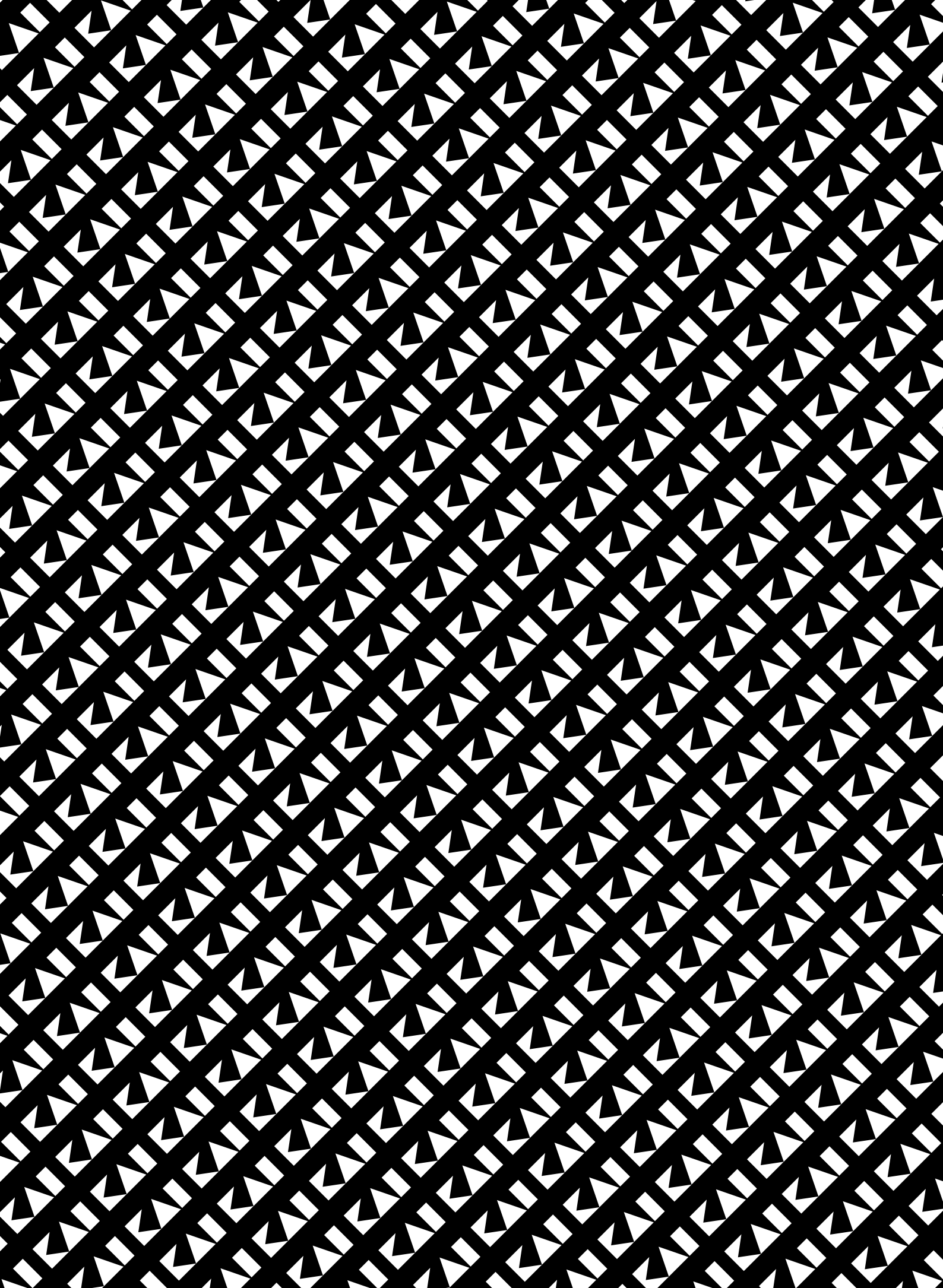
COLLECTION

COUTEAUX DE CUISINE

2025/26

INSPIRÉS DE L'ART SUBLIME DES SABRES DES SAMOURAÏS



© KAI EUROPE GMBH, GERMANY. TOUS DROITS RÉSERVÉS.
CATALOGUE DE COUTEAUX KAI - VERSION 4.0 2025/26, FR

OBJETS D‘ART JAPONAIS

Depuis ses débuts en **1908, en tant qu'entreprise familiale dans la ville japonaise de Seki**, KAI est devenue une entreprise agissant au niveau international avec un siège social à Tokyo qui, **depuis plus de 115 ans, fabrique de la coutellerie selon la tradition des légendaires samouraïs du Japon ancestral**.

Le désir de préserver ces traditions anciennes et de les combiner avec des techniques innovantes est la base de nouveaux produits qui honorent l'art japonais de forger et permettent de répondre aux demandes de modernité.

Avec des standards très élevés, KAÏ s'est donné comme mission de fabriquer des couteaux uniques pour un usage quotidien. Fabriqués à partir de ressources naturelles, selon les profils et la méthode de l'art ancestral des forgerons des samouraïs, les couteaux de cuisine KAÏ sont la quintessence de l'expertise du forgeron japonais. De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.

STAY RARE - UN CHEF-D'ŒUVRE EXCEPTIONNEL EN ÉDITION LIMITÉE

Cette année, KAI et Tim Mälzer fêtent le 15e anniversaire de leur fructueuse collaboration. Nous célébrons cet évènement marquant, avec une édition limitée exceptionnelle qui saura faire battre le cœur des passionnés de cuisine.

THE LEGEND – le nom de ce couteau spécial anniversaire parle de lui-même. Avec sa lame tantō, il rend hommage aux légendaires samouraïs japonais. Fidèles à leur héritage, les couteaux KAI perpétuent encore aujourd'hui l'art traditionnel du forgeage, tout en y intégrant les technologies les plus modernes et innovantes.

À l'origine, le tantō est un sabre court : il a ici été réinterprété pour répondre aux exigences de la cuisine contemporaine. C'est là que les atouts de cette lame longue et droite révèlent tout leur potentiel. En effet, celle-ci permet de relever avec brio un grand nombre de défis culinaires que représente la découpe.

Ce modèle spécial anniversaire fait son entrée dans la prestigieuse gamme Shun Premier Tim Mälzer. Il allie une lame tantō exceptionnelle aux caractéristiques particulières de cette gamme, à savoir un aspect martelé (tsuchime), un grain damassé finement satiné, et un tranchant poli miroir d'une extrême précision.

THE LEGEND est un hommage aux couteaux d'exception créés au cours des 15 années de collaboration entre KAI et Tim Mälzer. Une pièce de collection absolument légendaire !

SHUN KAGEROU

Une symbiose unique entre esthétique et précision : La nouvelle gamme de couteaux Kagerou incarne l'alliance parfaite entre des matériaux de haute qualité et un procédé de forgeage innovant, permettant d'obtenir des lames d'une tenue de coupe durable et d'un tranchant exceptionnel.

Grâce à la Composite Blade Technology, l'association de deux types d'acier confère à ces nouveaux couteaux une performance de coupe remarquable et un design dynamique. Ces lames emblématiques allient acier inoxydable de haute qualité et finitions d'exceptions. La partie supérieure de lame polie miroir, est associée à un acier damassé Dual-Core sur le tranchant. Un motif inspiré des courants de chaleur s'élevant au-dessus des flammes, sublime la lame de ces nouveaux couteaux.

Le manche ergonomique en bois de pakka gris chiné lui confère une prise en main confortable, un équilibre optimal et une grande maîtrise lors de la découpe. Grâce à la continuité harmonieuse entre la lame et son embout forgé, cette gamme permet une découpe précise sans effort. Nouveauté dans la gamme Shun, Kagerou allie savoir-faire traditionnel japonais et technologie de forgeage de pointe. Le résultat : un couteau à la fois élégant, performant et conçu pour répondre aux plus hautes exigences.

PIERRES À AIGUISER EN DIAMANT SHUN

Afin que nos couteaux japonais de haute qualité conservent leur tranchant optimal pendant de nombreuses années, nous avons développé notre propre gamme d'affûtage et d'entretien KAI. Celle-ci comprend désormais les nouvelles pierres à aiguiser Shun en diamant, disponibles avec quatre grains différents.

Ces pierres permettent un affûtage professionnel, fidèle à la tradition japonaise. Elles garantissent un affûtage précis et régulier des tranchants, et contribuent à préserver la qualité exceptionnelle de nos couteaux.

COUTEAUX DE CUISINE

NOUVEAU

SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Nouveau et élégant : le bloc à couteaux de la toute dernière gamme Seki Magoroku Master Line Migaki allie bois clair et métal foncé. Il vous permet de ranger trois couteaux en toute sécurité.

16 **Shun Kohen Anniversary**
avec 2 formes de lames

18 **Shun Classic**
avec 34 formes de lames

28 **Shun Classic White**
avec 6 formes de lames

32 **Shun Pro Sho**
avec 5 formes de lames

36 **Shun Kagerou**
avec 6 formes de lames

40 **Shun Nagare Black**
avec 6 formes de lames

44 **Shun Premier Tim Mälzer**
avec 14 formes de lames + Édition limitée

52 **Shun Premier Tim Mälzer Minamo**
avec 3 formes de lames

56 **Tim Mälzer Kamagata**
avec 9 formes de lames

60 **Seki Magoroku Master Line Kaname**
avec 3 formes de lames

64 **Seki Magoroku Master Line Migaki**
avec 3 formes de lames

68 **Seki Magoroku Composite**
avec 5 formes de lames

72 **Seki Magoroku Red Wood**
avec 11 formes de lames

78 **Seki Magoroku Shoso**
avec 15 formes de lames

84 **Seki Magoroku Kinju & Hekiju**
avec 9 formes de lames

88 **Seki Magoroku KK Yanagiba**
avec 2 formes de lames

92 **Wasabi Black**
avec 17 formes de lames

100 **Couteau de cuisine Junior**
avec 1 forme de lame

102 **Michel BRAS Quotidien**
avec 3 formes de lames

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

La gamme Shun Premier de Tim Mälzer a été spécialement adaptée aux besoins et aux exigences des chefs professionnels.

AUTRES PRODUITS

106 **Aiguisage & entretien**
avec 31 produits

112 **Planches à découper & blocs à couteaux**
avec 29 produits

117 **Ustensiles de cuisine**
avec 46 produits

126 **Ciseaux**
avec 20 modèles

PLANCHES À DÉCOUPER

La gamme de produits intemporelle est fabriquée selon un procédé artisanal du plus haut niveau et répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de design.

USTENSILES DE CUISINE

Ces ustensiles soigneusement sélectionnés par nos soins impressionnent par leur forme épurée, l'ingéniosité de leur fonctionnalité et leur facilité d'utilisation. L'ensemble de cette gamme de haute qualité complètera à merveille votre collection d'ustensiles de cuisine et de couteaux.

ENTRETIEN & INFORMATIONS

12 **Formes des lames japonaises**

13 **Matériau**

14 **Consignes d'entretien**

132 **Mentions légales**

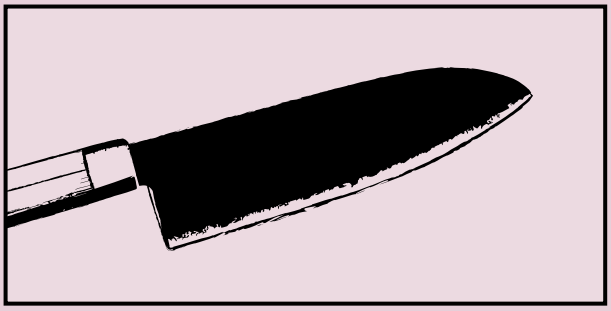
COUTEAUX DE CUISINE

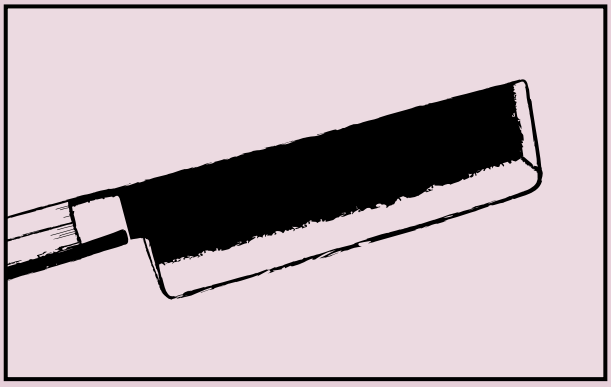
De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.

FORMES DES LAMES JAPONAISES

Santoku – trois vertus ou atouts

Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise du couteau de cuisine, comparable au couteau de chef. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.



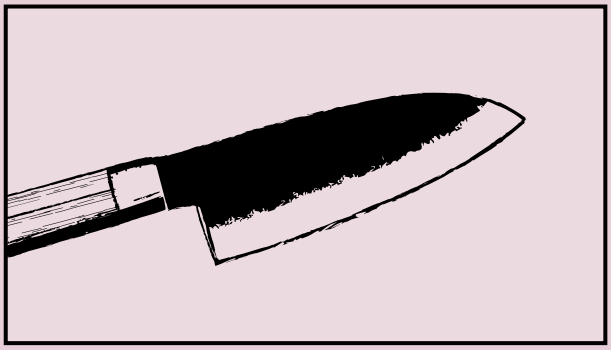


Usuba – coupe-légumes

La forme de la lame Usuba est un couteau à légumes japonais traditionnel, qui est donc principalement utilisé pour couper les légumes. En dépit de sa forme, il ne convient pas pour découper les os.

Yanagiba – lame de feuille de saule

Le Yanagiba est le couteau traditionnel pour trancher japonais. En raison de sa lame étroite, creuse d'un côté et relativement longue, le couteau est particulièrement adapté pour des découpes très minces. Le couteau garantit une découpe dans les règles de l'art - mais surtout propre et lisse. Ces découpes sont particulièrement importantes dans la préparation des sushis. La longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.



Deba – lame saillante

Le Deba est utilisé dans la cuisine japonaise comme un hachoir. Le solide couteau lourd a une large lame et est aiguisé d'un seul côté. La partie avant de la lame est principalement utilisée pour les filets de poisson. La partie arrière de la lame est plus résistante et est utilisée, entre autres, pour la découpe des petits os de poulet et des arêtes.

MATÉRIAU

L'acier A(US)10

60 (±1) HRC

se distingue par sa haute teneur en carbone, assurant une dureté élevée de la lame et une excellente qualité de coupe. Les autres composants de cet acier lui apportent plus d'élasticité et de ténacité, tout en améliorant sa résistance à la corrosion et à l'usure. Les couteaux en A(US)10 sont ainsi moins sujets à l'oxydation et ne nécessitent pas un affûtage fréquent.

L'acier SUS420J2

56 (±1) HRC

est un inox résistant à la corrosion avec une teneur élevée en chrome (13 %) et une teneur moyenne en carbone (0,3 %).

L'acier 6A/1K6

57 (±1) HRC

est un acier qui a été développé récemment. Les lames fabriquées dans cet acier sont particulièrement résistantes à la corrosion grâce à leur teneur élevée en chrome. Il s'agit d'une sorte d'inox très pur. Des teneurs supérieures en carbone garantissent de plus un tranchant plus durable.

L'acier VG2

58 (±1) HRC

est un acier japonais qui se distingue par sa grande tendresse et sa grande résistance. Grâce à sa teneur élevée en chrome, cet acier est particulièrement résistant à la corrosion et à l'usure.

L'acier VG10

61 (±1) HRC

est un acier japonais classique ultra-performant qui est également appelé acier d'or en raison de ses très bonnes propriétés. Il s'agit d'un acier de grande qualité qui est inoxydable et possède une part élevée en carbone. Contrairement aux autres sortes d'acier inoxydable, il peut ainsi être particulièrement dur. De plus, le VG10 reste durablement tranchant.

Note : la longueur des lames indiquée dans le catalogue peut varier à cause de l'aiguisage manuel.

L'acier VG-MAX

61 (±1) HRC

est basé sur l'acier VG10 et ses propriétés ont été optimisées. Enrichi avec des teneurs en chrome et en vanadium plus élevées que le VG10, il possède un tranchant plus durable et une meilleure résistance à la corrosion. Une teneur supérieure en carbone le rend plus dur que les autres sortes d'acier.

L'acier VG XEOS

60-62 (±1) HRC

est un acier inoxydable très robuste représentant l'évolution de l'acier VG-MAX. Il permet la fabrication de lames encore plus fines, réduisant la résistance à la coupe tout en conservant un tranchant durable. Bien que l'acier VG XEOS soit fabriqué sans cobalt, il est aussi robuste et résistant à la corrosion que le VG-MAX. Il garantit ainsi une excellente qualité de coupe et une haute résistance à l'usure.

Acier damassé

ici : la forme moderne de fabrication - est un alliage composé de plusieurs couches d'acier recouvrant un noyau d'acier plus dur. Ces couches d'acier sont rendues visibles grâce à un procédé technique spécifique. Des aciers avec différentes compositions servent de base à la fabrication de l'acier damassé moderne. La combinaison de différents types d'aciers avec des propriétés opposées permet de fabriquer un acier particulièrement dur et flexible à la fois.

HRC

désigne le calcul de la dureté selon l'échelle C de Rockwell qui est utilisé notamment pour les matériaux très durs. La dureté Rockwell d'un matériau est calculée à partir de la profondeur de pénétration d'un spécimen (le diamant, le matériau le plus dur, possède la valeur de référence 100 HRC).

Le bois de Pakka

n'est pas une espèce spécifique. Le terme désigne de manière collective les placages de bois imprégnés qui sont stratifiés et pressés avec des résines synthétiques de qualité pour conserver la forme de la poignée et garantir une longue résistance à l'humidité et aux aliments.

DÉCOUPE

Nous recommandons comme support de découpe une planche de bois ou un support en plastique de résistance moyenne. Le verre, la pierre et le granit ne sont pas adaptés comme surface de coupe, car ils peuvent endommager les couteaux délicats de façon définitive.

Les lames ne sont pas adaptées pour couper les os ou les aliments congelés.

LAVAGE

Avant la première utilisation des couteaux, il faut les rincer à l'eau chaude. Après chaque utilisation, vous devez vous assurer qu'ils sont bien lavés (avec un détergent doux) et séchés avec un chiffon doux. Ils doivent être rincés immédiatement après découpe d'aliments acides.

Pour votre propre sécurité, vous devez toujours essuyer le couteau à l'arrière de la lame à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon.

En aucun cas, les couteaux ne doivent être passés au lave-vaisselle. Rincez toujours les couteaux à la main, afin de protéger le matériau et de maintenir la longévité du tranchant.

RANGEMENT

Lors du rangement d'un couteau, veillez à ce que la lame ne soit pas en contact avec d'autres objets métalliques. Vous éviterez ainsi d'endommager votre couteau.

Rangez votre couteau dans un bloc de couteaux, dans un insert de tiroir en bois, sur une barre magnétique murale en bois ou avec une protection de lame dans le tiroir.

AIGUISAGE & ENTRETIEN

Pour tous les couteaux avec un manche en bois naturel, veillez à ce que ceux-ci ne restent pas trop longtemps dans l'eau. **Lubrifiez de temps à autre le manche avec un peu d'huile** végétale ou de camélia neutre.

Il est également conseillé de faire **aiguiser ses couteaux par un professionnel** de temps en temps, afin de réparer les signes d'usure sur la lame et pour s'assurer d'un aiguisage durable.

En raison du degré de dureté élevé de nos couteaux, nous vous déconseillons d'aiguiser ceux-ci au fusil. **Notre gamme de produits offre un outil adapté à chacun de nos couteaux, de la pierre à aiguiser traditionnelle à un système complètement électrique.**

Pour un usage approprié de nos outils d'aiguisage, veuillez suivre nos instructions à partir du **code QR ci-contre ou de la page internet suivante:**

www.kai-europe.com/aiguisage

2 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 60 (±2) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME 72 couches d'acier damassé
en acier VG2 et VG10
Fabriquée au Japon

avec étui en cuir et mallette en aluminium

S1 **Anniversary Set** TBS-0220

Regarder la vidéo :

S1 **Couteau de Chef + Couteau universel**
Lame 20 cm Poids 265 g
Lame 15 cm Poids 106 g

SHUN KOHEN ANNIVERSARY

TEN MILLION ANNIVERSARY EDITION

紅炎 KOHEN

Avec le set SHUN Kohen anniversaire limité en Europe à 3 000 exemplaires, KAI célèbre la fabrication de dix millions de couteaux de la série à succès de couteaux damassés Shun.

Cette collection luxueuse comprend un couteau de cuisine et un couteau universel, fabriqués au plus haut niveau. Ces couteaux atypiques, avec leurs lames dual-core aux motifs uniques et leurs manches spéciaux rouge foncé et noirs se rangent dans une mallette en aluminium de grande qualité, pour un rangement sûr et pour le transport. De plus, les couteaux en édition limitée sont dotés d'un numéro de série et distingués par un certificat d'authenticité. Ces caractéristiques rendent chaque set unique.

34 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon

SHUN CLASSIC

Tradition de perfection

La série Shun Classic combine l'art séculaire de forger des sabres de samouraï japonais à des procédés de fabrication modernes et sophistiqués de notre temps. Nous obtenons ainsi une série de couteaux damas d'un niveau de qualité extrêmement élevé, réalisés dans les moindres détails et à la lame très tranchante. Les couteaux sont donc parfaitement adaptés à un usage professionnel.

Les lames Shun Classic ont une très belle apparence en raison de leur motif semi-brillant, caractéristique de l'acier damassé 32 couches. Combiné au manche élégant et fin réalisé en bois Pakka noir, on obtient un concept esthétique répondant aux exigences de base en termes de qualité et de fonctionnement.

Matériau

Un acier VG-MAX d'une dureté de 61 (±1) HRC est l'élément principal de l'ensemble de la lame jusqu'au fil tranchant. Les 32 couches d'acier damassé donnent au couteau son anatomie inégalée, avec une lame stable, à la fois dure et tendre grâce aux deux composants. Les lames Shun Classic sont à émouture symétrique.

Le manche fin, en bois Pakka résistant, est présenté dans sa forme traditionnelle japonaise, appelé « manche châtaigne ». Les résines de haute qualité, nourrissant le bois, rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. Sa forme typique de châtaigne garantit, grâce à une légère arrête sur le côté droit (sur les modèles pour gauchers, elle se trouve sur le côté gauche), une prise en main confortable et ferme lors de la coupe. La soie continue apporte stabilité et équilibre.

1 **Couteau à éplucher** DM-0715

2 **Couteau à légumes** DM-0714

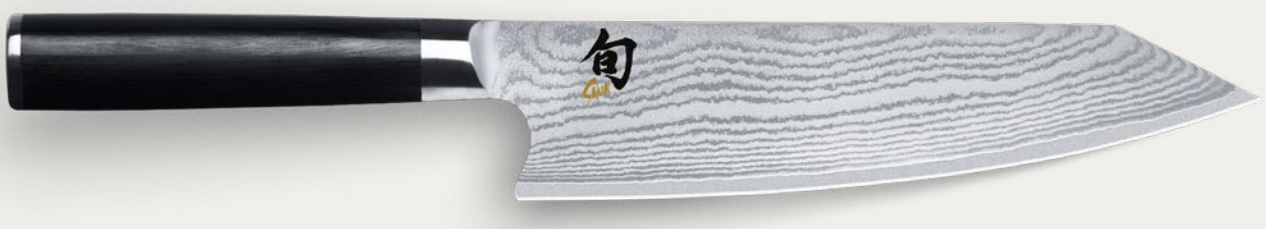
3 **Couteau d'office** DM-0700

4 **Couteau universel** DM-0716

5 **Kiritsuke** DM-0772

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

6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771

8 **Couteau à steak** DM-0711

9 **Couteau à désosser** DM-0710

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

10 **Couteau à désosser Gokujo** DM-0743

Egalement en modèle pour gaucher

11 **Couteau universel** DM-0701
12 **Couteau universel** DM-0701L **Modèle pour gauchers**

13 **Couteau universel à lame crantée** DM-0722

14 **Couteau à pain** DM-0705

avec lame à dents inversées par KAI

15 **Santoku** DM-0727

Egalement en modèle pour gaucher

16 **Santoku** DM-0702
17 **Santoku** DM-0702L **Modèle pour gauchers**

Cette lame alvéolée permet aux aliments de ne pas coller à la lame lors de la découpe.

18 **Santoku à lame alvéolée** DM-0718

19 **Grand Santoku** DM-0717

20 **Nakiri** DM-0728

15	**Lame 14 cm**	Poids 138 g
16	**Lame 18 cm**	Poids 206 g
17	**Lame 18 cm**	Poids 205 g
18	**Lame 18 cm**	Poids 201 g
19	**Lame 19 cm**	Poids 226 g
20	**Lame 16,5 cm**	Poids 216 g

21 **Couteau de Chef** DM-0723

21 **Lame 15 cm** Poids 130 g
22 **Lame 20 cm** Poids 207 g
23 **Lame 20 cm** Poids 206 g
24 **Lame 20 cm** Poids 208 g
25 **Lame 25,5 cm** Poids 254 g

Egalement en modèle pour gaucher

22 **Couteau de Chef** DM-0706
23 **Couteau de Chef** DM-0706L **Modèle pour gauchers**

24 **Couteau de Chef à lame alvéolée** DM-0719

25 **Couteau de Chef** DM-0707

26 **Couteau à trancher** DM-0768

26	**Lame 18 cm**	Poids 178 g
27	**Lame 23 cm**	Poids 199 g
28	**Lame 23 cm**	Poids 186 g

27 **Couteau à jambon** DM-0704

28 **Couteau à jambon à lame alvéolée** DM-0720

PRESTIGIEUX PARTICULIER SOPHISTIQUÉ

29 **Couteau à trancher** DM-0703

30 **Couteau de cuisine chinois** DM-0712

31 **Fourchette à rôti** DM-0709

Acier flexible AUS-8A – pas de Damas

32 **Couteau flexible à fileter** DM-0761

29	**Lame 20 cm**	Poids 179 g
30	**Lame 18 cm**	Poids 325 g
31	**Dents 16,5 cm**	Poids 132 g
32	**Lame 18 cm**	Poids 109 g
33	**Lame 30,5 cm**	Poids 197 g

Acier flexible AUS-8A – pas de Damas

33 **Couteau à jambon** DM-0735

S1 **Set à découper** DMS-200

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

dans un coffret en bois avec fermeture aimantée

S2 **Set de couteaux** DMS-220

S3 **Set de couteaux** DMS-230

S4 **Set de couteaux** DMS-210

S5 **Set de couteaux** DMS-300

S6 **Set de couteaux** DMS-310

S7 **Set de couteaux à steak** DMS-400

S8 **Set de fourchettes** DM-0990

S5 **DM-0700** + **DM-0701** + **DM-0706**
S6 **DM-0700** + **DM-0701** + **DM-0702**
S7 **4x DM-0711**
S8 **2x Fourchette**
S9 **Fourchette** + **Couteau à steak** + **Repose-couteau**

S9 **Set de couverts** DM-0907

6 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2021

SHUN
CLASSIC WHITE

Léger et résistant

Les six couteaux au manche clair et couleur frêne de la gamme Shun Classic White représentent aujourd'hui une composante importante de la gamme Shun Classic. Cette version au manche clair allie art de forgeage traditionnel japonais et techniques de fabrication modernes et complexes.

Le résultat est un couteau pensé dans les moindres détails et conçu pour une performance de coupe exceptionnelle. La série Shun Classic White a été récompensée par le German Design Award 2021.

Matériau

Aiguisée des deux côtés, la lame est composée d'un noyau d'acier VG-MAX d'une dureté de 61 (±1) HRC entouré de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison garantit un tranchant et une tenue de coupe d'une incroyable durée.

Contrairement au manche foncé de la série Shun Classic, son manche en forme de châtaigne est réalisé en bois de pakka de couleur frêne. Grâce au traitement avec des résines de haute qualité, le manche est particulièrement résistant à l'humidité.

1 **Couteau d'office** DM-0700W

1 **Lame 9 cm** Poids 63 g
2 **Lame 15 cm** Poids 78 g

2 **Couteau universel** DM-0701W

3 **Santoku** DM-0702W

3	**Lame 18 cm**	Poids 202 g
4	**Lame 20 cm**	Poids 203 g
5	**Lame 23 cm**	Poids 196 g
6	**Lame 23 cm**	Poids 205 g

4 **Couteau de Chef** DM-0706W

5 **Couteau à jambon** DM-0704W

6 **Couteau à pain** DM-0705W

avec lame à dents inversées par KAI

CONSÉQUENT HAUT DE GAMME UNIQUE

5 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 60 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Acier A(US)10
Fabriquée au Japon

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2019

SHUN
PRO SHO

Forme japonaise classique

La série Shun Pro Sho se concentre exclusivement sur les formes de lame japonaises à un seul tranchant et donc traditionnelles. Grâce à la qualité très élevée de production et des propriétés des matériaux, la série est particulièrement adaptée pour une utilisation professionnelle prolongée. Le design élégant du couteau combine, de manière magistrale, une esthétique japonaise classique et des composants contemporains. Le motif ornemental est l'élément visuel phare du couteau et décore les lames selon un procédé de fabrication innovant.

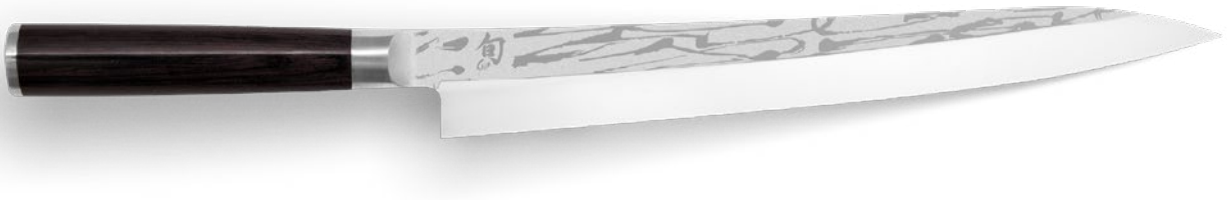
Avec sa forme simple et élégante, le manche en bois de Pakka noir, tout comme pour la série Shun Classic, contraste fortement avec le motif opulent de la lame. La série a été récompensée par le German Design Award 2019 Mention Spéciale.

Matériau

La lame du couteau est en acier A(US)10 résistant à la corrosion d'une dureté de 60 (±1) HRC.
Sa lame, aiguisée d'un seul côté à 45°, offre un tranchant particulier conçu pour une extrême précision. Le côté plat de la lame est concave, créant un coussin d'air entre la lame et le produit à couper. Combinée à une lame haute et plate, le frottement est réduit au minimum et garantit des résultats de coupe parfaits.

Le manche en bois de Pakka noir est très élégant et tient bien en main. Sa forme asymétrique de châtaigne permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.

1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

1	**Lame 24 cm**	Poids 184 g
2	**Lame 27 cm**	Poids 206 g

MAGISTRAL MODERNE EXTRÊME

3 **Usuba** VG-2007

4 **Deba** VG-2002

3 **Lame 16,5 cm** Poids 218 g
4 **Lame 16,5 cm** Poids 294 g
5 **Lame 21 cm** Poids 241 g

5 **Deba** VG-2003

CATÉGORIE Série luxe
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME 71 couches d'acier damassé
en acier VG2 et VG10
Fabriquée au Japon

reddot winner 2025

SHUN
KAGEROU

Une précision innovante

Les couteaux de la gamme Shun Kagerou se distinguent par leur aspect exceptionnel et leur fabrication de qualité à partir de matériaux de premier choix. La Composite Blade Technology confère aux lames une excellente performance de coupe durable et un design unique. Ce nouveau modèle de lame se compose de deux parties : la partie supérieure arbore une finition polie miroir exceptionnelle et un motif délicat en acier damassé Dual Core, L'aspect damassé,serpentant le long du tranchant, évoque les courants de chaleur s'élevant, par exemple, au-dessus de flammes ardentes.

Les couteaux, dont les lames se déclinent en six formes différentes, sont dotés d'un élégant manche gris chiné en bois de pakka. L'embout portant le logo Shun™ vient parfaire leur caractère luxueux. La série Shun Kagerou a été récompensée par le Red Dot Award 2025.

Matériau

Les lames Dual-Core de la gamme sont fabriquées selon un procédé de forgeage innovant, au cours duquel deux types d'acier sont assemblés pour former une lame composée de 71 couches d'acier. La combinaison de l'acier VG2, flexible et résistant, et de l'acier VG10, extrêmement dur, permet d'obtenir une tenue de coupe durable et un tranchant exceptionnel. La découpe des ingrédients s'effectue ainsi sans effort, tandis que les aliments se séparent facilement de la lame.

Les manches en bois de pakka gris chiné sont traités avec des résines soigneusement sélectionnées. Ils sont extrêmement résistants à l'humidité, robustes, durables et offrent une grande souplesse. La conception symétrique et particulière du manche assure une excellente prise en main et renforce la stabilité du couteau lors de son utilisation. Grâce à leur mitre harmonieuse et leur embout forgé, ces couteaux offrent un équilibre idéal, parfaitement adapté à la découpe.

1 **Couteau d'office** DCC-0700

1	**Lame 10 cm**	Poids 98 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 111 g
3	**Lame 18 cm**	Poids 217 g

2 **Couteau universel** DCC-0701

3 **Santoku** DCC-0702

INGÉNIEUX
SOPHISTIQUÉ
HARMONIEUX

4 **Lame 23 cm** Poids 184 g
5 **Lame 20 cm** Poids 220 g
6 **Lame 16,5 cm** Poids 218 g

4 **Couteau à pain** DCC-0705

5 **Couteau de Chef** DCC-0706

6 **Nakiri** DCC-0742

6 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME 72 couches d'acier damassé
en acier VG2 et VG10
Fabriquée au Japon

SHUN
NAGARE BLACK

Élégance noire

Avec Shun Nagare Black, KAI a créé un autre chef-d'œuvre innovant de l'art de forger japonais. De par un design sophistiqué, des propriétés des matériaux particulières et un processus de production technique complexe, cette gamme de couteaux fait partie d'une classe d'exception. Les lames polies très brillantes présentent un motif damassé en forme de rayon. Ce visuel donne au couteau, avec son manche noir, un aspect global impressionnant et unique.

Les lames de cette gamme sont constituées de deux types différents d'acier qui sont combinés à un acier damassé de 72 couches. Grâce à leur processus de fabrication exigeant, les deux aciers différents sont disposés en couches alternées jusqu'au tranchant, ce qui donne une lame à la performance d'une durabilité atypique.

Matériau

La lame dual-core de la gamme Shun Nagare Black est fabriquée par KAI selon un procédé de forgeage innovant. Deux types d'acier aux propriétés différentes sont associés à une lame damassée de 72 couches. Un acier VG2 tendre et résistant, et un acier VG10 particulièrement dur permettent d'obtenir une dureté de 61 (±1) HRC. Nous obtenons ainsi les lames aiguisées des deux côtés présentant une qualité de coupe prolongée et un tranchant exceptionnel.

Le manche ergonomique et de couleur noire est agréable à prendre en main, grâce à des lignes douces et arrondies. La soie forgée dans le manche confère au couteau stabilité et équilibre en formant un contrepoids optimal par rapport à la lame. Les poignées rivetées en bois de pakka noir, un placage de bois imprégné et particulièrement résistant, donnent de l'élégance et de la valeur au couteau.

ÉLÉGANT
BRILLANT
GRACIEUX

1 **Couteau d'office** NDC-0700S

1	**Lame 9 cm**	Poids 88 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 104 g
3	**Lame 18 cm**	Poids 218 g

2 **Couteau universel** NDC-0701S

3 **Santoku** NDC-0702S

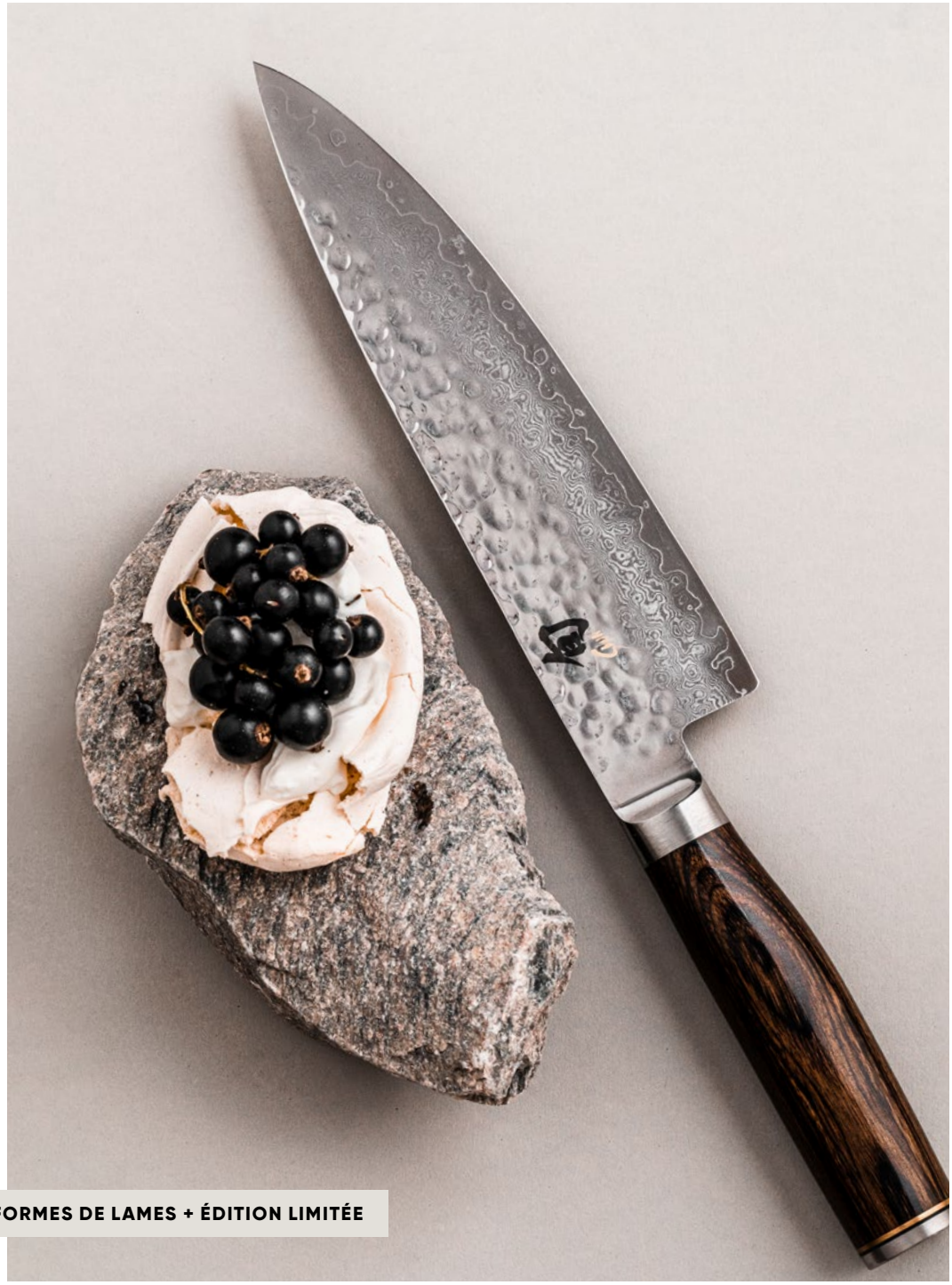
4 **Couteau de Chef** NDC-0706S

5 **Couteau à jambon** NDC-0704S

6 **Couteau à pain** NDC-0705S

avec lame à dents inversées par KAI

4	**Lame 20 cm**	Poids 226 g
5	**Lame 23 cm**	Poids 207 g
6	**Lame 23 cm**	Poids 222 g



14 FORMES DE LAMES + ÉDITION LIMITÉE

CATÉGORIE Série haut de gamme
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Travaillé avec application

La gamme Shun Premier de Tim Mälzer a été spécialement adaptée aux besoins et aux exigences des chefs professionnels. Dans cette gamme de première catégorie, les propriétés des matériaux de haute qualité de la célèbre gamme Shun Classic sont associées à une nouvelle apparence spectaculaire. La lame est divisée en trois parties différentes :

la partie allant du dos de la lame jusqu'au centre présente une surface martelée connue sous le nom de Tsuchime. Cette texture est suivie d'un grain damassé finement dépoli. La lame se termine par un tranchant de précision. La lame finement travaillée est combinée à un manche en bois de Pakka à grain brun moyen. L'acier du noyau de la lame particulièrement dur et résistant assure un excellent tranchant et des performances de coupe durables.

Matériau

Le coeur de la lame Shun Premier est en acier VG-MAX extrêmement dur et est recouvert de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison de différents types d'acier rend la lame à la fois dure et tendre. La lame aiguisée des deux côtés est agréable à utiliser de par son faible poids et garantit une coupe nette et précise. La surface est martelée à la main non seulement pour des raisons esthétiques, mais également pour assurer, grâce aux petites bulles qui se forment que l'aliment n'adhère pas à la lame.

Grâce à sa forme symétrique, il convient à la fois aux gauchers et aux droitiers. Une soie sur toute la longueur assure stabilité et équilibre lors de la coupe. Détail particulier, l'extrémité du manche est gravée d'une tête de taureau Tim Mälzer, le signe distinctif du chef professionnel.

Acier non damassé

1 **Couteau à éplucher** TDM-1715

2 **Couteau d'office** TDM-1700

3 **Couteau universel** TDM-1701

1	**Lame 5 cm**	Poids 61 g
2	**Lame 10 cm**	Poids 77 g
3	**Lame 16,5 cm**	Poids 93 g
4	**Lame 16,5 cm**	Poids 95 g
5	**Lame 15 cm**	Poids 152 g
6	**Lame 20 cm**	Poids 216 g

4 **Couteau universel à lame crantée** TDM-1722

5 **Couteau de Chef** TDM-1723

6 **Couteau de Chef** TDM-1706

7 **Couteau à jambon** TDM-1704

8 **Couteau à pain** TDM-1705

avec lame à dents inversées par KAI

9 **Nakiri** TDM-1742

7	**Lame 24 cm**	Poids 213 g
8	**Lame 23 cm**	Poids 230 g
9	**Lame 14 cm**	Poids 175 g

10 **Santoku** TDM-1727

10 **Lame 14 cm** Poids 158 g
11 **Lame 18 cm** Poids 215 g
12 **Dents 16,5 cm** Poids 142 g

11 **Santoku** TDM-1702

12 **Fourchette à rôti** TDM-1709

REMARQUABLE COMPLEXE PERFORMANT

S1 **TDM-1701** + **TDM-1702**
S2 **TDM-1701** + **TDM-1706**
S3 **2x Couteau à steak**
S4 **Fourchette** + **Couteau à steak**
S5 **2x Fourchette**

dans un coffret en bois

S1 **Set de couteaux** TDMS-230

S2 **Set de couteaux** TDMS-220

S3 **Set de couteaux à steak** TDMS-400

S4 **Set de couverts** TDM-0907

S5 **Set de fourchettes** TDM-0990

SHUN PREMIER
THE LEGEND
ANNIVERSARY
ÉDITION LIMITÉE

Avec ce couteau spécial anniversaire, limité à 6666 exemplaires dans le monde entier, KAI et Tim Mälzer célèbrent leurs 15 années de coopération, s'étant révélées fructueuses pour les deux parties. Ce couteau allie une lame traditionnelle japonaise appelée « tantō » aux caractéristiques uniques. Chaque exemplaire porte un numéro de série gravé différent sur la mitre, rendant chaque couteau absolument unique.

À l'origine, le « tantō » était un sabre court, avant d'être utilisé dans la cuisine moderne. Ce couteau polyvalent peut être utilisé aussi bien pour la découpe de légumes, le filetage du poisson ou le partage de la viande.

La lame, dont le cœur est en acier VG-MAX extrêmement dur, recouvert de 32 couches d'acier damassé, bénéficiant d'une soie pleine, est solidement reliée au manche en bois veiné de pakka brun avec une finition ultra mate. L'équilibre optimal entre la lame et le manche assure une coupe à la fois précise et sûre.

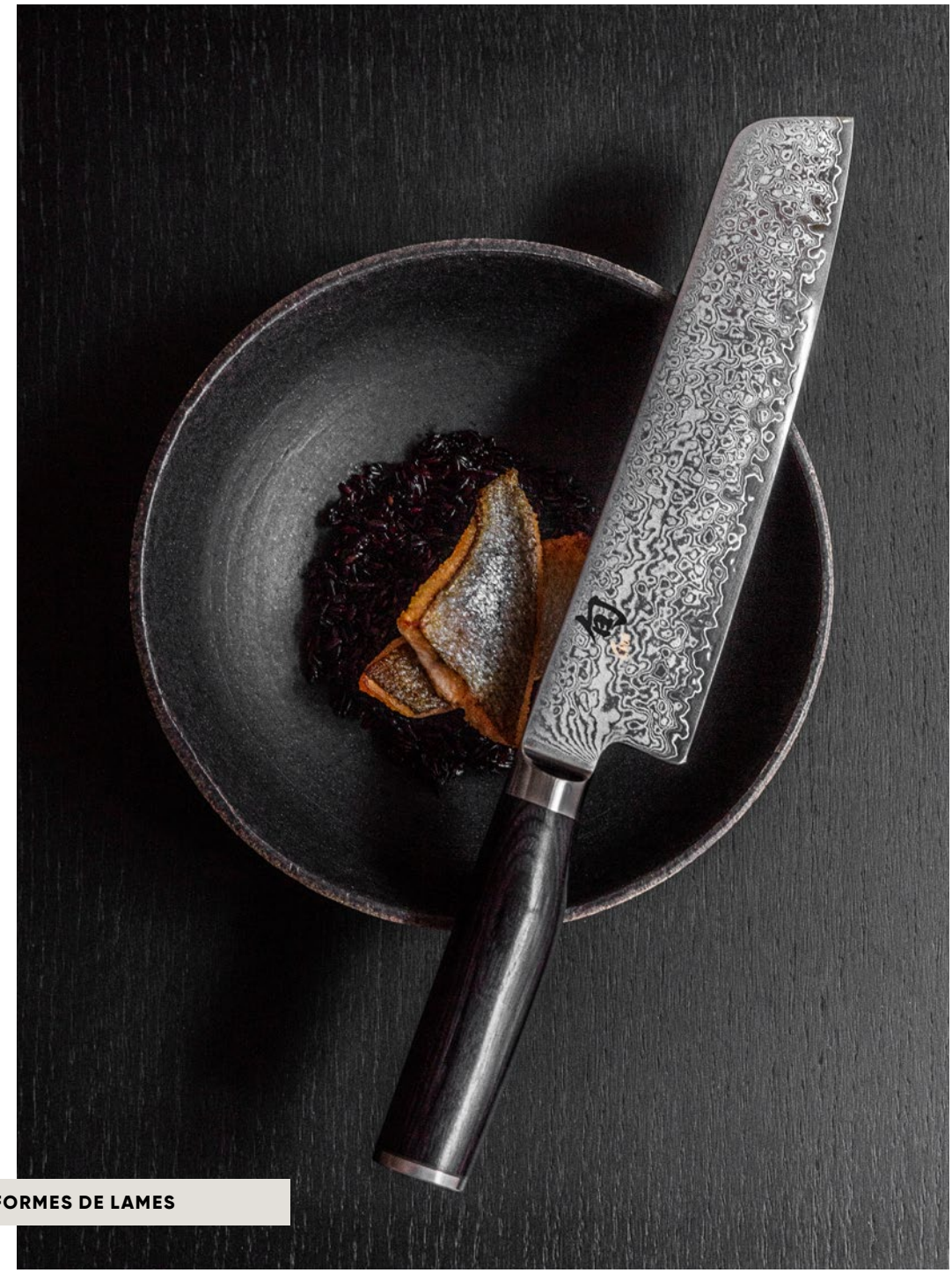
Ce Tanto spécial « The Legend » crée pour le 15ème Anniversaire de notre série Shun Premier Tim Malzer, a remporté le German Design Award 2025 et le Red Dot Award 2025 pour son design d'exception.

Tantō TDM-1785
Lame 25,5 cm Poids 220 g

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2025

reddot winner 2025

NOUVEAU
15
THE LEGEND
ANNIVERSARY
STAY
RARE
旬
SHUN
TANTŌ
SHUN PREMIER TIM MÄLZER
limited edition
-6666-
PIECES
kai-europe.com



3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon

reddot award 2018
winner

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2019

SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Alliage élaboré

La série Shun Premier Tim Mälzer Minamo est une extension Premium particulièrement élégante et unique de la série de couteaux Shun Premier. Elle allie avec brio les traditions japonaises et européenes. Tim Mälzer a eu l'idée de développer une combinaison du traditionnel couteau Santoku japonais et du couteau de Chef européen classique.

Cette fusion forme la base de ces trois lames. La série est marquée par une esthétique claire. Un manche noir combiné au design unique de la lame qui est traversée régulièrement par un grain damassé fin permettant l'unicité de chaque couteau. La série tient son nom de son grain fin qui rappelle la surface de l'eau sous la pluie (minamo en japonais). La structure de la lame avec un noyau dur entouré d'un acier damassé plus tendre garantit un tranchant maximal, durable et une performance idéale. La série Shun Premier Tim Mälzer Minamo a été récompensée par le Red Dot Award 2018 et le German Design Award 2019.

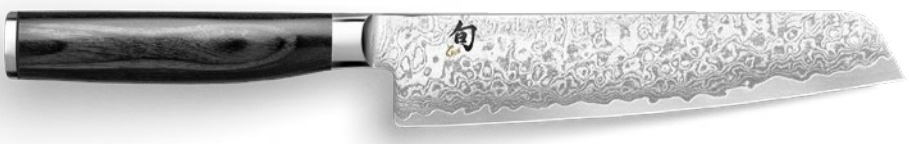
Matériau

La lame Shun Premier Tim Mälzer Minamo est composée d'un noyau d'acier VG MAX extrêmement dur (61 (±1) HRC) entouré de 32 couches d'acier damassé. La finition ultra-brillante des lames est complétée par un grain damassé. Combinaison hybride du Santoku et du couteau de Chef, la forme rectangulaire de la lame permet d'effectuer parfaitement des mouvements de balancier et de hacher avec précision. Les lames sont à émouture symétrique.

Le manche en bois de Pakka teint en noir convient, grâce à sa forme symétrique, à la fois aux gauchers et aux droitiers. La légère courbure de la partie inférieure du manche tient agréablement dans la main. La soie forgée apporte un équilibre parfait entre la lame et le manche.

1 **Couteau d'office** TMM-0700

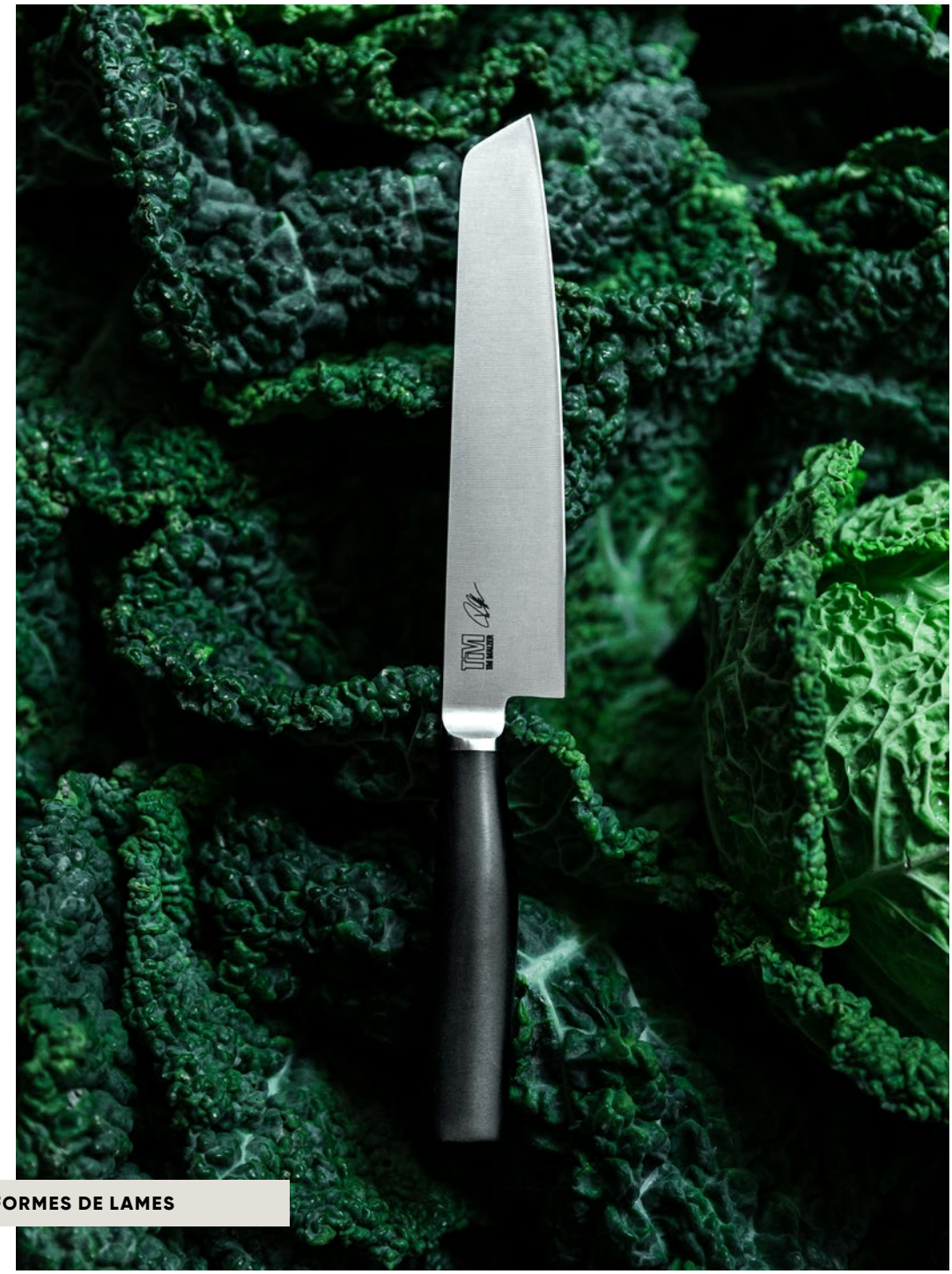
1	**Lame 9 cm**	Poids 71 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 93 g
3	**Lame 20 cm**	Poids 218 g



2 **Couteau universel** TMM-0701

3 **Santoku** TMM-0702

ELABORÉ
SUPÉRIEUR
ELÉGANT



9 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort
FABRICATION Fabrication industrielle
DURETÉ ROCKWELL 56 (±1) HRC
POIGNÉE Plastique POM
LAME Acier inoxydable 4116
Créée par Tim Mälzer

TIM MÄLZER
KAMAGATA

Epuré et efficace

Les couteaux du Chef Tim Mälzer Kamagata séduisent par leur fonctionnalité, leur exigence dans la robustesse et leur aspect minimaliste. Avec son design sans fioritures, la collection de couteaux se concentre sur les propriétés essentielles pour des gestes efficaces en cuisine. Après un processus de développement de plusieurs années au Japon, Tim Mälzer a conçu la forme originale de la lame. Les couteaux ont un profil caractéristique, en raison de la forme significativement bombée de la lame. Le nom de "Kamagata" ("en forme de faucille" en japonais) est dérivé de cette forme particulière. Les lames sont fabriquées en acier inoxydable avec une finition polie.

En combinaison avec la poignée noire, les couteaux présentent un look nouveau et d'excellentes propriétés en termes de maniabilité et d'ergonomie. Grâce à l'adaptation spécifique des différentes formes de lames, la série Kamagata de Tim Mälzer propose le bon couteau pour chaque usage.

Matériau

Les lames esthétiques sont fabriquées en acier inoxydable 4116. Les lames ont une dureté de 56 (±1) HRC et sont résistantes à la corrosion. Le logo et la signature personnelle de Tim Mälzer sont appliqués sur la lame et, avec la finition satinée, complètent le look d'ensemble élégant et de haute qualité.

Le manche poli de forme ergonomique convient aux gauchers comme aux droitiers, en raison de sa symétrie. Il permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. L'équilibre entre la lame et le manche permet une coupe souple et en douceur. La matériau du manche, du plastique POM poli, est résistant à l'eau, il est hygiénique et particulièrement facile à nettoyer. L'icône du "taureau" personnel de Tim Mälzer orne l'extrémité du manche sur un support en métal et en fait ainsi un beau produit.

1 **Couteau d'office** TMK-0700

2 **Couteau universel** TMK-0701

3 **Couteau d'office** TMK-0700E

4 **Couteau universel** TMK-0701E

5 **Santoku** TMK-0702

1	**Lame 9,5 cm**	Poids 78 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 102 g
3	**Lame 9,5 cm**	Poids 78 g
4	**Lame 16 cm**	Poids 98 g
5	**Lame 16,5 cm**	Poids 194 g
6	**Lame 23 cm**	Poids 182 g

6 **Couteau à jambon** TMK-0704

EPURÉ FONCTIONNEL ULTRA COOL

7 **Couteau de Chef** TMK-0706

7 **Lame 20 cm** Poids 207 g
8 **Lame 20 cm** Poids 197 g
9 **Lame 23 cm** Poids 205 g

8 **Couteau de Chef** TMK-0770

9 **Couteau à pain** TMK-0705

avec lame à dents inversées par KAI

3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 60-62 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Acier VG XEOS 3 couches
Fabriquée au Japon

reddot winner 2023

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU

SEKI MAGOROKU MASTER LINE
KANAME

Finition Satin

La série Kaname est une série de couteaux en acier à trois couches de la gamme Seki Magoroku Master Line, qui, tout comme l'ensemble de notre gamme de couteaux damassés, fait partie de nos séries haut de gamme et de qualité premium.

Un processus de fabrication complexe est à l'origine de cette lame à trois couches, dont la finition satinée et le tranchant poli miroir contribuent à l'aspect élégant des couteaux de la série et assure une fonctionnalité et un tranchant exceptionnels. La forme du Kiritsuke se caractérise par un design effilé, tandis qu'une encoche prononcée à l'arrière de la lame assure une manipulation confortable et sûre du couteau. Les Kiritsuke sont polyvalents en cuisine mais grâce aux différentes longueurs de lame, les trois couteaux conviennent également à des domaines d'utilisation spécifiques et représentent ainsi un partenaire idéal dans la préparation de plats exigeants et le travail d'ingrédients délicats.
La série a été récompensée par le Red Dot Award 2023.

Matériau

Le cœur et le tranchant des lames du Kaname est fait d'un acier VG XEOS extrêmement dur (60-62 (±1) HRC), et est recouvert de deux couches d'acier inoxydable. La méthode de production spéciale des Kaname permet d'obtenir un tranchant fin d'excellente qualité et durable, qui réduit la résistance des ingrédients et favorise une coupe délicate et précise.

Nous avons pris en compte les expériences et retours des professionnels de la cuisine et des utilisateurs finaux afin de concevoir le meilleur manche possible. Le résultat est un manche en bois de pakka noir veiné qui, grâce à un travail manuel minutieux, assure une transition parfaite entre le manche et la mitre. Sa forme octogonale et ergonomique offre un bon contrôle lors de la découpe, tandis que le couteau reste sûr et agréable en main.

1 **Kiritsuke** AE-5500

1	**Lame 12 cm**	Poids 78 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 134 g
3	**Lame 19,5 cm**	Poids 160 g

2 **Kiritsuke** AE-5501

3 **Kiritsuke** AE-5502

ARTISTIQUE TRADITIONNEL EXTRÊME

CATÉGORIE Série luxe
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 60-62 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME 32 couches d'acier damassé
Cœur en acier VG XEOS
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU

SEKI MAGOROKU MASTER LINE
MIGAKI

Une esthétique unique

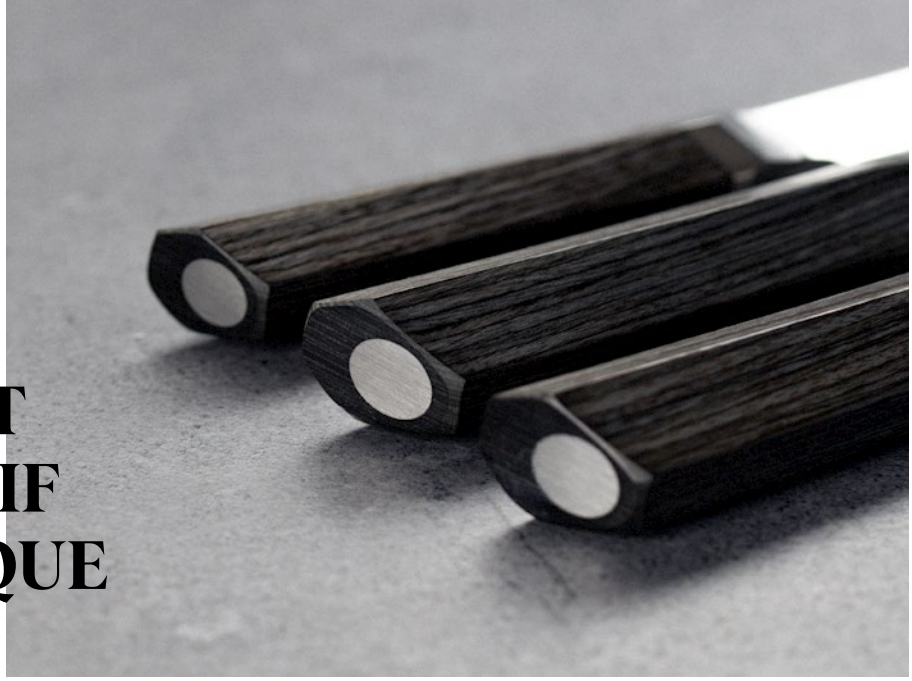
Avec Migaki, KAI présente la deuxième édition de la gamme Seki Magoroku Master Line. Inspirés de l'esthétique des sabres de samouraïs classiques (katanas), ces couteaux se distinguent par leur forme galbée caractéristique et par l'élégance de leur grain damassé, évoquant une surface d'eau pleine de vie. Cette gamme intègre pour la première fois la lame de type Gyūtō au catalogue de produits européen de KAI. Il s'agit d'un couteau de cuisine japonais qui, à l'instar du couteau de cuisine européen, est polyvalent et permet de réaliser les tâches de découpe les plus diverses et de découper les ingrédients les plus variés.

Matériau

Le cœur des lames est constitué d'un acier VG XEOS extrêmement robuste, recouvert de 32 couches d'acier damassé. La méthode de production spéciale de ces couteaux permet d'obtenir un tranchant d'une extrême finesse réduisant la résistance des ingrédients lors de son utilisation. Cela permet d'obtenir un tranchant exceptionnel et durable, ainsi que de réaliser des coupes délicates et précises. La lame damassée fabriquée avec soin et le tranchant poli miroir viennent compléter l'aspect élégant de ces couteaux et assurent une fonctionnalité et un tranchant exceptionnels.

Le manche en bois de pakka gris veiné assure une transition parfaite entre le manche et la mitre. Sa forme hexagonale et ergonomique offre une bonne maîtrise lors de la découpe et une prise en main sûre et agréable. La conception du manche permet d'éviter la fatigue de la main et des articulations, même en cas d'utilisation prolongée.

関孫六
関孫六



PUISSANT
EXPRESSIF
DYNAMIQUE

1 **Gyūtō** AE-5510

1 **Lame 12 cm** Poids 79 g
2 **Lame 15 cm** Poids 135 g
3 **Lame 19,5 cm** Poids 165 g

2 **Gyūtō** AE-5511

3 **Gyūtō** AE-5512

5 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 56/61 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Acier SUS420J2 / VG10
Fabriquée au Japon

reddot award 2013
winner

関 SEKI
孫 MAGO
六 ROKU

SEKI MAGOROKU
COMPOSITE

Légèreté dynamique

Déjà récompensée par le Red Dot Design Award 2013, la gamme Seki Magoroku Composite est le symbole de l'expertise design contemporaine de la maison KAI. La gamme combine dynamisme et légèreté :

la lame, composée de deux types d'acier (composite), est traversée par un brasage au cuivre, technologie issue de la construction aéronautique. Les types d'acier sont fabriqués séparément, pour être combinés avec du cuivre liquide lors d'une opération ultérieure. L'aspect qui en résulte est impressionnant et fait de la lame un produit phare d'un niveau technique maximal. En combinaison avec le manche de bois clair, la gamme est perçue comme futuriste, légère et raffinée. En outre, les couteaux garantissent un tranchant absolu et des performances exceptionnelles.

Matériau

La lame combine différentes textures et types d'acier : la tête, biseautée et polie, passe sur le dos satiné et arrondi de la lame, fabriquée en acier inoxydable SUS420J2, et se termine par une pointe en acier VG10 particulièrement dure. Les lames aiguisées des deux côtés combinent une esthétique minimaliste et une grande résistance à l'usure et à la corrosion.

Le manche en bois Pakka clair, veiné de manière transversale, est parfaitement fixé à la soie qui, de par sa forme symétrique, convient à la fois aux droitiers et aux gauchers. Le manche est fin et léger, rendant sa manipulation facile et dynamique. La transition harmonieuse du manche à la tête polie permet une prise en main agréable et facile de la lame avec le pouce et l'index.

1 **Couteau d'office** MGC-0400

1	**Lame 9 cm**	Poids 62 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 77 g
3	**Lame 16,5 cm**	Poids 166 g

2 **Couteau universel** MGC-0401

3 **Santoku** MGC-0402

4 **Couteau de Chef** MGC-0406

5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Lame 20 cm** Poids 173 g
5 **Lame 16,5 cm** Poids 185 g

ESTHÉTIQUE CONTEMPORAIN LÉGER

11 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 57 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME Acier inoxydable 1K6
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU

SEKI MAGOROKU
RED WOOD

Forme traditionnelle

Seki Magoroku Red Wood est une gamme de couteaux de cuisine, en acier inoxydable robuste de qualité, présentant des caractéristiques typiquement japonaises. Les lames sont polies et brillantes et comprennent des lames aiguisées d'un côté seulement ainsi que des deux côtés, dont le dénominateur commun est un tranchant stable et équilibré. La structure allie une forme minimaliste à l'esthétique japonaise traditionnelle.

Matériau

Les lames de la gamme Seki Magoroku Red Wood sont en acier au carbone 1K6 d'une dureté de 57 (±1) HRC. Les lames aiguisées d'un côté seulement ou des deux côtés sont résistantes à l'usure à long terme et offrent un excellent tranchant. La pointe, traditionnellement utilisée pour les lames japonaises, minimise la friction entre la lame et le produit à découper, et permet ainsi des coupes particulièrement précises, comme cela est requis par exemple dans la préparation du sushi.

Le manche en forme traditionnelle de châtaigne est composé de bois Pakka. Les résines de haute qualité ajoutées au bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. La finesse du manche assure une prise en main facile et agréable. Le manche et la lame sont enclavés l'un dans l'autre et reliés par une mitre en polycarbonate noir brillant.

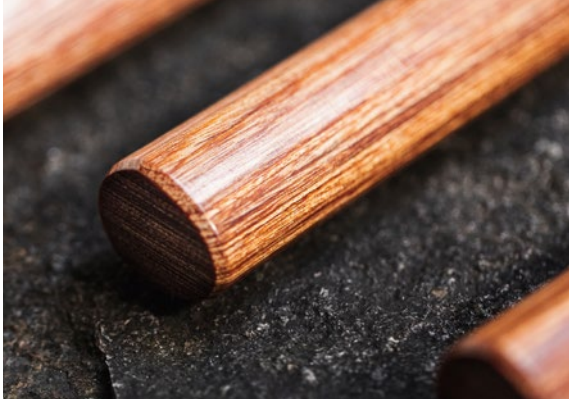
1 **Couteau d'office** MGR-0100P

1	**Lame 10 cm**	Poids 66 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 78 g
3	**Lame 17 cm**	Poids 140 g

2 **Couteau universel** MGR-0150U

3 **Santoku** MGR-0170S

CLASSIQUE MINIMALISTE EQUILIBRÉ



4 **Couteau de Chef** MGR-0150C

4	**Lame 15 cm**	Poids 121 g
5	**Lame 20 cm**	Poids 157 g
6	**Lame 22,5 cm**	Poids 152 g
7	**Lame 20 cm**	Poids 122 g

5 **Couteau de Chef** MGR-0200C

6 **Couteau à pain** MGR-0225B

avec lame à dents inversées par KAI

7 **Couteau à jambon** MGR-0200L

8 **Lame 17 cm** Poids 196 g
9 **Lame 21 cm** Poids 118 g
10 **Lame 24 cm** Poids 122 g
11 **Lame 15 cm** Poids 243 g

8 **Usuba** MGR-0165U

9 **Yanagiba** MGR-0210Y

10 **Yanagiba** MGR-0240Y

11 **Deba** MGR-0155D

15 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle
FABRICATION Fabrication industrielle
DURETÉ ROCKWELL 56 (±1) HRC
POIGNÉE Inox 18-8
LAME Acier 5CR15MoV
Fabriquée au Japon

関 SEKI
孫 MAGO
六 ROKU

SEKI MAGOROKU SHOSO

Regarder la vidéo :

Couteau 100% acier

Les couteaux Seki Magoroku Shoso, avec leur aspect élégant en acier inoxydable, sont de véritables bijoux dans la cuisine. Ces couteaux, forgés d'acier inoxydable, sont aiguisés au moyen d'une technique sophistiquée. Le résultat, ce sont des lames avec un excellent tranchant, une grande robustesse et une bonne tenue de coupe, qui conviennent parfaitement à une utilisation quotidienne dans la cuisine.

La poignée ergonomique à motif losanges forme une transition invisible avec la lame satinée et esthétique. Les couteaux sont entièrement réalisés en acier inoxydable, permettant une manipulation agréablement légère, sécurisée et assurent une hygiène optimale.

Matériau

La lame Shoso est fabriquée avec une dureté de 56 (±1) HRC, ce qui garantit une tenue de coupe durable. Sa pointe convexe permet au couteau de conserver un tranchant stable - idéal pour une coupe propre et précise. La finition mate souligne la fraîcheur élégante du couteau.

Le manche mat en inox 18-8 est particulièrement robuste et, grâce à sa forme ellipsoïdale symétrique permet une prise en main professionnelle. Le motif à losanges intégré permet un parfait maintien lors de la coupe. La transition invisible entre le manche et la lame souligne la ligne épurée du couteau.

HARMONIEUX SOBRE EXCELLENT

1 **Couteau d'office** AB-5170

2 **Couteau universel** AB-5163

3 **Couteau universel** AB-5161

1	**Lame 9 cm**	Poids 55 g
2	**Lame 12 cm**	Poids 66 g
3	**Lame 15 cm**	Poids 78 g

4 **Santoku** AB-5162

5 **Santoku** AB-5156

6 **Santoku à lame alvéolée** AB-5157

4	**Lame 14 cm**	Poids 130 g
5	**Lame 16,5 cm**	Poids 136 g
6	**Lame 16,5 cm**	Poids 134 g
7	**Lame 18 cm**	Poids 133 g
8	**Lame 21 cm**	Poids 149 g

7 **Couteau de Chef** AB-5158

8 **Couteau de Chef** AB-5159

9 **Couteau de Chef** AB-5160

10 **Couteau à pain** AB-5167

11 **Nakiri** AB-5168

12 **Couteau de cuisine chinois** AB-5165

9	**Lame 24 cm**	Poids 167 g
10	**Lame 21 cm**	Poids 135 g
11	**Lame 16,5 cm**	Poids 155 g
12	**Lame 16,5 cm**	Poids 200 g

13 **Deba** AK-1132

14 **Yanagiba** AK-1134

15 **Yanagiba** AK-1135

S1 **Set de couteaux** 51S-300

S2 **Set de couteaux** 51S-310

13 **Lame 18 cm** Poids 250 g
14 **Lame 21 cm** Poids 143 g
15 **Lame 24 cm** Poids 150 g
S1 **AB-5163** + **AB-5161** + **AB-5158**
S2 **AB-5163** + **AB-5161** + **AB-5156**

9 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 58 & 56 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka & Plastique PP
LAME 8A solid & SUS420J2
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU

SEKI MAGOROKU
KINJU & HEKIJU

Professionnel et puriste

Les couteaux de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju sont particulièrement légers et permettent une coupe précise. Les 7 lames de la série Kinju sont adaptées aux droitiers ; en revanche, les deux lames de la série Hekiju sont spécialement conçues pour les gauchers. La série Kinju comprend quatre couteaux Deba, ainsi que trois couteaux dits Yanagiba pour la viande crue et le poisson cru, disponibles en différentes tailles.
La série Kinju comprend un Deba et un Yanagiba.
Les couteaux de cuisine Seki Magoroku Kinju et Hekiju séduisent par l'importance de leur fonctionnalité et de leur résistance. La forme typiquement japonaise de la lame, combinée au manche noir sobre leur confère une esthétique minimaliste et intemporelle.

Matériau

Pour la fabrication de la lame de la série de couteaux Seki Magoroku Kinju et Hekiju, des technologies uniques sont utilisées; qui permettent de réaliser les arêtes de coupe sophistiquées et pointues des couteaux de cuisine traditionnels japonais. Ils ne sont affûtés que d'un côté, ce qui garantit une ligne de coupe droite et optimale. Le façonnage extrêmement précis de l'arête permet d'atteindre le tranchant maximal de la lame.

Les manches de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju se différencient par leur forme et leur matériau. Le manche octogonal du couteau Kinju est composé de bois laminé renforcé, pour une sensation agréable lors de la coupe. La poignée est extrêmement résistante à l'eau en raison de l'utilisation de bois naturel de haute qualité, traité avec un procédé spécial. Le manche du couteau Hekiju, conçu pour les gauchers, est plus arrondi que celui de la série Kinju et se compose de résine robuste avec gaufrage en similicuir.

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

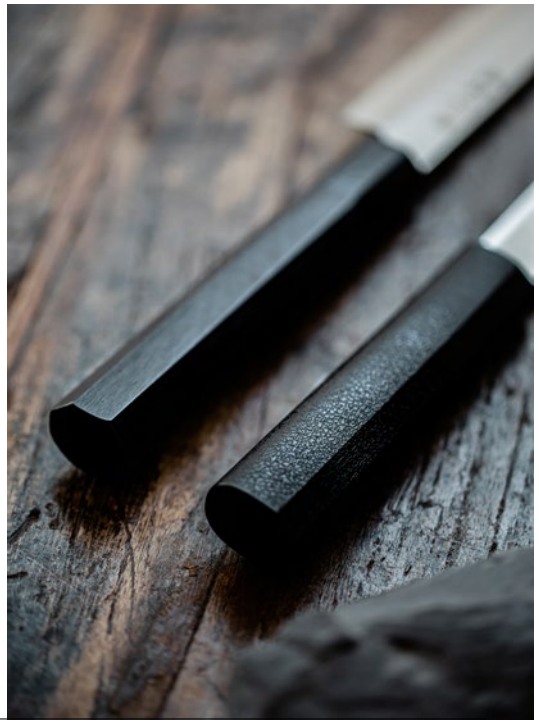
1	**Lame 18 cm**	Poids 128 g
2	**Lame 21 cm**	Poids 139 g
3	**Lame 24 cm**	Poids 164 g

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]

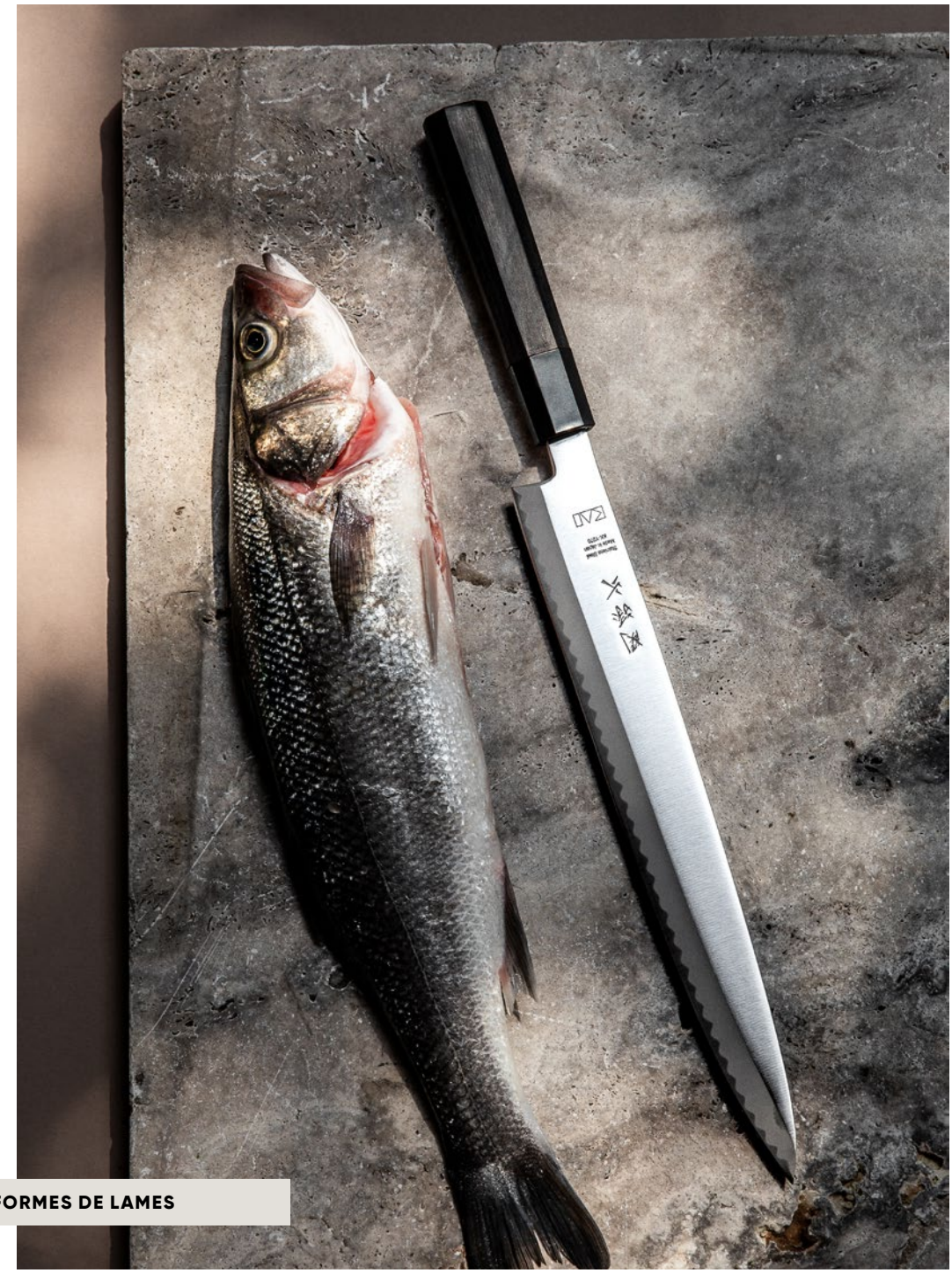
4	**Lame 10 cm**	Poids 99 g
5	**Lame 15 cm**	Poids 252 g
6	**Lame 16,5 cm**	Poids 283 g
7	**Lame 18 cm**	Poids 301 g
8	**Lame 15 cm**	Poids 138 g
9	**Lame 21 cm**	Poids 97 g

Modèle pour gauchers

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

Modèle pour gauchers

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



2 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle
FABRICATION Finition main
DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de Pakka
LAME 8A solid
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU

SEKI MAGOROKU
KK YANAGIBA

Maître Sushi

Les Yanagiba – trancheurs japonais - de la série Seki Magoroku KK se distinguent par leur forme épurée et leur manche octogonal noir mat en bois pakka. La lame, très longue, permet des coupes précises et très fines, est parfaite pour trancher du poisson. La lame asymétrique du Yanagiba est fabriquée avec de l'acier à forte teneur en carbone et est décorée avec une belle ligne ondulée au fini satin. La série KK associe qualité, robustesse et fonctionnalité.

1 **Yanagiba** KK-0027

2 **Yanagiba** KK-0030

1 **Lame 27 cm** Poids 212 g
2 **Lame 30 cm** Poids 231 g

PROFESSIONNEL MANIABLE TRADITIONNEL

Stainless Steel
Made in Japan
KK-Y270
KAI

17 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort
FABRICATION Fabrication industrielle
DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC
POIGNÉE Plastique PP
LAME Acier inoxydable 1K6
Fabriquée au Japon

和寂
WASABI

WASABI BLACK

Un tranchant durable

La gamme Wasabi Black trouve ses origines dans la cuisine professionnelle japonaise. Grâce à une combinaison alliant haute fonctionnalité, tranchant, qualité des matériaux et conception minimaliste, les nombreuses lames de la gamme sont conçues pour une utilisation simple. La série inclut des lames symétriques et asymétriques, avec un des meilleurs rapport qualité-prix. La gamme est conçue pour un entretien facile avec son manche en résine résistant à l'eau, dont la prise agréable est due à l'ajout de poudre de bambou.

Matériau

Les lames polies de la gamme Wasabi Black sont en acier inoxydable résistant à la corrosion 6A/1K6 avec un degré de dureté de 58 (±1) HRC. La vaste gamme propose à la fois des lames aiguisées des deux côtés et des lames traditionnelles japonaises de coupe unilatérale. Le dos légèrement arqué de la lame permet une prise en main sûre, ce qui rend plus facile, par exemple, les beaux mouvements de bascule.

Le manche noir mat est résistant à l'eau et donc particulièrement robuste. Sa forme de châtaigne ou ovale, en fonction de la taille de la lame, permet une prise en main naturelle et agréable grâce à l'ajout de poudre de bambou, aux propriétés antibactériennes. Le manche et la lame en acier inoxydable ne sont pas insérés l'un dans l'autre. Le manche est moulé à chaud sur la lame si bien que la saleté ne peut pas s'y déposer.

1 **Couteau d'office** 6710P

1	**Lame 10 cm**	Poids 67 g
2	**Lame 15 cm**	Poids 79 g
3	**Lame 16,5 cm**	Poids 136 g

2 **Couteau universel** 6715U

3 **Santoku** 6716S

4 **Couteau de Chef** 6715C

4 **Lame 15 cm** Poids 126 g
5 **Lame 20 cm** Poids 149 g
6 **Lame 23 cm** Poids 223 g

5 **Couteau de Chef** 6720C

6 **Couteau de Chef** 6723C

DURABLE
SIMPLE
ROBUSTE

7 **Couteau à pain** 6723B

avec lame à dents inversées par KAI

8 **Couteau à jambon** 6723L

9 **Nakiri** 6716N

10 **Couteau flexible à fileter** 6761F

11 **Yanagiba** 6715Y

7	**Lame 23 cm**	Poids 144 g
8	**Lame 23 cm**	Poids 136 g
9	**Lame 16,5 cm**	Poids 155 g
10	**Lame 18 cm**	Poids 84 g
11	**Lame 15 cm**	Poids 108 g

12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Lame 21 cm** Poids 129 g
13 **Lame 24 cm** Poids 142 g

13 **Yanagiba** 6724Y

14 **Deba** 6710D

14 **Lame 10,5 cm** Poids 101 g
15 **Lame 15 cm** Poids 261 g
16 **Lame 21 cm** Poids 241 g

15 **Deba** 6715D

16 **Deba** 6721D

S1 **Set de couteaux à steak** 67S-400

S4 **Set de couteaux** 67S-300

S5 **Set de couteaux** 67S-310

S2 **Set de couteaux** DM-0781EU67

S3 **Set de couteaux** DM-0781JP67

S1 **2x 6711S**

S2 **6710P** + **6715U** + **6716S** + **6720C** + **6723L**
avec mallette à couteaux KAI **DM-0781**

S3 **6710P** + **6715D** + **6716N** + **6716S** + **6721Y**
avec mallette à couteaux KAI **DM-0781**

S4 **6710P** + **6715U** + **6720C**

S5 **6710P** + **6715U** + **6716S**

1 FORME DE LAME

CATÉGORIE Gamme enfants
FABRICATION Fabrication industrielle
DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC
POIGNÉE Plastique PP
LAME Acier inoxydable 420J2
Fabriquée au Japon

reddot design award
winner 2012

1 **Protège-doigts** BB-0621

avec Mallette de rangement

2 **Couteau de cuisine Junior** TMJ-1000

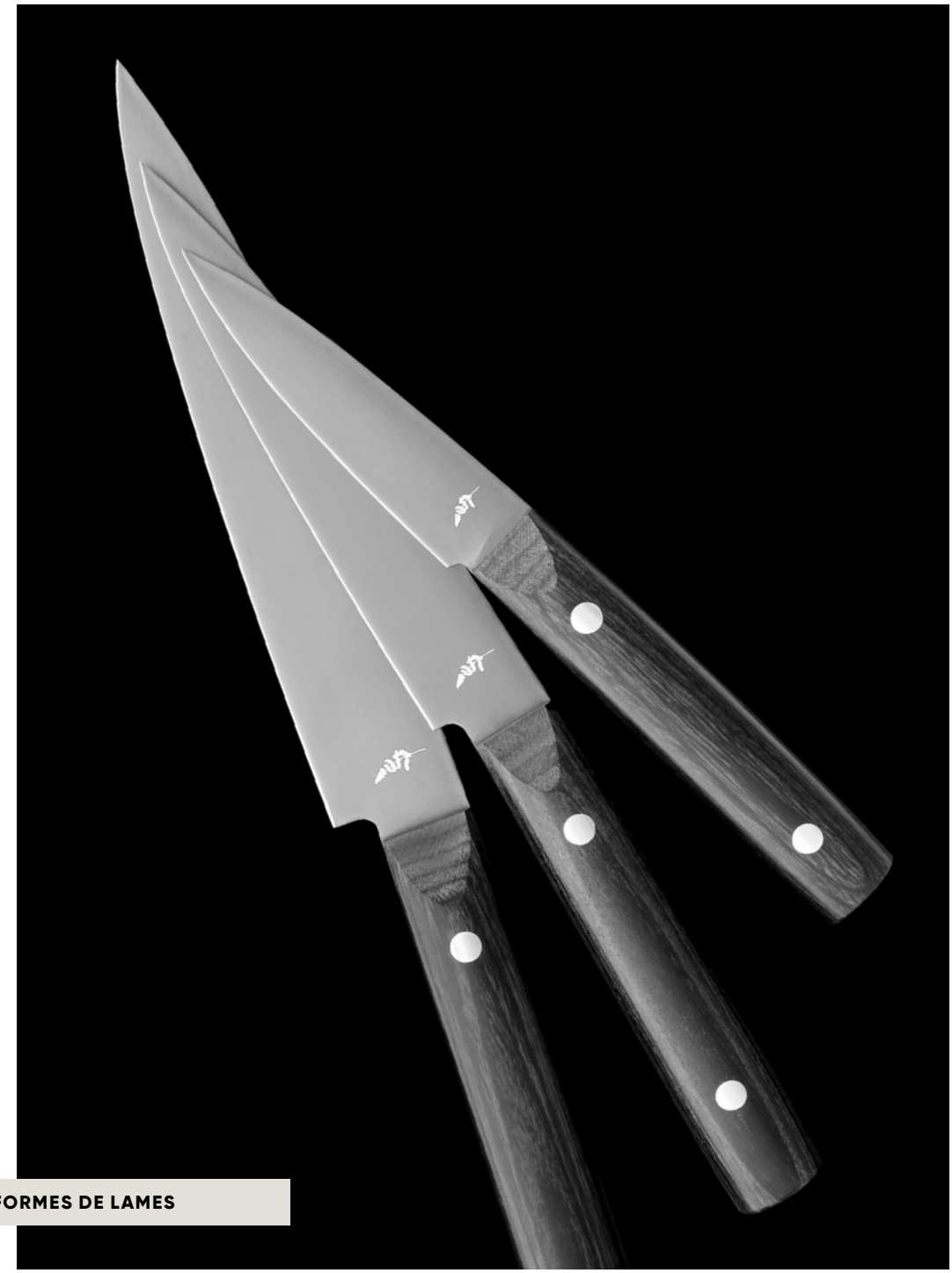
2 **Lame 11 cm** Poids 215 g

TIM MÄLZER JUNIOR

Pour nos jeunes

En collaboration avec Tim Mälzer, KAI a développé un couteau de cuisine spécial junior destiné à faciliter l'accès à la cuisine pour les enfants à partir de 6 ans. Les enfants imitent le geste de coupe de manière intuitive, effectuant une sorte de mouvement de sciage. En suivant ce principe, la lame en acier inoxydable du couteau de cuisine junior a été conçue avec un aiguisage dentelé fin qui réduit les efforts requis et, ainsi, le risque de glissement lors de son utilisation.

Pour réduire davantage le risque de blessure, la lame possède en outre une pointe arrondie. Grâce au manche antidérapant et ergonomique, le couteau de cuisine junior est adapté aux petites mains. Le couteau de cuisine Junior est vendu avec un protège doigts flexible et une housse de protection pour plus de sécurité. Le couteau de cuisine junior de Tim Mälzer a reçu, en 2012, le prix du design Red Dot.



3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort
FABRICATION Fabrication industrielle
DURETÉ ROCKWELL 59 (±1) HRC
POIGNÉE Bois de pakka noir
LAME 8A solid + Revêtement en titane
Fabriquée au Japon

1 **Couteau d'office Quotidien No.1** BK-0025

1 **Lame 7,5 cm** Poids 58 g
2 **Lame 12 cm** Poids 76 g
3 **Lame 15 cm** Poids 94 g

2 **Couteau universel Quotidien No.2** BK-0026

3 **Couteau universel Quotidien No.3** BK-0027

MICHEL BRAS
QUOTIDIEN

La série de couteaux Quotidien représente une extension indépendante de la collection KAI Michel BRAS. Comme l'indique leur nom Quotidien, les couteaux sont conçus pour être utilisés tous les jours en cuisine. La série se compose de trois couteaux de tailles différentes avec des lames tous usages revêtues de titane, qui se distinguent par leur fonctionnalité et leur tranchant irréprochables. En raison de leur légèreté, ils sont particulièrement agréables d'utilisation.

AUTRES PRODUITS

En complément de notre collection de couteaux de cuisine, vous trouverez dans les prochaines pages les produits et thématiques suivants:
1. **Aiguisage et entretien**, 2. **Planches à découper et porte-couteaux**,
3. **Ustensiles de cuisine** et 4. Nos **ciseaux KAI**.

SELECT 100
SELECT 100

AIGUISAGE & ENTRETIEN

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

Pour aiguiser les couteaux KAI à la façon traditionnelle japonaise et, donc, professionnelle, nous recommandons une série de pierres à aiguiser en lave agglomérée. La gamme offre en outre des aiguiseurs électriques, ainsi que des accessoires d'entretien et des protections pour lames.

avec bac de réception

1 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0331

avec bac de réception

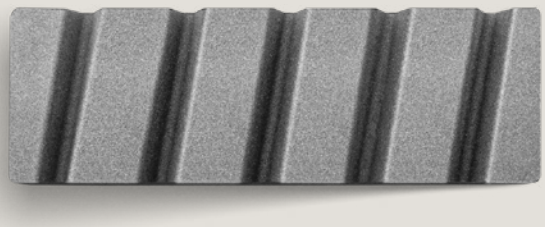
2 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0332

avec bac de réception

3 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0333

avec bac de réception

4 **Seki Magoroku Pierre à aiguiser** AP-0334



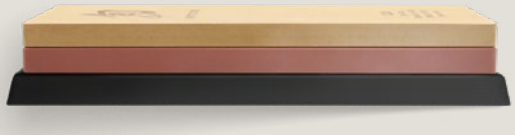
5 **Seki Magoroku Pierre d'aplanissement** AP-0335

5 17 x 5,5 x 3 cm

6 **Grain comparable au 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm

La surface de la pierre à aiguiser Diamant AP-0306 correspond approximativement au grain 3000 des pierres traditionnelles. Il permet d'aiguiser de petits éclats sur le fil de la lame grâce à son effet abrasant.

6 **Pierre à aiguiser diamant** AP-0306



7 **Shun Pierre à aiguiser** DM-0400

8 **Shun Pierre à aiguiser** DM-0708

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

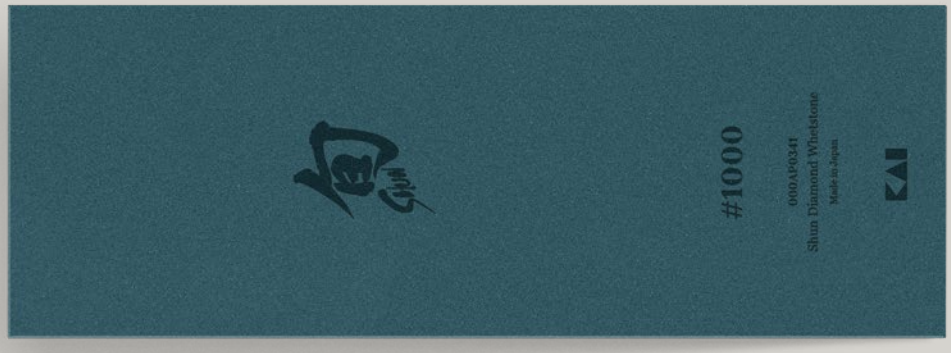
NOUVEAU

9 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0340

NOUVEAU

12 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0343

NOUVEAU



10 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0341

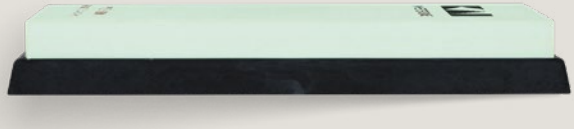
NOUVEAU

11 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0342

13 **Pierre à aiguiser** WS-0800

avec bac de réception

14 **Pierre à aiguiser** AP-0304



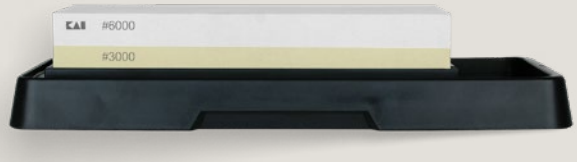
17 **Pierre à aiguiser** WS-3000

avec bac de réception

15 **Pierre à aiguiser** AP-0305

14 **Grain 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
15 **Grain 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
16 **Grain 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
17 **Grain 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
18 **Nylon** 10 x 1,6 cm,
hauteur de lame d'au moins 3,5 cm

avec bac de réception



16 **Pierre à aiguiser** AP-0316

pour les lames symétriques

18 **Aide pour aiguisage** AP-0327

19 **AP-118** + **APF-118**

20 **pour un meilleur polissage**

21 **pour un meilleur polissage**

22 **en céramique**
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt

23 **pour rectifier votre tranchant**

24 **pour rectifier votre tranchant**

Les deux éléments d'aiguisage, situés l'un après l'autre permettent de réduire l'aiguisage à une seule étape. Le premier élément, au grain plus grossier pour aiguiser et le deuxième au grain plus fin pour la finition.

22 **Aiguiseur électrique** AP-118

Unité de polissage incluse

19 **Set aiguiseur électrique** AP-118S

20 **Module de polissage pour AP-118** APF-118

23 **Module de rechange avec molettes pour AP-118** APR-118

modèle précédent

21 **Module de polissage pour AP-118** APF-118-A

modèle précédent

24 **Module de rechange avec molettes pour AP-118** APR-118-A

25 **Plastique** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,
Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (4x),
Pierre à aiguiser céramique Grain 150 (2x),
Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x)

26 **Plastique** 12 x 4,8 x 5 cm,
Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (2x),
Pierre à aiguiser céramique Grain 150 (2x),
Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x)

27 **Tissu d'entretien en microfibre** 40 x 40 cm
100% huile de camélia Japonaise
appropriée aux produits alimentaires

28 **Lames jusqu'à 17 cm de longueur**

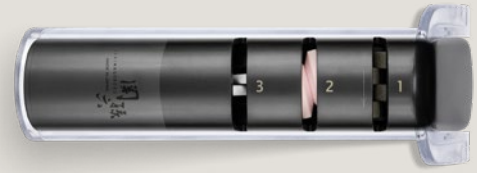
29 **Lames jusqu'à 24 cm de longueur**

30 **Lames jusqu'à 32 cm de longueur**

31 **Cuir à rasoir en cuir de Russie, double face**
Surface de polissage: 20,5 x 4 cm

Crème de polissage en oxyde d'aluminium
extrêmement fine, 50 ml

pour lames affutées des deux côtés



25 **Aiguiseur diamant et céramique**
Seki Magoroku AP-0308

pour lames affutées d'un seul côté

26 **Aiguiseur diamant et céramique**
Seki Magoroku AP-0162

27 **Kit d'entretien des lames** 425390000

magnétique

28 **Etui protége-lame, Taille S** CK-S
29 **Etui protége-lame, Taille M** CK-M
30 **Etui protége-lame, Taille L** CK-L

31 **Set de cuir à rasoir** 410090001

PLANCHES À DÉCOUPER & BLOCS À COUTEAUX

2 **Bloc à hacher** DM-0789

Les blocs à couteaux et les planches à découper offrent un complément optimal à toute la gamme de couteaux de cuisine KAI. La gamme de produits intemporelle est fabriquée selon un procédé artisanal du plus haut niveau et répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de design.

Dans ce contexte, la qualité des matières premières, ici le bois, satisfait des exigences élevées. Ainsi, lors de la production, l'esthétique et la variété de caractères du bois utilisé jouent un rôle tout aussi important que la durabilité et l'aspect écologique. La durée de vie des produits correspond au cycle de vie du bois utilisé.
Cela signifie que la matière première des objets fabriqués a le temps de repousser durant leur durée de vie.

1 **Chêne** 39 x 26,2 x 5,3 cm
avec pieds en caoutchouc antidérapants

2 **Chêne** 39 x 26 x 3,6 cm
avec pieds en caoutchouc antidérapants
Egalement avec un ensemble de 3 couteaux Shun Classic:
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)

3 **Noyer** approximativement 58 x 35-40 x 5 cm

limité à 200 pièces par an

1 **Bloc à hacher** DM-0795

3 **Planche** DM-0809

4 **Plastique, noire** 37 x 27 x 0,2 cm
avec unités de mesure
5 **Cyprès japonais** 27,5 x 21,5 x 1 cm
6 **Cyprès japonais** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
7 **Cyprès japonais** 45,7 x 30,5 x 2 cm
8 **Cyprès japonais** 36 x 33 x 2,5 cm
Forme D, avec une rainure pour récupérer le jus
9 **Cyprès japonais** 32 x 23 x 2 cm, ovale
10 **Cyprès japonais** 41 x 32 x 2 cm, ovale

4 **Planche à découper flexible, Taille L** BZ-0043

8 **Shun planche à découper Hinoki** DM-0818

5 **Shun planche à découper Hinoki, Taille S** DM-0814
6 **Shun planche à découper Hinoki, Taille M** DM-0816
7 **Shun planche à découper Hinoki, Taille L** DM-0817

9 **Shun planche à découper Hinoki, Taille M** DM-0812
10 **Shun planche à découper Hinoki, Taille L** DM-0813

PLANCHES À DÉCOUPER & BLOCS À COUTEAUX

11 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-5

12 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4

13 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-3

14 **Porte-couteaux** DM-0805

15 **Porte-couteaux** DM-0806

11 **Noyer/Acier** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux

12 **Noyer/Granite** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux

13 **Chêne/Acier** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux

14 **Chêne** 34 x 14 x 26,5 cm
magnétique, pour 6-8 couteaux

15 **Noyer** 34 x 14 x 26,5 cm
magnétique, pour 6-8 couteaux

16 **Chêne** 26 x 17 x 25,3 cm
magnétique, pour 4 couteaux

16 **Porte-couteaux** DM-0821

17 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-3.3

21 **Barre magnétique** DM-0800

22 **Barre magnétique** DM-0807

18 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4.1

19 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4.3

17 **Chêne/Granite** 18 x 10 x 28-30 cm
magnétique, pour 4 couteaux

18 **Noyer/Acier** 18 x 10 x 28-30 cm
magnétique, pour 4 couteaux

19 **Noyer/Granite** 18 x 10 x 28-30 cm
magnétique, pour 4 couteaux

20 **Chêne/Granite** 31 x 18 x 34 cm
avec deux faces magnétiques, pour 6-8 couteaux

21 **Chêne** 39 x 6,5 x 3 cm

22 **Noyer** 39 x 6,5 x 3 cm

23 **Noyer/Granite** 31 x 18 x 34 cm
avec deux faces magnétiques, pour 6-8 couteaux

peut être tourné à 360°

20 **Porte-couteaux, rotatif** DM-0794SB

peut être tourné à 360°

23 **Porte-couteaux, rotatif** DM-0799

24 **Hêtre** 15,5 x 10 x 25 cm, pour 5 couteaux

25 **Chêne** 17 x 10 x 30 cm, pour 5 couteaux

26 **Noyer** 31 x 18 x 34 cm
démontable, pour 8 couteaux

27 **Chêne** 31 x 18 x 34 cm
démontable, pour 8 couteaux

28 **6600BN** + Wasabi **6710P** + **6715U** + **6716S** + **6720C** + **6716N** + **6710D** + **6715D** + **6724Y**
démontable, pour 8 couteaux

29 **Cyprès japonais/Acier**
12,5 x 23 x 10,5 cm, pour 3 couteaux

26 **Bloc couteaux** DM-0810

24 **Bloc couteaux Cube** DM-0819

27 **Bloc couteaux** 6600BN
28 **Bloc couteaux, avec couteaux** 6799

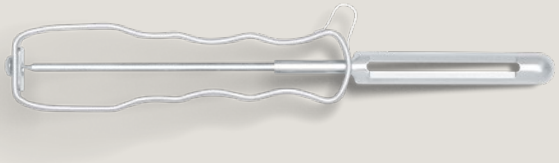
NOUVEAU

25 **Bloc couteaux C** DM-0803

29 **Bloc couteaux** AP-5350

USTENSILES DE CUISINE

KAI offre une palette d'ustensiles de cuisine utiles qui complètent parfaitement nos gammes de couteaux. Ces accessoires soigneusement sélectionnés par nos soins impressionnent par leur forme épurée, leur fonctionnalité bien pensée et leur facilité d'utilisation. L'ensemble de cette gamme de haute qualité complètera à merveille votre collection d'ustensiles de cuisine et de couteaux



2 **Eplucheur I** DH-6001

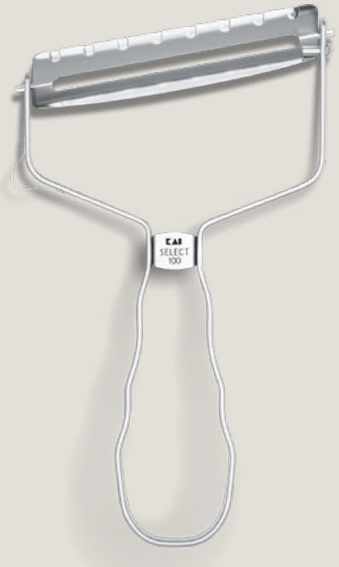
3 **Eplucheur T** DH-6000

1 **Acier inoxydable** Lame 9 cm / Poignée 10 cm

2 **Acier inoxydable** Lame 5 cm / Poignée 11 cm pour les droitiers et les gauchers

3 **Acier inoxydable** Lame 5 cm / Poignée 9 cm

4 **Acier inoxydable** Lame 9 cm / Poignée 10 cm coupe lisse ou en julienne



1 **Eplucheur T** DH-3107

4 **Eplucheur T** DH-3301

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

7 **Eplucheur I Michel Bras** BK-0201

5 **Acier inoxydable/Plastique** Lame 5,7 cm / Poignée 10,5 cm
2x lames lisses, hauteur de coupe 0,3 + 0,4 mm
2x lames à julienne, hauteur de coupe 1,85 + 3,5 mm

6 **Acier inoxydable** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm

7 **Acier inoxydable/Plastique** Lame 4,2 cm / Poignée 10,5 cm
2x lames lisses, hauteur de coupe 0,3 + 0,4 mm

8 **Acier inoxydable** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm

9 **Acier inoxydable** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

plat et en forme de cuillère pour battre sur une assiette plate et retirer par ex. des œufs de l'eau chaude

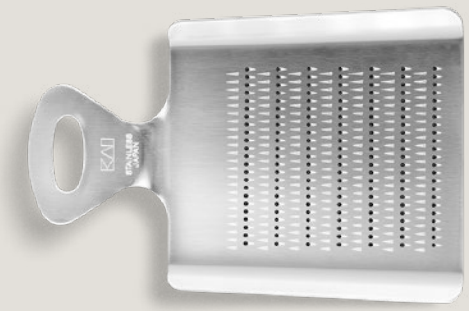
8 **Fouet plat** DH-3119

Le fouet chasen traditionnel est parfait pour mélanger efficacement et sans grumeaux et pour un nettoyage facile

6 **Fouet "slim"** DH-3144

Le fouet chasen traditionnel est parfait pour mélanger efficacement et sans grumeaux et pour un nettoyage facile

9 **Mini-fouet** DH-3118



10 **Mini-râpe acier inoxydable** DH-8037

avec pinceau en bois, peut être utilisée des deux côtés par exemple pour le gingembre, le wasabi, le radis, l'ail

11 **Râpe micro Shun** DM-0900

12 **Pinces à arêtes Shun** BC-0751

13 **Pinceau en bois** DH-8038

avec un bac de récupération en plastique

14 **Ecailleur** DH-6006

10 **Acier inoxydable** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
11 **Acier inoxydable** 27,5 x 14,3 cm
peut être utilisée des deux côtés
12 **Acier inoxydable** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
13 **Bois** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
14 **Acier inoxydable** Longueur 21 cm / Poignée 12,5 cm

par exemple pour le fromage à pâte dure, le chocolat, le gingembre, le zeste de citron, la muscade et les carottes

15 **Râpe fine & zesteur** PG-0001

avec pinceau en bois

16 **Râpe à julienne, grossière** DH-5705

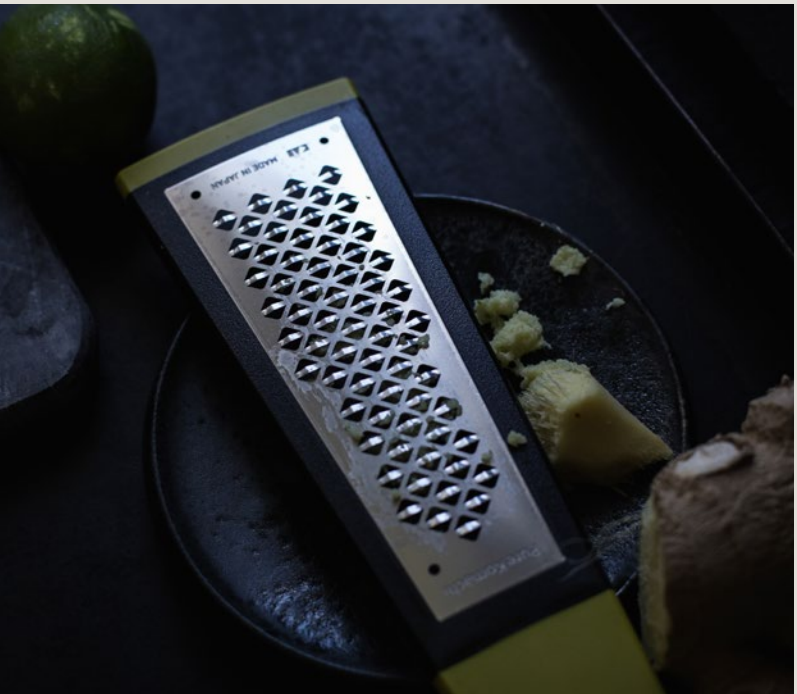
par exemple pour le chou-rave, les carottes, le concombre, les courgettes, les pommes de terre et le raifort

17 **Râpe à julienne** PG-0003

par exemple pour les courgettes, le fromage à pâte molle, les carottes, le chocolat, le fromage à pâte dure et la noix de coco

18 **Râpe ruban** PG-0002

19 **Râpe, fine/très fine** DH-5704



15 **Acier inoxydable/Plastique**
Lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm
avec une lame de modèle Ichimatsu, gris

16 **Acier inoxydable/Plastique** 13,6 x 7 x 3,2 cm
avec un bac de récupération

17 **Acier inoxydable/Plastique**
Lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm
avec une lame de modèle Yabanemonyo, rose

18 **Acier inoxydable/Plastique**
Lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm
avec une lame de modèle Kanokoshibori, vert

19 **Acier inoxydable/Plastique** 10 x 4,4 cm
2 râpes pour le gingembre (fin) et Wasabi (très fin),
avec un bac de récupération

20 **Râpe micro Michel Bras** BK-0212

22 **Lame interchangeable Michel Bras No.1, extra fine** BK-0214

20 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm / Poignée 11,5 cm

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

22 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

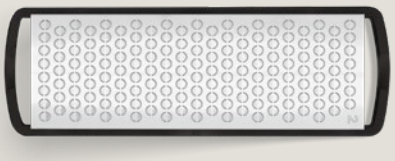
23 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

24 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

25 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

26 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm

27 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm



23 **Lame interchangeable Michel Bras No.2, fine** BK-0215

24 **Lame interchangeable Michel Bras No.3, grossière** BK-0216

21 **Set Râpe & julienne Michel Bras** BK-0221

25 **Lame interchangeable Michel Bras No.4, micro** BK-0217

26 **Lame interchangeable Michel Bras No.5, Julienne 2 mm** BK-0218

27 **Lame interchangeable Michel Bras No.6, Julienne 1 mm** BK-0219

HARMONIEUX
INGÉNIEUX
QUALITATIF

28 **Presse citron** DH-3018

30 **Mortier avec pilon en bois** DH-3020

29 **Presse agrumes** DH-3017

28 **Porcelaine** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm
antidérapant grâce au silicone apposé sur le dessous

29 **Porcelaine** 17 x 15,6 x 6,6 cm
antidérapant grâce au silicone apposé sur le dessous

30 **Porcelaine/Hêtre** 10,2 x 6,2 cm

31 **Taille 20 cm** Lame 7 cm

31 **Ciseaux de cuisine Michel Bras, petit modèle** BK-0202

avec casse noix, démontable

32 **Ciseaux de cuisine Michel Bras, grand modèle** BK-0203

démontable

33 **Ciseaux de cuisine** DH-6002

démontable

34 **Ciseaux de cuisine Slim-Light** DH-3139

avec extracteur de tige, démontable

35 **Ciseaux pour herbes Shun** DM-7100

avec encoche et décapsuleur, démontable

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2025

36 **Ciseaux universels Shun** DM-7240

32 **Taille 23 cm** Lame 8,5 cm
33 **Taille 21,5 cm** Lame 7,5 cm avec lame microdentée
34 **Taille 18,5 cm** Lame 7 cm
35 **Taille 19 cm** Lame 5 cm
36 **Taille 23 cm** Lame 7,5 cm
37 **Taille 22,5 cm** Lame 8,5 cm

avec encoche, ouvre-bouteille, casse-noix et décapsuleur, démontable

37 **Ciseaux multifonction Shun** DM-7300

démontable / 9 degrés de mouture

reddot winner 2021

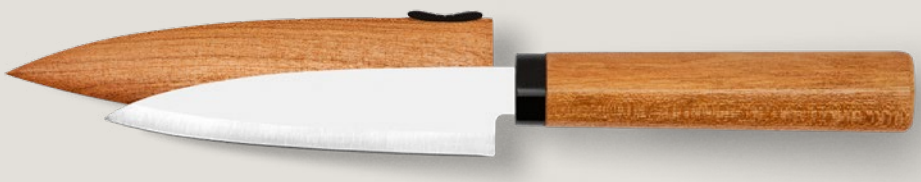
40 **Moulin à herbes et épices Michel Bras "Le Moulin"** BK-0220

38 **Lame 12 cm** Poignée 11,5 cm avec fourreau en plastique

39 **Lame 9 cm** Poignée 9,5 cm avec fourreau en bois

40 **Acier inoxydable/Plastique** 5,5 x 18 cm

38 **Couteau à fruits avec fourreau en plastique** DH-3014



39 **Couteau à fruit KAI avec fourreau en bois** DG-3002

41 **Mallette à couteaux Shun, grand modèle** DM-0780

43 **Mallette à couteaux KAI, petit modèle** DM-0781

41 **Fermée** 50 x 27 x 10 cm
Ouverte 102 x 49 cm
pour 9 grands et 8 petits couteaux

42 **Coton/Polyester**
différentes tailles

43 **Fermée** 46 x 16 x 7 cm
Ouverte 46 x 47 cm
pour 4 grands et 3 petits couteaux

44 **Viscose**
courroie de cou réglable

45 **Coton/Polyester**
courroie de cou réglable

46 **Coton** femmes ou hommes
différentes tailles

44 **Tablier de cuisine Shun Classic Edition, noir** 457500600
45 **Tablier de cuisine Tim Mälzer Edition, gris** 467500000

42 **Veste de chef Shun**

femmes ou hommes

46 **Polo Shun**

CISEAUX À USAGE DOMESTIQUE

1 **Taille 205 mm**
2 **Taille 230 mm**

7000

Les lames professionnelles de la série 7000 sont en acier inoxydable et particulièrement dur (AUS8A), avec une dureté de 60 (±1) HRC. La paire de ciseaux possède une surface mate continue avec des poignées coques noires en PU. La vis de réglage brevetée « Duplex Interlock » assure un réglage de tension constant.

1 **Ciseaux** 7205

2 **Ciseaux** 7230

KAI 7230
1220 STAINLESS STEEL

3 **Taille 250 mm**
4 **Taille 250 mm**
5 **Taille 250 mm**
6 **Taille 250 mm**
7 **Taille 240 mm**

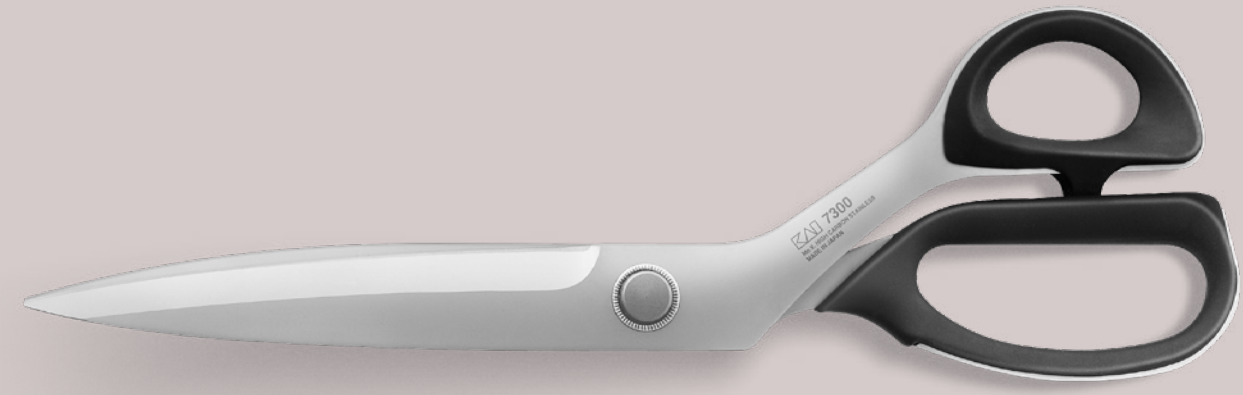
Egalement en modèle pour gaucher

3 **Ciseaux** 7250
4 **Ciseaux** 7250L **Modèle pour gauchers**
5 **Ciseaux à lame microdentée** 7250SE

6 **Ciseaux Slim-Light** 7250SL

7 **Ciseaux pour Aramide à lame microdentée** 7240AS

8 **Ciseaux** 7280
9 **Ciseaux à lame microdentée** 7280SE



10 **Ciseaux** 7300

1000

Les lames de la gamme 1000 sont poduites à base de SUS420J2, un acier inoxydable et solide, et ont une dureté de 50 (±1) HRC. Quant aux poignées gris-noires, elles sont composées de deux différents types de plastique. L'élastomère présent dans ces poignées ergonomiques assure une tenue en main extrêmement confortable et sûre.

11 **Ciseaux de broderie** 1140ST

8 **Taille 280 mm**
9 **Taille 280 mm**
10 **Taille 300 mm**
11 **Taille 140 mm**
12 **Taille 165 mm**

12 **Ciseaux de couture** 1165ST

13 **Ciseaux pour textile** 1220ST

14 **Ciseaux de tailleur** 1230ST

13 **Taille 220 mm**
14 **Taille 230 mm**

PRÉCIS UNIVERSEL PRATIQUE

V5000

La série V5000 est spécifiquement conçue pour tous les usages domestiques. Les lames des ciseaux sont en acier inoxydable (NSS WR-2) avec une dureté de 56 (±1) HRC. Les lames des ciseaux présentent une finition satinée. La vis de réglage assure un réglage de tension parfait. La poignée ergonomique, disponible en deux couleurs selon le modèle, est en élastomère rigide, assurant une prise en main facile et sûre.

15 **Taille 135 mm**
16 **Taille 135 mm**
17 **Taille 165 mm**
18 **Taille 165 mm**
19 **Taille 210 mm**
20 **Taille 210 mm**

15 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5135B
16 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5135P

17 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5165B
18 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5165P

19 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5210B
20 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5210P

Mentions légales

KAI Collection Couteaux de Cuisine
Version 4.0 2025/26, FR

Publication et contenu:

KAI EUROPE GmbH

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

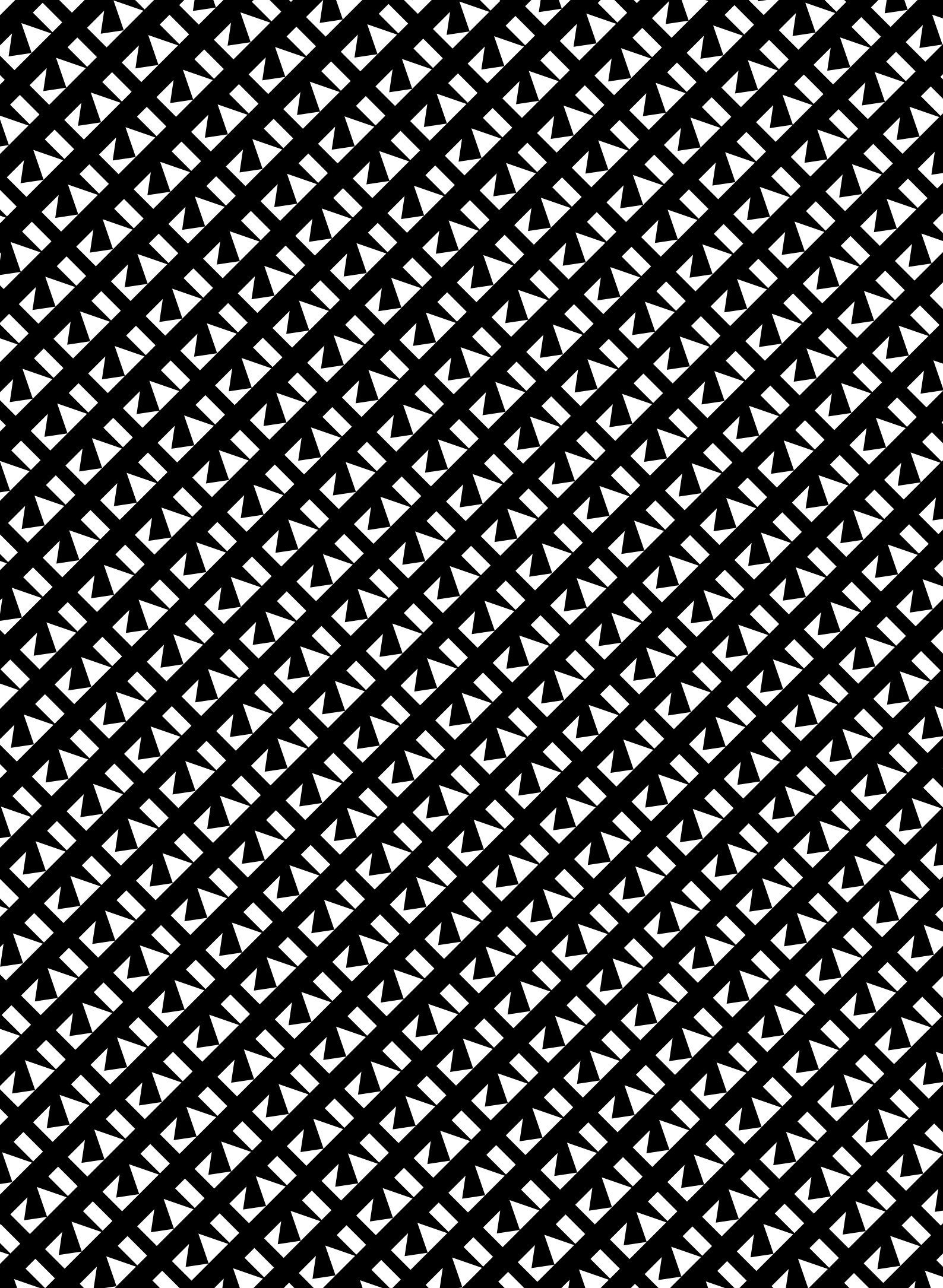
Design et adaptation:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope

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

Toutes les données présentes ne sont pas garanties, sous réserve de fautes d'impression et d'erreurs.
La société décline toute responsabilité pour toutes données manquantes, erreurs ou modifications.



4 260163 212030

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