



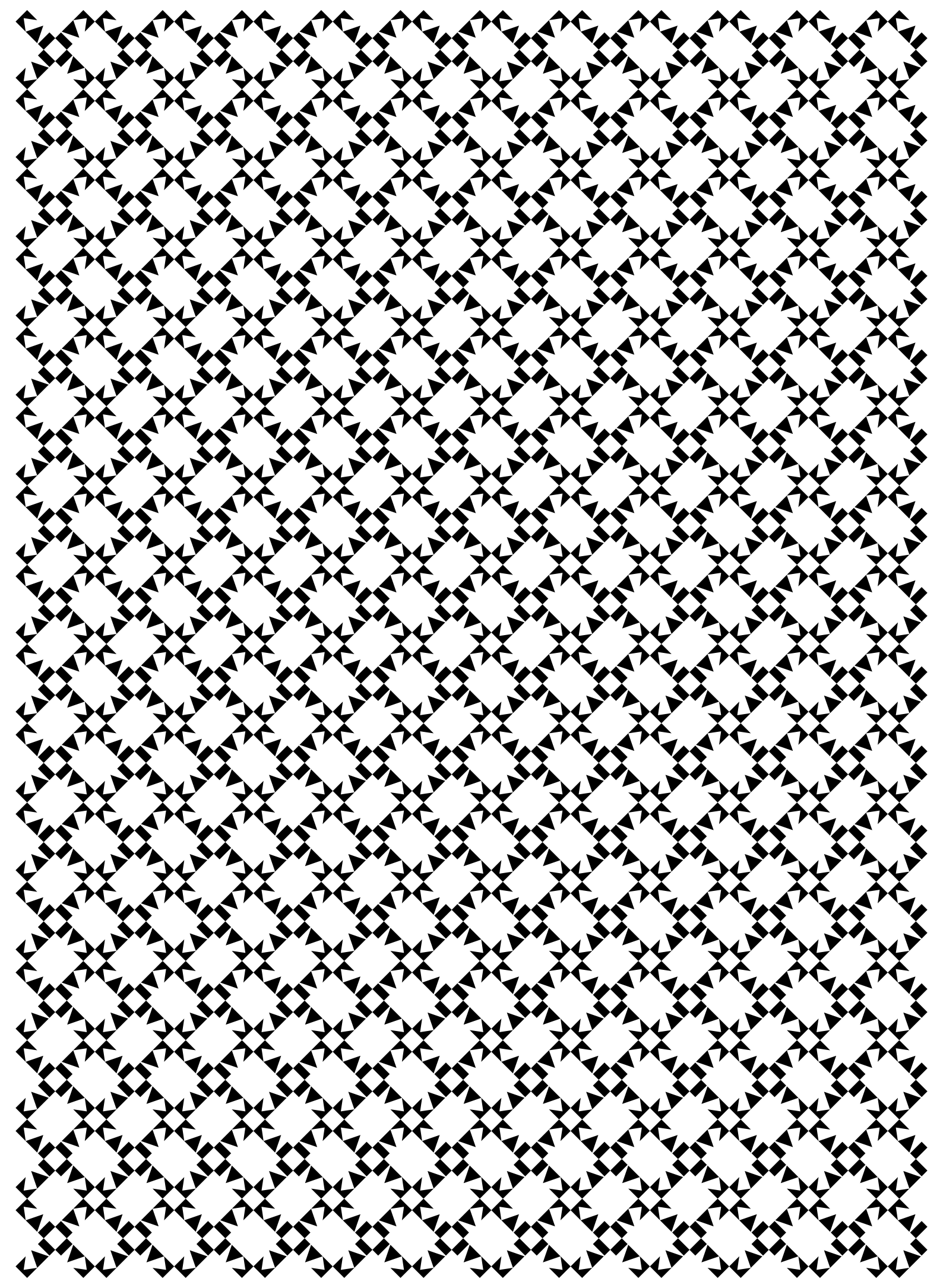
COLLECTION

KOCHMESSER



2026/27

ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION



旬
SHUN

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU

和寂

WASABI

FEINE JAPANISCHE HANDWERKSKUNST





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

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

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

SHUN PREMIER TIM MÄLZER



In einer Welt des Überflusses wird Einzigartigkeit zur bewussten Entscheidung. Mit dem neuen Motiv unter dem Leitsatz „Stay Rare“ bekennen wir uns zusammen mit Tim Mälzer erneut zu gemeinsamen Werten und richten den Blick klar in die Zukunft.

Unser neues Motiv zeigt Tim Mälzer vor einer Kiefer, einem Baum, dessen Symbolik in der japanischen Kultur tief verwurzelt ist. Die Kiefer steht dort für Langlebigkeit, Beständigkeit und Widerstandsfähigkeit. Als immergrünes Gewächs trotz sie den Jahreszeiten und verkörpert Ausdauer, Verlässlichkeit und innere Stärke: Werte, die eng mit der japanischen Handwerkskunst verbunden sind.

Diese Haltung spiegelt sich auch in der langjährigen Zusammenarbeit von KAI und Tim Mälzer sowie in den gemeinsamen Messerserien wie Shun Premier Tim Mälzer wider.

Die Premium-Serie mit 12 unterschiedlichen Klingensformen steht für präzise Verarbeitung, außergewöhnliche Schärfe und kompromisslose Qualität. „Stay Rare“ ist dabei mehr als ein Leitsatz, es ist eine Haltung. KAI und Tim Mälzer stehen für Innovationsgeist, Neugier und den Willen, Bewährtes kontinuierlich zu verbessern. Für Messer, die mehr sind als Werkzeuge: verlässliche, scharfe Partner in der Küche. Und für eine Kooperation, die auf gemeinsamen Werten beruht und konsequent weitergedacht wird.

So blicken KAI und Tim Mälzer gemeinsam nach vorn: Bleib dir treu. Bleib beständig.

Bleib einzigartig – Stay Rare!





SEKIMAGOROKU ENSEI

Die neue Serie Ensei gehört zum Brand SEKIMAGOROKU. Die Kombination aus hochwertiger Verarbeitung und prägnanter Optik spiegelt die Bedeutsamkeit von Funktionalität und Ästhetik der exzellenten Messer wider.

Diese fallen insbesondere durch ihre Klingenmusterung und den goldfarbenen Bolster ins Auge. Beides orientiert sich an der Gestaltung traditioneller Katana der Samurai-Kultur.

Das elegante Design der Serie greift mehrere traditionelle Elemente auf: So wurde beispielsweise der Bolster vom „Habaki“ inspiriert, einer Art Metallkragen am Übergang von Griff zu Klinge bei traditionellen Samurai-Schwertern.

Die Gestaltung der Klingen orientiert sich an einem der schönsten Fertigungsstile japanischer Katana. Dieser schafft eine optimale Balance zwischen Schärfe und ästhetischer Eleganz mit einem einzigartigen Muster auf der gesamten Klinge. Das spezielle Muster sorgt bei den modernen Kochmessern von KAI zudem für kleine Luftpolster zwischen Klinge und Schnittgut, ähnlich dem Tsuchime (Hammerschlag), wodurch sich Zutaten beim Schneiden einfacher von der Klinge lösen.



NEW EDGE SCHLEIFGERÄT

Der New Edge ist mit zwei unterschiedlichen Schleifeinheiten und einem Abziehleder mit eingearbeiteten Diamantpartikeln ausgestattet.

Während die beiden Schleifeinheiten in den Korpus aus geöltem Eichenholz eingelassen sind, befindet sich das Abziehleder auf der Unterseite des Schleifgeräts. Die Anwendung ist mühelos: Im ersten Schritt wird die Messerklinge einige Male durch die mit „1. Step Grinding“ gekennzeichnete Führung gezogen und geschliffen. Anschließend wird die Klinge in der zweiten Führung, beschriftet mit „2. Step Polishing“, poliert. Die Klinge kann während des Schärf- und Poliervorgangs sowohl vor- als auch zurückbewegt werden, um ein schnelles Ergebnis zu erzielen.

KOCHMESSER-SERIEN



SHUN KAGEROU

Die Messerserie KAGEROU zeichnet sich durch die hochwertige Verarbeitung erstklassiger Materialien und die besondere Technik der Verbindung zweier Stahlsorten aus, was ihr ein einzigartiges Design verleiht.

- 16 **Shi Hou 5**
mit 1 Klingenform
- 18 **Shun Classic**
mit 33 Klingenformen
- 28 **Shun Classic White**
mit 6 Klingenformen
- 32 **Shun Pro Sho**
mit 5 Klingenformen
- 36 **Shun Kagerou**
mit 7 Klingenformen
- 40 **Shun Premier Tim Mälzer**
mit 13 Klingenformen +
Limited Edition
- 46 **Shun Premier Tim Mälzer Minamo**
mit 3 Klingenformen
- 50 **Shun Nagare Black**
mit 6 Klingenformen
- 54 **Shun Kohen Anniversary**
mit 2 Klingenformen
- 56 **Michel BRAS**
mit 10 Klingenformen
- 60 **Michel BRAS Quotidien**
mit 3 Klingenformen
- 62 **SEKIMAGOROKU Master Line Kaname**
mit 3 Klingenformen
- 66 **SEKIMAGOROKU Composite**
mit 5 Klingenformen
- 70 **SEKIMAGOROKU Ensei**
mit 7 Klingenformen
- 74 **SEKIMAGOROKU Shoso**
mit 15 Klingenformen
- 80 **SEKIMAGOROKU KK Yanagiba**
mit 2 Klingenformen
- 84 **SEKIMAGOROKU Kinju & Hekiju**
mit 9 Klingenformen
- 88 **Tim Mälzer Kamagata**
mit 9 Klingenformen
- 92 **Junior Kochmesser**
mit 1 Klingenform
- 94 **Wasabi Black**
mit 17 Klingenformen



MICHEL BRAS

Die Messerserie Michel BRAS steht für die harmonische Verbindung aus französischer Haute Cuisine und japanischer Schmiedekunst. Entstanden aus der Zusammenarbeit des vielfach ausgezeichneten Spitzenkochs mit KAI, vereint die Serie außergewöhnliche Ästhetik mit kompromissloser Funktionalität.

WEITERES SORTIMENT

104 **Schärfen
& Pflegen**
mit 35 Produkten

112 **Schneidbretter
& Messerblöcke**
mit 28 Produkten

117 **Küchenhelfer
& Zubehör**
mit 47 Produkten

126 **Scheren**
mit 22 Modellen



105

SCHLEIFSTEINE

Um KAI Messer auf traditionell japanische und somit auch professionelle Weise zu schärfen, empfehlen wir unsere Auswahl unterschiedlichster Schleifprodukte.



117

KÜCHENHELFER

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

PFLEGE & INFO

12 **Japanische
Klingenformen**

13 **Material**

14 **Pflegehinweise**

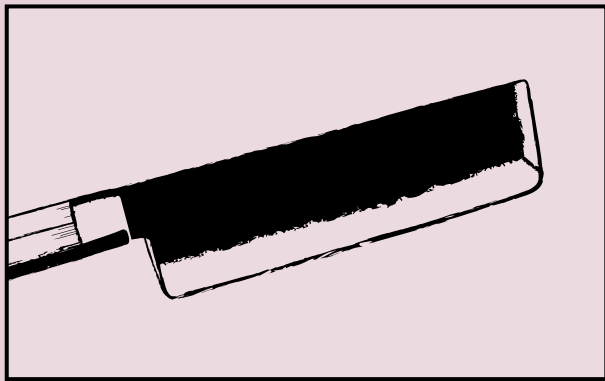
KOCHMESSER- SERIEN

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



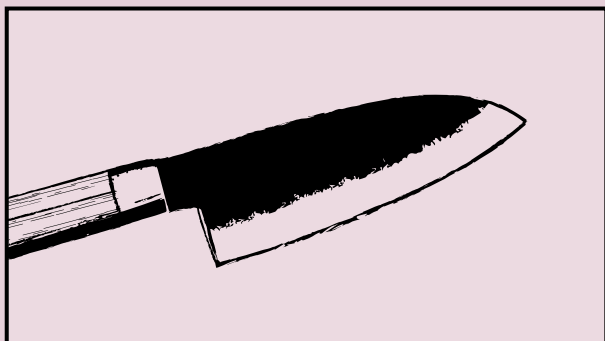


JAPANISCHE KLINGEN- FORMEN



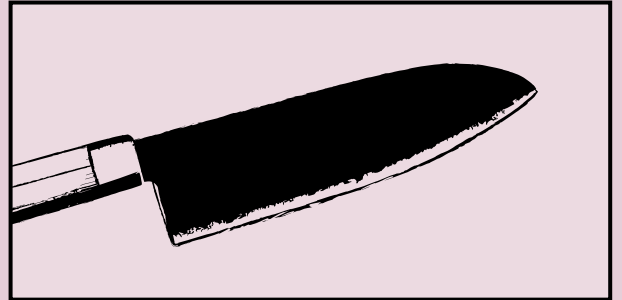
Usuba – Gemüseschneider

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



Santoku – die drei Tugenden/Vorteile

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



Yanagiba – die Weidenblattklinge

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



Deba – vorstehende Klinge

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



MATERIAL

A(US)10 Stahl **60 (±1) HRC**

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

SUS420J2 Stahl **56 (±1) HRC**

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

6A/1K6 Stahl **57 (±1) HRC**

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

8A Stahl **58 (±1) HRC**

ist ein bewährter, japanischer Messer Stahl, der eine ausgewogene Balance zwischen Schmitthaltigkeit, Korrosionsbeständigkeit und Nachschleifbarkeit bietet. Er ist eine gute Wahl für alle, die ein Messer mit vielseitigen Eigenschaften suchen.

VG2 Stahl **58 (±1) HRC**

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

VG10 Stahl **61 (±1) HRC**

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

VG-MAX Stahl

61 (±1) HRC

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

VG XEOS Stahl

60-62 (±1) HRC

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

Damaszenerstahl

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

HRC

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

Pakkaholz

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



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

SCHNEIDEN

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

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



REINIGEN

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

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

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

LAGERN

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

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



SCHÄRFEN & PFLEGEN

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

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

Aufgrund der hohen Härtegrade unserer Messer, sind Wetzstähle gänzlich ungeeignet. **Vom traditionellen Schleifstein bis hin zu einem elektrischen Komplettsystem bietet unser Sortiment das passende Werkzeug für jedes unserer Messer.**

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



kai-europe.com/schaerfen



SHI HOU 5 TANTO

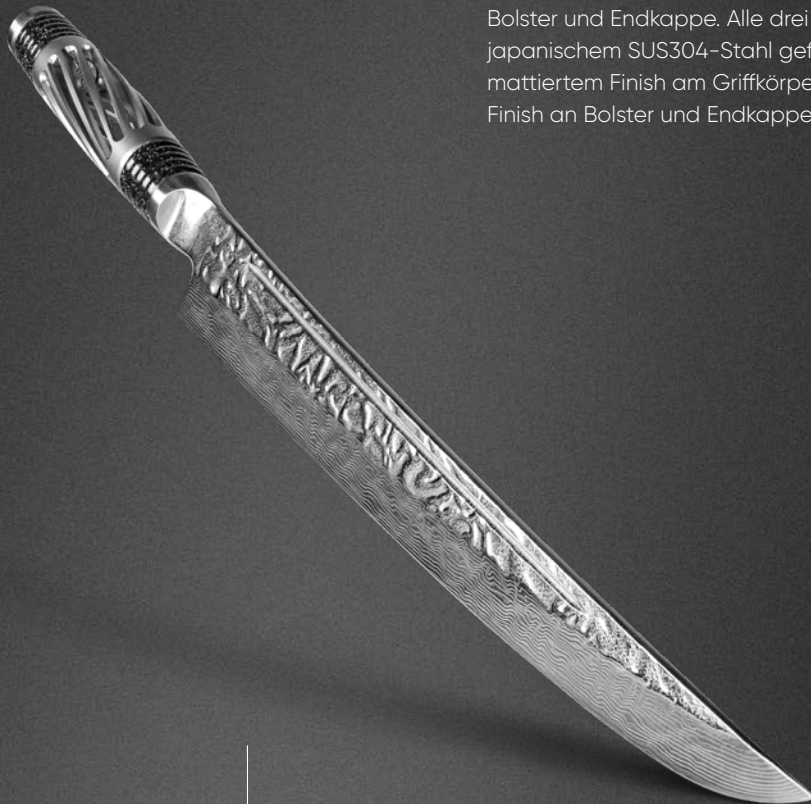
LIMITED EDITION

Das Shi Hou 5 ist ein faszinierendes Sammlerstück, das die Eleganz und das überragende Niveau der japanischen Schmiedekunst darstellt. Weltweit streng auf 77 Stück limitiert, beeindruckt diese handgefertigte Edition durch ein außergewöhnliches und detailreiches Design sowie qualitativ außerordentlich hochwertige Materialien. Durch die charakteristische Klingenform Tanto besteht eine feste Verbindung zur Tradition der Samurai, die diese als Kurzsword nutzten.

Die 30 cm lange Klinge besticht durch eine Kombination aus Hammerschlag und feiner Damaszenermaserung, während sich der Griff

durch ein einzigartiges gedrehtes Spiraldesign mit Corian-Elementen optisch abhebt. Durch die handgeschlagene individuelle Seriennummer, das Kanji für Shi Hou sowie das KAI-Logo auf der Endkappe wird jedes Exemplar zu einem einmaligen Unikat, das seinesgleichen sucht.

Gefertigt in einem innovativen Schmiedeverfahren, ziert die charakteristische lange und gerade Dual Core-Klinge des Tanto-Slicers von der Mitte bis zum Klingentrücken ein prägnanter Hammerschlag. Die Schneide des Messers weist eine feine Damaszenermaserung auf. Inspiriert wurde die Klingengestaltung von galaktischen Nebulae – riesigen Wolken aus interstellarem Staub und Gas, die sich in den Weiten des Weltalls finden. Ein weiteres Highlight ist die ausdrucksstarke Ausführung des Griffs inklusive Bolster und Endkappe. Alle drei Elemente sind aus japanischem SUS304-Stahl gefertigt, mit mattiertem Finish am Griffkörper und satiniertem Finish an Bolster und Endkappe.



Tantō BZ-0077

Klinge 30 cm Gewicht 430g

紫鳳

Shi Hou





33 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Premium Serie

HERSTELLUNG Handgefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

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



SHUN CLASSIC

Watch Video:



Tradition in Perfektion

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

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

Material

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

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



1 **Schälmesser** DM-0715



2 **Gemüsemesser** DM-0714



3 **Officemesser** DM-0700



4 **Allzweckmesser** DM-0716



5 **Kiritsuke** DM-0772

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



6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771



8 **Steakmesser** DM-0711



9 **Ausbeinmesser** DM-0710

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



10 **Gokujo Ausbeinmesser** DM-0743

auch als Linkshandmodell



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



13 **Allzweckmesser mit Wellenschliff** DM-0722



14 **Brotmesser** DM-0705

mit KAI Wellenschliff



15 **Santoku** DM-0727

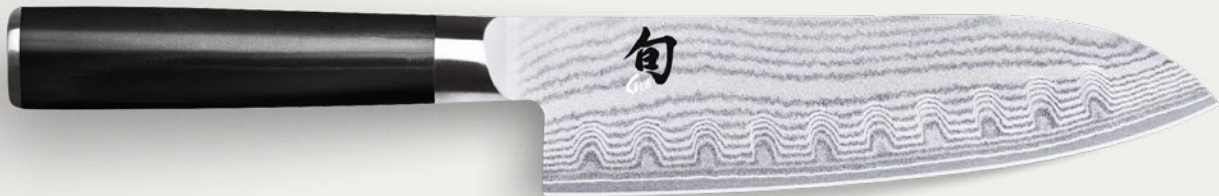
auch als Linkshandmodell



16 **Santoku** DM-0702

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

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



18 **Santoku mit Kullenschliff** DM-0718



19 **Großes Santoku** DM-0717



20 **Nakiri** DM-0728

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



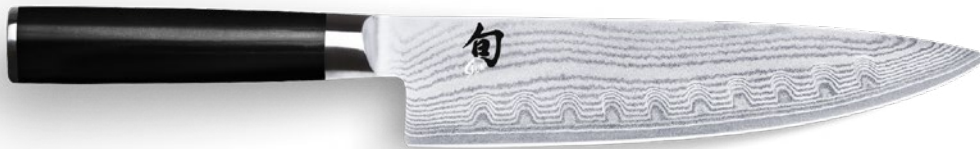
- 21 **Klinge 15 cm** Gewicht 130 g
- 22 **Klinge 20 cm** Gewicht 207 g
- 23 **Klinge 20 cm** Gewicht 206 g
- 24 **Klinge 20 cm** Gewicht 208 g
- 25 **Klinge 25,5 cm** Gewicht 254 g

21 **Kochmesser** DM-0723

auch als Linkshandmodell



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



24 **Kochmesser mit Kullenschliff** DM-0719



25 **Kochmesser** DM-0707





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

26 **Fleischmesser** DM-0768



27 **Schinkenmesser** DM-0704



28 **Schinkenmesser mit Kullenschliff** DM-0720

**HERVORRAGEND
CHARAKTERISTISCH
AUSGEREIFT**





29 **Tranchiermesser** DM-0703



30 **Chinesisches Kochmesser** DM-0712



31 **Fleischgabel** DM-0709



32 **Flexibles Filiermesser** DM-0761

flexibler AUS-8A Stahl – kein Damast

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



33 **Schinkenmesser** DM-0735

flexibler AUS-8A Stahl – kein Damast



S1 **Tranchier-Set** DMS-200

- S1 **DM-0703 + DM-0709**
- S2 **DM-0701 + DM-0706**
- S3 **DM-0701 + DM-0702**
- S4 **DM-0700 + DM-0701**
- S5 **DM-0772 + DM-0771**
- S6 **DM-0700 + DM-0723**

in Holzkassette mit Magnetverschluss



S2 **Messer-Set** DMS-220



S3 **Messer-Set** DMS-230



S4 **Messer-Set** DMS-210



S5 **Messer-Set** DMS-240



S6 **Messer-Set** DMS-250



S7 **Messer-Set** DMS-300



S8 **Messer-Set** DMS-310



S9 **Stekmesser-Set** DMS-400



S10 **Gabel-Set** DM-0990



S11 **Besteck-Set** DM-0907

- S7 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S8 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S9 **4x DM-0711**
- S10 **2x Gabel**
- S11 **Gabel + Stekmesser + Messerbänkchen**
- S12 **Besteckbänkchen**



S12 **Besteckbänkchen** DM-0990-1



6 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Premium Serie

HERSTELLUNG Handgefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

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





Watch Video:



SHUN CLASSIC WHITE

Leicht und beständig

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

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

Material

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

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



1 **Officemesser** DM-0700W

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



2 **Allzweckmesser** DM-0701W



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

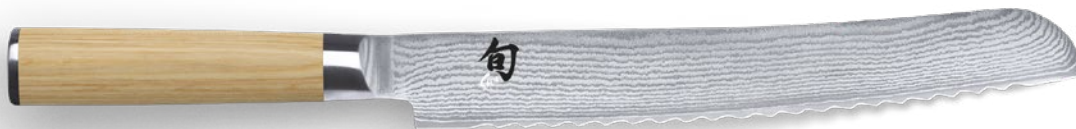
3 **Santoku** DM-0702W



4 **Kochmesser** DM-0706W



5 **Schinkenmesser** DM-0704W



6 **Brotmesser** DM-0705W

mit KAI Wellenschliff

**KONSEQUENT
HOCHWERTIG
EINZIGARTIG**





5 KLINGENFORMEN

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





SHUN PRO SHO

Watch Video:



Klassisch japanische Formsprache

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

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

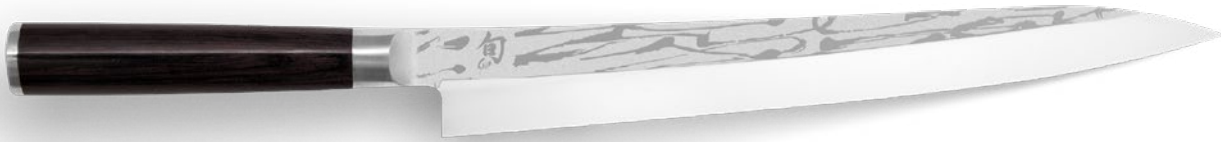
Material

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

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



1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

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





MEISTERHAFT ZEITGEISTIG EXTREM



3 **Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

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



5 **Deba** VG-2003



7 KLINGENFORMEN

KATEGORIE High End Serie

HERSTELLUNG Handgefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 56/61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE SUS420J2 / 71 Lagen Damaszener-
stahl aus VG2 & VG10 Stahl
Made in Japan



reddot winner 2025

旬
SHUN



SHUN KAGEROU

Watch Video:



Innovative Präzision

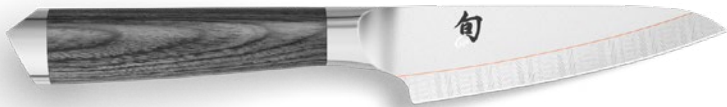
Die Messer der Serie Shun Kagerou zeichnen sich durch eine herausragende Optik und ihre hochwertige Verarbeitung von erstklassigen Materialien aus. Anhand der Composite Blade Technology entstehen Klingen mit ausgezeichneter, langanhaltender Schneidleistung und einzigartigem Design. Das neuartige Klingenmuster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

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

Material

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

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



- 1 **Klinge 10 cm** Gewicht 98 g
- 2 **Klinge 15 cm** Gewicht 111 g
- 3 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 166 g

1 **Officemesser** DCC-0700



2 **Allzweckmesser** DCC-0701



NEW

3 **Master Allzweckmesser** DCC-0782

**EINFALLSREICH
MONDÄN
HARMONISCH**





- 4 **Klinge 18 cm** Gewicht 217 g
- 5 **Klinge 23 cm** Gewicht 184 g
- 6 **Klinge 20 cm** Gewicht 220 g
- 7 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 218 g



4 **Santoku** DCC-0702



5 **Brotmesser** DCC-0705



6 **Kochmesser** DCC-0706



7 **Nakiri** DCC-0742



13 KLINGENFORMEN + LIMITED EDITION

KATEGORIE Premium Serie

HERSTELLUNG Handgefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 61 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

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



Watch Video:



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Aufwendig bearbeitet

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

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

Material

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

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

kein Damast



1 **Schälmesser** TDM-1715



2 **Officemesser** TDM-1700



3 **Allzweckmesser** TDM-1701

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



4 **Allzweckmesser mit Wellenschliff** TDM-1722



5 **Kochmesser** TDM-1723



6 **Kochmesser** TDM-1706



7 **Schinkenmesser** TDM-1704



8 **Brotmesser** TDM-1705

mit KAI Wellenschliff



9 **Nakiri** TDM-1742

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



10 **Santoku** TDM-1727

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



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Fleischgabel** TDM-1709



**EINDRUCKSVOLL
AUFWENDIG
LEISTUNGSSTARK**



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

in Holzkassette



S1 **Messer-Set** TDMS-230



S2 **Messer-Set** TDMS-220



S3 **Steakmesser-Set** TDMS-400



S4 **Besteck-Set** TDM-0907



S5 **Gabel-Set** TDM-0990



3 KLINGENFORMEN

- KATEGORIE** Premium Serie
- HERSTELLUNG** Handgefertigt
- ROCKWELL-HÄRTE** 61 (±1) HRC
- GRIFF** Pakkaholz
- KLINGE** VG-MAX Kernstahl mit 32 Lagen
Damaszenerstahl je Seite
Made in Japan





TIM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Kunstvoll verknüpft

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

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

Material

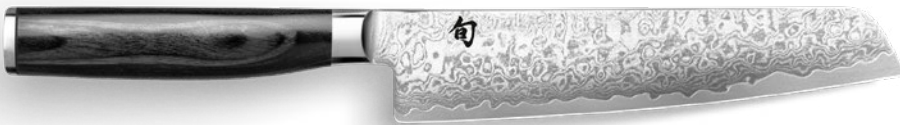
Die Shun Premier Tim Mälzer Minamo Klinge besteht im Kern aus extrem hartem VG-MAX Stahl (61 (±1) HRC), ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl. Das hochglänzende Finish der Klingen wird von einer Damaszenermaserung abgerundet. Als Hybrid aus Santoku und Kochmesser eignet sich die besondere Form der Klinge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

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

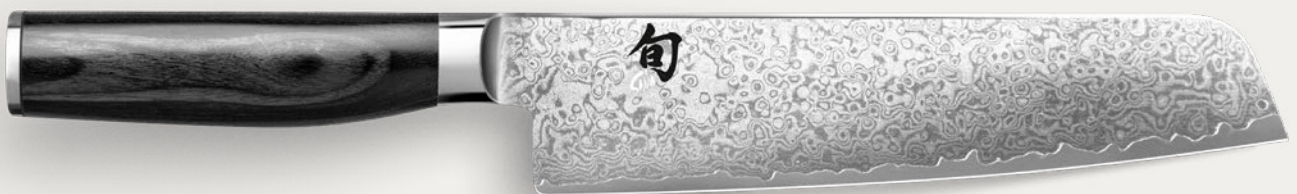


- 1 **Klinge 9 cm** Gewicht 71g
- 2 **Klinge 15 cm** Gewicht 93g
- 3 **Klinge 20 cm** Gewicht 218g

1 **Officemesser** TMM-0700



2 **Allzweckmesser** TMM-0701



3 **Santoku** TMM-0702



**KUNSTVOLL
ERSTKLASSIG
ELEGANT**





6 KLINGENFORMEN

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



SHUN NAGARE BLACK

Schwarze Eleganz

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

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

Material

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

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



**STILVOLL
BRILLANT
ANMUTIG**



1 **Officemesser** NDC-0700S

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



2 **Allzweckmesser** NDC-0701S



3 **Santoku** NDC-0702S



4 **Kochmesser** NDC-0706S



5 **Schinkenmesser** NDC-0704S



6 **Brotmesser** NDC-0705S

mit KAI Wellenschliff



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



2 KLINGENFORMEN

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

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

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

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

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



mit Lederscheide und Alukoffer

Watch Video:



S1 **Kochmesser + Allzweckmesser**

Klinge 20 cm Gewicht 265 g

Klinge 15 cm Gewicht 106 g

S1 **Anniversary Set** TBS-0220



10 KLINGENFORMEN

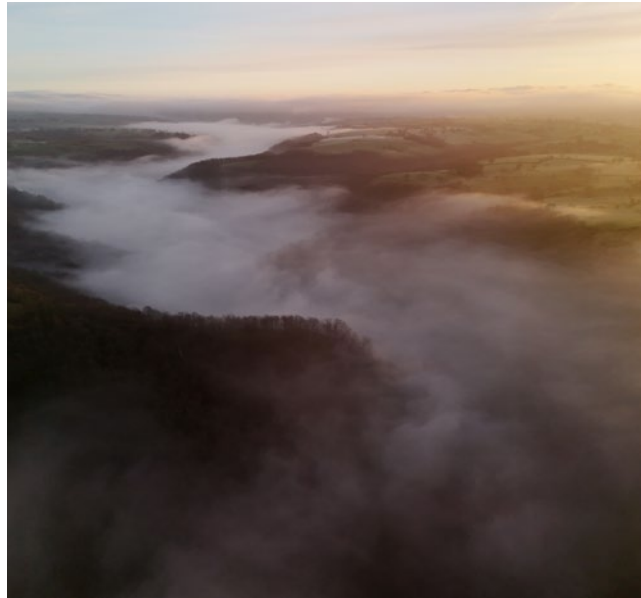
KATEGORIE High End Serie

HERSTELLUNG Handgefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 60 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz

KLINGE 3-Lagen Stahl mit VG10 Kern
und satiniertes Titanbeschichtung
Made in Japan



MICHEL BRAS



Kunst der Präzision

Die Messerserie Michel BRAS steht für die harmonische Verbindung aus französischer Haute Cuisine und japanischer Schmiedekunst. Entstanden aus der Zusammenarbeit des vielfach ausgezeichneten Spitzenkochs mit KAI, vereint die Serie außergewöhnliche Ästhetik mit kompromissloser Funktionalität. Inspiriert von der kreativen Philosophie ihres Namensgebers, wurden die Messer entwickelt, um höchste Präzision in der Küche zu ermöglichen.

Michel Bras prägte mit seiner innovativen und naturverbundenen Küche Generationen von Feinschmeckern weltweit. Seine Leidenschaft für Perfektion spiegelt sich in jedem Detail dieser Serie wider. Die Messer überzeugen durch elegante Formensprache, ausgewogenes Handling und außergewöhnliche Schärfe. Wie feine Juwelierarbeiten entstehen die Messer in aufwendiger Fertigung und durchlaufen zahlreiche Arbeitsschritte, darunter diverse manuelle Veredelungen durch erfahrene Meister. Das Ergebnis sind Messer, die höchste Ansprüche an Qualität, Präzision und Design erfüllen.

Material

Jede Klinge der Michel BRAS Serie besteht aus einer dreilagigen Konstruktion. Der Kern aus rostfreiem VG10-Stahl wird von zwei Schichten Edelstahl ummantelt. Diese besondere Struktur ermöglicht eine außergewöhnlich feine und präzise Schneide bei gleichzeitig hoher Stabilität und Flexibilität der Klinge. Ein zusätzlicher Titanüberzug verleiht der Oberfläche ihre edle Optik und sorgt für erhöhte Widerstandsfähigkeit.

Der ergonomisch geformte Griff aus schwarzem Pakkaholz ist wasser- und feuchtigkeitsbeständig und liegt besonders angenehm in der Hand. Seine traditionelle Kastanienform, charakteristisch für japanische Messer, unterstützt eine sichere und komfortable Führung. Die ausgewogene Konstruktion vermittelt das Gefühl einer natürlichen Verlängerung der Hand und ermöglicht ein präzises, müheloses Arbeiten.



1 **No. 1, Officemesser** BK-0001



2 **No. 2, Allzweckmesser** BK-0002



3 **No. 3, Schinkenmesser mit Kullenschliff** BK-0003



4 **No. 4, Santoku** BK-0004

- | | | |
|---|-----------------------|--------------|
| 1 | Klinge 8 cm | Gewicht 68g |
| 2 | Klinge 15 cm | Gewicht 123g |
| 3 | Klinge 23 cm | Gewicht 202g |
| 4 | Klinge 16 cm | Gewicht 191g |
| 5 | Klinge 22,5 cm | Gewicht 255g |
| 6 | Klinge 26,5 cm | Gewicht 299g |
| 7 | Klinge 10,7 cm | Gewicht 70g |



5 **No. 5, Kochmesser** BK-0005



6 **No. 6, Kochmesser** BK-0006



7 **No. 7, Steakmesser** BK-0007



8 **Klinge 12 cm** Gewicht 166 g

9 **Klinge 28,5 cm** Gewicht 205 g

10 **Klinge 20 cm** Gewicht 609 g

8 **No. 8, Ausbeinmesser** BK-0016



9 **No. 9, Brotmesser** BK-0017



10 **No. 10, Großes Gemüsemesser** BK-0018



3 KLINGENFORMEN

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

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



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

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



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

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



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



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



3 KLINGENFORMEN

- KATEGORIE** High End Serie
- HERSTELLUNG** Handgefertigt
- ROCKWELL-HÄRTE** 60-62 (± 1) HRC
- GRIFF** Pakkaholz
- KLINGE** 3-Lagenstahl aus VG XEOS
Made in Japan



reddot winner 2023

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



Watch Video:



SEKIMAGOROKU MASTER LINE KANAME

Satiniertes Finish

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

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

Material

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

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



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

1 **Kiritsuke** AE-5500



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

**KUNSTVOLL
URSPRÜNGLICH
EXTREM**







5 KLINGENFORMEN

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



reddot award 2013
winner

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Dynamische Leichtigkeit

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

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

Material

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

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



1 **Officemesser** MGC-0400

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



2 **Allzweckmesser** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Kochmesser** MGC-0406



5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Klinge 20 cm** Gewicht 173g

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

**ÄSTHETISCH
KONTEMPORÄR
LEICHT**





7 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Komfort Serie

HERSTELLUNG Industriell gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 59 (±1) HRC

GRIFF POM-Kunststoff

KLINGE ACUTO440 Stahl
Made in Japan



reddot winner 2026

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU ENSEI

Watch Video:



Eleganz voller Schärfe

Die Kombination aus hochwertiger Verarbeitung und prägnanter Optik spiegelt die Bedeutsamkeit von Funktionalität und Ästhetik der exzellenten Messerserie SEKIMAGOROKU Ensei wider. Diese fällt insbesondere durch ihre Klängenmusterung und den goldfarbenen Bolster auf. Beides greift die Gestaltung traditioneller Katana der Samurai-Kultur auf. Die Gestaltung der Klängen orientiert sich an einem der schönsten Fertigungsstile japanischer Katana. Dieser schafft eine optimale Balance zwischen Schärfe und ästhetischer Eleganz mit einem einzigartigen Muster auf der gesamten Klinge, welches, dem Namen der Serie entsprechend, an Flammensterne erinnert. Das spezielle Muster sorgt bei den modernen Kochmessern in sieben Klängenformen darüber hinaus für kleine Luftpolster zwischen Klinge und Schnittgut – ähnlich dem Tsuchime (Hammerschlag) –, wodurch sich Zutaten beim Schneiden einfacher lösen. Die Serie Ensei wurde mit dem Red Dot Award 2026 ausgezeichnet.

Material

Die Messerklängen werden aus dem japanischen ACUTO440 Stahl gefertigt – eine durchdachte und leistungsorientierte Evolution des 440er-Stahls, die speziell auf die Anforderungen des Küchenalltags abgestimmt ist. Statt sich ausschließlich auf maximale Härte zu fokussieren, überzeugt die Serie durch eine ausgewogene Kombination aus Schnitthaltigkeit, Flexibilität und Pflegeleichtigkeit. Die optimierte Legierung sorgt für eine besonders feine Karbidstruktur, die ein zentraler Aspekt der eleganten Gesamtoptik ist. Der Edelstahlbolster verfügt über eine PVD-Beschichtung. Diese dünne, härtende Schicht schützt das Material vor äußeren Einflüssen, erhöht die Lebensdauer und verleiht ihm zudem seine dekorative goldene Farbe. Das kantig facettierte Design des Bolsters schafft eine elegante Verbindung von der Klinge zum Griff. Tiefschwarze, oktagonale Griffe aus POM bieten eine gute Kontrolle, optimieren den Komfort beim Schneiden und lassen sich mühelos reinigen.



- 1 **Klinge 10 cm** Gewicht 82 g
- 2 **Klinge 15 cm** Gewicht 91 g
- 3 **Klinge 18 cm** Gewicht 170 g

1 **Officemesser** AB-5340



2 **Allzweckmesser** AB-5341



3 **Santoku** AB-5342



**NOBEL
FACETTENREICH
INTENSIV**



- 4 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 193 g
- 5 **Klinge 20 cm** Gewicht 174 g
- 6 **Klinge 23 cm** Gewicht 158 g
- 7 **Klinge 23 cm** Gewicht 164 g



4 **Nakiri** AB-5343



5 **Kiritsuke** AB-5344



6 **Brotmesser** AB-5345



7 **Schinkenmesser** AB-5346



15 KLINGENFORMEN

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

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU SHOSO

Watch Video:



Vollstahlmesser

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

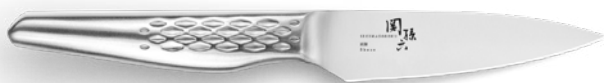
Der ergonomisch geformte Griff mit Rautenmuster bildet einen nahtlosen Übergang zur formschönen satinierten Klinge. Die Kochmesser sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und sorgen für ein angenehm leichtes, sicheres Handling und optimale Hygiene.

Material

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

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

FORMSCHÖN SACHLICH EXCELLENT



1 **Officemesser** AB-5170



2 **Allzweckmesser** AB-5163



3 **Allzweckmesser** AB-5161

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



4 **Santoku** AB-5162



5 **Santoku** AB-5156



6 **Santoku mit Kullenschliff** AB-5157

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



7 **Kochmesser** AB-5158



8 **Kochmesser** AB-5159



9 **Kochmesser** AB-5160



10 **Brotmesser** AB-5167



11 **Nakiri** AB-5168

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



12 **Chinesisches Kochmesser** AB-5165

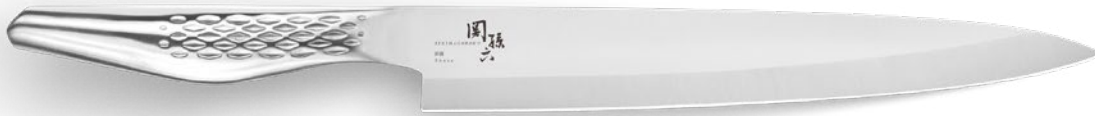




13 **Deba** AK-1132



14 **Yanagiba** AK-1134



15 **Yanagiba** AK-1135



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



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

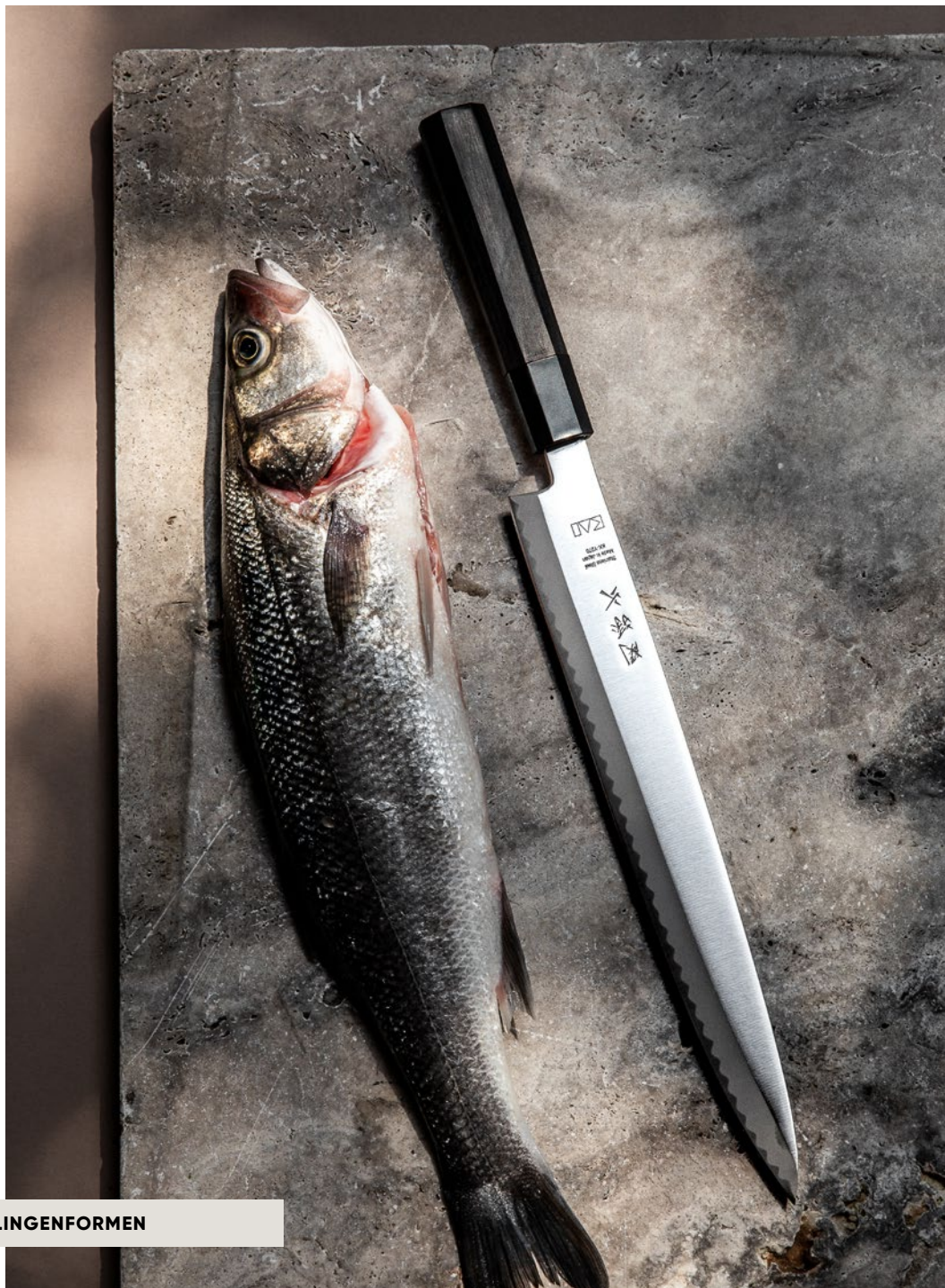
13 **Klinge 18 cm** Gewicht 250g

14 **Klinge 21 cm** Gewicht 143g

15 **Klinge 24 cm** Gewicht 150g

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

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



2 KLINGENFORMEN

- KATEGORIE** Professional Serie
HERSTELLUNG Handgefertigt
ROCKWELL-HÄRTE 58 (±1) HRC
GRIFF Pakkaholz
KLINGE 8A solid
Made in Japan

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU KK YANAGIBA

Sushi Meister

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



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



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

**PROFESSIONELL
HANDWERKLICH
TRADITIONELL**





9 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Professional Serie

HERSTELLUNG Handgefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 58 & 56 (±1) HRC

GRIFF Pakkaholz & PP-Kunststoff

KLINGE 8A solid & SUS420J2
Made in Japan

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU KINJU & HEKIJU

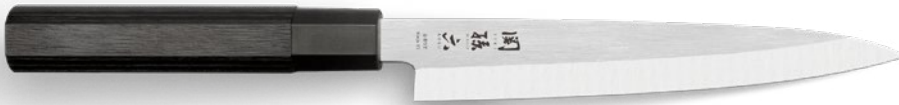
Professionell und puristisch

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

Material

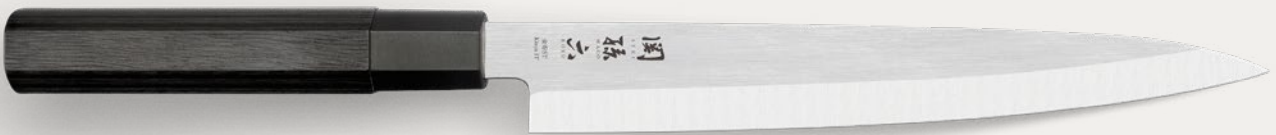
Bei der Herstellung der Klingen der SEKIMAGOROKU Kinju und Hekiju Messerserie kommen einzigartige Technologien zum Einsatz, die es ermöglichen, die anspruchsvollen, spitzen Schneidkanten der traditionellen japanischen Messer zu realisieren. Die einseitig geschliffene Klinge gewährleistet eine optimale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

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

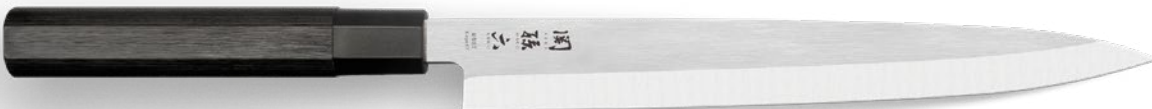


- 1 **Klinge 18 cm** Gewicht 128 g
- 2 **Klinge 21 cm** Gewicht 139 g
- 3 **Klinge 24 cm** Gewicht 164 g

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



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



3 **Yanagiba** AK-1106 [Kinju]



4 **Deba** AK-1100 [Kinju]



5 **Deba** AK-1101 [Kinju]



6 **Deba** AK-1102 [Kinju]



7 **Deba** AK-1103 [Kinju]

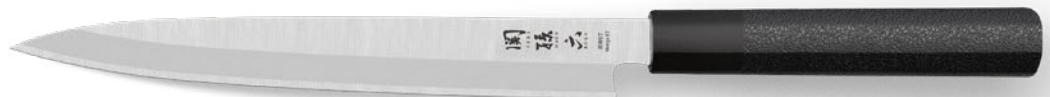
- 4 **Klinge 10 cm** Gewicht 99g
- 5 **Klinge 15 cm** Gewicht 252g
- 6 **Klinge 16,5 cm** Gewicht 283g
- 7 **Klinge 18 cm** Gewicht 301g
- 8 **Klinge 15 cm** Gewicht 138g
- 9 **Klinge 21 cm** Gewicht 97g

Linkshandmodell

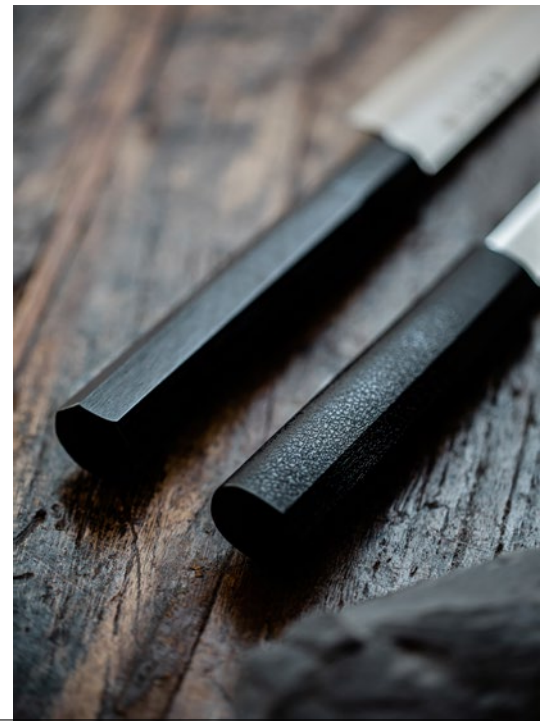


8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Linkshandmodell



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





9 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Komfort Serie

HERSTELLUNG Industriell gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 56 (±1) HRC

GRIFF POM-Kunststoff

KLINGE 4116 Edelstahl
Designed by Tim Mälzer



TIM MÄLZER KAMAGATA

Schnörkellos und effizient

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

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

Material

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

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



1 **Officemesser** TMK-0700



2 **Allzweckmesser** TMK-0701



3 **Officemesser** TMK-0700E



4 **Allzweckmesser** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

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



6 **Schinkenmesser** TMK-0704

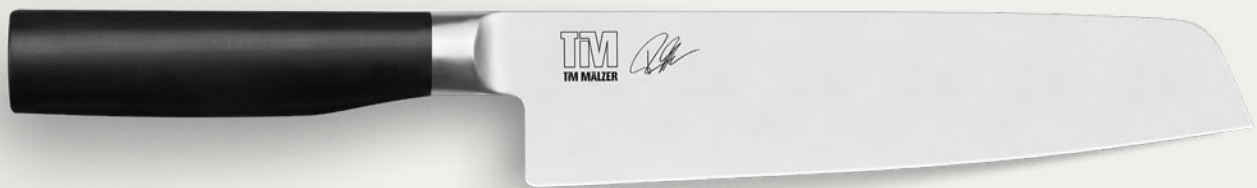


**PURISTISCH
FUNKTIONAL
ULTRACOOOL**



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

7 **Kochmesser** TMK-0706



8 **Hybridkochmesser** TMK-0770



9 **Brotmesser** TMK-0705

mit KAI Wellenschliff



1 KLINGENFORM

KATEGORIE Kids Serie

HERSTELLUNG Industriell gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 58 (±1) HRC

GRIFF PP-Kunststoff

KLINGE 420J2 Edelstahl
Made in Japan



reddot design award
winner 2012

TIM MÄLZER JUNIOR KOCHMESSER

Für unsere Kleinen

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

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



1 **Fingerschutz** BB-0621

mit Messertasche



2 **Klinge 11 cm** Gewicht 215 g

2 **Junior Kochmesser** TMJ-1000



17 KLINGENFORMEN

KATEGORIE Komfort Serie

HERSTELLUNG Industriell gefertigt

ROCKWELL-HÄRTE 58 (±1) HRC

GRIFF PP-Kunststoff

KLINGE 1K6 Edelstahl
Made in Japan

和寂
WASABI



WASABI BLACK

Beständig scharf

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

Material

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

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



1 **Officemesser** 6710P

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



2 **Allzweckmesser** 6715U



3 **Santoku** 6716S



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

4 **Kochmesser** 6715C



5 **Kochmesser** 6720C



6 **Kochmesser** 6723C

**BESTÄNDIG
UNKOMPLIZIERT
ROBUST**





7 **Brotmesser** 6723B

mit KAI Wellenschliff



8 **Schinkenmesser** 6723L



9 **Nakiri** 6716N



10 **Flexibles Filiermesser** 6761F



11 **Yanagiba** 6715Y

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



12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Klinge 21cm** Gewicht 129g

13 **Klinge 24cm** Gewicht 142g



13 **Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

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



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



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



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



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



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



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

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

WEITERES SORTIMENT

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





SCHÄRFEN & PFLEGEN

Um KAI Messer auf traditionell japanische und damit auch professionelle Weise zu schärfen, empfehlen wir eine Reihe spezifischer keramisch gebundener Schleifsteine. Darüber hinaus bietet das Sortiment auch innovative Lösungen wie das NEW EDGE Schleifgerät sowie weitere elektronische Schleifgeräte und umfassendes Pflegezubehör inklusive Klingenschützer.

NEW EDGE besitzt zwei Schleifsteine zum Schleifen und Polieren. In Kombination mit dem diamantinfilierten Abziehleder ist es eine ideale Lösung für das Nachschärfen, Polieren und die Pflege hochwertiger japanischer Kochmesser mit beidseitigem Schliff.

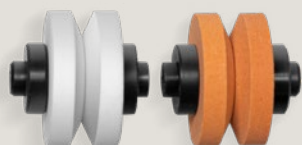
NEW



Watch Video:



1 NEW EDGE Schleifgerät mit Abziehleder SK-S1



2 Ersatzkeramiksteine für Schleifgerät SK-S1 SK-SE

- 1 **Körnung 1000/4000** 20 x 3 x 4,5 cm, Abziehleder infiltriert mit 9 µm Diamantpartikel
- 2 **Körnung 1000/4000**



mit Aufbewahrungshülle



3 **SEKIMAGOROKU Schleifstein** AP-0331

mit Aufbewahrungshülle



- 3 **Körnung 2000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 4 **Körnung 4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm

4 **SEKIMAGOROKU Schleifstein** AP-0332

mit Aufbewahrungshülle



5 SEKIMAGOROKU Schleifstein AP-0333

mit Aufbewahrungshülle

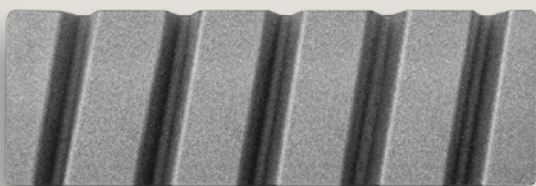


6 SEKIMAGOROKU Kombi-Schleifstein AP-0334

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

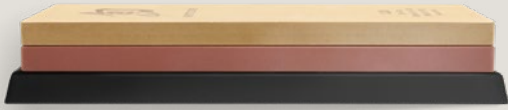


7 Diamant-Schleifstein AP-0306



8 SEKIMAGOROKU Begradigungsstein AP-0335

- 5 **Körnung 8000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 6 **Körnung 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 7 **Körnung vgl. mit 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm
- 8 17 x 5,5 x 3 cm



9 **Shun Kombi-Schleifstein** DM-0400



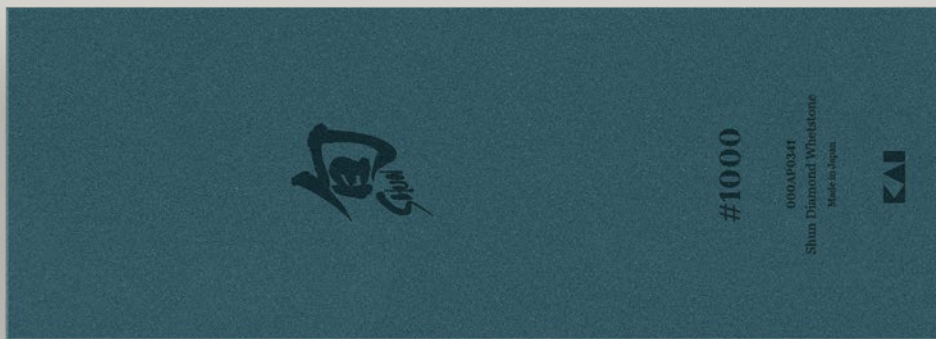
10 **Shun Kombi-Schleifstein** DM-0708



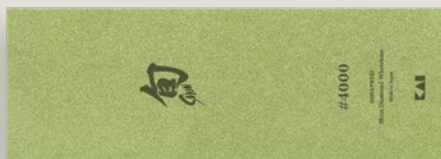
11 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-0340



14 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-0343



12 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-0341



13 **Shun Diamant-Schleifstein** AP-0342



15 **Schleifstein** WS-0800

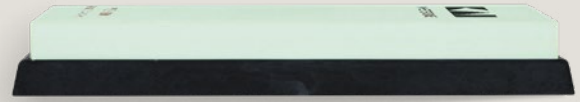
- 9 **Körnung 1000/4000** 21 x 7 x 3 cm
- 10 **Körnung 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 cm
- 11 **Körnung 220** 24 x 8,6 x 2,1 cm, mit Abrichtstein
- 12 **Körnung 1000** 24 x 8,6 x 2,1 cm, mit Abrichtstein
- 13 **Körnung 4000** 24 x 8,6 x 2,1 cm, mit Abrichtstein
- 14 **Körnung 8000** 24 x 8,6 x 2,1 cm, mit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



mit Auffangbecken



16 **Schleifstein** AP-0304



19 **Schleifstein** WS-3000

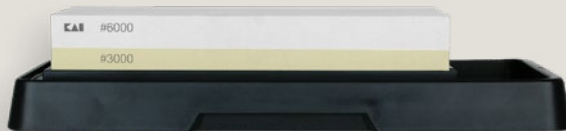
mit Auffangbecken



17 **Kombi-Schleifstein** AP-0305

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

mit Auffangbecken



18 **Kombi-Schleifstein** AP-0316

für symmetrisch geschliffene Klingen



20 **Schärferhilfe** AP-0327

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

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



24 **Elektrischer Messerschärfer** AP-118



Poliereinheit wird mitgeliefert



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



22 **Poliereinheit für AP-118** APF-118



25 **Ersatzschleifeinheit für AP-118** APR-118



Vorgängermodell

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



Vorgängermodell

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



27 **Michel Bras Diamantschleifstab** BK-0022

für beidseitig geschliffene Klingen



29 **SEKIMAGOROKU**
Diamant- und Keramikschärfer AP-0308

- 27 **Länge 29,5 cm** Gewicht 203 g
- 28 **Kunststoff** Ø 7 x 6,5 cm
- 29 **Kunststoff** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,
Diamantschleifsteine Körnung 270 (4x),
Keramikscheifscheiben Körnung 150 (2x),
Keramikscheifstäbe Körnung 1000 (2x)
- 30 **Kunststoff** 12 x 4,8 x 5 cm,
Diamantschleifsteine Körnung 270 (2x),
Keramikscheifscheiben Körnung 150 (2x),
Keramikscheifstäbe Körnung 1000 (2x)



28 **Q-Messerschärfer** AP-0160

für einseitig geschliffene Klingen



30 **SEKIMAGOROKU**
Diamant- und Keramikschärfer AP-0162



- 31 **Klingenlänge max. 17 cm**
- 32 **Klingenlänge max. 24 cm**
- 33 **Klingenlänge max. 32 cm**
- 34 **Microfaser Pflagetuch** 40 x 40 cm
Japanisches Kamelien-Öl 100 ml, 100% lebensmittelecht
- 35 **Streichriemen aus Juchtenleder, zweiseitig**
Polierfläche: 20,5 x 4 cm
Poliercreme aus Aluminiumoxid extrem fein, 50 ml

magnetisch



- 31 **Klingenschutz, Größe S** CK-S
- 32 **Klingenschutz, Größe M** CK-M
- 33 **Klingenschutz, Größe L** CK-L



34 **Klingenpflege-Set** 425390000

35 **Streichriemen-Set** 410090001

SCHNEIDBRETTER & MESSERBLÖCKE



- 2 **Hackbrett** DM-0789
- 3 **Hackbrett im Set** DM-0789DMSET1

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

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

- 1 **Eiche, Kopfholz** 39 x 26,2 x 5,3 cm
mit rutschfesten Gummifüßen
- 2 **Eiche** 39 x 26 x 3,6 cm
mit rutschfesten Gummifüßen
- 3 **Eiche im Set mit 3 Shun Classic Messern:**
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 4 **Walnuss** ca. 58 x 35-40 x 5 cm

auf 200 Stück pro Jahr limitiert



1 **Hackblock** DM-0795



4 **Blockbrett** DM-0809



- 5 **Japanische Zypresse** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 6 **Japanische Zypresse** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 7 **Japanische Zypresse** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 8 **Japanische Zypresse** 36 x 33 x 2,5 cm
D-Type, rückseitig mit Saftrinne
- 9 **Japanische Zypresse** 32 x 23 x 2 cm, oval
- 10 **Japanische Zypresse** 41 x 32 x 2 cm, oval



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



8 **Shun Wendebrett Hinoki** DM-0818



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



11 Messerblock "Stonehenge" STH-5



14 Messerblock DM-0805



15 Messerblock DM-0806

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

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



16 Messerblock DM-0821



17 Messerblock "Stonehenge" STH-3.3



21 Holz-Magnetleiste DM-0800



22 Holz-Magnetleiste DM-0807



18 Messerblock "Stonehenge" STH-4.1



19 Messerblock "Stonehenge" STH-4.3

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

360° drehbar



20 Messerblock, drehbar DM-0794SB

360° drehbar



23 Messerblock, drehbar DM-0799

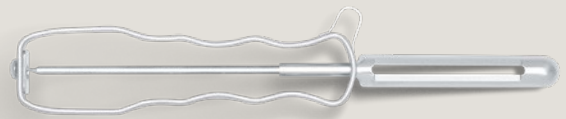
- 24 **Buche** 15,5 x 10 x 25 cm, für 5 Messer
- 25 **Walnuss** 31 x 18 x 34 cm
zerlegbar zur Reinigung, für 8 Messer
- 26 **Eiche** 17 x 10 x 30 cm, für 5 Messer
- 27 **Eiche** 31 x 18 x 34 cm
zerlegbar zur Reinigung, für 8 Messer
- 28 **6600BN** + Wasabi **6710P** + **6715U** + **6716S** +
6720C +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

25 **Messerblock** DM-081024 **Messerblock Cube** DM-081926 **C-Messerblock** DM-0803

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

KÜCHENHELFER & ZUBEHÖR

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



2 **I-Schäler** DH-6001



3 **T-Schäler** DH-6000

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



1 **T-Schäler, extra breit** DH-3107



4 **T-Schäler** DH-3301

5 **Michel Bras T-Schäler** BK-0204

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

7 **Michel Bras I-Schäler** BK-0201

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

8 **Tellerbesen** DH-3119

Chasenform
zum effizienten
Mischen ohne
Verklumpen &
zur einfachen
Reinigung

6 **Schmaler Schneebeesen** DH-3144

Chasenform
zum effizienten
Mischen ohne
Verklumpen &
zur einfachen
Reinigung

9 **Kleiner Schneebeesen** DH-3118



10 **Mini-Edelstahlreibe** DH-8037

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



13 **Holzpinsel** DH-8038

mit Auffangkappe aus Kunststoff



14 **Fischentschupper** DH-6006



11 **Shun Mikroreibe** DM-0900



12 **Shun Fischgrätenzange** BC-0751



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

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



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

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



16 **Julienne-Reibe** PG-0003

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



17 **2-Wege-Reibe** PG-0002



mit Holzpinsel

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



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

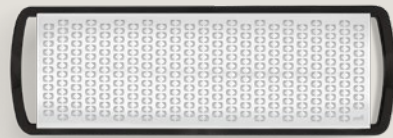


20 **Michel Bras "La Mandoline"** BK-0222

- 15 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 13,5 x 3-5 cm / Griff 11 cm, mit Ichimatsu Klingensmuster, grau
- 16 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 13,5 x 3-5 cm / Griff 11 cm, mit Yabanemonyo Klingensmuster, pink
- 17 **Edelstahl/Kunststoff** Klinge 13,5 x 3-5 cm / Griff 11 cm, mit Kanokoshibori Klingensmuster, grün
- 18 **Edelstahl/Kunststoff** 13,6 x 7 x 3,2 cm mit Auffangbehälter
- 19 **Edelstahl/Kunststoff** 10 x 4,4 cm 2 Reiben für Ingwer (fein) und Wasabi (sehr fein), mit Auffangbehälter
- 20 **Edelstahl/Kunststoff** 42 x 12,8 x 7,2 cm



21 **Michel Bras Mikoreibe, Hobel** BK-0212



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

21 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm / Griff 11,5 cm

22 **Aufsatzhalterung + BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**

23 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm

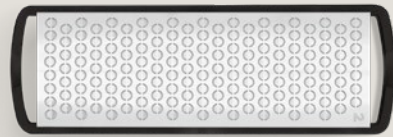
24 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm

25 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm

26 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm

27 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm

28 **Edelstahl/Kunststoff**
Reibenfläche 15,4 cm



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



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



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



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



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



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

FORMSCHÖN DURCHDACHT QUALITATIV



29 **Zitronenpresse** DH-3018



31 **Mörser mit Holzstößel** DH-3020



30 **Grapefruitpresse** DH-3017

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



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

mit Nussknacker,
zerlegbar



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

zerlegbar



34 **Küchenschere** DH-6002

zerlegbar



35 **Küchenschere Slim-Light** DH-3139

mit Stielabzieher,
zerlegbar



36 **Shun Kräuterschere** DM-7100

mit Knochenkerbe
und Kapselheber,
zerlegbar



37 **Shun Haushaltsschere** DM-7240

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

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



38 **Shun Mehrzweckschere** DM-7300



zerlegbar / 9 Stufen einstellbar



reddot winner 2021

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

39 **Klinge 12 cm** Griff 11,5 cm
mit Kunststoffscheide

40 **Klinge 9 cm** Griff 9,5 cm
mit Holzscheide

41 **Edelstahl/Kunststoff** 5,5 x 18 cm



39 **Früchtemesser mit Kunststoffscheide** DH-3014



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



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



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

42 **Geschlossen** 50 x 27 x 10 cm
Geöffnet 102 x 49 cm
 für 9 große und 8 kleine Messer

43 **Baumwolle/Polyester**
 verschiedene Größen

44 **Geschlossen** 46 x 16 x 7 cm
Geöffnet 46 x 47 cm
 für 4 große und 3 kleine Messer

45 **Viskose**
 verstellbarer Halsgurt, Hüftschlaufe zum Binden

46 **Baumwolle/Polyester**
 verstellbarer Halsgurt, Hüftschlaufe zum Binden

47 **Baumwolle**
 verschiedene Größen



45 **Kochschürze Shun Classic Edition, schwarz** 457500600

46 **Kochschürze Tim Mälzer Edition, grau** 467500000

Frauen oder Männer



43 **Shun Kochjacke**



47 **Shun Polo Shirt**

HAUSHALTS- SCHEREN

- 1 **Größe 150 mm**
- 2 **Größe 170 mm**
- 3 **Größe 205 mm**
- 4 **Größe 230 mm**

7000

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



1 **Schere** 7150



2 **Schere** 7170



3 Schere 7205



4 Schere 7230



- 5 **Größe 250 mm**
- 6 **Größe 250 mm**
- 7 **Größe 250 mm**
- 8 **Größe 250 mm**
- 9 **Größe 240 mm**

auch als Linkshandmodell



- 5 **Schere** 7250
- 6 **Schere** 7250L **Linkshandmodell**
- 7 **Schere mit Mikroverzahnung** 7250SE



- 8 **Schere Slim-Light** 7250SL



- 9 **Aramidschere mit Mikroverzahnung** 7240AS



10 **Schere** 7280

11 **Schere mit Mikroverzahnung** 7280SE



12 **Schere** 7300

1000

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



13 **Stickschere** 1140ST

10 **Größe** 280 mm

11 **Größe** 280 mm

12 **Größe** 300 mm

13 **Größe** 140 mm

14 **Größe** 165 mm



14 **Nähscere** 1165ST



15 **Stoffschere** 1220ST



16 **Zuschneideschere** 1230ST

15 **Größe 220 mm**

16 **Größe 230 mm**

**PRÄZISE
UNIVERSELL
PRAKTISCH**



V5000

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

17 **Größe 135 mm**

18 **Größe 135 mm**

19 **Größe 165 mm**

20 **Größe 165 mm**

21 **Größe 210 mm**

22 **Größe 210 mm**



17 **Schere mit Schneidenschutz, blau** V5135B

18 **Schere mit Schneidenschutz, pink** V5135P



19 **Schere mit Schneidenschutz, blau** V5165B

20 **Schere mit Schneidenschutz, pink** V5165P



21 **Schere mit Schneidenschutz, blau** V5210B

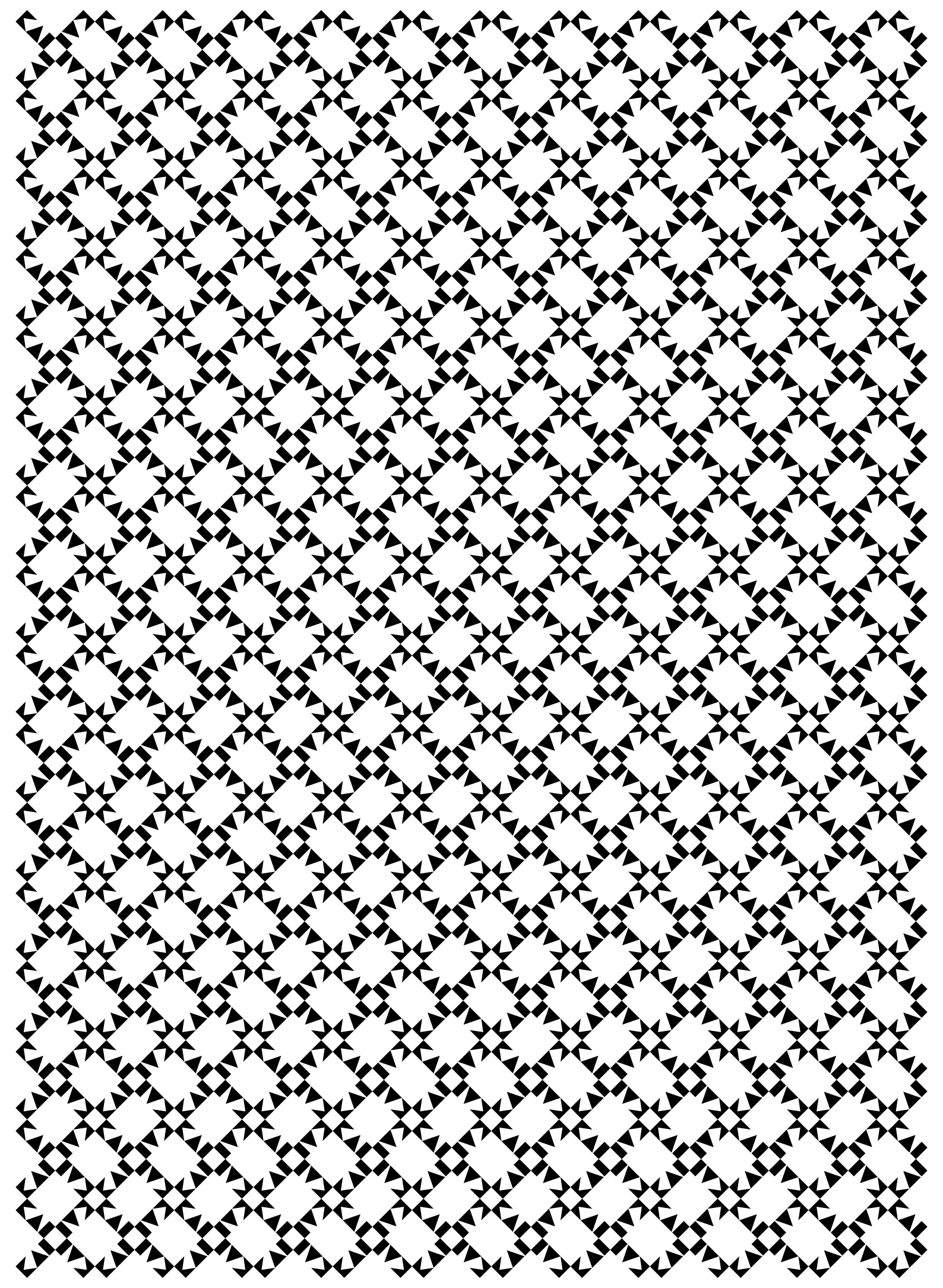
22 **Schere mit Schneidenschutz, pink** V5210P

kai-europe.com

Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope

KAI Kochmesser Katalog - 2026/27, DE
© **KAI EUROPE** GmbH. All rights reserved.

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





KAI EUROPE GmbH

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

KAI FRANCE SARL

120 Ave. des Champs-Élysées
75008 Paris · France
info@kai-france.com



kai-europe.com

