



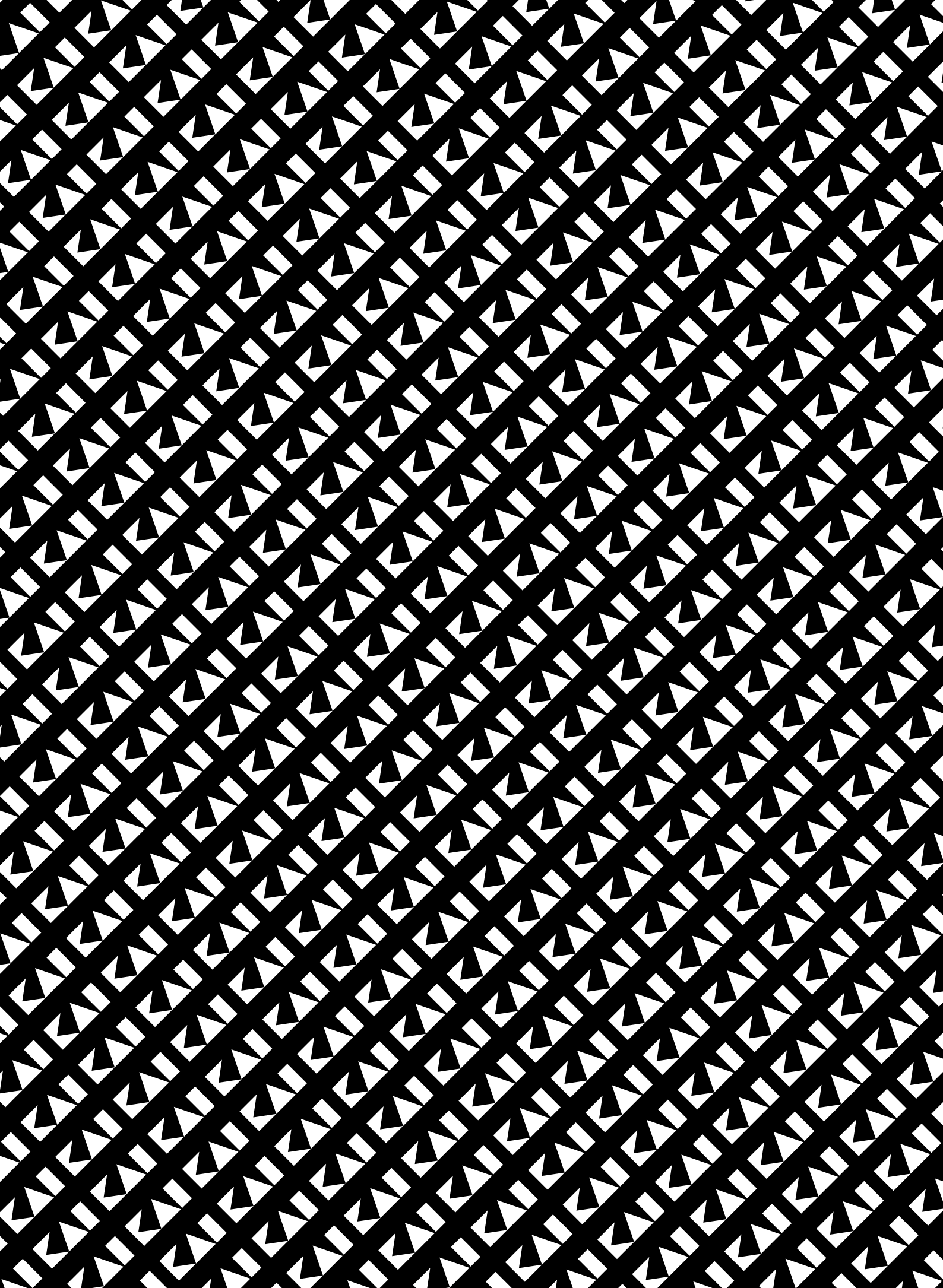
COLLECTION

KOCHMESSER



2025/26

ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION



FEINE JAPANISCHE HANDWERKSKUNST





Seit den Anfängen **1908 als Familienunternehmen im japanischen Seki**, entwickelte sich KAI zu einem international agierenden Unternehmen mit Hauptsitz in Tokyo welches **seit über 115 Jahren Schneidwaren nach der Tradition der legendären Samurai des alten Japans herstellt**.

Dabei stellt der Wunsch, die uralten Traditionen zu wahren und mit innovativen Techniken zu kombinieren keinen Widerspruch dar, sondern bildet die Basis für neue Produkte, welche die japanische Schmiedekunst ehren und dabei dem Zeitgeist und den modernen Anforderungen entsprechen.

Mit höchstem Qualitätsanspruch hat KAI es sich zur Aufgabe gemacht, besondere Messer für den täglichen Gebrauch zu fertigen. Geschaffen aus natürlichen Ressourcen, geformt und gestaltet nach der Expertise der antiken Schmiedekunst der Samurai, stehen KAI Kochmesser als Sinnbild japanischen Handwerks, hergestellt mit höchster Präzision. Vom Entwurf bis hin zur Fertigstellung eines jeden Messers liegt der Fokus auf der Entwicklung eines ganzheitlichen und durchdachten Produktes.

STAY RARE – LIMITIERTES MEISTERSTÜCK



In diesem Jahr begehen KAI und Tim Mälzer das 15-jährige Jubiläum der erfolgreichen Zusammenarbeit. Dieses einschneidende Ereignis feiern wir mit einer außergewöhnlichen Limited Edition, das die Herzen von Kochfans höherschlagen lässt.

THE LEGEND – der Name des Jubiläumsmessers ist Programm. Ausgestattet mit einer Tantō-Klinge, schafft das Messer eine direkte Verbindung zu den legendären Samurai Japans. Ihre traditionelle Schmiedekunst fließt auch heute noch in die Messer von KAI ein und wird mit modernsten und innovativen Techniken kombiniert.

In seiner ursprünglichen Form ist Tantō ein Kurzschwert, das für die moderne Küche neu interpretiert wurde. Hier zeigen sich die Stärken der langen, geraden Klinge, die einer Vielzahl kulinarischer Schneidherausforderungen mit Leichtigkeit gerecht wird.

Das Jubiläumsmesser erscheint in der ikonischen Shun Premier Tim Mälzer Serie und vereint die einzigartige Tantō-Klinge mit den besonderen Charakteristiken der Serie – einer Komposition aus Hammerschlagoptik (Tsuchime), fein mattierter Damaszenermaserung und hochglanzpolierter Präzisionsschneide.

THE LEGEND ist eine Hommage an die exzellenten Messer, die in 15 Jahren Kooperation von KAI und Tim Mälzer entstanden sind. Ein wahrhaft legendäres Sammlerstück.





36

SHUN KAGEROU

**Einzigartige Symbiose aus Ästhetik und Präzision:
Die neue Messerserie Kagerou vereint hochwertige
Materialien und ein innovatives Schmiedeverfahren,
das Klingen mit langanhaltender Schnitthaltigkeit
und außergewöhnlicher Schärfe hervorbringt.**

Durch die Verbindung zweier Stahlsorten mittels Composite Blade Technology erhalten die neuen Messer eine hervorragende Schneidleistung und lebendiges Design. Die markanten Klingen vereinen hochwertigen Edelstahl mit edlem, hochglanzpoliertem Finish im oberen Teil mit einem Dual-Core-Damaststahl an der Schneide. Entlang dieser zielt ein Muster die neuen Messer, welches vom

Hitzeblitzen, das über lodernden Flammen aufsteigt, inspiriert ist.

Der ergonomische Griff aus grau-meliertem Pakkaholz liegt angenehm in der Hand und sorgt für eine optimale Balance und Kontrolle beim Schneiden. Durch den nahtlosen Übergang zur Klinge und die geschmiedete Endkappe bietet die Serie ein präzises und müheloses Schneideerlebnis. Als Neuheit im Shun-Sortiment verbindet Kagerou traditionelle Handwerkskunst mit modernster Schmiedetechnologie – ein Messer für höchste Ansprüche, das Eleganz und Leistung vereint.



SHUN DIAMANT- SCHLEIFSTEINE

**Damit unsere hochwertigen japanischen
Messer über viele Jahre hinweg beständig
ihre maximale Schärfe behalten, haben
wir unser eigenes KAI Schleif- und Pflege-
sortiment entwickelt. Dieses wird nun durch
neue Shun Diamant-Schleifsteine mit vier
Körnungen erweitert.**

Die Schleifsteine ermöglichen das traditionell japanische und professionelle Schleifen von Messerklingen. Sie sorgen für eine präzise, gleichmäßige Schärfung der Schneiden und bewahren die außergewöhnliche Qualität unserer Messer.

KOCHMESSER-SERIEN



116

NEW

SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Neu und stilvoll: Der Messerblock zur brandneuen Seki Magoroku Master Line Migaki kombiniert helles Holz mit dunklem Metall und bietet sicheren Platz für drei Messer.

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



44

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Die Shun Premier Tim Mälzer Serie wurde speziell auf die Bedürfnisse und Ansprüche von professionellen Köchen abgestimmt.

WEITERES SORTIMENT

106 **Schärfen
& Pflegen**
mit 31 Produkten

112 **Schneidbretter
& Messerblöcke**
mit 29 Produkten

117 **Küchenhelfer
& Zubehör**
mit 46 Produkten

126 **Scheren**
mit 20 Modellen



SCHNEIDBRETTER

Das zeitlose Produktportfolio wird handwerklich auf höchstem Niveau gefertigt und steht für höchste Ansprüche an Qualität und Design.



KÜCHENHELFER

Im Fokus der sorgfältig kuratierten Auswahl stehen formschöne und schnörkellose Hilfswerkzeuge mit einfacher Handhabung und durchdachter Funktionalität. Das gesamte Sortiment in hochwertiger Qualität bietet eine ideale Ergänzung beim Kochen und rund um das Thema Schneiden.

PFLEGE & INFO

12 **Japanische
Klingenformen**

13 **Material**

14 **Pflegehinweise**

132 **Impressum**

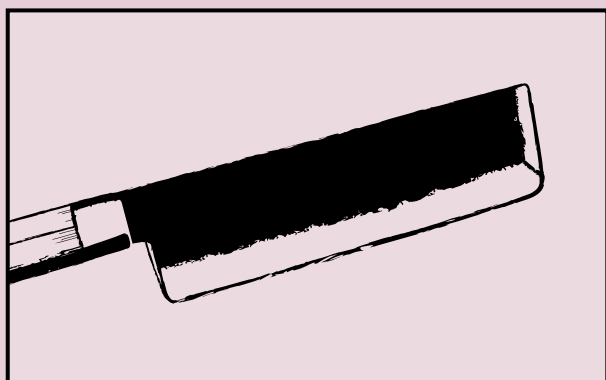
KOCHMESSER- SERIEN

Vom Entwurf bis hin zur Fertigstellung eines jeden Messers liegt der Fokus auf der Entwicklung eines ganzheitlichen und durchdachten Produktes.



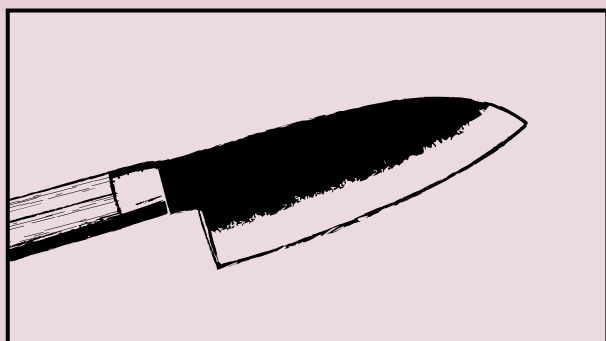


JAPANISCHE KLINGEN- FORMEN



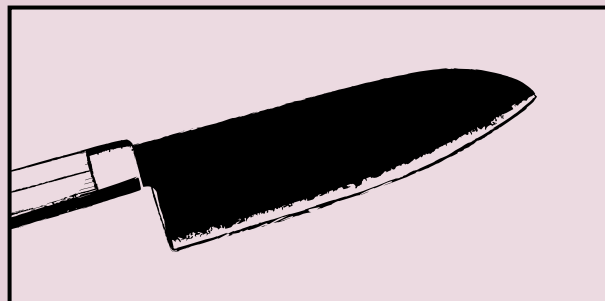
Usuba – Gemüseschneider

Die Usuba Klingenform ist ein traditionelles japanisches Gemüsemesser, welches demnach vorwiegend zum Schneiden von Gemüse benutzt wird. Trotz seiner Beilform ist es nicht zum Zerteilen von Knochen geeignet.



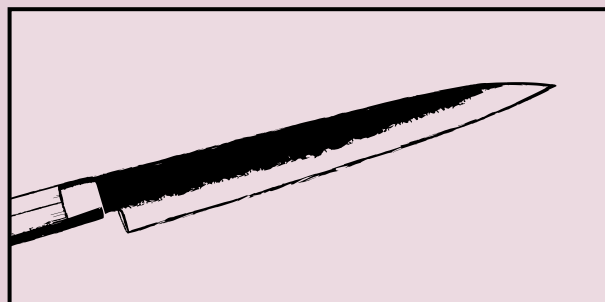
Santoku – die drei Tugenden/Vorteile

Das Santoku ist die traditionell japanische Form für ein Universalmesser, vergleichbar mit dem deutschen Kochmesser. Die Bezeichnung "Drei Vorteile" leitet sich aus den universellen Anwendungsmöglichkeiten beim Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse ab.



Yanagiba – die Weidenblattklinge

Das Yanagiba gilt als traditionell japanisches Slicing Messer. Durch die schmale, einseitig hohlgeschliffene und verhältnismäßig lange Klinge ist das Messer besonders für hauchdünne Schnitte geeignet. Das Messer garantiert einen kunstvollen – aber vor allem auch sauberen, glatten Schnitt. Solche Schnitte sind besonders wichtig bei der Sushi Zubereitung. Länge und Form der Schneide ermöglichen dabei eine lange, ziehende Schnittbewegung.



Deba – vorstehende Klinge

Das Deba wird in der japanischen Küche als traditionelles Beil benutzt. Das stabile, schwere Messer besitzt eine kräftige, breite Klinge und hat einen einseitigen Schliff. Der vordere Teil der Klinge wird vorwiegend zum Filetieren von Fischen benutzt. Der hintere Teil der Klinge ist kräftiger aufgebaut und wird unter anderem zum Zerteilen von kleineren Hühnerknochen und Gräten benutzt.



MATERIAL

A(US)10 Stahl

60 (±1) HRC

zeichnet sich durch seinen hohen Kohlenstoffgehalt aus, der für eine hohe Härte sorgt. Dies ermöglicht eine sehr scharfe Schneidfähigkeit. Die weiteren Elemente verleihen dem Stahl mehr Elastizität sowie Zähigkeit und tragen zur Korrosionsbeständigkeit und Verschleißfestigkeit bei, wodurch A(US)10 Messer weniger anfällig für Rost sind und seltener nachgeschliffen werden müssen.

SUS420J2 Stahl

56 (±1) HRC

ist ein korrosionsbeständiger Edelstahl mit hohem Chromanteil und einem durchschnittlichen Kohlenstoffanteil.

6A/1K6 Stahl

57 (±1) HRC

ist ein neu entwickelter Stahl. Die daraus gefertigten Klingen sind durch den hohen Chromanteil besonders korrosionsbeständig. Hierbei handelt es sich um eine sehr reine Edelmetallsorte. Höhere Kohlenstoffanteile sorgen zudem für eine bessere Schnittfähigkeit.

VG2 Stahl

58 (±1) HRC

ist ein japanischer Stahl, der sich durch seine hohe Flexibilität und Widerstandsfähigkeit auszeichnet. Dank seines hohen Chromgehalts ist dieser Klingens Stahl besonders korrosions- und verschleißfest.

VG10 Stahl

61 (±1) HRC

ist ein klassisch japanischer Hochleistungsstahl, der wegen seiner sehr guten Eigenschaften auch Goldstahl genannt wird. Es handelt sich um einen Klingens Stahl der höchsten Güteklasse, welcher rostfrei ist und einen hohen Kohlenstoffanteil besitzt. Im Gegensatz zu anderen rostfreien Stahlsorten kann er daher besonders gut gehärtet werden. Zudem besitzt VG10 Stahl eine besonders hohe Schnittfähigkeit.

Hinweis: Die im Katalog angegebenen Klingenlängen können Abweichungen innerhalb des Toleranzbereichs aufweisen, die auf Grund der manuellen Bearbeitung beim Schleifen entstehen.

VG-MAX Stahl

61 (±1) HRC

basiert auf VG10 Stahl und wurde in seinen Eigenschaften weiter optimiert. Angereichert mit höheren Chrom- und Vanadium-Anteilen als VG10, besitzt er eine verbesserte Schnittfähigkeit und Korrosionsbeständigkeit. Ein höherer Kohlenstoffanteil macht ihn dazu härter als andere Stahlsorten.

VG XEOS Stahl

60-62 (±1) HRC

Ein hochharter und rostfreier Klingens Stahl, stellt die Weiterentwicklung des VG-MAX Stahls dar. Dieser Stahl ermöglicht die Herstellung einer noch dünneren Schneide, was den Schneidewiderstand reduziert und die Schärfe länger erhalten lässt. Obwohl VG XEOS ohne Kobalt gefertigt wird, erreicht er die gleiche hohe Härte und Korrosionsbeständigkeit wie VG-MAX. Dadurch bietet er eine herausragende Schneidleistung und eine hohe Abriebfestigkeit.

Damaszenerstahl

- hier: die moderne Form der Herstellung - ist eine aus mehreren sichtbaren Lagen bestehende Legierung, die in Kombination mit einem Kernstahl verarbeitet wird. Das Ausgangsmaterial zur Herstellung des modernen Damaszenerstahls sind Stähle mit unterschiedlichen Gehalten an Begleitelementen. Die Kombination von Stahlsorten mit gegensätzlichen Eigenschaften ermöglicht im Ursprung einen besonders harten, aber gleichzeitig flexiblen Stahl herzustellen.

HRC

bezeichnet die Härteprüfung nach Rockwell mit Verfahren nach Skala C, welche besonders für sehr harte Werkstoffe verwendet wird. Die Rockwellhärte eines Werkstoffs ergibt sich aus der Eindringtiefe eines Prüfkörpers (Diamant, als härtestes Material, mit Referenzwert 100 HRC).

Pakkaholz

ist keine spezifische Holzart, sondern bezeichnet den Sammelbegriff für imprägnierte Holzurniere, die geschichtet und mit hochwertigen Kunstharzen versetzt werden, um den Griff formstabil zu halten und lange Haltbarkeit gegenüber Feuchtigkeit und Lebensmitteln zu gewährleisten.



SCHNEIDEN

Als Schneidunterlage empfehlen wir vor allem Holzbretter oder Unterlagen aus Kunststoff mit mittlerer Festigkeit. Glas, Stein und Granit sind als Schneiduntergrund ungeeignet, da sie die empfindlichen Schneiden von Messern dauerhaft schädigen können.

Grundsätzlich sind unsere Messer nicht zum Schneiden von Knochen und Gräten oder gefrorenen Lebensmitteln geeignet.



REINIGEN

Spülen Sie die Messer vor dem ersten Einsatz mit heißem Wasser ab. Schützen Sie Ihre Messer, indem Sie diese unmittelbar nach dem Gebrauch (mit mildem Spülmittel) reinigen. Spülen Sie anschließend die Klinge mit klarem Wasser und trocknen Sie diese sorgfältig mit einem weichen Tuch ab. Besonders nach dem Schneiden von säurehaltigen Lebensmitteln sollten Sie Ihre Messer unmittelbar abspülen.

Wischen Sie die Messer, zu Ihrem eigenen Schutz, immer vom Messerrücken zur Schneide hin mit einem weichen Spüllappen oder Handtuch ab.

Messer gehören unter keinen Umständen in die Spülmaschine. Spülen Sie die Messer immer von Hand, so schonen Sie das Material und erhalten die Langlebigkeit der Schärfe.

LAGERN

Achten Sie beim Lagern der Messer darauf, dass die Schneide nicht mit anderen metallischen Gegenständen in Kontakt kommt. Dadurch können Beschädigungen an der Klinge vermieden werden.

Bewahren Sie die Messer am besten in einem Messerblock, in einem Schubladeneinsatz aus Holz, an einer Holz-Magnetleiste oder in einem Klingenschutz in der Schublade auf.



SCHÄRFEN & PFLEGEN

Achten Sie insbesondere bei Messern mit einem Naturholzgriff darauf, diese nicht zu lange im Wasser liegen zu lassen. Zur besonderen Pflege **ölen Sie Griffe und Klinge Ihrer Messer** von Zeit zu Zeit mit neutralem Pflanzen- oder Kamelienöl.

Zudem empfiehlt es sich, die Messer von Zeit zu Zeit **fachgerecht nachzuschleifen**, um Abnutzungserscheinungen an der Schneide zu beheben und die nachhaltige Schärfe zu gewährleisten.

Aufgrund der hohen Härtegrade unserer Messer, sind Wetzstähle gänzlich ungeeignet.

Vom traditionellen Schleifstein bis hin zu einem elektrischen Komplettsystem bietet unser Sortiment das passende Werkzeug für jedes unserer Messer.

Für den fachgerechten Umgang mit unserem Schleifsortiment informieren wir Sie unter folgender **Website oder QR-Code:**



www.kai-europe.com/schaerfen





2 KLINGENFORMEN

- KATEGORIE** High End Serie
HERSTELLUNG Hand gefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 60 (±2) HRC
GRIFF Pakkaholz
KLINGE 72 Lagen Damaszenerstahl
aus VG2 & VG10 Stahl
Made in Japan



mit Lederscheide und Alukoffer



S1 Anniversary Set TBS-0220

Watch Video:



S1 **Kochmesser + Allzweckmesser**
Klinge 20 cm Gewicht 265 g
Klinge 15 cm Gewicht 106 g

SHUN KOHEN ANNIVERSARY

旬 TEN
SHUN MILLION
ANNIVERSARY
EDITION

紅炎 KOHEN

Mit dem in Europa auf 3.000 Stück limitierten SHUN Kohen Anniversary Set zelebriert KAI die Fertigung von zehn Millionen Messern der erfolgreichen Damastmesser-Serie Shun.

Das luxuriöse Sammler-Set umfasst ein Kochmesser und ein Allzweckmesser, gefertigt auf höchstem Niveau. Die außergewöhnlichen Messer mit ihren

einzigartig gemusterten Dual-Core-Klingen und einem speziell tiefrot-schwarz gemastertem Griff, sind für die sichere Aufbewahrung und den Transport in einem hochwertigen Alukoffer untergebracht. Darüber hinaus sind die limitierten Messer mit einer Seriennummer versehen, bestätigt durch das enthaltene Echtheitszertifikat. Diese Charakteristika machen jedes Set zum Unikat.



34 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Premium Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE VG-MAX Kernstahl mit 32 Lagen
Damaszenerstahl je Seite
Made in Japan



SHUN CLASSIC

Tradition in Perfektion

Die Shun Classic Serie vereint jahrhundertalte, japanische Samurai-Schmiedekunst mit modernen und technisch ausgereiften Fertigungsverfahren unserer Zeit. Als Ergebnis präsentiert sich eine überaus hochwertige Damastmesser-Serie, die bis ins kleinste Detail ausgereift und konsequent auf beständige Schärfe ausgerichtet wurde. Die Messer sind damit hervorragend für den professionellen Gebrauch geeignet.

Ästhetisch schön sind die Shun Classic Klingen wegen ihres charakteristischen, seidenmatten Musters des Damaszener Stahlverbunds aus 32 Lagen. In Kombination mit dem eleganten, schlank zulaufenden Griff aus schwarzem Pakkaholz, ergibt sich ein ästhetisches Gesamtkonzept mit grundlegendem Anspruch an Qualität und Funktion.

Material

VG-MAX Stahl mit einer Härte von 61 (± 1) HRC bildet den Kern der gesamten Klinge bis hin zur Schneide. Ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl erhält das Messer seine unvergleichliche Anatomie mit einer stabilen Klinge, die durch die beiden Komponenten hart und elastisch zugleich ist. Die Shun Classic Klingen besitzen einen beidseitigen Schliff.

Der schlanke Griff aus langlebigem Pakkaholz ist in traditionell japanischer Kastanienform gehalten. Hochwertige, dem Holz zugeführte Harze, machen das Material besonders belastbar und feuchtigkeitsresistent. Seine typische Kastanienform sorgt dank einer weichen Kante auf der rechten Seite (bei Linkshandmodellen entsprechend auf der linken Seite) für einen bequemen und sicheren Halt beim Schneiden. Der durchgängige Erl sorgt für Stabilität und Balance.



1 **Schälmesser** DM-0715



2 **Gemüsemesser** DM-0714



3 **Officemesser** DM-0700



4 **Allzweckmesser** DM-0716



5 **Kiritsuke** DM-0772

- | | | |
|---|----------------------|--------------|
| 1 | Klinge 6,5 cm | Gewicht 61g |
| 2 | Klinge 8,5 cm | Gewicht 68g |
| 3 | Klinge 9 cm | Gewicht 67g |
| 4 | Klinge 10 cm | Gewicht 69g |
| 5 | Klinge 9 cm | Gewicht 66g |
| 6 | Klinge 15 cm | Gewicht 135g |
| 7 | Klinge 20 cm | Gewicht 214g |



6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771



8 **Steakmesser** DM-0711



9 **Ausbeinmesser** DM-0710

- | | | |
|----|-----------------------|---------------|
| 8 | Klinge 12 cm | Gewicht 68 g |
| 9 | Klinge 15 cm | Gewicht 161 g |
| 10 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 118 g |
| 11 | Klinge 15 cm | Gewicht 78 g |
| 12 | Klinge 15 cm | Gewicht 79 g |
| 13 | Klinge 15 cm | Gewicht 81 g |
| 14 | Klinge 23 cm | Gewicht 206 g |



10 **Gokujo Ausbeinmesser** DM-0743

auch als Linkshandmodell



11 **Allzweckmesser** DM-0701

12 **Allzweckmesser** DM-0701L **Linkshandmodell**



13 **Allzweckmesser mit Wellenschliff** DM-0722



14 **Brotmesser** DM-0705

mit KAI Wellenschliff



15 **Santoku** DM-0727

auch als Linkshandmodell



16 **Santoku** DM-0702

17 **Santoku** DM-0702L **Linkshandmodell**

Dieser spezielle Kullenschliff sorgt dafür, dass das Schnittgut weniger an der Klinge haften bleibt.



18 **Santoku mit Kullenschliff** DM-0718

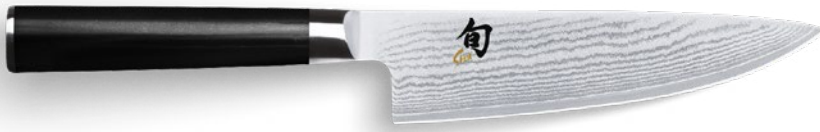


19 **Großes Santoku** DM-0717



20 **Nakiri** DM-0728

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



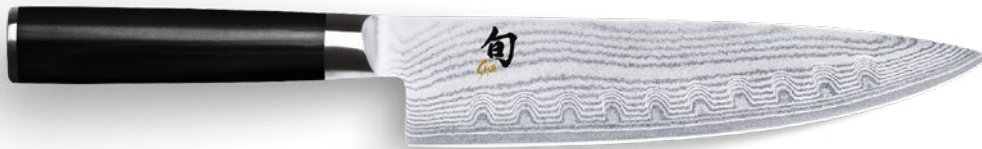
- 21 **Klinge 15 cm** Gewicht 130 g
- 22 **Klinge 20 cm** Gewicht 207 g
- 23 **Klinge 20 cm** Gewicht 206 g
- 24 **Klinge 20 cm** Gewicht 208 g
- 25 **Klinge 25,5 cm** Gewicht 254 g

21 **Kochmesser** DM-0723

auch als Linkshandmodell



- 22 **Kochmesser** DM-0706
- 23 **Kochmesser** DM-0706L **Linkshandmodell**



24 **Kochmesser mit Kullenschliff** DM-0719



25 **Kochmesser** DM-0707





26 **Fleischmesser** DM-0768

- | | | |
|----|---------------------|---------------|
| 26 | Klinge 18 cm | Gewicht 178 g |
| 27 | Klinge 23 cm | Gewicht 199 g |
| 28 | Klinge 23 cm | Gewicht 186 g |



27 **Schinkenmesser** DM-0704



28 **Schinkenmesser mit Kullenschliff** DM-0720

HERVORRAGEND
CHARAKTERISTISCH
AUSGEREIFT





29 **Tranchiermesser** DM-0703



30 **China Kochmesser** DM-0712



31 **Fleischgabel** DM-0709

flexibler AUS-8A Stahl – kein Damast



32 **Flexibles Filiermesser** DM-0761

- 29 **Klinge 20 cm** Gewicht 179 g
- 30 **Klinge 18 cm** Gewicht 325 g
- 31 **Zinken 16,5 cm** Gewicht 132 g
- 32 **Klinge 18 cm** Gewicht 109 g
- 33 **Klinge 30,5 cm** Gewicht 197 g

flexibler AUS-8A Stahl – kein Damast



33 **Schinkenmesser** DM-0735



S1 **Tranchier-Set** DMS-200

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

in Holzkassette mit Magnetverschluss



S2 **Messer-Set** DMS-220



S3 **Messer-Set** DMS-230



S4 **Messer-Set** DMS-210





S5 **Messer-Set** DMS-300



S6 **Messer-Set** DMS-310



S7 **Steakmesser-Set** DMS-400



S8 **Gabel-Set** DM-0990

- S5 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S6 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S7 **4x DM-0711**
- S8 **2x Gabel**
- S9 **Gabel + Steakmesser + Messerbänkchen**



S9 **Besteck-Set** DM-0907



6 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Premium Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE VG-MAX Kernstahl mit 32 Lagen
Damaszenerstahl je Seite
Made in Japan





SHUN CLASSIC WHITE

Leicht und beständig

Die Shun Classic White Serie mit ihren sechs ausgewählten Klingenformen und hellem, eschefarbenem Griff ist jetzt fester Bestandteil der Shun Classic Serie. Auch die Version mit hellem Griff vereint jahrhundertealte, japanische Samurai Schmiedekunst mit modernen und technisch ausgereiften Fertigungsverfahren.

Das Ergebnis sind Kochmesser, die bis ins kleinste Detail ausgereift und konsequent auf beständige Schärfe ausgerichtet wurden – ideal für den professionellen Gebrauch. Die Shun Classic White Serie wurde mit dem German Design Award 2021 ausgezeichnet.

Material

Die beidseitig geschliffene Klinge besteht im Kern aus VG-MAX Stahl mit einer Härte von 61 (±1) HRC und wird von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt. Diese Kombination sorgt für eine langanhaltende Schärfe und Schnitthaltigkeit der Klinge.

Der Griff in der japanischen Kastanienform besteht im Gegensatz zum dunklen Griff der Shun Classic Serie aus eschefarbenem Pakkaholz. Durch die Behandlung mit hochwertigen Harzen ist der Griff besonders feuchtigkeitsbeständig.



1 **Officemesser** DM-0700W

- | | | |
|---|---------------------|--------------|
| 1 | Klinge 9 cm | Gewicht 63 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 78 g |



2 **Allzweckmesser** DM-0701W



3 **Santoku** DM-0702W

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 3 | Klinge 18 cm | Gewicht 202 g |
| 4 | Klinge 20 cm | Gewicht 203 g |
| 5 | Klinge 23 cm | Gewicht 196 g |
| 6 | Klinge 23 cm | Gewicht 205 g |



4 **Kochmesser** DM-0706W



5 **Schinkenmesser** DM-0704W



6 **Brotmesser** DM-0705W

mit KAI Wellenschliff

**KONSEQUENT
HOCHWERTIG
EINZIGARTIG**





5 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Premium Serie
HERSTELLUNG Hand gefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 60 (±1) HRC
GRIFF Pakkaholz
KLINGE A(US)10 Stahl
 Made in Japan





SHUN PRO SHO

Klassisch japanische Formsprache

Die Shun Pro Sho Serie konzentriert sich ausschließlich auf einseitig geschliffene und traditionell japanische Klingenformen. Durch eine extrem hochwertige Güte der Verarbeitung und korrosionsbeständigen Stahl ist die Serie besonders für den professionellen Dauereinsatz geeignet. Das edle Design der Messer kombiniert auf meisterhafte Art und Weise klassisch japanische Formensprache mit zeitgeistigen Komponenten. Visuelles Highlight der Messer bildet das ornamentale Muster, mit dem die Klingen in einem innovativen Herstellungsverfahren kunstvoll verziert werden.

Der schwarze Pakkaholz-Griff, gleich wie bei der Shun Classic Serie, steht mit seiner schlichten, eleganten Form als betont sachlich belassener Kontrast zum opulenten Klingenmuster. Die Serie wurde mit dem German Design Award 2019 Special Mention ausgezeichnet.

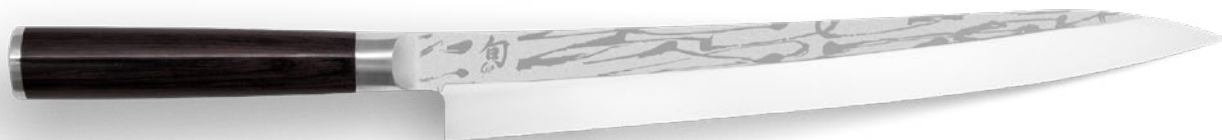
Material

Die Klinge des Messers ist aus korrosionsbeständigem A(US)10 Stahl mit einer Härte von 60 (±1) HRC gefertigt. Die einseitig zu 45° geschliffene Schneide sorgt für die besondere Schärfe, die auf äußerste Präzision ausgelegt ist. Die flache Seite der Klinge ist hohlgeschliffen, sodass ein Luftpolster zwischen ihr und dem Schnittgut entsteht. Kombiniert mit einer hohen und flachen Schneide wird die Reibung auf ein Minimum reduziert und garantiert ein optimales Schnittergebnis.

Der Griff aus schwarzem Pakkaholz wirkt sehr elegant und schmiegt sich angenehm in die Hand. Seine traditionell japanische Kastanienform ermöglicht einen sicheren und bequemen Halt beim Schneiden. Der durchgängige Erl sorgt für Stabilität und Balance. Hochwertige, dem Holz zugeführte Harze, machen das Material besonders belastbar und feuchtigkeitsresistent.



1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Klinge 24 cm | Gewicht 184 g |
| 2 | Klinge 27 cm | Gewicht 206 g |





MEISTERHAFT ZEITGEISTIG EXTREM



3 **Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

- | | | |
|---|----------------------|--------------|
| 3 | Klinge 16,5cm | Gewicht 218g |
| 4 | Klinge 16,5cm | Gewicht 294g |
| 5 | Klinge 21cm | Gewicht 241g |



5 **Deba** VG-2003



6 KLINGENFORMEN

KATEGORIE High End Serie
HERSTELLUNG Hand gefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC
GRIFF Pakkaholz
KLINGE 71 Lagen Damaszenerstahl
aus VG2 & VG10 Stahl
Made in Japan



reddot winner 2025



SHUN KAGEROU

Innovative Präzision

Die Messer der Serie Shun Kagerou zeichnen sich durch eine herausragende Optik und ihre hochwertige Verarbeitung von erstklassigen Materialien aus. Anhand der Composite Blade Technology entstehen Klingen mit auszeichneter, langanhaltender Schneidleistung und einzigartigem Design. Das neuartige Klingenmuster unterteilt sich in zwei Partien: Während der obere Teil sich in einem edlen, hochglanzpolierten Finish präsentiert, erinnert das feine Design aus Dual-Core-Damaststahl, das sich entlang der Schneide schlängelt, an ein Hitzeblitzen, das beispielsweise über lodernden Flammen aufsteigt.

Die Messer in sechs Klingenformen sind mit einem eleganten grau-meliertem Griff aus Pakkaholz ausgestattet. Durch die Endkappe, die das Shun™-Logo trägt, wird der luxuriöse Gesamteindruck der Messer abgerundet. Die Shun Kagerou Serie wurde mit dem Red Dot Award 2025 ausgezeichnet.

Material

Die Dual-Core-Klingen der Serie werden in einem innovativen Schmiedeverfahren gefertigt, bei der zwei Stahlsorten zu einer Klinge mit 71 Stahllagen verbunden werden. Im Ergebnis verleiht die Kombination aus flexiblem und widerstandsfähigem VG2 Stahl mit dem äußerst harten VG10 Stahl eine langanhaltende Schnittfähigkeit und außergewöhnliche Schärfe. Das Schneiden von Zutaten gelingt so mühelos, während sich Lebensmittel einfach von der Klinge lösen.

Die grau-melierten Pakkaholz-Griffe werden mit ausgesuchten Harzen behandelt und sind äußerst geschmeidig, belastbar, feuchtigkeitsresistent sowie langlebig. Die besondere, symmetrische Gestaltung des Griffs ermöglicht eine exzellente Handhabung und unterstützt die Stabilität des Messers bei der Arbeit. Durch den nahtlos übergehenden Bolster und die geschmiedete Endkappe sind die Messer ideal austariert und bieten so eine optimale Balance beim Schneiden.



1 **Officemesser** DCC-0700

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Klinge 10 cm | Gewicht 98 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 111 g |
| 3 | Klinge 18 cm | Gewicht 217 g |



2 **Allzweckmesser** DCC-0701



3 **Santoku** DCC-0702

EINFALLSREICH
MONDÄN
HARMONISCH





- 4 **Klinge 23 cm** Gewicht 184 g
- 5 **Klinge 20 cm** Gewicht 220 g
- 6 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 218 g



4 **Brotmesser** DCC-0705



5 **Kochmesser** DCC-0706



6 **Nakiri** DCC-0742



6 KLINGENFORMEN

- KATEGORIE** High End Serie
HERSTELLUNG Hand gefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC
GRIFF Pakkaholz
KLINGE 72 Lagen Damaszenerstahl
 aus VG2 & VG10 Stahl
 Made in Japan



SHUN NAGARE BLACK

Schwarze Eleganz

Mit Shun Nagare Black hat KAI ein weiteres, innovatives Meisterstück japanischer Schmiedekunst geschaffen. Durch das edle Design, die besonderen Materialeigenschaften und einem technisch komplexen Herstellungsverfahren gehört die Messerserie zur absoluten Luxusklasse. Auf den hochglanzpolierten Klingen ist ein kunstvoll gestaltetes, strahlenförmiges Muster der Damaszener Lagen sichtbar. Diese Optik verleiht dem Messer in Kombination mit dem schwarzen Griff ein eindrucksvolles und einzigartiges Gesamtbild.

Die Klingen der Serie bestehen aus zwei unterschiedlichen Stahlsorten, die zu einem 72 Lagen Damaszenerstahl verbunden werden. Durch das aufwendige Fertigungsverfahren, sind die beiden verschiedenen Stähle bis zur Schneide hin in alternierenden Lagen verarbeitet, wodurch eine Klinge mit außergewöhnlich nachhaltiger Schnittleistung entsteht.

Material

Die Dual-Core-Klinge der Shun Nagare Black Serie wird bei KAI in einem innovativen Schmiedeverfahren hergestellt. Hierbei werden zwei Stahlsorten mit unterschiedlichen Eigenschaften zu einer 72 Lagen Damaszener Klinge verbunden. Die Kombination aus einem flexiblen, widerstandsfähigen VG2 Stahl und einem besonders harten VG10 Stahl führt zu einer Härte von 61 (± 1) HRC. Im Ergebnis besitzen die beidseitig geschliffenen Klingen eine besonders langanhaltende Schnitthaltigkeit sowie exzellente Schärfe.

Der ergonomisch geformte und schwarz eingefärbte Griff liegt durch eine weiche, abgerundete Linienführung angenehm in der Hand. Der geschmiedete Erl im Griff verleiht dem Messer massive Stabilität und balanciert das Messer als Gegengewicht zur Klinge optimal aus. Die genieteten Griffschalen aus schwarzem Pakkaholz, einem imprägnierten und besonders widerstandsfähigen Holzfurnier, verleihen dem Messer Eleganz und Wertigkeit.



STILVOLL BRILLANT ANMUTIG



1 **Officemesser** NDC-0700S

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Klinge 9 cm | Gewicht 88 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 104 g |
| 3 | Klinge 18 cm | Gewicht 218 g |



2 **Allzweckmesser** NDC-0701S



3 **Santoku** NDC-0702S



4 **Kochmesser** NDC-0706S



5 **Schinkenmesser** NDC-0704S



6 **Brotmesser** NDC-0705S

mit KAI Wellenschliff



- 4 **Klinge 20 cm** Gewicht 226 g
- 5 **Klinge 23 cm** Gewicht 207 g
- 6 **Klinge 23 cm** Gewicht 222 g



14 KLINGENFORMEN + LIMITED EDITION

KATEGORIE Premium Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE VG-MAX Kernstahl mit 32 Lagen
Damaszenerstahl je Seite
Made in Japan



TiM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Aufwendig bearbeitet

Die Shun Premier Tim Mälzer Serie wurde speziell auf die Bedürfnisse und Ansprüche von professionellen Köchen abgestimmt. Mit dieser Premiumserie verbinden sich die hochwertigen Materialeigenschaften der bekannten Shun Classic Serie mit einer komplett neuen, eindrucksvollen Gesamtoptik. Die Klinge ist in drei unterschiedliche Texturen unterteilt:

Vom Klingenrücken bis zur Mitte der Klinge wurde eine Hammerschlagoberfläche, bekannt als Tsuchime, eingearbeitet. Dieser Textur folgt eine, für Shun typische, fein mattierte Damaszener Maserung. Abgerundet wird die Klinge durch ihre hochglanzpolierte Präzisionsschneide. Die aufwendig bearbeitete Klinge wurde mit einem mittelbraun gemasertem Pakkaholz-Griff kombiniert. Der besonders harte und strapazierfähige Kernstahl der Klinge sorgt für enorme Schärfe und langhaltende Schnitthaltigkeit.

Material

Der Kern der Shun Premier Klinge besteht aus extrem harten VG-MAX Stahl und wird von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt. Diese Kombination verschiedener Stahlsorten macht die Schneide hart und elastisch zugleich. Die beidseitig geschliffene Klinge ist durch ihr geringes Gewicht angenehm in der Handhabung und garantiert einen sauberen und präzisen Schnitt. Die angewandte Hammerschlagoberfläche hat nicht nur ästhetische Gründe, sondern erleichtert, dank der kleinen entstehenden Luftpolster, zusätzlich das Lösen des Schnittguts von der Klinge.

Der Griff ist dank seiner symmetrischen Form sowohl für Links- als auch für Rechtshänder geeignet. Ein durchgehender Erl sorgt für Stabilität und Balance beim Schneiden. Als besonderes Detail wurde das Griffende mit einer Gravur des Tim Mälzer Bullenkopfs versehen, dem Markenzeichen des Profi-Kochs.

kein Damast



1 **Schälmesser** TDM-1715



2 **Officemesser** TDM-1700



3 **Allzweckmesser** TDM-1701

- | | | |
|---|-----------------------|---------------|
| 1 | Klinge 5 cm | Gewicht 61 g |
| 2 | Klinge 10 cm | Gewicht 77 g |
| 3 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 93 g |
| 4 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 95 g |
| 5 | Klinge 15 cm | Gewicht 152 g |
| 6 | Klinge 20 cm | Gewicht 216 g |



4 **Allzweckmesser mit Wellenschliff** TDM-1722



5 **Kochmesser** TDM-1723



6 **Kochmesser** TDM-1706



7 **Schinkenmesser** TDM-1704



8 **Brotmesser** TDM-1705

mit KAI Wellenschliff



9 **Nakiri** TDM-1742

- 7 **Klinge 24 cm** Gewicht 213 g
- 8 **Klinge 23 cm** Gewicht 230 g
- 9 **Klinge 14 cm** Gewicht 175 g



10 **Santoku** TDM-1727

- 10 **Klinge 14 cm** Gewicht 158 g
- 11 **Klinge 18 cm** Gewicht 215 g
- 12 **Zinken 16,5 cm** Gewicht 142 g



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Fleischgabel** TDM-1709



**EINDRUCKSVOLL
AUFWENDIG
LEISTUNGSSTARK**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Steakmesser**
- S4 **Gabel + Steakmesser**
- S5 **2x Gabel**

in Holzkassette



S1 **Messer-Set** TDMS-230



S2 **Messer-Set** TDMS-220



S3 **Steakmesser-Set** TDMS-400



S4 **Besteck-Set** TDM-0907



S5 **Gabel-Set** TDM-0990

SHUN PREMIER THE LEGEND ANNIVERSARY

LIMITED EDITION



Mit dem weltweit auf 6.666 Stück limitierten Jubiläumsmesser feiern KAI und Tim Mälzer ihre 15-jährige wechselseitig fruchtbare Kooperation. Das Messer vereint eine traditionell japanische Tantō-Klinge mit den besonderen Charakteristiken der Shun Premier Klingengestaltung. Jedes Exemplar trägt seine eigene Seriennummer eingraviert auf dem Bolster und wird so zum Unikat.

Das Tantō war in seiner ursprünglichen Form ein Kurzsword und hat später Eingang in die moderne Küche gefunden. Hier kann das Messer vielseitig eingesetzt werden – vom Schneiden von Gemüse über das Parieren von Fleisch bis hin zum Filetieren von Fisch.

Die Klinge – im Kern aus extrem hartem VG-MAX Stahl, ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl – ist über einen durchgehenden Erl fest mit dem braun gemaserten Pakkaholz-Griff mit ultramattem Finish verbunden. Die optimale Balance zwischen Klinge und Griff sorgt für eine hervorragende und sichere Schnittführung.

Für das exzellente Produktdesign wurde das 15 The Legend Tantō-Jubiläumsmesser mit dem German Design Award 2025 und dem Red Dot Award 2025 ausgezeichnet.



Tantō TDM-1785
Klinge 25,5 cm Gewicht 220 g



reddot winner 2025

NEW

15

THE LEGEND
ANNIVERSARY



limited edition

-6666-
PIECES

kai-europe.com



3 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Premium Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE VG-MAX Kernstahl mit 32 Lagen
Damaszenerstahl je Seite
Made in Japan



reddot award 2018
winner





SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Kunstvoll verknüpft

Die Shun Premier Tim Mälzer Minamo Serie reiht sich als besonders elegante und eigenständige Erweiterung in die Premiumklasse der Shun Premier Messerserie ein. Hier werden das Japanische und das Europäische kunstvoll miteinander verknüpft. Tim Mälzer hatte die Idee, eine Kombination aus dem typisch japanischen Santokumesser und dem klassisch europäischen Kochmesser zu entwickeln.

Diese Fusion galt als Basis für die drei Klingensformen. Die Serie ist von einer klaren Formensprache bestimmt. Ein schwarzer Griff in Kombination mit der eigens designten Klinge, die gleichmäßig mit einer feinen Damaszenermaserung durchzogen wird, lassen jedes Messer wie ein Einzelstück wirken. Der Name der Serie stammt von dieser feinen Maserung, die an eine Wasseroberfläche (jap. Minamo) im Regen erinnert. Der Klingenaufbau aus hartem Kern, ummantelt von flexiblerem Damaszenerstahl, sorgt für höchste Schärfe, lange Schnitthaltigkeit und ideale Performance. Die Shun Premier Tim Mälzer Minamo Serie wurde mit dem Red Dot Award 2018 und dem German Design Award 2019 ausgezeichnet.

Material

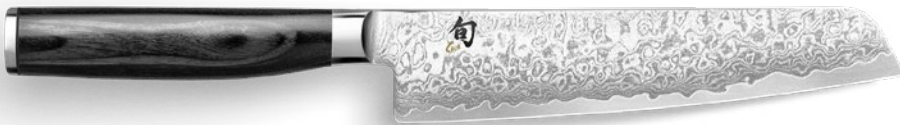
Die Shun Premier Tim Mälzer Minamo Klinge besteht im Kern aus extrem hartem VG-MAX Stahl (61 (±1) HRC), ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl. Das hochglänzende Finish der Klingen wird von einer Damaszenermaserung abgerundet. Als Hybrid aus Santoku und Kochmesser eignet sich die besondere Form der Klinge besonders gut zum akkuraten Zerkleinern des Schnittguts. Die Klingen verfügen über einen beidseitigen Schliff.

Der schwarz gefärbte Pakkaholz-Griff ist dank seiner symmetrischen Form sowohl für Links- als auch für Rechtshänder geeignet. Die leichte Wölbung an der Unterseite des Griffs lässt ihn angenehm in der Hand liegen. Der durchgeschmiedete Erl sorgt für eine perfekte Balance zwischen Klinge und Griff.

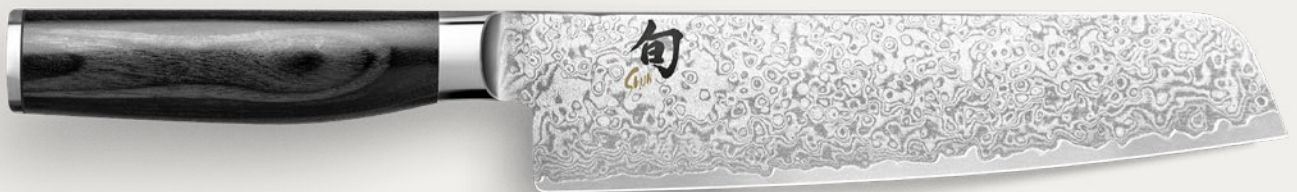


1 **Officemesser** TMM-0700

- | | | |
|---|---------------------|--------------|
| 1 | Klinge 9 cm | Gewicht 71g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 93g |
| 3 | Klinge 20 cm | Gewicht 218g |



2 **Allzweckmesser** TMM-0701



3 **Santoku** TMM-0702



**KUNSTVOLL
ERSTKLASSIG
ELEGANT**





KATEGORIE Komfort Serie

HERSTELLUNG Industriell gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 56 (±1) HRC

GRIFF POM-Kunststoff

KLINGE 4116 Edelstahl
Designed by Tim Mälzer



TIM MÄLZER KAMAGATA

Schnörkellos und effizient

Die Tim Mälzer Kamagata Kochmesserreihe überzeugt mit hoher Funktionalität, robustem Qualitätsanspruch und minimalistischer Ästhetik. Mit dem schnörkellosen Design fokussiert sich die Messerkollektion auf die wesentlichen Eigenschaften für effiziente Abläufe in der Küche. Das Design der urtypischen Klingenförmigkeit hat Tim Mälzer, zu Beginn des mehrjährigen Entwicklungsprozesses in Japan, eigenständig entworfen. Durch die signifikante Überwölbung der Klinge erhalten die Messer eine charakteristische Kontur. Der Name »Kamagata« (japanisch für sichelförmig) leitet sich von dieser markanten Form ab.

In Kombination mit dem schwarzen Griff besitzen die Messer einen sachlich, kühlen Look und gewährleisten ausgezeichnete Fähigkeiten in Sachen Handhabung und Ergonomie. Durch die spezielle Abstimmung der verschiedenen Klingenförmigkeiten bietet die Tim Mälzer Kamagata Serie das richtige Messer für jeden Einsatzzweck.

Material

Die formschönen Klingen sind aus rostfreiem 4116 Edelstahl geschmiedet und somit korrosionsbeständig. Sie besitzen einen Härtegrad von 56 (± 1) HRC. Tim Mälzers Logo und seine persönliche Signatur sind auf der Klinge aufgebracht und ergänzen gemeinsam mit dem satinierten Finish die edle und hochwertige Gesamtoptik.

Der polierte Griff ist ergonomisch geformt und durch die symmetrische Ausrichtung sowohl für Links- als auch für Rechtshänder geeignet. Er liegt angenehm in der Hand und ermöglicht einen sicheren und bequemen Halt beim Arbeiten. Die ausgewogene Balance zwischen Griff und Klinge macht das Schneiden besonders leichtgängig und agil. Das Griffmaterial aus poliertem POM-Kunststoff ist wasserbeständig, hygienisch und besonders pflegeleicht. Das Tim Mälzer eigene »Küchenbullen« Icon zielt das Griffende auf einem Metallemblem und ist ein raffiniertes Highlight.



1 **Officemesser** TMK-0700



2 **Allzweckmesser** TMK-0701



3 **Officemesser** TMK-0700E

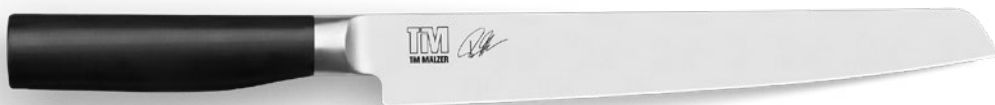


4 **Allzweckmesser** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

- 1 **Klinge 9,5 cm** Gewicht 78 g
- 2 **Klinge 15 cm** Gewicht 102 g
- 3 **Klinge 9,5 cm** Gewicht 78 g
- 4 **Klinge 16 cm** Gewicht 98 g
- 5 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 194 g
- 6 **Klinge 23 cm** Gewicht 182 g



6 **Schinkenmesser** TMK-0704



**PURISTISCH
FUNKTIONAL
ULTRACOOOL**



- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 7 | Klinge 20 cm | Gewicht 207 g |
| 8 | Klinge 20 cm | Gewicht 197 g |
| 9 | Klinge 23 cm | Gewicht 205 g |

7 **Kochmesser** TMK-0706



8 **Hybridkochmesser** TMK-0770



9 **Brotmesser** TMK-0705

mit KAI Wellenschliff



3 KLINGENFORMEN

KATEGORIE High End Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 60-62 (± 1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE VG XEOS Stahl aus
3-Lagenstahl
Made in Japan



reddot winner 2023

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE KANAME

Satiniertes Finish

Die Kaname Serie gehört zum Premium Brand Seki Magoroku Master Line und versteht sich technisch als 3-Lagenstahl-Messer. In dieser Kategorie gehört die neue Serie, ebenso wie unser gesamtes Damastmesser Sortiment, zur hochqualitativen Premiumklasse.

Die aufwendig gefertigte 3-Lagen-Klinge mit satiniertem Finish und hochglanzpolierter Schneide rundet die elegante Gesamtoptik der Messer ab und sorgt für eine hervorragende Funktionalität sowie Schärfe. Die Kiritsukeform zeichnet sich durch eine spitz zulaufende Gestaltung aus. Eine prägnante Einkerbung am hinteren Ende der Klinge sorgt zudem für eine komfortable und sichere Handhabung des Messers. Kiritsuke sind Allrounder in der Küche. Die drei Messer eignen sich durch unterschiedliche Klingenlängen für spezielle Einsatzgebiete und sind deshalb ein hervorragender Partner für die Zubereitung anspruchsvoller Speisen und die Arbeit mit empfindlichen Zutaten. Die Serie wurde mit dem Red Dot Award 2023 ausgezeichnet.

Material

Im Kern bestehen die Klingen des Kaname aus einem extrem harten VG XEOS Stahl mit einer Härte von 60-62 (± 1) HRC, der von zwei Lagen Edelstahl ummantelt wird. Durch die spezielle Fertigungsmethode entsteht eine dünne Schneide, die den Widerstand bei der Anwendung reduziert. Auf diese Weise wird eine exzellente und langanhaltende Schärfe erzielt, während filigrane, glatte und exakte Schnitte begünstigt werden.

Für die bestmögliche Gestaltung des Griffs wurden die Erfahrungen von Profis und Endverbrauchern vereint. Das Resultat ist ein schwarz-gemaserter Pakkaholz-Griff, der in aufwendiger Handarbeit gefertigt den nahtlosen Übergang von Griff zu Bolster schafft. Die oktagonale, ergonomische Form des Griffs bietet eine gute Kontrolle beim Schneiden, während das Messer sicher und angenehm in der Hand liegt.



1 **Kiritsuke** AE-5500

- | | | |
|---|-----------------------|---------------|
| 1 | Klinge 12 cm | Gewicht 78 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 134 g |
| 3 | Klinge 19,5 cm | Gewicht 160 g |



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

KUNSTVOLL
URSPRÜNGLICH
EXTREM







3 KLINGENFORMEN

KATEGORIE High End Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 60-62 (± 1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE 32 Lagen Damaszenerstahl
Kern aus VG XEOS Stahl
Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Einzigartige Ästhetik

Mit Migaki präsentiert KAI die zweite Edition der Seki Magoroku Master Line. Inspiriert von der Ästhetik klassischer Samuraischwerter (Katana), zeichnen sich die Messer durch ihre signifikante Überwölbung und die elegante Damaszener-Maserung, die an eine lebendige Wasseroberfläche erinnert, aus. Die Serie führt erstmals die Gyütō-Klingenform in das europäische Sortiment von KAI ein. Diese beschreibt ein japanisches Küchenmesser, das sich, ähnlich dem europäischen Kochmesser, als Allrounder für ganz unterschiedliche Schneidaufgaben und Zutaten eignet.

Material

Im Kern bestehen die Klingen aus einem extrem harten VG XEOS Stahl, der von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt wird. Durch die spezielle Fertigungsmethode entsteht eine äußerst dünne Schneide, die den Widerstand bei der Anwendung reduziert. So wird eine exzellente und langanhaltende Schärfe erzielt, während filigrane, glatte und exakte Schnitte möglich sind. Die aufwendig gefertigte Damastklinge und die hochglanzpolierte Schneide runden die elegante Gesamtoptik der Messer ab und gewährleisten eine hervorragende Funktionalität sowie Schärfe.

Der grau-gemaserte Pakkaholz-Griff schafft den nahtlosen Übergang vom Bolster zum Griff. Die hexagonale, ergonomische Form des Griffs bietet eine gute Kontrolle beim Schneiden und liegt sicher und angenehm in der Hand. Auch bei längerem Gebrauch hilft die Griffgestaltung, Ermüdungserscheinungen der Hand und der Gelenke zu vermeiden.



KRAFTVOLL EXTROVERTIERT DYNAMISCH



1 **Gyütō** AE-5510

- | | | |
|---|-----------------------|---------------|
| 1 | Klinge 12 cm | Gewicht 79 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 135 g |
| 3 | Klinge 19,5 cm | Gewicht 165 g |



2 **Gyütō** AE-5511



3 **Gyütō** AE-5512



5 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Premium Serie
HERSTELLUNG Hand gefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 56/61 (±1) HRC
GRIFF Pakkaholz
KLINGE SUS420J2 / VG10 Stahl
 Made in Japan



reddot award 2013
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU COMPOSITE

Dynamische Leichtigkeit

Bereits mit dem Red Dot Design Award 2013 ausgezeichnet, ist die Seki Magoroku Composite Serie das Sinnbild für zeitgemäße Designexpertise aus dem Hause KAI. Die Serie vereint Dynamik und Leichtigkeit:

Die aus zwei verschiedenen Stahlsorten zusammengesetzte (engl. composite) Klinge ist von einer sichtbaren Kupferlötnaht durchzogen. Die Stahlsorten wurden separat gefertigt, um in einem anschließenden Arbeitsgang mit flüssigem Kupfer miteinander verbunden zu werden. Das daraus resultierende Erscheinungsbild ist beeindruckend und macht die Klinge zu einem Highlight auf höchstem technischen Niveau. In Kombination mit dem hellen Holzgriff wirkt die Serie futuristisch, leicht und feingeistig. Die Messer versprechen darüber hinaus absolute Schärfe und eine außerordentliche Gesamt-Performance.

Material

Die Klinge vereint verschiedene Texturen und Stahlsorten: Der abgeschrägte, polierte Bolster geht in den satinierten, abgerundeten Klingentrücken aus SUS420J2 Edelstahl über und endet in einer Schneide aus besonders hartem VG10 Stahl. Die beidseitig geschliffenen Klingen kombinieren minimalistische Ästhetik mit hoher Schnitthaltig- und Korrosionsbeständigkeit.

Der helle, längs gemaserte Pakkaholz-Griff ist nahtlos auf den durchgängigen Erl gesteckt, der sich durch seine symmetrische Form sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder eignet. Der Griff ist schlank und leicht im Gewicht – daher eher kopflastig und dynamisch im Handling. Der nahtlose Übergang vom Griff zum polierten Bolster erlaubt ein angenehmes und leichtes Umfassen der Klinge mit Daumen und Zeigefinger.



1 **Officemesser** MGC-0400

- | | | |
|---|-----------------------|---------------|
| 1 | Klinge 9 cm | Gewicht 62 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 77 g |
| 3 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 166 g |



2 **Allzweckmesser** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Kochmesser** MGC-0406



5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Klinge 20 cm** Gewicht 173 g

5 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 185 g

**ÄSTHETISCH
KONTEMPORÄR
LEICHT**





11 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Komfort Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 57 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE 1K6 Edelstahl
Made in Japan

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU RED WOOD

Traditionelle Form

Seki Magoroku Red Wood ist eine Kochmesserserie in robuster Edelstahl-Qualität mit typisch japanisch geprägten Merkmalen. Die Serie mit hochglanzpolierter Klinge umfasst sowohl einseitig als auch beidseitig geschliffene Klingen, deren gemeinsamer Nenner auf einer stabilen und ausgewogenen Funktionalität und Schärfe basiert. Der gestalterische Aufbau verbindet eine minimalistische Grundform mit traditionell japanischer Ästhetik.

Material

Die Klingen der Seki Magoroku Red Wood Serie werden aus einem Carbon 1K6 Edelstahl mit Härtegrad 57 (± 1) HRC gefertigt. Sowohl die beidseitig als auch einseitig geschliffenen Klingenformen verfügen über eine langanhaltende Schnitthaltigkeit und exzellente Schärfe. Der für japanische Klingenformen traditionell verwendete einseitige Hohlschliff minimiert die Reibung zwischen Schneidgut und Klinge und ermöglicht dadurch besonders präzise Schnitte, wie es zum Beispiel bei der Zubereitung von Sushi erforderlich ist.

Der Griff in der traditionellen Kastanienform besteht aus Pakkaholz. Hochwertige, dem Holz zugeführte Harze, machen das Material besonders belastbar und feuchtigkeitsresistent. Der zur Klinge hin schmal zulaufende Griff liegt angenehm in der Hand. Griff und Klinge sind gesteckt und mittels einer schwarzglänzenden Kunststoffzwinge fest verbunden.



1 **Officemesser** MGR-0100P

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Klinge 10 cm | Gewicht 66 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 78 g |
| 3 | Klinge 17 cm | Gewicht 140 g |



2 **Allzweckmesser** MGR-0150U



3 **Santoku** MGR-0170S



KLASSISCH MINIMALISTISCH AUSGEWOGEN



4 **Kochmesser** MGR-0150C

- 4 **Klinge 15 cm** Gewicht 121g
- 5 **Klinge 20 cm** Gewicht 157g
- 6 **Klinge 22,5 cm** Gewicht 152g
- 7 **Klinge 20 cm** Gewicht 122g

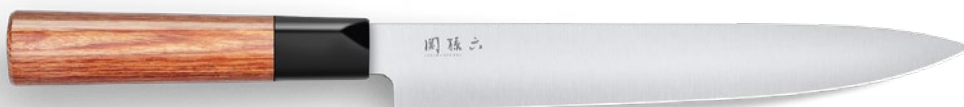


5 **Kochmesser** MGR-0200C



6 **Brotmesser** MGR-0225B

mit KAI Wellenschliff



7 **Schinkenmesser** MGR-0200L

8	Klinge 17 cm	Gewicht 196 g
9	Klinge 21 cm	Gewicht 118 g
10	Klinge 24 cm	Gewicht 122 g
11	Klinge 15 cm	Gewicht 243 g



8 **Usuba** MGR-0165U



9 **Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





15 KLINGENFORMEN

- KATEGORIE** Professional Serie
HERSTELLUNG Industriell gefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 56 (±1) HRC
GRIFF 18-8 Edelstahl
KLINGE 5CR15MoV Stahl
 Made in Japan

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU SHOSO

Watch Video:



Vollstahlmesser

Die Seki Magoroku Shoso Messer sind in ihrer sachlichen und eleganten Edelstahloptik ein Schmuckstück in jeder Küche. Mit großem technischen Aufwand werden diese aus rostfreiem Edelstahl hergestellt, geschärft und gehont. Das Ergebnis sind Klingen mit exzellenter Schärfe, Robustheit und Schnitthaltigkeit, die sich für den täglichen Einsatz in der Küche eignen.

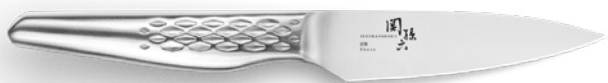
Der ergonomisch geformte Griff mit Rautenmuster bildet einen nahtlosen Übergang zur formschönen satinierten Klinge. Die Kochmesser sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und sorgen für ein angenehm leichtes, sicheres Handling und optimale Hygiene.

Material

Die Shoso Klinge wird aus 5CR15MoV Edelstahl mit einem Härtegrad von 56 (± 1) HRC gefertigt, wodurch eine hohe und gleichmäßige Härte sowie langanhaltende Schnitthaltigkeit garantiert wird. Durch ihren konvexen Anschliff erhalten die Messer eine stabile Schneidkante – ideal für einen sauberen und präzisen Schnitt. Das matte Finish unterstreicht die kühle Eleganz des Messers.

Der mattierte Griff aus rostfreiem 18-8 Edelstahl ist besonders robust und sorgt dank der ergonomischen Ellipsen-Form für eine professionelle Handhabung. Das eingearbeitete Rautenmuster ermöglicht einen sicheren und bequemen Halt beim Schneiden. Der nahtlose Übergang vom Griff zur Klinge betont die klare Linienführung der Messer.

FORMSCHÖN SACHLICH EXCELLENT



1 **Officemesser** AB-5170



2 **Allzweckmesser** AB-5163



3 **Allzweckmesser** AB-5161

- | | | |
|---|---------------------|--------------|
| 1 | Klinge 9 cm | Gewicht 55 g |
| 2 | Klinge 12 cm | Gewicht 66 g |
| 3 | Klinge 15 cm | Gewicht 78 g |



4 **Santoku** AB-5162



5 **Santoku** AB-5156



6 **Santoku mit Kullenschliff** AB-5157

- | | | |
|---|-----------------------|---------------|
| 4 | Klinge 14 cm | Gewicht 130 g |
| 5 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 136 g |
| 6 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 134 g |
| 7 | Klinge 18 cm | Gewicht 133 g |
| 8 | Klinge 21 cm | Gewicht 149 g |



7 **Kochmesser** AB-5158



8 **Kochmesser** AB-5159



9 **Kochmesser** AB-5160



10 **Brotmesser** AB-5167



11 **Nakiri** AB-5168

- 9 **Klinge 24 cm** Gewicht 167 g
- 10 **Klinge 21 cm** Gewicht 135 g
- 11 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 155 g
- 12 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 200 g



12 **China Kochmesser** AB-5165

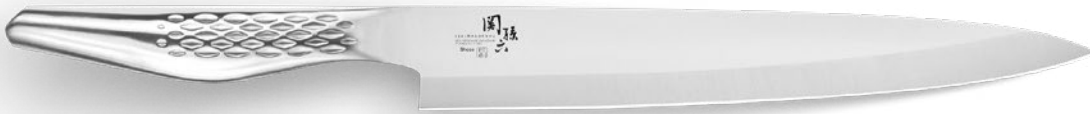




13 **Deba** AK-1132



14 **Yanagiba** AK-1134



15 **Yanagiba** AK-1135



S1 **Messer-Set** 51S-300



S2 **Messer-Set** 51S-310

13 **Klinge 18 cm** Gewicht 250 g

14 **Klinge 21 cm** Gewicht 143 g

15 **Klinge 24 cm** Gewicht 150 g

S1 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5158**

S2 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5156**



9 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Professional Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 58 & 56 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz & PP-Kunststoff

KLINGE 8A solid & SUS420J2
Made in Japan

関
SEKI

孫
MAGO

六
ROKU



SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

Professionell und puristisch

Die einseitig geschliffenen Messer der Seki Magoroku Kinju und Hekiju Serie liegen besonders leicht in der Hand und ermöglichen präzises Schneiden. Die sieben Klingen der Kinju Messer sind für Rechtshänder, die beiden Klingen der Hekiju Serie dagegen speziell für Linkshänder geeignet. Die Kinju Serie beinhaltet vier Deba Messer sowie drei Yanagiba Messer für rohes Fleisch und rohen Fisch, die in unterschiedlichen Größen erhältlich sind. Die Hekiju Serie umfasst ein Deba sowie ein Yanagiba. Die Seki Magoroku Kinju und Hekiju Messer überzeugen durch ihre hohe Funktionalität und Beständigkeit. Die typisch japanische Klingenform in Kombination mit dem schlichten, schwarzen Griff erzeugt eine zeitlose, minimalistische Ästhetik.

Material

Bei der Herstellung der Klingen der Seki Magoroku Kinju und Hekiju Messerserie kommen einzigartige Technologien zum Einsatz, die es ermöglichen, die anspruchsvollen, spitzen Schneidkanten der traditionellen japanischen Messer zu realisieren. Die einseitig geschliffene Klinge gewährleistet eine optimale und gerade Schnitfführung. Durch die extrem präzise Verarbeitung der Schneide wird eine maximale Schärfe der Klinge erreicht.

Die Griffe der Seki Magoroku Kinju und Hekiju Serie unterscheiden sich durch Form und Material. Der achteckige Griff der Kinju Messer besteht aus laminiertem, verstärktem Holz für ein angenehmes Gefühl beim Schneiden. Durch die Nutzung von qualitativ hochwertigem Naturholz, welches mit einem speziellen Verfahren behandelt wurde, ist der Griff äußerst wasserbeständig. Der für Linkshänder entwickelte Griff der Hekiju Messer ist abgerundeter als der der Kinju Serie und besteht aus einem robusten Harz mit einer lederartigen Prägung.



- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Klinge 18 cm | Gewicht 128 g |
| 2 | Klinge 21 cm | Gewicht 139 g |
| 3 | Klinge 24 cm | Gewicht 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]

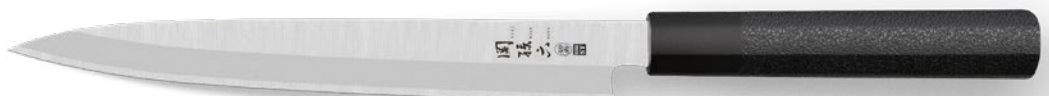
- 4 **Klinge 10 cm** Gewicht 99 g
- 5 **Klinge 15 cm** Gewicht 252 g
- 6 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 283 g
- 7 **Klinge 18 cm** Gewicht 301 g
- 8 **Klinge 15 cm** Gewicht 138 g
- 9 **Klinge 21 cm** Gewicht 97 g

Linkshandmodell

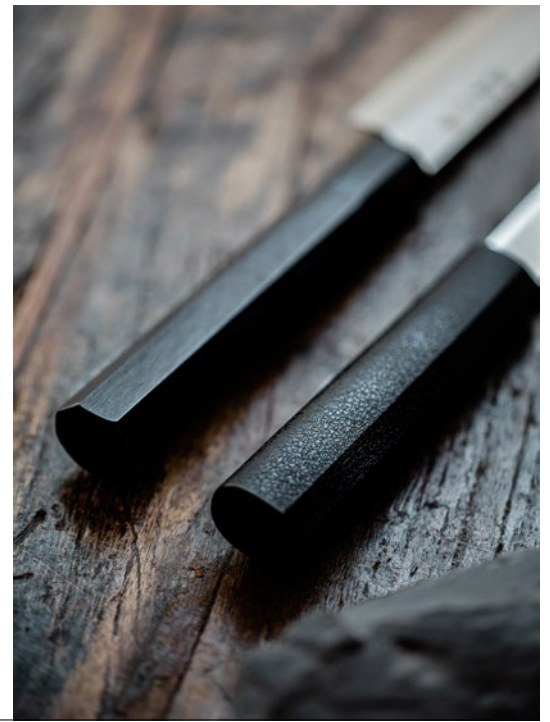


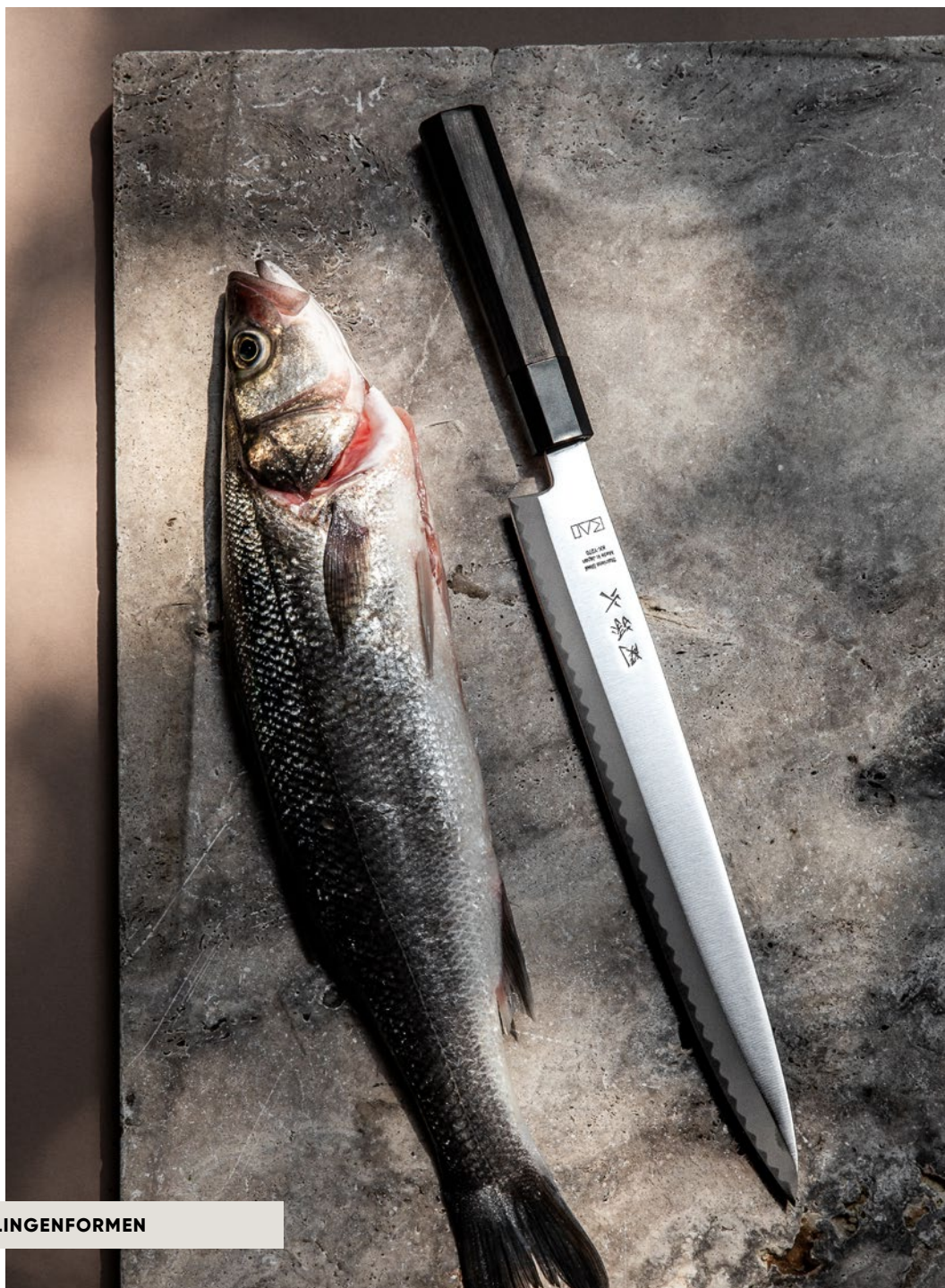
8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Linkshandmodell



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





2 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Professional Serie

HERSTELLUNG Hand gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 58 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE 8A solid
Made in Japan

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

Sushi Meister

Die japanischen Yanagiba der Seki Magoroku KK Yanagiba Serie zeichnen sich durch ihre puristische Formsprache und dem oktogonalen, schwarmatten Pakkaholz-Griff aus. Die extrem lange, schlanke Klingenform ermöglicht hauchdünne, präzise Schnitte – perfekt zum Filetieren von Fisch. Die einseitig geschliffene Schneide des Yanagibas ist aus rostfreiem Carbonstahl gefertigt und ist mit einer weichen, wellenförmigen Linie als satiniertes Finish verziert. Die KK Serie verbindet robuste Qualität mit schlichter Funktionalität.



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



- 1 **Klinge 27 cm** Gewicht 212g
- 2 **Klinge 30 cm** Gewicht 231g

**PROFESSIONELL
HANDWERKLICH
TRADITIONELL**





17 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Komfort Serie

HERSTELLUNG Industriell gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 58 (±1) HRC

GRIFF PP-Kunststoff

KLINGE 1K6 Edelstahl
Made in Japan



WASABI BLACK

Beständig scharf

Die Serie Wasabi Black findet ihren Ursprung in der japanischen Großküche wieder. Durch eine gelungene Kombination aus beständiger Funktionalität und Schärfe, robuster Materialqualität und sachlich reduziertem Design, sind die zahlreichen Klingenformen der Serie für einen unkomplizierten Dauereinsatz konzipiert. Dabei umfasst die Serie sowohl einseitig als auch beidseitig geschliffene Klingenformen und überzeugt durch ein beeindruckendes Preis-Leistungsniveau. Den pflegeleichten Umgang verdankt die Serie zuletzt auch dem wasserbeständigen Kunststoffgriff, dessen angenehme Haptik auf den Zusatz von Bambuspuder zurückzuführen ist.

Material

Die polierten Klingen der Wasabi Black Serie sind aus neu entwickeltem, korrosionsbeständigem 6A/1K6 Stahl mit einem Härtegrad von 58 (± 1) HRC gefertigt. Die umfangreiche Serie bietet sowohl beidseitig geschliffene, als auch traditionell japanische Klingenformen mit einseitigem Schliff. Der leicht überwölbte Klingenrücken erlaubt einen sicheren Griff beim Arbeiten, was beispielsweise feine Wiegebewegungen erleichtert.

Der mattschwarze Kunststoffgriff ist wasserbeständig und damit besonders robust. Seine ovale oder kastanienförmige Form (je nach Klingen-größe variierend) besitzt durch den Zusatz von Bambuspuder eine angenehm natürliche Haptik. Der Griff und die Edelstahlklinge sind nicht gesteckt, sondern der Griff umschließt den Erl komplett, sodass die Klinge fest mit dem Heft verbunden ist und sich somit auch kein Schmutz einlagern kann.



1 **Officemesser** 6710P

- | | | |
|---|-----------------------|---------------|
| 1 | Klinge 10 cm | Gewicht 67 g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 79 g |
| 3 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 136 g |



2 **Allzweckmesser** 6715U



3 **Santoku** 6716S



- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 4 | Klinge 15 cm | Gewicht 126 g |
| 5 | Klinge 20 cm | Gewicht 149 g |
| 6 | Klinge 23 cm | Gewicht 223 g |

4 **Kochmesser** 6715C



5 **Kochmesser** 6720C



6 **Kochmesser** 6723C

**BESTÄNDIG
UNKOMPLIZIERT
ROBUST**





7 **Brotmesser** 6723B

mit KAI Wellenschliff



8 **Schinkenmesser** 6723L



9 **Nakiri** 6716N



10 **Flexibles Filiermesser** 6761F



11 **Yanagiba** 6715Y

- | | | |
|----|-----------------------|---------------|
| 7 | Klinge 23 cm | Gewicht 144 g |
| 8 | Klinge 23 cm | Gewicht 136 g |
| 9 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 155 g |
| 10 | Klinge 18 cm | Gewicht 84 g |
| 11 | Klinge 15 cm | Gewicht 108 g |



12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Klinge 21 cm** Gewicht 129 g

13 **Klinge 24 cm** Gewicht 142 g



13 **Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

- | | | |
|----|-----------------------|--------------|
| 14 | Klinge 10,5 cm | Gewicht 101g |
| 15 | Klinge 15 cm | Gewicht 261g |
| 16 | Klinge 21 cm | Gewicht 241g |



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Steakmesser-Set** 67S-400



S4 **Messer-Set** 67S-300



S5 **Messer-Set** 67S-310



S2 **Messer-Set** DM-0781EU67



S3 **Messer-Set** DM-0781JP67

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



1 KLINGENFORM

KATEGORIE Kids Serie

HERSTELLUNG Industriell gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 58 (±1) HRC

GRIFF PP-Kunststoff

KLINGE 420J2 Edelstahl
Made in Japan



reddot design award
winner 2012



1 **Fingerprotektor** BB-0621



mit Messertasche

2 **Klinge 11 cm** Gewicht 215 g

2 **Junior Kochmesser** TMJ-1000

TIM MÄLZER JUNIOR

Für unsere Kleinen

In Zusammenarbeit mit Tim Mälzer hat KAI ein spezielles Junior Kochmesser entwickelt, das Kindern ab 6 Jahren den sicheren Umgang mit Messern beim gemeinsamen Kochen erleichtern soll. Kinder imitieren das Schneiden intuitiv mit einer Art Sägebewegung. Diesem Grundsatz zu Folge wurde die Edelstahlklinge des Junior Kochmessers mit einem feinen Wellenschliff versehen, der bei Gebrauch den Kraftaufwand und die Gefahr des Abrutschens minimiert.

Um ein weiteres Verletzungsrisiko zu verringern, ist die Klinge zusätzlich mit einer abgerundeten, stumpfen Spitze versehen. Durch den rutschfesten und ergonomisch geformten Kunststoffgriff liegt das Junior Kochmesser sicher in kleineren Händen. Für maximalen Schutz sorgen ein flexibler Fingerschutz und eine Messertasche zur sicheren Aufbewahrung, die dem Junior Kochmesser als Set beiliegen. Das Tim Mälzer Junior Kochmesser wurde 2012 mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet.





3 KLINGENFORMEN

- KATEGORIE** Komfort Serie
HERSTELLUNG Industriell gefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 59 (± 1) HRC
GRIFF Schwarzes Pakkaholz
KLINGE 8A solid + Titanbeschichtung
Made in Japan



- | | | |
|---|----------------------|--------------|
| 1 | Klinge 7,5 cm | Gewicht 58 g |
| 2 | Klinge 12 cm | Gewicht 76 g |
| 3 | Klinge 15 cm | Gewicht 94 g |

1 **Officemesser Quotidien No.1** BK-0025



2 **Allzweckmesser Quotidien No.2** BK-0026



3 **Allzweckmesser Quotidien No.3** BK-0027

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



Die Quotidien Messerserie stellt eine eigenständige Erweiterung der KAI Michel BRAS Kollektion dar. Gemäß ihres Namens Quotidien (französisch für täglich), sind die Messer für den alltäglichen Einsatz in der Küche konzipiert. Die Serie besteht aus drei unterschiedlichen Messergrößen mit titanbeschichteten

Allzweckklingen, die sich durch beständige Funktionalität und Schärfe sowie robuste Materialqualität auszeichnen. Aufgrund ihres leichten Gewichts sind sie besonders komfortabel in ihrer Handhabung.

WEITERES SORTIMENT

Als Erweiterung unserer Kochmesser Kollektion finden Sie im Folgenden die Themensortimente: 1. **Schärfen & Pflegen**, 2. **Schneidbretter & Messerblöcke**, 3. **Küchenhelfer & Zubehör** sowie 4. unsere **KAI Haushaltsscheren**.





SCHÄRFEN & PFLEGEN

Um KAI Messer auf traditionell japanische und damit auch professionelle Weise zu schärfen, empfehlen wir eine Reihe spezifischer keramisch gebundener Schleifsteine. Darüber hinaus bietet das Sortiment auch elektronische Schleifgeräte sowie Pflegezubehör und Klingenschutze.

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

mit Aufbewahrungshülle



1 **Seki Magoroku Schleifstein** AP-0331

mit Aufbewahrungshülle



2 **Seki Magoroku Schleifstein** AP-0332

mit Aufbewahrungshülle

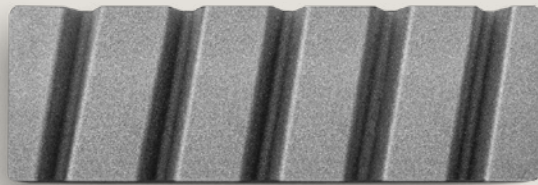


3 **Seki Magoroku Schleifstein** AP-0333

mit Aufbewahrungshülle



4 **Seki Magoroku Kombi-Schleifstein** AP-0334



5 17 x 5,5 x 3 cm

6 **Körnung vgl. mit 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm

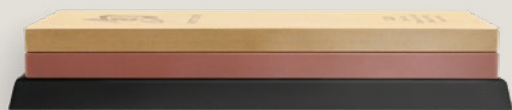
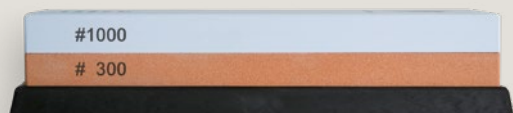
5 **Seki Magoroku Begradigungsstein** AP-0335

Die Oberfläche des Diamant-Schleifsteins AP-0306 entspricht einer Körnung von ca. 3000 im Vergleich zu herkömmlichen Schleifsteinen und ist durch seine besonders abrasive Wirkung zum Ausschleifen von kleinen Beschädigungen an der Schneide geeignet.

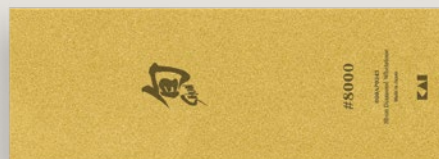
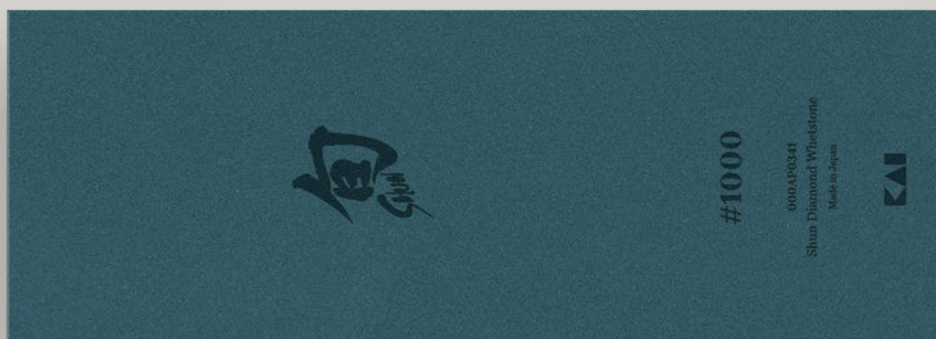
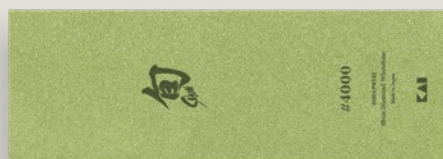


6 **Diamant-Schleifstein** AP-0306



7 **Shun Kombi-Schleifstein** DM-04008 **Shun Kombi-Schleifstein** DM-0708

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

NEW9 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-0340**NEW**12 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-0343**NEW**10 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-0341**NEW**11 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-034213 **Schleifstein** WS-0800



mit Auffangbecken



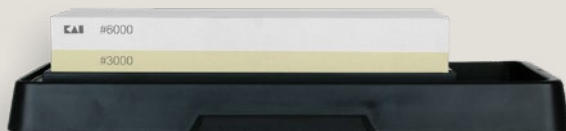
14 **Schleifstein** AP-0304

mit Auffangbecken

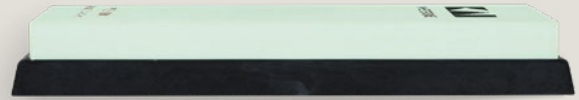


15 **Kombi-Schleifstein** AP-0305

mit Auffangbecken



16 **Kombi-Schleifstein** AP-0316



17 **Schleifstein** WS-3000

- 14 **Körnung 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 15 **Körnung 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 16 **Körnung 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 17 **Körnung 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 18 **Nylon** 10 x 1,6 cm, Klingenhöhe min. 3,5 cm

für symmetrisch geschliffene Klingen



18 **Schärffhilfe** AP-0327

- 19 **AP-118 + APF-118**
- 20 **für feinstes Polieren**
- 21 **für feinstes Polieren**
- 22 **mit keramischer Schleifeinheit**
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt
- 23 **für den Grundschliff**
- 24 **für den Grundschliff**

Die beiden hintereinander angeordneten Schleifsteinpaare ermöglichen zwei Arbeitsschritte in einem. Das erste, gröbere Paar bringt die stumpfe Schneide wieder in Form. Das zweite, feinere Schleifsteinpaar verleiht der Schneide ein sauberes Finish.



22 **Elektrischer Messerschärfer** AP-118



19 **Elektrisches Messerschärfer-Set** AP-118S

Poliereinheit wird mitgeliefert



20 **Poliereinheit für AP-118** APF-118



23 **Ersatzschleifeinheit für AP-118** APR-118



Vorgängermodell

21 **Poliereinheit für AP-118** APF-118-A



Vorgängermodell

24 **Ersatzschleifeinheit für AP-118** APR-118-A



- 25 **Kunststoff** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,
Diamantschleifsteine Körnung 270 (4x),
Keramikscheifscheiben Körnung 150 (2x),
Keramikscheifstäbe Körnung 1000 (2x)
- 26 **Kunststoff** 12 x 4,8 x 5 cm,
Diamantschleifsteine Körnung 270 (2x),
Keramikscheifscheiben Körnung 150 (2x),
Keramikscheifstäbe Körnung 1000 (2x)
- 27 **Microfaser Pflege Tuch** 40 x 40 cm
Japanisches Kamelien-Öl 100 ml, 100% lebensmittelecht
- 28 **Klingenslänge max. 17 cm**
- 29 **Klingenslänge max. 24 cm**
- 30 **Klingenslänge max. 32 cm**
- 31 **Streichriemen aus Juchtenleder, zweiseitig**
Polierfläche: 20,5 x 4 cm
Poliercreme aus Aluminiumoxid extrem fein, 50 ml

für beidseitig geschliffene Klingen



- 25 **Seki Magoroku**
Diamant- und Keramikschärfer AP-0308

für einseitig geschliffene Klingen



- 26 **Seki Magoroku**
Diamant- und Keramikschärfer AP-0162



- 27 **Klingenspflege-Set** 425390000

magnetisch



- 28 **Klingenschutz, Größe S** CK-S
- 29 **Klingenschutz, Größe M** CK-M
- 30 **Klingenschutz, Größe L** CK-L



- 31 **Streichriemen-Set** 410090001

SCHNEIDBRETTER & MESSERBLÖCKE



2 **Hackbrett** DM-0789

Messerblöcke und Schneidbretter bilden eine optimale Ergänzung zum gesamten KAI Kochmesser-Sortiment. Das zeitlose Produktportfolio wird handwerklich auf höchstem Niveau gefertigt und steht für höchste Ansprüche an Qualität und Design.

Vor diesem Hintergrund richten sich an die Qualität des Rohstoffes Holz entsprechend hohe Anforderungen. Dabei spielen bei der Produktion Ästhetik und die Charaktervielfalt der verwendeten Holzarten eine ebenso große Rolle wie der Umgang mit Nachhaltigkeit und ökologischer Verantwortung. Die Langlebigkeit der Produkte entspricht dem Lebenszyklus des verwendeten Holzes. Dies bedeutet, dass der Rohstoff für die erzeugten Gegenstände in der Zeit ihrer Verwendung wieder nachwachsen kann.

1 **Eiche, Kopfholz** 39 x 26,2 x 5,3 cm
mit rutschfesten Gummifüßen

2 **Eiche** 39 x 26 x 3,6 cm
mit rutschfesten Gummifüßen

Auch im Set mit 3 Shun Classic Messern:

DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)

3 **Walnuss** ca. 58 x 35-40 x 5 cm

auf 200 Stück pro Jahr limitiert



1 **Hackblock** DM-0795



3 **Blockbrett** DM-0809



- 4 **Kunststoff, schwarz** 37 x 27 x 0,2 cm
mit Maßeinheiten
- 5 **Japanische Zypresse** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 6 **Japanische Zypresse** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 7 **Japanische Zypresse** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 8 **Japanische Zypresse** 36 x 33 x 2,5 cm
D-Type, rückseitig mit Safrinne
- 9 **Japanische Zypresse** 32 x 23 x 2 cm, oval
- 10 **Japanische Zypresse** 41 x 32 x 2 cm, oval



4 **Flexible Schneidmatte, Größe L** BZ-0043



8 **Shun Wendebrett Hinoki** DM-0818



- 5 **Shun Schneidbrett Hinoki, Größe S** DM-0814
- 6 **Shun Schneidbrett Hinoki, Größe M** DM-0816
- 7 **Shun Schneidbrett Hinoki, Größe L** DM-0817



- 9 **Shun Schneidbrett Hinoki, Größe M** DM-0812
- 10 **Shun Schneidbrett Hinoki, Größe L** DM-0813



11 Messerblock "Stonehenge" STH-5



14 Messerblock DM-0805



15 Messerblock DM-0806

12 Messerblock
"Stonehenge" STH-413 Messerblock
"Stonehenge" STH-3

- 11 **Walnuss/Edelstahl** 21 x 21 x 28-30 cm
magnetisch, für 10 Messer
- 12 **Walnuss/Granit** 21 x 21 x 28-30 cm
magnetisch, für 10 Messer
- 13 **Eiche/Edelstahl** 21 x 21 x 28-30 cm
magnetisch, für 10 Messer
- 14 **Eiche** 34 x 14 x 26,5 cm
magnetisch, für 6-8 Messer
- 15 **Walnuss** 34 x 14 x 26,5 cm
magnetisch, für 6-8 Messer
- 16 **Eiche** 26 x 17 x 25,3 cm
magnetisch, für 4 Messer



16 Messerblock DM-0821



17 **Messerblock "Stonehenge"** STH-3.3



21 **Holz-Magnetleiste** DM-0800



22 **Holz-Magnetleiste** DM-0807



18 **Messerblock "Stonehenge"** STH-4.1



19 **Messerblock "Stonehenge"** STH-4.3

- 17 **Eiche/Granit** 18 x 10 x 28-30 cm
magnetisch, für 4 Messer
- 18 **Walnuss/Edelstahl** 18 x 10 x 28-30 cm
magnetisch, für 4 Messer
- 19 **Walnuss/Granit** 18 x 10 x 28-30 cm
magnetisch, für 4 Messer
- 20 **Eiche/Granit** 31 x 18 x 34 cm
zweiseitig magnetisch, für 6-8 Messer
- 21 **Eiche** 39 x 6,5 x 3 cm
- 22 **Walnuss** 39 x 6,5 x 3 cm
- 23 **Walnuss/Granit** 31 x 18 x 34 cm
zweiseitig magnetisch, für 6-8 Messer

360° drehbar



20 **Messerblock, drehbar** DM-0794SB

360° drehbar



23 **Messerblock, drehbar** DM-0799

- 24 **Buche** 15,5 x 10 x 25 cm, für 5 Messer
 25 **Eiche** 17 x 10 x 30 cm, für 5 Messer
 26 **Walnuss** 31 x 18 x 34 cm
 zerlegbar zur Reinigung, für 8 Messer
 27 **Eiche** 31 x 18 x 34 cm
 zerlegbar zur Reinigung, für 8 Messer
 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +
 6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**
 zerlegbar zur Reinigung, für 8 Messer
 29 **Japanische Zypresse/Edelstahl**
 12,5 x 23 x 10,5 cm, für 3 Messer

26 **Messerblock** DM-081024 **Messerblock Cube** DM-0819

27 **Messerblock** 6600BN
 28 **Messerblock, bestückt** 6799

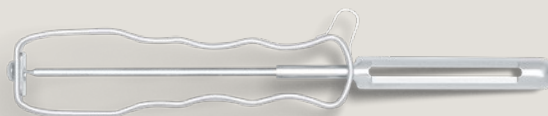
25 **C-Messerblock** DM-0803**NEW**29 **Messerblock** AP-5350

KÜCHENHELFER & ZUBEHÖR

Passend zum Charakter unserer Kochmesser-Serien bietet KAI die perfekte Ergänzung aus ausgewählten Küchenwerkzeugen und nützlichen Accessoires für den täglichen Gebrauch. Im Fokus der sorgfältig kuratierten Auswahl stehen formschöne und schnörkellose Hilfswerkzeuge mit einfacher Handhabung und durchdachter Funktionalität. Das gesamte Sortiment in hochwertiger Qualität bietet eine ideale Ergänzung beim Kochen und rund um das Thema Schneiden.



1 **T-Schäler, extra breit** DH-3107



2 **I-Schäler** DH-6001



3 **T-Schäler** DH-6000

- 1 **Edelstahl** Klinge 9 cm / Griff 10 cm
- 2 **Edelstahl** Klinge 5 cm / Griff 11 cm
für Links- und Rechtshänder
- 3 **Edelstahl** Klinge 5 cm / Griff 9 cm
- 4 **Edelstahl** Klinge 9 cm / Griff 10 cm
glatte Schneide + Julienneschneide



4 **T-Schäler** DH-3301

5 **Michel Bras T-Schäler** BK-02047 **Michel Bras I-Schäler** BK-0201

- 5 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 5,7 cm / Griff 10,5 cm
2x glatte Schneide, Schnitthöhe 0,3 + 0,4 mm
2x Julienneschneide, Schnitthöhe 1,85 + 3,5 mm
- 6 **Edelstahl** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm
- 7 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 4,2 cm / Griff 10,5 cm
2x glatte Schneide, Schnitthöhe 0,3 + 0,4 mm
- 8 **Edelstahl** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm
- 9 **Edelstahl** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

flach und löffelförmig
zum Verquirlen auf
einem flachen Teller
& zur Entnahme
von z.B.: Eiern aus
heißem Wasser

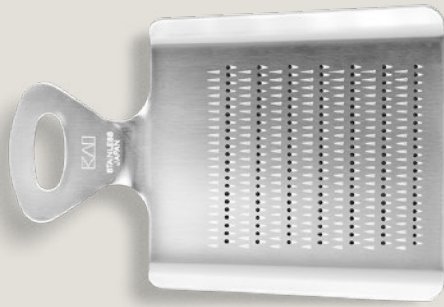
8 **Tellerbesen** DH-3119

Chasenform
zum effizienten
Mischen ohne
Verklumpen &
zur einfachen
Reinigung

6 **Schmaler Schneebeesen** DH-3144

Chasenform
zum effizienten
Mischen ohne
Verklumpen &
zur einfachen
Reinigung

9 **Kleiner Schneebeesen** DH-3118



10 **Mini-Edelstahlreibe** DH-8037

mit Holzpinsel, beidseitig verwendbar
z.B. für Ingwer, Wasabi, Rettich, Knoblauch



13 **Holzpinsel** DH-8038

mit Auffangkappe aus Kunststoff



14 **Fischentschupper** DH-6006



11 **Shun Mikroreibe** DM-0900



12 **Shun Fischgrätenzange** BC-0751



- 10 **Edelstahl** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
- 11 **Edelstahl** 27,5 x 14,3 cm, beidseitig verwendbar
- 12 **Edelstahl** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
- 13 **Holz** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
- 14 **Edelstahl** Länge 21 cm / Griff 12,5 cm

z.B. für Hartkäse, Schokolade, Ingwer,
Zitronenschale, Muskatnuss, Karotte



15 **Feine Reibe & Zester** PG-0001

z.B. für Kohlrabi, Karotte, Gurke,
Zucchini, Kartoffel, Rettich



17 **Julienne-Reibe** PG-0003

z.B. für Zucchini, Weichkäse, Karotte,
Schokolade, Hartkäse, Kokosnuss



18 **2-Wege-Reibe** PG-0002

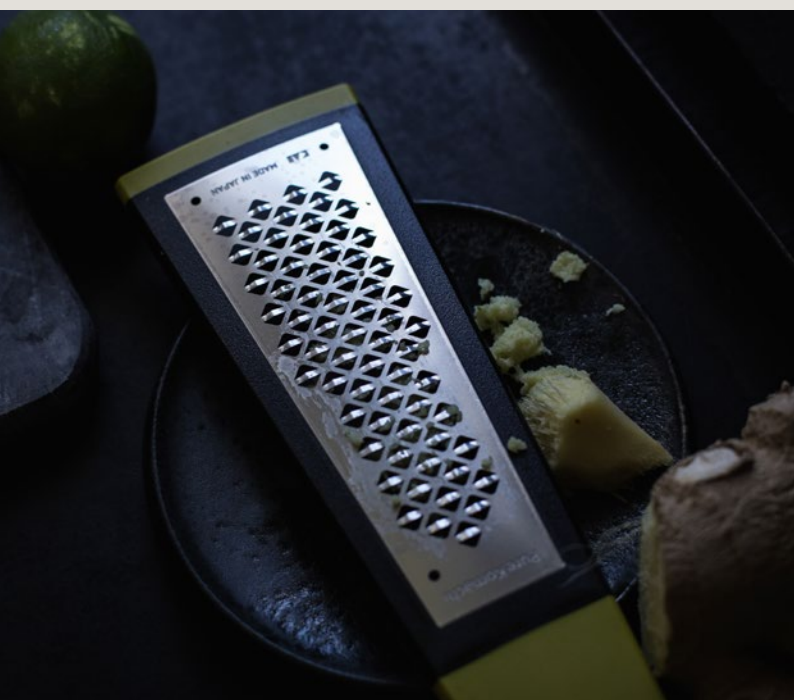


mit Holzpinsel

16 **Julienne-Reibe, grob** DH-5705



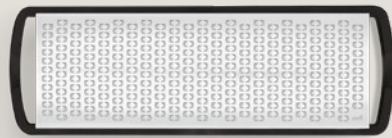
19 **Reibe, fein/sehr fein** DH-5704



- 15 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 13,5 x 3-5 cm / Griff 11 cm, mit Ichimatsu Klingenmuster, grau
- 16 **Edelstahl/Kunststoff** 13,6 x 7 x 3,2 cm mit Auffangbehälter
- 17 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 13,5 x 3-5 cm / Griff 11 cm, mit Yabanemonyo Klingenmuster, pink
- 18 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 13,5 x 3-5 cm / Griff 11 cm, mit Kanokoshibori Klingenmuster, grün
- 19 **Edelstahl/Kunststoff** 10 x 4,4 cm
2 Reiben für Ingwer (fein) und Wasabi (sehr fein), mit Auffangbehälter

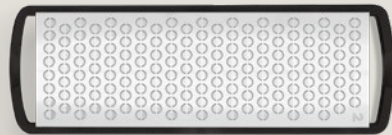


20 **Michel Bras Mikroreibe, Hobel** BK-0212



22 **Michel Bras Wechselaufsatz No.1, extra fein** BK-0214

- 20 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm / Griff 11,5 cm
- 21 **Aufsatzhalterung + BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**
- 22 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm
- 23 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm
- 24 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm
- 25 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm
- 26 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm
- 27 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm



23 **Michel Bras Wechselaufsatz No.2, fein** BK-0215



24 **Michel Bras Wechselaufsatz No.3, grob** BK-0216



21 **Michel Bras Reiben und Julienne Set** BK-0221



25 **Michel Bras Wechselaufsatz No.4, Hobel** BK-0217



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



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

FORMSCHÖN DURCHDACHT QUALITATIV



28 **Zitronenpresse** DH-3018



30 **Mörser mit Holzstößel** DH-3020



29 **Grapefruitpresse** DH-3017

- 28 **Porzellan** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm
rutschfeste Silikonbeschichtung am Boden
- 29 **Porzellan** 17 x 15,6 x 6,6 cm
rutschfeste Silikonbeschichtung am Boden
- 30 **Porzellan/Buche** 10,2 x 6,2 cm
- 31 **Größe 20 cm** Schneide 7 cm



31 **Michel Bras Küchenschere, klein** BK-0202

mit Nussknacker,
zerlegbar



32 **Michel Bras Küchenschere, groß** BK-0203

zerlegbar



33 **Küchenschere** DH-6002

zerlegbar



34 **Küchenschere Slim-Light** DH-3139

mit Stielabzieher,
zerlegbar



35 **Shun Kräuterschere** DM-7100

mit Knochenkerbe
und Kapselheber,
zerlegbar



36 **Shun Haushaltsschere** DM-7240

- 32 **Größe 23 cm** Schneide 8,5 cm
- 33 **Größe 21,5 cm** Schneide 7,5 cm mit Microverzahnung
- 34 **Größe 18,5 cm** Schneide 7 cm
- 35 **Größe 19 cm** Schneide 5 cm
- 36 **Größe 23 cm** Schneide 7,5 cm
- 37 **Größe 22,5 cm** Schneide 8,5 cm

mit Knochenkerbe,
Flaschenöffner, Nuss-
knacker und Kapsel-
heber, zerlegbar



37 **Shun Mehrzweckschere** DM-7300



zerlegbar / 9 Stufen einstellbar



reddot winner 2021



40 **Michel Bras Gewürz- & Kräutermühle
"Le Moulin"** BK-0220

- 38 **Klinge 12 cm** Griff 11,5 cm
mit Kunststoffscheide
- 39 **Klinge 9 cm** Griff 9,5 cm
mit Holzscheide
- 40 **Edelstahl/Kunststoff** 5,5 x 18 cm



38 **Früchtemesser mit Kunststoffscheide** DH-3014



39 **KAI Früchtemesser mit Holzscheide** DG-3002



41 **Shun Messertasche, groß** DM-0780



43 **KAI Messertasche, klein** DM-0781

- 41 **Geschlossen** 50 x 27 x 10 cm
Geöffnet 102 x 49 cm
für 9 große und 8 kleine Messer
- 42 **Baumwolle/Polyester**
verschiedene Größen
- 43 **Geschlossen** 46 x 16 x 7 cm
Geöffnet 46 x 47 cm
für 4 große und 3 kleine Messer
- 44 **Viskose**
verstellbarer Halsgurt, Hüftschlaufe zum Binden
- 45 **Baumwolle/Polyester**
verstellbarer Halsgurt, Hüftschlaufe zum Binden
- 46 **Baumwolle** Frauen oder Männer
verschiedene Größen



- 44 **Kochschürze Shun Classic Edition, schwarz** 457500600
- 45 **Kochschürze Tim Mälzer Edition, grau** 467500000

Frauen oder Männer



42 **Shun Kochjacke**



46 **Shun Polo Shirt**

HAUSHALTS- SCHEREN

- 1 **Größe 205 mm**
- 2 **Größe 230 mm**

7000

Die professionellen Klingenschneiden aus der 7000er Serie bestehen aus rostfreiem und besonders hartem Edelstahl (AUS8A) mit einem Härtegrad von 60 (± 1) HRC. Die Scheren besitzen eine durchgehend mattierte Oberfläche und schwarze PU-Griffschalen. Die patentierte „Duplex Interlock“ Einstellschraube sorgt für die beständige Spannungseinstellung.



1 **Schere** 7205



2 **Schere** 7230



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

auch als Linkshandmodell



- 3 **Schere 7250**
- 4 **Schere 7250L Linkshandmodell**
- 5 **Schere mit Mikroverzahnung 7250SE**



- 6 **Schere Slim-Light 7250SL**



- 7 **Aramidsschere mit Mikroverzahnung 7240AS**



8 **Schere** 7280

9 **Schere mit Mikroverzahnung** 7280SE



10 **Schere** 7300

1000

Die Klingenschneiden der 1000er Serie werden aus solidem, rostfreiem SUS420J2 Edelstahl gefertigt und besitzen einen Härtegrad von 50 (± 1) HRC. Die schwarz-grauen Scherengriffe bestehen aus zwei verschiedenen Kunststoffen. Dabei sorgt das formfeste Elastomer der ergonomisch gestalteten Griffe für eine äußerst komfortable und sichere Handhabung.



11 **Stickschere** 1140ST

8 **Größe** 280 mm

9 **Größe** 280 mm

10 **Größe** 300 mm

11 **Größe** 140 mm

12 **Größe** 165 mm



12 **Nähschere** 1165ST



13 **Stoffschere** 1220ST



14 **Zuschneideschere** 1230ST

13 **Größe 220 mm**

14 **Größe 230 mm**

**PRÄZISE
UNIVERSELL
PRAKTISCH**



V5000

Die Serie wurde speziell für den häuslichen Allround-Einsatz entwickelt. Die Klingenschneiden der Schere bestehen aus rostfreiem, speziell entwickeltem NSS WR-2 Stahl mit einem Härtegrad von 56 (± 1) HRC. Die Scherenblätter zeigen eine satinierte Oberfläche. Die Einstellschraube sorgt für perfekte Spannungseinstellung. Der ergonomische Griff, je Modell in zwei Farben erhältlich, ist aus formfestem Elastomer und liegt damit angenehm und sicher in der Hand.

15 **Größe 135 mm**

16 **Größe 135 mm**

17 **Größe 165 mm**

18 **Größe 165 mm**

19 **Größe 210 mm**

20 **Größe 210 mm**



15 **Schere mit Schneidenschutz, blau** V5135B

16 **Schere mit Schneidenschutz, pink** V5135P



17 **Schere mit Schneidenschutz, blau** V5165B

18 **Schere mit Schneidenschutz, pink** V5165P



19 **Schere mit Schneidenschutz, blau** V5210B

20 **Schere mit Schneidenschutz, pink** V5210P

Impressum

KAI Collection Kochmesser Version 4.0 2025/26, DE

Herausgeber und
verantwortlich für den Inhalt:

KAI EUROPE GmbH

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

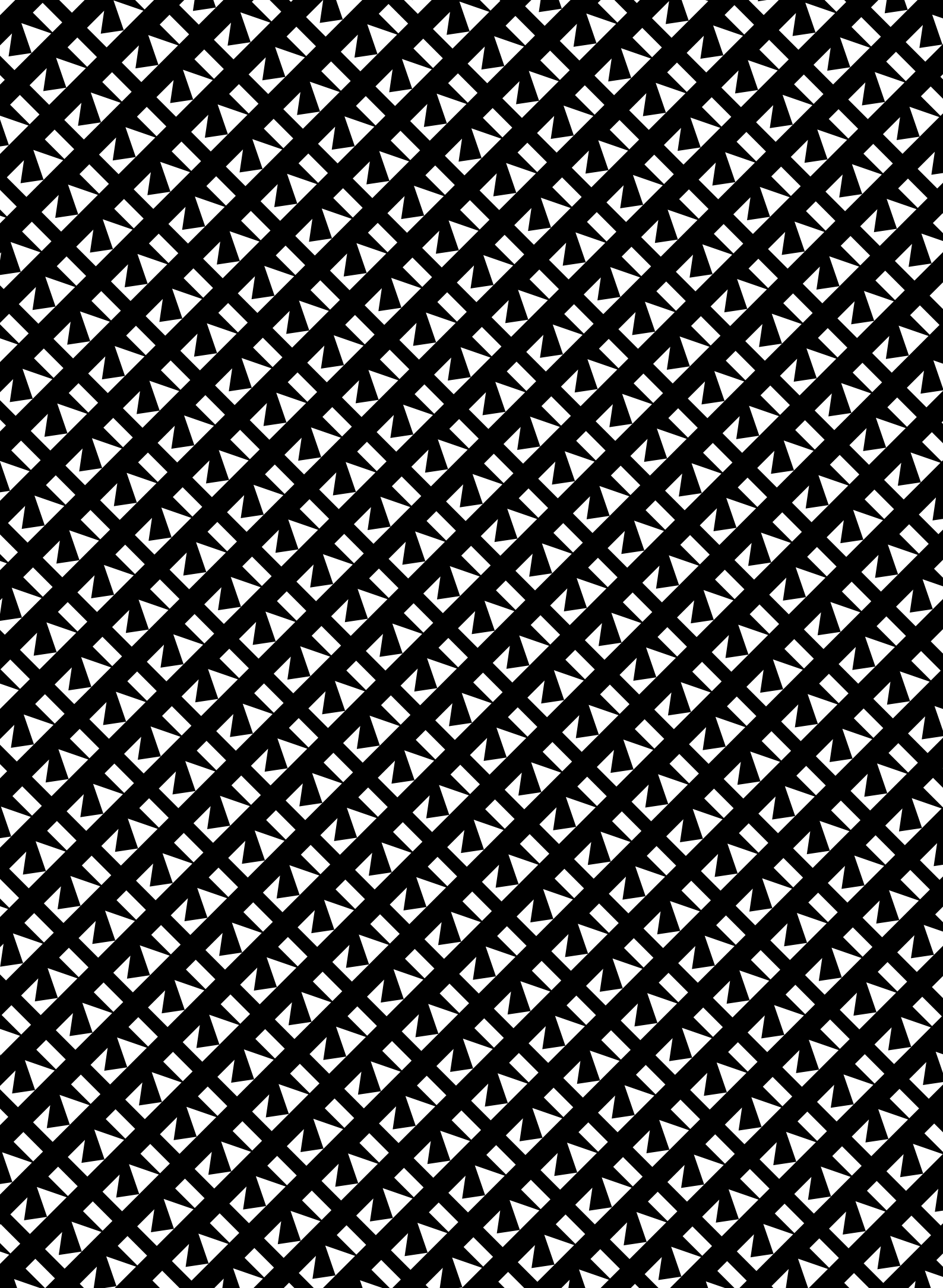
Design und Umsetzung:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

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

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

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität kann keine Haftung übernommen werden.





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

