



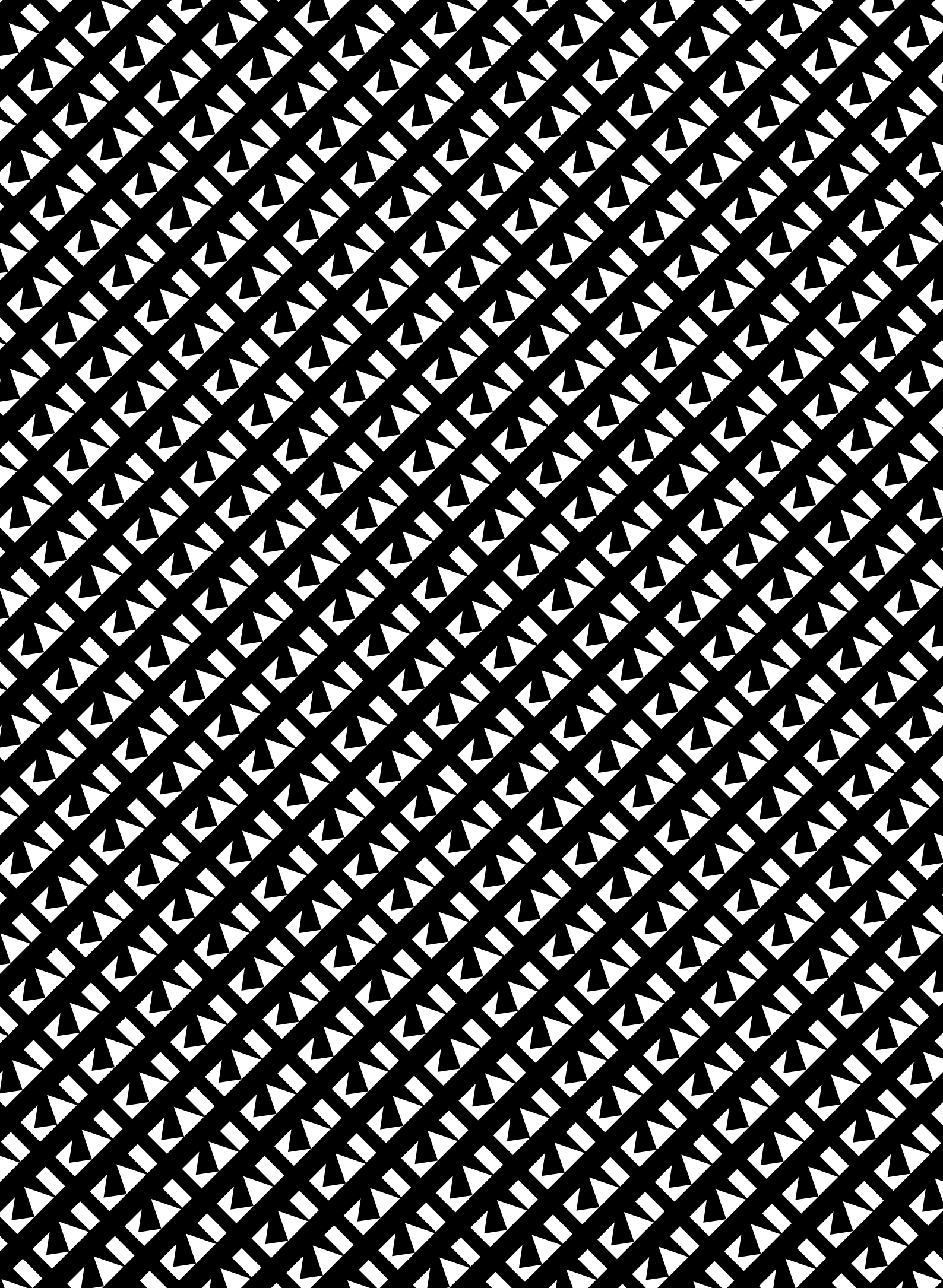
ΣΥΛΛΟΓΗ

ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



2025/26

**ΒΑΣΙΣΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΩΝ
ΣΠΑΘΙΩΝ ΤΩΝ ΣΑΜΟΥΡΑΪ**



ΕΚΛΕΚΤΗ ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΑ





Από τις αρχές του **1908 ως μια οικογενειακή επιχείρηση στο Seki της Ιαπωνίας**, η KAI εξελίχθηκε σε μια διεθνή εταιρεία με έδρα το Τόκιο, η οποία κατασκευάζει ειδικά διακοσμημένα είδη σύμφωνα με την παράδοση των θρυλικών σαμουράι της αρχαίας Ιαπωνίας για πάνω από **115 χρόνια**.

Κατά τη διάρκεια, η επιθυμία να διατηρηθούν οι αρχαίες παραδόσεις και να συνδυαστούν με πρωτοποριακές τεχνικές δεν αποτελεί αντίφαση, αλλά δημιουργεί τη βάση για νέα προϊόντα που τιμούν την Ιαπωνική σιδηρουργία καλύπτοντας παράλληλα τις μοντέρνες απαιτήσεις.

Η KAI έχει ως αποστολή της την παραγωγή εξειδικευμένων μαχαιριών κουζίνας για καθημερινή χρήση, με τις υψηλότερες ποιοτικές προδιαγραφές. Φτιαγμένα από φυσικούς πόρους, σχηματισμένα και σχεδιασμένα σύμφωνα με τους ειδικούς της αρχαίας σιδηρουργίας των σαμουράι, τα μαχαίρια κουζίνας της KAI είναι η επιτομή της Ιαπωνικής σιδηρουργίας υλοποιημένης στον υψηλότερο βαθμό ακρίβειας. Από τον σχεδιασμό ως την ολοκλήρωση του κάθε μαχαιριού, η προσοχή δίνεται στην εξέλιξη ενός προσεκτικά μελετημένου προϊόντος.

STAY RARE - ΕΝΑ ΑΡΙΣΤΟΥΡΓΗΜΑ ΣΕ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΟ ΑΡΙΘΜΟ ΚΟΜΜΑΤΙΩΝ



Φέτος, η KAI και ο Tim Mälzer γιορτάζουν την 15η επέτειο της επιτυχημένης συνεργασίας τους. Γιορτάζουμε αυτό το γεγονός ορόσημο με μια εξαιρετική περιορισμένη έκδοση που θα κάνει τις καρδιές των φίλων της μαγειρικής να χτυπούν πιο γρήγορα.

THE LEGEND – το όνομα του επετειακού μαχαιριού τα λέει όλα. Εξοπλισμένο με μια λεπίδα Tantō, το μαχαίρι θυμίζει τον θρυλικό σαμουράι της Ιαπωνίας. Οι παραδοσιακές τους δεξιότητες στη σιδηρουργία αποτυπώνονται έως και τις μέρες μας στα μαχαίρια της KAI και συνδυάζονται με υπερσύγχρονες και καινοτόμες τεχνικές.

Στην αρχική του μορφή, το Tantō ήταν ένα μικρό σπαθί, το οποίο έχει επανασχεδιαστεί για χρήση στη σύγχρονη κουζίνα. Είναι εμφανή τα οφέλη της μακρίας και ευθύγραμμης λεπίδας, η οποία ανταποκρίνεται εύκολα σε μια ποικιλία γαστρονομικών προκλήσεων κοπής.

Το επετειακό μαχαίρι κυκλοφορεί με την εμβληματική σειρά Shun Premier Tim Mälzer και συνδυάζει τη μοναδική λεπίδα Tantō με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της σειράς – μια σύνθεση από σφυρήλατη εμφάνιση (Tsuchime), δαμασκηνά νερά και εξαιρετικά γυαλισμένα ακμή κοπής ακριβείας.

Το THE LEGEND είναι ένας φόρος τιμής στα εξαιρετικά μαχαίρια που δημιουργήθηκαν στα 15 έτη συνεργασίας της KAI και του Tim Mälzer. Ένα πραγματικά θρυλικό συλλεκτικό κομμάτι.





36

SHUN KAGEROU

**Μοναδικός συνδυασμός αισθητικής και ακρίβειας:
Η νέα σειρά μαχαιριών Kagerou συνδυάζει υλικά
υψηλής ποιότητας και μια καινοτόμο διαδικασία
σφυρηλάτησης που παράγει λεπίδες με μακρόχρονη
διατήρηση ακμής και εξαιρετική αιχμηρότητα.**

Χάρη στο συνδυασμό δύο βαθμίδων ατσαλιού που επιτυγχάνεται με την Composite Blade Technology, τα νέα μαχαίρια αποκτούν εξαιρετική απόδοση κοπής και ζωντανό σχεδιασμό. Οι εντυπωσιακές λεπίδες συνδυάζουν το υψηλή ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι με ευγενές, εξαιρετικά γυαλισμένο φινιρίσμα στο επάνω μέρος με το δαμασκηνό ατσάλι Dual Core στην ακμή κοπής. Κατά μήκος της ακμής κοπής, τα νέα μαχαίρια κοσμεί ένα μοτίβο, το οποίο είναι

εμπνευσμένο από το τρεμόπαιγμα της φωτιάς πάνω από τις φλόγες.

Η εργονομική λαβή από ξύλο rakka με γκρι στίγματα ταιριάζει άνετα στο χέρι και εξασφαλίζει βέλτιστη ισορροπία και έλεγχο κατά την κοπή. Χάρη στην ομαλή μετάβαση στη λεπίδα και το σφυρηλατημένο τελικό καπάκι, η σειρά προσφέρει μια ακριβή και εύκολη εμπειρία κοπής. Η καινοτομία που φέρνει στη σειρά Shun το KAGEROU είναι ο συνδυασμός της παραδοσιακής δεξιοτεχνίας με την υπερσύγχρονη τεχνολογία σφυρηλάτησης – ένα μαχαίρι για τις υψηλότερες απαιτήσεις που συνδυάζει κομψότητα και απόδοση.



ΠΕΤΡΕΣ ΙΑΜΑ-NTIOY SHUN

Για να διασφαλίσουμε ότι τα υψηλής ποιότητας ιαπωνικά μαχαίρια μας διατηρούν τη μέγιστη αιχμηρότητα τους για πολλά χρόνια, έχουμε αναπτύξει τη δική μας γκάμα προϊόντων ακονίσματος και περιποίησης ΚΑΙ. Αυτή εμπλουτίζεται τώρα από νέες πέτρες διαμαντιού Shun με τέσσερις λιθόκοκκους.

Οι πέτρες ακονίσματος καθιστούν δυνατό το παραδοσιακό ιαπωνικό και επαγγελματικό ακόνισμα των μαχαιριών. Εξασφαλίζουν ακρίβεια, ομοιόμορφο ακόνισμα των ακμών κοπής και διατηρούν την εξαιρετική ποιότητα των μαχαιριών μας.

ΣΕΙΡΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ

SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Νέο και κομψό: Το μπλοκ μαχαιριών για την ολοκαίνουργια σειρά Seki Magoroku Master Line Migaki συνδυάζει το ανοιχτόχρωμο ξύλο με το σκούρο μέταλλο και προσφέρει ασφαλή χώρο για τρία μαχαίρια.

- | | | | |
|----|---|-----|--|
| 16 | Shun Kohen Anniversary
με 2 σχέδια | 58 | Seki Magoroku Master Line Migaki
με 3 σχέδια |
| 18 | Shun Classic
με 34 σχέδια | 68 | Seki Magoroku Composite
με 5 σχέδια |
| 28 | Shun Classic White
με 6 σχέδια | 72 | Seki Magoroku Red Wood
με 11 σχέδια |
| 32 | Shun Pro Sho
με 5 σχέδια | 78 | Seki Magoroku Shoso
με 15 σχέδια |
| 36 | Shun Kagerou
με 6 σχέδια | 84 | Seki Magoroku Kinju & Hekiju
με 9 σχέδια |
| 40 | Shun Nagare Black
με 6 σχέδια | 88 | Seki Magoroku KK Yanagiba
με 2 σχέδια |
| 44 | Shun Premier Tim Mälzer
με 14 σχέδια +
Περιορισμένη έκδοση | 92 | Wasabi Black
με 17 σχέδια |
| 52 | Shun Premier Tim Mälzer Minamo
με 3 σχέδια | 100 | Παιδικό μαχαίρι σεφ
με 1 σχέδιο |
| 56 | Tim Mälzer Kamagata
με 9 σχέδια | 102 | Michel BRAS Quotidien
με 3 σχέδια |
| 60 | Seki Magoroku Master Line Kaname
με 3 σχέδια | | |



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Η σειρά Shun Premier Tim Mälzer έχει κατασκευαστεί ειδικά για τις ανάγκες και τις απαιτήσεις των επαγγελματιών σεφ.

ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

106 **Ακόνισμα
& Φροντίδα**
με 31 προϊόντα

112 **Βάσεις Κοπής
& Μπλοκ Μαχαιριών**
με 29 προϊόντα

117 **Εργαλεία κουζίνας
& αξεσουάρ**
με 46 προϊόντα

126 **Ψαλίδια**
με 20 μοντέλα



ΒΑΣΕΙΣ ΚΟΠΗΣ

Το διαχρονικό πορτοφόλιο προϊόντων φτιάχνεται στο χέρι με τα υψηλότερα στάνταρ και αντιπροσωπεύει κορυφαία ποιότητα και σχεδίαση.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Στο επίκεντρο των προσεκτικά διαλεγμένων βοηθητικών εργαλείων είναι ο κομψός σχεδιασμός τους αλλά και η ευκολία στην χρήση καθώς έχουν κατασκευαστεί έτσι ώστε να είναι λειτουργικά. Όλη η γκάμα των προϊόντων είναι υψηλής ποιότητας προσφέρει ιδανικές λύσεις στο μαγείρεμα και την κοπή.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- 12 **Ιαπωνικά
σχήματα λάμας**
- 13 **Υλικό**
- 14 **Οδηγίες φροντίδας**
- 132 **Αποτύπωση**

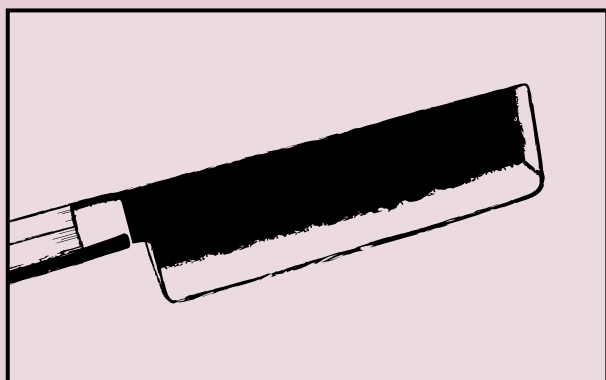
ΣΕΙΡΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Από τον σχεδιασμό ως την ολοκλήρωση του κάθε μαχαιριού, η προσοχή δίνεται στην εξέλιξη ενός προσεκτικά μελετημένου προϊόντος.



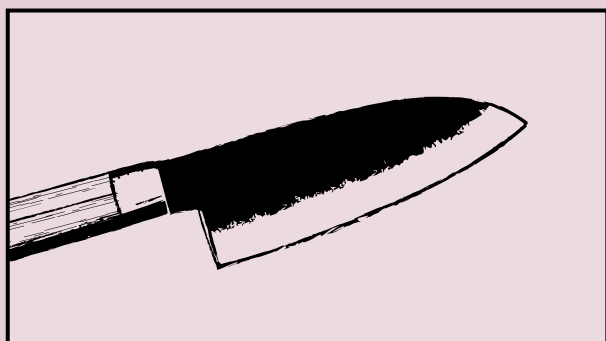


ΙΑΠΩΝΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ΛΑΜΑΣ



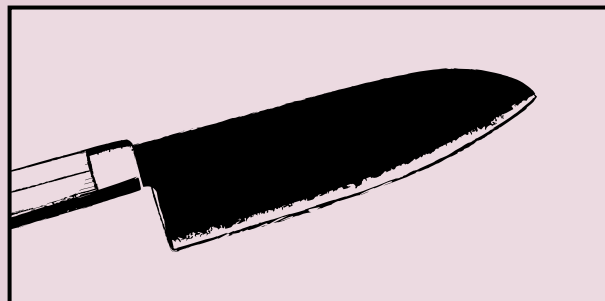
Usuba – κόφτης λαχανικών

Το σχήμα λεπίδας Usuba είναι ένα παραδοσιακό Ιαπωνικό μαχαίρι λαχανικών, επομένως χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για αυτό το σκοπό. Παρά το γεγονός ότι το σχήμα του θυμίζει τσεκούρι, δεν είναι κατάλληλο για την κοπή κόκαλων.



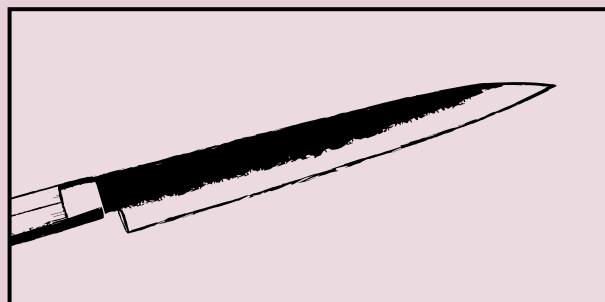
Santoku – τα τρία προτερήματα / πλεονεκτήματα

Το Santoku είναι το παραδοσιακό Ιαπωνικό σχήμα μαχαιριού γενικής χρήσης, αντίστοιχο του Γερμανικού μαχαιριού σεφ. Η ονομασία "τρία πλεονεκτήματα" προκύπτει από την ευελιξία του να κόβει ψάρι, κρέας και λαχανικά.



Yanagiba – η λεπίδα φύλλο ιτιάς

Το Yanagiba είναι ένα παραδοσιακό Ιαπωνικό μαχαίρι φιλεταρίσματος. Χάρη στη λεπτή, μονόπλευρη και μακριά λεπίδα του, είναι ιδανικό για λεπτές κοπές. Το μαχαίρι εγγυάται μια περίτεχνη και ιδιαίτερα περιποιημένη, ομαλή κοπή. Τέτοιου είδους κοπές είναι ιδιαίτερα σημαντικές στην προετοιμασία για το σουσι. Το μήκος και το σχήμα της λεπίδας προσφέρουν την δυνατότητα για μεγάλη κίνηση κατά την κοπή.



Deba – η λεπίδα που προεξέχει

Το Deba χρησιμοποιείται στην Ιαπωνική κουζίνα ως παραδοσιακό τσεκούρι. Το στιβαρό, βαρύ μαχαίρι έχει δυνατή, φαρδιά λεπίδα μονής κοπής. Το μπροστινό μέρος της λεπίδας χρησιμοποιείται κυρίως για φιλετάρισμα ψαριού. Το πίσω μέρος είναι πιο δυνατό και χρησιμοποιείται μεταξύ άλλων για κόκαλα μικρών κοτόπουλων ή ψαριών.



ΥΛΙΚΟ

A(US)10 Ατσάλι

60 (±1) HRC

Χαρακτηρίζεται από την υψηλή περιεκτικότητά του σε άνθρακα, η οποία εξασφαλίζει υψηλή σκληρότητα. Αυτό προσδίδει στο μαχαίρι μια εξαιρετικά αιχμηρή ικανότητα κοπής. Τα υπόλοιπα στοιχεία προσδίδουν στο ατσάλι μεγαλύτερη ελαστικότητα και ανθεκτικότητα και συμβάλλουν στην αντοχή έναντι στη διάβρωση και τη φθορά, καθιστώντας τα μαχαίρια A(US)10 λιγότερο ευαίσθητα στη σκουριά και μειώνοντας την πιθανότητα αναγκαιότητας νέου ακονίσματός του.

SUS420J2 Ατσάλι

56 (±1) HRC

Είναι ένα ανθεκτικό στη σκουριά ανοξείδωτο ατσάλι με μεγάλη περιεκτικότητα σε χρώμιο και μέτρια περιεκτικότητα σε άνθρακα.

6A/1K6 Ατσάλι

57 (±1) HRC

Είναι ένα καινούριο ατσάλι. Οι λεπίδες που φτιάχνονται από αυτό το υλικό είναι ιδιαίτερα ανθεκτικές στη σκουριά χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά τους σε χρώμιο. Είναι ένας κλασικός τύπος ανοξείδωτου ατσαλιού. Η μεγάλη περιεκτικότητά του σε άνθρακα προσδίδει καλύτερο κράτημα της ακμής.

VG2 Ατσάλι

58 (±1) HRC

Είναι ένα Ιαπωνικό ατσάλι που διακρίνεται για την ελαστικότητα και την αντοχή του. Χάρη στη μεγάλη του περιεκτικότητα σε χρώμιο, το ατσάλι αυτό είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στη φθορά και την σκουριά.

VG10 Ατσάλι

61 (±1) HRC

Είναι ένα Ιαπωνικό ατσάλι υψηλής απόδοσης με εξαιρετικές ιδιότητες που του έχουν δώσει το ψευδώνυμο "χρυσό ατσάλι". Είναι ένα ανοξείδωτο ατσάλι πολύ υψηλής ποιότητας με μεγάλη περιεκτικότητα σε άνθρακα. Το γεγονός αυτό του επιτρέπει να αναθερμανθεί πολύ καλύτερα από άλλα ανοξείδωτα ατσάλια. Επιπλέον, το VG10 προσφέρει αρκετά καλή διατήρηση της ακμής.

Σημείωση: Τα μήκη των λεπίδων στον κατάλογο μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς λόγω του χειροκίνητου ακονίσματος.

VG-MAX Ατσάλι

61 (±1) HRC

Βασίζεται στο VG10 ατσάλι, με περισσότερες βελτιστοποιήσεις στις ιδιότητές του. Εμπλουτισμένο με υψηλότερη περιεκτικότητα χρωμίου και βαναντίου από το VG10, επιδεικνύει βελτιωμένη διατήρηση της ακμής και ανθεκτικότητα στην σκουριά. Η υψηλότερη περιεκτικότητά του σε άνθρακα το κάνει επίσης πιο σκληρό από τα υπόλοιπα ατσάλια.

Ατσάλι VG XEOS

60-62 (±1) HRC

Ένα εξαιρετικά σκληρό και ανοξείδωτο ατσάλι λεπίδων που αντιπροσωπεύει την περαιτέρω ανάπτυξη του ατσαλιού VG-MAX. Αυτό το ατσάλι επιτρέπει την κατασκευή μιας ακόμη πιο λεπτής ακμής κοπής, η οποία μειώνει την αντίσταση κοπής και επιτρέπει τη διατήρηση της αιχμηρότητας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Παρόλο που το VG XEOS κατασκευάζεται χωρίς κοβάλτιο, επιτυγχάνει την ίδια υψηλή σκληρότητα και αντοχή στη διάβρωση με το VG-MAX. Ως αποτέλεσμα, προσφέρει εξαιρετική απόδοση κοπής και υψηλή αντοχή στην τριβή.

Δαμασκηνό Ατσάλι

Στη μοντέρνα μορφή του είναι ένα κράμα που αποτελείται από πολλές ορατές στρώσεις που παράγονται σε συνδυασμό με ατσάλινο πυρήνα. Το κύριο υλικό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του μοντέρνου Δαμασκηνού ατσαλιού πηγάει από ατσάλια με διάφορες ιδιότητες παρεμφερών στοιχείων. Ο συνδυασμός διάφορων βαθμίδων ατσαλιού με διαφορετικές ιδιότητες, επιτρέπει την παραγωγή ιδιαίτερω σκληρών και ταυτόχρονα εύκαμπτων ατσαλιών.

HRC

Αναφέρεται στα τεστ σκληρότητας που βασίζονται στην κλίμακα C του Rockwell, που χρησιμοποιείται για τα αρκετά σκληρά υλικά. Η σκληρότητα Rockwell προκύπτει από το πόσο βαθιά μέσα στο υλικό δοκιμασίας θα φτάσει το αντικείμενο το οποίο τεστάρεται (το διαμάντι, που είναι το σκληρότερο υλικό, είναι το σημείο αναφοράς με σκληρότητα 100 HRC).

Ξύλο Pakka Wood

Δεν αναφέρεται σε ένα συγκεκριμένο είδος ξύλου, αλλά σε ένα γενικότερο όρο για διάφορες στρώσεις ξύλου που ενώνονται χρησιμοποιώντας υψηλής ποιότητας ρητίνη η οποία διασφαλίζει την σταθερότητα της λαβής και εγγυάται μακροχρόνια αντοχή κατά της σκουριάς.



ΚΟΠΗ

Προτείνουμε να κόβετε πάνω σε ξύλινες ή πλαστικές επιφάνειες κοπής. Οι γυάλινες, οι πέτρινες και οι μαρμάρινες επιφάνειες κοπής είναι ακατάλληλες, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στις λάμες των μαχαιριών.

Τα μαχαίρια δεν ενδείκνυνται για την κοπή κόκαλων (συμπεριλαμβανομένων και των κόκαλων ψαριών) ή για κατεψυγμένα τρόφιμα.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πλύνετε τα μαχαίρια με ζεστό νερό πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Μετά από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι πλένετε τα μαχαίρια χωρίς καθυστέρηση (με ένα απλό απορρυπαντικό) και στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί. Ειδικά αν έχετε κόψει όξινες τροφές, πρέπει να πλένετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση.

Για τη δική σας ασφάλεια, πρέπει πάντα να σκουπίζετε το μαχαίρι μακριά από το σώμα σας και μακριά από την ακμή του, με πανί ή πετσέτα.

Τα μαχαίρια δεν ανήκουν στο πλυντήριο για κανένα λόγο. Πάντα πλένετε τα μαχαίρια σας στο χέρι έτσι ώστε να προστατέψετε το υλικό τους και να διατηρήσετε την αιχμηρότητά τους για καιρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Όταν αποθηκεύετε τα μαχαίρια, σιγουρευτείτε ότι η λάμα δεν έρχεται σε επαφή με άλλα μεταλλικά αντικείμενα. Με αυτό τον τρόπο, οι πιο συνηθισμένες αιτίες ζημιάς και λεκιάσματος μπορούν να αποφευχθούν.

Ο καλύτερος τρόπος να αποθηκεύσετε τα μαχαίρια σας είναι σε ένα μπλοκ μαχαιριών, σε μια ξύλινη θήκη στο συρτάρι, σε μία ξύλινη μαγνητική βάση ή στο συρτάρι με προστατευτικό κάλυμμα λάμας.



ΑΚΟΝΙΣΜΑ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μαχαίρια με λαβές από φυσικό ξύλο δε μένουν στο νερό για πολλή ώρα. **Λαδώστε τη λαβή** που και που με φυτικό έλαιο ή λάδι καμέλιας.

Επίσης, ενδείκνυται να **ακονίζετε τα μαχαίρια σας σε κάποιον επαγγελματία** περιστασιακά, για την επιδιόρθωση πιθανής φθοράς στην ακμή της λάμας και για την διατήρηση της αιχμηρότητας.

Λόγω της υψηλής σκληρότητας ατσαλιού των μαχαιριών μας, οι ατσάλινες βέργες ακονίσματος είναι εντελώς ακατάλληλες. **Από παραδοσιακές πέτρες νερού, μέχρι ηλεκτρικά ακονιστήρια, η γκάμα μας προσφέρει το σωστό εργαλείο για κάθε ένα από τα μαχαίρια μας.**

Θα βρείτε περισσότερες πληροφορίες για επαγγελματικό χειρισμό των προϊόντων ακονίσματος στην **παρακάτω ιστοσελίδα ή σκανάροντας το QR-code:**



www.kai-europe.com/sharpening



**2 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πολυτελής σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 60 (±2) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 72 στρώσεις Δαμασκινής τεχνοτροπίας
από ατσάλι VG2 & VG10
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



με δερμάτινη θήκη
και μεταλλική βαλίτσα



S1 Anniversary Set TBS-0220

Παρακολούθηση
βίντεο:



S1 **Μαχαίρι Σεφ +**
Μαχαίρι γενικής χρήσης
Λάμα 20εκ. Βάρος 265 γρ.
Λάμα 15εκ. Βάρος 106 γρ.

SHUN KOHEN ANNIVERSARY

旬
SHUN
T E N
M I L L I O N
A N N I V E R S A R Y
E D I T I O N

紅炎
KOHEN

Με το επετειακό σετ SHUN Kohen, που είναι περιορισμένο σε 3.000 τεμάχια στην Ευρώπη, η KAI γιορτάζει την παραγωγή δέκα εκατομμυρίων μαχαιριών της επιτυχημένης σειράς μαχαιριών Shun.

Το πολυτελές συλλεκτικό σετ περιλαμβάνει ένα μαχαίρι σεφ και ένα μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων, κατασκευασμένα με την υψηλότερη ποιότητα. Τα εξαιρετικά μαχαίρια, με τις λεπίδες διπλού πυρήνα με

μοναδικά σχέδια και μια ειδικά βαθυκόκκινη-μαύρη λαβή είναι συσκευασμένα σε θήκη αλουμινίου υψηλής ποιότητας για ασφαλή αποθήκευση και μεταφορά. Επιπλέον, τα μαχαίρια περιορισμένης έκδοσης φέρουν έναν αύξοντα αριθμό, ο οποίος επιβεβαιώνεται από το πιστοποιητικό γνησιότητας που περιέχεται. Αυτά τα χαρακτηριστικά καθιστούν κάθε σετ μοναδικό.



34 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-MAX ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



SHUN CLASSIC

Παράδοση στην τελειότητα

Η σειρά Shun Classic ενώνει αιώνες παλιάς Ιαπωνικής σιδηρουργίας Σαμουράι με την σημερινή μοντέρνα και τεχνικά εκλεπτυσμένη διαδικασία παραγωγής. Το αποτέλεσμα είναι μία υψηλής ποιότητας γκάμα Δαμασκηνών μαχαιριών, που κατασκευάζονται με προσοχή έως την παραμικρή λεπτομέρεια και σχεδιάζονται πάντα με στόχο την διατήρηση της αιχμηρότητας. Γι' αυτό το λόγο, τα μαχαίρια είναι ιδανικά για επαγγελματική χρήση.

Οι λάμες της Shun Classic είναι ιδιαίτερα εντυπωσιακές και εμφανισιακά χάρη στο διακριτικό ημιγυαλιστερό μοτίβο που προκύπτει από την σύνθεση των 32 στρώσεων Δαμασκηνού ατσαλιού. Αυτός ο συνδυασμός με την κομψή, στενή, μαύρη λαβή από rakkaewood, έχει ως αποτέλεσμα ένα καλαίσθητο σχέδιο, βάζοντας σε προτεραιότητα τόσο την ποιότητα όσο και την λειτουργικότητα.

Υλικό

Ολόκληρος ο πυρήνας αποτελείται από ατσάλι VG-MAX με σκληρότητα 61 (±1) HRC. Καλυμμένο με 32 στρώσεις Δαμασκηνού ατσαλιού, το μαχαίρι αντιπροσωπεύει την απaráμιλλη ανατομία συνδυασμένη με μία ανθεκτική λεπίδα που είναι και σκληρή και ευέλικτη χάρη στην υβριδική του σύνθεση. Τα μαχαίρια της Shun Classic έχουν ακμή διπλής κοπής

Η λεπτή λαβή φτιαγμένη από ανθεκτικό rakkaewood είναι βασισμένη στο σχήμα ενός παραδοσιακού Ιαπωνικού κάστανου. Η υψηλής ποιότητας ρητίνη που προστίθεται στο ξύλο κάνει το υλικό ιδιαίτερα δυνατό και ανθεκτικό στην υγρασία. Το σχήμα κάστανου προσφέρει ένα άνετο και ασφαλές κράτημα κατά τη διάρκεια της κοπής, χάρη σε ένα μικρό κύλωμα στη δεξιά πλευρά της λαβής (στην αριστερή πλευρά για τα αριστερόχειρα μοντέλα).



1 **Μαχαίρι αποφλοιώσης** DM-0715



2 **Μαχαίρι λαχανικών** DM-0714



3 **Μαχαίρι σχισίματος** DM-0700



4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0716



5 **Kiritsuke** DM-0772

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 6,5 εκ. | Βάρος 61γρ. |
| 2 | Λάμα 8,5 εκ. | Βάρος 68 γρ. |
| 3 | Λάμα 9 εκ. | Βάρος 67 γρ. |
| 4 | Λάμα 10 εκ. | Βάρος 69 γρ. |
| 5 | Λάμα 9 εκ. | Βάρος 66 γρ. |
| 6 | Λάμα 15 εκ. | Βάρος 135 γρ. |
| 7 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 214 γρ. |



6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771



8 **Μαχαίρι φιλέτου** DM-0711



9 **Μαχαίρι ξεκοκαλίσματος** DM-0710

- | | | |
|----|---------------------|---------------|
| 8 | Λάμα 12εκ. | Βάρος 68 γρ. |
| 9 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 161 γρ. |
| 10 | Λάμα 16,5εκ. | Βάρος 118 γρ. |
| 11 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 78 γρ. |
| 12 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 79 γρ. |
| 13 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 81 γρ. |
| 14 | Λάμα 23εκ. | Βάρος 206 γρ. |



10 **Μαχαίρι ξεκοκαλίσματος Gokujō** DM-0743

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



- 11 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0701
12 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0701L **Μοντέλο για αριστερόχειρες**



13 **Μαχαίρι γενικής χρήσης πριονωτό** DM-0722



14 **Μαχαίρι ψωμιού** DM-0705

με πριονωτή ακμή από την KAI



15 **Μαχαίρι Santoku** DM-0727

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



16 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702

17 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702L **Μοντέλο για αριστερόχειρες**

Αυτή η ιδιαίτερη πριονωτή ακμή εξασφαλίζει λιγότερη προσκόλληση των τροφίμων στην λάμα.



18 **Μαχαίρι Santoku με αυλακώσεις** DM-0718



19 **Μαχαίρι Santoku φαρδύ** DM-0717



20 **Μαχαίρι Nakiri** DM-0728

15	Λάμα 14 εκ.	Βάρος 138 γρ.
16	Λάμα 18 εκ.	Βάρος 206 γρ.
17	Λάμα 18 εκ.	Βάρος 205 γρ.
18	Λάμα 18 εκ.	Βάρος 201 γρ.
19	Λάμα 19 εκ.	Βάρος 226 γρ.
20	Λάμα 16,5 εκ.	Βάρος 216 γρ.



21 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0723

- | | | |
|----|----------------------|---------------|
| 21 | Λάμα 15 εκ. | Βάρος 130 γρ. |
| 22 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 207 γρ. |
| 23 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 206 γρ. |
| 24 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 208 γρ. |
| 25 | Λάμα 25,5 εκ. | Βάρος 254 γρ. |



22 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706

23 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706L **Μοντέλο για αριστερόχειρες**

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



24 **Μαχαίρι Σεφ με αυλακώσεις** DM-0719



25 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0707





26 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 178 γρ.

27 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 199 γρ.

28 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 186 γρ.

26 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0768



27 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0704



28 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος με αυλακώσεις** DM-0720

ΕΞΑΙΡΕΤΚΑ
ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΑ
ΩΡΙΜΑ





29 **Μαχαίρι τεμαχισμού ψητού κρέατος** DM-0703



30 **Κινέζικο μαχαίρι σεφ** DM-0712



31 **Πηρούνα ψητού** DM-0709

κατασκευασμένο από εύκαμπτο AUS-8A ατσάλο – όχι δαμασκηνό



32 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος εύκαμπτο** DM-0761

- 29 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 179 γρ.
- 30 **Λάμα 18 εκ.** Βάρος 325 γρ.
- 31 **Δόντια 16,5 εκ.** Βάρος 132 γρ.
- 32 **Λάμα 18 εκ.** Βάρος 109 γρ.
- 33 **Λάμα 30,5 εκ.** Βάρος 197 γρ.

κατασκευασμένο από εύκαμπτο AUS-8A ατσάλο – όχι δαμασκηνό



33 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0735



S1 **Σετ τεμαχισμού ψητού κρέατος** DMS-200

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

σε ξύλινη θήκη με μαγνητικό κλείσιμο



S2 **Σετ Μαχαιριών** DMS-220



S3 **Σετ Μαχαιριών** DMS-230



S4 **Σετ Μαχαιριών** DMS-210





S5 **Σετ Μαχαιριών** DMS-300



S6 **Σετ Μαχαιριών** DMS-310



S7 **Σετ Μαχαιριών** DMS-400



S8 **Σετ πιρουινιών** DM-0990

- S5 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S6 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S7 **4x DM-0711**
- S8 **2x Πιρούνι**
- S9 **Πιρούνι + Μαχαίρι φιλέτου + Στήριγμα μαχαιριού**



S9 **Σετ μαχαιροπίρουνο** DM-0907



6 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-MAX ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία





SHUN CLASSIC WHITE

Ελαφριά και ανθεκτική

Η σειρά Shun Classic White με τα 6 σχέδια μαχαιριών και την ανοιχτόχρωμη ξύλινη λαβή είναι πλέον ένα αναπόσπαστο κομμάτι της σειράς Shun Classic. Η ανοιχτόχρωμη αυτή εκδοχή συνδυάζει ιαπωνική σιδηρουργία αιώνων με την μοντέρνα και εκλεπτυσμένη παραγωγική διαδικασία.

Το αποτέλεσμα είναι μαχαίρια κουζίνας που έχουν τελειοποιηθεί ως την μικρότερη λεπτομέρεια και έχουν κατασκευαστεί για αιχμηρότητα που διαρκεί - ιδανικά για επαγγελματική χρήση. Η σειρά Shun Classic White απέσπασε το βραβείο German Design Award 2021.

Υλικό

Η λάμα, ακονισμένη και από τις δυο πλευρές, είναι φτιαγμένη από VG-MAX ατσάλι σκληρότητας 61 (±1) HRC που περικλείεται από 32 στρώσεις Δαμασκηνού Ατσαλιού. Αυτός ο συνδυασμός διασφαλίζει την μακροπρόθεσμη αιχμηρότητα και ανθεκτικότητα της λάμας.

Σε αντίθεση με την σκουρόχρωμη λαβή της σειράς Shun Classic, η λαβή σε σχήμα ιαπωνικού κάστανου είναι φτιαγμένη από ανοιχτόχρωμο rakka wood. Χάρη στην υψηλής ποιότητας ρητίνη, η λαβή είναι ιδιαίτερα ανθεκτική στην υγρασία.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** DM-0700W

- 1 **Λάμα 9 εκ.** Βάρος 63 γρ.
- 2 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 78 γρ.



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0701W



3 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702W

- 3 **Λάμα 18 εκ.** Βάρος 202 γρ.
- 4 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 203 γρ.
- 5 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 196 γρ.
- 6 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 205 γρ.



4 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706W



5 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0704W



6 **Μαχαίρι ψωμιού** DM-0705W

με προιονωτή ακμή από την KAI

**ΣΤΑΘΕΡΑ
ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΜΟΝΑΔΙΚΑ**



**5 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά
ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα
ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 60 (±1) HRC
ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood
ΛΑΜΑ A(US)10 Ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία





SHUN PRO SHO

Κλασσικός ιαπωνικός σχεδιασμός

Η σειρά Shun Pro Sho εστιάζει αποκλειστικά σε παραδοσιακά, μονής κοπής Ιαπωνικά μαχαίρια. Χάρη στα υψηλά στάνταρ παραγωγής και στα ανθεκτικά στη σκουριά ατσάλια, η σειρά αυτή είναι κατάλληλη για διαρκή επαγγελματική χρήση. Το εκλεπτυσμένο σχέδιο του μαχαιριού συνδυάζει κλασσικό Ιαπωνικό design και σύγχρονα χαρακτηριστικά με εντυπωσιακό τρόπο. Το περίτεχνο ανάγλυφο διακοσμητικό που δημιουργείται με μία πρωτοποριακή διαδικασία παραγωγής αποτελεί το οπτικό highlight του μαχαιριού.

Όπως και στη σειρά Shun Classic, η κομψά σχεδιασμένη και λειτουργική λαβή από μαύρο rakkaewood έρχεται σε πλήρη αντίθεση με τη χλιδατή διακόσμηση της λάμας. Η σειρά απέσπασε ειδική διάκριση στα German Design Awards 2019.

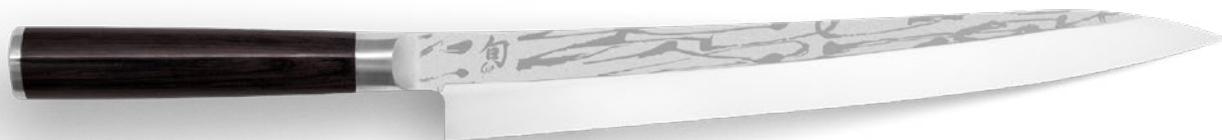
Υλικό

Η λάμα του μαχαιριού είναι φτιαγμένη από ανθεκτικό στη σκουριά A(US)10 ατσάλι με σκληρότητα 60 (± 1) HRC. Η ακμή του, ακονισμένη στις 45° από τη μία πλευρά, διασφαλίζει την έξτρα αιχμηρότητα που απαιτείται για μεγάλη ακρίβεια. Η "κούφια" πλευρά του μαχαιριού δημιουργεί ένα "μαξιλάρι" αέρα ανάμεσα σε αυτή και το υλικό που κόβουμε. Σε συνδιασμό με τη φαρδιά και ίσια λεπίδα, η τριβή μειώνεται στο ελάχιστο και εγγυάται τέλειο αποτέλεσμα κατά την κοπή.

Η λαβή, φτιαγμένη από μαύρο rakkaewood, είναι ιδιαίτερα κομψή και ταιριάζει άψογα στο χέρι. Το ασύμμετρο σχήμα κάστανου επιτρέπει ασφαλές και άνετο κράτημα κατά τη διάρκεια της κοπής.



1 **Μαχαίρι Yanagiba** VG-2005



2 **Μαχαίρι Yanagiba** VG-2006

- | | | |
|---|--------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 24 εκ. | Βάρος 184 γρ. |
| 2 | Λάμα 27 εκ. | Βάρος 206 γρ. |





ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΚΑ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΙΣΧΥΡΑ



3 **Μαχαίρι Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

- | | | |
|---|---------------------|--------------|
| 3 | Λάμα 16,5εκ. | Βάρος 218γρ. |
| 4 | Λάμα 16,5εκ. | Βάρος 294γρ. |
| 5 | Λάμα 21εκ. | Βάρος 241γρ. |



5 **Deba** VG-2003

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ**6 ΣΧΕΔΙΑ****ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πολυτελής σειρά**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 61 (±1) HRC**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood**ΛΑΜΑ** 71 στρώσεις Δαμασκινής τεχντροποίας
από ατσάλι VG2 & VG10
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

reddot winner 2025



SHUN KAGEROU

Καινοτόμος ακρίβεια

Τα μαχαίρια της σειράς Shun Kagerou χαρακτηρίζονται από εξαιρετική εμφάνιση και υψηλής ποιότητας επεξεργασία υλικών πρώτης κατηγορίας. Χάρη στην τεχνολογία Composite Blade Technology δημιουργούνται λεπίδες με εξαιρετική απόδοση κοπής μακράς διάρκειας και μοναδικό σχεδιασμό. Το νέο μοτίβο λεπίδας χωρίζεται σε δύο μέρη: Ενώ το επάνω μέρος διαθέτει ένα κομψό, εξαιρετικά γυαλισμένο φινίρισμα, το περίτεχνο σχέδιο με δαμασκηνό ατσάλι Dual Core, το οποίο διασχίζει πέρα ως πέρα την ακμή κοπής, θυμίζει το τρεμόπαιγμα της φωτιάς πάνω από τις φλόγες.

Τα μαχαίρια σε έξι σχήματα λεπίδας διαθέτουν μια κομψή λαβή από ξύλο rakka με γκρι στίγματα. Το τελικό καπάκι, το οποίο φέρει το λογότυπο Shun™, ολοκληρώνει την πολυτελή συνολική εντύπωση των μαχαιριών. Η σειρά Shun Kagerou απέσπασε το βραβείο Red Dot 2025.

Υλικό

Οι λεπίδες Dual Core της σειράς κατασκευάζονται στο πλαίσιο μιας καινοτόμου διαδικασίας σφυρηλάτησης, κατά την οποία δύο βαθμίδες ατσαλιού ενώνονται για να σχηματίσουν μια λεπίδα με 71 χαλύβδινες στρώσεις. Ως αποτέλεσμα, ο συνδυασμός του ευλύγιστου και στιβαρού ατσαλιού VG2 με το εξαιρετικά σκληρό ατσάλι VG10 προσδίδει μια μακροχρόνια διατήρηση ακμής και εξαιρετική αιχμηρότητα. Η κοπή των συστατικών είναι παιχνιδάκι και τα τρόφιμα κόβονται εύκολα από τη λεπίδα.

Οι λαβές από ξύλο rakka με γκρι στίγματα έχουν υποστεί επεξεργασία με επιλεγμένες ρητίνες και είναι εξαιρετικά εύκαμπτες, δυνατές, ανθεκτικές στην υγρασία και διαθέτουν μεγάλη διάρκεια ζωής. Ο ειδικός, συμμετρικός σχεδιασμός της λαβής επιτρέπει τον άριστο χειρισμό και υποστηρίζει τη σταθερότητα του μαχαιριού κατά την εργασία. Χάρη στην ομαλή μετάβαση από το μπόλστερ στο σφυρηλατημένο τελικό καπάκι, τα μαχαίρια είναι ιδανικά ισορροπημένα προσφέροντας τη βέλτιστη ισορροπία κατά την κοπή.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** DCC-0700

- | | | |
|---|-------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 10εκ. | Βάρος 98 γρ. |
| 2 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 111 γρ. |
| 3 | Λάμα 18εκ. | Βάρος 217 γρ. |



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DCC-0701



3 **Μαχαίρι Santoku** DCC-0702

ΕΜΠΝΕΥΣΗ
ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ
ΑΡΜΟΝΙΑ





- 4 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 184 γρ.
- 5 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 220 γρ.
- 6 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 218 γρ.



4 **Μαχαίρι ψωμιού** DCC-0705



5 **Μαχαίρι Σεφ** DCC-0706



6 **Μαχαίρι Nakiri** DCC-0742

**6 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πολυτελής σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 72 στρώσεις Δαμασκινής τεχνοτροπίας
από ατσάλι VG2 & VG10
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



SHUN NAGARE BLACK

Μαύρη κομψότητα

Η KAI έχει δημιουργήσει ένα ακόμα καινοτόμο αριστούργημα σιδηρουργίας με τη σειρά Shun Nagare Black. Ο εκλεπτυσμένος της σχεδιασμός, οι ξεχωριστές ιδιότητες των υλικών που χρησιμοποιούνται και η τεχνικά σύνθετη διαδικασία παραγωγής βάζουν αυτή τη σειρά μαχαiriών στην κορυφαία κατηγορία πολυτέλειας. Ένα επιδέξια φτιαγμένο ακτινικό μοτίβο από στρώσεις Δαμασκηνού ατσαλιού κοσμεί τις εξαιρετικά γυαλισμένες λάμες. Αυτή η εμφάνιση, σε συνδυασμό με τη μαύρη λαβή, χαρίζει στο μαχαίρι μια εντυπωσιακή και μοναδική συνολική εμφάνιση.

Τα μαχαίρια της σειράς αποτελούνται από δυο διαφορετικούς τύπους ατσαλιού, που ενώνονται για να σχηματίσουν ένα κομμάτι 72 στρώσεων Δαμασκηνού μετάλλου. Λόγω της πολύπλοκης διαδικασίας κατασκευής, οι δύο διαφορετικοί χάλυβες επεξεργάζονται σε εναλλασσόμενες στρώσεις μέχρι την άκρη κοπής, δημιουργώντας μια λεπίδα με εξαιρετικά βιώσιμη απόδοση κοπής.

Υλικό

Η KAI παράγει την λεγόμενη "dual-core" λάμα της σειράς Shun Nagare Black με καινοτόμες διαδικασίες σφυρηλάτησης. Δύο διαφορετικά είδη ατσαλιού με διαφορετικές ιδιότητες συνδυάζονται για να σχηματίσουν ένα κομμάτι 72 στρώσεων Δαμασκηνού ατσαλιού. Ο συνδυασμός του ευλύγιστου και στιβαρού VG2 ατσαλιού με το ιδιαίτερα σκληρό VG10 ατσάλι, δίνει σκληρότητα 61 (±1) HRC. Ως αποτέλεσμα, οι διπλής κοπής λεπίδες έχουν ιδιαίτερα μακροχρόνια διατήρηση ακμής και εξαιρετική αιχμηρότητα.

Η εργονομικά διαμορφωμένη και μαύρη λαβή είναι άνετη στο χέρι χάρη στις απαλές, στρογγυλεμένες γραμμές της. Η σφυρηλατημένη σύνδεση λαβής και λάμας, δίνει στο μαχαίρι στιβαρή σταθερότητα και παρέχει το ιδανικό αντίβαρο στη λάμα. Τα συγκολλημένα περιαιχνία λαβής από μαύρο ξύλο Pakka, ένας διαβρεγμένος και ιδιαίτερα ανθεκτικός καπλαμάς ξύλου, δίνουν στο μαχαίρι κομψότητα και αξία.



ΩΡΑΙΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ
ΛΑΜΨΗ
ΚΟΜΨΟΤΗΤΑ



1 **Μαχαίρι σχισίματος** NDC-0700S

- | | | |
|---|-------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 9εκ. | Βάρος 88 γρ. |
| 2 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 104 γρ. |
| 3 | Λάμα 18εκ. | Βάρος 218 γρ. |



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** NDC-0701S



3 **Μαχαίρι Santoku** NDC-0702S



4 **Μαχαίρι Σεφ** NDC-0706S



5 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** NDC-0704S



6 **Μαχαίρι ψωμιού** NDC-0705S

με πριονωτή ακμή από την KAI



4 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 226 γρ.

5 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 207 γρ.

6 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 222 γρ.

**14 ΣΧΕΔΙΑ + ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΚΔΟΣΗ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-MAX ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Πολυσύνθετη τέχνη

Η σειρά Shun Premier Tim Mälzer έχει κατασκευαστεί ειδικά για τις ανάγκες και τις απαιτήσεις των επαγγελματιών σεφ. Σε αυτή την ιδιαίτερη σειρά, οι υψηλής ποιότητας ιδιότητες του υλικού της σειράς Shun Classic συνδυάζονται με μία εντελώς καινοτόμα και επιβλητική εμφάνιση. Η λάμα χωρίζεται σε τρεις διαφορετικές υφές:

Το σημείο μέχρι το μέσο της λάμας έχει σφυρηλατηθεί, έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια επιφάνεια γνωστή ως Tsuchime. Ακολουθούν τα matt Δαμασκηνά νερά που θυμίζουν την Shun. Η λάμα στο τελείωμα της έχει μια ιδιαίτερα γυαλισμένη και κοφτερή ακμή. Η σχολαστικά κατασκευασμένη λάμα συνδυάζεται με μία καφέ λαβή από rakkaewood. Το ιδιαίτερα σκληρό και ανθεκτικό ατσάλι στον πυρήνα προσφέρει εξαιρετική αιχμηρότητα και μεγάλη διάρκεια στην ικανότητα της κοπής.

Υλικό

Ο πυρήνας λάμας Shun Premier κατασκευάζεται από το ιδιαίτερα δυνατό VG-MAX ατσάλι και περικλείεται από 32 στρώσεις Δαμασκηνού ατσαλιού. Ο συνδυασμός διαφορετικών βαθμίδων ατσαλιού κάνει τη λάμα και σκληρή και εύκαμπτη με τη μία. Η λάμα διπλής κοπής είναι εύκολη στη χρήση λόγω του ελαφριού βάρους της και εγγυάται κοπές απλές και ακριβείς. Η ενσωμάτωση της σφυρηλατημένης επιφάνειας δεν τονίζει μόνο την αισθητική αλλά βοηθάει και στο να μην κολλάνε υλικά πάνω στη λάμα χάρη στα μικρά "κενά αέρος" που δημιουργούνται.

Χάρη στο συμμετρικό της σχήμα, είναι ιδανική και για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες. Η συνεχόμενη σύνδεση λαβής και λάμας προσδίδει ισορροπία και σταθερότητα κατά τη διάρκεια της κοπής. Για να δωθεί μία ξεχωριστή πινελιά, στο πίσω μέρος της λαβής είναι χαραγμένο το επαγγελματικό σήμα κατατεθέν του Tim Mälzer, το κεφάλι του ταύρου.

όχι δαμασκηνό



1 **Μαχαίρι αποφλοιώσης** TDM-1715



2 **Μαχαίρι σχισίματος** TDM-1700



3 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TDM-1701

- | | | |
|---|---------------------|--------------|
| 1 | Λάμα 5εκ. | Βάρος 61γρ. |
| 2 | Λάμα 10εκ. | Βάρος 77γρ. |
| 3 | Λάμα 16,5εκ. | Βάρος 93γρ. |
| 4 | Λάμα 16,5εκ. | Βάρος 95γρ. |
| 5 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 152γρ. |
| 6 | Λάμα 20εκ. | Βάρος 216γρ. |



4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης πριονωτό** TDM-1722



5 **Μαχαίρι Σεφ** TDM-1723



6 **Μαχαίρι Σεφ** TDM-1706



7 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** TDM-1704



8 **Μαχαίρι ψωμιού** TDM-1705

με προιονωτή ακμή από την KAI



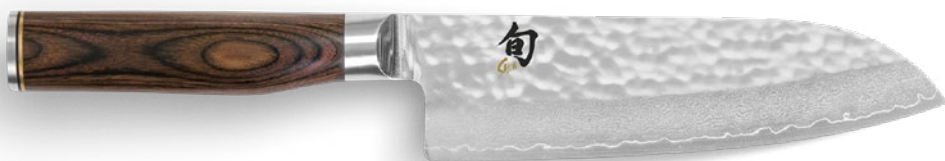
9 **Μαχαίρι Nakiri** TDM-1742

- 7 **Λάμα 24 εκ.** Βάρος 213 γρ.
- 8 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 230 γρ.
- 9 **Λάμα 14 εκ.** Βάρος 175 γρ.



10 **Μαχαίρι Santoku** TDM-1727

- | | | |
|----|------------------------|---------------|
| 10 | Λάμα 14 εκ. | Βάρος 158 γρ. |
| 11 | Λάμα 18 εκ. | Βάρος 215 γρ. |
| 12 | Δόντια 16,5 εκ. | Βάρος 142 γρ. |



11 **Μαχαίρι Santoku** TDM-1702



12 **Πηρούνα ψητού** TDM-1709



**ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ
ΠΟΛΥΣΥΝΘΕΤΑ
ΔΥΝΑΜΙΚΑ**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Μαχαίρι φιλέτου**
- S4 **Πιρούνι + Μαχαίρι φιλέτου**
- S5 **2x πιρούνια**

σε ξύλινη θήκη



S1 **Σετ Μαχαιριών** TDMS-230



S2 **Σετ Μαχαιριών** TDMS-220



S3 **Σετ μαχαιριών φιλέτου** TDMS-400



S4 **Σετ μαχαιροπίρουνο** TDM-0907



S5 **Σετ πιρουινιών** TDM-0990

SHUN PREMIER THE LEGEND ANNIVERSARY

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΚΔΟΣΗ



Με το επετειακό μαχαίρι, που κυκλοφορεί σε 6.666 κομμάτια παγκοσμίως, η KAI και ο Tim Mälzer γιορτάζουν την 15ετή αμοιβαία γόνιμη συνεργασία τους. Το μαχαίρι συνδυάζει μια παραδοσιακή ιαπωνική λεπίδα Tantō με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του σχεδιασμού της λεπίδας Shun Premier. Κάθε δείγμα έχει τον δικό του σειριακό αριθμό χαραγμένο στο μπόλστερ, καθιστώντας κάθε μαχαίρι μοναδικό.

Το Tantō ήταν ένα μικρό σπαθί στην αρχική του μορφή και αργότερα βρήκε το δρόμο του στη σύγχρονη κουζίνα. Εδώ, το μαχαίρι μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορους τρόπους – από την κοπή λαχανικών μέχρι την κοπή του κρέατος σε μερίδες και το φιλετάρισμα των ψαριών.

Η λεπίδα – κατασκευασμένη από εξαιρετικά σκληρό ατσάλι VG-MAX, επενδυμένη με 32 στρώσεις δαμασκηνού ατσαλιού – συνδέεται συνεχόμενα με τη λαβή ξύλου rakka καφέ χρώματος με εξαιρετικά ματ φινιρίσμα. Η βέλτιστη ισορροπία μεταξύ λεπίδας και λαβής εξασφαλίζει εξαιρετική και ασφαλή κοπή.

Το μαχαίρι Tantō The Legend για την 15η επέτειο βραβεύτηκε με το German Design Award 2025 και το βραβείο Red Dot 2025 για τον εξαιρετικό σχεδιασμό του προϊόντος.



Tantō TDM-1785

Δόντια 25,5εκ. Βάρος 220 γρ.



reddot winner 2025

KAINOYPTIO

15

THE LEGEND
ANNIVERSARY



limited edition

-6666-
PIECES

kai-europe.com

**3 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ VG-MAX ατσάλι στον πυρήνα με 32
δαμασκηνές στρώσεις σε κάθε πλευρά
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot award 2018
winner





TIM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Συνδεδεμένη με μαεστρία

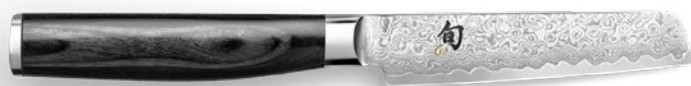
Η σειρά Shun Minamo αποτελεί μια εξαιρετικά κομψή και ξεχωριστή προσθήκη στην κορυφαία σειρά μαχαιριών της Shun Premier. Η σειρά ενώνει ιαπωνικά και ευρωπαϊκά στοιχεία με έναν ιδιαίτερο επιδέξιο τρόπο. Ο Tim Mälzer σκέφτηκε να αναπτύξει έναν συνδυασμό του κλασικού ιαπωνικού μαχαιριού santoku και του κλασικού ευρωπαϊκού μαχαιριού σεφ.

Αυτή η μίξη ήταν η βάση για την δημιουργία τριών πολύ ιδιαίτερων μαχαιριών. Ο συνδυασμός της μαύρης λαβής με την ξεχωριστά σχεδιασμένη λάμα, διακοσμημένη με τα "νερά" του Δαμασκηνού μετάλλου, κάνει το κάθε μαχαίρι να μοιάζει ως ένα εξ' ολοκλήρου μοναδικό αντικείμενο. Το όνομα της σειράς προέρχεται από την εντύπωση που δημιουργούν τα "νερά" του Δαμασκηνού μετάλλου, που θυμίζουν την βροχή καθώς πέφτει στην επιφάνεια του νερού (ιαπ: Minamo). Η κατασκευή της λάμας, που αποτελείται από σκληρό πυρήνα και περιβάλλεται από εύκαμπτο Δαμασκηνό ατσάλι, διασφαλίζει τη μέγιστη αιχμηρότητα, μεγάλη διάρκεια στην ικανότητα κοπής και ιδανική απόδοση. Η σειρά Shun Premier Tim Mälzer Minamo απέσπασε το βραβείο Red Dot 2018 και το βραβείο German Design 2019.

Υλικό

Ο πυρήνας της λάμας Shun Minamo αποτελείται από το ιδιαίτερα σκληρό VG-MAX ατσάλι (61 (±1) HRC), τυλιγμένο σε 32 στρώσεις Δαμασκηνού μετάλλου. Το ιδιαίτερα γυαλιστερό τελείωμα της λάμας ολοκληρώνεται με Δαμασκηνά "νερά". Ο συνδυασμός Santoku και υβριδικού μαχαιριού σεφ, που ενσαρκώνεται στο ορθογώνιο σχήμα της λάμας, επιτρέπει τόσο ρυθμικές κινήσεις όσο και ακριβές ψιλοκόψιμο των τροφίμων. Τα μαχαίρια είναι διπλής κοπής.

Χάρη στο συμμετρικό της σχήμα, η μαύρη λαβή από rakkaewood είναι ιδανική τόσο για δεξιόχειρες όσο και για αριστερόχειρες. Η μικρή καμπύλη στο κάτω μέρος της λαβής επιτρέπει άνετο κράτημα. Το μπόλστερ εγγυάται άψογη ισορροπία ανάμεσα στη λάμα και τη λαβή.

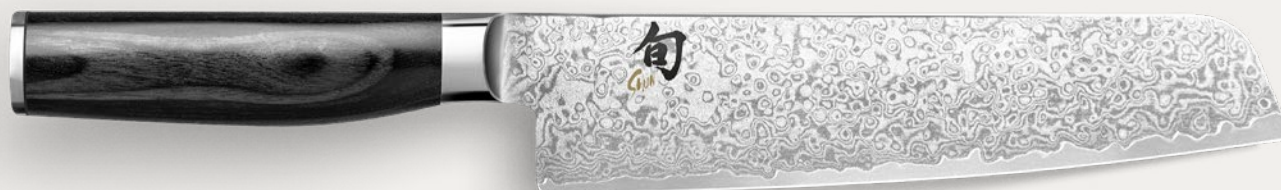


1 **Μαχαίρι σχισίματος** TMM-0700

- 1 **Λάμα 9 εκ.** Βάρος 71 γρ.
- 2 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 93 γρ.
- 3 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 218 γρ.



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMM-0701



3 **Μαχαίρι Santoku** TMM-0702



**ΠΕΡΙΤΕΧΝΑ
ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΟΜΨΑ**





9 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πρεσαριστή Σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ πολυοξυμεθυλένιο (POM)

ΛΑΜΑ ανοξείδωτο ατσάλι 4116
Σχεδιάζεται από τον Tim Mälzer



TIM
TIM MÄLZER



TIM MÄLZER KAMAGATA

Απλή και αποτελεσματική

Η σειρά μαχαιριών Tim Mälzer Kamagata προκαλεί αίσθηση με τα υψηλά στάνταρ λειτουργικότητας, την στιβαρή ποιότητα και τη μινιμαλιστική της αισθητική. Με το καλοσχεδιασμένο στυλ της, αυτή η σειρά μαχαιριών επικεντρώνεται στα βασικά που χρειάζονται για αποτελεσματικές διεργασίες στην κουζίνα. Στο ξεκίνημα της πολυετούς διαδικασίας παραγωγής στην Ιαπωνία, ο Tim Mälzer σχεδίασε το αρχικό σχήμα του μαχαιριού ο ίδιος. Η στυλάτη καμπύλη της λάμας δίνει στα μαχαίρια το χαρακτηριστικό τους περίγραμμα. Το όνομα "Kamagata" (ιαπ. "Σχήμα δρεπανιού") προέρχεται από αυτό το ιδιαίτερο σχήμα. Οι λάμες είναι φτιαγμένες από ανοξείδωτο ατσάλι με γυαλιστερό τελείωμα.

Σε συνδυασμό με τη μαύρη λαβή, τα μαχαίρια έχουν αποδοτική, όμορφη εμφάνιση και εγγυώνται άψογο κράτημα και εργονομικά χαρακτηριστικά. Η σειρά Tim Mälzer Kamagata παρέχει το σωστό μαχαίρι για κάθε σκοπό.

Υλικό

Η ελκυστικά σχεδιασμένες λάμες κατασκευάζονται από ανοξείδωτο ατσάλι 4116. Έχουν σκληρότητα 56 (±1) HRC και ως ως εκ τούτου είναι ανθεκτικά στη σκουριά. Το λογότυπο του Tim Mälzer και η προσωπική του υπογραφή εφαρμόζονται πάνω στη λάμα και, μαζί με το γυαλιστερό τελείωμα, ολοκληρώνουν την αποκλειστική και υψηλής ποιότητας εμφάνιση.

Η γυαλισμένη λαβή έχει εργονομικό σχήμα και η συμμετρική ευθυγράμμιση την καθιστά ιδανική και για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες. Κάθεται ιδανικά στο χέρι και παρέχει ασφαλές και άνετο κράτημα κατά την εργασία. Η τέλεια ισορροπία ανάμεσα στη λαβή και τη λάμα κάνει την κοπή μια ιδιαίτερα ομαλή εμπειρία. Φτιαγμένη από γυαλισμένο πολυοξυμεθυλένιο (POM), η λαβή είναι ανθεκτική στο νερό και εύκολη στη συντήρηση. Το λογότυπο του Tim Mälzer "ταύρος στην κουζίνα" κοσμεί το πίσω μέρος της λαβής, προσδίδοντας ένα σοφιστικέ highlight.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** TMK-0700



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMK-0701



3 **Μαχαίρι σχισίματος** TMK-0700E

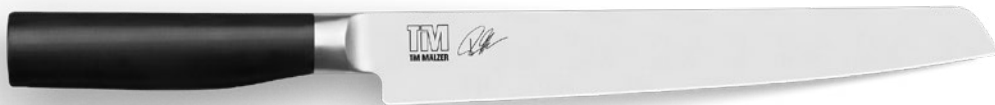


4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMK-0701E



5 **Μαχαίρι Santoku** TMK-0702

- 1 **Λάμα 9,5 εκ.** Βάρος 78 γρ.
- 2 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 102 γρ.
- 3 **Λάμα 9,5 εκ.** Βάρος 78 γρ.
- 4 **Λάμα 16 εκ.** Βάρος 98 γρ.
- 5 **Λάμα 16,5 εκ.** Βάρος 194 γρ.
- 6 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 182 γρ.



6 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** TMK-0704



**ΑΠΛΑ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ
ΕΠΙΒΛΗΤΙΚΑ**



- 7 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 207γρ.
- 8 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 197γρ.
- 9 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 205γρ.

7 **Μαχαίρι Σεφ** TMK-0706



8 **Μαχαίρι Σεφ** TMK-0770



9 **Μαχαίρι ψωμιού** TMK-0705

με πριονωτή ακμή από την ΚΑΙ

**3 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πολυτελής σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 60-62 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 3 στρώσεις από
VG XEOS ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot winner 2023

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE KANAME

Σατινέ φινίρισμα

Η σειρά Kaname είναι μέρος της φίρμας Seki Magoroku Master Line και τεχνικά ανήκει στην οικογένεια των μαχαιριών τριών στρώσεων. Αυτή η γκάμα, μαζί με την ποικιλία των Δαμασκηνών μαχαιριών μας, αντιπροσωπεύουν τις πολύ υψηλής ποιότητας σειρές μας.

Η περίτεχνη λάμα τριών στρώσεων με σατινέ φινίρισμα και γυαλισμένη ακμή ολοκληρώνει την κομψή εμφάνιση του μαχαιριού και διασφαλίζει λειτουργικότητα και αιχμηρότητα. Το σχήμα Kiritsuke χαρακτηρίζεται από τον ιδιαίτερο σχεδιασμό του με μία εντυπωσιακή εγκοπή στο πίσω μέρος της λάμας που διασφαλίζει άνετο και ασφαλές κράτημα. Τα Kiritsuke είναι μαχαίρια γενικής χρήσης στην κουζίνα αλλά τα τρία διαφορετικά μεγέθη της σειράς Kaname, σας δίνουν την δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε αυτά τα μαχαίρια για πολλούς διαφορετικούς σκοπούς καθιστώντας τα ιδανικά εργαλεία για την προετοιμασία απαιτητικών πιάτων και ευαίσθητων προϊόντων. Η σειρά απέσπασε το βραβείο Red Dot Design 2023.

Υλικό

Στον πυρήνα της, η λάμα των μαχαιριών Kaname είναι κατασκευασμένη από το ιδιαίτερα σκληρό ατσάλι VG XEOS με σκληρότητα 60-62 (± 1) HRC, το οποίο περικλείεται από 2 στρώσεις ανοξείδωτου ατσαλιού. Αυτή η ξεχωριστή κατασκευαστική μέθοδος δημιουργεί λεπτή ακμή με μακροχρόνια αιχμηρότητα που εξασφαλίζει ομαλές και ακριβείς κοπές.

Συγκεντρώσαμε πληροφορίες από επαγγελματίες της κουζίνας αλλά και απλούς καταναλωτές για να δώσουμε το καλύτερο δυνατό σχήμα στην λαβή. Το αποτέλεσμα είναι λεπτομερώς κατασκευασμένη χειροποίητη λαβή από μαύρο ξύλο rakkawood, μονοκόμματα ως το μπόλστερ. Το οκταγωνικό, εργονομικό της σχήμα προσφέρει έλεγχο κατά την κοπή καθώς το μαχαίρι κάθεεται με ασφάλεια και άνεση στο χέρι.



1 **Kiritsuke** AE-5500

- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 12εκ. | Βάρος 78 γρ. |
| 2 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 134 γρ. |
| 3 | Λάμα 19,5εκ. | Βάρος 160 γρ. |



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

ΕΡΓΑ ΤΕΧΝΗΣ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ
ΙΣΧΥΡΑ





ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ**3 ΣΧΕΔΙΑ****ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πολυτελής σειρά**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 60-62 (±1) HRC**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood**ΛΑΜΑ** 32 στρώσεις δαμασκηνού ατσαλιού
Πυρήνας από ατσάλι VG XEOS
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関
SEKI

孫
MAGO

六
ROKU



SEKI MAGOROKU MASTER LINE MIGAKI

Μοναδική αισθητική

Με το Migaki, η KAI παρουσιάζει τη δεύτερη έκδοση της σειράς Seki Magoroku Master Line. Εμπνευσμένα από την αισθητική των κλασικών σπαθιών σαμουράι (Κατάνα), τα μαχαίρια ξεχωρίζουν από την στυλάτη καμπύλη και τα κομψά δαμασκηνά νερά, που θυμίζουν μια ζωντανή υδάτινη επιφάνεια. Η σειρά εισάγει για πρώτη φορά το σχήμα λεπίδας Gyūtō στην ευρωπαϊκή γκάμα προϊόντων της KAI. Πρόκειται για ένα ιαπωνικό μαχαίρι κουζίνας, το οποίο, όπως και το ευρωπαϊκό μαχαίρι σεφ, ενδείκνυται ως μαχαίρι γενικής χρήσης για πολύ διαφορετικές εργασίες κοπής και συστατικά.

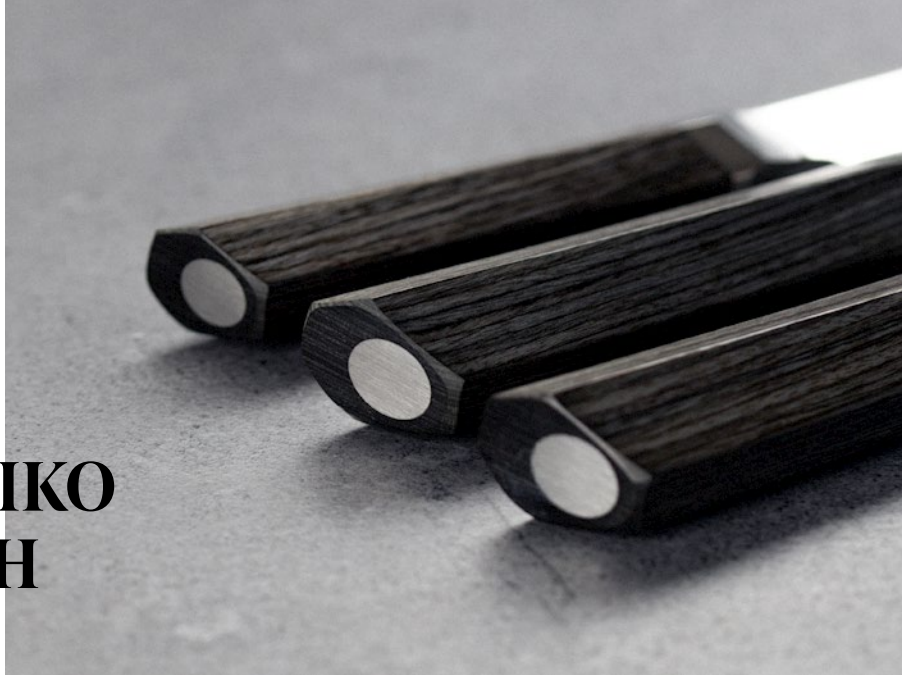
Υλικό

Στον πυρήνα, οι λεπίδες είναι κατασκευασμένες από εξαιρετικά σκληρό ατσάλι VG XEOS, το οποίο είναι επενδυμένο από 32 στρώσεις δαμασκηνού ατσαλιού. Λόγω της ειδικής μεθόδου κατασκευής, δημιουργείται μια εξαιρετικά λεπτή αιχμή κοπής, η οποία μειώνει την αντίσταση κατά την εφαρμογή. Ως εκ τούτου, επιτυγχάνεται η άριστη και μακροχρόνια αιχμηρότητα που καθιστά δυνατή την ομαλή κοπή ακριβείας. Η περίτεχνα κατασκευασμένη δαμασκηνή λεπίδα και η εξαιρετικά γυαλισμένη ακμή κοπής ολοκληρώνουν την κομψή συνολική εμφάνιση των μαχαιριών και εξασφαλίζουν εξαιρετική λειτουργικότητα και αιχμηρότητα.

Η γκριζωπή λαβή από ξύλο rakka δημιουργεί μια ομαλή μετάβαση από το μπόλο στη λαβή. Το εξαγωνο, εργονομικό σχήμα της λαβής προσφέρει καλό έλεγχο κατά την κοπή καθώς το μαχαίρι εφαρμόζει με ασφάλεια και άνεση στο χέρι. Ακόμη και κατά την παρατεταμένη χρήση, ο σχεδιασμός της λαβής βοηθά στην αποφυγή της κόπωσης του χεριού και των αρθρώσεων.



ΙΣΧΥΡΗ ΕΚΦΡΑΣΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΗ



1 **Gyütō** AE-5510

- 1 **Λάμα 12εκ.** Βάρος 79 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 135 γρ.
- 3 **Λάμα 19,5εκ.** Βάρος 165 γρ.



2 **Gyütō** AE-5511



3 **Gyütō** AE-5512

**5 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Κορυφαία σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56/61 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ SUS420J2 / VG10 Ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot award 2013
winner

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU COMPOSITE

Δυναμική άνεση

Έχοντας αποσπάσει το βραβείο Red Dot Design 2013, η σειρά Seki Magoroku Composite είναι το σύμβολο τεχνογνωσίας σύγχρονου σχεδιασμού που προέρχεται από την οικογένεια της KAI. Η σειρά συνδυάζει δυναμισμό και ελαφρότητα:

η λάμα Composite αποτελείται από δύο διαφορετικές βαθμίδες ατσάλινων, επικαλυμμένα και δεμένα με χάλκινη συγκόλληση. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μια εντυπωσιακή κόκκινη λάμψη κατά μήκος της λάμας. Η εμφάνιση που προκύπτει είναι εντυπωσιακή και μετατρέπει τη λάμα σε highlight μηχανικής και υψηλής τεχνολογίας. Η ανοιχτόχρωμη ξύλινη λαβή, κάνει τη σειρά φουτουριστική, φωτεινή και εκλεπτυσμένη. Πέρα από αυτό, τα μαχαίρια εγγυώνται απόλυτη αιχμηρότητα και εντυπωσιακή συνολική απόδοση.

Υλικό

Η λάμα συνδυάζει διαφορετικά είδη και βαθμίδες ατσάλινων: το άνευ γωνιών γυαλισμένο μπόλστερ ενώνεται με το matt καμπυλωτό πίσω μέρος της λάμας που είναι φτιαγμένο από SUS420J2 ατσάλι και καταλήγει σε ακμή φτιαγμένη από το ιδιαίτερα σκληρό VG10 ατσάλι. Τα μαχαίρια διπλής κοπής συνδυάζουν μίνιμαλ αισθητική με μεγάλη ανθεκτικότητα στην σκουριά και διατήρηση της ακμής.

Η ανοιχτόχρωμη, οριζόντια λαβή από rakkaewood είναι συνεχόμενη προσκολλημένη στην ενασωματωμένη σύνδεση με τη λάμα και είναι ιδανική και για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες χάρη στο συμμετρικό της σχήμα. Η λαβή είναι λεπτή και ελαφριά, με αρκετά δυναμικά χαρακτηριστικά στον χειρισμό. Η συνεχής μετάβαση από την λαβή στο γυαλισμένο μπόλστερ δίνει τη δυνατότητα για άνετο και εύκολο κράτημα της λάμας ανάμεσα στον αντίχειρα και τον δείκτη.



- | | | |
|---|---------------------|---------------|
| 1 | Λάμα 9εκ. | Βάρος 62 γρ. |
| 2 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 77 γρ. |
| 3 | Λάμα 16,5εκ. | Βάρος 166 γρ. |

1 **Μαχαίρι σχισίματος** MGC-0400



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** MGC-0401



3 **Μαχαίρι Santoku** MGC-0402



4 **Μαχαίρι Σεφ** MGC-0406



5 **Μαχαίρι Nakiri** MGC-0428

4 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 173 γρ.

5 **Λάμα 16,5 εκ.** Βάρος 185 γρ.

**ΚΑΛΑΙΣΘΗΤΑ
ΣΥΓΧΡΟΝΑ
ΑΝΕΤΑ**



**11 ΣΧΕΔΙΑ**

- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Επαγγελματική Σειρά
ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα
ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 57 (±1) HRC
ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood
ΛΑΜΑ 1K6 ανοξείδωτο ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU RED WOOD

Παραδοσιακό σχήμα

Η Seki Magoroku Red Wood είναι μία σειρά μαχαιριών κουζίνας με στιβαρή ποιότητα ανοξείδωτου ατσάλιου και κλασσικά Ιαπωνικά στοιχεία. Η σειρά περιέχει μαχαίρια και μονής και διπλής κοπής που μοιράζονται τους κοινούς παρανομαστές της σταθερότητας και της ισορροπημένης λειτουργικότητας καθώς και της αιχμηρότητας. Ο σχεδιασμός συνδυάζει τη μίνιμαλ βασική φόρμα με την παραδοσιακή Ιαπωνική αισθητική.

Υλικό

Η λάμα της σειράς Seki Magoroku Red Wood φτιάχνεται από ανθρακούχο ανοξείδωτο ατσάλι 1K6 με σκληρότητα 57 (±1) HRC. Τόσο τα διπλής κοπής όσο και τα μονής κοπής μαχαίρια διαθέτουν μεγάλης διάρκειας διατήρηση της ακμής και εξαιρετική αιχμηρότητα. Το μονόπλευρο ακόνισμα που παραδοσιακά χρησιμοποιείται για τα Ιαπωνικά μαχαίρια, ελαχιστοποιεί την τριβή ανάμεσα στη λεπίδα και στο υλικό που κόβεται, προσφέροντας ακρίβεια στην κοπή που απαιτείται, για παράδειγμα, στην προετοιμασία για το σουσί.

Η λαβή με το παραδοσιακό σχήμα κάστανου είναι φτιαγμένη από rakkawood. Η υψηλής ποιότητας ρητίνη που προστίθεται στο ξύλο κάνει το υλικό ιδιαίτερα ανθεκτικό, με αντοχή στην υγρασία και κάθεται άνετα στο χέρι. Η λαβή και η λάμα εισάγονται η μία μέσα στην άλλη και συνδέονται σφιχτά από ένα μαύρο δακτύλιο.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** MGR-0100P

- 1 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 66 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 78 γρ.
- 3 **Λάμα 17εκ.** Βάρος 140 γρ.



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** MGR-0150U



3 **Μαχαίρι Santoku** MGR-0170S



ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΜΙΝΙΜΑΛΙΣΤΙΚΑ ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΑ

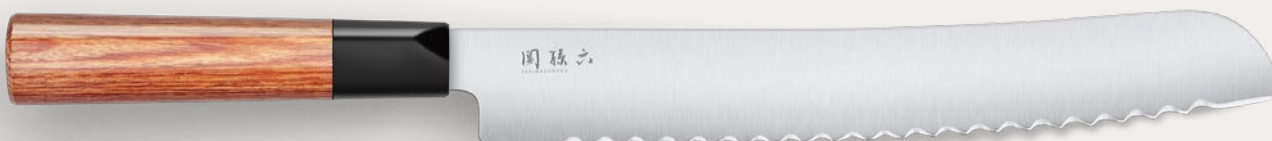


4 **Μαχαίρι Σεφ** MGR-0150C

- | | | |
|---|----------------------|---------------|
| 4 | Λάμα 15 εκ. | Βάρος 121 γρ. |
| 5 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 157 γρ. |
| 6 | Λάμα 22,5 εκ. | Βάρος 152 γρ. |
| 7 | Λάμα 20 εκ. | Βάρος 122 γρ. |

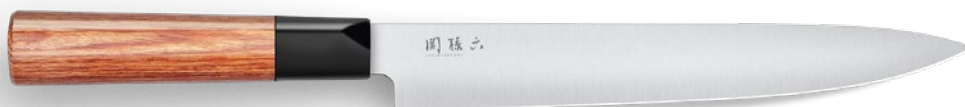


5 **Μαχαίρι Σεφ** MGR-0200C



6 **Μαχαίρι ψωμιού** MGR-0225B

με προιονωτή ακμή από την KAI



7 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** MGR-0200L

- | | | |
|----|-------------------|---------------|
| 8 | Λάμα 17εκ. | Βάρος 196 γρ. |
| 9 | Λάμα 21εκ. | Βάρος 118 γρ. |
| 10 | Λάμα 24εκ. | Βάρος 122 γρ. |
| 11 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 243 γρ. |



8 **Μαχαίρι Usuba** MGR-0165U



9 **Μαχαίρι Yanagiba** MGR-0210Y



10 **Μαχαίρι Yanagiba** MGR-0240Y



11 **Deba** MGR-0155D





15 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Επαγγελματική σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ 18-8 ανοξείδωτο ατσάλι

ΛΑΜΑ 5CR15MoV Ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SEKI MAGOROKU SHOSO

Παρακολούθηση
βίντεο:



Πλήρως ανοξείδωτο μαχαίρι

Με την σοβαρή και κομψή ανοξείδωτη εμφάνισή τους, τα μαχαίρια της σειράς Seki Magoroku Shoso είναι πραγματικά κοσμήματα στην κουζίνα. Φτιαγμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, τα μαχαίρια αυτά ακονίζονται με εξαιρετικές τεχνικές δεξιότητες. Το αποτέλεσμα είναι λάμες με τέλεια αιχμηρότητα, στιβαρότητα και αντοχή που είναι ιδανική για καθημερινή χρήση στην κουζίνα.

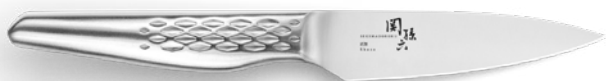
Η εργονομική λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι με το χαρακτηριστικό μοτίβο διαμαντιού σχηματίζει μια συνεχόμενη μετάβαση στην όμορφα σχεδιασμένη με matt φινιρίσμα λάμα. Αυτά τα μαχαίρια φτιάχνονται από ανοξείδωτο ατσάλι και εγγυώνται εύκολη, ασφαλή χρήση και βέλτιστη υγιεινή.

Υλικό

Η λάμα Shoso φτιάχνεται από 5CR15MoV ανοξείδωτο ατσάλι με σκληρότητα 56 (± 1) HRC, που εγγυάται υψηλό και ομοιόμορφο επίπεδο σκληρότητας καθώς και μακροχρόνια αντοχή στην κοπή. Το κυρτό τους ακόνισμα δίνει στα μαχαίρια μια σταθερή ακμή, ιδανική για ακριβείς κοπές. Το matt τελείωμα τονίζει την ιδιαίτερη φινέτσα του μαχαιριού.

Η ματ λαβή φτιαγμένη από 18-8 ανοξείδωτο ατσάλι είναι ιδιαίτερα στιβαρή και εγγυάται επαγγελματικό κράτημα χάρη στο συμμετρικό ελλειπτικό της σχήμα. Το ενσωματωμένο μοτίβο διαμαντιού προσφέρει ασφαλές και άνετο κράτημα κατά την κοπή. Η συνεχόμενη μετάβαση από την λαβή στην λάμα δίνει έμφαση στις ξεκάθαρα καθορισμένες γραμμές των μαχαιριών.

ΚΑΛΛΙΓΡΑΜΜΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ ΕΞΑΙΣΙΑ



1 **Μαχαίρι σχισίματος** AB-5170



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** AB-5163



3 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** AB-5161

- 1 **Λάμα 9εκ.** Βάρος 55 γρ.
- 2 **Λάμα 12εκ.** Βάρος 66 γρ.
- 3 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 78 γρ.



4 **Μαχαίρι Santoku** AB-5162



5 **Μαχαίρι Santoku** AB-5156



6 **Μαχαίρι Santoku με αυλακώσεις** AB-5157

- | | | |
|---|----------------------|---------------|
| 4 | Λάμα 14 εκ. | Βάρος 130 γρ. |
| 5 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 136 γρ. |
| 6 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 134 γρ. |
| 7 | Λάμα 18 εκ. | Βάρος 133 γρ. |
| 8 | Λάμα 21 εκ. | Βάρος 149 γρ. |



7 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5158



8 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5159



9 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5160



10 **Μαχαίρι ψωμιού** AB-5167



11 **Μαχαίρι Nakiri** AB-5168



12 **Κινέζικο μαχαίρι σεφ** AB-5165

- | | | |
|----|----------------------|---------------|
| 9 | Λάμα 24 εκ. | Βάρος 167 γρ. |
| 10 | Λάμα 21 εκ. | Βάρος 135 γρ. |
| 11 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 155 γρ. |
| 12 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 200 γρ. |





13 **Deba** AK-1132



14 **Μαχάρι Yanagiba** AK-1134



15 **Μαχάρι Yanagiba** AK-1135



S1 **Σετ Μαχαιριών** 51S-300



S2 **Σετ Μαχαιριών** 51S-310

13 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 250 γρ.

14 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 143 γρ.

15 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 150 γρ.

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

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



9 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Επαγγελματική σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 58 & 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood & PP πλαστικό

ΛΑΜΑ 8A solid & SUS420J2
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関
SEKI

孫
MAGO

六
ROKU



SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU

Επαγγελματική και παραδοσιακή

Τα μαχαίρια σεφ στη σειρά Seki Magoroku Kinju και Hekiju είναι ιδιαίτερα ελαφριά στο χέρι και βοηθούν στις ακριβείς κοπές. Τα επτά μαχαίρια της σειράς είναι ιδανικά για δεξιόχειρες, ενώ δύο μαχαίρια της σειράς είναι φτιαγμένα ειδικά για αριστερόχειρες. Η σειρά Kinju περιλαμβάνει τέσσερα μαχαίρια Deba και τρία μαχαίρια Yanagiba για ωμό κρέας και ωμό ψάρι, διαθέσιμα σε διαφορετικά μεγέθη. Η σειρά Hekiju περιλαμβάνει ένα Deba και ένα Yanagiba. Τα μαχαίρια Seki Magoroku Kinju και Hekiju προκαλούν αίσθηση με τη μεγάλη τους λειτουργικότητα και αντοχή. Τα κλασικά Ιαπωνικά μαχαίρια σε συνδυασμό με την απλή, μαύρη λαβή δημιουργούν μια διαχρονική και μίνιμαλ αισθητική.

Υλικό

Μοναδικές τεχνολογίες εφαρμόζονται στην παραγωγή της λάμας Seki Magoroku Kinju & Hekiju, καθιστώντας δυνατό να δημιουργηθεί η απαιτητική μυτερή ακμή των παραδοσιακών Ιαπωνικών μαχαιριών. Είναι ακονισμένα από τη μία μεριά, γεγονός που εγγυάται βέλτιστη και ίσια κοπή. Η μέγιστη αισθητικότητα επιτυγχάνεται από την υψηλής ακρίβειας επεξεργασία που εφαρμόζεται στην ακμή.

Οι λαβές της σειράς Kinju & Hekiju διαφέρουν σε σχήμα και υλικό. Η οκταγωνική λαβή των μαχαιριών Kinju φτιάχνεται από πλαστικοποιημένο ενισχυμένο ξύλο για άνετη αίσθηση κατά την κοπή. Η λαβή είναι ιδιαίτερα ανθεκτική στο νερό χάρη στο υψηλής ποιότητας φυσικό ξύλο που επεξεργάζεται με μία ειδική διαδικασία. Η λαβή των μαχαιριών Hekiju, που φτιάχνεται για αριστερόχειρες, είναι πιο στρογγυλή σε σχέση με αυτή των μαχαιριών Kinju και αποτελείται από ανθεκτική ρητίνη και ανάγλυφη δερματίνη.



- 1 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 128 γρ.
- 2 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 139 γρ.
- 3 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 164 γρ.

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



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



3 **Μαχαίρι 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 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 99 γρ.
- 5 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 252 γρ.
- 6 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 283 γρ.
- 7 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 301 γρ.
- 8 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 138 γρ.
- 9 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 97 γρ.

Μοντέλο για αριστερόχειρες



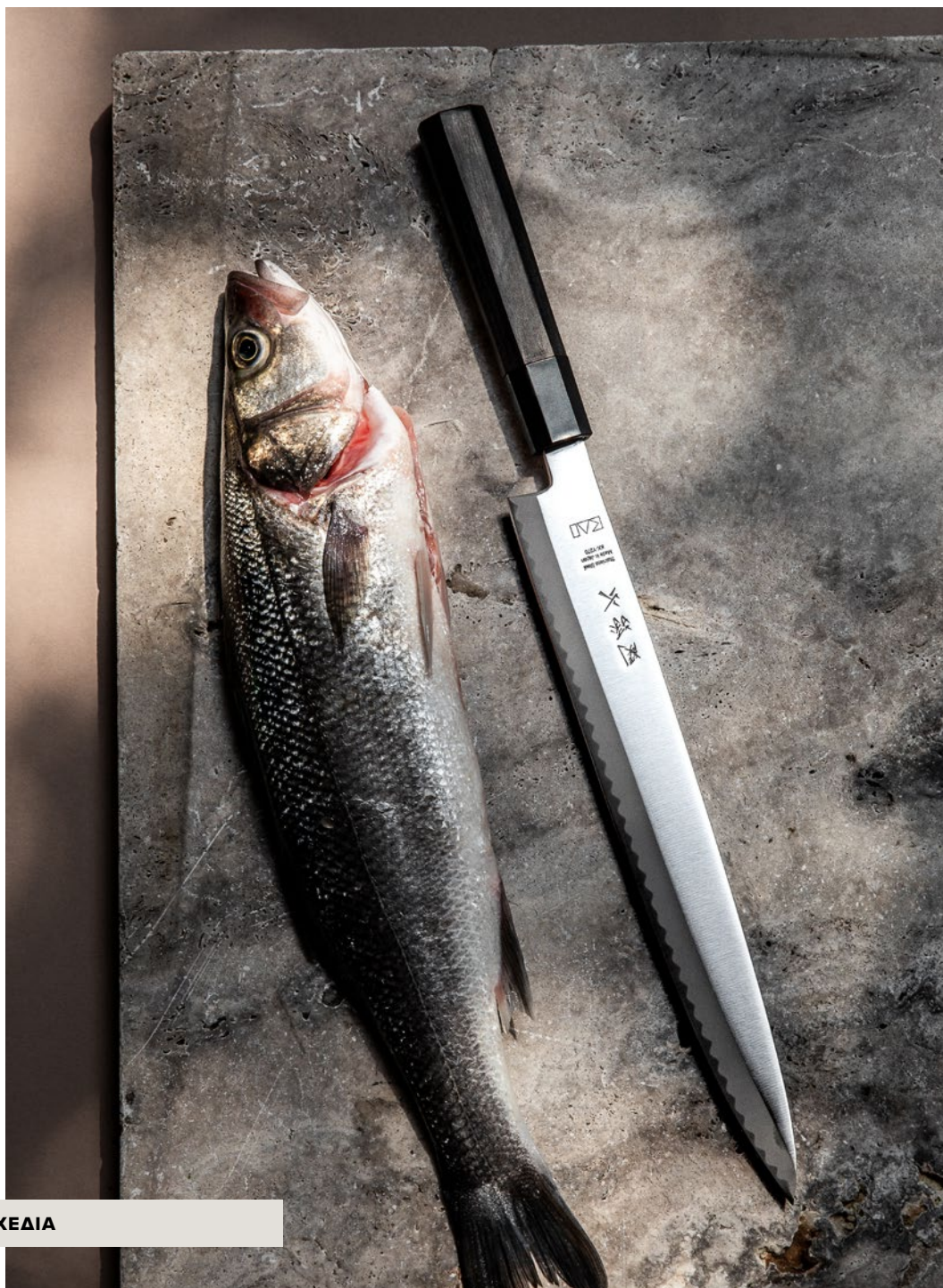
8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Μοντέλο για αριστερόχειρες



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



**2 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Επαγγελματική σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Χειροποίητα

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 58 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Ξύλο Pakka Wood

ΛΑΜΑ 8A solid

Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA

Αυθεντία στο Σούσι

Τα μαχαίρια Yanagiba της σειράς Seki Magoroku KK ξεχωρίζουν από τον μοναδικό σχεδιασμό του και την οκταγωνική, μαύρη matt λαβή από rakka wood. Οι πολύ μακριές λεπίδες δίνουν την δυνατότητα για πολύ λεπτές και με ακρίβεια κοπές, ιδανικές για το φιλετάρισμα ψαριών. Η μονής κοπής λεπίδα των Yanagiba είναι φτιαγμένη από ανοξείδωτο ατσάλι με υψηλή περιεκτικότητα σε άνθρακα και διακοσμείται με μία ήπια, κυματοειδή γραμμή με σατινέ τελείωμα. Η σειρά KK συνδυάζει στιβαρή ποιότητα και απλή λειτουργικότητα.



1 **Μαχαίρι Yanagiba** KK-0027



2 **Μαχαίρι Yanagiba** KK-0030



- 1 **Λάμα 27εκ.** Βάρος 212γρ.
- 2 **Λάμα 30εκ.** Βάρος 231γρ.

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**



**17 ΣΧΕΔΙΑ**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πρεσαριστή Σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 56 (±1) HRC

ΛΑΒΗ PP πλαστικό

ΛΑΜΑ 1Κ6 ανοξείδωτο ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



WASABI BLACK

Μονίμως κοφτερή

Η σειρά Wasabi Black μπορεί να βρει τις ρίζες της στις καθημερινές Ιαπωνικές κουζίνες. Χάρη σε ένα επιτυχημένο συνδυασμό μακροχρόνιας λειτουργικότητας και αιχμηρότητας, στιβαρής ποιότητας υλικού και μίνιμαλ σχεδιασμού, τα πολυάριθμα μαχαίρια αυτής της σειράς προορίζονται για απλή και συνεχόμενη χρήση και πείθουν με την εντυπωσιακή σχέση ποιότητας - τιμής. Τέλος, η σειρά οφείλει τον ευκολοφρόντιστο χειρισμό της στην ανθεκτική στο νερό πλαστική λαβή, της οποίας η ευχάριστη αίσθηση έχει επιτευχθεί με την προσθήκη σκόνης μπαμπού.

Υλικό

Οι γυαλισμένες λάμες της σειράς Wasabi Black φτιάχνονται από το νέας τεχνολογίας, ανθεκτικό στη σκουριά 6A/1K6 ατσάλι, με σκληρότητα 56 (± 1) HRC. Το μεγάλο εύρος της σειράς προσφέρει μαχαίρια διπλής κοπής καθώς και παραδοσιακά Ιαπωνικά μαχαίρια μονής κοπής. Η ελαφρώς καμπυλωτή πίσω μεριά του μαχαιριού επιτρέπει ασφαλές κράτημα κατά την χρήση, καθιστώντας ευκολότερες τις ρυθμικές κινήσεις κοπής.

Η μαύρη πλαστική λαβή είναι ανθεκτική στο νερό και κατ' επέκταση πολύ στιβαρή. Το οβάλ της σχήμα (ή σχήμα κάστανου, ανάλογα το μαχαίρι), προσφέρει μια ευχάριστη, φυσική αίσθηση χάρη στην προσθήκη σκόνης μπαμπού.



1 **Μαχαίρι σχισίματος** 6710P

- 1 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 67 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 79 γρ.
- 3 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 136 γρ.



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** 6715U



3 **Μαχαίρι Santoku** 6716S



- 4 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 126 γρ.
- 5 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 149 γρ.
- 6 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 223 γρ.

4 **Μαχαίρι Σεφ** 6715C



5 **Μαχαίρι Σεφ** 6720C



6 **Μαχαίρι Σεφ** 6723C

ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ
ΑΠΛΑ
ΣΤΙΒΑΡΟΣ





7 **Μαχαίρι ψωμιού** 6723B

με πριονωτή ακμή από την KAI



8 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** 6723L



9 **Μαχαίρι Nakiri** 6716N



10 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος εύκαμπτο** 6761F



11 **Μαχαίρι Yanagiba** 6715Y

- | | | |
|----|----------------------|---------------|
| 7 | Λάμα 23 εκ. | Βάρος 144 γρ. |
| 8 | Λάμα 23 εκ. | Βάρος 136 γρ. |
| 9 | Λάμα 16,5 εκ. | Βάρος 155 γρ. |
| 10 | Λάμα 18 εκ. | Βάρος 84 γρ. |
| 11 | Λάμα 15 εκ. | Βάρος 108 γρ. |



12 **Μαχαίρι Yanagiba** 6721Y

12 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 129γρ.

13 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 142γρ.



13 **Μαχαίρι Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

- | | | |
|----|---------------------|--------------|
| 14 | Λάμα 10,5εκ. | Βάρος 101γρ. |
| 15 | Λάμα 15εκ. | Βάρος 261γρ. |
| 16 | Λάμα 21εκ. | Βάρος 241γρ. |



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Σετ μαχαιριών φιλέτου** 67S-400



S4 **Σετ Μαχαιριών** 67S-300



S5 **Σετ Μαχαιριών** 67S-310



S2 **Σετ Μαχαιριών** DM-0781EU67



S3 **Σετ Μαχαιριών** DM-0781JP67

S1 **2x 6711S**

S2 **6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L**
με την τσάντα μαχαιριών KAI **DM-0781**

S2 **6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y**
με την τσάντα μαχαιριών KAI **DM-0781**

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

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



1 ΣΧΕΔΙΟ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Σειρά για παιδιά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 58 (±1) HRC

ΛΑΒΗ PP πλαστικό

ΛΑΜΑ 420J2 ανοξείδωτο ατσάλι
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot design award
winner 2012



1 Προστατευτικό δακτύλων BB-0621

με την τσάντα μαχαιριών



2 Λάμα 11εκ. Βάρος 215 γρ.

2 Παιδικό μαχαίρι κουζίνας TMJ-1000

TIM MÄLZER JUNIOR

Για τα μικρά μας

Σε συνεργασία με τον Tim Mälzer, η KAI δημιούργησε ένα ειδικό Junior μαχαίρι σεφ, σχεδιασμένο να βοηθήσει τα παιδιά άνω των 6 ετών να χειριστούν τα μαχαίρια με ασφάλεια όταν μαγειρεύουν συλλογικά. Τα παιδιά παριστάνουν ότι κόβουν ενστικτωδώς με ένα είδος πριονωτής κίνησης. Σε αυτή τη βάση, η ανοξείδωτη λάμα του Junior μαχαιριού σεφ έχει εξοπλιστεί με πριονωτή ακμή, σχεδιασμένη να ελαχιστοποιήσει την απαιτούμενη προσπάθεια και το ρίσκο λάθους κατά την χρήση.

Επιπρόσθετα, η λάμα έχει στρογγυλεμένη, αμβλεία μύτη ούτως ώστε να μειώνεται περισσότερο ο κίνδυνος ατυχήματος. Χάρη στην αντιολισθητική, εργονομική πλαστική λαβή του, το Junior μαχαίρι σεφ είναι ασφαλέστερο σε μικρότερα χέρια. Το Junior μαχαίρι σεφ έρχεται με ένα εύκαμπτο προστατευτικό δακτύλων για βέλτιστη προστασία. Το μαχαίρι απέσπασε το βραβείο Red Dot Design το 2012.





3 ΣΧΕΔΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Πρεσαριστή Σειρά

ΠΑΡΑΓΩΓΗ Κατασκευασμένα βιομηχανικά

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL 59 (±1) HRC

ΛΑΒΗ Μαύρο ξύλο Pakka

ΛΑΜΑ 8A solid + Επικάλυψη τιτανίου
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



- 1 **Λάμα 7,5 εκ.** Βάρος 58 γρ.
- 2 **Λάμα 12 εκ.** Βάρος 76 γρ.
- 3 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 94 γρ.

1 **Μαχαίρι σχισίματος Quotidien No.1** BK-0025



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης Quotidien No.2** BK-0026



3 **Μαχαίρι γενικής χρήσης Quotidien No.3** BK-0027

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



Η σειρά μαχαιριών Quotidien είναι μια ξεχωριστή επέκταση της συλλογής Michel BRAS. Όπως υποδηλώνει και το όνομα Quotidien ("καθημερινός" στα γαλλικά), αυτά τα μαχαίρια σχεδιάστηκαν για καθημερινή χρήση στην κουζίνα. Η σειρά αποτελείται από τρία μαχαίρια διαφορετικού μεγέθους με

επιτιτανωμένες λάμες για όλες τις χρήσεις, τα οποία χαρακτηρίζονται από την συνεπή τους λειτουργικότητα και αιχμηρότητα καθώς και από την στιβαρή ποιότητα του υλικού. Χάρη στο ελαφρύ τους βάρος, είναι ιδιαιτέρως εύκολα κατά τη χρήση.

ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ως επέκταση της συλλογής μαχαιριών κουζίνας, θα βρείτε παρακάτω επιπρόσθετες κατηγορίες: 1. **ακόνισμα & φροντίδα**, 2. **βάσεις κοπής**, 3. **αξεσουάρ κουζίνας & εργαλεία** και 4. τα **οικιακά ψαλίδια ΚΑΙ**.





ΑΚΟΝΙΣΜΑ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Για να ακονίσετε τα μαχαίρια της KAI με τον παραδοσιακό Ιαπωνικό και κατ' επέκταση επαγγελματικό τρόπο, προτείνουμε μια σειρά από συγκεκριμένες, κεραμικά ενωμένες πέτρες νερού. Επιπλέον, η γκάμα προσφέρει και την επιλογή των ηλεκτρικών ακονιστηριών καθώς και προϊόντα περιποίησης αλλά και προστατευτικά για τη λάμα.

- 1 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 2000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.
- 2 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 4000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.
- 3 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 8000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.
- 4 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 εκ.

Με προστατευτική θήκη



1 **Πέτρα ακονίσματος νερού Seki Magoroku** AP-0331

Με προστατευτική θήκη



2 **Πέτρα ακονίσματος νερού Seki Magoroku** AP-0332

Με προστατευτική θήκη

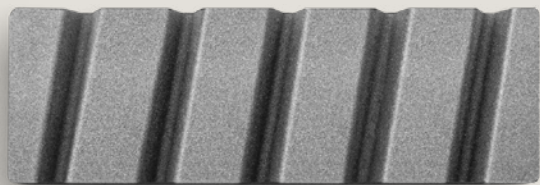


3 **Πέτρα ακονίσματος νερού Seki Magoroku** AP-0333

Με προστατευτική θήκη



4 **Διπλή πέτρα νερού Seki Magoroku** AP-0334



5 17 x 5,5 x 3 εκ.

6 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain)**
συγκρινόμενη με 3000 25,2 x 9,4 x 3,5 εκ.

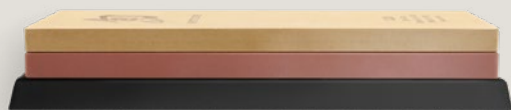
5 Πέτρα ισιώματος Seki Magoroku AP-0335

Η επιφάνεια της πέτρας διαμαντιού AP-0306 αντιστοιχεί σε ανάλυση κόκκου άμμου (grain) περίπου 3000, σε σύγκριση με τις συμβατικές πέτρες νερού και είναι ιδανική για να επαναφέρει μικρές ζημιές στην ακμή του μαχαιριού χάρη στην τραχιά της επιφάνεια.

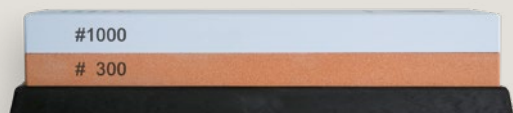


6 Πέτρα διαμαντιού AP-0306





7 Διπλή πέτρα νερού Shun DM-0400



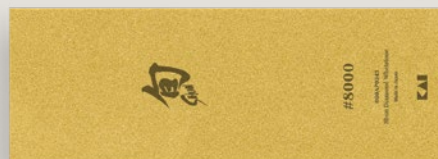
8 Διπλή πέτρα νερού Shun DM-0708

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



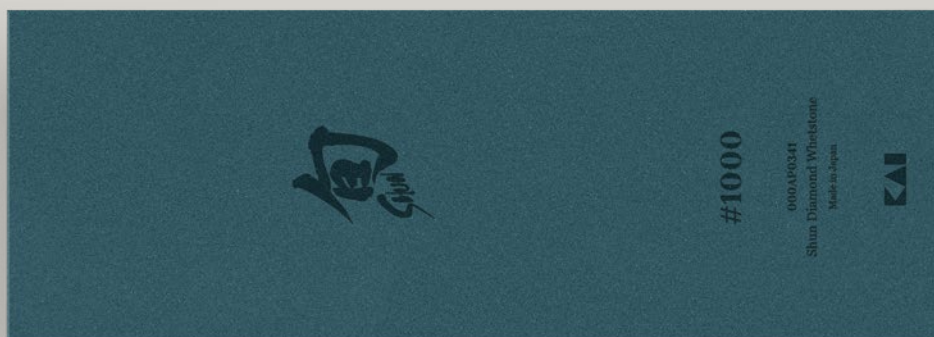
9 Πέτρα διαμαντιού Shun AP-0340

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



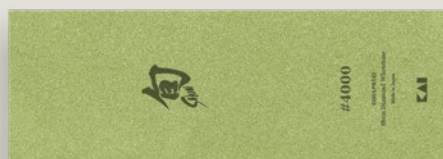
12 Πέτρα διαμαντιού Shun AP-0343

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



10 Πέτρα διαμαντιού Shun AP-0341

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ



11 Πέτρα διαμαντιού Shun AP-0342



13 Πέτρα ακονίσματος νερού WS-0800



με βάση στήριξης



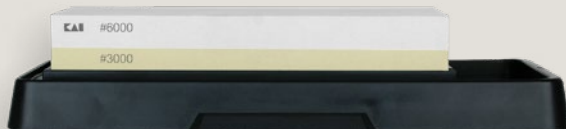
14 Πέτρα ακονίσματος νερού AP-0304

με βάση στήριξης

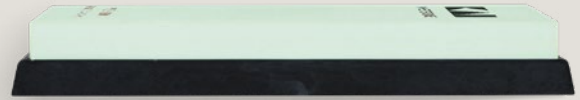


15 Διπλή πέτρα νερού AP-0305

με βάση στήριξης



16 Διπλή πέτρα νερού AP-0316



17 Πέτρα ακονίσματος νερού WS-3000

14 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000** 18,5 x 6,4 x 2 εκ.

15 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 400/1000**
25,2 x 9,4 x 5 εκ.

16 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000/6000**
25,2 x 9,4 x 5 εκ.

17 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000** 18,5 x 6,4 x 2 εκ.

18 **Nylon** 10 x 1,6 εκ., με ύψος λάμας τουλάχιστον 3,5 εκ.

για λεπίδες διπλής κοπής



18 Οδηγός ακονίσματος AP-0327

- 19 **AP-118 + APF-118**
- 20 **για το φινίρισμα της λάμας**
- 21 **για το φινίρισμα της λάμας**
- 22 **με κεραμική μονάδα ακονίσματος**
13,8 x 11,1 x 10,5 εκ., 875 γρ.
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watts
- 23 **για το βασικό ακόνισμα**
- 24 **για το βασικό ακόνισμα**

Τα δύο ζευγάρια πετρών, που βρίσκονται το ένα πίσω από το άλλο, μειώνουν τα βήματα εργασίας από δύο σε ένα. Το πρώτο, πιο σκληρό ζευγάρι επαναφέρει τη στομωμένη ακμή. Το δεύτερο, πιο λεπτό ζευγάρι πετρών φινιρίζει την ακμή του μαχαριού.



22 **Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών** AP-118

συμπεριλαμβάνεται ανταλλακτικό για το φινίρισμα



19 **Σετ ηλεκτρικού ακονιστηριού μαχαιριών** AP-118S



20 **Ανταλλακτικό φινιρίσματος για AP-118** APF-118



23 **Ανταλλακτικό για AP-118** APR-118



προηγούμενο
μοντέλο



21 **Ανταλλακτικό φινιρίσματος για AP-118** APF-118-A

προηγούμενο
μοντέλο



24 **Ανταλλακτικό για AP-118** APR-118-A



- 25 **πλαστικό** 13,8 x 5,1 x 5,7 εκ.,
Πέτρες διαμαντιού 270 grain (4x),
Κεραμικοί τροχοί 150 grain (2x),
Κεραμική ράβδος 1000 grain (2x)
- 26 **πλαστικό** 12 x 4,8 x 5 εκ.,
Πέτρες διαμαντιού 270 grain (2x),
Κεραμικοί τροχοί 150 grain (2x),
Κεραμική ράβδος 1000 grain (2x)
- 27 **Πανί με μικροΐνες** 40 x 40 εκ.
100% ιαπωνικό λάδι καμέλιας ασφαλές για τα τρόφιμα
- 28 **μήκος λάμας μέχρι το πολύ 17 εκ.**
- 29 **μήκος λάμας μέχρι το πολύ 24 εκ.**
- 30 **μήκος λάμας μέχρι το πολύ 32 εκ.**
- 31 **Λουρί ακονίσματος από δέρμα ρώσικης αγελάδας, δύο όψεων** επιφάνεια ακονίσματος: 20,5 x 4 εκ.
Κρέμα γυαλίσματος με οξείδιο του αλουμινίου ιδιαίτερα απαλή, 50 ml

για μαχαίρια διπλής κοπής



25 **Ακονιστήρι κεραμικό & διαμαντιού**
Seki Magoroku AP-0308

για μαχαίρια διπλής κοπής



26 **Ακονιστήρι κεραμικό & διαμαντιού**
Seki Magoroku AP-0162



27 **Σετ Περιποίησης Μαχαιριών** 425390000

μεγάλο



- 28 **Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος S** CK-S
- 29 **Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος M** CK-M
- 30 **Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος L** CK-L



31 **Σετ ακονίσματος & φινιρίσματος μαχαιριών** 410090001

ΒΑΣΕΙΣ ΚΟΠΗΣ & ΜΠΛΟΚ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

Τα μπλοκ μαχαιριών και οι βάσεις κοπής είναι μια άριστη προσθήκη στην υπόλοιπη γκάμα των μαχαιριών της ΚΑΙ. Το διαχρονικό πορτοφόλιο προϊόντων φτιάχνεται στο χέρι με τα υψηλότερα στάνταρ και αντιπροσωπεύει κορυφαία ποιότητα και σχεδίαση.

Κατ' επέκταση, δεν αποτελεί έκπληξη ότι υπάρχουν υψηλές απαιτήσεις και για την ποιότητα του ακατέργαστου ξύλου. Συνεπώς, η ομορφιά και τα ποικίλα χαρακτηριστικά των ξύλων που χρησιμοποιούνται, παίζουν τον ίδιο σημαντικό ρόλο στην διαδικασία παραγωγής όσο και η βιωσιμότητα τους και η περιβαλλοντική ευθύνη. Η ανθεκτικότητα των προϊόντων ταιριάζει με τους κύκλους ζωής των ξύλων που χρησιμοποιούνται, γεγονός που σημαίνει ότι τα ακατέργαστα υλικά που χρησιμοποιούνται μπορούν να "ξεναφυτρώσουν" και να ανανεώνονται κατά τη διάρκεια της ζωής του προϊόντος.



1 **Βάση κοπής** DM-0795



2 **Βάση κοπής** DM-0789

1 **Βελανιδιά** 39 x 26,2 x 5,3 εκ.
με αντιολισθητικά τακάκια

2 **Βελανιδιά** 39 x 26 x 3,6 εκ.
με αντιολισθητικά τακάκια

Διαθέσιμο και σε σετ με 3 μαχαίρια Shun Classic:
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)

3 **Καρυδιά** περίπου 58 x 35-40 x 5 εκ.

περιορισμένη έκδοση 200 τεμαχίων τον χρόνο



3 **Βάση κοπής** DM-0809



- 4 **πλαστικό, μαύρη** 37 x 27 x 0,2 εκ.
με κλίμακα μέτρησης
- 5 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 27,5 x 21,5 x 1 εκ.
- 6 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 40,5 x 27,5 x 1,35 εκ.
- 7 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 45,7 x 30,5 x 2 εκ.
- 8 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 36 x 33 x 2,5 εκ.
σχήμα D, με ρυάκι για τα ζουμιά
- 9 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 32 x 23 x 2 εκ., οβάλ
- 10 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι** 41 x 32 x 2 εκ., οβάλ



4 **Εύκαμπτη επιφάνεια κοπής, Μέγεθος L** BZ-0043



8 **Βάση κοπής δύο όψεων Hinoki Shun** DM-0818



- 5 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος S** DM-0814
- 6 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος M** DM-0816
- 7 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος L** DM-0817



- 9 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος M** DM-0812
- 10 **Βάση κοπής Hinoki Shun, Μέγεθος L** DM-0813



11 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-5



14 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0805



15 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0806



12 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4



13 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-3

- 11 **Καρυδιά/Ανοξείδωτο ατσάλι** 21 x 21 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 10 μαχαίρια
- 12 **Καρυδιά/Γρανίτης** 21 x 21 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 10 μαχαίρια
- 13 **Βελανιδιά/Ανοξείδωτο ατσάλι** 21 x 21 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 10 μαχαίρια
- 14 **Βελανιδιά** 34 x 14 x 26,5 εκ.
μεγάλο, για 6-8 μαχαίρια
- 15 **Καρυδιά** 34 x 14 x 26,5 εκ.
μεγάλο, για 6-8 μαχαίρια
- 16 **Βελανιδιά** 26 x 17 x 25,3 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαίρια



16 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0821



17 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-3.3



21 Μαγνητική βάση μαχαιριών DM-0800



22 Μαγνητική βάση μαχαιριών DM-0807



18 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4.1



19 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4.3

- 17 Βελανιδιά/Γρανίτης 18 x 10 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαίρια
- 18 Καρυδιά/Ανοξείδωτο ατσάλι 18 x 10 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαίρια
- 19 Καρυδιά/Γρανίτης 18 x 10 x 28-30 εκ.
μεγάλο, για 4 μαχαίρια
- 20 Βελανιδιά/Γρανίτης 31 x 18 x 34 εκ.
2 πλευρές μαγνητικές, για 6-8 μαχαίρια
- 21 Βελανιδιά 39 x 6,5 x 3 εκ.
- 22 Καρυδιά 39 x 6,5 x 3 εκ.
- 23 Καρυδιά/Γρανίτης 31 x 18 x 34 εκ.
2 πλευρές μαγνητικές, για 6-8 μαχαίρια

360 ° περιστροφή



20 Μπλοκ Μαχαιριών, περιστρεφόμενη DM-0794SB

360 ° περιστροφή



23 Μπλοκ Μαχαιριών, περιστρεφόμενη DM-0799

- 24 **Οξιά** 15,5 x 10 x 25 εκ., για 5 μαχαίρια
- 25 **Βελανιδιά** 17 x 10 x 30 εκ., για 5 μαχαίρια
- 26 **Καρυδιά** 31 x 18 x 34 εκ.
αποσυναρμολογούμενο, για 8 μαχαίρια
- 27 **Βελανιδιά** 31 x 18 x 34 εκ.
αποσυναρμολογούμενο, για 8 μαχαίρια
- 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +
6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**
αποσυναρμολογούμενο, για 8 μαχαίρια
- 29 **Ιαπωνικό Κυπαρίσσι/ Ανοξείδωτο ατσάλι**
12,5 x 23 x 10,5 εκ., για 3 μαχαίρια

26 **Μπλοκ Μαχαιριών** DM-081024 **Μπλοκ Μαχαιριών Κύβος** DM-0819

27 **Μπλοκ Μαχαιριών** 6600BN
28 **Μπλοκ Μαχαιριών, περιέχει** 6799

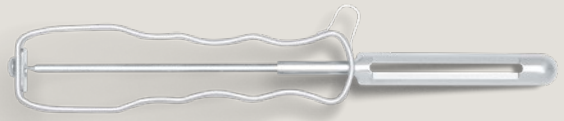
25 **Μπλοκ μαχαιριών σε σχήμα C** DM-0803**ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ**29 **Μπλοκ Μαχαιριών** AP-5350

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ & ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αντιστοιχίζοντας τον χαρακτήρα των μαχαιριών σεφ, η ΚΑΙ προσφέρει την ιδανική προσθήκη επιλεγμένων εργαλείων κουζίνας και χρήσιμων αξεσουάρ για καθημερινή χρήση. Στο επίκεντρο των προσεκτικά διαλεγμένων βοηθητικών εργαλείων είναι ο κομψός σχεδιασμός τους αλλά και η ευκολία στην χρήση καθώς έχουν κατασκευαστεί έτσι ώστε να είναι λειτουργικά. Όλη η γκάμα των προϊόντων είναι υψηλής ποιότητας προσφέρει ιδανικές λύσεις στο μαγείρεμα και την κοπή.



1 Αποφλοιωτής T DH-3107



2 Αποφλοιωτής I DH-6001



3 Αποφλοιωτής T DH-6000

- 1 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 9 εκ. / Λαβή 10 εκ.
- 2 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 5 εκ. / Λαβή 11 εκ.
για δεξιόχειρες και για αριστερόχειρες
- 3 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 5 εκ. / Λαβή 9 εκ.
- 4 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Λάμα 9 εκ. / Λαβή 10 εκ.
ίσιες λεπίδες + λεπίδες Julienne



4 Αποφλοιωτής T DH-3301

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

- 5 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** Λάμα 5,7 εκ. / Λαβή 10,5 εκ.
2x ίσιες λεπίδες με ύψος 0,3 και 0,4 χιλ.
2x λεπίδες Julienne με ύψος 1,85 και 3,5 χιλ.
- 6 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 22,8 x 3,5 x 3,5 εκ.
- 7 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** Λάμα 4,2 εκ. / Λαβή 10,5 εκ.
2x ίσιες λεπίδες με ύψος 0,3 και 0,4 χιλ.
- 8 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 24,5 x 6,2 x 4,5 εκ.
- 9 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 24,5 x 6,2 x 4,5 εκ.

επίπεδο και σε
σχήμα κουταλιού για
χτύπημα σε επίπεδη
επιφάνεια & για
αφαίρεση π.χ.: αυγών
από ζεστό νερό

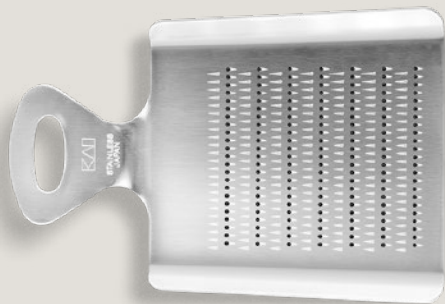
8 **Πλευρικές ψήκτρες** DH-3119

Σχήμα Chasen
για την απο-
τελεσματική
ανάμειξη χωρίς
συσσώρευση
και για εύκολο
καθαρισμό

6 **Στενό χτυπητήρι** DH-3144

Σχήμα Chasen
για την απο-
τελεσματική
ανάμειξη χωρίς
συσσώρευση
και για εύκολο
καθαρισμό

9 **Μικρό χτυπητήρι** DH-3118



10 **Μίνι μεταλλικός τρίφτης από ανοξείδωτο χάλυβα** DH-8037

με ξύλινη βούρτσα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές του π.χ. για ginger, wasabi, ραπανάκι, σκόρδο

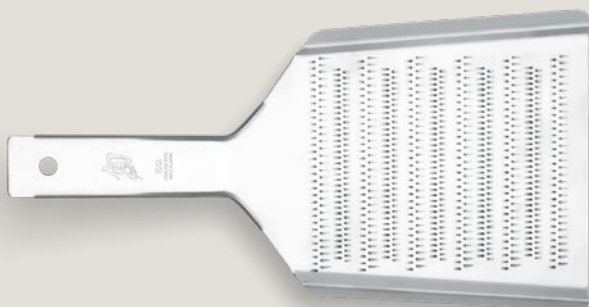


13 **Ξύλινη βούρτσα** DH-8038

κάλυμα συλλογής



14 **Αποφλοιωτής Ι** DH-6006



11 **Μικροτρίφτης Shun** DM-0900



12 **Τσιμπιδάκι για κόκαλα ψαριών** BC-0751



10 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 10,8 x 7,8 x 1,7 εκ.

11 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 27,5 x 14,3 εκ.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές του

12 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 13,9 x 2,1 x 2,3 εκ.

13 **Ξύλο** 13,5 x 2,5 x 0,4 εκ.

14 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Μήκος 21 εκ. / Λαβή 12,5 εκ.

π.χ. για σκληρό τυρί, σοκολάτα, τζίντζερ,
ξύσμα λεμονιού, μοσχοκάρυδο, καρότα



15 Λεπτός τρίφτης & ζέστερ PG-0001

π.χ. για γογγύλι, καρότο, αγγούρι,
κολοκύθι, πατάτα, ραπανάκι



17 Τρίφτης Ζουλιέν PG-0003

π.χ. για κολοκύθι, μαλακό τυρί, καρότα,
σοκολάτα, σκληρό τυρί, καρύδα



18 Τρίφτης "κορδέλα" PG-0002

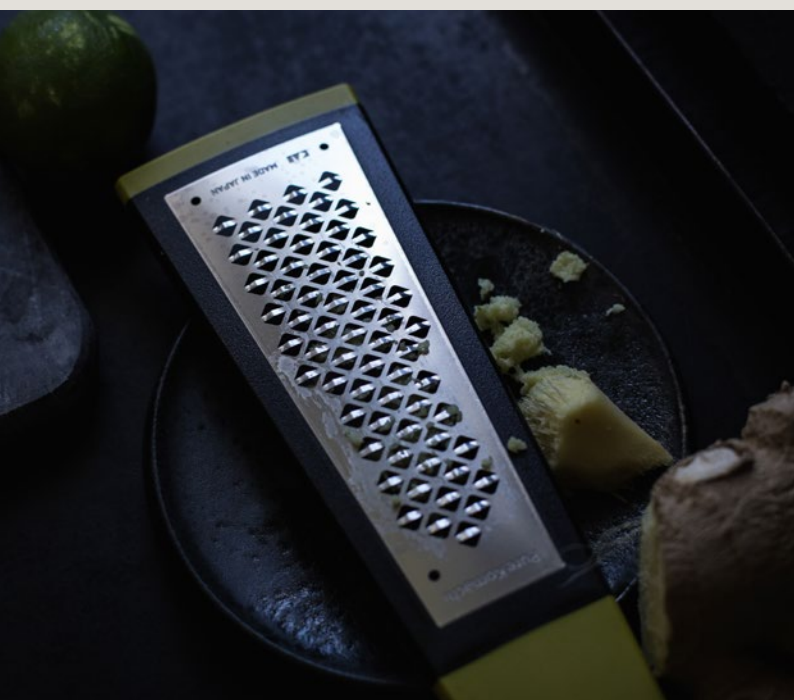
με ξύλινη βούρτσα



16 Τρίφτης Ζουλιέν, σκληρός DH-5705



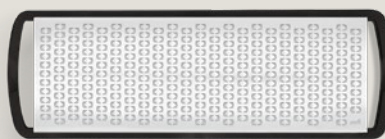
19 Τρίφτης, λεπτός/πολύ λεπτός DH-5704



- 15 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.
σχέδιο κοπτικού Ishimatsu, γκρί
- 16 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 13,6 x 7 x 3,2 εκ.
με δοχείο συλλογής
- 17 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.
σχέδιο κοπτικού Yabanemoyo, ροζ
- 18 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**
Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.
σχέδιο κοπτικού Kanokoshibori, πράσινο
- 19 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 10 x 4,4 εκ.
2 τρίφτες για τζίντζερ (λεπτό) και wasabi (πολύ λεπτό),
με δοχείο συλλογής

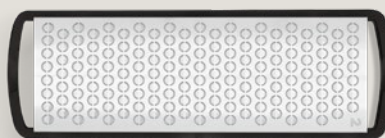


20 Μαντολινό Michel Bras BK-0212



22 Εναλλασσόμενη λεπίδα Michel Bras No.1, πολύ λεπτό BK-0214

- 20 Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ. / Λαβή 11,5 εκ.
- 21 Βάση κοπτικών + BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219
- 22 Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 23 Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 24 Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 25 Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 26 Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.
- 27 Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό επιφάνεια τρίφτη 15,4 εκ.



23 Εναλλασσόμενη λεπίδα Michel Bras No.2, λεπτό BK-0215



24 Εναλλασσόμενη λεπίδα Michel Bras No.3, χοντρό BK-0216



21 Σετ Τρίφτες Michel Bras BK-0221



25 Εναλλασσόμενη λεπίδα Michel Bras No.4, Μαντολινό BK-0217



26 Εναλλασσόμενη λεπίδα Michel Bras No.5, Julienne 2 χιλ. BK-0218



27 Εναλλασσόμενη λεπίδα Michel Bras No.6, Julienne 1 χιλ. BK-0219

ΚΑΛΟΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΚΑΛΟΔΟΥΛΕΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



28 **Στίφτης λεμονιού** DH-3018



30 **Γουδί με ξύλινο χερούλι** DH-3020



29 **Στίφτης πορτοκαλιού / γκρέιπφρουτ** DH-3017

- 28 **Πορσελάνη** 14,3 x 12,8 x 5,1 εκ.
Αντιολισθητικό χάρη στην σιλικόνη στο κάτω μέρος
- 29 **Πορσελάνη** 17 x 15,6 x 6,6 εκ.
Αντιολισθητικό χάρη στην σιλικόνη στο κάτω μέρος
- 30 **Πορσελάνη/Οξιά** 10,2 x 6,2 εκ.
- 31 **Μέγεθος 20 εκ.** Λάμα 7 εκ.



31 **Ψαλίδι Κουζίνας Michel Bras, μικρό** BK-0202

με καρυδοθραύστη,
αποσυναρμολογούμενο



32 **Ψαλίδι Κουζίνας Michel Bras, μεσσαίο** BK-0203

αποσυναρμολογούμενο



33 **Ψαλίδι Κουζίνας** DH-6002

αποσυναρμολογούμενο



34 **Ψαλίδι κουζίνας Slim-Light** DH-3139

με εξολκέα λαβής,
αποσυναρμολογούμενο



35 **Ψαλίδι μυρωδικών** DM-7100

με εγκοπή για κόκαλο και
ανοιχτήρι για καπάκια,
αποσυναρμολογούμενο



36 **Ψαλίδι οικιακής Shun** DM-7240

32 **Μέγεθος 23 εκ.** Λάμα 8,5 εκ.

33 **Μέγεθος 21,5 εκ.** Λάμα 7,5 εκ.
με πριονωτή λάμα

34 **Μέγεθος 18,5 εκ.** Λάμα 7 εκ.

35 **Μέγεθος 19 εκ.** Λάμα 5 εκ.

36 **Μέγεθος 23 εκ.** Λάμα 7,5 εκ.

37 **Μέγεθος 22,5 εκ.** Λάμα 8,5 εκ.

με εγκοπή για κόκαλο,
ανοιχτήρι μπουκαλιών,
καρυδοθραύστης και
ανοιχτήρι για καπάκια,
αποσυναρμολογούμενο



37 **Ψαλίδι πολλαπλών χρήσεων Shun** DM-7300



αποσυναρμολογούμενο / 9 επίπεδα διαβάθμισης



reddot winner 2021

40 **Μύλος μπαχαρικών / μυρωδικών Michel Bras "Le Moulin"** BK-0220

38 **Λάμα 12 εκ.** Λαβή 11,5 εκ.
με πλαστική θήκη

39 **Λάμα 9 εκ.** Λαβή 9,5 εκ.
με θήκη

40 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 5,5 x 18 εκ.



38 **Μαχαίρι για φρούτα με πλαστική θήκη** DH-3014



39 **Μαχαίρι φρούτων KAI με θήκη** DG-3002



41 **Βαλίτσα Μαχαιριών Shun, μεσσαίο** DM-0780



43 **Θήκη μαχαιριών KAI, μικρό** DM-0781

- 41 **Κλειστό** 50 x 27 x 10 εκ.
Ανοιχτό 102 x 49 εκ.
για 9 μεγάλα και 8 μικρά μαχαίρια
- 42 **Βαμβάκι / Πολυεστέρας**
σε διάφορα μεγέθη
- 43 **Κλειστό** 46 x 16 x 7 εκ.
Ανοιχτό 46 x 47 εκ.
για 4 μεγάλα και 3 μικρά μαχαίρια
- 44 **Βισκόζη**
με ρυθμιζόμενο λουρί λαιμού και θηλιά
για δέσιμο στη μέση
- 45 **Βαμβάκι / Πολυεστέρας**
με ρυθμιζόμενο λουρί λαιμού και θηλιά
για δέσιμο στη μέση
- 46 **Βαμβάκι** γυναικειο ή ανδρικο
σε διάφορα μεγέθη



- 44 **Μαγειρική ποδιά Shun Classic, μαύρη** 457500600
- 45 **Μαγειρική ποδιά Tim Mälzer, γκρι** 467500000

γυναικειο ή ανδρικο



42 **Σακάκι Σεφ Shun**



46 **Μπλουζάκι πόλο Shun**

ΟΙΚΙΑΚΑ ΨΑΛΙΔΙΑ

- 1 **Μέγεθος 205 χιλ.**
- 2 **Μέγεθος 230 χιλ.**

7000

Τα επαγγελματικά ψαλίδια φτιάχνονται από ιδιαίτερα σκληρό ανοξείδωτο ατσάλι (AUS8A) με σκληρότητα 60 (± 1) HRC. Τα ψαλίδια διαθέτουν εξ' ολοκλήρου matt επιφάνεια με μαύρες λαβές πολυουρεθάνης. Η ρυθμιζόμενη βίδα "Duplex Interlock" διασφαλίζει σταθερή ρύθμιση πίεσης.



1 **Ψαλίδι** 7205



2 **Ψαλίδι** 7230



- 3 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 4 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 5 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 6 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 7 **Μέγεθος 240 χιλ.**

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



- 3 **Ψαλίδι 7250**
- 4 **Ψαλίδι 7250L Μοντέλο για αριστερόχειρες**
- 5 **Ψαλίδι με πριονωτή λεπίδα 7250SE**



- 6 **Ψαλίδι λεπτό - ελαφρύ 7250SL**



- 7 **Ψαλίδι για ίνες με πριονωτή λεπίδα 7240AS**



8 **Ψαλίδι 7280**

9 **Ψαλίδι με πριονωτή λεπίδα 7280SE**



10 **Ψαλίδι 7300**

1000

Οι λεπίδες της σειράς 1000 είναι κατασκευασμένες από συμπαγές, ανθεκτικό στην υγρασία SUS420J2 ανοξείδωτο ατσάλι με σκληρότητα 50 (± 1) HRC. Οι μαύρες και γκρι λαβές είναι φτιαγμένες από δύο διαφορετικά είδη πλαστικού. Το σταθερό ελαστομερές των εργονομικά σχεδιασμένων λαβών εξασφαλίζει πολύ άνετο και ασφαλή χειρισμό.



11 **Ψαλίδια κεντήματος 1140ST**

8 **Μέγεθος 280 χιλ.**

9 **Μέγεθος 280 χιλ.**

10 **Μέγεθος 300 χιλ.**

11 **Μέγεθος 140 χιλ.**

12 **Μέγεθος 165 χιλ.**



12 **Ψαλίδια ραπτικής 1165ST**



13 Ψαλίδια για υφάσματα 1220ST



14 Ψαλίδια μεταποίησης ρούχων 1230ST

13 Μέγεθος 220 χιλ.

14 Μέγεθος 230 χιλ.

ΠΡΑΚΤΙΚΑ
ΑΚΡΙΒΗ
ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ



V5000

Η σειρά V5000 αναπτύχθηκε συγκεκριμένα για οικιακή χρήση. Τα ψαλίδια κατασκευάζονται από ανοξείδωτο ατσάλι (NSSWR-2) με σκληρότητα 56 (± 1) HRC. Οι λάμες των ψαλιδιών διαθέτουν matt τελείωμα. Η ρυθμιζόμενη βίδα φτιαγμένη από ανοξείδωτο ατσάλι εγγυάται την τέλεια ρύθμιση πίεσης. Η εργονομική λαβή, η οποία είναι διαθέσιμη σε δύο χρώματα ανά μοντέλο, είναι φτιαγμένη από άκαμπτο ελαστομερές και ως εκ τούτου ταιριάζει άνετα και με ασφάλεια στο χέρι.

15 **Μέγεθος 135 χιλ.**

16 **Μέγεθος 135 χιλ.**

17 **Μέγεθος 165 χιλ.**

18 **Μέγεθος 165 χιλ.**

19 **Μέγεθος 210 χιλ.**

20 **Μέγεθος 210 χιλ.**



15 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5135B

16 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5135P



17 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5165B

18 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5165P



19 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5210B

20 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5210P

ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ

KAI Collection Kitchen Knives Version 4.0 2025/26, GR

Εκδότης και υπεύθυνος
περιεχομένου:

KAI EUROPE GmbH

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

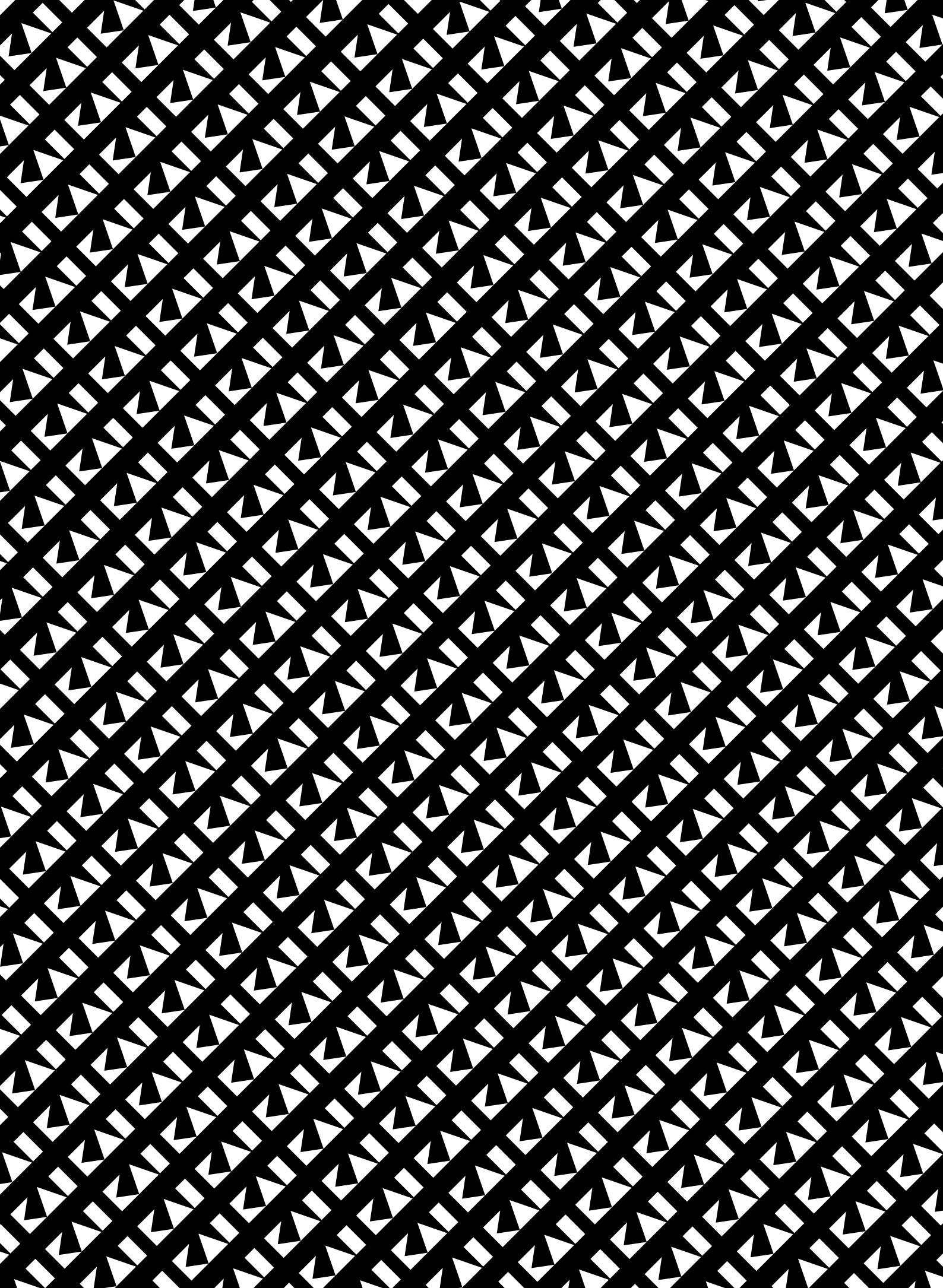
Σχεδιασμός και υλοποίηση:
@hereandnowstudios

www.kai-europe.com

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

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

Όλες οι πληροφορίες παρέχονται χωρίς εγγύηση. Τυπογραφικά λάθη και σφάλματα είναι κατοχυρωμένα.
Δεν υπάρχει ευθύνη για την ορθότητα, την πληρότητα και την επικαιρότητα.





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

