



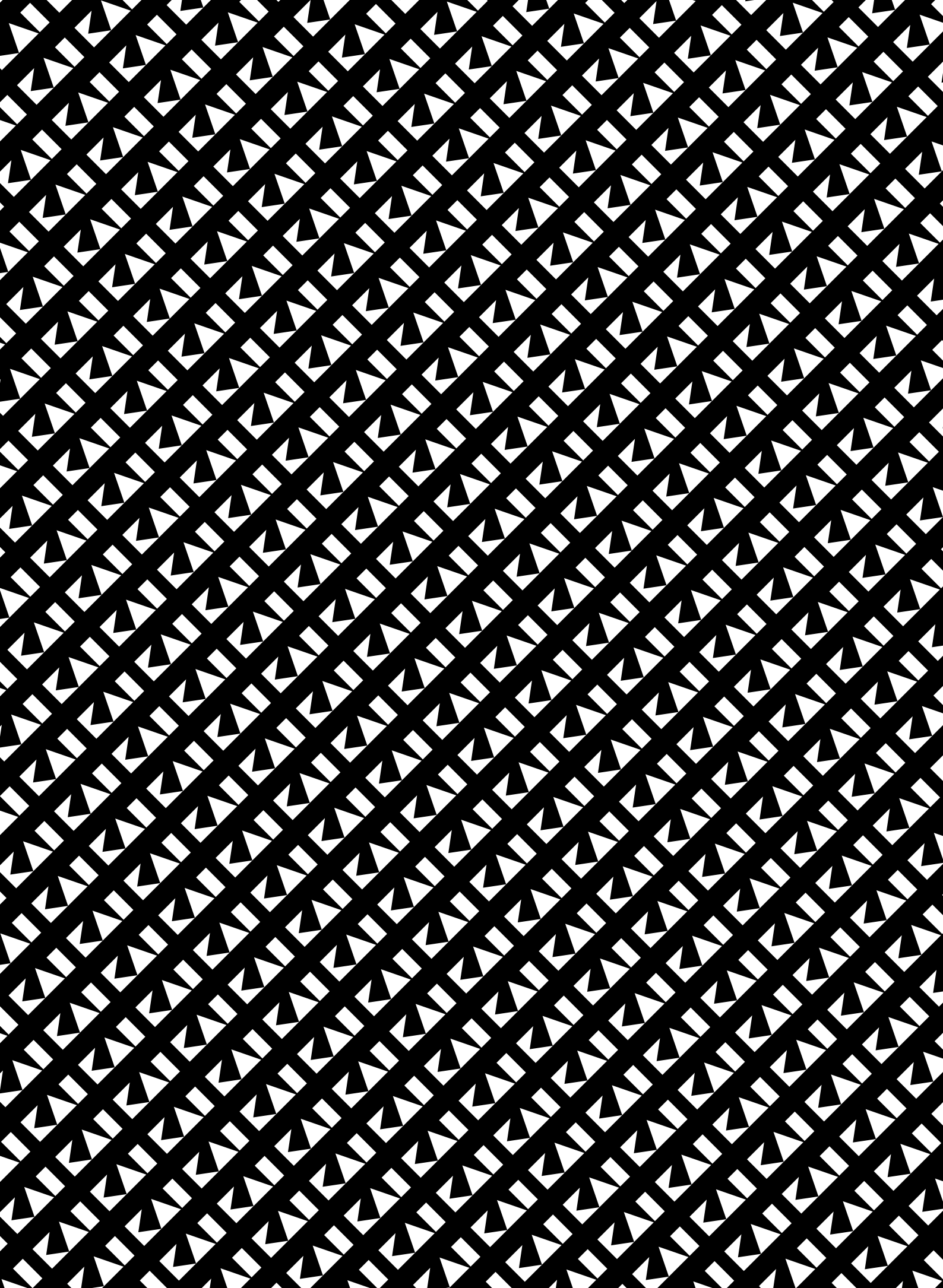
COLLEZIONE

COLTELLI DA CUCINA



2025/26

**FORTE D'ISPIRAZIONE DI TUTTI I COLTELLI È LA
MAGISTRALE ARTE DELLE SPADE DEI SAMURAI.**



FINE ARTIGIANATO GIAPPONESE





Dalle sue origini nel **1908 come azienda a conduzione familiare a Seki, in Giappone**, KAI è diventata un'impresa attiva a livello internazionale con sede a Tokyo. **Da oltre 115 anni, produce coltelleria fedele alla tradizione dei leggendari samurai dell'antico Giappone.**

Il suo desiderio è preservare le tradizioni più antiche combinandole con tecniche innovative, un desiderio per niente contraddittorio, alla base dei nuovi prodotti che fanno onore all'arte della forgiatura giapponese pur rispondendo allo spirito e alle esigenze odierne.

KAI si impegna a creare coltelli straordinari per l'uso quotidiano, nel rispetto della massima qualità. Ottenuti da risorse naturali, disegnati e creati in base all'esperienza dell'antica arte di forgiatura dei samurai. I coltelli da cucina KAI sono il simbolo dell'artigianato nipponico, realizzato con la massima precisione. Dalla bozza fino a ciascun coltello finito, ci si concentra sullo sviluppo di un prodotto studiato in maniera olistica.

STAY RARE: CAPOLAVORO IN EDIZIONE LIMITATA



Quest'anno KAI e Tim Mälzer celebrano il 15° anniversario della loro collaborazione di successo. Festeggiamo questo evento con un'edizione limitata eccezionale, che farà sognare gli appassionati di cucina.

THE LEGEND: il nome di questo coltello commemorativo dice tutto. Dotato di una lama tantō, il coltello si ricollega direttamente ai leggendari samurai del Giappone. Le loro tecniche di forgiatura tradizionali sono ancora oggi integrate nei coltelli KAI e combinate con le tecniche più moderne e innovative.

Nella sua forma originale, il tantō è una spada corta reinterpretata per la cucina moderna. È qui che i punti di forza della lama lunga e dritta vengono messi in risalto, per affrontare con facilità diverse sfide culinarie di taglio.

Il coltello commemorativo appartiene all'iconica serie Shun Premier Tim Mälzer e combina l'esclusiva lama tantō con le caratteristiche speciali della serie: una composizione dall'estetica martellata (Tsuchime), un'elegante grana damascata opaca e un tagliente di precisione lucidato a specchio.

THE LEGEND è un omaggio agli eccellenti coltelli realizzati da KAI e Tim Mälzer in 15 anni di collaborazione. Un oggetto da collezione davvero leggendario.





36

SHUN KAGEROU

Una simbiosi unica di estetica e precisione: la nuova serie di coltelli Kagerou coniuga materiali di alta qualità e un innovativo processo di forgiatura che produce lame con una lunga tenuta del filo e un'eccezionale affilatura.

Grazie alla combinazione di due tipi di acciaio e alla Composite Blade Technology, i nuovi coltelli offrono prestazioni di taglio eccezionali e un design accattivante. Le lame di grande impatto combinano l'acciaio inossidabile di alta qualità con un'elegante finitura ad alta lucentezza sulla parte superiore con l'acciaio damascato a doppia anima sul tagliente. Lungo il bordo, i nuovi coltelli

sono ornati da un motivo ispirato alla foschia del calore che si sprigiona dalle fiamme.

Il manico ergonomico in legno di Pakka grigio screziato è comodo da impugnare e garantisce un equilibrio e un controllo ottimali durante il taglio. Grazie al passaggio senza soluzione di continuità tra lama e pomo forgiato, la serie offre un'esperienza di taglio precisa e fluida. Nuovo arrivato nella gamma Shun, Kagerou unisce l'artigianato tradizionale alla più recente tecnologia di forgiatura: un coltello per le esigenze più elevate che combina eleganza e prestazioni.



PIETRE PER AFFILARE DIAMANTATA SHUN

Per garantire che i nostri coltelli giapponesi di alta qualità mantengano la massima affilatura per molti anni, abbiamo realizzato la gamma di affilatura e cura KAI. Questa viene ora ampliata con le nuove mole diamantate Shun con quattro grani.

Le mole consentono di affilare le lame dei coltelli secondo la tradizione giapponese e professionale. Garantendo un'affilatura precisa e uniforme dei taglienti e preservano l'eccezionale qualità dei nostri coltelli.

SERIE DI COLTELLI DA CUCINA



116

NEW

SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Nuovo ed elegante: il ceppo per coltelli della nuovissima Seki Magoroku Master Line Migaki combina il legno chiaro con il metallo scuro e offre uno spazio sicuro in cui riporre tre coltelli.

- | | | | |
|----|---|-----|--|
| 16 | Shun Kohen
Anniversario
con 2 forme di lame | 64 | Seki Magoroku
Master Line Migaki
con 3 forme di lame |
| 18 | Shun Classic
con 34 forme di lame | 68 | Seki Magoroku
Composite
con 5 forme di lame |
| 28 | Shun Classic White
con 6 forme di lame | 72 | Seki Magoroku
Red Wood
con 11 forme di lame |
| 32 | Shun Pro Sho
con 5 forme di lame | 78 | Seki Magoroku
Shoso
con 15 forme di lame |
| 36 | Shun Kagerou
con 6 forme di lame | 84 | Seki Magoroku
Kinju & Hekiju
con 9 forme di lame |
| 40 | Shun Nagare Black
con 6 forme di lame | 88 | Seki Magoroku
KK Yanagiba
con 2 forme di lame |
| 44 | Shun Premier
Tim Mälzer
con 14 forme di lame +
Edizione limitata | 92 | Wasabi Black
con 17 forme di lame |
| 52 | Shun Premier
Tim Mälzer Minamo
con 3 forme di lame | 100 | Coltello da
Cucina Junior
con 1 forma di lame |
| 56 | Tim Mälzer
Kamagata
con 9 forme di lame | 102 | Michel BRAS Quotidien
con 3 forme di lame |
| 60 | Seki Magoroku
Master Line Kaname
con 3 forme di lame | | |



44

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

La serie Shun Premier Tim Mälzer è stata ottimizzata per soddisfare le esigenze e le richieste dei cuochi professionisti.

ALTRI PRODOTTI

106 **Affilatura
& cura**
con 31 prodotti

112 **Taglieri & ceppi
portacoltelli**
con 29 prodotti

117 **Utensili &
Accessori da cucina**
con 46 prodotti

126 **Forbici**
con 20 modelli



112

TAGLIERI

Questa gamma di prodotti senza tempo è realizzata a mano da sapienti artigiani e si rifa ai più elevati standard di qualità e design.



117

ACCESSORI DA CUCINA

Questi utensili accuratamente selezionati convincono per il design pulito, la funzionalità ingegnosa e la facilità d'uso. L'intera gamma di alta qualità sarà l'aggiunta perfetta alla vostra collezione di utensili e coltelli da cucina.

CURA & INFORMAZIONI

12 **Lame dalle
forme giapponesi**

13 **Materiale**

14 **Istruzioni per la
manutenzione**

132 **Informazioni legali**

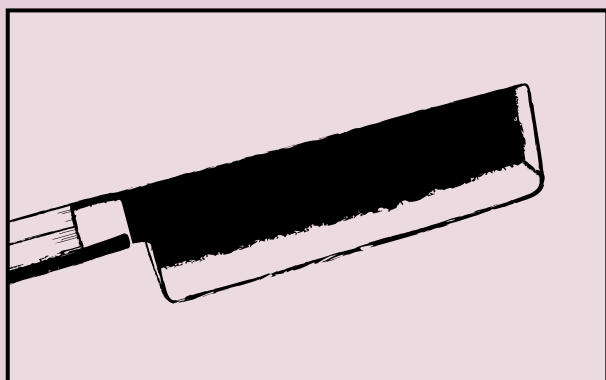
SERIE DI COLTELLI DA CUCINA

Dalla bozza fino a ciascun coltello finito, ci si concentra sullo sviluppo di un prodotto studiato in maniera olistica.



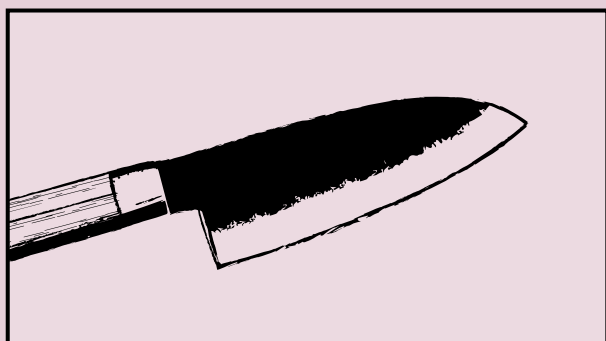


LAME DALLE FORME GIAPPONESI



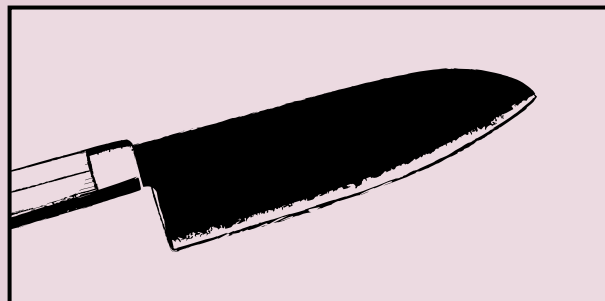
Usuba – Coltello da verdura

Usuba è il tradizionale coltello giapponese utilizzato prevalentemente per tagliare le verdure. Nonostante la forma ad accetta, questa lama non è adatta a tagliare le ossa.



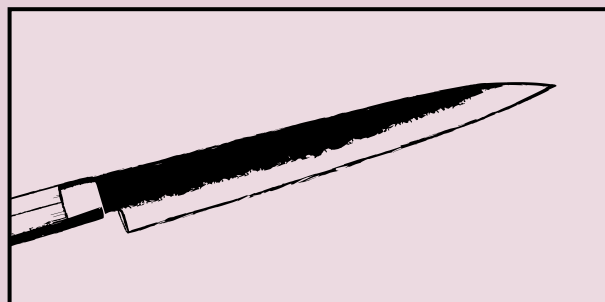
Santoku – le tre virtù / i tre vantaggi

Si tratta della tradizionale lama giapponese del coltello universale, paragonabile al coltello classico da cucina europeo. Il nome "tre vantaggi" deriva dai tre utilizzi possibili: il taglio di pesce, di carne e di verdure.



Yanagiba – lama a foglia di salice

Si tratta del tradizionale coltello per affettare. Grazie alla lama sottile e lunga, con affilatura concava asimmetrica, questo coltello è particolarmente adatto a tagli finissimi e permette di praticare tagli artistici, precisi e netti necessari per la preparazione del sushi. La lunghezza e la forma della lama consentono un movimento di taglio lungo e continuo.



Deba – lama sporgente

In Giappone questo coltello viene utilizzato anche come mannaia. Stabile e pesante, dispone di una lama solida e larga, con affilatura asimmetrica. La parte anteriore della lama è principalmente utilizzata per filettare il pesce. La parte posteriore della lama è più robusta e viene utilizzata, tra l'altro, per dissezionare pollame e rompere piccole ossa.



MATERIALI

L'acciaio A(US)10 60 (±1) HRC

si distingue per l'alto contenuto di carbonio, che garantisce un'elevata durezza. Il risultato è una qualità di taglio estremamente affilata. Gli altri elementi conferiscono all'acciaio maggiore elasticità e robustezza e contribuiscono alla resistenza alla corrosione e all'usura, rendendo i coltelli A(US)10 meno soggetti alla ruggine e necessitanti di affilature meno frequenti.

L'acciaio SUS420J2 56 (±1) HRC

è un acciaio inossidabile resistente alla corrosione con una percentuale elevata di cromo (13%) e una percentuale media di carbonio (0,3%).

L'acciaio 6A/1K6 57 (±1) HRC

è un acciaio di nuova produzione. Le lame fabbricate con questo acciaio sono estremamente resistenti alla corrosione grazie all'elevata percentuale di cromo. Si tratta, dunque, di un tipo di acciaio inossidabile estremamente puro. Percentuali di carbonio maggiori garantiscono una migliore tenuta di affilatura.

Acciaio VG2 58 (±1) HRC

è un acciaio giapponese caratterizzato da una flessibilità e resistenza elevate. Grazie al suo elevato contenuto di cromo, questo acciaio per lame è resistente all'usura e alla corrosione.

Acciaio VG10 61 (±1) HRC

è un classico acciaio giapponese ad alte prestazioni, chiamato anche "acciaio d'oro" per le sue eccellenti proprietà. È un acciaio per lame di qualità superiore, inossidabile e con un elevato contenuto di carbonio. A differenza di altri tipi di acciai inossidabili, può essere temprato. Inoltre, VG10 ha un'elevata tenuta di affilatura.

Nota: le lunghezze delle lame riportate nel catalogo possono variare leggermente a causa della lavorazione manuale durante l'affilatura.

Acciaio VG-MAX 61 (±1) HRC

si basa sull'acciaio VG10 e le sue proprietà vengono ulteriormente potenziate. Arricchito con percentuali di cromo e di vanadio maggiori rispetto al VG10, presenta una migliore tenuta di affilatura e resistenza alla corrosione. La percentuale maggiore di carbonio lo rende più duro rispetto agli altri tipi di acciaio.

L'acciaio VG XEOS 60-62 (±1) HRC

Acciaio per lame estremamente duro e inossidabile, rappresenta l'ulteriore sviluppo dell'acciaio VG-MAX. Questo acciaio consente di produrre un tagliente ancora più sottile, che riduce la resistenza al taglio e mantiene più a lungo l'affilatura. Pur essendo prodotto senza cobalto, il VG XEOS garantisce la stessa durezza e resistenza alla corrosione del VG-MAX. Di conseguenza, offre prestazioni di taglio eccezionali e un'elevata resistenza all'abrasione.

Acciaio Damasco

Questa moderna forma di fabbricazione è una lega costituita da diversi strati sovrapposti visibili che viene lavorata in combinazione con un'anima in acciaio. Le materie prime per la fabbricazione dell'acciaio Damasco moderno sono acciai con diverse concentrazioni di altri elementi. La combinazione di tipi di acciaio con proprietà contrastanti permette di ottenere un acciaio che è originariamente particolarmente duro, ma allo stesso tempo flessibile.

HRC

indica il test di durezza Rockwell con una procedura secondo la Scala C, utilizzata in particolare per materiali duri. La durezza Rockwell di un materiale si ottiene mediante la penetrazione di un elemento di prova (diamante, in quanto materiale più duro, con un valore di riferimento di 100 HRC)

Il legno pakka

non è un tipo di legno specifico, ma indica le impiallaccature di legno impregnate, che vengono sovrapposte e ricoperte di resine sintetiche di alta qualità, per garantire stabilità all'impugnatura e una maggiore resistenza all'umidità e agli elementi.



TAGLIO

Per le operazioni di taglio, utilizzare taglieri in legno o materiale sintetico di durezza media.

Non utilizzare il coltello su vetro, marmo e granito per non danneggiare irrimediabilmente la lame dei coltelli.

In particolare, i coltelli non sono adatti per tagliare ossa, cartilagini o alimenti surgelati.



PULIZIA

Al primo utilizzo sciacquare il coltello con acqua calda. Dopo ogni utilizzo, lavarlo subito con un detergente neutro e asciugarlo con un panno morbido. In particolare, sciacquare immediatamente dopo l'uso i residui di alimenti ad alto tenore di acidità.

Per evitare tagli alle mani, lavare e asciugare il coltello dal dorso al filo.

Non mettere per nessun motivo il coltello nella lavastoviglie. Si raccomanda di lavare il coltello a mano per non deteriorare il materiale e non rovinare l'affilatura.

CONSERVAZIONE

Riponendo il coltello, fare attenzione che la lama non venga in contatto con altri oggetti metallici. Seguendo questi suggerimenti è possibile prevenire danni alla lama.

I luoghi ideali per conservare il coltello sono un ceppo portacoltelli, un portaposate in legno, una barra magnetica in legno o un cassetto (se al coltello viene applicato un proteggi lama).



AFFILATURA & CURA

Tutti i coltelli con manico di legno naturale non dovrebbero rimanere immersi troppo a lungo in acqua. Di tanto in tanto, **oliare l'impugnatura con olio** vegetale neutro od olio di camelia.

È inoltre consigliabile far **riaffilare professionalmente** i coltelli di tanto in tanto per riparare i segni di usura del filo e garantire un'affilatura duratura.

A causa dell'elevata durezza dei nostri coltelli, gli acciai da affilatura non sono assolutamente adatti. **I nostri utensili per l'affilatura, dalla tradizionale pietra al sistema elettrico, sono perfetti per la manutenzione dei coltelli KAI.**

Per un uso professionale dei nostri strumenti di affilatura, vi invitiamo a seguire le nostre istruzioni sulla seguente **pagina web** o tramite il **codice QR**:



www.kai-europe.com/affilatura





2 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie di alta gamma

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 60 (±2) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA 72 strati di acciaio damascato
in acciaio VG2 e VG10
Made in Japan



con fodero in pelle e
custodia in alluminio



S1 Anniversary Set TBS-0220

Guarda il video:



S1 **Coltello da cucina +
Coltello universale**

Lama 20 cm Peso 265 g

Lama 15 cm Peso 106 g

SHUN KOHEN ANNIVERSARIO



紅炎 KOHEN

Con il set SHUN Kohen Anniversary, limitato a 3.000 pezzi in Europa, KAI celebra la produzione di dieci milioni di esemplari della prestigiosa serie di coltelli damascati Shun.

Il lussuoso set da collezione comprende un coltello da chef e un coltello multiuso, realizzati nel rispetto dei più elevati standard. Gli eccezionali coltelli, con le loro lame a doppia anima dal design unico e la

speciale impugnatura masterizzata in legno rosso e nero, sono contenuti in una pregiata custodia di alluminio per essere conservati e trasportati in tutta sicurezza. Inoltre, i coltelli in edizione limitata sono contrassegnati da un numero di serie, attestato dal certificato di autenticità allegato. Grazie a queste caratteristiche, ogni set è unico.



34 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Premium

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA Acciaio VG-MAX con
32 strati di Damasco per lato
Made in Japan



SHUN CLASSIC

Tradizione nella perfezione

La serie Shun Classic combina la millenaria arte della forgiatura dei samurai giapponesi a processi di produzione moderni e tecnicamente avanzati. Il risultato è una pregiata serie di coltelli in acciaio Damasco, studiati nei minimi dettagli e dall'affilatura che dura nel tempo. Questo li rende ideali per l'utilizzo professionale.

Le caratteristiche lame satiniate realizzate con 32 strati di lega d'acciaio Damasco attirano l'attenzione. Combinate con il manico elegante ed affusolato in legno pakka nero, hanno uno straordinario impatto estetico, oltre a eccellenti caratteristiche di qualità e di funzionalità.

Materiale

L'acciaio VG-MAX, con una durezza di 61 (± 1) HRC, costituisce il nucleo dell'intera lama fino al filo. Rivestito con 32 strati di acciaio Damasco, questo coltello assume un aspetto inconfondibile ed è caratterizzato da una lama estremamente stabile, resistente ed elastica al tempo stesso grazie ai due componenti utilizzati. Le lame Shun Classic presentano un'affilatura simmetrica su entrambi i lati.

L'affusolato manico realizzato in resistente legno pakka ha mantenuto la tradizionale forma giapponese a castagna. Resine pregiate aggiunte al legno rendono questo materiale particolarmente resistente all'uso e all'umidità. La tipica forma a castagna garantisce una presa sicura ed ergonomica durante il taglio grazie alla leggera sagomatura sul lato destro (sul lato sinistro per i modelli mancini). Il codolo continuo assicura stabilità ed equilibrio.



1 **Spelucchino curvo** DM-0715



2 **Spelucchino diritto** DM-0714



3 **Spelucchino classico** DM-0700



4 **Coltello universale** DM-0716



5 **Kiritsuke** DM-0772

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



6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771



8 **Coltello da bistecca** DM-0711



9 **Coltello per disossare** DM-0710

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



10 **Gokujo - Coltello per disossare** DM-0743

Disponibile anche per mancini



11 **Coltello universale** DM-0701

12 **Coltello universale** DM-0701L **Modello per mancini**



13 **Coltello universale con lama microdentata** DM-0722



14 **Coltello da pane** DM-0705

con filo dentato da KAI



15 **Santoku** DM-0727

Disponibile anche per mancini



16 **Santoku** DM-0702

17 **Santoku** DM-0702L **Modello per mancini**

Questa speciale olivatura fa in modo che il cibo resti meno incollato alla lama.



18 **Santoku olivato** DM-0718



19 **Santoku largo** DM-0717



20 **Nakiri** DM-0728

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



21 **Coltello da cucina** DM-0723

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

Disponibile anche per mancini



22 **Coltello da cucina** DM-0706

23 **Coltello da cucina** DM-0706L **Modello per mancini**



24 **Coltello da cucina olivato** DM-0719



25 **Coltello da cucina** DM-0707





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

26 **Piccolo coltello trinciante stretto** DM-0768



27 **Coltello trinciante stretto** DM-0704



28 **Coltello trinciante stretto olivato** DM-0720

**ECCEZIONALI
CARATTERISTICHE
MATURO**





29 **Coltello da arrosto** DM-0703



30 **Coltello Cinese** DM-0712



31 **Forchettone** DM-0709

flessibile in acciaio AUS8A – non damascato



32 **Coltello flessibile** DM-0761

- | | | |
|----|----------------------|------------|
| 29 | Lama 20 cm | Peso 179 g |
| 30 | Lama 18 cm | Peso 325 g |
| 31 | Rebbi 16,5 cm | Peso 132 g |
| 32 | Lama 18 cm | Peso 109 g |
| 33 | Lama 30,5 cm | Peso 197 g |

flessibile in acciaio AUS8A – non damascato



33 **Coltello da prosciutto flessibile** DM-0735



S1 **Set da arrosto** DMS-200

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

in una cofanetto di legno con chiusura magnetica



S2 **Set coltelli da cucina** DMS-220



S3 **Set coltelli da cucina** DMS-230



S4 **Set coltelli da cucina** DMS-210





S5 **Set coltelli da cucina** DMS-300



S6 **Set coltelli da cucina** DMS-310



S7 **Set di coltelli da bistecca** DMS-400



S8 **Set di forchette** DM-0990

- S5 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S6 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S7 **4x DM-0711**
- S8 **2x Forchette**
- S9 **Forchetta + Coltello da bistecca + Poggiaposate**



S9 **Set di forchetta e coltello da bistecca** DM-0907



6 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Premium

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA Acciaio VG-MAX con
32 strati di Damasco per lato
Made in Japan





SHUN CLASSIC WHITE

Leggero e resistente

La Serie Shun Classic White, con le sue sei forme di lama e l'impugnatura in frassino opaco, è ora un elemento integrante della serie Shun Classic. Anche la versione chiara combina la secolare lavorazione dei fabbri giapponesi e i sofisticati processi di produzione moderni.

Il risultato sono coltelli da cucina perfezionati fin nei minimi dettagli e progettati per garantire un'affilatura costante - ideali per l'uso professionale. La serie Shun Classic White ha ricevuto il German Design Award 2021.

Materiale

La lama, rettificata su entrambi i lati, è realizzata in acciaio VG-MAX con una durezza 61 (±1) HRC ed è rivestita da 32 strati di acciaio damasco. Questa combinazione garantisce l'affilatura e la durata della lama nel tempo.

In contrasto con la serie Shun Classic, l'impugnatura giapponese a castagna è realizzata in legno di pakka color frassino naturale. Grazie al trattamento con resine di alta qualità, l'impugnatura è particolarmente resistente all'umidità.



1 **Spelucchino classico** DM-0700W

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



2 **Coltello universale** DM-0701W



3 **Santoku** DM-0702W

3	Lama 18 cm	Peso 202 g
4	Lama 20 cm	Peso 203 g
5	Lama 23 cm	Peso 196 g
6	Lama 23 cm	Peso 205 g



4 **Coltello da cucina** DM-0706W



5 **Coltello trinciante stretto** DM-0704W



6 **Coltello da pane** DM-0705W

con filo dentato da KAI

**COERENTE
ALTA QUALITÀ
UNICO**





5 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Premium

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 60 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA Acciaio A(US)10
Made in Japan





SHUN PRO SHO

Classico design giapponese

La serie Shun Pro Sho si concentra esclusivamente sulle lame con affilatura asimmetrica, vale a dire sulle forme tradizionali giapponesi. Grazie all'elevata qualità di lavorazione e dei materiali, questa serie è particolarmente adatta all'utilizzo professionale intensivo. L'elegante design del coltello unisce con maestria il linguaggio formale classico giapponese a componenti occidentali. L'artistico motivo ornamentale che decora le lame, realizzato con un processo produttivo innovativo, conferisce un grande impatto visivo a questi coltelli.

Il manico in legno pakka nero, lo stesso utilizzato per la serie Shun Classic, dalla forma minimalista ed elegante, contrasta volutamente con la ricchezza decorativa della lama. La serie è stata insignita nel 2019 del riconoscimento German Design Award.

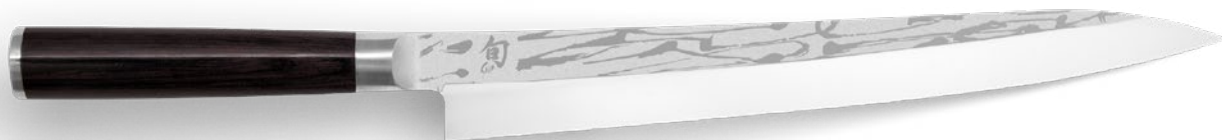
Materiale

La lama del coltello è realizzata in acciaio A(US)10 resistente alla corrosione e con durezza di 60 (± 1) HRC. La lama ad affilatura asimmetrica a 45° la rende particolarmente tagliente, adatta quindi a tagli della massima precisione. Il lato interno della lama è lavorato in concavo per creare un'intercapedine d'aria fra lama e alimento da tagliare. Il filo alto e piatto riduce al minimo l'attrito per garantire risultati di taglio perfetti.

L'impugnatura in pakka nero è molto elegante ed ergonomica. La sua forma asimmetrica a castagna permette una presa sicura e confortevole durante il taglio. Il codolo continuo assicura stabilità ed equilibrio.



1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

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





MAGISTRALE MODERNO ESTREMO



3 **Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

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



5 **Deba** VG-2003



6 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie di alta gamma

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA 71 strati di acciaio damascato
in acciaio VG2 e VG10
Made in Japan



reddot winner 2025



SHUN KAGEROU

Precisione innovativa

I coltelli della serie Shun Kagerou si distinguono per l'estetica eccezionale e la lavorazione di alta qualità con materiali di prima scelta. Grazie alla Composite Blade Technology, vengono create lame con prestazioni di taglio eccellenti e durature e un design unico. Il modello di lama innovativo si divide in due sezioni: mentre la parte superiore ha una finitura sofisticata lucidata a specchio, il raffinato design in acciaio damascato a doppia anima, che serpeggia lungo il tagliente, ricorda ad esempio la foschia del calore che si leva dalle fiamme ardenti.

I coltelli, con sei forme di lama, sono dotati di una elegante impugnatura in legno di Pakka grigio screziato. Il pomo, che reca il logo Shun™, completa l'impressione raffinata complessiva. La serie Shun Kagerou è stata premiata con reddot award 2025.

Materiale

Le lame a doppia anima della serie sono prodotte con un innovativo processo di forgiatura in cui due tipi di acciaio sono combinati per formare una lama con 71 strati di acciaio. La combinazione dell'acciaio VG2, flessibile e durevole, con l'acciaio VG10, estremamente resistente, garantisce una lunga tenuta del filo e un'affilatura eccezionale. Tagliare gli ingredienti è un gioco da ragazzi, mentre il cibo scivola via facilmente dalla lama.

I manici in legno di Pakka grigio screziato sono trattati con resine selezionate e sono estremamente morbidi, resilienti, resistenti all'umidità e durevoli. Il design simmetrico speciale del manico consente un'eccellente maneggevolezza e favorisce la stabilità del coltello durante il lavoro. Grazie al bolster senza giunture e al pomo forgiato, le lame sono perfettamente bilanciate e offrono un equilibrio di taglio ottimale.



1 **Spelucchino classico** DCC-0700

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



2 **Coltello universale** DCC-0701



3 **Santoku** DCC-0702

**INGEGNOSO
SOFISTICATO
ARMONIOSO**





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



4 **Coltello da pane** DCC-0705



5 **Coltello da cucina** DCC-0706



6 **Nakiri** DCC-0742



6 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie di alta gamma

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 61 (± 1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA 72 strati di acciaio damascato
in acciaio VG2 e VG10
Made in Japan



SHUN NAGARE BLACK

Eleganza in nero

Con Shun Nagare Black, KAI ha creato un altro capolavoro innovativo di forgiatura di tradizione giapponese. Questa serie di coltelli dal design raffinato, grazie alle caratteristiche particolari dei materiali e al processo produttivo tecnicamente complesso col quale vengono realizzati, si colloca nella classe di extralusso. Le lame lucidate a specchio presentano un decoro damascato a raggi. In combinazione con l'impugnatura nera, il design conferisce al coltello un esclusivo e inconfondibile aspetto.

Le lame di questa serie sono realizzate con due diverse tipologie di acciaio, legate per formare un acciaio Damasco a 72 strati. Durante il sofisticato processo di produzione, i due diversi acciai vengono lavorati a strati alternati fino al tagliente, ottenendo così una lama dalle prestazioni di taglio eccezionalmente durature.

Materiale

La cosiddetta lama dual-core della serie Shun Nagare Black viene realizzata con un processo di forgiatura innovativo. Due qualità di acciaio dalle caratteristiche differenti vengono legate per produrre una lama in acciaio Damasco a 72 strati. La combinazione di un acciaio VG2 resistente e flessibile e di un acciaio VG10 particolarmente duro raggiungono una durezza di 61 (± 1) HRC. Queste lame con affilatura simmetrica sono caratterizzate da prestazioni di taglio che perdurano nel tempo e da un'eccellente affilatura.

L'impugnatura ergonomica di colore nero si adatta comodamente alla mano con le sue linee morbide e arrotondate. Il codolo forgiato nel manico del coltello conferisce eccellenti caratteristiche di stabilità ed equilibrio al coltello, fungendo da contrappeso ottimale alla lama. Le guance dell'impugnatura rivettate in pakkawood nero, un'impiallacciatura di legno impregnata e particolarmente resistente, donano al coltello eleganza e pregio.



**ELEGANTE
BRILLANTE
LEGGIADRO**



1 **Spelucchino classico** NDC-0700S

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



2 **Coltello universale** NDC-0701S



3 **Santoku** NDC-0702S



4 **Coltello da cucina** NDC-0706S



5 **Coltello trinciante stretto** NDC-0704S



6 **Coltello da pane** NDC-0705S

con filo dentato da KAI



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



14 FORME DI LAME + EDIZIONE LIMITATA

CATEGORIA Serie Premium

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA Acciaio VG-MAX con
32 strati di Damasco per lato
Made in Japan



TiM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Lavorazione complessa

La serie Shun Premier Tim Mälzer è stata ottimizzata per soddisfare le esigenze e le richieste dei cuochi professionisti. Questa serie di primissima qualità coniuga le eccellenti caratteristiche dei materiali della nota serie Shun Classic a un' estetica d'insieme nuova e d'impatto. La lama presenta tre diverse superfici:

dal dorso al centro, la superficie è martellata, una lavorazione conosciuta in Giappone come Tsuchime. Quindi si passa a una damascatura opaca, tipicamente Shun. Fino ad arrivare, infine, al filo lucidato a specchio. Questa lama dalla lavorazione complessa è combinata con un impugnatura in noce marrone medio screziato. L'anima in acciaio particolarmente dura e resistente della lama assicura un'eccellente affilatura e prestazioni di taglio che durano nel tempo.

Materiale

Il nucleo della lama Shun Premier è realizzato in acciaio estremamente duro VG-MAX ed è racchiuso in 32 strati di acciaio Damasco. Questa combinazione di diversi tipi di acciaio rende la lama dura ed elastica allo stesso tempo. La lama ad affilatura simmetrica grazie alla sua leggerezza è piacevole all'uso e garantisce tagli netti e precisi. La superficie martellata non ha solo un senso estetico, ma facilita, grazie alla piccola intercapedine d'aria che si crea, il distacco dell'alimento tagliato dalla lama.

Il manico, grazie alla sua forma simmetrica, è adatto sia ai destri che ai mancini. Il codolo passante assicura stabilità ed equilibrio durante il taglio. Come dettaglio particolare, l'estremità del manico è incisa con la testa di toro, logo del cuoco professionista Tim Mälzer.

non damascato



1 **Spelucchino curvo** TDM-1715



2 **Spelucchino classico** TDM-1700



3 **Coltello universale** TDM-1701

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



4 **Coltello universale con lama microdentata** TDM-1722



5 **Coltello da cucina** TDM-1723



6 **Coltello da cucina** TDM-1706



7 **Coltello trinciante stretto** TDM-1704



8 **Coltello da pane** TDM-1705

con filo dentato da KAI



9 **Nakiri** TDM-1742

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



10 **Santoku** TDM-1727

- | | | |
|----|----------------------|------------|
| 10 | Lama 14 cm | Peso 158 g |
| 11 | Lama 18 cm | Peso 215 g |
| 12 | Rebbi 16,5 cm | Peso 142 g |



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Forchettone** TDM-1709



**IMPRESSIONANTE
ELABORATO
POTENTE**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Coltello da bistecca**
- S4 **Forchetta +**
Coltello da bistecca
- S5 **2x Forchette**

in una confanetto di legno



S1 **Set coltelli da cucina** TDMS-230



S2 **Set coltelli da cucina** TDMS-220



S3 **Set di coltelli da bistecca** TDMS-400



S4 **Set di coltelli da cucina** TDM-0907



S5 **Set di forchette** TDM-0990

SHUN PREMIER THE LEGEND ANNIVERSARIO

EDIZIONE LIMITATA



KAI e Tim Mälzer celebrano 15 anni di collaborazione reciprocamente fruttuosa con questo coltello commemorativo, limitato a 6.666 esemplari in tutto il mondo. Il coltello combina la tradizionale lama giapponese tantō con le caratteristiche speciali del design della lama Shun Premier. Ogni esemplare presenta il proprio numero di serie inciso sul bolster, rendendolo un pezzo unico.

Nella sua forma originale, il tantō era una spada corta e in seguito è stato introdotto nella cucina moderna. Questo il coltello può essere utilizzato in vari modi: per tagliare le verdure, parare la carne o sfilettare il pesce.

La lama, realizzata in acciaio VG-MAX estremamente duro e rivestita da 32 strati di acciaio damascato, è saldamente collegata al manico in legno di Pakka a grana marrone con finitura ultra-opaca tramite un codolo continuo. Il perfetto equilibrio tra lama e manico garantisce un taglio eccellente e sicuro.

Il coltello commemorativo 15 The Legend Tantō è stato premiato con il German Design Award 2025 e il reddot award 2025 per l'eccellente design del prodotto.



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



reddot winner 2025

NEW

15

THE LEGEND
ANNIVERSARY



limited edition

-6666-
PIECES

kai-europe.com



3 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Premium

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 61 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA Acciaio VG-MAX con
32 strati di Damasco per lato
Made in Japan



reddot award 2018
winner





TIM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Collegato ad arte

La serie Shun Minamo con la sua particolare eleganza si inserisce nella classe Premium della Serie di coltelli Shun Premier. Questa serie coniuga le tecniche giapponesi con quelle europee. Tim Mälzer ha voluto combinare il tipico coltello giapponese Santoku con il classico coltello da cucina europeo.

Questa fusione è alla base dei tre tipi di lame. La serie è caratterizzata da un design di impatto. Il manico nero e la lama appositamente progettata, entrambi uniformemente ricoperti di lievi screziature di damasco, fanno sì che il coltello sembri un unico pezzo. Il nome della serie deriva da queste lievi screziature che ricordano la superficie dell'acqua (giap. Minamo) sotto la pioggia. La fabbricazione delle lame con un'anima dura e rivestita di acciaio Damasco flessibile garantisce un'eccellente affilatura e prestazioni di taglio durevoli e ideali. La serie Shun Premier Tim Mälzer Minamo è stata premiata con reddot award 2018 e German Design Award 2019.

Materiale

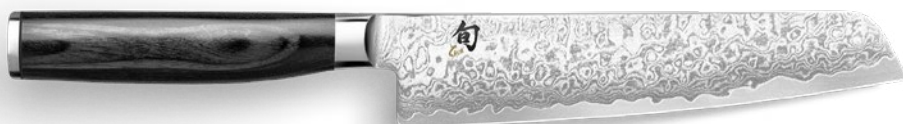
La lama Shun Minamo è costituita dall'acciaio VG-MAX estremamente duro (61 (±1) HRC), ricoperto da 32 strati di acciaio Damasco. La rifinitura perfettamente lucida delle lame è ritoccata con una screziatura di Damasco. In quanto fusione tra Santoku e coltello da cucina, la forma rettangolare delle lame permette l'esecuzione sia di leggere oscillazioni sia di movimenti per tritare gli alimenti. Le lame simmetriche presentano un'affilatura su entrambi i lati.

L'impugnatura in legno pakka nero, grazie alla sua forma simmetrica, è adatta sia ai destri che ai mancini. La leggera incanalatura nella parte inferiore dell'impugnatura lo rende più maneggevole. Il codolo passante assicura un perfetto equilibrio tra la lama e l'impugnatura.



1 **Spelucchino classico** TMM-0700

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



2 **Coltello universale** TMM-0701



3 **Santoku** TMM-0702



**ARTISTICO
ALTA CLASSE
ELEGANTE**





9 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Comfort

PRODUZIONE Produzione industriale

DUREZZA ROCKWELL 56 (± 1) HRC

IMPUGNATURA Materiale sintetico POM

LAMA Acciaio inox 4116
Designed by Tim Mälzer



TIM
TIM MÄLZER



TIM MÄLZER KAMAGATA

Semplice ed efficiente

La serie di coltelli da cucina Kamagata di Tim Mälzer convince per l'elevata funzionalità, la robustezza e l'estetica minimalista. Con il suo essenziale design, la collezione di coltelli si concentra sulle caratteristiche essenziali per lavorare con efficienza in cucina. Il tipico design delle lame è stato progettato direttamente da Tim Mälzer sin dall'inizio, e realizzato in Giappone nel corso di uno sviluppo pluriennale. La significativa curvatura superiore della lama conferisce ai coltelli un profilo caratteristico. Il nome "Kamagata" (dal giapponese a forma di falce) nasce da questa forma particolare.

Le lame sono in acciaio inox con finitura lucida. In combinazione con il manico nero, i coltelli hanno un aspetto funzionale ed essenziale e garantiscono una maneggevolezza ed un'ergonomia eccellenti. Grazie alla speciale progettazione di diverse forme di lame, la serie Kamagata di Tim Mälzer offre il coltello giusto per ogni utilizzo.

Materiale

Le lame dalla bella forma sono forgiate in acciaio inox 4116. Hanno una durezza di 56 (± 1) HRC e sono quindi resistenti alla corrosione. Il logo di Tim Mälzer e la sua firma sono applicati sulla lama e, insieme alla finitura satinata, completano la raffinata estetica di alta qualità.

Il manico lucido è ergonomico e adatto, grazie al suo allineamento simmetrico, sia a destri che a mancini. È comodo da impugnare e consente una presa sicura e confortevole durante il lavoro. L'equilibrio bilanciato tra manico e lama rende il taglio particolarmente morbido e agile. Il materiale dell'impugnatura in materiale sintetico lucido POM è resistente all'acqua, igienico e molto facile da curare. Il logo di Tim Mälzer "Toro da cucina" inciso su un emblema in metallo abbellisce l'estremità del manico e gli conferisce un tocco particolarmente raffinato.



1 **Spelucchino classico** TMK-0700



2 **Coltello universale** TMK-0701



3 **Spelucchino classico** TMK-0700E

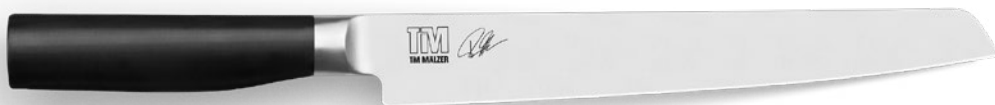


4 **Coltello universale** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

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



6 **Coltello trinciante stretto** TMK-0704



**PURISTICO
FUNZIONALE
FANTASTICO**



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

7 **Coltello da cucina** TMK-0706



8 **Coltello ibrido da cucina** TMK-0770



9 **Coltello da pane** TMK-0705

con filo dentato da KAI



3 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie di alta gamma

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 60-62 (± 1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA Acciaio VG XEOS
a tre strati
Made in Japan



reddot winner 2023

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE KANAME

Finitura satinata

La serie Kaname appartiene al marchio premium Seki Magoroku Master Line e si tratta tecnicamente di un coltello in acciaio a tre strati. La nuova serie, come tutta la nostra gamma di coltelli damascati, appartiene alla classe premium di alta qualità.

L'elaborata lama a tre strati con finitura satinata e filo a specchio lucidato completa l'elegante estetica complessiva dei coltelli e garantisce eccezionale funzionalità e affilatura. La forma Kiritsuke si caratterizza per il suo design appuntito. Un'elegante tacca sull'estremità posteriore della lama consente inoltre di maneggiare il coltello con comodità e sicurezza. I Kiritsuke sono veri e propri tuttofare in cucina. I tre coltelli si prestano anche a particolari utilizzi grazie alle diverse lunghezze delle lame e sono quindi un partner eccellente per la preparazione di piatti sofisticati e la lavorazione di ingredienti delicati. La serie è stata premiata con Red Dot Award 2023.

Materiale

L'anima delle lame Kaname è costituita da un acciaio VG XEOS estremamente resistente con una durezza di 60-62 (± 1) HRC, inguainato in due strati di acciaio inossidabile. Lo speciale metodo di fabbricazione garantisce un filo di taglio sottile che riduce l'attrito durante l'uso. In questo modo si ottiene un'affilatura eccellente e duratura, favorendo tagli filigranati, omogenei e precisi.

Per progettare al meglio l'impugnatura, abbiamo combinato le esperienze di professionisti e consumatori. Il risultato è un'impugnatura in legno di pakka a grana nera che crea una transizione senza soluzione di continuità dall'impugnatura al fondello. La forma ottagonale ed ergonomica dell'impugnatura offre un buon controllo durante il taglio, mentre il coltello poggia in modo sicuro e confortevole sulla mano.



1 **Kiritsuke** AE-5500

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



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

ARTISTICO
ORIGINALE
ESTREMO







3 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie di alta gamma

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 60-62 (± 1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA 32 strati di acciaio damascato
Anima in acciaio VG XEOS
Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Estetica unica

Con Migaki, KAI presenta la seconda edizione della linea Seki Magoroku Master Line. Ispirati all'estetica delle classiche spade dei samurai (katana), i coltelli si distinguono per la loro notevole curvatura e per l'elegante venatura damascata, che ricorda la superficie dell'acqua corrente. La serie introduce per la prima volta nella gamma europea KAI la lama di forma gyūtō. Si tratta di un coltello da cucina giapponese che, analogamente al coltello da chef europeo, si distingue per la sua versatilità ed è adatto a un'ampia gamma di operazioni di taglio e ingredienti.

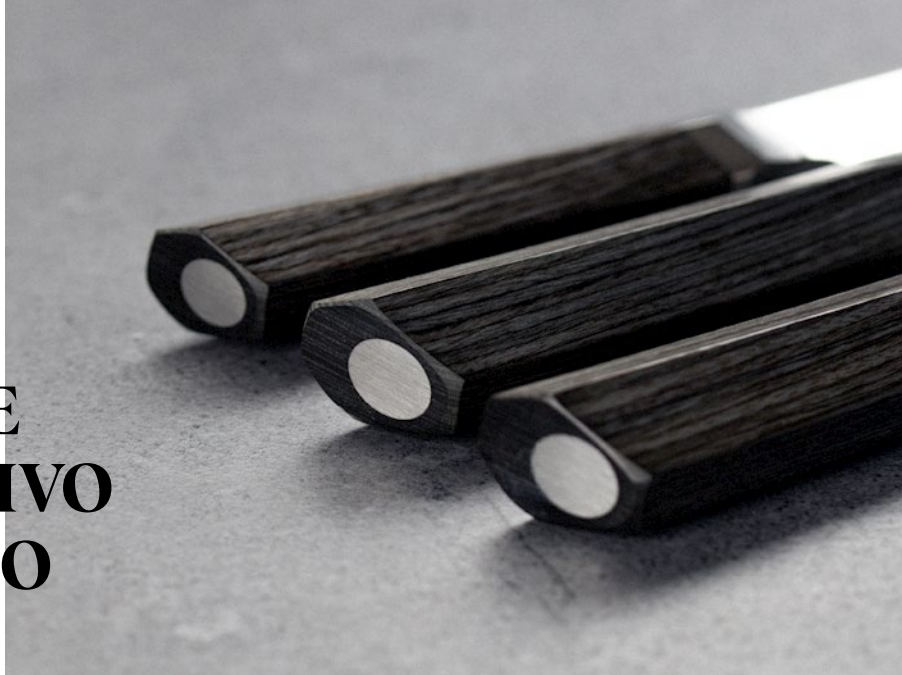
Materiale

L'anima delle lame è realizzata in acciaio VG XEOS estremamente duro, rivestito da 32 strati di acciaio damascato. Lo speciale metodo di lavorazione crea un tagliente estremamente sottile, che riduce la resistenza durante l'uso. Il risultato è un'affilatura eccellente e duratura, con la possibilità di eseguire tagli precisi e fluidi. L'elaborata lama damascata e il tagliente altamente lucidato completano l'elegante aspetto complessivo dei coltelli e garantiscono un'eccezionale funzionalità e affilatezza.

Il manico in legno di Pakka a grana grigia garantisce un passaggio fluido dal bolster all'impugnatura. La forma esagonale ed ergonomica del manico offre un ottimo controllo durante il taglio e si adatta in modo sicuro e confortevole alla mano. Il design del manico aiuta inoltre a prevenire l'affaticamento della mano e delle articolazioni durante l'uso prolungato.



POTENTE ESPRESSIVO DINAMICO



1 **Gyütō** AE-5510

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



2 **Gyütō** AE-5511



3 **Gyütō** AE-5512



5 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Premium

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 56/61 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka

LAMA SUS420J2 / Acciaio VG10
Made in Japan



reddot award 2013
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU COMPOSITE

Leggerezza dinamica

Già premiata con numerosi design award, la serie Seki Magoroku Composite è il fiore all'occhiello del design moderno di KAI. Questa serie unisce leggerezza a dinamismo.

La lama composta da due qualità di acciaio (in inglese composite) è attraversata da un cordone di brasatura in rame a vista. I due tipi di acciaio sono realizzati separatamente per poter essere legati insieme con rame liquido in una fase di lavorazione successiva. Il risultato estetico è straordinario e rende questa lama un gioiello della forgiatura giapponese. Il manico in legno chiaro rende questa serie futuristica, leggera e di una raffinatezza esclusiva. I coltelli garantiscono un'affilatura assoluta e prestazioni di taglio straordinarie.

Materiale

La lama combina diverse superfici e qualità di acciaio: il pomolo lucidato e smussato prosegue sul dorso satinato e arrotondato della lama in acciaio SUS420J2 per finire con un filo realizzato in acciaio VG10 particolarmente duro. Queste lame ad affilatura simmetrica uniscono un'estetica minimalista a elevate prestazioni di taglio ed eccellenti caratteristiche di resistenza alla corrosione.

L'impugnatura chiara con screziatura trasversale in legno pakka è inserita senza saldatura sul codolo passante e, grazie alla forma simmetrica, è adatta sia ai destri che ai mancini. Snello e leggero, è agile e dinamico da impugnare. Il passaggio senza saldatura dall'impugnatura al pomolo lucidato consente una comoda e facile presa della lama con pollice e indice.



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

1 **Spelucchino classico** MGC-0400



2 **Coltello universale** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Coltello da cucina** MGC-0406



5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Lama 20 cm** Peso 173 g

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

**ESTETICO
CONTEMPORANEO
LEGGERO**





11 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Comfort
PRODUZIONE Fatto a mano
DUREZZA ROCKWELL 57 (± 1) HRC
IMPUGNATURA Legno pakka
LAMA Acciaio inox 1K6
Made in Japan

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU RED WOOD

Forma tradizionale

Seki Magoroku Red Wood è una serie di coltelli da cucina realizzata con un acciaio inox resistente e con caratteristiche tipicamente giapponesi. Questa serie, dalla lama lucidata a specchio, comprende lame ad affilatura sia simmetrica sia asimmetrica e hanno come denominatori comuni stabilità, bilanciamento e affilatura. La sua estetica coniuga una forma minimalista ad una tradizionale forma giapponese. Il nome deriva dall'utilizzo del legno pakka di sequoia di cui è fatto il manico. Il legno pakka è particolarmente resiliente e resistente all'umidità.

Materiale

Le lame della serie Seki Magoroku Red Wood sono realizzate in acciaio al carbonio 1K6 con grado di durezza 57 (± 1) HRC. Sia la lama simmetrica sia quella asimmetrica garantiscono prestazioni di taglio che durano nel tempo e un'eccellente affilatura. L'affilatura asimmetrica, tipica delle lame giapponesi, riduce al minimo l'attrito fra alimento da tagliare e lama, consentendo di ottenere un'eccellente precisione di taglio, come quella richiesta, ad esempio, per la preparazione del sushi.

Il manico nella tradizionale forma a castagna è realizzata in legno pakka. Resine pregiate aggiunte al legno rendono questo materiale particolarmente resistente all'uso e all'umidità. Il manico stretto e affusolato verso la lama è piacevole da impugnare. Lama e manico sono saldamente collegati mediante un collarino in materiale sintetico lucido.



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

1 **Spelucchino classico** MGR-0100P



2 **Coltello universale** MGR-0150U



3 **Santoku** MGR-0170S



CLASSICO MINIMALISTA EQUILIBRATO

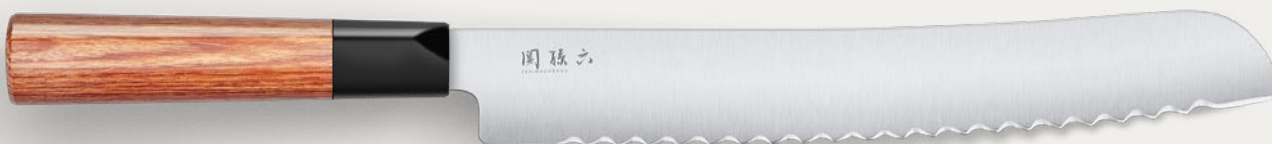


- | | | |
|---|---------------------|------------|
| 4 | Lama 15 cm | Peso 121 g |
| 5 | Lama 20 cm | Peso 157 g |
| 6 | Lama 22,5 cm | Peso 152 g |
| 7 | Lama 20 cm | Peso 122 g |

4 **Coltello da cucina** MGR-0150C

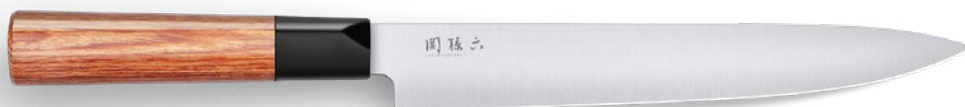


5 **Coltello da cucina** MGR-0200C



6 **Coltello da pane** MGR-0225B

con filo dentato da KAI



7 **Coltello trinciante stretto** MGR-0200L

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



8 **Usuba** MGR-0165U



9 **Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





15 FORME DI LAME

- CATEGORIA** Serie professionale
PRODUZIONE Produzione industriale
DUREZZA ROCKWELL 56 (±1) HRC
IMPUGNATURA Acciaio inox 18-8
LAMA Acciaio inox 5CR15MoV
 Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU SHOSO

Guarda il video:



Lama interamente in acciaio

I coltelli Seki Magoroku Shoso, con il loro look funzionale ed elegante in acciaio inox, sono un vero gioiello in cucina. Questi coltelli, forgiati di acciaio inossidabile, vengono affilati e levigati applicando una tecnica molto complessa. Il risultato sono delle lame di eccellente affilatura, robustezza e stabilità di taglio, adatte all'uso quotidiano in cucina. Per ridurre l'attrito del filo, le lame del coltello vengono affilate a lenta velocità e realizzate con tecnologie all'avanguardia. Ciò conferisce ad ogni Shoso una particolare affilatura che riduce al minimo l'attrito tra alimenti e lama.

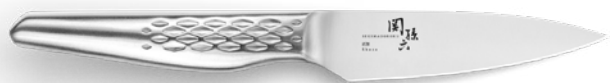
L'impugnatura ergonomica in acciaio inox con motivo a rombi forma un tutt'uno con la bella lama satinata in acciaio inox. I coltelli da cucina sono interamente realizzati in acciaio inox e assicurano una maneggevolezza piacevolmente leggera e sicura e un'igiene ottimale.

Materiale

La lama Shoso è forgiata in acciaio inox 5Cr15MoV con una durezza di 56 (± 1) HRC, che garantisce una durezza elevata e uniforme e una lunga conservazione del filo. L'affilatura convessa conferisce ai coltelli uno stabile angolo di taglio, ideale per un taglio pulito e preciso. La finitura opaca sottolinea l'essenziale eleganza del coltello.

Il manico opaco in acciaio inox 18-8 è particolarmente robusto e garantisce, grazie alla forma ellittica simmetrica, una manualità professionale. Il motivo a rombi incorporato consente una presa sicura e confortevole durante il taglio. Il passaggio senza soluzione di continuità dal manico alla lama enfatizza le chiare linee dei coltelli.

ARMONIOSO ESSENZIALE ECCELLENTE



1 **Spelucchino classico** AB-5170



2 **Coltello universale** AB-5163



3 **Coltello universale** AB-5161

- | | | |
|---|-------------------|-----------|
| 1 | Lama 9 cm | Peso 55 g |
| 2 | Lama 12 cm | Peso 66 g |
| 3 | Lama 15 cm | Peso 78 g |



4 **Santoku** AB-5162



5 **Santoku** AB-5156



6 **Santoku olivato** AB-5157

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



7 **Coltello da cucina** AB-5158



8 **Coltello da cucina** AB-5159



9 **Coltello da cucina** AB-5160



10 **Coltello da pane** AB-5167



11 **Nakiri** AB-5168

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



12 **Coltello Cinese** AB-5165

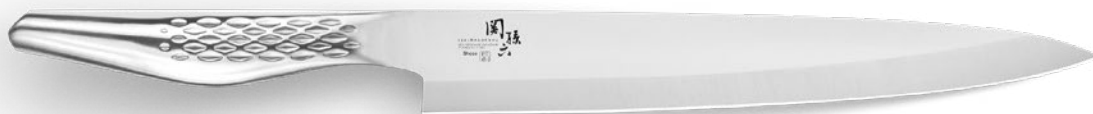




13 **Deba** AK-1132



14 **Yanagiba** AK-1134



15 **Yanagiba** AK-1135



S1 **Set coltelli da cucina** 51S-300



S2 **Set coltelli da cucina** 51S-310

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



CATEGORIA Serie professionale

PRODUZIONE Fatto a mano

DUREZZA ROCKWELL 56 58 (±1) HRC

IMPUGNATURA Legno pakka & Materiale sintetico PP

LAMA 8A solid & SUS420J2
Made in Japan

関
SEKI

孫
MAGO

六
ROKU



SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

Professionale e purista

I coltelli da cucina della serie Seki Magoroku Kinju e Hekiju sono particolarmente leggeri e consentono un taglio preciso. Le 7 lame della serie Kinju sono adatte ai destri; le due lame della serie Hekiju, invece, sono adatte ai mancini. La serie Kinju comprende quattro coltelli Deba e tre coltelli Yanagiba per filettare carne e pesce crudi, disponibili in diverse dimensioni. La serie Hekiju include un Deba e un Yanagiba. I coltelli da cucina Seki Magoroku Kinju e Hekiju convincono per la loro elevata funzionalità e durata. La tipica forma di lama giapponese in combinazione con il semplice manico nero crea un'estetica minimalista ed estemporanea.

Materiale

Le lame della serie Seki Magoroku Kinju e Hekiju utilizzano tecnologie esclusive che consentono di realizzare i sofisticati e affilati angoli di taglio dei tradizionali coltelli da cucina giapponesi. Sono affilati su un lato, e ciò garantisce un taglio ottimale. Grazie alla lavorazione estremamente precisa del filo si ottiene una massima affilatura della lama.

I manici della serie Seki Magoroku Kinju e Hekiju sono diversi per forma e materiale. L'impugnatura ottagonale del coltello Kinju è realizzata in legno laminato rinforzato per una piacevole sensazione durante il taglio. Utilizzando legno naturale di alta qualità trattato con un processo speciale, il manico risulta estremamente resistente all'acqua. Progettato per le persone mancine, il manico dei coltelli Hekiju è più arrotondato rispetto alla serie Kinju ed è realizzato in una robusta resina con goffatura simile al cuoio.



- | | | |
|---|-------------------|------------|
| 1 | Lama 18 cm | Peso 128 g |
| 2 | Lama 21 cm | Peso 139 g |
| 3 | Lama 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]

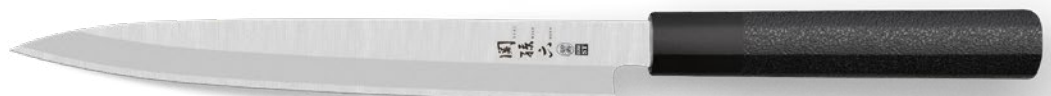
- 4 **Lama 10 cm** Peso 99 g
- 5 **Lama 15 cm** Peso 252 g
- 6 **Lama 16,5 cm** Peso 283 g
- 7 **Lama 18 cm** Peso 301 g
- 8 **Lama 15 cm** Peso 138 g
- 9 **Lama 21 cm** Peso 97 g

Modello per mancini

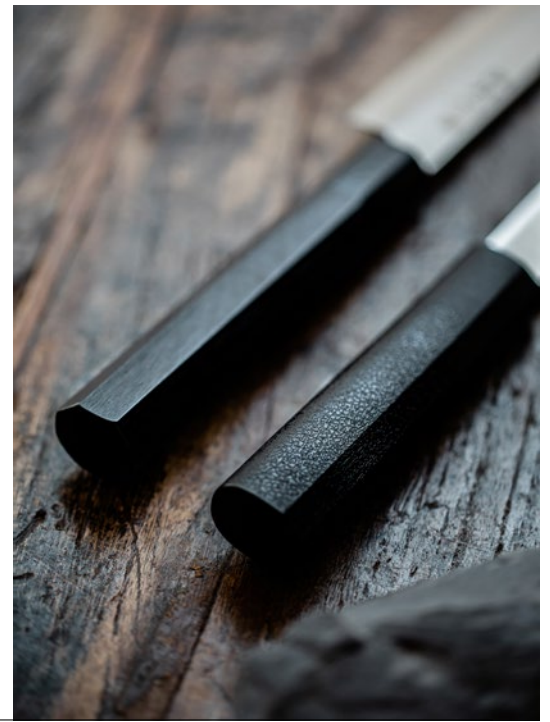


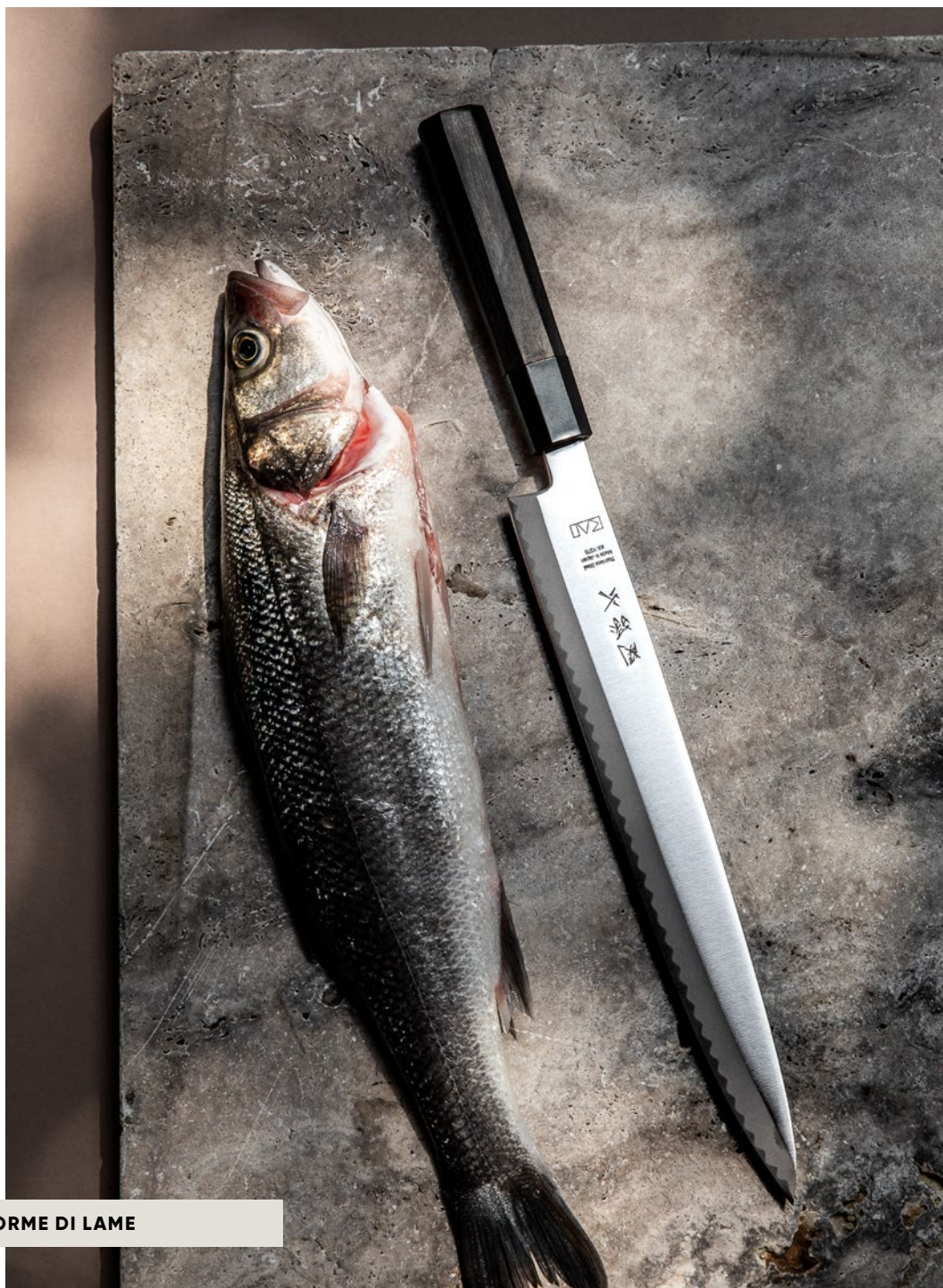
8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Modello per mancini



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





2 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie professionale
PRODUZIONE Fatto a mano
DUREZZA ROCKWELL 58 (±1) HRC
IMPUGNATURA Legno pakka
LAMA 8A solid
Made in Japan

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

Maestro di sushi

I coltelli giapponesi Yanagiba della serie Seki Magoroku KK Yanagiba sono caratterizzati da un design puristico e dal manico ottagonale in legno pakka nero opaco. La forma estremamente lunga e longilinea della lama consente tagli sottili e precisi, perfetti per sfilettare il pesce. La lama della serie Yanagiba è rettificata su un lato, realizzata in acciaio al carbonio inossidabile, soddisfa i rigidi standard europei ed è decorata con una linea morbida e ondulata in una finitura satinata. La serie KK combina una robusta qualità con una sobria funzionalità.



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



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

**PROFESSIONALE
ARTIGIANALE
TRADIZIONALE**





17 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Comfort

PRODUZIONE Produzione industriale

DUREZZA ROCKWELL 58 (±1) HRC

IMPUGNATURA Materiale sintetico PP

LAMA Acciaio inox 1K6
Made in Japan

和寂
W A S A B I



WASABI BLACK

Durevolmente affilato

La serie Wasabi Black trae le sue origini dalla grande cucina giapponese. La riuscita combinazione di funzionalità che dura nel tempo e di affilatura, resistenza dei materiali e design semplice rende queste lame, di svariate forme, adatte a un utilizzo intensivo senza complicazioni. È una serie facile e semplice da pulire, grazie anche al manico in materiale sintetico resistente all'acqua reso gradevole al tatto con l'aggiunta di polvere di bambù. L'impugnatura nera e opaca circonda completamente la lama in acciaio 1K6 lucidato a specchio. In questo modo la lama è fissata al collarino e non permette allo sporco di insinuarsi.

Materiale

Le lame lucidate della serie Wasabi Black sono fabbricate in acciaio 6A/1K6 di nuova produzione resistente alla corrosione, con una durezza di 58 (±1) HRC. Questa ricca serie offre sia lame simmetriche, sia lame tradizionali giapponesi con affilatura asimmetrica. Il dorso leggermente arcuato della lama permette una presa sicura, consentendo ad esempio delicati movimenti basculanti.

L'impugnatura in materiale sintetico nero resiste all'acqua e si rivela dunque particolarmente robusta. La sua forma ovale o a castagna (varia a seconda della misura della lama) è naturalmente gradevole al tatto grazie all'aggiunta di polvere di bambù.



1 **Spelucchino classico** 6710P

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



2 **Coltello universale** 6715U



3 **Santoku** 6716S



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

4 **Coltello da cucina** 6715C



5 **Coltello da cucina** 6720C



6 **Coltello da cucina** 6723C

**RESISTENTE
NON COMPLICATO
ROBUSTO**





7 **Coltello da pane** 6723B

con filo dentato da KAI



8 **Coltello trinciante stretto** 6723L



9 **Nakiri** 6716N



10 **Coltello flessibile** 6761F



11 **Yanagiba** 6715Y

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



12 **Yanagiba** 6721Y

12	Lama 21 cm	Peso 129 g
13	Lama 24 cm	Peso 142 g



13 **Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

14	Lama 10,5 cm	Peso 101g
15	Lama 15 cm	Peso 261g
16	Lama 21 cm	Peso 241g



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Set di coltelli da bistecca** 67S-400



S4 **Set coltelli da cucina** 67S-300



S5 **Set coltelli da cucina** 67S-310



S2 **Set coltelli da cucina** DM-0781EU67



S3 **Set coltelli da cucina** DM-0781JP67

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



1 FORME DI LAME

CATEGORIA Serie Bimbi

PRODUZIONE Produzione industriale

DUREZZA ROCKWELL 58 (± 1) HRC

IMPUGNATURA Materiale sintetico PP

LAMA Acciaio inox 420J2
Made in Japan



reddot design award
winner 2012



1 **Proteggi-dita** BB-0621

con borsa portacoltelli



2 **Lama 11cm** Peso 215 g

2 **Coltello da Cucina Junior** TMJ-1000

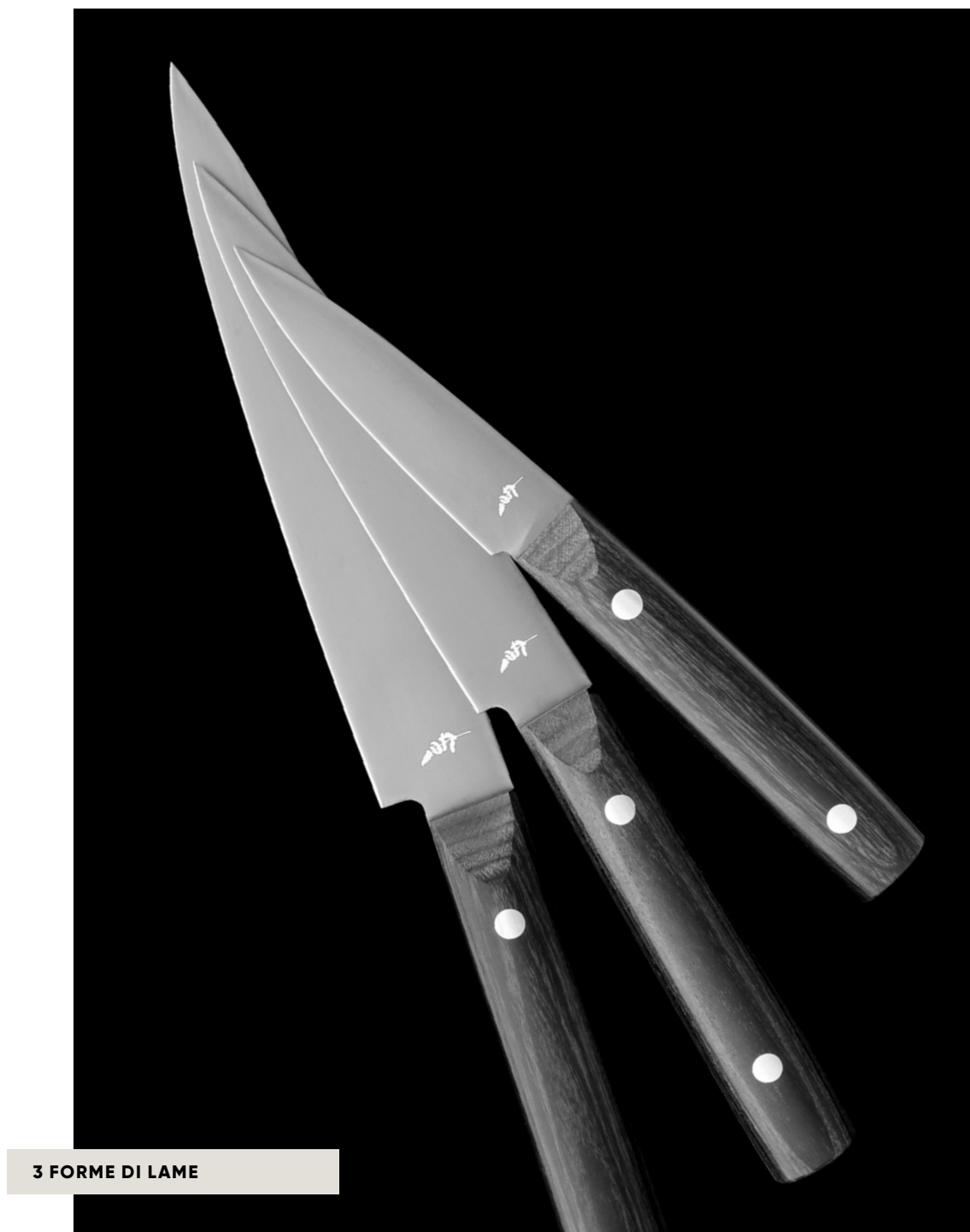
TIM MÄLZER JUNIOR

Per i nostri piccoli

In collaborazione con Tim Mälzer, KAI ha sviluppato uno speciale coltello da cucina Junior dedicato ai bambini dai 6 anni in su che vogliono aiutare in cucina in tutta sicurezza. I bambini imitano intuitivamente le operazioni di taglio utilizzando il coltello come fosse una sega. Per questo motivo, la lama in acciaio del coltello da cucina Junior è stata realizzata con un filo leggermente ondulato che riduce al minimo lo sforzo necessario per praticare il taglio e il rischio di scivolamento della lama.

Per ridurre ulteriormente il rischio di incidenti, la punta della lama è smussata. L'impugnatura in materiale sintetico antiscivolo ed ergonomica consente una facile e sicura presa anche per le mani dei più piccoli. Per la massima protezione, il set comprende un proteggi-dita flessibile. Il coltello da cucina Junior di Tim Mälzer è stato premiato con il reddot Design Award nel 2012.





3 FORME DI LAME

- CATEGORIA** Serie Comfort
PRODUZIONE Produzione industriale
DUREZZA ROCKWELL 59 (± 1) HRC
IMPUGNATURA Pakkawood nero
LAMA 8A solid + Rivestimento in titanio
Made in Japan



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

1 **Spelucchino classico Quotidien No.1** BK-0025



2 **Coltello universale Quotidien No.2** BK-0026



3 **Coltello universale Quotidien No.3** BK-0027

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



La serie di coltelli Quotidien rappresenta un'estensione a sé stante della collezione KAI Michel BRAS. Come rivela il loro nome Quotidien (dal francese per tutti i giorni), i coltelli sono progettati per l'uso quotidiano in cucina. La serie è composta da coltelli in tre diverse dimensioni

con lame universali rivestite in titanio, caratterizzate da una stabile funzionalità e affilatura e da una robusta qualità dei materiali. Grazie al loro peso leggero, sono particolarmente comodi da maneggiare.

ALTRI PRODOTTI

Come estensione della nostra collezione di coltelli da cucina, troverete i seguenti argomenti aggiuntivi: 1. **Affilatura & Cura**, 2. **Taglieri & Ceppi**, 3. **Gadget & accessori da cucina** e 4. le **forbici KAI** per uso domestico.





AFFILATURA & CURA

Per affilare i coltelli KAI secondo l'arte giapponese, e dunque con professionalità, consigliamo una serie di pietre ceramiche per affilatura. Proponiamo anche affilacoltelli elettrici, accessori per la manutenzione e proteggi-lama.

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

con custodia



1 **Seki Magoroku pietra per affilare singola** AP-0331

con custodia



2 **Seki Magoroku pietra per affilare singola** AP-0332

con custodia

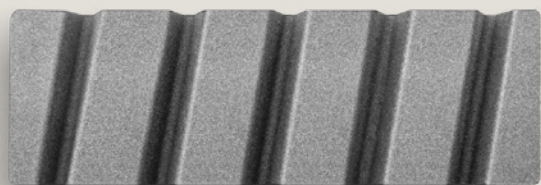


3 **Seki Magoroku pietra per affilare singola** AP-0333

con custodia



4 **Seki Magoroku pietre per affilare combinate** AP-0334



5 **Seki Magoroku Pietra rettificante** AP-0335

5 17 x 5,5 x 3 cm

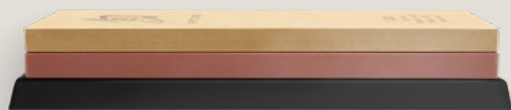
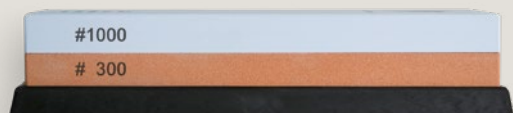
6 **Grana paragonabile con 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm

La superficie della nuova pietra diamantata AP-0306 corrisponde a una granulometria di circa 3000. Rispetto alle pietre tradizionali è la soluzione ottimale per l'affilatura di coltelli leggermente smussati.

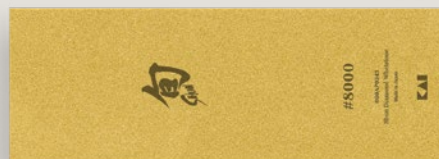
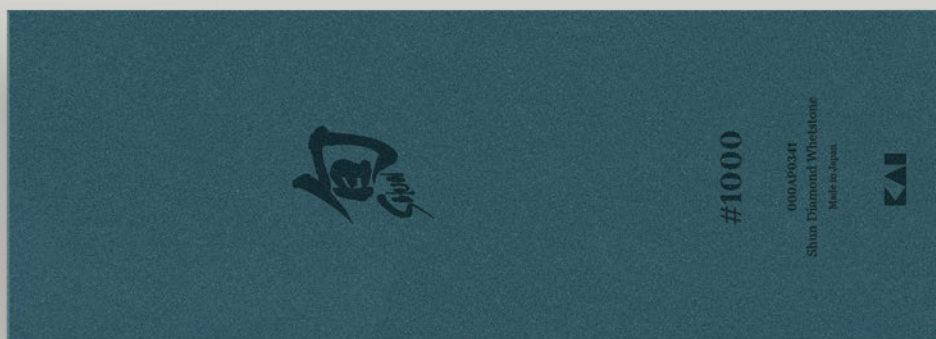
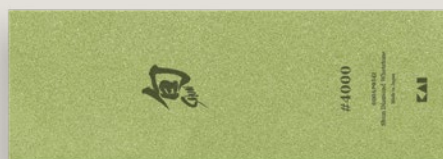


6 **Mola diamantata** AP-0306



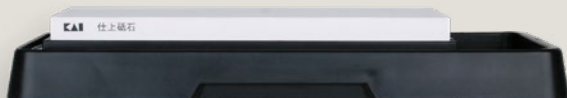
7 **Pietre per affilare combinate** DM-04008 **Pietre per affilare combinate** DM-0708

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

NEW9 **Pietre per affilare diamantata Shun** AP-0340**NEW**12 **Pietre per affilare diamantata Shun** AP-0343**NEW**10 **Pietre per affilare diamantata Shun** AP-0341**NEW**11 **Pietre per affilare diamantata Shun** AP-034213 **Pietra per affilare singola** WS-0800



con vaschetta



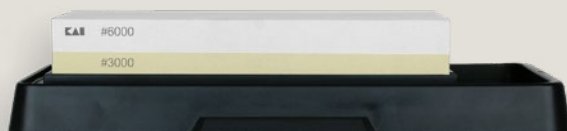
14 **Pietra per affilare singola** AP-0304

con vaschetta

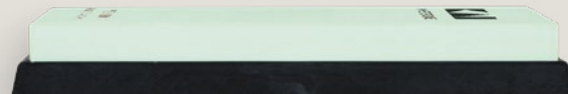


15 **Pietre per affilare combinate** AP-0305

con vaschetta



16 **Pietre per affilare combinate** AP-0316



17 **Pietra per affilare singola** WS-3000

- 14 **Grana 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 15 **Grana 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 16 **Grana 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 17 **Grana 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 18 **Nylon** 10 x 1,6 cm,
altezza della lama di almeno 3,5 cm

per lame simmetriche



18 **Ausilio per l'affilatura** AP-0327

- 19 **AP-118 + APF-118**
 20 **per una lucidatura fine**
 21 **per una lucidatura fine**
 22 **con unità in pietra ceramica**
 13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g
 220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt
 23 **per l'affilatura di base**
 24 **per l'affilatura di base**

Le due coppie di ruote abrasive situate una dietro l'altra permettono di compiere due fasi di lavorazione in una. La prima coppia, più grossolana, rimette in forma il filo smussato. La seconda coppia ruote più fini conferisce al filo una finitura netta.



22 **Affilatrice elettrica per coltelli** AP-118

Unità lucidante inclusa



19 **Set di unità d'affilatura** AP-118S



20 **Unità lucidante per AP-118** APF-118



23 **Unità di ricambio per AP-118** APR-118



modello precedente

21 **Unità lucidante per AP-118** APF-118-A



modello precedente

24 **Unità di ricambio per AP-118** APR-118-A



- 25 **Materiale sintetico** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,
Mola diamantata grana 270 (4x),
Pietra affilatrice in ceramica grana 150 (x2),
Pietra affilatrice in ceramica grana 1000 (2x)
- 26 **Materiale sintetico** 12 x 4,8 x 5 cm,
Mola diamantata grana 270 (4x),
Pietra affilatrice in ceramica grana 150 (x2),
Pietra affilatrice in ceramica grana 1000 (2x)
- 27 **Panno in microfibra** 40 x 40 cm
Olio alimentare di camelia giapponese al 100% 100 ml
- 28 **Lame fino a max. 17 cm**
- 29 **Lame fino a max. 24 cm**
- 30 **Lame fino a max. 32 cm**
- 31 **Coramella con cuoio di Russia, su entrambi i lati**
Superficie di lucidatura: 20,5 x 4 cm
Crema lucidante all'ossido di alluminio superfine, 50 ml

per lame con affilatura simmetrica



- 25 **Pietre per affilatura Seki Magoroku**
diamantate e in ceramica AP-0308

per lame con affilatura simmetrica



- 26 **Pietre per affilatura Seki Magoroku**
diamantate e in ceramica AP-0162



- 27 **Set per la manutenzione delle lame** 425390000

magnetica



- 28 **Proteggi lama, Taglia S** CK-S
- 29 **Proteggi lama, Taglia M** CK-M
- 30 **Proteggi lama, Taglia L** CK-L



- 31 **Set "coramella" da affilatura** 410090001

TAGLIERI & CEPPI PORTACOLTELLI



2 **Tagliere** DM-0789

I ceppi portacoltelli e i taglieri completano l'offerta dell'assortimento di coltelli da cucina KAI. Questa gamma di prodotti senza tempo è realizzata a mano da sapienti artigiani e si rifa ai più elevati standard di qualità e design.

Partendo da questa base, la materia prima legno soddisfa requisiti molto severi. Nella produzione, la bellezza e la varietà dei tipi di legno utilizzati sono un criterio di scelta fondamentale tanto quanto i concetti di sostenibilità e di responsabilità ambientale. La durata nel tempo dei prodotti corrisponde al ciclo di vita del legno utilizzato. Ciò significa che la materia prima degli oggetti realizzati ha il tempo di ricrescere nel periodo di utilizzo dei prodotti.

- 1 **Quercia** 39 x 26,2 x 5,3 cm
con piedini antiscivolo in gomma
- 2 **Quercia** 39 x 26 x 3,6 cm
con piedini antiscivolo in gomma
Anche nel set con 3 coltelli Shun Classic:
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 3 **Noce** ca. 58 x 35-40 x 5 cm

produzione annua limitata a 200 pezzi



1 **Tagliere** DM-0795



3 **Tagliere** DM-0809



- 4 **Materiale sintetico, nero** 37 x 27 x 0,2 cm
con scala di misurazione
- 5 **Cipresso giapponese** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 6 **Cipresso giapponese** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 7 **Cipresso giapponese** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 8 **Cipresso giapponese** 36 x 33 x 2,5 cm
D-Type, con scanalatura di scolo sul retro
- 9 **Cipresso giapponese** 32 x 23 x 2 cm, ovale
- 10 **Cipresso giapponese** 41 x 32 x 2 cm, ovale



4 **Taglio flessibile, Taglia L** BZ-0043



8 **Tagliere bilaterale Shun Hinoki** DM-0818



- 5 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia S** DM-0814
- 6 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia M** DM-0816
- 7 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia L** DM-0817



- 9 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia M** DM-0812
- 10 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia L** DM-0813

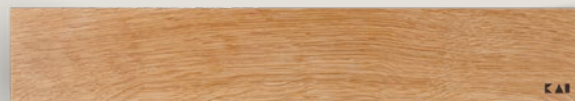
11 **Ceppo Stonehenge** STH-512 **Ceppo Stonehenge**
STH-413 **Ceppo Stonehenge**
STH-314 **Ceppo** DM-080515 **Ceppo** DM-0806

- 11 **Noce/Acciaio inox** 21 x 21 x 28-30 cm
magnetico, per 10 coltelli
- 12 **Noce/Granito** 21 x 21 x 28-30 cm
magnetico, per 10 coltelli
- 13 **Quercia/Acciaio inox** 21 x 21 x 28-30 cm
magnetico, per 10 coltelli
- 14 **Quercia** 34 x 14 x 26,5 cm
magnetico, per 6-8 coltelli
- 15 **Noce** 34 x 14 x 26,5 cm
magnetico, per 6-8 coltelli
- 16 **Quercia** 26 x 17 x 25,3 cm
magnetico, per 4 coltelli

16 **Ceppo** DM-0821



17 **Ceppo Stonehenge** STH-3.3



21 **Barra magnetica** DM-0800



22 **Barra magnetica** DM-0807



18 **Ceppo Stonehenge**
STH-4.1



19 **Ceppo Stonehenge**
STH-4.3

- 17 **Quercia/Granito** 18 x 10 x 28-30 cm
magnetico, per 4 coltelli
- 18 **Noce/Acciaio inox** 18 x 10 x 28-30 cm
magnetico, per 4 coltelli
- 19 **Noce/Granito** 18 x 10 x 28-30 cm
magnetico, per 4 coltelli
- 20 **Quercia/Granito** 31 x 18 x 34 cm
magnetico su due lati, per 6-8 coltelli
- 21 **Quercia** 39 x 6,5 x 3 cm
- 22 **Noce** 39 x 6,5 x 3 cm
- 23 **Noce/Granito** 31 x 18 x 34 cm
magnetico su due lati, per 6-8 coltelli

girevole a 360 °



20 **Ceppo, girevole** DM-0794SB

girevole a 360 °



23 **Ceppo, girevole** DM-0799

- 24 **Faggio** 15,5 x 10 x 25 cm, per 5 coltelli
- 25 **Quercia** 17 x 10 x 30 cm, per 5 coltelli
- 26 **Noce** 31 x 18 x 34 cm
scomponibile, per 8 coltelli
- 27 **Quercia** 31 x 18 x 34 cm
scomponibile, per 8 coltelli
- 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +
6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**
scomponibile, per 8 coltelli
- 29 **Cipresso giapponese/Acciaio inox**
12,5 x 23 x 10,5 cm, per 3 coltelli

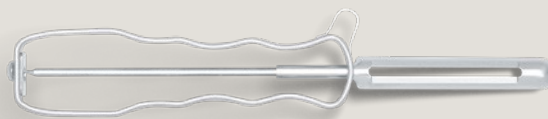
26 **Ceppo** DM-081024 **Ceppo Cube** DM-081927 **Ceppo** 6600BN28 **Ceppo, attrezzato** 679925 **C-Ceppo** DM-0803**NEW**29 **Ceppo** AP-5350

UTENSILI & ACCESSORI DA CUCINA

In linea con il carattere delle nostre serie di coltelli da cucina, KAI offre un'aggiunta perfetta di utensili da cucina scelti e accessori utili per l'uso quotidiano. Questa accurata selezione si concentra su un design elegante e senza fronzoli, unito alla facilità d'uso e a un'attenta funzionalità. L'intera gamma di alta qualità offre un complemento ideale per cucinare e sul tema del taglio.



1 **Pelaverdure a T** DH-3107



2 **Pelaverdure a I** DH-6001



3 **Pelaverdure a T** DH-6000

- 1 **Acciaio inox** Lama 9 cm / Impugnatura 10 cm
- 2 **Acciaio inox** Lama 5 cm / Impugnatura 11 cm per mancini e destri
- 3 **Acciaio inox** Lama 5 cm / Impugnatura 9 cm
- 4 **Acciaio inox** Lama 9 cm / Impugnatura 10 cm
Lama con filo piatto + Coltello da julienne



4 **Pelaverdure a T** DH-3301

5 **Pelaverdure a T Michel Bras** BK-02047 **Pelaverdure a I Michel Bras** BK-0201

5 **Acciaio inox/Materiale sintetico** Lama 5,7 cm / Impugnatura 10,5 cm, 2x Lama con filo piatto, altezze di taglio di 0,3 + 0,4 mm
2x Coltello da julienne, altezze di taglio di 1,85 + 3,5 mm

6 **Acciaio inox** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm

7 **Acciaio inox/Materiale sintetico** Lama 4,2 cm / Impugnatura 10,5 cm, 2x Lama con filo piatto, altezze di taglio di 0,3 + 0,4 mm

8 **Acciaio inox** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm

9 **Acciaio inox** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

a forma di
Chasen per una
miscelazione
ottimale senza
grumi e una
facile pulizia

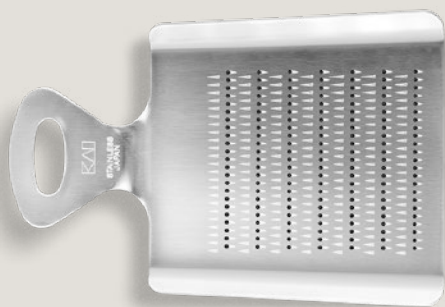
6 **Frusta sottile** DH-3144

a forma piatta e
a cucchiaio per
montare su un
piatto piano o per
prendere le uova
dall'acqua bollente

8 **Frusta rotonda** DH-3119

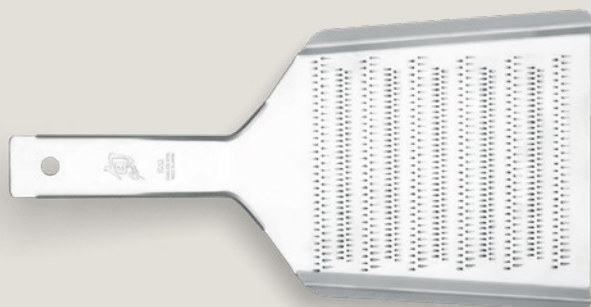
a forma di
Chasen per una
miscelazione
ottimale senza
grumi e una
facile pulizia

9 **Frusta piccola** DH-3118



10 **Mini grattugia in acciaio inox** DH-8037

con spazzolina in bambù, si può grattugiare su entrambi i lati
ad esempio per lo zenzero, il wasabi, il rafano, l'aglio



11 **Micrograttugia** DM-0900



12 **Pinza da pesce** BC-0751



13 **Pennello in legno** DH-8038

con scudo protettivo in materiale sintetico



14 **Squamatore** DH-6006



- 10 **Acciaio inox** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
- 11 **Acciaio inox** 27,5 x 14,3 cm,
si può grattugiare su entrambi i lati
- 12 **Acciaio inox** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
- 13 **Legno** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
- 14 **Acciaio inox** Lunghezza 21 cm / Impugnatura 12,5 cm

ad esempio per i formaggi a pasta dura, la cioccolata, lo zenzero, la scorza di limone, la noce moscata e le carote



15 **Grattugia e zester fini** PG-0001



con spazzolina
in bambù

16 **Grattugia Julienne, grana grossa** DH-5705

ad esempio per il cavolo rapa, le carote, i cetrioli, le zucchine, le patate e il rafano



17 **Grattugia Julienne** PG-0003

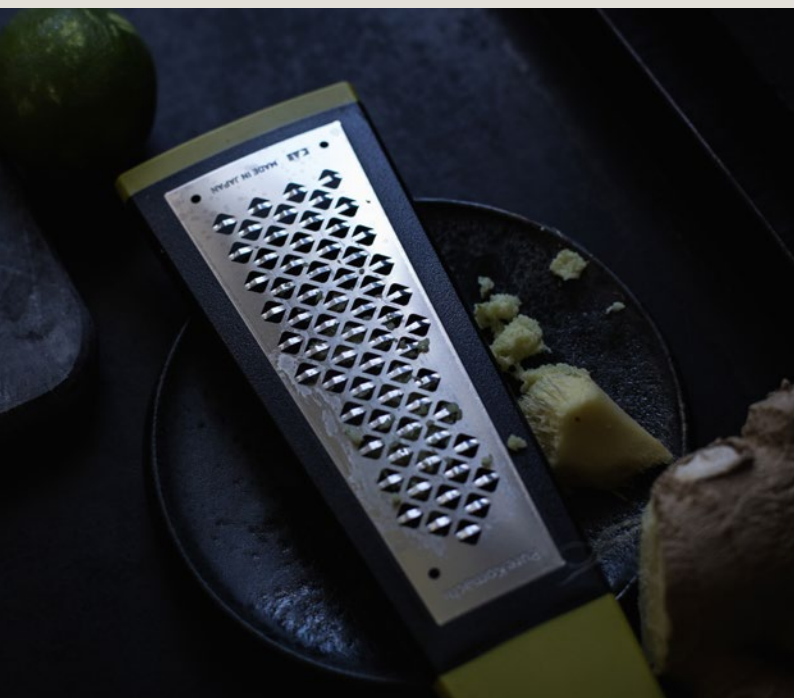
ad esempio per le zucchine, i formaggi a pasta molle, le carote, la cioccolata, i formaggi a pasta dura e le noci di cocco.



18 **Grattugia a doppia lama** PG-0002



19 **Grattugia, fine/molto fine** DH-5704



- 15 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Lama 13,5 x 3-5 cm / Impugnatura 11 cm
con modello di lama Ichimatsu, grigia
- 16 **Acciaio inox/Materiale sintetico** 13,6 x 7 x 3,2 cm
con vaschetta di raccolta
- 17 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Lama 13,5 x 3-5 cm / Impugnatura 11 cm
con modello di lama Yabanemonyo, rosa
- 18 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Lama 13,5 x 3-5 cm / Impugnatura 11 cm
con modello di lama Kanokoshibori, verde
- 19 **Acciaio inox/Materiale sintetico** 10 x 4,4 cm
2 grattugie per zenzero (fine) e Wasabi (molto fine),
con vaschetta di raccolta

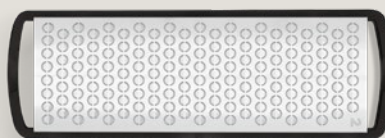


20 **Grattugia Michel Bras** BK-0212



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

- 20 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Superficie della grattugia 15,4 cm /
Impugnatura 11,5 cm
- 21 **Impugnatura + BK-0214 + BK-0215 +
BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**
- 22 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Superficie della grattugia 15,4 cm
- 23 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Superficie della grattugia 15,4 cm
- 24 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Superficie della grattugia 15,4 cm
- 25 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Superficie della grattugia 15,4 cm
- 26 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Superficie della grattugia 15,4 cm
- 27 **Acciaio inox/Materiale sintetico**
Superficie della grattugia 15,4 cm



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



24 **Lame intercambiabili Michel Bras No.3, grosso** BK-0216



21 **Set di grattugie Michel Bras** BK-0221



25 **Lame intercambiabili Michel Bras No.4, Grattugia** BK-0217



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



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

ARMONIA IDEAZIONE QUALITÀ



28 **Spremiagrumi** DH-3018



30 **Mortaio con pestello in legno** DH-3020



29 **Spremipompeipo** DH-3017

- 28 **Porcellana** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm
rivestimento in silicone antiscivolo sul lato inferiore
- 29 **Porcellana** 17 x 15,6 x 6,6 cm
rivestimento in silicone antiscivolo sul lato inferiore
- 30 **Porcellana/Faggio** 10,2 x 6,2 cm
- 31 **Dimensione 20 cm** Lama 7 cm



31 **Forbice da cucina Michel Bras, piccola** BK-0202

con schiaccianoci,
smontabili



32 **Forbice da cucina Michel Bras, grande** BK-0203

smontabili



33 **Forbice da cucina** DH-6002

smontabili



34 **Forbici da cucina Slim-Light** DH-3139

con tagliasteli,
smontabili



35 **Forbice giapponese per erbe aromatiche** DM-7100

con trinciacarne
e cavatappi,
smontabili



36 **Forbice per uso domestico Shun** DM-7240

- 32 **Dimensione 23 cm** Lama 8,5 cm
- 33 **Dimensione 21,5 cm** Lama 7,5 cm
con micro-dentatura
- 34 **Dimensione 18,5 cm** Lama 7 cm
- 35 **Dimensione 19 cm** Lama 5 cm
- 36 **Dimensione 23 cm** Lama 7,5 cm
- 37 **Dimensione 22,5 cm** Lama 8,5 cm

con trinciacarne, apri-
bottiglie, schiaccianoci
e cavatappi, smontabili



37 **Forbice multiuso Shun** DM-7300



smontabile / 9 livelli regolabili



reddot winner 2021



40 **Macinino per spezie ed erbe aromatiche**
Michel Bras BK-0220

38 **Lama 12 cm** Impugnatura 11,5 cm
con fodero in materiale sintetico

39 **Lama 9 cm** Impugnatura 9,5 cm
con fodero di legno

40 **Acciaio inox/Materiale sintetico** 5,5 x 18 cm



38 **Coltello da frutta con fodero in materiale sintetico** DH-3014



39 **Coltello da frutta KAI con fodero di legno** DG-3002



41 **Borsa portacoltelli Shun, grande** DM-0780



43 **Borsa portacoltelli KAI, piccola** DM-0781

- 41 **Chiusa** 50 x 27 x 10 cm
Aperta 102 x 49 cm
per 9 coltelli grandi e 8 piccoli
- 42 **Cotone/Poliestere** in diverse taglie
- 43 **Chiusa** 46 x 16 x 7 cm
Aperta 46 x 47 cm
per 4 coltelli grandi e 3 piccoli
- 44 **Viscosa** Regolabile al collo e alla vita
- 45 **Cotone/Poliestere**
Regolabile al collo e alla vita
- 46 **Cotone** Donna o Uomo, in diverse taglie



- 44 **Grembiule da cuoco Shun Classic Edition, nero** 457500600
- 45 **Grembiule da cuoco Shun Tim Mälzer Edition, grigio** 467500000



42 **Giacca dello chef Shun**



46 **Magliette Polo Shun**

Donna o Uomo

FORBICI PER USO DOMESTICO

- 1 **Dimensione 205 mm**
- 2 **Dimensione 230 mm**

7000

Il filo della lama professionale della serie 7000 è in acciaio inossidabile antiossidante e particolarmente duro (AUS8A) con durezza di 60 (± 1) HRC. La superficie è opaca, mentre l'impugnatura è realizzata in PU nero. La vite di regolazione brevettata "Duplex Interlock" offre la possibilità di regolarne il serraggio.



1 **Forbici** 7205



2 **Forbici** 7230



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

Disponibile anche per mancini



- 3 **Forbici 7250**
- 4 **Forbici 7250L Modello per mancini**
- 5 **Forbici con microdentatura 7250SE**



- 6 **Forbici a tagliente liscio, Slim & Light 7250SL**



- 7 **Forbici per tessuto aramidico 7240AS**



8 **Forbici** 7280

9 **Forbici con microdentatura** 7280SE



10 **Forbici** 7300

1000

Le lame della serie 1000 sono realizzate in solido acciaio inossidabile SUS420J2, resistente alla corrosione, con una durezza di 50 (± 1) HRC. L'impugnatura nera e grigia è realizzata in due materiali sintetici diversi. L'elastomero indeformabile delle impugnature ergonomiche garantisce un utilizzo estremamente confortevole e sicuro.



11 **Forbici multiuso** 1140ST

8 **Dimensione** 280 mm

9 **Dimensione** 280 mm

10 **Dimensione** 300 mm

11 **Dimensione** 140 mm

12 **Dimensione** 165 mm



12 **Forbici multiuso** 1165ST



13 **Forbici multiuso** 1220ST



14 **Forbici multiuso** 1230ST

13 **Dimensione 220 mm**

14 **Dimensione 230 mm**

**PRECISE
UNIVERSALI
PRATICHE**



V5000

La serie V5000 serie è stata progettata specificamente per un utilizzo universale domestico. Il filo della lama è realizzato in acciaio inossidabile antiruggine (NSSWR-2) con durezza di 56 (± 1) HRC. Le lame hanno la superficie satinata. La vite di regolazione in acciaio inossidabile permette di regolare il serraggio delle lame in modo ottimale. L'impugnatura ergonomica, disponibile in due colori per ogni modello, è realizzata in elastomero dalla forma stabile che assicura una presa confortevole e sicura.

15 **Dimensione 135 mm**

16 **Dimensione 135 mm**

17 **Dimensione 165 mm**

18 **Dimensione 165 mm**

19 **Dimensione 210 mm**

20 **Dimensione 210 mm**



15 **Forbici con protezione della lama, blu** V5135B

16 **Forbici con protezione della lama, rosa** V5135P



17 **Forbici con protezione della lama, blu** V5165B

18 **Forbici con protezione della lama, rosa** V5165P



19 **Forbici con protezione della lama, blu** V5210B

20 **Forbici con protezione della lama, rosa** V5210P

Informazioni legali

**KAI Collection Coltelli da cucina
Version 4.0 2025/26, IT**

Editore e responsabile editoriale:

KAI EUROPE GmbH

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

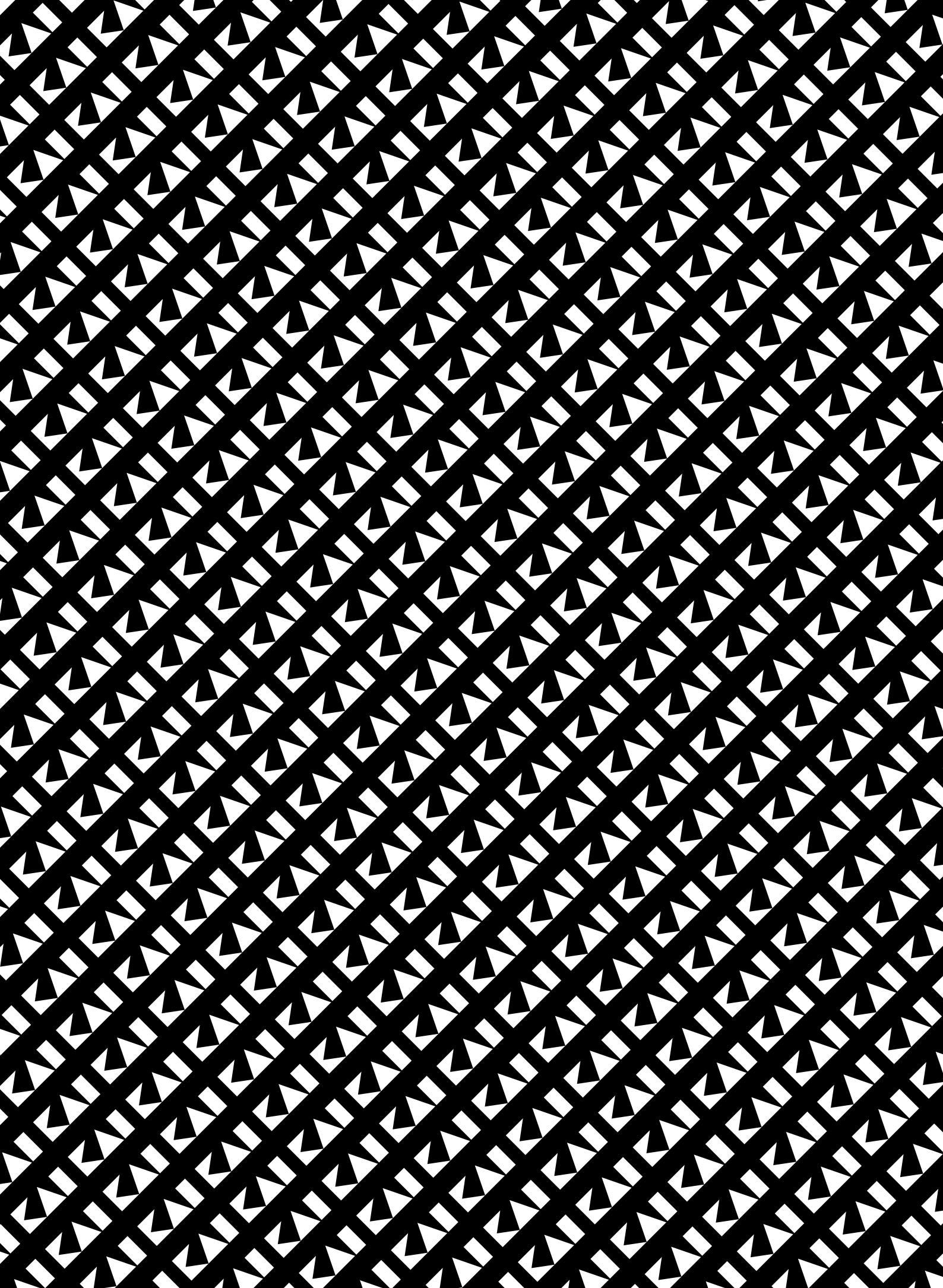
Progettazione e realizzazione:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

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

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

Tutte le informazioni sono fornite senza garanzia, con riserva di errori di stampa.
Non si assume alcuna responsabilità per la correttezza, la completezza e l'attualità dei dati.





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

