



ICONIC LOVE PIECES

THE MAGIC KAI WISHLIST 2025

ラブピース

HIGHLIGHT

1st Advent

SHUN CLASSIC

DM0711-W25

2-piece set with
Steak Knife, 12 cm
Steak Board, 30 x 22 x 2 cm

**2-teiliges Set mit
Steakmesser, 12 cm
Steakbrett, 30 x 22 x 2 cm**

Set de 2 pièces avec
Couteau à steak, 12 cm
Planche à steak, 30 x 22 x 2 cm

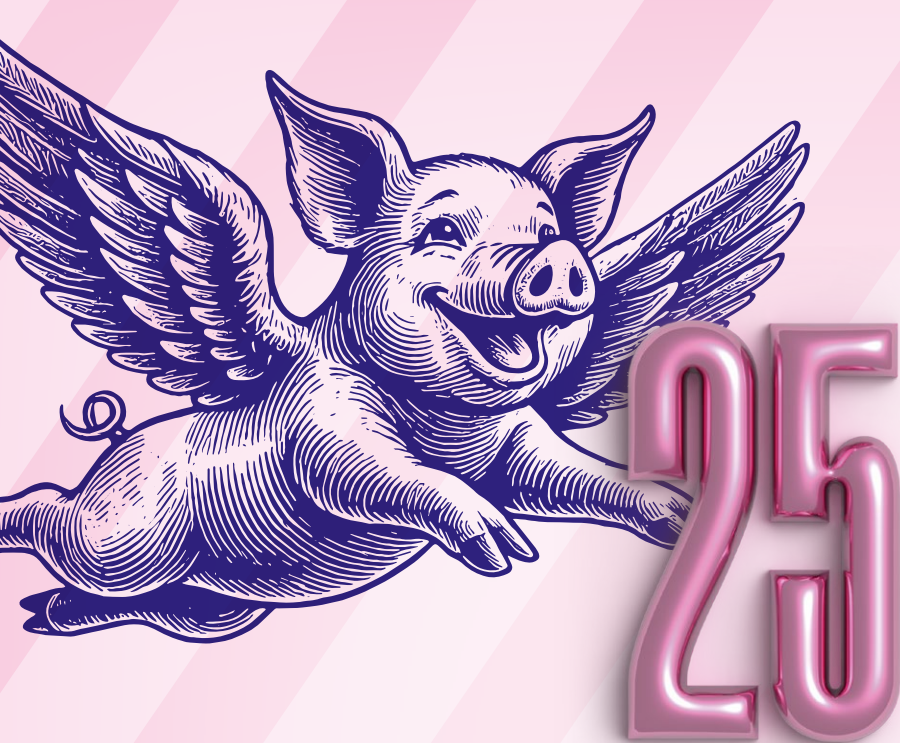
€ 149,-*

instead/statt/au lieu de
€ 184,-*

**LI
MIT
ED**
LIMITED TO 1.500 PIECES

kai-europe.com

*Manufacturer's recommended retail price incl. VAT / Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.
Prix recommandé par le fabricant, TVA incluse



ICONIC LOVE PIECES

25 Festive Gift Ideas: With our 'Magic Wishlist', we are presenting a special product selection from our KAI range every day in December and on the 1st Sunday of Advent. As an exclusive highlight in 2025, five strictly limited edition sets and the 'The Legend-Anniversary Knife' TDM-1785 will also be linked to this campaign.

25 festliche Geschenkideen: Mit unserer 'Magic Wishlist' präsentieren wir an jedem Tag im Dezember und am 1. Advent eine besondere Produktauswahl aus unserem KAI Sortiment. Als exklusive Besonderheit sind 2025 auch fünf streng limitierte Highlight-Sets sowie das 'The Legend-Anniversary Knife' TDM-1785 erhältlich.

25 idées de cadeaux festifs : Avec notre 'Magic Wishlist', nous présentons chaque jour de décembre ainsi que le 1er dimanche de l'Avent une sélection spéciale de produits issus de notre collection KAI. De plus, cinq coffrets en édition strictement limitée ainsi que le couteau anniversaire 'The Legend-Anniversary Knife' TDM-1785 seront associés à cette campagne.

Instagram Giveaways: Together with Tim Mälzer, we're giving away one product from our Wishlist every day from November 30th to December 24th. Stop by and try your luck!

Instagram Gewinnspiel: Zusammen mit Tim Mälzer verlosen wir vom 30.11. bis 24.12. täglich ein Produkt aus unserer Wishlist. Schau vorbei und versuch dein Glück!

Jeu concours Instagram : En collaboration avec Tim Mälzer, nous ferons gagner chaque jour, du 30 novembre au 24 décembre, un produit de notre liste de souhaits. Passez nous voir et tentez votre chance !

@kai_europe

@timmaelzer_official



1

SHUN CLASSIC WHITE

DM-0702W
Santoku, 18 cm



€ 227,-*

2

SHUN

BC-0751
Fishbone Tongs
Stainless steel

Fischgrätenzange
Edelstahl

Pinces à arêtes
Acier inoxydable



€ 40,-*



3

TIM MÄLZER KAMAGATA

TMK-0770
Hybrid Chef's Knife, 20 cm
Hybridkochmesser, 20 cm
Couteau de Chef, 20 cm



€ 99,95*



€ 385,-*



€ 130,-*

4

SHUN CLASSIC

DMS-200

Carving Set with
Carving Knife, 20 cm
Carving Fork, 16,5 cm

**Tranchier-Set mit
Tranchiermesser, 20 cm
Fleischgabel, 16,5 cm**

Set à découper avec
Couteau à trancher, 20 cm
Fourchette à rôti, 16,5 cm

5

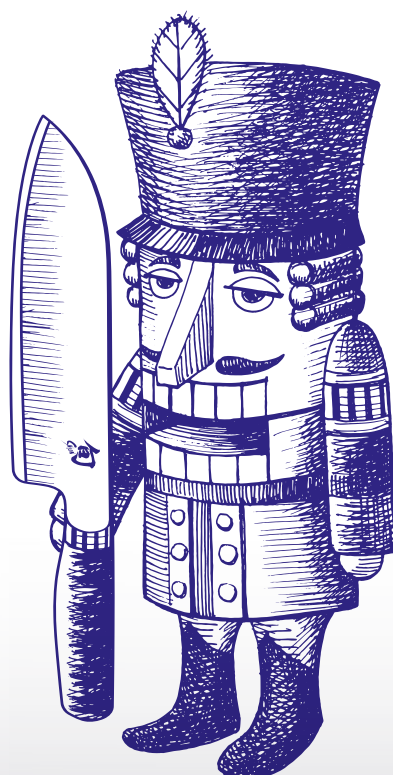
MESSERBLOCK

DM-0821

Knife Block made of oak,
magnetic for 4 knives,
26 x 17 x 25,3 cm

**Messerblock aus Eiche,
magnetisch für 4 Messer,
26 x 17 x 25,3 cm**

Porte-couteaux en bois
de chêne, magnétique
pour 4 couteaux,
26 x 17 x 25,3 cm



*Manufacturer's recommended retail price incl. VAT
Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.
Prix recommandé par le fabricant, TVA incluse

HIGHLIGHT
SAINT NICHOLAS DAY

6 | SHUN CLASSIC

DM-W25

2-piece set with
Utility Knife, 15 cm
Santoku, 18 cm

2-teiliges Set mit
Allzweckmesser, 15 cm
Santoku, 18 cm

Set de 2 pièces avec
Couteau universel, 15 cm
Santoku, 18 cm

€ 299,-*

instead/statt/au lieu de
€ 350,-*

**LI
MIT
ED**
LIMITED TO 2.000 PIECES



The Shun Classic blades are gorgeous to look at due to the distinctive semigloss pattern exhibited by the Damascus steel composite comprising 32 layers. This combination with the elegant, tapering handle made of black pakkawood, results in an overall aesthetic design that puts quality and functionality at its core.

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.

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

€ 219,-*

instead/statt/au lieu de
€ 261,45*

HIGHLIGHT

2nd Advent

7 | SHUN PREMIER TIM MÄLZER

TDM1742-W25

2-piece set with
Nakiri, 14 cm
Sharpening Voucher

2-teiliges Set mit
Nakiri, 14 cm
Schleifgutschein

Set de 2 pièces avec
Nakiri, 14 cm
Bon d'affûtage

LIMITED
TO 1.000 PIECES

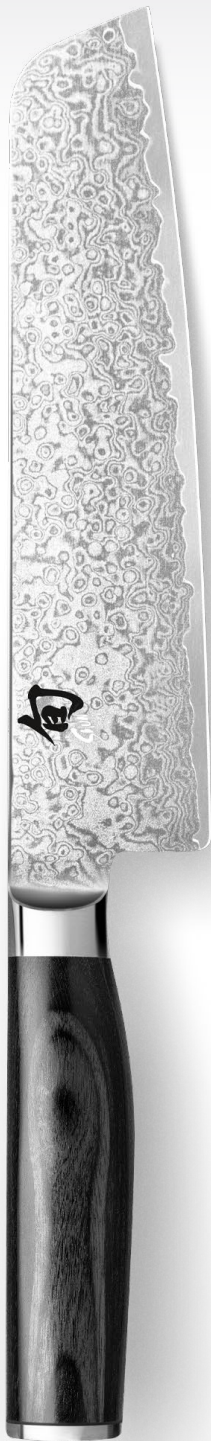


TM
TIM MÄLZER

The Shun Premier Tim Mälzer Series has been tailored specifically to the needs and requirements of professional chefs. In this premium series, the high-quality material properties of the well-known Shun Classic Series are combined with an entirely novel and commanding overall appearance.

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.

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



9

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

TDM-1702
Santoku, 18 cm

€ 230,-*



8

SHUN MINAMO TIM MÄLZER

TMM-0702
Santoku, 20 cm

€ 301,-*



€ 241,-*

10

SHUN CLASSIC WHITE

DM-0705W
Bread Knife, 20 cm
Brotmesser, 20 cm
Couteau à pain, 20 cm

11

PURE KOMACHI

A. PG-0001

Fine Grater & Zester
Feine Reibe & Zester
Râpe fine & zesteur

B. PG-0002

Ribbon Grater
2-Wege-Reibe
Râpe ruban

C. PG-0003

Julienne Grater
Julienne-Reibe
Râpe à julienne

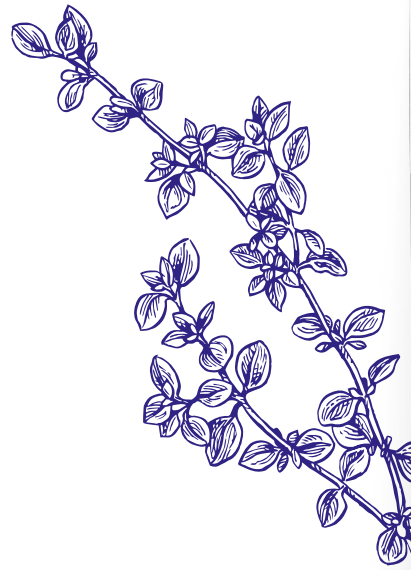


each / je / chacun

€ 30,-*



€ 42,90*



€ 268,-*

12

TIM MÄLZER JUNIOR

TMJ-1000

Junior Kitchen Knife, 11 cm
+ Finger protector
+ Knife bag

Junior Kochmesser, 11 cm
+ Fingerprotektor
+ Messertasche

Couteau de cuisine Junior, 11 cm
+ Protège-doigts
+ Mallette de rangement

13

SEKI MAGOROKU COMPOSITE

MGC-0406

Chef's Knife, 20 cm
Kochmesser, 20 cm
Couteau de Chef, 20 cm

14 | SHUN PREMIER TIM MÄLZER

TDM1706-W25

3-piece set with
Chef's Knife, 20 cm
Shun Combination Whetstone,
Grain 300/1000
Sharpening Aid

**3-teiliges Set mit
Kochmesser, 20 cm
Shun Kombi-Schleifstein,
Körnung 300/1000
Schärfhilfe**

Set de 3 pièces avec
Couteau de Chef, 20 cm
Shun Pierre à aiguiser
Grain 300/1000
Aide pour aiguisage



**LI
MIT
ED**
LIMITED TO 1,000 PIECES

€ 299,-*

instead/statt/au lieu de
€ 325,45*



For the professional handling of our grinding range please find more information under kai-europe.com/sharpening or just scan the QR-code.

Für den fachgerechten Umgang mit unserem Schleifsortiment informieren wir Sie auf kai-europe.com/schaerfen oder nutzen Sie den QR-Code.

Pour un usage approprié de nos outils d'aiguisage, veuillez consulter kai-europe.com/aiguisage ou utiliser le code QR.



15

SHUN

DM-7240

Household Scissors, 7,5 cm

Haushaltsschere, 7,5 cm

Ciseaux universels, 7,5 cm

€ 110,-*



16

SEKI MAGOROKU
SHOSO

51S-300

3-piece Set with

Chef's Knife, 18 cm

2x Utility Knife, 12 & 15 cm

3-teiliges Set mit

Kochmesser, 18 cm

2x Allzweckmesser, 12 & 15 cm

Set de 3 pièces avec

Couteau de Chef, 18 cm

2x Couteau universel, 12 & 15 cm



*Manufacturer's recommended retail price incl. VAT
Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.
Prix recommandé par le fabricant, TVA incluse

17

SHUN HINOKI

DM-0817

Cutting Board
made of Japanese Cypress
45,7 x 30,5 x 2 cm

**Schneidbrett
aus Japanischer Zypresse
45,7 x 30,5 x 2 cm**

Planche à découper
en bois de cyprès japonais
45,7 x 30,5 x 2 cm



€ 80,-*



18

SHUN PRO SHO

VG-2007
Usuba, 16,5 cm

€ 311,-*

19

PFLEGE-SET

425390000

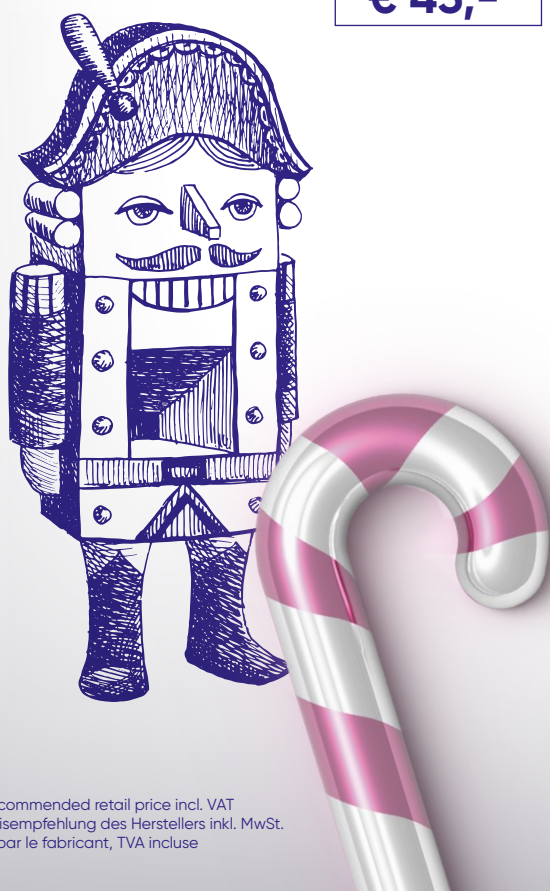
Knife Care Kit
incl. Microfibre cloth
+ Japanese camellia oil

Klingenpflegeset
inkl. Mikrofaser Pflagetuch
+ Japanisches Kamelien-Öl

Kit d'entretien des lames
incl. Tissu d'entretien en microfibre
+ huile de camélia Japonaise



€ 43,-*



20

SEKI MAGOROKU
KK

KK-0027
Yanagiba, 27 cm

€ 130,-*

HIGHLIGHT

4th Advent

21 | WASABI BLACK

LIMITED
LIMITED TO 7.000 PIECES

€ 149,-*

instead/statt/au lieu de
€ 173,90*

67-W25

3-piece set with
Santoku, 16,5 cm
Utility Knife, 15 cm
KAI Knife Bag,
46 x 16 x 7 cm

**3-teiliges Set mit
Santoku, 16,5 cm
Allzweckmesser, 15 cm
KAI Messertasche,
46 x 16 x 7 cm**

Set de 3 pièces avec
Santoku, 16,5 cm
Couteau universel, 15 cm
Mallette à couteaux KAI,
46 x 16 x 7 cm



和 寂
W A S A B I

Thanks to a successful combination of enduring functionality and sharpness, robust material quality, and a minimalistic design, the numerous blades of the Wasabi Black series are intended for uncomplicated and continuous use. Lastly, the series owes its easy-care handling to the water-resistant plastic handle - the pleasant feel of which has been achieved through the addition of bamboo powder.

Durch eine gelungene Kombination aus beständiger Funktionalität und Schärfe, robuster Materialqualität und sachlich reduziertem Design, sind die zahlreichen Klingenformen der Wasabi Black Serie für einen unkomplizierten Dauereinsatz konzipiert. Den pflegeleichten Umgang verdankt die Serie zuletzt auch dem wasserbeständigen Kunststoffgriff, dessen angenehme Haptik auf den Zusatz von Bambuspuder zurückzuführen ist.

Grâce à une combinaison alliant haute fonctionnalité, tranchant, qualité des matériaux et conception minimaliste, les nombreuses lames de la gamme Wasabi Black sont conçues pour une utilisation simple. La gamme est conçue pour un entretien facile avec son manche en résine résistant à l'eau, dont la prise agréable est due à l'ajout de poudre de bambou.

22

SELECT 100

A. DH-6000

T-Peeler 5 cm

T-Schäler, 5 cm

Eplucheur T, 5 cm

B. DH-6001

I-Peeler, 5 cm

I-Schäler, 5 cm

Eplucheur I, 5 cm

each / je / chacun

€ 18,-*



A



B



23

SHUN KOHEN

TBS-0220

Anniversary Set

Chef's Knife, 20 cm

Utility Knife, 15 cm

+ Aluminium Case

+ 2x Leather Sheath

Kochmesser, 20 cm

Allzweckmesser, 15 cm

+ Aluminiumkoffer

+ 2x Lederscheide

Couteau de Chef, 20 cm

Couteau universel, 15 cm

+ Mallette en aluminium

+ 2x Étui en cuir



WORLDWIDE ONLY 6.000 SETS

€ 599,-*

instead/statt/au lieu de

€ 1.100,00*

*Manufacturer's recommended retail price incl. VAT / Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.
Prix recommandé par le fabricant, TVA incluse

15

THE LEGEND
ANNIVERSARY



limited edition

-6666-
PIECES

kai-europe.com

HIGHLIGHT

X-MAS

24

SHUN PREMIER TIM MÄLZER

TDM-1785

Tantō, 25,5 cm



SHUN PREMIER
TIM MÄLZER
THE LEGEND
LIMITED EDITION

**LI
MIT
ED**
LIMITED TO 6.666 PIECES



reddot winner 2025



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2025



€ 299,-*

HO HO HO



KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5
42697 Solingen · Germany
info@kai-europe.com

kai-europe.com

© 2025, KAI EUROPE GmbH. Design by HEREANDNOW Studio.

*Prices are non-binding manufacturer's recommended retail prices including VAT. All offers are non-binding and valid only at participating retailers. Available only while stocks last. Price and product variations reserved.

*Die Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers inkl. MwSt. Alle Angebote sind unverbindlich und nur im teilnehmenden Handel gültig. Nur solange der Vorrat reicht. Preis- sowie Produktabweichungen vorbehalten.

*Les prix indiqués sont des prix de vente conseillés par le fabricant, TVA incluse et sans engagement. Toutes les offres sont sans engagement et valables uniquement chez les revendeurs participants. Offre valable dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve de modifications de prix et de produits.



4 260163 212214