



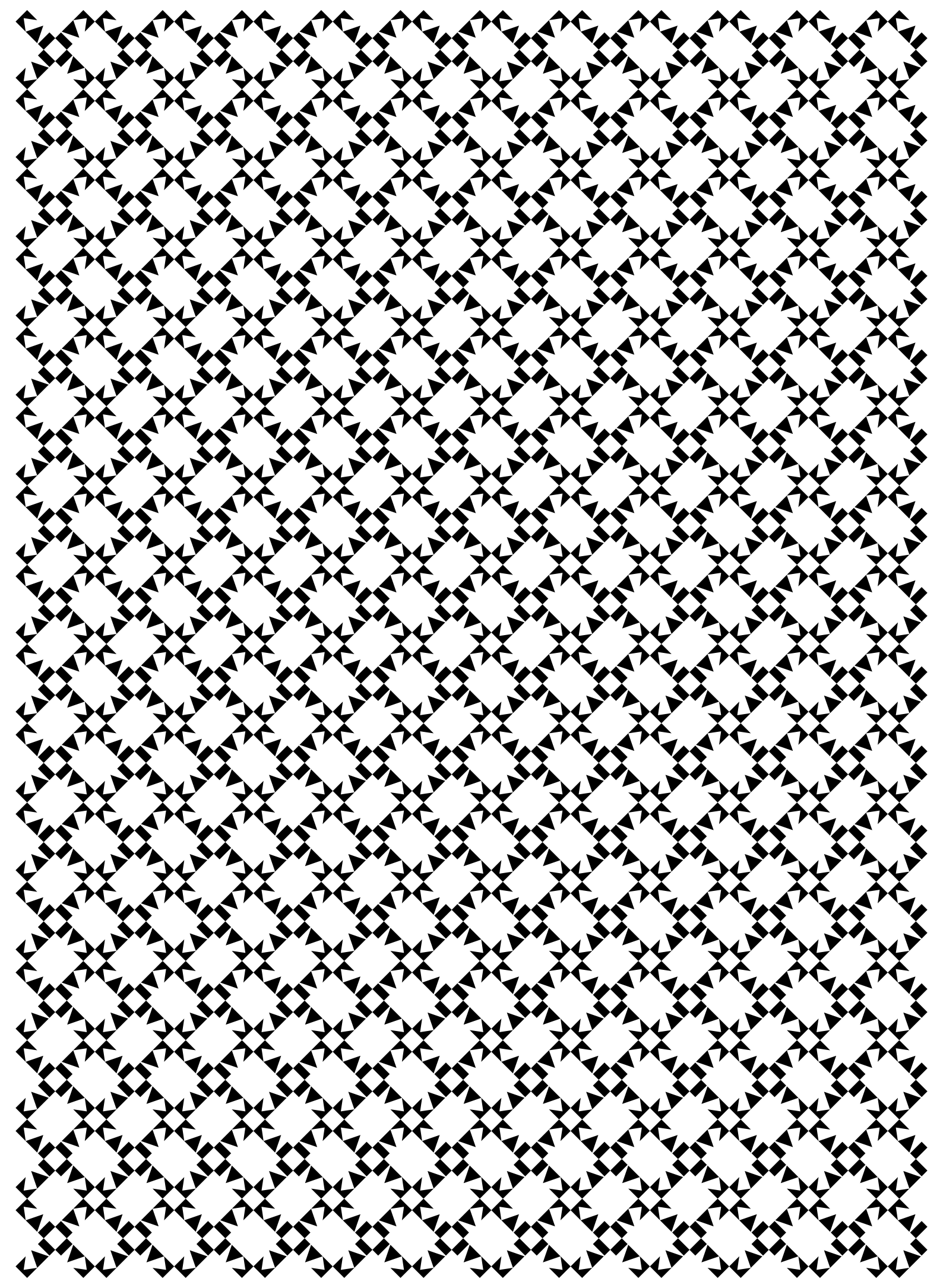
COLLECTION

COUTEAUX DE CUISINE



2026/27

INSPIRÉS DE L'ART SUBLIME DES SABRES DES SAMOURAÏS



旬
SHUN

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU

和寂

WASABI

OBJETS D'ART JAPONAIS





Depuis ses débuts en **1908**, en tant qu'**entreprise familiale dans la ville japonaise de Seki**, KAI est devenue une entreprise agissant au niveau international avec un siège social à Tokyo qui, **depuis plus de 115 ans, fabrique de la coutellerie selon la tradition des légendaires samouraïs du Japon ancestral.**

Le désir de préserver ces traditions anciennes et de les combiner avec des techniques innovantes est la base de nouveaux produits qui honorent l'art japonais de forger et permettent de répondre aux demandes de modernité.

Avec des standards très élevés, KAI s'est donné comme mission de fabriquer des couteaux uniques pour un usage quotidien. Fabriqués à partir de ressources naturelles, selon les profils et la méthode de l'art ancestral des forgerons des samouraïs, les couteaux de cuisine KAI sont la quintessence de l'expertise du forgeron japonais. De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.

SHUN PREMIER TIM MÄLZER



Dans un monde d'abondance, l'unicité devient un choix conscient. Avec ce nouveau motif, placé sous le principe directeur « Stay Rare » (« Restez unique » ou « Préservez votre singularité »), nous réaffirmons une nouvelle fois, aux côtés de Tim Mälzer, les valeurs que nous partageons et nous affirmons clairement notre vision pour l'avenir.

Le nouveau visuel montre Tim Mälzer devant un pin, un arbre dont la symbolique est profondément ancrée dans la culture japonaise. Au Japon, le pin est un symbole de longévité, de constance et de résilience. En tant qu'arbre à feuillage persistant, il défie le passage des saisons et incarne l'endurance, la fiabilité et la force intérieure : des valeurs étroitement associées à l'artisanat et au savoir-faire japonais.

Cet état d'esprit se reflète également dans la collaboration de longue date entre KAI et Tim Mälzer, et dans leur gamme de couteaux développée conjointement, notamment la série Shun Premier Tim Mälzer.

Cette collection haut de gamme, composée de 12 formes de lames différentes, incarne un travail de précision, un tranchant exceptionnel et une qualité sans compromis. « Stay Rare » est plus qu'un principe directeur : c'est un véritable état d'esprit. KAI et Tim Mälzer incarnent l'innovation, la curiosité et la volonté de perfectionner continuellement ce qui a déjà fait ses preuves. Des couteaux qui sont bien plus que de simples outils : des partenaires fiables et tranchants en cuisine. Et une collaboration fondée sur des valeurs communes, entretenue et développée avec constance au fil du temps.

C'est ainsi que KAI et Tim Mälzer envisagent l'avenir ensemble : Restez fidèle à vous-même. Restez constant et déterminé.

**Préservez votre singularité – Stay Rare !
(« Restez unique ! »)**





70

SEKIMAGOROKU ENSEI

La nouvelle série Ensei fait partie de la marque SEKIMAGOROKU. L'association d'un savoir-faire de haute qualité et d'une esthétique remarquable reflète l'importance accordée à la fois, à la fonctionnalité et au design de ces couteaux d'exception.

Ces couteaux attirent particulièrement le regard grâce à leur motif de lame distinctif et à leur mitre de couleur dorée, tous deux inspirés du design des katanas traditionnels de la culture des samouraïs.

Le design raffiné de cette série intègre plusieurs éléments caractéristiques du katana traditionnel. Par exemple, la mitre s'inspire du habaki, une pièce métallique située à la jonction entre le manche et la lame des sabres de samouraï.

Le dessin de la lame est inspiré de l'un des styles de fabrication les plus élégants des katanas japonais. Il offre un équilibre optimal entre tranchant et élégance esthétique grâce à un motif unique qui s'étend sur toute la surface de la lame. Ce motif particulier crée également de petites poches d'air entre la lame et les aliments découpés sur les couteaux de cuisine modernes de KAI. À l'instar d'une finition tsuchime (martelée), il permet aux ingrédients de se détacher plus facilement de la lame pendant la coupe.



NEW EDGE SYSTÈME D'AFFÛTAGE

Le New Edge est équipé de deux modules d'affûtage différents ainsi que d'un cuir d'affilage imprégné de particules de diamant.

Les deux modules d'affûtage sont intégrés dans un corps en bois de chêne massif huilé, tandis que le cuir d'affilage est situé sur la face inférieure de l'appareil. Son utilisation est simple : dans un premier temps, la lame du couteau est passée plusieurs fois dans le guide indiqué « Étape 1 : Affûtage » (Step Grinding) afin de retrouver son tranchant. La lame est ensuite polie dans le second guide, marqué « Étape 2 : Polissage » (Step Polishing). Lors des opérations d'affûtage et de polissage, la lame peut être déplacée vers l'avant et vers l'arrière, ce qui permet d'obtenir rapidement un résultat optimal.

COUTEAUX DE CUISINE



SHUN KAGEROU

La série de couteaux KAGEROU se distingue par la qualité exceptionnelle de sa fabrication, l'utilisation de matériaux de premier choix et une technique particulière consistant à assembler deux types d'acier. Cette méthode confère à la série son design unique et son caractère distinctif

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



MICHEL BRAS

La gamme de couteaux Michel BRAS représente l'alliance harmonieuse entre la haute cuisine française et l'art de la forge japonaise. Créée en collaboration avec le chef de file multi-étoilé et KAI, cette série associe une esthétique d'exception à une fonctionnalité sans compromis.

AUTRES PRODUITS

104 **Aiguisage
& entretien**
avec 35 produits

112 **Planches à découper
& blocs à couteaux**
avec 28 produits

117 **Ustensiles de cuisine**
avec 47 produits

126 **Ciseaux**
avec 22 modèles



PIERRES À AIGUISER

Pour affûter les couteaux KAI selon la méthode traditionnelle japonaise, reconnue comme la référence professionnelle, nous recommandons notre large gamme de produits d'affûtage.



USTENSILES DE CUISINE

Ces ustensiles soigneusement sélectionnés par nos soins impressionnent par leur forme épurée, l'ingéniosité de leur fonctionnalité et leur facilité d'utilisation. L'ensemble de cette gamme de haute qualité complètera à merveille votre collection d'ustensiles de cuisine et de couteaux.

ENTRETIEN & INFORMATIONS

- 12 **Formes des lames japonaises**
- 13 **Matériau**
- 14 **Consignes d'entretien**

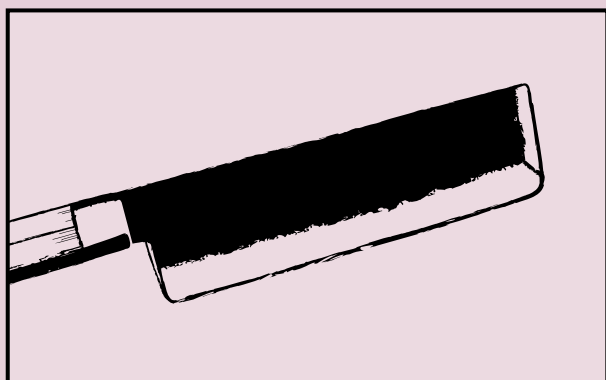
COUTEAUX DE CUISINE

De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.



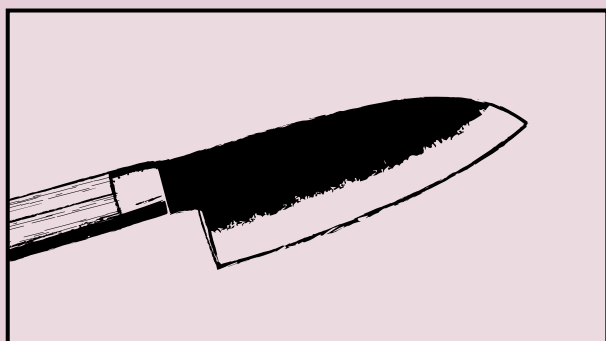


FORMES DES LAMES JAPONAISES



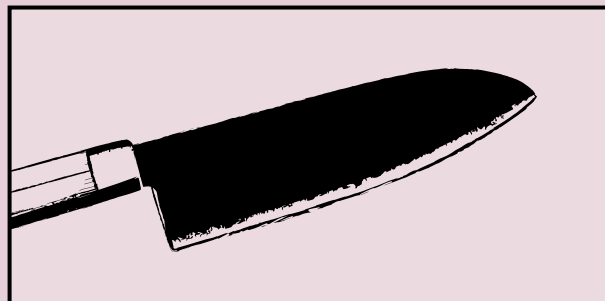
Usuba – coupe-légumes

La forme de la lame Usuba est un couteau à légumes japonais traditionnel, qui est donc principalement utilisé pour couper les légumes. En dépit de sa forme, il ne convient pas pour découper les os.



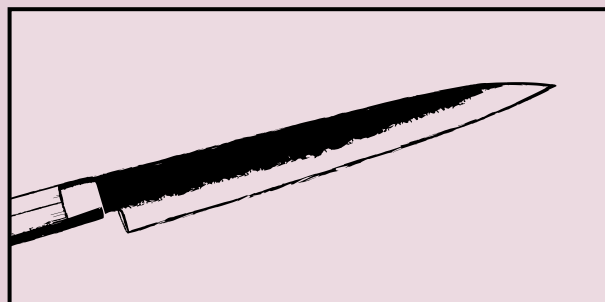
Santoku – trois vertus ou atouts

Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise du couteau de cuisine, comparable au couteau de chef. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.



Yanagiba – lame de feuille de saule

Le Yanagiba est le couteau traditionnel pour trancher japonais. En raison de sa lame étroite, creuse d'un côté et relativement longue, le couteau est particulièrement adapté pour des découpes très minces. Le couteau garantit une découpe dans les règles de l'art – mais surtout propre et lisse. Ces découpes sont particulièrement importantes dans la préparation des sushis. La longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.



Deba – lame saillante

Le Deba est utilisé dans la cuisine japonaise comme un hachoir. Le solide couteau lourd a une large lame et est aiguisé d'un seul côté. La partie avant de la lame est principalement utilisée pour les filets de poisson. La partie arrière de la lame est plus résistante et est utilisée, entre autres, pour la découpe des petits os de poulet et des arêtes.



MATÉRIAU

L'acier A(US)10 **60 (±1) HRC**

se distingue par sa haute teneur en carbone, assurant une dureté élevée de la lame et une excellente qualité de coupe. Les autres composants de cet acier lui apportent plus d'élasticité et de ténacité, tout en améliorant sa résistance à la corrosion et à l'usure. Les couteaux en A(US)10 sont ainsi moins sujets à l'oxydation et ne nécessitent pas un affûtage fréquent.

L'acier SUS420J2 **56 (±1) HRC**

est un inox résistant à la corrosion avec une teneur élevée en chrome et une teneur moyenne en carbone.

L'acier 6A/1K6 **57 (±1) HRC**

est un acier qui a été développé récemment. Les lames fabriquées dans cet acier sont particulièrement résistantes à la corrosion grâce à leur teneur élevée en chrome. Il s'agit d'une sorte d'inox très pur. Des teneurs supérieures en carbone garantissent de plus un tranchant plus durable.

L'acier 8A **58 (±1) HRC**

est un acier japonais reconnu pour la coutellerie, offrant un équilibre optimal entre rétention du fil, résistance à la corrosion et facilité de réaffûtage. Il constitue un excellent choix pour les utilisateurs recherchant une lame aux performances polyvalentes.

L'acier VG2 **58 (±1) HRC**

est un acier japonais qui se distingue par sa grande tendresse et sa grande résistance. Grâce à sa teneur élevée en chrome, cet acier est particulièrement résistant à la corrosion et à l'usure.

L'acier VG10 **61 (±1) HRC**

est un acier japonais classique ultra-performant qui est également appelé acier d'or en raison de ses très bonnes propriétés. Il s'agit d'un acier de grande qualité qui est inoxydable et possède une part élevée en carbone. Contrairement aux autres sortes d'acier inoxydable, il peut ainsi être particulièrement dur. De plus, le VG10 reste durablement tranchant.

L'acier VG-MAX **61 (±1) HRC**

est basé sur l'acier VG10 et ses propriétés ont été optimisées. Enrichi avec des teneurs en chrome et en vanadium plus élevées que le VG10, il possède un tranchant plus durable et une meilleure résistance à la corrosion. Une teneur supérieure en carbone le rend plus dur que les autres sortes d'acier.

L'acier VG XEOS **60-62 (±1) HRC**

est un acier inoxydable très robuste représentant l'évolution de l'acier VG-MAX. Il permet la fabrication de lames encore plus fines, réduisant la résistance à la coupe tout en conservant un tranchant durable. Bien que l'acier VG XEOS soit fabriqué sans cobalt, il est aussi robuste et résistant à la corrosion que le VG-MAX. Il garantit ainsi une excellente qualité de coupe et une haute résistance à l'usure.

Acier damassé

ici : la forme moderne de fabrication – est un alliage composé de plusieurs couches d'acier recouvrant un noyau d'acier plus dur. Ces couches d'acier sont rendues visibles grâce à un procédé technique spécifique. Des aciers avec différentes compositions servent de base à la fabrication de l'acier damassé moderne. La combinaison de différents types d'aciers avec des propriétés opposées permet de fabriquer un acier particulièrement dur et flexible à la fois.

HRC

désigne le calcul de la dureté selon l'échelle C de Rockwell qui est utilisé notamment pour les matériaux très durs. La dureté Rockwell d'un matériau est calculée à partir de la profondeur de pénétration d'un spécimen (le diamant, le matériau le plus dur, possède la valeur de référence 100 HRC).

Le bois de Pakka

n'est pas une espèce spécifique. Le terme désigne de manière collective les placages de bois imprégnés qui sont stratifiés et pressés avec des résines synthétiques de qualité pour conserver la forme de la poignée et garantir une longue résistance à l'humidité et aux aliments.



Note : la longueur des lames indiquée dans le catalogue peut varier à cause de l'aiguisage manuel.

DÉCOUPE

Nous recommandons comme support de découpe une planche de bois ou un support en plastique de résistance moyenne. Le verre, la pierre et le granit ne sont pas adaptés comme surface de coupe, car ils peuvent endommager les couteaux délicats de façon définitive.

Les lames ne sont pas adaptées pour couper les os ou les aliments congelés.



LAVAGE

Avant la première utilisation des couteaux, il faut les rincer à l'eau chaude. Après chaque utilisation, vous devez vous assurer qu'ils sont bien lavés (avec un détergent doux) et séchés avec un chiffon doux. Ils doivent être rincés immédiatement après découpe d'aliments acides.

Pour votre propre sécurité, vous devez toujours essuyer le couteau à l'arrière de la lame à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon.

En aucun cas, les couteaux ne doivent être passés au lave-vaisselle. Rincez toujours les couteaux à la main, afin de protéger le matériau et de maintenir la longévité du tranchant.

RANGEMENT

Lors du rangement d'un couteau, veillez à ce que la lame ne soit pas en contact avec d'autres objets métalliques. Vous éviterez ainsi d'endommager votre couteau.

Rangez votre couteau dans un bloc de couteaux, dans un insert de tiroir en bois, sur une barre magnétique murale en bois ou avec une protection de lame dans le tiroir.



AIGUISAGE & ENTRETIEN

Pour tous les couteaux avec un manche en bois naturel, veillez à ce que ceux-ci ne restent pas trop longtemps dans l'eau. **Lubrifiez de temps à autre le manche avec un peu d'huile** végétale ou de camélia neutre.

Il est également conseillé de faire **aiguiser ses couteaux par un professionnel** de temps en temps, afin de réparer les signes d'usure sur la lame et pour s'assurer d'un aiguisage durable.

En raison du degré de dureté élevé de nos couteaux, nous vous déconseillons d'aiguiser ceux-ci au fusil. **Notre gamme de produits offre un outil adapté à chacun de nos couteaux, de la pierre à aiguiser traditionnelle à un système complètement électrique.**

Pour un usage approprié de nos outils d'aiguisage, veuillez suivre nos instructions à partir du **code QR ci-contre ou de la page internet suivante:**



www.kai-europe.com/aiguisage



SHI HOU 5 TANTO

ÉDITION LIMITÉE

Le nouveau Shi Hou 5 de KAI est une pièce de collection fascinante qui allie une élégance remarquable aux exigences les plus élevées de l'art de la forge japonaise. Strictement limitée à seulement 77 exemplaires dans le monde, cette édition fabriquée à la main séduit par son design exceptionnel, riche en détails, ainsi que par la qualité supérieure de ses matériaux. Sa lame caractéristique de forme Tanto établit un lien fort avec la tradition des samourais, au sein de laquelle elle était utilisée comme une épée courte.

La lame de 30 cm séduit par l'alliance d'une finition martelée et d'un élégant motif damassé, tandis que le manche attire immédiatement

le regard grâce à son design unique en spirale torsadée intégrant des éléments en Corian. Chaque couteau est également personnalisé par un numéro de série frappé à la main, le kanji de « Shi Hou » ainsi que le logo KAI apposé sur le pommeau, faisant de chaque exemplaire une création véritablement unique.

Fabriquée selon un procédé de forge innovant, la longue et rectiligne lame Dual Core caractéristique du couteau trancheur Tanto présente une remarquable finition martelée qui s'étend du centre jusqu'au dos de la lame. Son tranchant est orné d'un délicat motif damassé. Le design de la lame s'inspire des nébuleuses galactiques, ces vastes nuages de poussières et de gaz interstellaires présents dans les profondeurs de l'espace. Le manche, ainsi que la mitre et le pommeau, constituent un autre point fort de ce couteau grâce à leur exécution particulièrement expressive. Ces trois éléments sont fabriqués en acier inoxydable japonais SUS304. Le corps du manche présente une finition mate, tandis que la mitre et le pommeau arborent une finition satinée, créant un contraste élégant et raffiné.



Tantō BZ-0077

Lame 30 cm Poids 430 g

紫鳳

Shi Hou





33 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches
d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon



SHUN CLASSIC

Regarder la vidéo :



Tradition de perfection

La série Shun Classic combine l'art séculaire de forger des sabres de samourai japonais à des procédés de fabrication modernes et sophistiqués de notre temps. Nous obtenons ainsi une série de couteaux damas d'un niveau de qualité extrêmement élevé, réalisés dans les moindres détails et à la lame très tranchante. Les couteaux sont donc parfaitement adaptés à un usage professionnel.

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.

Matériau

Un acier VG-MAX d'une dureté de 61 (± 1) HRC est l'élément principal de l'ensemble de la lame jusqu'au fil tranchant. Les 32 couches d'acier damassé donnent au couteau son anatomie inégalée, avec une lame stable, à la fois dure et tendre grâce aux deux composants. Les lames Shun Classic sont à émouture symétrique.

Le manche fin, en bois Pakka résistant, est présenté dans sa forme traditionnelle japonaise, appelé « manche châtaigne ». Les résines de haute qualité, nourrissant le bois, rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. Sa forme typique de châtaigne garantit, grâce à une légère arrête sur le côté droit (sur les modèles pour gauchers, elle se trouve sur le côté gauche), une prise en main confortable et ferme lors de la coupe. La soie continue apporte stabilité et équilibre.



1 **Couteau à éplucher** DM-0715



2 **Couteau à légumes** DM-0714



3 **Couteau d'office** DM-0700



4 **Couteau universel** DM-0716



5 **Kiritsuke** DM-0772

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



6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771



8 **Couteau à steak** DM-0711



9 **Couteau à désosser** DM-0710

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



10 **Couteau à désosser Gokujo** DM-0743

Egalement en modèle pour gaucher



11 **Couteau universel** DM-0701

12 **Couteau universel** DM-0701L **Modèle pour gauchers**



13 **Couteau universel à lame crantée** DM-0722



14 **Couteau à pain** DM-0705

avec lame à dents inversées par KAI



15 **Santoku** DM-0727

Egalement en modèle pour gaucher



16 **Santoku** DM-0702

17 **Santoku** DM-0702L **Modèle pour gauchers**

Cette lame alvéolée permet aux aliments de ne pas coller à la lame lors de la découpe.



18 **Santoku à lame alvéolée** DM-0718



19 **Grand Santoku** DM-0717



20 **Nakiri** DM-0728

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



21 **Couteau de Chef** DM-0723

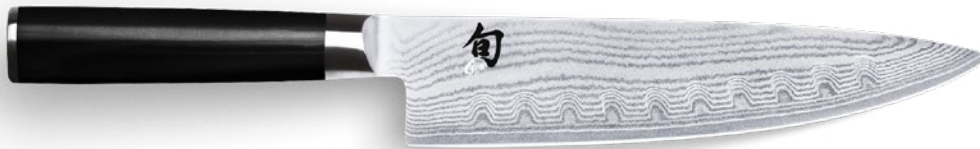
- | | | |
|----|---------------------|-------------|
| 21 | Lame 15 cm | Poids 130 g |
| 22 | Lame 20 cm | Poids 207 g |
| 23 | Lame 20 cm | Poids 206 g |
| 24 | Lame 20 cm | Poids 208 g |
| 25 | Lame 25,5 cm | Poids 254 g |

Egalement en modèle pour gaucher



22 **Couteau de Chef** DM-0706

23 **Couteau de Chef** DM-0706L **Modèle pour gauchers**



24 **Couteau de Chef à lame alvéolée** DM-0719



25 **Couteau de Chef** DM-0707





- 26 **Lame 18 cm** Poids 178 g
- 27 **Lame 23 cm** Poids 199 g
- 28 **Lame 23 cm** Poids 186 g

26 **Couteau à trancher** DM-0768



27 **Couteau à jambon** DM-0704



28 **Couteau à jambon à lame alvéolée** DM-0720

**PRESTIGIEUX
PARTICULIER
SOPHISTIQUÉ**





29 **Couteau à trancher** DM-0703



30 **Couteau de cuisine chinois** DM-0712



31 **Fourchette à rôti** DM-0709



32 **Couteau flexible à fileter** DM-0761

Acier flexible AUS-8A – pas de Damas

29	Lame 20 cm	Poids 179 g
30	Lame 18 cm	Poids 325 g
31	Dents 16,5 cm	Poids 132 g
32	Lame 18 cm	Poids 109 g
33	Lame 30,5 cm	Poids 197 g

Acier flexible AUS-8A – pas de Damas



33 **Couteau à jambon** DM-0735



S1 **Set à découper** 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**

dans un coffret en bois avec fermeture aimantée



S2 **Set de couteaux** DMS-220



S3 **Set de couteaux** DMS-230



S4 **Set de couteaux** DMS-210



S5 **Set de couteaux** DMS-240



S6 **Set de couteaux** DMS-250



S7 **Set de couteaux** DMS-300



S8 **Set de couteaux** DMS-310



S9 **Set de couteaux à steak** DMS-400



S10 **Set de fourchettes** DM-0990



S11 **Set de couverts** DM-0907

S7 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**

S8 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**

S9 **4x DM-0711**

S10 **2x Fourchette**

S11 **Fourchette + Couteau à steak +
Repose-couteau**

S12 **Repose-couverts**



S12 **Repose-couverts** DM-0990-1



6 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches
d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon





Regarder la vidéo :



SHUN CLASSIC WHITE

Léger et résistant

Les six couteaux au manche clair et couleur frêne de la gamme Shun Classic White représentent aujourd'hui une composante importante de la gamme Shun Classic. Cette version au manche clair allie art de forgeage traditionnel japonais et techniques de fabrication modernes et complexes.

Le résultat est un couteau pensé dans les moindres détails et conçu pour une performance de coupe exceptionnelle. La série Shun Classic White a été récompensée par le German Design Award 2021.

Matériau

Aiguisée des deux côtés, la lame est composée d'un noyau d'acier VG-MAX d'une dureté de 61 (± 1) HRC entouré de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison garantit un tranchant et une tenue de coupe d'une incroyable durée.

Contrairement au manche foncé de la série Shun Classic, son manche en forme de châtaigne est réalisé en bois de pakka de couleur frêne. Grâce au traitement avec des résines de haute qualité, le manche est particulièrement résistant à l'humidité.



- 1 **Lame 9 cm** Poids 63 g
- 2 **Lame 15 cm** Poids 78 g

1 **Couteau d'office** DM-0700W



2 **Couteau universel** DM-0701W



- 3 **Lame 18 cm** Poids 202 g
- 4 **Lame 20 cm** Poids 203 g
- 5 **Lame 23 cm** Poids 196 g
- 6 **Lame 23 cm** Poids 205 g

3 **Santoku** DM-0702W



4 **Couteau de Chef** DM-0706W



5 **Couteau à jambon** DM-0704W



6 **Couteau à pain** DM-0705W

avec lame à dents inversées par KAI

**CONSÉQUENT
HAUT DE GAMME
UNIQUE**





5 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 60 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier A(US)10
Fabriquée au Japon





SHUN PRO SHO

Regarder la vidéo :



Forme japonaise classique

La série Shun Pro Sho se concentre exclusivement sur les formes de lame japonaises à un seul tranchant et donc traditionnelles. Grâce à la qualité très élevée de production et des propriétés des matériaux, la série est particulièrement adaptée pour une utilisation professionnelle prolongée. Le design élégant du couteau combine, de manière magistrale, une esthétique japonaise classique et des composants contemporains. Le motif ornemental est l'élément visuel phare du couteau et décore les lames selon un procédé de fabrication innovant.

Avec sa forme simple et élégante, le manche en bois de Pakka noir, tout comme pour la série Shun Classic, contraste fortement avec le motif opulent de la lame. La série a été récompensée par le German Design Award 2019 Mention Spéciale.

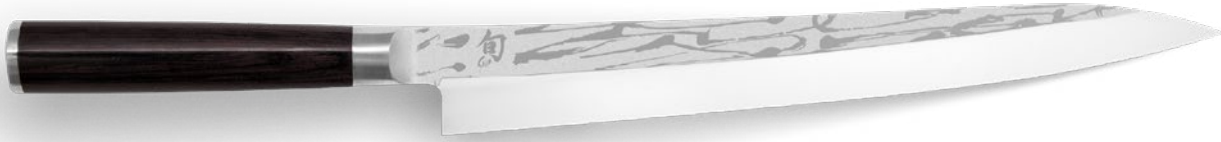
Matériau

La lame du couteau est en acier A(US)10 résistant à la corrosion d'une dureté de 60 (± 1) HRC. Sa lame, aiguisée d'un seul côté à 45°, offre un tranchant particulier conçu pour une extrême précision. Le côté plat de la lame est concave, créant un coussin d'air entre la lame et le produit à couper. Combinée à une lame haute et plate, le frottement est réduit au minimum et garantit des résultats de coupe parfaits.

Le manche en bois de Pakka noir est très élégant et tient bien en main. Sa forme asymétrique de châtaigne permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.



1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 1 | Lame 24 cm | Poids 184 g |
| 2 | Lame 27 cm | Poids 206 g |





MAGISTRAL MODERNE EXTRÊME



3 **Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

- 3 **Lame 16,5 cm** Poids 218 g
- 4 **Lame 16,5 cm** Poids 294 g
- 5 **Lame 21 cm** Poids 241 g



5 **Deba** VG-2003



7 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 56/61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME SUS420J2 / 71 couches d'acier damassé
en acier VG2 et VG10
Fabriquée au Japon



reddot winner 2025

旬
SHUN



SHUN KAGEROU

Regarder la vidéo :



Une précision innovante

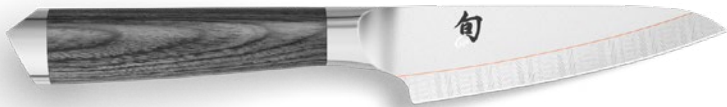
Les couteaux de la gamme Shun Kagerou se distinguent par leur aspect exceptionnel et leur fabrication de qualité à partir de matériaux de premier choix. La Composite Blade Technology confère aux lames une excellente performance de coupe durable et un design unique. Ce nouveau modèle de lame se compose de deux parties : la partie supérieure arbore une finition polie miroir exceptionnelle et un motif délicat en acier damassé Dual Core, l'aspect damassé, serpentant le long du tranchant, évoque les courants de chaleur s'élevant, par exemple, au-dessus de flammes ardentes.

Les couteaux, dont les lames se déclinent en sept formes différentes, sont dotés d'un élégant manche gris chiné en bois de pakka. L'embout portant le logo Shun™ vient parfaire leur caractère luxueux. La série Shun Kagerou a été récompensée par le Red Dot Award 2025.

Matériau

Les lames Dual-Core de la gamme sont fabriquées selon un procédé de forgeage innovant, au cours duquel deux types d'acier sont assemblés pour former une lame composée de 71 couches d'acier. La combinaison de l'acier VG2, flexible et résistant, et de l'acier VG10, extrêmement dur, permet d'obtenir une tenue de coupe durable et un tranchant exceptionnel. La découpe des ingrédients s'effectue ainsi sans effort, tandis que les aliments se séparent facilement de la lame.

Les manches en bois de pakka gris chiné sont traités avec des résines soigneusement sélectionnées. Ils sont extrêmement résistants à l'humidité, robustes, durables et offrent une grande souplesse. La conception symétrique et particulière du manche assure une excellente prise en main et renforce la stabilité du couteau lors de son utilisation. Grâce à leur mitre harmonieuse et leur embout forgé, ces couteaux offrent un équilibre idéal, parfaitement adapté à la découpe.



- 1 **Lame 10 cm** Poids 98 g
- 2 **Lame 15 cm** Poids 111 g
- 3 **Lame 16,5 cm** Poids 166 g

1 **Couteau d'office** DCC-0700



2 **Couteau universel** DCC-0701



NOUVEAU

3 **Couteau universel Master** DCC-0782

**INGÉNIER
SOPHISTIQUÉ
HARMONIEUX**





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



4 **Santoku** DCC-0702



5 **Couteau à pain** DCC-0705



6 **Couteau de Chef** DCC-0706



7 **Nakiri** DCC-0742



13 FORMES DE LAMES + ÉDITION LIMITÉE

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches
d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon

旬
SHUN

TiM
TIM MÄLZER



Regarder la vidéo :



SHUN PREMIER TIM MÄLZER

Travaillé avec application

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. La lame est divisée en trois parties différentes :

la partie allant du dos de la lame jusqu'au centre présente une surface martelée connue sous le nom de Tsuchime. Cette texture est suivie d'un grain damassé finement dépoli. La lame se termine par un tranchant de précision. La lame finement travaillée est combinée à un manche en bois de Pakka à grain brun moyen. L'acier du noyau de la lame particulièrement dur et résistant assure un excellent tranchant et des performances de coupe durables.

Matériau

Le cœur de la lame Shun Premier est en acier VG-MAX extrêmement dur et est recouvert de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison de différents types d'acier rend la lame à la fois dure et tendre. La lame aiguisée des deux côtés est agréable à utiliser de par son faible poids et garantit une coupe nette et précise. La surface est martelée à la main non seulement pour des raisons esthétiques, mais également pour assurer, grâce aux petites bulles qui se forment que l'aliment n'adhère pas à la lame.

Grâce à sa forme symétrique, il convient à la fois aux gauchers et aux droitiers. Une soie sur toute la longueur assure stabilité et équilibre lors de la coupe. Détail particulier, l'extrémité du manche est gravée d'une tête de taureau Tim Mälzer, le signe distinctif du chef professionnel.

Acier non damassé



1 Couteau à éplucher TDM-1715



2 Couteau d'office TDM-1700



3 Couteau universel TDM-1701

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



4 Couteau universel à lame crantée TDM-1722



5 Couteau de Chef TDM-1723



6 Couteau de Chef TDM-1706



7 **Couteau à jambon** TDM-1704



8 **Couteau à pain** TDM-1705

avec lame à dents inversées par KAI



9 **Nakiri** TDM-1742

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 7 | Lame 24 cm | Poids 213 g |
| 8 | Lame 23 cm | Poids 230 g |
| 9 | Lame 14 cm | Poids 175 g |



10 **Santoku** TDM-1727

- 10 **Lame 14 cm** Poids 158 g
- 11 **Lame 18 cm** Poids 215 g
- 12 **Dents 16,5 cm** Poids 142 g



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Fourchette à rôti** TDM-1709



**REMARQUABLE
COMPLEXE
PERFORMANT**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Couteau à steak**
- S4 **Fourchette + Couteau à steak**
- S5 **2x Fourchette**

dans un coffret en bois



S1 **Set de couteaux** TDMS-230



S2 **Set de couteaux** TDMS-220



S3 **Set de couteaux à steak** TDMS-400



S4 **Set de couverts** TDM-0907



S5 **Set de fourchettes** TDM-0990



3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Coeur en acier VG-MAX et 32 couches d'acier damassé sur chaque face
Fabriquée au Japon



reddot award 2018
winner



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019



TIM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Alliage élaboré

La série Shun Premier Tim Mälzer Minamo est une extension Premium particulièrement élégante et unique de la série de couteaux Shun Premier. Elle allie avec brio les traditions japonaises et européennes. Tim Mälzer a eu l'idée de développer une combinaison du traditionnel couteau Santoku japonais et du couteau de Chef européen classique.

Cette fusion forme la base de ces trois lames. La série est marquée par une esthétique claire. Un manche noir combiné au design unique de la lame qui est traversée régulièrement par un grain damassé fin permettant l'unicité de chaque couteau. La série tient son nom de son grain fin qui rappelle la surface de l'eau sous la pluie (minamo en japonais). La structure de la lame avec un noyau dur entouré d'un acier damassé plus tendre garantit un tranchant maximal, durable et une performance idéale. La série Shun Premier Tim Mälzer Minamo a été récompensée par le Red Dot Award 2018 et le German Design Award 2019.

Matériau

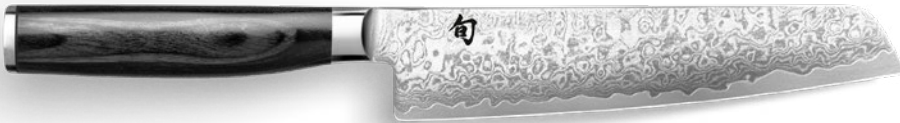
La lame Shun Premier Tim Mälzer Minamo est composée d'un noyau d'acier VG MAX extrêmement dur (61 (±1) HRC) entouré de 32 couches d'acier damassé. La finition ultra-brillante des lames est complétée par un grain damassé. Combinaison hybride du Santoku et du couteau de Chef, la forme rectangulaire de la lame permet d'effectuer parfaitement des mouvements de balancier et de hacher avec précision. Les lames sont à émouture symétrique.

Le manche en bois de Pakka teint en noir convient, grâce à sa forme symétrique, à la fois aux gauchers et aux droitiers. La légère courbure de la partie inférieure du manche tient agréablement dans la main. La soie forgée apporte un équilibre parfait entre la lame et le manche.

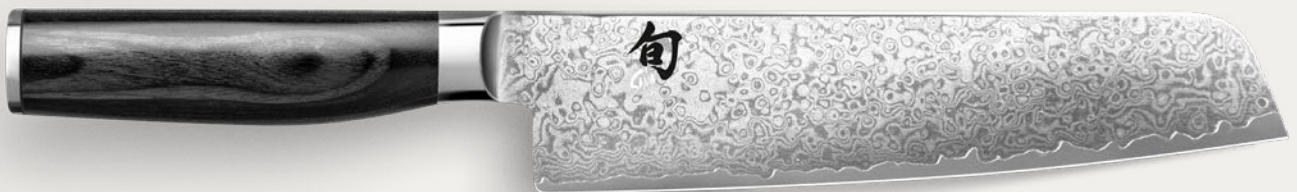


1 **Couteau d'office** TMM-0700

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 1 | Lame 9 cm | Poids 71 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 93 g |
| 3 | Lame 20 cm | Poids 218 g |



2 **Couteau universel** TMM-0701



3 **Santoku** TMM-0702



**ELABORÉ
SUPÉRIEUR
ELÉGANT**





6 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME 72 couches d'acier damassé
en acier VG2 et VG10
Fabriquée au Japon



SHUN NAGARE BLACK

Élégance noire

Avec Shun Nagare Black, KAI a créé un autre chef-d'œuvre innovant de l'art de forger japonais. De par un design sophistiqué, des propriétés des matériaux particulières et un processus de production technique complexe, cette gamme de couteaux fait partie d'une classe d'exception. Les lames polies très brillantes présentent un motif damassé en forme de rayon. Ce visuel donne au couteau, avec son manche noir, un aspect global impressionnant et unique.

Les lames de cette gamme sont constituées de deux types différents d'acier qui sont combinés à un acier damassé de 72 couches. Grâce à leur processus de fabrication exigeant, les deux aciers différents sont disposés en couches alternées jusqu'au tranchant, ce qui donne une lame à la performance d'une durabilité atypique.

Matériau

La lame dual-core de la gamme Shun Nagare Black est fabriquée par KAI selon un procédé de forgeage innovant. Deux types d'acier aux propriétés différentes sont associés à une lame damassée de 72 couches. Un acier VG2 tendre et résistant, et un acier VG10 particulièrement dur permettent d'obtenir une dureté de 61 (±1) HRC. Nous obtenons ainsi les lames aiguisées des deux côtés présentant une qualité de coupe prolongée et un tranchant exceptionnel.

Le manche ergonomique et de couleur noire est agréable à prendre en main, grâce à des lignes douces et arrondies. La soie forgée dans le manche confère au couteau stabilité et équilibre en formant un contreponds optimal par rapport à la lame. Les poignées rivetées en bois de pakka noir, un placage de bois imprégné et particulièrement résistant, donnent de l'élégance et de la valeur au couteau.



ÉLÉGANT
BRILLANT
GRACIEUX



1 **Couteau d'office** NDC-0700S

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 1 | Lame 9 cm | Poids 88 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 104 g |
| 3 | Lame 18 cm | Poids 218 g |



2 **Couteau universel** NDC-0701S



3 **Santoku** NDC-0702S



4 **Couteau de Chef** NDC-0706S



5 **Couteau à jambon** NDC-0704S



6 **Couteau à pain** NDC-0705S

avec lame à dents inversées par KAI



- 4 **Lame 20 cm** Poids 226 g
- 5 **Lame 23 cm** Poids 207 g
- 6 **Lame 23 cm** Poids 222 g



2 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 60 (±2) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME 72 couches d'acier damassé
en acier VG2 et VG10
Fabriquée au Japon

SHUN KOHEN ANNIVERSARY

旬
SHUN
TEN
MILLION
ANNIVERSARY
EDITION

紅炎
KOHEN

Avec le set SHUN Kohen anniversaire limité en Europe à 3 000 exemplaires, KAI célèbre la fabrication de dix millions de couteaux de la série à succès de couteaux damassés Shun.

Cette collection luxueuse comprend un couteau de cuisine et un couteau universel, fabriqués au plus haut niveau. Ces couteaux atypiques, avec leurs

lames dual-core aux motifs uniques et leurs manches spéciaux rouge foncé et noirs se rangent dans une mallette en aluminium de grande qualité, pour un rangement sûr et pour le transport. De plus, les couteaux en édition limitée sont dotés d'un numéro de série et distingués par un certificat d'authenticité. Ces caractéristiques rendent chaque set unique.



avec étui en cuir et
mallette en aluminium

Regarder la vidéo :



S1 **Couteau de Chef + Couteau universel**

Lame 20 cm Poids 265 g

Lame 15 cm Poids 106 g

S1 **Anniversary Set** TBS-0220



10 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 60 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier 3 couches avec un noyau en VG10
et un revêtement en titane à finition satinée.
Fabriquée au Japon



MICHEL BRAS



L'art de la précision

La série de couteaux Michel BRAS incarne la fusion harmonieuse entre la haute cuisine française et l'art japonais de la coutellerie. Fruit d'une collaboration entre le chef multi-récompensé Michel Bras et KAI, cette collection associe une esthétique d'exception à une fonctionnalité sans compromis. Inspirés par la philosophie créative de leur illustre créateur, ces couteaux ont été conçus pour offrir le plus haut niveau de précision en cuisine.

Michel Bras a marqué des générations de gastronomes à travers le monde grâce à sa cuisine innovante, profondément inspirée par la nature. Sa quête de perfection se reflète dans chaque détail de cette série. Les couteaux se distinguent par l'élégance de leurs lignes, leur équilibre remarquable en main et leur tranchant exceptionnel. Fabriqué avec le même soin qu'un bijou d'exception, chaque couteau est le résultat d'un processus de production complexe comprenant de nombreuses étapes, dont plusieurs finitions réalisées manuellement par des maîtres artisans expérimentés. Le résultat est une collection de couteaux répondant aux plus hautes exigences en matière de qualité, de précision et de design.

Matériaux

Chaque lame de la série Michel BRAS est conçue selon une structure à trois couches d'acier. Son cœur est constitué d'un acier VG10 résistant à la corrosion, pris en sandwich entre deux couches d'acier inoxydable. Cette construction particulière permet d'obtenir un tranchant extrêmement fin et précis, tout en garantissant un haut niveau de stabilité et de flexibilité. Un revêtement supplémentaire en titane confère à la lame son apparence raffinée tout en améliorant sa durabilité.

Le manche ergonomique en bois de pakkawood noir est résistant à l'eau et à l'humidité et offre une prise en main particulièrement confortable. Sa forme traditionnelle en châtaigne, caractéristique des couteaux japonais, favorise une manipulation sûre et agréable. Grâce à son équilibre parfaitement étudié, le couteau donne l'impression d'être le prolongement naturel de la main, permettant des gestes de coupe précis, fluides et sans effort.



1 **No. 1, Couteau d'office** BK-0001



2 **No. 2, Couteau universel** BK-0002



3 **No. 3, Couteau à jambon à lame alvéolée** BK-0003



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

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



5 **No. 5, Couteau de Chef** BK-0005



6 **No. 6, Couteau de Chef** BK-0006



7 **No. 7, Couteau à steak** BK-0007



- 8 **Lame 12 cm** Poids 166g
- 9 **Lame 28,5 cm** Poids 205g
- 10 **Lame 20 cm** Poids 609g

8 **No. 8, Couteau à désosser** BK-0016



9 **No. 9, Couteau à pain** BK-0017



10 **No. 10, Couperet** BK-0018



3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 59 (± 1) HRC

POIGNÉE Bois de pakka noir

LAME 8A solid + Revêtement en titane
Fabriquée au Japon

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



La série de couteaux Quotidien représente une extension indépendante de la collection KAI Michel BRAS. Comme l'indique leur nom Quotidien, les couteaux sont conçus pour être utilisés tous les jours en cuisine. La série se compose de trois couteaux de tailles différentes avec des lames tous usages

revêtues de titane, qui se distinguent par leur fonctionnalité et leur tranchant irréprochables. En raison de leur légèreté, ils sont particulièrement agréables d'utilisation.



- | | | |
|---|--------------------|------------|
| 1 | Lame 7,5 cm | Poids 58 g |
| 2 | Lame 12 cm | Poids 76 g |
| 3 | Lame 15 cm | Poids 94 g |

1 **Couteau d'office Quotidien No.1** BK-0025



2 **Couteau universel Quotidien No.2** BK-0026



3 **Couteau universel Quotidien No.3** BK-0027



3 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série luxe

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 60-62 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier VG XEOS 3 couches
Fabriquée au Japon



reddot winner 2023

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



Regarder la vidéo :



SEKIMAGOROKU MASTER LINE KANAME

Finition Satin

La série Kaname est une série de couteaux en acier à trois couches de la gamme SEKIMAGOROKU Master Line, qui, tout comme l'ensemble de notre gamme de couteaux damassés, fait partie de nos séries haut de gamme et de qualité premium.

Un processus de fabrication complexe est à l'origine de cette lame à trois couches, dont la finition satinée et le tranchant poli miroir contribuent à l'aspect élégant des couteaux de la série et assure une fonctionnalité et un tranchant exceptionnels. La forme du Kiritsuke se caractérise par un design effilé, tandis qu'une encoche prononcée à l'arrière de la lame assure une manipulation confortable et sûre du couteau. Les Kiritsuke sont polyvalents en cuisine mais grâce aux différentes longueurs de lame, les trois couteaux conviennent également à des domaines d'utilisation spécifiques et représentent ainsi un partenaire idéal dans la préparation de plats exigeants et le travail d'ingrédients délicats. La série a été récompensée par le Red Dot Award 2023.

Matériau

Le cœur et le tranchant des lames du Kaname est fait d'un acier VG XEOS extrêmement dur (60-62 (±1) HRC), et est recouvert de deux couches d'acier inoxydable. La méthode de production spéciale des Kaname permet d'obtenir un tranchant fin d'excellente qualité et durable, qui réduit la résistance des ingrédients et favorise une coupe délicate et précise.

Nous avons pris en compte les expériences et retours des professionnels de la cuisine et des utilisateurs finaux afin de concevoir le meilleur manche possible. Le résultat est un manche en bois de pakka noir veiné qui, grâce à un travail manuel minutieux, assure une transition parfaite entre le manche et la mitre. Sa forme octogonale et ergonomique offre un bon contrôle lors de la découpe, tandis que le couteau reste sûr et agréable en main.



1 **Kiritsuke** AE-5500

- | | | |
|---|---------------------|-------------|
| 1 | Lame 12 cm | Poids 78 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 134 g |
| 3 | Lame 19,5 cm | Poids 160 g |



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

**ARTISTIQUE
TRADITIONNEL
EXTRÊME**







5 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Série haut de gamme

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 56/61 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME Acier SUS420J2 / VG10
Fabriquée au Japon



reddot award 2013
winner

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Légèreté dynamique

Déjà récompensée par le Red Dot Design Award 2013, la gamme SEKIMAGOROKU Composite est le symbole de l'expertise design contemporaine de la maison KAI. La gamme combine dynamisme et légèreté :

la lame, composée de deux types d'acier (composite), est traversée par un brasage au cuivre, technologie issue de la construction aéronautique. Les types d'acier sont fabriqués séparément, pour être combinés avec du cuivre liquide lors d'une opération ultérieure. L'aspect qui en résulte est impressionnant et fait de la lame un produit phare d'un niveau technique maximal. En combinaison avec le manche de bois clair, la gamme est perçue comme futuriste, légère et raffinée. En outre, les couteaux garantissent un tranchant absolu et des performances exceptionnelles.

Matériau

La lame combine différentes textures et types d'acier : la tête, biseautée et polie, passe sur le dos satiné et arrondi de la lame, fabriquée en acier inoxydable SUS420J2, et se termine par une pointe en acier VG10 particulièrement dure. Les lames aiguisées des deux côtés combinent une esthétique minimaliste et une grande résistance à l'usure et à la corrosion.

Le manche en bois Pakka clair, veiné de manière transversale, est parfaitement fixé à la soie qui, de par sa forme symétrique, convient à la fois aux droitiers et aux gauchers. Le manche est fin et léger, rendant sa manipulation facile et dynamique. La transition harmonieuse du manche à la tête polie permet une prise en main agréable et facile de la lame avec le pouce et l'index.



1 **Couteau d'office** MGC-0400

- | | | |
|---|---------------------|-------------|
| 1 | Lame 9 cm | Poids 62 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 77 g |
| 3 | Lame 16,5 cm | Poids 166 g |



2 **Couteau universel** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Couteau de Chef** MGC-0406



5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Lame 20 cm** Poids 173 g

5 **Lame 16,5 cm** Poids 185 g

**ESTHÉTIQUE
CONTEMPORAIN
LÉGER**





7 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 59 (±1) HRC

POIGNÉE Plastique POM

LAME Acier ACUTO440
Fabriquée au Japon



reddot winner 2026

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU ENSEI

Regarder la vidéo :



L'élégance alliée à un tranchant exceptionnel

L'association d'un savoir-faire de haute qualité et d'une esthétique remarquable reflète toute l'importance accordée à la fonctionnalité et au design dans l'exceptionnelle série de couteaux SEKIMAGOROKU Ensei. Ces couteaux se distinguent notamment par leur motif de lame unique et leur mitre de couleur dorée, tous deux inspirés du design des katanas traditionnels des samourais. Le dessin de la lame s'inspire de l'un des styles les plus raffinés de fabrication des katanas japonais. Il offre un équilibre idéal entre performance de coupe et élégance esthétique grâce à un motif original qui s'étend sur toute la surface de la lame et évoque des étoiles flamboyantes, en parfaite harmonie avec le nom de la série. Ce motif particulier crée également de petites poches d'air entre la lame et les aliments lors de la découpe. À l'image d'une finition Tsuchime (martelée), il permet aux ingrédients de se détacher plus facilement de la lame, améliorant ainsi le confort et l'efficacité de coupe. La série SEKIMAGOROKU Ensei a été récompensée par le prestigieux Red Dot Award 2026.

Matériaux

Les lames sont fabriquées en acier japonais ACUTO440, une évolution soigneusement développée et optimisée du célèbre acier 440, spécialement conçue pour répondre aux exigences d'une utilisation quotidienne en cuisine. Plutôt que de rechercher uniquement une dureté maximale, cette série se distingue par un équilibre harmonieux entre tenue du tranchant, souplesse et facilité d'entretien. L'alliage optimisé permet d'obtenir une structure de carbures particulièrement fine, qui contribue également à l'esthétique raffinée de la lame. La mitre en acier inoxydable est dotée d'un revêtement PVD. Cette fine couche de protection durcit la surface, protège le matériau contre les agressions extérieures, améliore sa durabilité et confère à la mitre sa couleur dorée caractéristique. Le design angulaire et facetté de la mitre assure une transition élégante entre la lame et le manche. Les manches octogonaux en POM noir profond offrent une excellente maîtrise du couteau, améliorent le confort de coupe et se nettoient très facilement.



- 1 **Lame 10 cm** Poids 82 g
- 2 **Lame 15 cm** Poids 91 g
- 3 **Lame 18 cm** Poids 170 g

1 **Couteau d'office** AB-5340



2 **Couteau universel** AB-5341



3 **Santoku** AB-5342



**NOBLE
FACETTÉ
INTENSE**



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



4 **Nakiri** AB-5343



5 **Kiritsuke** AB-5344



6 **Couteau à pain** AB-5345



7 **Couteau à jambon** AB-5346



15 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 56 (±1) HRC

POIGNÉE Inox 18-8

LAME Acier 5CR15MoV
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU SHOSO

Regarder la vidéo :



Couteau 100% acier

Les couteaux SEKIMAGOROKU Shoso, avec leur aspect élégant en acier inoxydable, sont de véritables bijoux dans la cuisine. Ces couteaux, forgés d'acier inoxydable, sont aiguisés au moyen d'une technique sophistiquée. Le résultat, ce sont des lames avec un excellent tranchant, une grande robustesse et une bonne tenue de coupe, qui conviennent parfaitement à une utilisation quotidienne dans la cuisine.

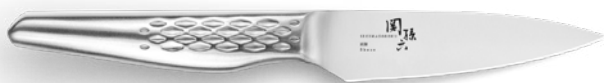
La poignée ergonomique à motif losanges forme une transition invisible avec la lame satinée et esthétique. Les couteaux sont entièrement réalisés en acier inoxydable, permettant une manipulation agréablement légère, sécurisée et assurent une hygiène optimale.

Matériau

La lame Shoso est fabriquée avec une dureté de 56 (± 1) HRC, ce qui garantit une tenue de coupe durable. Sa pointe convexe permet au couteau de conserver un tranchant stable - idéal pour une coupe propre et précise. La finition mate souligne la fraîcheur élégante du couteau.

Le manche mat en inox 18-8 est particulièrement robuste et, grâce à sa forme ellipsoïdale symétrique permet une prise en main professionnelle. Le motif à losanges intégré permet un parfait maintien lors de la coupe. La transition invisible entre le manche et la lame souligne la ligne épurée du couteau.

HARMONIEUX SOBRE EXCELLENT



1 **Couteau d'office** AB-5170



2 **Couteau universel** AB-5163



3 **Couteau universel** AB-5161

- 1 **Lame 9 cm** Poids 55g
- 2 **Lame 12 cm** Poids 66g
- 3 **Lame 15 cm** Poids 78g



4 **Santoku** AB-5162



5 **Santoku** AB-5156



6 **Santoku à lame alvéolée** AB-5157

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



7 **Couteau de Chef** AB-5158



8 **Couteau de Chef** AB-5159



9 **Couteau de Chef** AB-5160



10 **Couteau à pain** AB-5167



11 **Nakiri** AB-5168

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



12 **Couteau de cuisine chinois** AB-5165

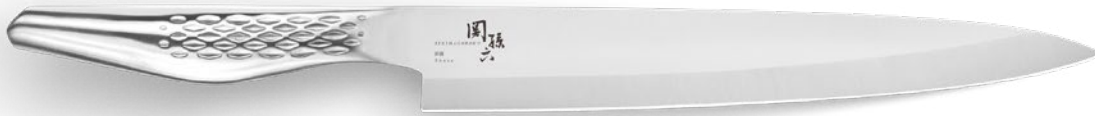




13 **Deba** AK-1132



14 **Yanagiba** AK-1134



15 **Yanagiba** AK-1135



S1 **Set de couteaux** 51S-300



S2 **Set de couteaux** 51S-310

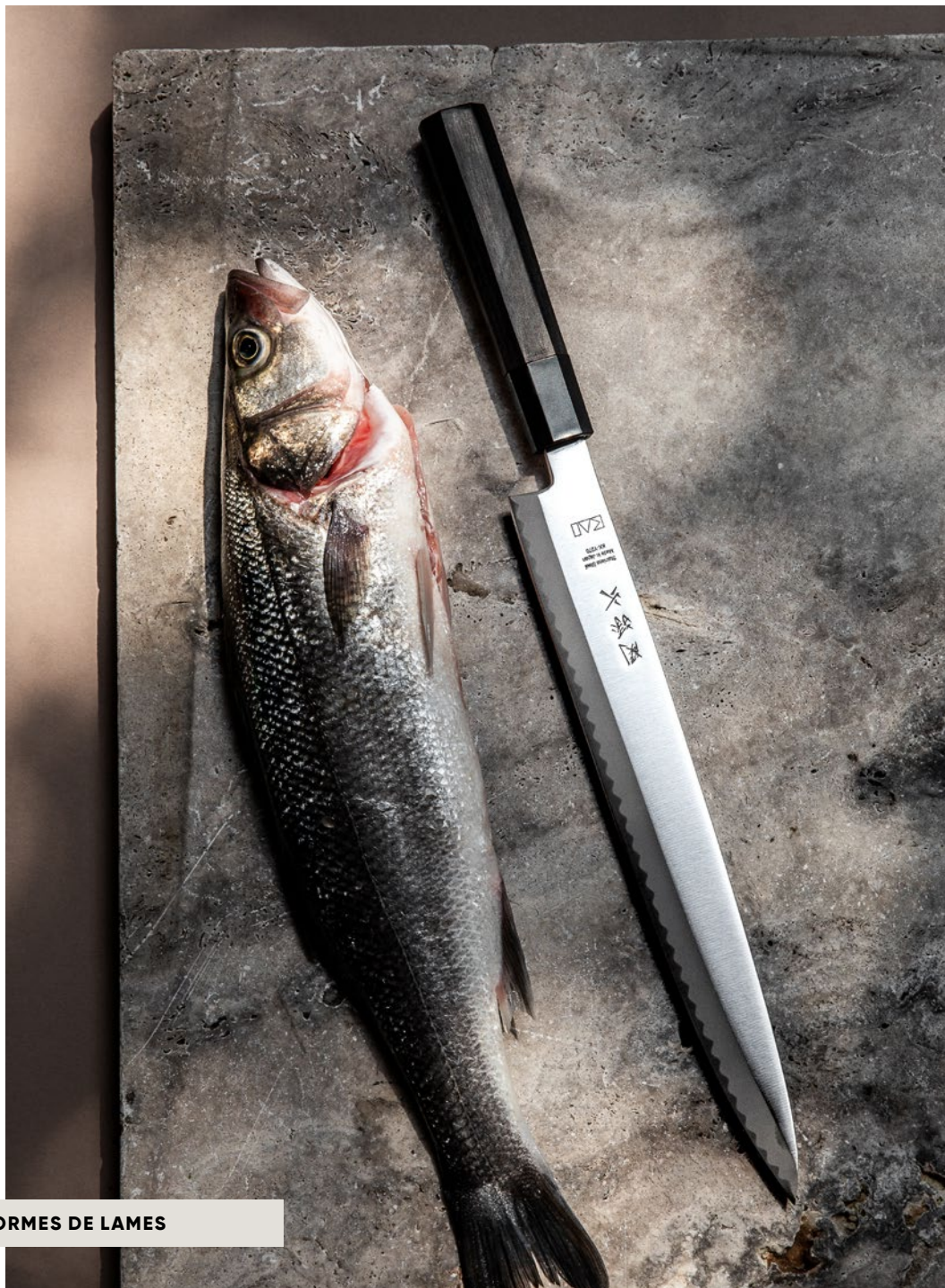
13 **Lame 18 cm** Poids 250 g

14 **Lame 21 cm** Poids 143 g

15 **Lame 24 cm** Poids 150 g

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

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



2 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka

LAME 8A solid
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU KK YANAGIBA

Maître Sushi

Les Yanagiba – trancheurs japonais – de la série SEKIMAGOROKU KK se distinguent par leur forme épurée et leur manche octogonal noir mat en bois pakka. La lame, très longue, permet des coupes précises et très fines, est parfaite pour trancher du poisson. La lame asymétrique du Yanagiba est fabriquée avec de l'acier à forte teneur en carbone et est décorée avec une belle ligne ondulée au fini satin. La série KK associe qualité, robustesse et fonctionnalité.



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



- 1 **Lame 27 cm** Poids 212g
- 2 **Lame 30 cm** Poids 231g

**PROFESSIONNEL
MANIABLE
TRADITIONNEL**





9 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme professionnelle

FABRICATION Finition main

DURETÉ ROCKWELL 58 & 56 (±1) HRC

POIGNÉE Bois de Pakka & Plastique PP

LAME 8A solid & SUS420J2
Fabriquée au Japon

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU KINJU & HEKIJU

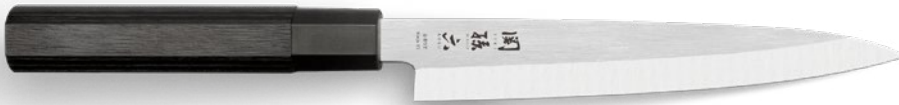
Professionnel et puriste

Les couteaux de la série SEKIMAGOROKU Kinju et Hekiju sont particulièrement légers et permettent une coupe précise. Les 7 lames de la série Kinju sont adaptées aux droitiers ; en revanche, les deux lames de la série Hekiju sont spécialement conçues pour les gauchers. La série Kinju comprend quatre couteaux Deba, ainsi que trois couteaux dits Yanagiba pour la viande crue et le poisson cru, disponibles en différentes tailles. La série Kinju comprend un Deba et un Yanagiba. Les couteaux de cuisine SEKIMAGOROKU Kinju et Hekiju séduisent par l'importance de leur fonctionnalité et de leur résistance. La forme typiquement japonaise de la lame, combinée au manche noir sobre leur confère une esthétique minimaliste et intemporelle.

Matériau

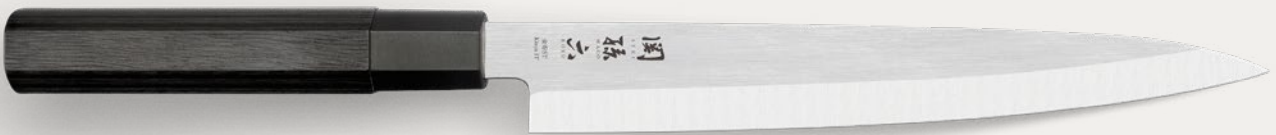
Pour la fabrication de la lame de la série de couteaux SEKIMAGOROKU Kinju et Hekiju, des technologies uniques sont utilisées; qui permettent de réaliser les arêtes de coupe sophistiquées et pointues des couteaux de cuisine traditionnels japonais. Ils ne sont affûtés que d'un côté, ce qui garantit une ligne de coupe droite et optimale. Le façonnage extrêmement précis de l'arête permet d'atteindre le tranchant maximal de la lame.

Les manches de la série SEKIMAGOROKU Kinju et Hekiju se différencient par leur forme et leur matériau. Le manche octogonal du couteau Kinju est composé de bois laminé renforcé, pour une sensation agréable lors de la coupe. La poignée est extrêmement résistante à l'eau en raison de l'utilisation de bois naturel de haute qualité, traité avec un procédé spécial. Le manche du couteau Hekiju, conçu pour les gauchers, est plus arrondi que celui de la série Kinju et se compose de résine robuste avec gaufrage en similicuir.

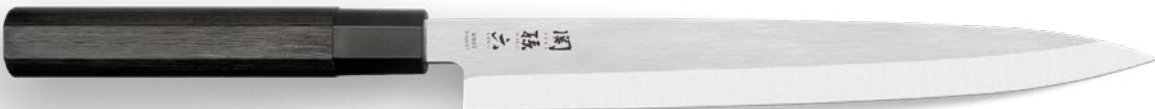


- 1 **Lame 18 cm** Poids 128 g
- 2 **Lame 21 cm** Poids 139 g
- 3 **Lame 24 cm** Poids 164 g

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]

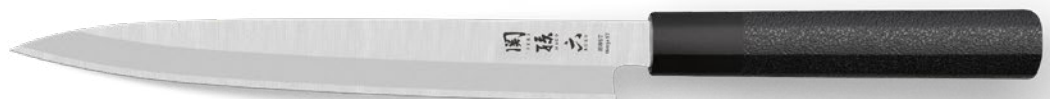
- 4 **Lame 10 cm** Poids 99g
- 5 **Lame 15 cm** Poids 252g
- 6 **Lame 16,5 cm** Poids 283g
- 7 **Lame 18 cm** Poids 301g
- 8 **Lame 15 cm** Poids 138g
- 9 **Lame 21 cm** Poids 97g

Modèle pour gauchers

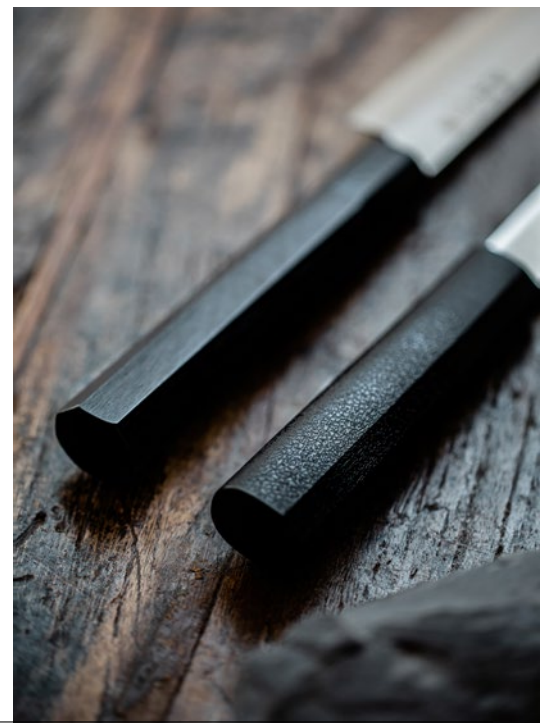


8 **Deba** AK-5073 [Hekiju]

Modèle pour gauchers



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





9 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 56 (±1) HRC

POIGNÉE Plastique POM

LAME Acier inoxydable 4116
Créée par Tim Mälzer


TIM MÄLZER

TIM MÄLZER KAMAGATA

Epuré et efficace

Les couteaux du Chef Tim Mälzer Kamagata séduisent par leur fonctionnalité, leur exigence dans la robustesse et leur aspect minimaliste. Avec son design sans fioritures, la collection de couteaux se concentre sur les propriétés essentielles pour des gestes efficaces en cuisine. Après un processus de développement de plusieurs années au Japon, Tim Mälzer a conçu la forme originale de la lame. Les couteaux ont un profil caractéristique, en raison de la forme significativement bombée de la lame. Le nom de "Kamagata" ("en forme de faucille" en japonais) est dérivé de cette forme particulière. Les lames sont fabriquées en acier inoxydable avec une finition polie.

En combinaison avec la poignée noire, les couteaux présentent un look nouveau et d'excellentes propriétés en termes de maniabilité et d'ergonomie. Grâce à l'adaptation spécifique des différentes formes de lames, la série Kamagata de Tim Mälzer propose le bon couteau pour chaque usage.

Matériau

Les lames esthétiques sont fabriquées en acier inoxydable 4116. Les lames ont une dureté de 56 (± 1) HRC et sont résistantes à la corrosion. Le logo et la signature personnelle de Tim Mälzer sont appliqués sur la lame et, avec la finition satinée, complètent le look d'ensemble élégant et de haute qualité.

Le manche poli de forme ergonomique convient aux gauchers comme aux droitiers, en raison de sa symétrie. Il permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. L'équilibre entre la lame et le manche permet une coupe souple et en douceur. Le matériau du manche, du plastique POM poli, est résistant à l'eau, il est hygiénique et particulièrement facile à nettoyer. L'icône du "taureau" personnel de Tim Mälzer orne l'extrémité du manche sur un support en métal et en fait ainsi un beau produit.



1 **Couteau d'office** TMK-0700



2 **Couteau universel** TMK-0701



3 **Couteau d'office** TMK-0700E

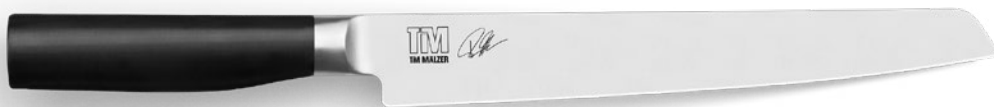


4 **Couteau universel** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

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



6 **Couteau à jambon** TMK-0704



**EPURÉ
FONCTIONNEL
ULTRA COOL**



- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| 7 | Lame 20 cm | Poids 207 g |
| 8 | Lame 20 cm | Poids 197 g |
| 9 | Lame 23 cm | Poids 205 g |

7 **Couteau de Chef** TMK-0706



8 **Couteau de Chef** TMK-0770



9 **Couteau à pain** TMK-0705

avec lame à dents inversées par KAI



1 FORME DE LAME

CATÉGORIE Gamme enfants

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC

POIGNÉE Plastique PP

LAME Acier inoxydable 420J2
Fabriquée au Japon



reddot design award
winner 2012

COUTEAU DE CUISINE JUNIOR TIM MÄLZER

Pour nos jeunes

En collaboration avec Tim Mälzer, KAI a développé un couteau de cuisine spécial junior destiné à faciliter l'accès à la cuisine pour les enfants à partir de 6 ans. Les enfants imitent le geste de coupe de manière intuitive, effectuant une sorte de mouvement de sciage. En suivant ce principe, la lame en acier inoxydable du couteau de cuisine junior a été conçue avec un aiguisage dentelé fin qui réduit les efforts requis et, ainsi, le risque de glissement lors de son utilisation.

Pour réduire davantage le risque de blessure, la lame possède en outre une pointe arrondie. Grâce au manche antidérapant et ergonomique, le couteau de cuisine junior est adapté aux petites mains. Le couteau de cuisine Junior est vendu avec un protège doigts flexible et une housse de protection pour plus de sécurité. Le couteau de cuisine junior de Tim Mälzer a reçu, en 2012, le prix du design Red Dot.



1 **Protège-doigts** BB-0621

avec Mallette de rangement



2 **Lame 11 cm** Poids 215 g

2 **Couteau de cuisine Junior** TMJ-1000



17 FORMES DE LAMES

CATÉGORIE Gamme confort

FABRICATION Fabrication industrielle

DURETÉ ROCKWELL 58 (±1) HRC

POIGNÉE Plastique PP

LAME Acier inoxydable 1K6
Fabriquée au Japon

和寂
W A S A B I



WASABI BLACK

Un tranchant durable

La gamme Wasabi Black trouve ses origines dans la cuisine professionnelle japonaise. Grâce à une combinaison alliant haute fonctionnalité, tranchant, qualité des matériaux et conception minimaliste, les nombreuses lames de la gamme sont conçues pour une utilisation simple. La série inclut des lames symétriques et asymétriques, avec un des meilleurs rapport qualité-prix. 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.

Matériau

Les lames polies de la gamme Wasabi Black sont en acier inoxydable résistant à la corrosion 6A/1K6 avec un degré de dureté de 58 (± 1) HRC. La vaste gamme propose à la fois des lames aiguisées des deux côtés et des lames traditionnelles japonaises de coupe unilatérale. Le dos légèrement arqué de la lame permet une prise en main sûre, ce qui rend plus facile, par exemple, les beaux mouvements de bascule.

Le manche noir mat est résistant à l'eau et donc particulièrement robuste. Sa forme de châtaigne ou ovale, en fonction de la taille de la lame, permet une prise en main naturelle et agréable grâce à l'ajout de poudre de bambou, aux propriétés antibactériennes. Le manche et la lame en acier inoxydable ne sont pas insérés l'un dans l'autre. Le manche est moulé à chaud sur la lame si bien que la saleté ne peut pas s'y déposer.



1 **Couteau d'office** 6710P

- | | | |
|---|---------------------|-------------|
| 1 | Lame 10 cm | Poids 67 g |
| 2 | Lame 15 cm | Poids 79 g |
| 3 | Lame 16,5 cm | Poids 136 g |



2 **Couteau universel** 6715U



3 **Santoku** 6716S



- 4 **Lame 15 cm** Poids 126 g
- 5 **Lame 20 cm** Poids 149 g
- 6 **Lame 23 cm** Poids 223 g

4 **Couteau de Chef** 6715C



5 **Couteau de Chef** 6720C



6 **Couteau de Chef** 6723C

**DURABLE
SIMPLE
ROBUSTE**





7 **Couteau à pain** 6723B

avec lame à dents inversées par KAI



8 **Couteau à jambon** 6723L



9 **Nakiri** 6716N



10 **Couteau flexible à fileter** 6761F



11 **Yanagiba** 6715Y

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



12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Lame 21 cm** Poids 129 g

13 **Lame 24 cm** Poids 142 g



13 **Yanagiba** 6724Y



- | | | |
|----|---------------------|------------|
| 14 | Lame 10,5 cm | Poids 101g |
| 15 | Lame 15 cm | Poids 261g |
| 16 | Lame 21 cm | Poids 241g |

14 **Deba** 6710D



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Set de couteaux à steak** 67S-400



S4 **Set de couteaux** 67S-300



S5 **Set de couteaux** 67S-310



S2 **Set de couteaux** DM-0781EU67



S3 **Set de couteaux** DM-0781JP67

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

AUTRES PRODUITS

En complément de notre collection de couteaux de cuisine, vous trouverez dans les prochaines pages les produits et thématiques suivants:

1. **Aiguisage et entretien**, 2. **Planches à découper et porte-couteaux**,
3. **Ustensiles de cuisine** et 4. Nos **ciseaux KAI**.





AIGUISAGE & ENTRETIEN

Pour affûter les couteaux KAI selon la méthode traditionnelle japonaise, et donc professionnelle, nous recommandons une sélection spécifique de pierres à aiguiser à liant céramique. La gamme propose également des solutions innovantes telles que le système d'affûtage NEW EDGE, ainsi que des affûteurs électriques complémentaires, des accessoires d'entretien et des protections de lame.

Le NEW EDGE est équipé de deux pierres d'affûtage dédiées à l'aiguisage et au polissage. Associé au cuir d'affilage imprégné de particules de diamant, il offre une solution idéale pour réaffûter, polir et entretenir les couteaux de cuisine japonais haut de gamme à double tranchant.

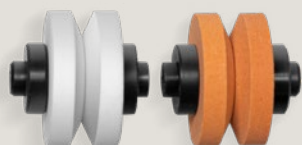
NOUVEAU



Regarder la vidéo :



1 NEW EDGE Système d'affûtage avec cuir pour polir SK-S1



2 Pierres céramiques de rechange pour le système d'affûtage SK-S1 SK-SE

- 1 **Grain 1000/4000** 20 x 3 x 4,5 cm,
Cuir d'affilage imprégné de particules de diamant de 9 µm Diamantpartikel
- 2 **Grain 1000/4000**



avec bac de réception



3 **SEKIMAGOROKU Pierre à aiguiser** AP-0331

avec bac de réception



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

4 **SEKIMAGOROKU Pierre à aiguiser** AP-0332

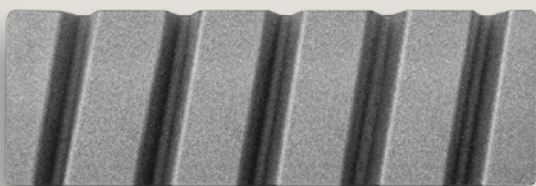
avec bac de réception

5 **SEKIMAGOROKU Pierre à aiguiser** AP-0333

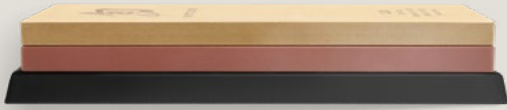
avec bac de réception

6 **SEKIMAGOROKU Pierre à aiguiser** AP-0334

La surface de la pierre à aiguiser Diamant AP-0306 correspond approximativement au grain 3000 des pierres traditionnelles. Il permet d'aiguiser de petits éclats sur le fil de la lame grâce à son effet abrasant.

7 **Pierre à aiguiser diamant** AP-03068 **SEKIMAGOROKU Pierre d'aplanissement** AP-0335

- 5 **Grain 8000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 6 **Grain 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 7 **Grain comparable au 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm
- 8 17 x 5,5 x 3 cm



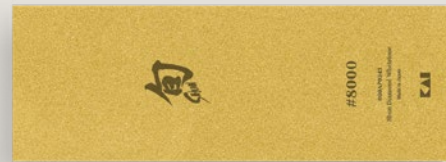
9 **Shun Pierre à aiguiser** DM-0400



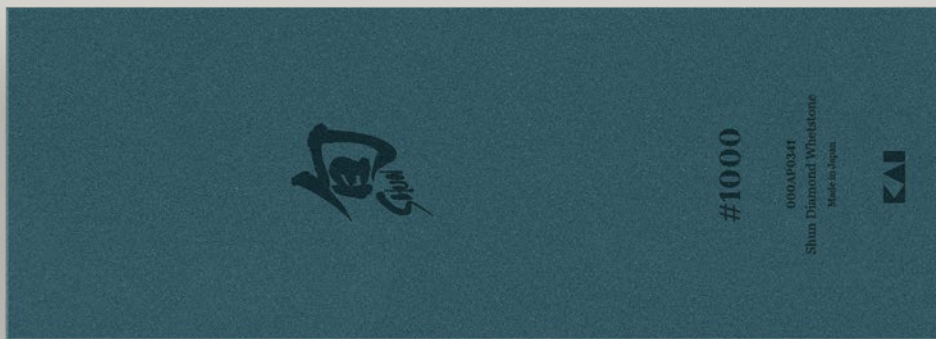
10 **Shun Pierre à aiguiser** DM-0708



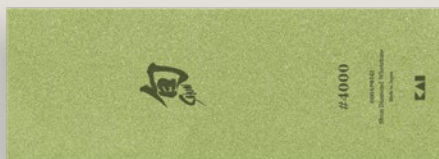
11 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0340



14 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0343



12 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0341



13 **Pierre à aiguiser en diamant Shun** AP-0342

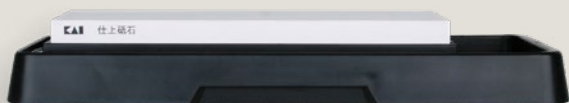


15 **Pierre à aiguiser** WS-0800

- 9 **Grain 1000/4000** 21 x 7 x 3 cm
- 10 **Grain 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 cm
- 11 **Grain 220** 24 x 8,6 x 2,1 cm, avec pierre de dressage
- 12 **Grain 1000** 24 x 8,6 x 2,1 cm, avec pierre de dressage
- 13 **Grain 4000** 24 x 8,6 x 2,1 cm, avec pierre de dressage
- 14 **Grain 8000** 24 x 8,6 x 2,1 cm, avec pierre de dressage
- 15 **Grain 800** 18,5 x 6,4 x 2 cm



avec bac de réception



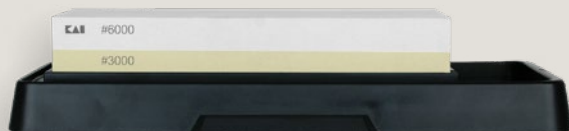
16 **Pierre à aiguiser** AP-0304

avec bac de réception

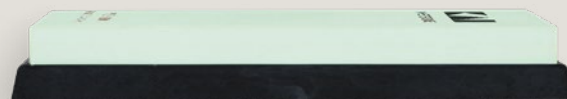


17 **Pierre à aiguiser** AP-0305

avec bac de réception



18 **Pierre à aiguiser** AP-0316



19 **Pierre à aiguiser** WS-3000

- 16 **Grain 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 17 **Grain 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 18 **Grain 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 19 **Grain 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 20 **Nylon** 10 x 1,6 cm,
hauteur de lame d'au moins 3,5 cm

pour les lames symétriques



20 **Aide pour aiguisage** AP-0327

- 21 **AP-118 + APF-118**
- 22 **pour un meilleur polissage**
- 23 **pour un meilleur polissage**
- 24 **en céramique**
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt
- 25 **pour rectifier votre tranchant**
- 26 **pour rectifier votre tranchant**

Les deux éléments d'aiguisage, situés l'un après l'autre permettent de réduire l'aiguisage à une seule étape. Le premier élément, au grain plus grossier pour aiguiser et le deuxième au grain plus fin pour la finition.



24 **Aigiseur électrique** AP-118



21 **Set aigiseur électrique** AP-118S

Unité de polissage incluse



22 **Module de polissage pour AP-118** APF-118



25 **Module de rechange avec molettes pour AP-118** APR-118



modèle précédent

23 **Module de polissage pour AP-118** APF-118-A



modèle précédent

26 **Module de rechange avec molettes pour AP-118** APR-118-A



27 **Michel Bras Fusil diamant** BK-0022

pour lames affûtées des deux côtés



29 **Aigiseur diamant et céramique**
SEKIMAGOROKU AP-0308

27 **Longueur 29,5 cm** Poids 203 g

28 **Plastique** Ø 7 x 6,5 cm

29 **Plastique** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,
Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (4x),
Pierre à aiguiser céramique Grain 150 (2x),
Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x)

30 **Plastique** 12 x 4,8 x 5 cm,
Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (2x),
Pierre à aiguiser céramique Grain 150 (2x),
Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x)



28 **Aigiseur** AP-0160

pour lames affûtées d'un seul côté



30 **Aigiseur diamant et céramique**
SEKIMAGOROKU AP-0162



- 31 Lames jusqu'à 17 cm de longueur
- 32 Lames jusqu'à 24 cm de longueur
- 33 Lames jusqu'à 32 cm de longueur
- 34 Tissu d'entretien en microfibre 40 x 40 cm
100% huile de camélia Japonaise
appropriée aux produits alimentaires
- 35 Cuir à rasoir en cuir de Russie, double face
Surface de polissage: 20,5 x 4 cm
Crème de polissage en oxyde d'aluminium
extrêmement fine, 50 ml

magnétique



- 31 Etui protége-lame, Taille S CK-S
- 32 Etui protége-lame, Taille M CK-M
- 33 Etui protége-lame, Taille L CK-L



34 Kit d'entretien des lames 425390000

35 Set de cuir à rasoir 410090001

PLANCHES À DÉCOUPER & BLOCS À COUTEAUX

Les blocs à couteaux et les planches à découper offrent un complément optimal à toute la gamme de couteaux de cuisine KAI. La gamme de produits intemporelle est fabriquée selon un procédé artisanal du plus haut niveau et répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de design.

Dans ce contexte, la qualité des matières premières, ici le bois, satisfait des exigences élevées. Ainsi, lors de la production, l'esthétique et la variété de caractères du bois utilisé jouent un rôle tout aussi important que la durabilité et l'aspect écologique. La durée de vie des produits correspond au cycle de vie du bois utilisé. Cela signifie que la matière première des objets fabriqués a le temps de repousser durant leur durée de vie.



1 **Bloc à hacher** DM-0795



- 2 **Bloc à hacher** DM-0789
3 **Bloc à hacher avec set** DM-0789DMSET1

- 1 **Chêne** 39 x 26,2 x 5,3 cm
avec pieds en caoutchouc antidérapants
2 **Chêne** 39 x 26 x 3,6 cm
avec pieds en caoutchouc antidérapants
3 **Chêne avec un ensemble de
3 couteaux Shun Classic:**
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
4 **Noyer** approximativement 58 x 35-40 x 5 cm

limité à 200 pièces par an



4 **Planche** DM-0809



- 5 **Cyprès japonais** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 6 **Cyprès japonais** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 7 **Cyprès japonais** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 8 **Cyprès japonais** 36 x 33 x 2,5 cm
Forme D, avec une rainure pour récupérer le jus
- 9 **Cyprès japonais** 32 x 23 x 2 cm, ovale
- 10 **Cyprès japonais** 41 x 32 x 2 cm, ovale



- 5 **Shun planche à découper Hinoki, Taille S** DM-0814
- 6 **Shun planche à découper Hinoki, Taille M** DM-0816
- 7 **Shun planche à découper Hinoki, Taille L** DM-0817



8 **Shun planche à découper Hinoki** DM-0818



- 9 **Shun planche à découper Hinoki, Taille M** DM-0812
- 10 **Shun planche à découper Hinoki, Taille L** DM-0813



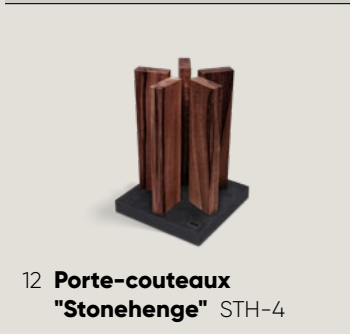
11 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-5



14 **Porte-couteaux** DM-0805



15 **Porte-couteaux** DM-0806



12 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4



13 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-3

- 11 **Noyer/Acier** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux
- 12 **Noyer/Granite** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux
- 13 **Chêne/Acier** 21 x 21 x 28-30 cm
magnétique, pour 10 couteaux
- 14 **Chêne** 34 x 14 x 26,5 cm
magnétique, pour 6-8 couteaux
- 15 **Noyer** 34 x 14 x 26,5 cm
magnétique, pour 6-8 couteaux
- 16 **Chêne** 26 x 17 x 25,3 cm
magnétique, pour 4 couteaux



16 **Porte-couteaux** DM-0821



17 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-3.3



21 **Barre magnétique** DM-0800



22 **Barre magnétique** DM-0807



18 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4.1



19 **Porte-couteaux "Stonehenge"** STH-4.3

- 17 **Chêne/Granite** 18 x 10 x 28-30 cm magnétique, pour 4 couteaux
- 18 **Noyer/Acier** 18 x 10 x 28-30 cm magnétique, pour 4 couteaux
- 19 **Noyer/Granite** 18 x 10 x 28-30 cm magnétique, pour 4 couteaux
- 20 **Chêne/Granite** 31 x 18 x 34 cm avec deux faces magnétiques, pour 6-8 couteaux
- 21 **Chêne** 39 x 6,5 x 3 cm
- 22 **Noyer** 39 x 6,5 x 3 cm
- 23 **Noyer/Granite** 31 x 18 x 34 cm avec deux faces magnétiques, pour 6-8 couteaux

peut être tourné à 360°



20 **Porte-couteaux, rotatif** DM-0794SB

peut être tourné à 360°



23 **Porte-couteaux, rotatif** DM-0799

- 24 **Hêtre** 15,5 x 10 x 25 cm, pour 5 couteaux
- 25 **Noyer** 31 x 18 x 34 cm
démontable, pour 8 couteaux
- 26 **Chêne** 17 x 10 x 30 cm, pour 5 couteaux
- 27 **Chêne** 31 x 18 x 34 cm
démontable, pour 8 couteaux
- 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +
6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y**
démontable, pour 8 couteaux



25 **Bloc couteaux** DM-0810



24 **Bloc couteaux Cube** DM-0819



26 **Bloc couteaux C** DM-0803



27 **Bloc couteaux** 6600BN

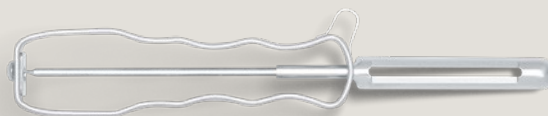
28 **Bloc couteaux, avec couteaux** 6799

USTENSILES DE CUISINE

KAI offre une palette d'ustensiles de cuisine utiles qui complètent parfaitement nos gammes de couteaux. Ces accessoires soigneusement sélectionnés par nos soins impressionnent par leur forme épurée, leur fonctionnalité bien pensée et leur facilité d'utilisation. L'ensemble de cette gamme de haute qualité complètera à merveille votre collection d'ustensiles de cuisine et de couteaux.



1 **Eplucheur T** DH-3107



2 **Eplucheur I** DH-6001



3 **Eplucheur T** DH-6000

- 1 **Acier inoxydable** lame 9 cm / Poignée 10 cm
- 2 **Acier inoxydable** lame 5 cm / Poignée 11 cm pour les droitiers et les gauchers
- 3 **Acier inoxydable** lame 5 cm / Poignée 9 cm
- 4 **Acier inoxydable** lame 9 cm / Poignée 10 cm coupe lisse ou en julienne



4 **Eplucheur T** DH-3301

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

- 5 **Acier inoxydable/Plastique** lame 5,7 cm / Poignée 10,5 cm
2x lames lisses, hauteur de coupe 0,3 + 0,4 mm
2x lames à julienne, hauteur de coupe 1,85 + 3,5 mm
- 6 **Acier inoxydable** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm
- 7 **Acier inoxydable/Plastique** lame 4,2 cm / Poignée 10,5 cm
2x lames lisses, hauteur de coupe 0,3 + 0,4 mm
- 8 **Acier inoxydable** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm
- 9 **Acier inoxydable** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

plat et en forme de
cuillère pour battre
sur une assiette
plate et retirer par
ex. des œufs de
l'eau chaude

8 **Fouet plat** DH-3119

Le fouet chasen
traditionnel est par-
fait pour mélanger
efficacement et
sans grumeaux et
pour un nettoyage
facile

6 **Fouet "slim"** DH-3144

Le fouet chasen
traditionnel est par-
fait pour mélanger
efficacement et
sans grumeaux et
pour un nettoyage
facile

9 **Mini-fouet** DH-3118



10 **Mini-râpe acier inoxydable** DH-8037

avec pinceau en bois, peut être utilisée des deux côtés
par exemple pour le gingembre, le wasabi, le radis, l'ail



13 **Pinceau en bois** DH-8038

avec un bac de récupération en plastique



14 **Ecailleur** DH-6006



11 **Râpe micro Shun** DM-0900



12 **Pinces à arêtes Shun** BC-0751

- 10 **Acier inoxydable** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
- 11 **Acier inoxydable** 27,5 x 14,3 cm
peut être utilisée des deux côtés
- 12 **Acier inoxydable** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
- 13 **Bois** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
- 14 **Acier inoxydable** Longueur 21 cm / Poignée 12,5 cm



par exemple pour le fromage à pâte dure, le chocolat, le gingembre, le zeste de citron, la muscade et les carottes



15 **Râpe fine & zesteur** PG-0001

par exemple pour le chou-rave, les carottes, le concombre, les courgettes, les pommes de terre et le raifort



16 **Râpe à julienne** PG-0003

par exemple pour les courgettes, le fromage à pâte molle, les carottes, le chocolat, le fromage à pâte dure et la noix de coco



17 **Râpe ruban** PG-0002



avec pinceau en bois

18 **Râpe à julienne, grossière** DH-5705



19 **Râpe, fine/très fine** DH-5704



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

15 **Acier inoxydable/Plastique**

Lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm
avec une lame de modèle Ichimatsu, gris

16 **Acier inoxydable/Plastique**

Lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm
avec une lame de modèle Yabanemonyo, rose

17 **Acier inoxydable/Plastique**

Lame 13,5 x 3-5 cm / Poignée 11 cm
avec une lame de modèle Kanokoshibori, vert

18 **Acier inoxydable/Plastique**

13,6 x 7 x 3,2 cm
avec un bac de récupération

19 **Acier inoxydable/Plastique**

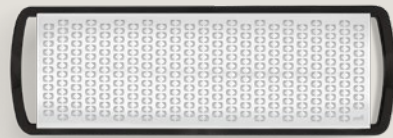
10 x 4,4 cm
2 râpes pour le gingembre (fin) et Wasabi (très fin),
avec un bac de récupération

20 **Acier inoxydable/Plastique**

42 x 12,8 x 7,2 cm

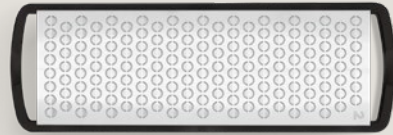


21 **Râpe micro Michel Bras** BK-0212



23 **Lame interchangeable Michel Bras No.1, extra fine** BK-0214

- 21 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm / Poignée 11,5 cm
- 22 **Manche + BK-0214 + BK-0215 + BK-0216 + BK-0218 + BK-0219**
- 23 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm
- 24 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm
- 25 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm
- 26 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm
- 27 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm
- 28 **Acier inoxydable/Plastique**
Surface râpante 15,4 cm



24 **Lame interchangeable Michel Bras No.2, fine** BK-0215



25 **Lame interchangeable Michel Bras No.3, grossière** BK-0216



22 **Set Râpe & julienne Michel Bras** BK-0221



26 **Lame interchangeable Michel Bras No.4, micro** BK-0217



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



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

HARMONIEUX INGÉNIEUX QUALITATIF



29 **Presse citron** DH-3018



31 **Mortier avec pilon en bois** DH-3020



30 **Presse agrumes** DH-3017

- 28 **Porcelaine** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm
antidérapant grâce au silicone apposé sur le dessous
- 29 **Porcelaine** 17 x 15,6 x 6,6 cm
antidérapant grâce au silicone apposé sur le dessous
- 30 **Porcelaine/Hêtre** 10,2 x 6,2 cm
- 31 **Taille 20 cm** lame 7 cm



32 **Ciseaux de cuisine Michel Bras, petit modèle** BK-0202

avec casse noix,
démontable



33 Ciseaux de cuisine Michel Bras, grand modèle BK-0203

démontable



34 Ciseaux de cuisine DH-6002

démontable



35 Ciseaux de cuisine Slim-Light DH-3139

avec extracteur de
tige, démontable



36 Ciseaux pour herbes Shun DM-7100

avec encoche
et décapsuleur,
démontable



37 Ciseaux universels Shun DM-7240

- 33 Taille 23 cm lame 8,5 cm
- 34 Taille 21,5 cm lame 7,5 cm avec lame microdentée
- 35 Taille 18,5 cm lame 7 cm
- 36 Taille 19 cm lame 5 cm
- 37 Taille 23 cm lame 7,5 cm
- 38 Taille 22,5 cm lame 8,5 cm

avec encoche,
ouvre-bouteille,
casse-noix et
décapsuleur,
démontable



38 Ciseaux multifonction Shun DM-7300



démontable / 9 degrés de mouture



reddot winner 2021

41 **Moulin à herbes et épices Michel Bras**
"Le Moulin" BK-0220

39 **Lame 12 cm** Poignée 11,5 cm
avec fourreau en plastique

40 **Lame 9 cm** Poignée 9,5 cm
avec fourreau en bois

41 **Acier inoxydable/Plastique** 5,5 x 18 cm



39 **Couteau à fruits avec fourreau en plastique** DH-3014



40 **Couteau à fruit KAI avec fourreau en bois** DG-3002



42 **Mallette à couteaux Shun, grand modèle** DM-0780



44 **Mallette à couteaux KAI, petit modèle** DM-0781

- 42 **Fermée** 50 x 27 x 10 cm
Ouverte 102 x 49 cm
pour 9 grands et 8 petits couteaux
- 43 **Coton/Polyester**
différentes tailles
- 44 **Fermée** 46 x 16 x 7 cm
Ouverte 46 x 47 cm
pour 4 grands et 3 petits couteaux
- 45 **Viscose**
courroie de cou réglable
- 46 **Coton/Polyester**
courroie de cou réglable
- 47 **Coton**
différentes tailles



- 45 **Tablier de cuisine Shun Classic Edition, noir** 457500600
- 46 **Tablier de cuisine Tim Mälzer Edition, gris** 467500000

femmes ou hommes



43 **Veste de chef Shun**



47 **Polo Shun**

CISEAUX À USAGE DOMESTIQUE

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

7000

Les lames professionnelles de la série 7000 sont en acier inoxydable et particulièrement dur (AUS8A), avec une dureté de 60 (± 1) HRC. La paire de ciseaux possède une surface mate continue avec des poignées coques noires en PU. La vis de réglage brevetée « Duplex Interlock » assure un réglage de tension constant.



1 **Ciseaux** 7150



2 **Ciseaux** 7170



3 **Ciseaux** 7205



4 **Ciseaux** 7230



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

Egalement en modèle pour gaucher



- 5 **Ciseaux 7250**
- 6 **Ciseaux 7250L Modèle pour gauchers**
- 7 **Ciseaux à lame microdentée 7250SE**



- 8 **Ciseaux Slim-Light 7250SL**



- 9 **Ciseaux pour Aramide à lame microdentée 7240AS**



10 **Ciseaux** 7280

11 **Ciseaux à lame microdentée** 7280SE



12 **Ciseaux** 7300

1000

Les lames de la gamme 1000 sont produites à base de SUS420J2, un acier inoxydable et solide, et ont une dureté de 50 (± 1) HRC. Quant aux poignées gris-noires, elles sont composées de deux différents types de plastique. L'élastomère présent dans ces poignées ergonomiques assure une tenue en main extrêmement confortable et sûre.



13 **Ciseaux de broderie** 1140ST

10 **Taille 280 mm**

11 **Taille 280 mm**

12 **Taille 300 mm**

13 **Taille 140 mm**

14 **Taille 165 mm**



14 **Ciseaux de couture** 1165ST



15 Ciseaux pour textile 1220ST



16 Ciseaux de tailleur 1230ST

15 Taille 220 mm

16 Taille 230 mm

**PRÉCIS
UNIVERSEL
PRATIQUE**



V5000

La série V5000 est spécifiquement conçue pour tous les usages domestiques. Les lames des ciseaux sont en acier inoxydable (NSS WR-2) avec une dureté de 56 (± 1) HRC. Les lames des ciseaux présentent une finition satinée. La vis de réglage assure un réglage de tension parfait. La poignée ergonomique, disponible en deux couleurs selon le modèle, est en élastomère rigide, assurant une prise en main facile et sûre.

- 17 **Taille 135 mm**
- 18 **Taille 135 mm**
- 19 **Taille 165 mm**
- 20 **Taille 165 mm**
- 21 **Taille 210 mm**
- 22 **Taille 210 mm**



- 17 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5135B
- 18 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5135P



- 19 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5165B
- 20 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5165P



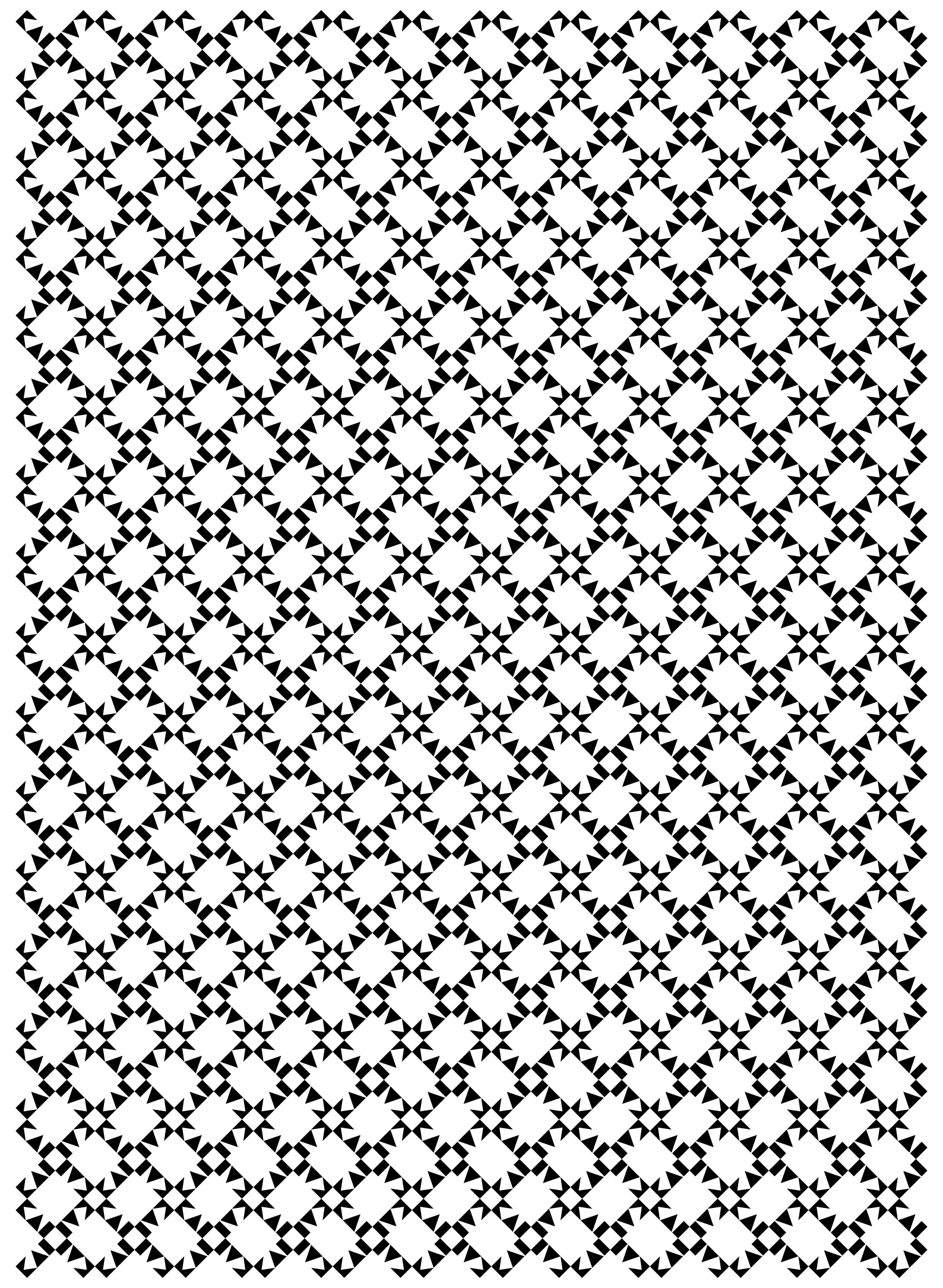
- 21 **Ciseaux avec étui de protection, bleu** V5210B
- 22 **Ciseaux avec étui de protection, rose** V5210P

kai-europe.com

Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope

Catalogue de couteaux KAI - 2026/27, FR
© **KAI EUROPE** GmbH. Tous droits réservés.

Toutes les données présentes ne sont pas garanties, sous réserve de fautes d'impression et d'erreurs. La société décline toute responsabilité pour toutes données manquantes, erreurs ou modifications.





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

