvo de bambú.

Material

Las hojas pulidas de la serie Wasabi Black están hechas de acero inoxidable 6A/1K6 resistente a la corrosión recientemente desarrollado con un grado de dureza de 58 (± 1) HRC. Esta amplia serie ofrece tanto hojas de doble filo como formas de hoja tradicionales japonesas con un solo filo. La parte posterior ligeramente curva de la hoja permite una sujeción segura durante el trabajo, por lo que es más fácil realizar, por ejemplo, pequeños movimientos de vaivén.

Este mango de plástico negro es resistente al agua y, por lo tanto, especialmente resistente. Su forma ovalada o de castaña (varía en función del tamaño de la hoja) ofrece una agradable sensación natural obtenida al añadir polvo de bambú. El mango y la hoja de acero inoxidable no van encajados, sino que el mango rodea completamente la hoja, de tal manera que esta está unida a la espiga y, de esta forma, no se puede depositar ninguna clase de suciedad.



1 **Cuchillo office** 6710P

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 1 | Hoja 10 cm | Peso 67 g |
| 2 | Hoja 15 cm | Peso 79 g |
| 3 | Hoja 16,5 cm | Peso 136 g |



2 **Cuchillo multiuso** 6715U



3 **Santoku** 6716S



- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 4 | Hoja 15 cm | Peso 126 g |
| 5 | Hoja 20 cm | Peso 149 g |
| 6 | Hoja 23 cm | Peso 223 g |

4 **Cuchillo cocinero** 6715C



5 **Cuchillo cocinero** 6720C



6 **Cuchillo cocinero** 6723C

**RESISTENTE
SIMPLE
ROBUSTO**





con un filo serrado por KAI

7 Cuchillo para pan 6723B



8 Cuchillo filetear 6723L



9 Nakiri 6716N



10 Cuchillo fileteador flexible 6761F



11 Yanagiba 6715Y

7	Hoja 23 cm	Peso 144 g
8	Hoja 23 cm	Peso 136 g
9	Hoja 16,5 cm	Peso 155 g
10	Hoja 18 cm	Peso 84 g
11	Hoja 15 cm	Peso 108 g



12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Hoja 21 cm** Peso 129 g

13 **Hoja 24 cm** Peso 142 g



13 **Yanagiba** 6724Y



- | | | |
|----|---------------------|-----------|
| 14 | Hoja 10,5 cm | Peso 101g |
| 15 | Hoja 15 cm | Peso 261g |
| 16 | Hoja 21 cm | Peso 241g |

14 **Deba** 6710D



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Juego de cuchillos para bistec** 67S-400



S4 **Juego de cuchillos** 67S-300



S5 **Juego de cuchillos** 67S-310



S2 **Juego de cuchillos** DM-0781EU67



S3 **Juego de cuchillos** DM-0781JP67

- S1 **2x 6711S**
- S2 **6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L**
con funda para cuchillos KAI **DM-0781**
- S3 **6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y**
con funda para cuchillos KAI **DM-0781**
- S4 **6710P + 6715U + 6720C**
- S5 **6710P + 6715U + 6716S**



1 FORMA DE HOJA

CATEGORÍA Gama de niños

PRODUCCIÓN Hecho industrialmente

DUREZA ROCKWELL 58 (± 1) HRC

MANGO Plástico PP

HOJA 420J2 Acero inoxidable
Fabricado en Japón



reddot design award
winner 2012



1 **Protector para dedos** BB-0621

funda para cuchillos



2 **Hoja 11cm** Peso 215g

2 **Cuchillo de chef junior** TMJ-1000

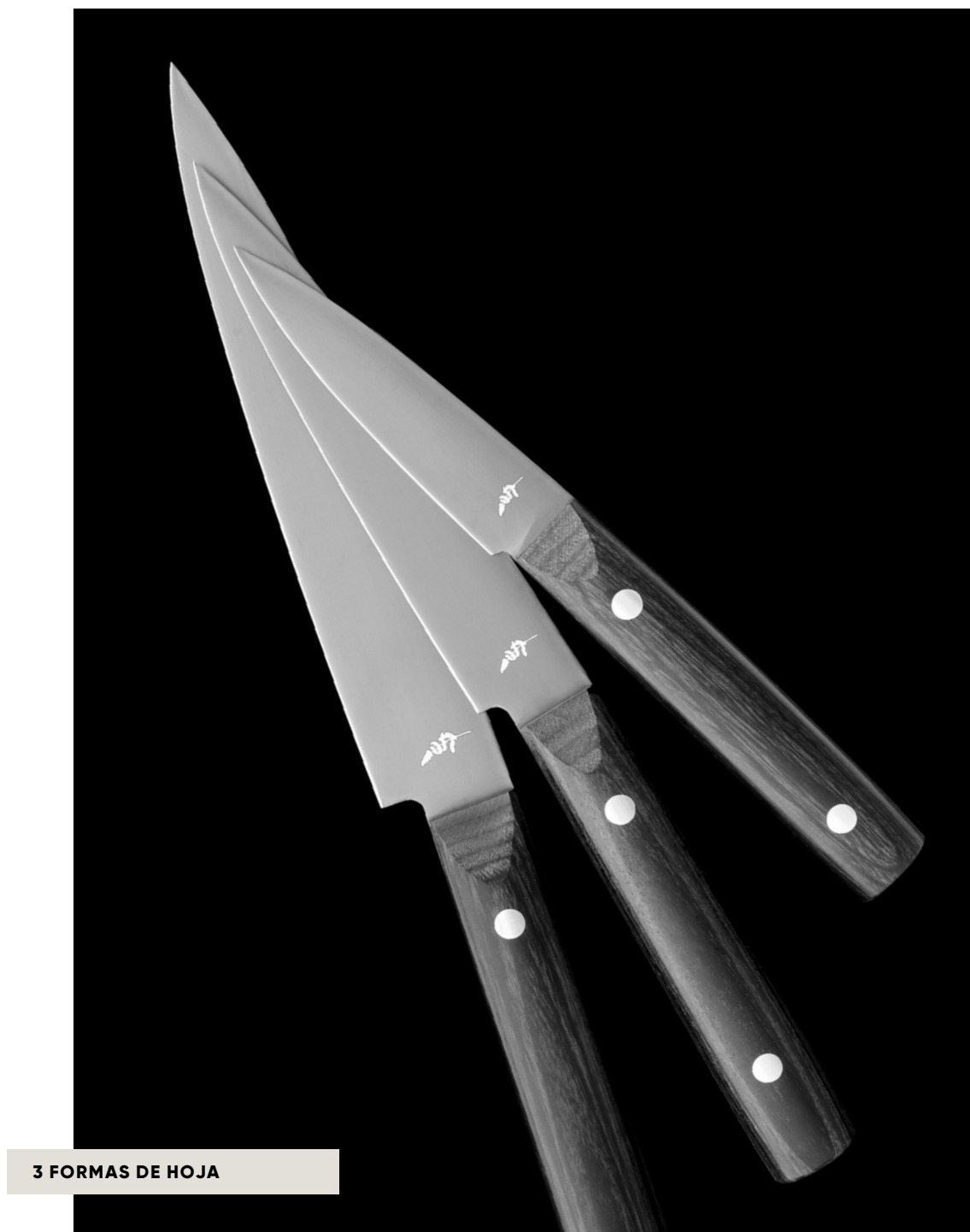
TIM MÄLZER JUNIOR

Para nuestros pequeños

En colaboración con Tim Mälzer, KAI ha desarrollado un cuchillo de chef junior especial que facilita un uso seguro para niños a partir de 6 años. Los niños imitan de manera intuitiva el gesto de cortar mediante un movimiento de serrado. Siguiendo este principio, la hoja de acero inoxidable del cuchillo de chef junior está equipada con un borde dentado que minimiza el esfuerzo y el riesgo de deslizamiento durante el uso.

Además, para reducir aún más el riesgo de lesiones, la hoja está provista de una punta redondeada y roma. Gracias al mango de plástico antideslizante y ergonómico, el cuchillo de chef junior estará seguro en las manos de los más pequeños. Para una protección total, además del cuchillo de chef junior, el set incluye una protección flexible para los dedos y una funda para cuchillos para un almacenamiento seguro. El cuchillo de chef junior Tim Mälzer recibió en 2012 el premio de diseño Reddot Design Award.





3 FORMAS DE HOJA

CATEGORÍA Serie confort

PRODUCCIÓN Hecho industrialmente

DUREZA ROCKWELL 59 (± 1) HRC

MANGO Madera de pakka negra

HOJA 8A solid + Recubrimiento de titanio
Fabricado en Japón



- | | | |
|---|--------------------|-----------|
| 1 | Hoja 7,5 cm | Peso 58 g |
| 2 | Hoja 12 cm | Peso 76 g |
| 3 | Hoja 15 cm | Peso 94 g |

1 **Cuchillo office Quotidien No.1** BK-0025



2 **Cuchillo multiuso Quotidien No.2** BK-0026



3 **Cuchillo multiuso Quotidien No.3** BK-0027

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



La serie de cuchillos Quotidien supone una ampliación independiente de la colección Michel BRAS de KAI. Como indica su nombre Quotidien (cotidiano en francés), los cuchillos están diseñados para el día a día en la cocina. La serie está formada por tres tamaños de cuchillos diferentes con hojas

multiusos con recubrimiento de titanio, que destacan por su permanente funcionalidad y grado de afilado, así como por la gran calidad de sus materiales. Gracias a su ligero peso son muy cómodos de manejar.

OTROS PRODUCTOS

Como una extensión de nuestra colección de cuchillos de cocina, encontrará los siguientes elementos adicionales: 1. **afilado y cuidado**, 2. **tablas de corte y bloques de cuchillos**, 3. **utensilios y accesorios de cocina** y 4. nuestras **Tijeras para el hogar KAI**.





ALFILADO Y MANTENIMIENTO

Para afilar los cuchillos KAI al estilo japonés y de una manera tradicional, recomendamos una gama de piedras de afilar específica con aglomerados de cerámica. Además, esta colección también ofrece afiladores eléctricos, así como accesorios para el cuidado y protectores para las hojas.

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

con funda protectora



1 **Seki Magoroku Piedra de afilar** AP-0331

con funda protectora



2 **Seki Magoroku Piedra de afilar** AP-0332

con funda protectora

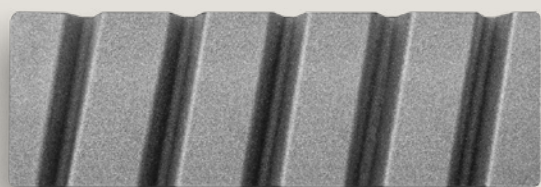


3 **Seki Magoroku Piedra de afilar** AP-0333

con funda protectora



4 **Seki Magoroku Piedra de afilar combi** AP-0334



5 17 x 5,5 x 3 cm

6 **Grano comp. con 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm

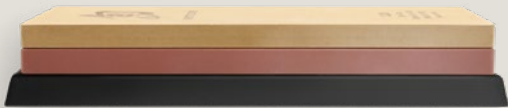
5 **Seki Magoroku Piedra rectificadora** AP-0335

La superficie de la piedra afiladora de diamante AP-0306 presenta un granulado de aprox. 3000 en comparación con las piedras afiladoras tradicionales y es perfecta para rectificar pequeños daños en el filo gracias a su efecto especialmente abrasivo.

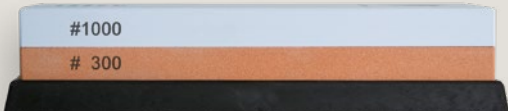


6 **Piedra afiladora de diamante** AP-0306





7 **Shun Piedra de afilar combi** DM-0400



8 **Shun Piedra de afilar combi** DM-0708

- 7 **Grano 1000/4000** 21 x 7 x 3 cm
- 8 **Grano 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 cm
- 9 **Grano 220** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 10 **Grano 1000** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 11 **Grano 4000** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 12 **Grano 8000** 24 x 8,6 x 2,1 cm
- 13 **Grano 800** 18,5 x 6,4 x 2 cm



9 **Piedra de afilar Shun Diamond** AP-0340

NUEVO



12 **Piedra de afilar Shun Diamond** AP-0343

NUEVO



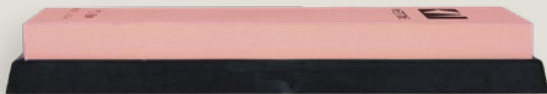
10 **Piedra de afilar Shun Diamond** AP-0341

NUEVO



11 **Piedra de afilar Shun Diamond** AP-0342

NUEVO



13 **Piedra de afilar** WS-0800



con base



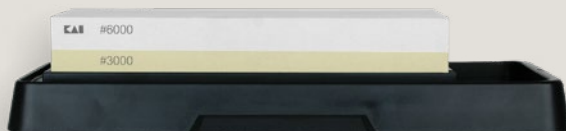
14 **Piedra de afilar** AP-0304

con base

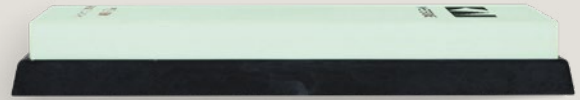


15 **Piedra de afilar combi** AP-0305

con base



16 **Piedra de afilar combi** AP-0316



17 **Piedra de afilar** WS-3000

- 14 **Grano 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 15 **Grano 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 16 **Grano 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 17 **Grano 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 18 **Nailon** 10 x 1,6 cm,
altura de hoja de como mín. 3,5 cm

para hojas de doble filo (o corte occidental)



18 **Accesorio para afilado** AP-0327

- 19 **AP-118 + APF-118**
20 **para un pulido muy fino**
21 **para un pulido muy fino**
22 **con unidad de afilado cerámica**
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g
220-240 voltios / 50 Hz, 60 vatios
23 **para el afilado básico**
24 **para el afilado básico**

Las dos parejas de piedras de afilar dispuestas una detrás de otra permiten realizar dos etapas de trabajo en una. La primera pareja más gruesa vuelve a dar forma al filo romo. La segunda pareja de piedra de afilar más fina otorga al corte un acabado más limpio.



22 **Afilacuchillos eléctrico** AP-118



19 **Juego de afiladores eléctricos** AP-118S

Unidad de pulido incluida



20 **Unidad de pulido para AP-118** APF-118



23 **Unidad de afilado de repuesto para AP-118** APR-118



modelo anterior

21 **Unidad de pulido para AP-118** APF-118-A



modelo anterior

24 **Unidad de afilado de repuesto para AP-118** APR-118-A



- 25 **Plástico** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,
Piedra de diamante para afilado grano 270 (4x),
Piedra de cerámica para afilado grano 150 (2x),
Afilador de cerámica grano 1000 (2x)
- 26 **Plástico** 12 x 4,8 x 5 cm,
Piedra de diamante para afilado grano (2x),
Piedra de cerámica para afilado grano (2x),
Afilador de cerámica grano 1000 (2x)
- 27 **Paño de microfibra** 40 x 40 cm
Aceite de camelias japonés contenido 100 ml, inocuo
- 28 **Longitud de la hoja máx. 17 cm**
- 29 **Longitud de la hoja máx. 24 cm**
- 30 **Longitud de la hoja máx. 32 cm**
- 31 **Asentador con cuero de Rusia, de dos caras**
Superficie de pulido: 20,5 x 4 cm
Crema pulidora de óxido de aluminio
extremadamente fina, 50 ml

para cuchillos de dos filos (o corte occidental)



- 25 **Afilador de diamante y cerámica**
Seki Magoroku AP-0308

para cuchillos de un solo filo (o corte oriental)



- 26 **Afilador de diamante y cerámica**
Seki Magoroku AP-0162



- 27 **Juego para cuidar hojas** 425390000

magnético



- 28 **Protector de hojas, Tamaño S** CK-S
29 **Protector de hojas, Tamaño M** CK-M
30 **Protector de hojas, Tamaño L** CK-L



- 31 **Set de suavizadores** 410090001

TABLAS DE CORTE Y BLOQUES DE CUCHILLOS



2 **Tabla de corte** DM-0789

Los bloques para cuchillos y las tablas para cortar ofrecen un complemento óptimo para toda la gama de cuchillos de cocina KAI. Este atemporal surtido de productos está realizado a mano con la máxima precisión y representa los más altos niveles de calidad y diseño.

En este contexto, se requiere una elevada calidad, especialmente con la madera empleada como materia prima. En la producción, desempeñan un papel tan importante la belleza y la variedad de los tipos de madera utilizados, como la sostenibilidad y la responsabilidad medioambiental. La durabilidad de los productos se corresponde con el ciclo de vida de la madera utilizada. Esto significa que la materia prima empleada para los objetos generados debe poder crecer de nuevo durante su periodo de utilización.

- 1 **Roble, madera testera** 39 x 26,2 x 5,3 cm
con topes de goma antideslizantes
- 2 **Roble** 39 x 26 x 3,6 cm
con topes de goma antideslizantes
**También disponible en un set con
3 cuchillos Shun Classic:**
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 3 **Nogal** aprox. 58 x 35-40 x 5 cm

limitado a 200 piezas por año



1 **Bloque de corte** DM-0795



3 **Tablero de bloque** DM-0809



- 4 **Plástico, negro** 37 x 27 x 0,2 cm
con escala de medición
- 5 **Ciprés japonés** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 6 **Ciprés japonés** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 7 **Ciprés japonés** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 8 **Ciprés japonés** 36 x 33 x 2,5 cm
D-Type, por el lado posterior con
canalón para líquido
- 9 **Ciprés japonés** 32 x 23 x 2 cm, ovalado
- 10 **Ciprés japonés** 41 x 32 x 2 cm, ovalado



4 **Tabla de corte plástico negro** BZ-0043



8 **Tabla reversible Shun Hinoki** DM-0818



- 5 **Shun Madera de corte Hinoki, Tamaño S** DM-0814
- 6 **Shun Madera de corte Hinoki, Tamaño M** DM-0816
- 7 **Shun Madera de corte Hinoki, Tamaño L** DM-0817



- 9 **Shun Madera de corte Hinoki, Tamaño M** DM-0812
- 10 **Shun Madera de corte Hinoki, Tamaño L** DM-0813



11 **Bloque de cuchillos «Stonehenge»** STH-5



14 **Bloque de cuchillos** DM-0805



15 **Bloque de cuchillos** DM-0806



12 **Bloque de cuchillos «Stonehenge»** STH-4



13 **Bloque de cuchillos «Stonehenge»** STH-3

- 11 **Nogal/Acero** 21 x 21 x 28-30 cm
magnético, para 10 cuchillos
- 12 **Nogal/Granito** 21 x 21 x 28-30 cm
magnético, para 10 cuchillos
- 13 **Roble/Acero** 21 x 21 x 28-30 cm
magnético, para 10 cuchillos
- 14 **Roble** 34 x 14 x 26,5 cm
magnético, para 6-8 cuchillos
- 15 **Nogal** 34 x 14 x 26,5 cm
magnético, para 6-8 cuchillos
- 16 **Roble** 26 x 17 x 25,3 cm
magnético, para 4 cuchillos



16 **Bloque de cuchillos** DM-0821



17 **Bloque de cuchillos «Stonehenge»** STH-3.3



21 **Soporte magnético de madera** DM-0800



22 **Soporte magnético de madera** DM-0807



18 **Bloque de cuchillos «Stonehenge»** STH-4.1



19 **Bloque de cuchillos «Stonehenge»** STH-4.3

- 17 **Roble/Granito** 18 x 10 x 28-30 cm magnético, para 4 cuchillos
- 18 **Nogal/Acero** 18 x 10 x 28-30 cm magnético, para 4 cuchillos
- 19 **Nogal/Granito** 18 x 10 x 28-30 cm magnético, para 4 cuchillos
- 20 **Roble/Granito** 31 x 18 x 34 cm magnético con doble cara, para 6-8 cuchillos
- 21 **Roble** 39 x 6,5 x 3 cm
- 22 **Nogal** 39 x 6,5 x 3 cm
- 23 **Nogal/Granito** 31 x 18 x 34 cm magnético con doble cara, para 6-8 cuchillos

giratorio 360°



20 **Bloque de cuchillos, giratorio** DM-0794SB

giratorio 360°



23 **Bloque de cuchillos, giratorio** DM-0799

- 24 **Haya** 15,5 x 10 x 25 cm, para 5 cuchillos
- 25 **Roble** 17 x 10 x 30 cm, para 5 cuchillos
- 26 **Nogal** 31 x 18 x 34 cm
desmontable para limpieza, para 8 cuchillos
- 27 **Roble** 31 x 18 x 34 cm
desmontable para limpieza, para 8 cuchillos
- 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**
desmontable para limpieza, para 8 cuchillos
- 29 **Ciprés japonés/Acero**
12,5 x 23 x 10,5 cm, para 3 cuchillos



26 **Bloque de cuchillos** DM-0810



24 **Bloque de cuchillos Cube** DM-0819



27 **Bloque de cuchillos** 6600BN
28 **Bloque de cuchillos, equipado** 6799



25 **C-Bloque de cuchillos** DM-0803

NUEVO



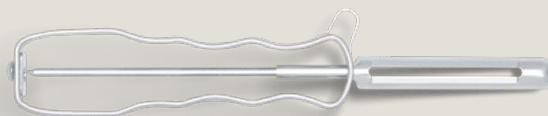
29 **Bloque de cuchillos** AP-5350

ACCESORIOS DE COCINA

Coincidiendo con el carácter de nuestra serie de cuchillos de chef, KAI ofrece el complemento perfecto de herramientas de cocina seleccionadas y accesorios útiles para el uso cotidiano. El enfoque de los elementos cuidadosamente seleccionados se basa en accesorios de calidad y sencillos que son fáciles de usar y tienen una funcionalidad bien pensada. Toda la gama en alta calidad ofrece complementos ideales a la hora de cocinar y cortar.



1 **Pelador-T, extra ancho** DH-3107



2 **Pelador-I** DH-6001



3 **Pelador-T** DH-6000

- 1 **Acero** Hoja 9 cm / Mango 10 cm
- 2 **Acero** Hoja 5 cm / Mango 11 cm para diestros como para zurdos
- 3 **Acero** Hoja 5 cm / Mango 9 cm
- 4 **Acero** Hoja 9 cm / Mango 10 cm hojas suave + corte en juliana



4 **Pelador-T** DH-3301

5 **Pelador-T Michel Bras** BK-0204

- 5 **Acero/Plástico** Hoja 5,7 cm / Mango 10,5 cm
2x hojas suave, altura de corte de 0,3 + 0,4 mm
2x corte en juliana, altura de corte de 1,85 + 3,5 mm
- 6 **Acero** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm
- 7 **Acero/Plástico** Hoja 4,2 cm / Mango 10,5 cm
2x hojas suave, altura de corte de 0,3 + 0,4 mm
- 8 **Acero** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm
- 9 **Acero** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

Forma de Puntas
abiertas para mez-
clar eficazmente
sin apelmazar y
limpiar fácilmente

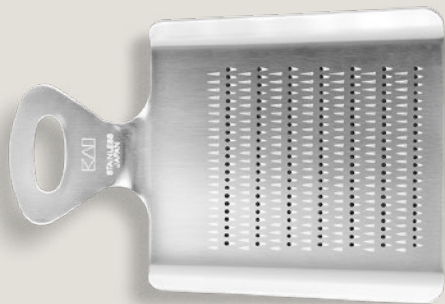
6 **Batidor estrecho** DH-31447 **Pelador-I Michel Bras** BK-0201

Plano y en forma
de cuchara para
batir en un plato
llano y para retirar
p.ej. huevos de
agua caliente

8 **Batidor de varillas** DH-3119

Forma de Puntas
abiertas para mez-
clar eficazmente
sin apelmazar y
limpiar fácilmente

9 **Batidor pequeño** DH-3118



10 **Mini rallador de acero inoxidable** DH-8037

con brocha de madera, puede utilizar por las dos caras por ejemplo para jengibre, wasabi, rábano, ajo

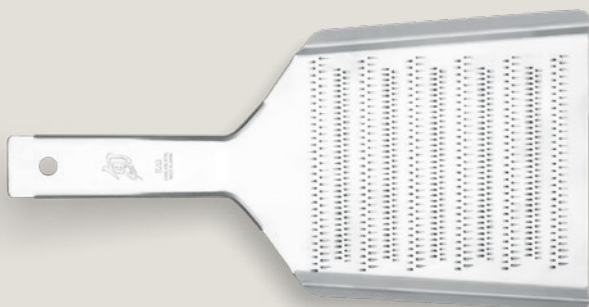


13 **Pincel de madera** DH-8038

con caja de recuperación



14 **Descamador de pescado** DH-6006



11 **Shun Rallador micro** DM-0900



12 **Shun Pinzas para espinas de pescado** BC-0751

- 10 **Acero** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
- 11 **Acero** 27,5 x 14,3 cm, puede utilizar por las dos caras
- 12 **Acero** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
- 13 **Madera** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
- 14 **Acero** Longitud 21 cm / Mango 12,5 cm



por ejemplo para queso duro, chocolate, jengibre, ralladura de limón, nuez moscada, zanahoria



15 Rallador fino y pelador PG-0001



con brocha de madera

16 Rallador para cortar en juliana, grueso DH-5705

por ejemplo, para colinabo, zanahoria, pepino, calabacín, patata, rábano



17 Rallador para cortar en juliana PG-0003

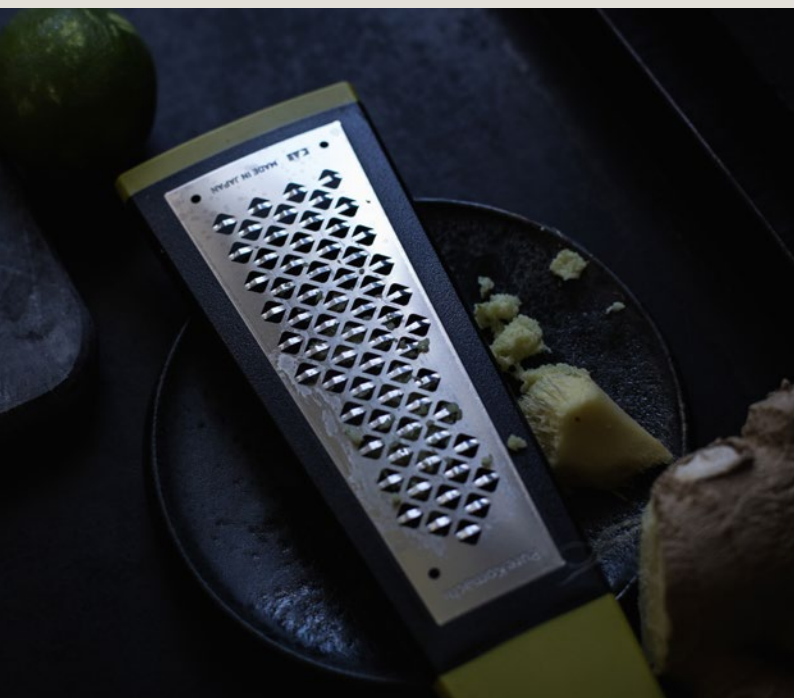
por ejemplo, para calabacín, queso tierno, zanahoria, chocolate, queso duro y coco



18 Rallador de dos sentidos PG-0002



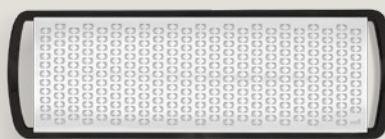
19 Rallador, fino/muy fino DH-5704



- 15 **Acero/Plástico** Hoja 13,5 x 3-5 cm / Mango 11 cm con patrón de hoja Ichimatsu, gris
- 16 **Acero/Plástico** 13,6 x 7 x 3,2 cm con base
- 17 **Acero/Plástico** Hoja 13,5 x 3-5 cm / Mango 11 cm con patrón de hoja Yabanemonyo, rosa
- 18 **Acero/Plástico** Hoja 13,5 x 3-5 cm / Mango 11 cm con patrón de hoja Kanokoshibori, verde
- 19 **Acero/Plástico** 10 x 4,4 cm
2 ralladores para jengibre (fino) y wasabi (muy fino), con base



20 **Mandolina Michel Bras** BK-0212



22 **Accesorio intercambiable Michel Bras No.1, extra fino** BK-0214

20 **Acero/Plástico**
Superficie de rallado 15,4 cm / Mango 11,5 cm

21 **Portaherramientas + BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**

22 **Acero/Plástico**
Superficie de rallado 15,4 cm

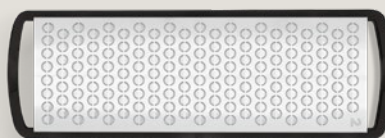
23 **Acero/Plástico**
Superficie de rallado 15,4 cm

24 **Acero/Plástico**
Superficie de rallado 15,4 cm

25 **Acero/Plástico**
Superficie de rallado 15,4 cm

26 **Acero/Plástico**
Superficie de rallado 15,4 cm

27 **Acero/Plástico**
Superficie de rallado 15,4 cm



23 **Accesorio intercambiable Michel Bras No.2, fino** BK-0215



24 **Accesorio intercambiable Michel Bras No.3, grueso** BK-0216



21 **Juego de rallador y juliana Michel Bras** BK-0221



25 **Accesorio intercambiable Michel Bras No.4, Mandolina** BK-0217



26 **Accesorio intercambiable Michel Bras No.5, Juliana 2 mm** BK-0218



27 **Accesorio intercambiable Michel Bras No.6, Juliana 1 mm** BK-0219

MOLDEADO BIEN PENSADO DE CALIDAD



28 **Exprimidor** DH-3018



30 **Mortero con maza de madera** DH-3020



29 **Exprimidor de pomelos** DH-3017

- 28 **Porcelana** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm
antideslizante gracias al revestimiento
de silicona de la parte inferior
- 29 **Porcelana** 17 x 15,6 x 6,6 cm
antideslizante gracias al revestimiento
de silicona de la parte inferior
- 30 **Porcelana/Haya** 10,2 x 6,2 cm
- 31 **Tamaño 20 cm** Corte 7 cm



31 **Tijera de cocina Michel Bras, pequeño** BK-0202

con cascanueces,
desmontable



32 **Tijera de cocina Michel Bras, grande** BK-0203

desmontable



33 **Tijera de cocina** DH-6002

desmontable



34 **Tijeras de cocina Slim-Light** DH-3139

con extractor de
asas, desmontable



35 **Shun Tijeras para hierbas** DM-7100

con muesca de
hueso y abrebotellas,
desmontable



36 **Tijeras domésticas Shun** DM-7240

- 32 **Tamaño 23 cm** Corte 8,5 cm
- 33 **Tamaño 21,5 cm** Corte 7,5 cm con microdentado
- 34 **Tamaño 18,5 cm** Corte 7 cm
- 35 **Tamaño 19 cm** Corte 5 cm
- 36 **Tamaño 23 cm** Corte 7,5 cm
- 37 **Tamaño 22,5 cm** Corte 8,5 cm

con muesca de
hueso, abrebotellas,
cascanueces y abre-
tapas, desmontable



37 **Tijeras multiusos Shun** DM-7300



desmontable / 9 niveles de ajuste



reddot winner 2021



40 **Molinillo de especias y hierbas Michel Bras «Le Moulin»** BK-0220

38 **Hoja 12 cm** Mango 11,5 cm
con funda de plástico

39 **Hoja 9 cm** Mango 9,5 cm
con funda de madera

40 **Acero/Plástico** 5,5 x 18 cm



38 **Cuchillo de fruta con funda de plástico** DH-3014



39 **Cuchillo de fruta KAI con funda de madera** DG-3002



41 **Shun Funda para cuchillos, grande** DM-0780



43 **Funda para cuchillos KAI, pequeño** DM-0781

- 41 **Cerrado** 50 x 27 x 10 cm
Abierto 102 x 49 cm
para 9 cuchillos grandes y 8 cuchillos pequeños
- 42 **Algodón/Poliéster**
varias tallas
- 43 **Cerrado** 46 x 16 x 7 cm
Abierto 46 x 47 cm
para 4 cuchillos grandes y 3 cuchillos pequeños
- 44 **Viscosa**
correa ajustable para el cuello, lazo en la cintura
- 45 **Algodón/Poliéster**
correa ajustable para el cuello, lazo en la cintura
- 46 **Algodón** hombre o mujer
varias tallas



- 44 **Delantal de cocina Shun Classic Edition, negro** 457500600
- 45 **Delantal de cocina Tim Mälzer Edition, gris** 467500000



42 **Shun Chaqueta de cocinero**



46 **Shun Polo**

hombre o mujer

TIJERAS DE USO COTIDIANO

- 1 **Tamaño 205 mm**
- 2 **Tamaño 230 mm**

7000

Las hojas de corte profesional de esta serie están fabricadas con un acero inoxidable particularmente duro (AUS8A), con una dureza de 60 (± 1) HRC. Las tijeras poseen una superficie mate continua con mango de poliuretano negro. El tornillo de ajuste patentado Duplex Interlock asegura un ajuste estable de la tensión.



1 **Tijeras 7205**



2 **Tijeras 7230**



- 3 **Tamaño 250 mm**
- 4 **Tamaño 250 mm**
- 5 **Tamaño 250 mm**
- 6 **Tamaño 250 mm**
- 7 **Tamaño 240 mm**

También disponible para zurdos



- 3 **Tijeras 7250**
- 4 **Tijeras 7250L Modelo para zurdos**
- 5 **Tijeras con microdentado 7250SE**



- 6 **Tijeras Slim-Light 7250SL**



- 7 **Tijeras para aramida con microdentado 7240AS**



8 **Tijeras** 7280

9 **Tijeras con microdentado** 7280SE



10 **Tijeras** 7300

1000

Las hojas de la serie 1000 están hechas de acero inoxidable SUS420J2 sólido y resistente a la corrosión y tienen una dureza de 50 (± 1) HRC. Los mangos de tijera negros y grises están hechos de dos plásticos diferentes. El elastómero dimensionalmente estable de los mangos de diseño ergonómico garantiza un manejo extremadamente cómodo y seguro.



11 **Tijeras de bordar** 1140ST

8 **Tamaño 280 mm**

9 **Tamaño 280 mm**

10 **Tamaño 300 mm**

11 **Tamaño 140 mm**

12 **Tamaño 165 mm**



12 **Tijeras de costura** 1165ST



13 **Tijeras textiles** 1220ST



14 **Tijeras de confección** 1230ST

13 **Tamaño 220 mm**

14 **Tamaño 230 mm**

**PRECISO
UNIVERSAL
PRÁCTICO**



V5000

La serie está diseñada específicamente para un uso doméstico polivalente. Las hojas de las tijeras están hechas de acero NSS WR-2 anticorrosivo con una dureza de 56 (± 1) HRC. Las hojas de las tijeras tienen una superficie satinada. El tornillo de ajuste de acero inoxidable garantiza un ajuste de tensión perfecto. El mango ergonómico, disponible en dos colores para cada modelo, está hecho de elastómero y se adapta cómodamente a la mano.

15 **Tamaño 135 mm**

16 **Tamaño 135 mm**

17 **Tamaño 165 mm**

18 **Tamaño 165 mm**

19 **Tamaño 210 mm**

20 **Tamaño 210 mm**



15 **Tijeras con protección de corte, azul** V5135B

16 **Tijeras con protección de corte, rosa** V5135P



17 **Tijeras con protección de corte, azul** V5165B

18 **Tijeras con protección de corte, rosa** V5165P



19 **Tijeras con protección de corte, azul** V5210B

20 **Tijeras con protección de corte, rosa** V5210P

Aviso legal

KAI Collection Cuchillos de cocina Version 4.0 2025/26, ES

Publicador y responsable
del contenido:

KAI EUROPE GmbH

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

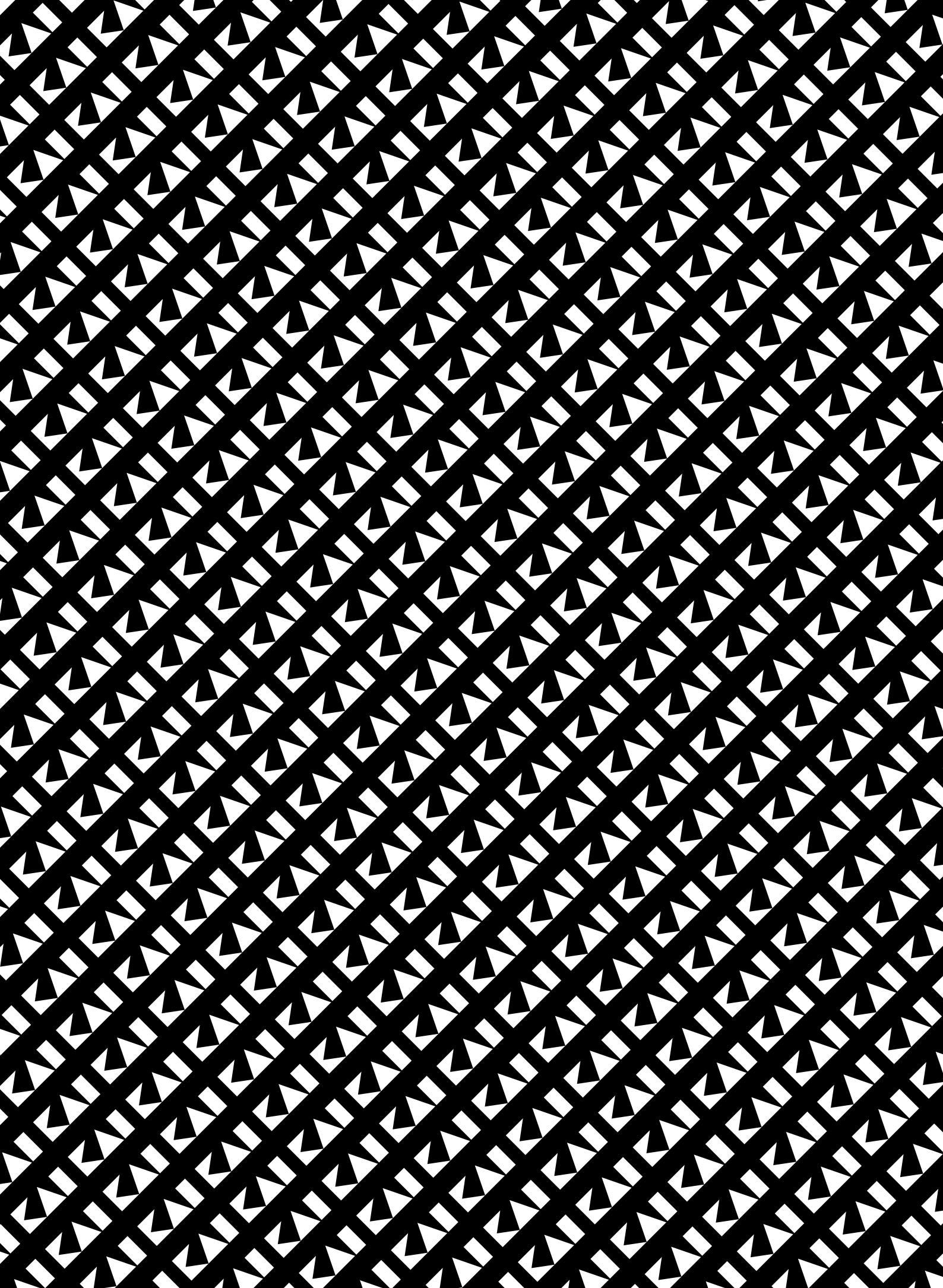
Diseño e implementación:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

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

**© 2025/26 KAI EUROPE GmbH, Germany
All rights reserved.**

Toda la información proveída es sin garantía. Todas las equivocaciones y errores tipográficos reservados.
No se asume ninguna responsabilidad por la corrección, integridad y actualidad.





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

