



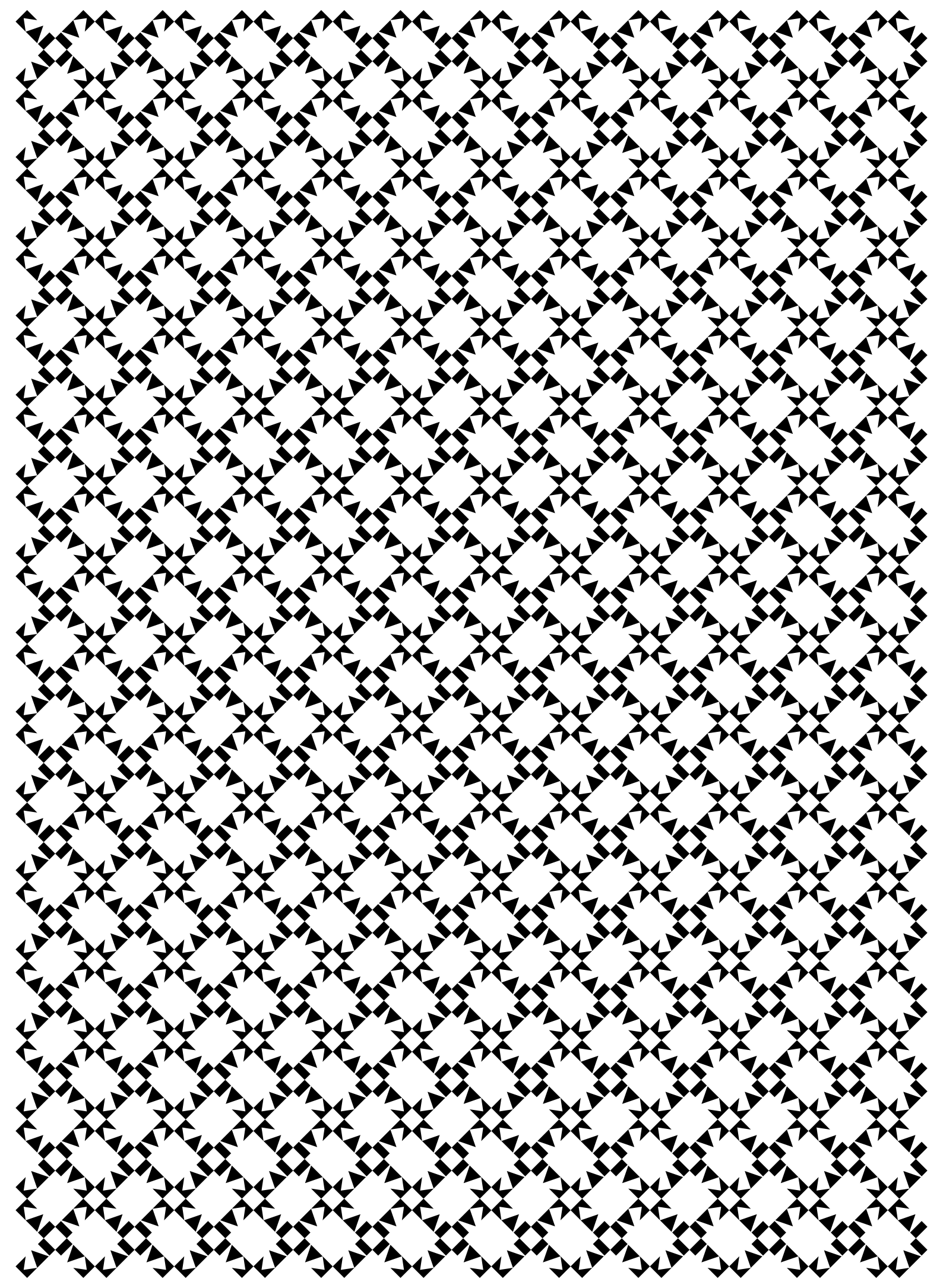
# ΣΥΛΛΟΓΗ

ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



2026/27

**ΒΑΣΙΣΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΩΝ  
ΣΠΑΘΙΩΝ ΤΩΝ ΣΑΜΟΥΡΑΪ**



旬  
SHUN

---

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU

---

和寂

WASABI

# ΕΚΛΕΚΤΗ ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΑ





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

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

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

# SHUN PREMIER TIM MÄLZER



**Σε έναν κόσμο αφθονίας, η μοναδικότητα γίνεται συνειδητή επιλογή. Με το νέο μοτίβο υπό την καθοδηγητική αρχή «Stay Rare», εμείς και ο Τιμ Μέλτσερ επιβεβαιώνουμε για ακόμη μία φορά τις κοινές μας αξίες και θέτουμε μια ξεκάθαρη εστίαση στο μέλλον.**

Το νέο οπτικό παρουσιάζει τον Τιμ Μέλτσερ μπροστά από ένα πεύκο – ένα δέντρο του οποίου η συμβολική σημασία είναι βαθιά ριζωμένη στην ιαπωνική κουλτούρα. Στην Ιαπωνία, το πεύκο συμβολίζει τη μακροζωία, τη σταθερότητα και την ανθεκτικότητα. Ως αειθαλές, αντιστέκεται στις εποχές και ενσαρκώνει την αντοχή, την αξιοπιστία και την εσωτερική δύναμη· αξίες που συνδέονται στενά με την ιαπωνική τεχνοτροπία.

Αυτή η νοοτροπία αντικατοπτρίζεται και στη μακροχρόνια συνεργασία μεταξύ της KAI και του Τιμ Μέλτσερ, καθώς και στις κοινές σειρές μαχαιριών τους, όπως η Shun Premier Tim Mälzer.

Αυτή η κορυφαία σειρά, με 12 διαφορετικά σχήματα λεπίδας, αντιπροσωπεύει ακριβή κατασκευή, εξαιρετική αιχμηρότητα και αδιαπραγμάτευτη ποιότητα.

Το «Stay Rare» είναι κάτι περισσότερο από μια καθοδηγητική αρχή· είναι στάση ζωής. Η KAI και ο Τιμ Μέλτσερ εκφράζουν ένα πνεύμα καινοτομίας, περιέργειας και αποφασιστικότητας να εξελίσσουν συνεχώς ό,τι έχει ήδη αποδείξει την αξία του. Για μαχαιρία που είναι κάτι περισσότερο από εργαλεία: αξιόπιστοι, κοφτεροί σύντροφοι στην κουζίνα. Και για μια συνεργασία που βασίζεται σε κοινές αξίες και συνεχίζεται με συνέπεια.

Έτσι κοιτούν μαζί προς το μέλλον η KAI και ο Τιμ Μέλτσερ: Μείνε πιστός στον εαυτό σου.

**Μείνε σταθερός. Μείνε μοναδικός – Stay Rare!**



**TIM**  
TIM MÄLZER



70

## SEKIMAGOROKU ENSEI

**SEKIMAGOROKU ENSEI Η νέα σειρά Ensei αποτελεί μέρος της φίρμας SEKIMAGOROKU. Ο συνδυασμός υψηλής ποιότητας τεχνολογίας και εντυπωσιακής εμφάνισης αντικατοπτρίζει τη σημασία τόσο της λειτουργικότητας όσο και της αισθητικής στα εξαιρετικά αυτά μαχαίρια.**

Ξεχωρίζουν ιδιαίτερα χάρη στο χαρακτηριστικό σχέδιο της λεπίδας και το χρυσό μπόλστερ, στοιχεία που αντλούν έμπνευση από τον σχεδιασμό των παραδοσιακών κατάνα της κουλοτύρας των σαμουράι. Ο κομψός σχεδιασμός της σειράς ενσωματώνει πολλά στοιχεία των παραδοσιακών κατάνα.

Για παράδειγμα, το μπόλστερ είναι εμπνευσμένο από το habaki, ένα μεταλλικό δαχτυλίδι που βρίσκεται στο σημείο μετάβασης ανάμεσα στη λαβή και τη λεπίδα στα παραδοσιακά σπαθιά των σαμουράι.

Ο σχεδιασμός της λεπίδας βασίζεται σε ένα από τα πιο όμορφα στυλ κατασκευής των ιαπωνικών κατάνα, επιτυγχάνοντας ιδανική ισορροπία ανάμεσα στην κοφτερότητα και την αισθητική κομψότητα, με ένα μοναδικό μοτίβο σε όλη την επιφάνεια της λεπίδας. Αυτό το ιδιαίτερο μοτίβο δημιουργεί επίσης μικρές θύλακες αέρα ανάμεσα στη λεπίδα και τα τρόφιμα στα σύγχρονα μαχαίρια κουζίνας της KAI — παρόμοιο με το φινίρισμα tsuchime (σφυρηλατημένο) — επιτρέποντας στα υλικά να αποκολλώνται ευκολότερα κατά την κοπή.



## ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΑΚΟΝΙΣΜΑΤΟΣ NEW EDGE

**Η συσκευή New Edge διαθέτει δύο διαφορετικές μονάδες ακονίσματος και μια δερμάτινη ταινία εμποτισμένη με διαμαντόσκονη.**

Ενώ οι δύο μονάδες ακονίσματος είναι ενσωματωμένες σε ένα σώμα από λαδωμένη βελανιδιά, η δερμάτινη ταινία βρίσκεται στην κάτω πλευρά της συσκευής. Η χρήση είναι απλή: στο πρώτο βήμα, η λεπίδα του μαχαιριού περνιέται αρκετές φορές μέσα από τον οδηγό με την ένδειξη «1. Step Grinding» για το ακόνισμα. Στη συνέχεια, το μαχαίρι γυαλίζεται στον δεύτερο οδηγό, με την ένδειξη «2. Step Polishing». Κατά τη διάρκεια τόσο του ακονίσματος όσο και του γυαλίσματος, η λεπίδα μπορεί να κινείται προς τα εμπρός και προς τα πίσω για γρήγορα αποτελέσματα.

# ΣΕΙΡΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



## SHUN KAGEROU

Η σειρά μαχαιριών KAGEROU ξεχωρίζει χάρη στην υψηλής ποιότητας τεχνοτροπία των πρώτης κατηγορίας υλικών και στην ειδική τεχνική σύνδεσης δύο τύπων χάλυβα, που προσδίδει στη σειρά τον μοναδικό της σχεδιασμό.

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



## MICHEL BRAS

Η σειρά μαχαιριών Michel BRAS ενσαρκώνει την αρμονική ένωση της γαλλικής υψηλής γαστρονομίας με την ιαπωνική τέχνη της κατασκευής λεπίδων. Δημιουργημένη σε συνεργασία με τον πολυβραβευμένο σεφ Michel Bras και την KAI, η σειρά συνδυάζει εξαιρετική αισθητική με αδιαπραγμάτευτη λειτουργικότητα.

# ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

104 **Ακόνισμα  
& Φροντίδα**  
με 35 προϊόντα

112 **Βάσεις Κοπής  
& Μπλοκ Μαχαιριών**  
με 28 προϊόντα

117 **Εργαλεία κουζίνας  
& αξεσουάρ**  
με 47 προϊόντα

126 **Ψαλίδια**  
με 22 μοντέλα



## ΠΕΤΡΕΣ ΑΚΟΝΙΣΜΑΤΟΣ

Για να ακονίζετε τα μαχαίρια KAI με τον παραδοσιακό ιαπωνικό — και επομένως επαγγελματικό — τρόπο, προτείνουμε την εκτενή γκάμα προϊόντων ακονίσματος που διαθέτουμε.



## ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

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

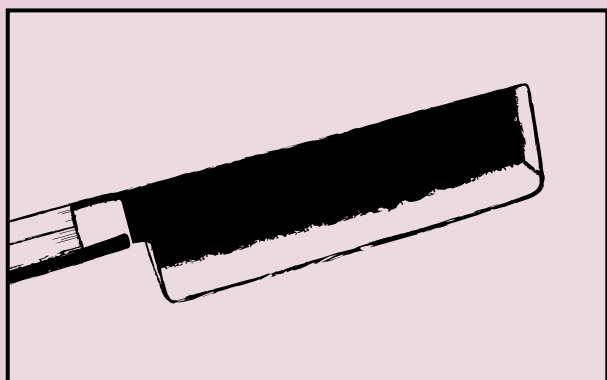
# ΣΕΙΡΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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



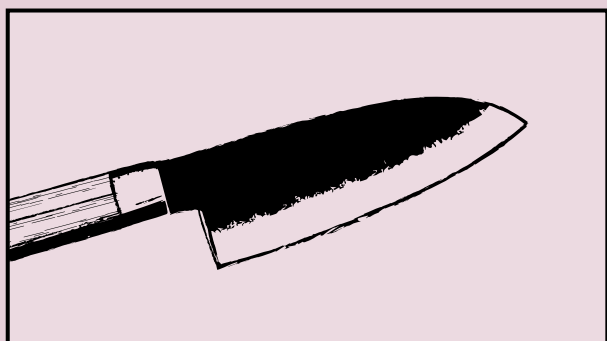


# ΙΑΠΩΝΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ΛΑΜΑΣ



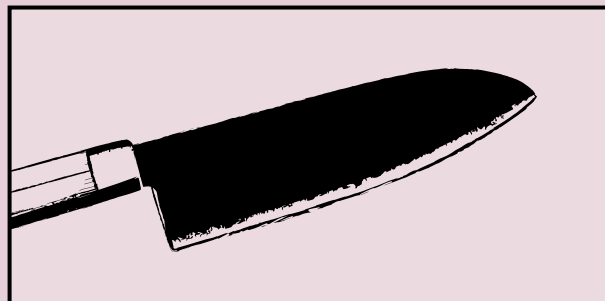
## Usuba – κόφτης λαχανικών

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



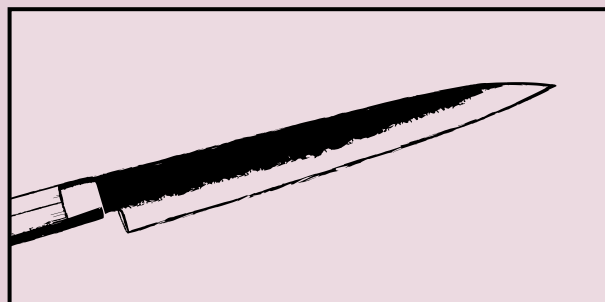
## Santoku – τα τρία προτερήματα / πλεονεκτήματα

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



## Yanagiba – η λεπίδα φύλλο ιτιάς

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



## Deba – η λεπίδα που προεξέχει

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



# ΥΛΙΚΟ

## A(US)10 Ατσάλι

60 (±1) HRC

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

## SUS420J2 Ατσάλι

56 (±1) HRC

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

## 6A/1K6 Ατσάλι

57 (±1) HRC

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

## A8 Ατσάλι

58 (±1) HRC

Είναι ένα Ιαπωνικό ατσάλι που προσφέρει ισορροπημένο συνδυασμό διατήρησης της αιχμηρής ακμής, αντίσταση στην σκουριά και ευκολία το ακόνισμα. Μία εξαιρετική επιλογή για όποιον ψάχνει ένα μαχαίρι πολλαπλών χρήσεων.

## VG2 Ατσάλι

58 (±1) HRC

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

## VG10 Ατσάλι

61 (±1) HRC

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

## VG-MAX Ατσάλι

61 (±1) HRC

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

## Ατσάλι VG XEOS

60-62 (±1) HRC

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

## Δαμασκηνό Ατσάλι

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

## HRC

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

## Ξύλο Pakka Wood

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



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

## ΚΟΠΗ

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

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



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

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

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

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

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



## ΑΚΟΝΙΣΜΑ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

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

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

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

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



[www.kai-europe.com/sharpening](http://www.kai-europe.com/sharpening)



# SHI HOU 5 TANTO

## ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΚΔΟΣΗ

Το νέο Shi Hou 5 της KAI είναι ένα συναρπαστικό συλλεκτικό κομμάτι που ενσαρκώνει την κομψή μορφή και τα εξαιρετικά πρότυπα της ιαπωνικής τέχνης σφυρηλάτησης. Αυστηρά περιορισμένο σε μόλις 77 τεμάχια παγκοσμίως, αυτή η χειροποίητη έκδοση εντυπωσιάζει με τον εξαιρετικό, λεπτομερή σχεδιασμό της και τα υλικά κορυφαίας ποιότητας. Το χαρακτηριστικό σχήμα λεπίδας Tanto δημιουργεί μια ισχυρή σύνδεση με την παράδοση των σαμουράι, όπου χρησιμοποιούνταν ως κοντό σπαθί.

Η λεπίδα των 30 cm εντυπωσιάζει με τον συνδυασμό σφυρηλατημένων λεπτομερειών και λεπτού σχεδίου Δαμασκού, ενώ η λαβή ξεχωρίζει οπτικά χάρη στον μοναδικό, στριφτό σπειροειδή σχεδιασμό της με στοιχεία Corian.

Κάθε μαχαίρι διακρίνεται επιπλέον από τον χειροποίητο αριθμό σειράς, το κάντζι για το Shi Hou και το λογότυπο της KAI στο τελείωμα της λαβής, καθιστώντας κάθε κομμάτι πραγματικά μοναδικό.

Παράγεται μέσω μιας καινοτόμου διαδικασίας σφυρηλάτησης, και η χαρακτηριστική μακριά και ευθεία λεπίδα Dual Core του Tanto slicer διαθέτει ένα εντυπωσιακό σφυρηλατημένο φινίρισμα που εκτείνεται από το κέντρο έως τη ράχη της λεπίδας. Η κόψη παρουσιάζει λεπτό μοτίβο Δαμασκού. Ο σχεδιασμός της λεπίδας είναι εμπνευσμένος από γαλαξιακές νεφέλες — τεράστια σύννεφα διαστρικής σκόνης και αερίων που απλώνονται στα βάθη του διαστήματος. Ένα ακόμη ιδιαίτερο στοιχείο είναι η εκφραστική κατασκευή της λαβής, συμπεριλαμβανομένων του κολάρου και του τελικού καπακιού. Και τα τρία στοιχεία είναι κατασκευασμένα από ιαπωνικό χάλυβα SUS304, με ματ φινίρισμα στο σώμα της λαβής και σατινέ φινίρισμα στο κολάρο και το τελείωμα.



**Tanto** BZ-0077

**Λάμα 30εκ.** Βάρος 430 γρ.

紫鳳

Shi Hou





**33 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Κορυφαία σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

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

旬  
SHUN



# SHUN CLASSIC

Παρακολούθηση  
βίντεο:



## Παράδοση στην τελειότητα

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

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

## Υλικό

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

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



1 **Μαχαίρι αποφλοιώσης** DM-0715



2 **Μαχαίρι λαχανικών** DM-0714



3 **Μαχαίρι σχισίματος** DM-0700



4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** DM-0716



5 **Kiritsuke** DM-0772

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



6 **Kiritsuke** DM-0777



7 **Kiritsuke** DM-0771



8 **Μαχαίρι φιλέτου** DM-0711



9 **Μαχαίρι ξεκοκάλισματος** DM-0710

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



10 **Μαχαίρι ξεκοκάλισματος Gokujō** DM-0743

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



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



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



14 **Μαχαίρι ψωμιού** DM-0705

με πριονωτή ακμή από την KAI



15 **Μαχαίρι Santoku** DM-0727

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



16 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702

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

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



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



19 **Μαχαίρι Santoku φαρδύ** DM-0717



20 **Μαχαίρι Nakiri** DM-0728

|    |                      |               |
|----|----------------------|---------------|
| 15 | <b>Λάμα 14 εκ.</b>   | Βάρος 138 γρ. |
| 16 | <b>Λάμα 18 εκ.</b>   | Βάρος 206 γρ. |
| 17 | <b>Λάμα 18 εκ.</b>   | Βάρος 205 γρ. |
| 18 | <b>Λάμα 18 εκ.</b>   | Βάρος 201 γρ. |
| 19 | <b>Λάμα 19 εκ.</b>   | Βάρος 226 γρ. |
| 20 | <b>Λάμα 16,5 εκ.</b> | Βάρος 216 γρ. |



21 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0723

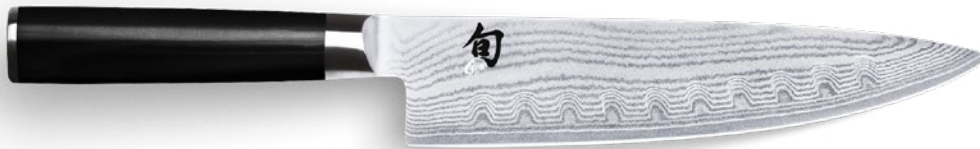
- 21 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 130 γρ.
- 22 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 207 γρ.
- 23 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 206 γρ.
- 24 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 208 γρ.
- 25 **Λάμα 25,5 εκ.** Βάρος 254 γρ.



22 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706

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

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



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



25 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0707





26 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 178 γρ.

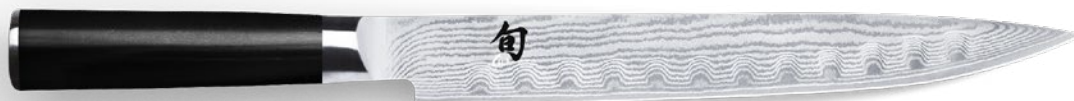
27 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 199 γρ.

28 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 186 γρ.

26 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0768



27 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0704



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

**ΕΞΑΙΡΕΤΚΑ  
ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΑ  
ΩΡΙΜΑ**





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



30 **Κινέζικο μαχάιρι σεφ** DM-0712



31 **Πηρούνα ψητού** DM-0709

κατασκευασμένο από εύκαμπτο AUS-8A ατσάλο – όχι δαμασκηνό



32 **Μαχάιρι φιλεταρίσματος εύκαμπτο** DM-0761

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

κατασκευασμένο από εύκαμπτο AUS-8A ατσάλο – όχι δαμασκηνό



33 **Μαχάιρι φιλεταρίσματος** DM-0735



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

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

σε ξύλινη θήκη με μαγνητικό κλείσιμο



S2 **Σετ Μαχαιριών** DMS-220



S3 **Σετ Μαχαιριών** DMS-230



S4 **Σετ Μαχαιριών** DMS-210



S5 **Σετ Μαχαιριών** DMS-240



S6 **Σετ Μαχαιριών** DMS-250



S7 **Σετ Μαχαιριών** DMS-300



S8 **Σετ Μαχαιριών** DMS-310



S9 **Σετ Μαχαιριών** DMS-400



S10 **Σετ πιρουνιών** DM-0990



S11 **Σετ μαχαιροπίρουνο** DM-0907

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

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

S9 **4x DM-0711**

S10 **2x Πιρούνι**

S11 **Πιρούνι + Μαχάιρι φιλέτου +  
Στήριγμα μαχαιριού**

S12 **Στήριγμα μαχαιροπίρουνων**



S12 **Στήριγμα μαχαιροπίρουνων** DM-0990-1



**6 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Κορυφαία σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

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



旬  
SHUN



Παρακολούθηση  
βίντεο:



# SHUN CLASSIC WHITE

## Ελαφριά και ανθεκτική

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

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

## Υλικό

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

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



1 Μαχάρι σχισίματος DM-0700W

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



2 Μαχάρι γενικής χρήσης DM-0701W



3 **Μαχαίρι Santoku** DM-0702W

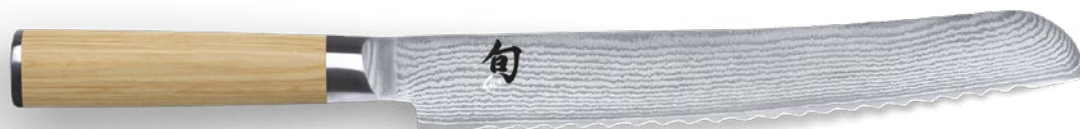
- 3 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 202 γρ.
- 4 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 203 γρ.
- 5 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 196 γρ.
- 6 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 205 γρ.



4 **Μαχαίρι Σεφ** DM-0706W



5 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** DM-0704W



6 **Μαχαίρι ψωμιού** DM-0705W

με προιοντή ακμή από την KAI

**ΣΤΑΘΕΡΑ  
ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
ΜΟΝΑΔΙΚΑ**





**5 ΣΧΕΔΙΑ**

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





# SHUN PRO SHO

Παρακολούθηση  
βίντεο:



## Κλασικός ιαπωνικός σχεδιασμός

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

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

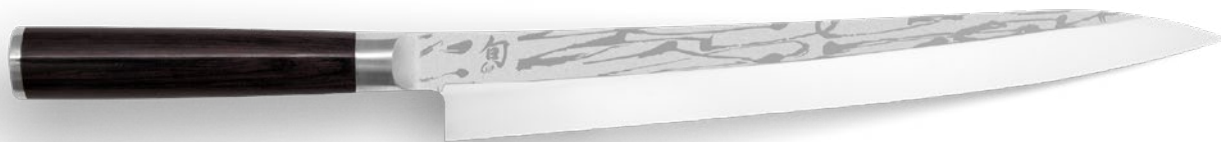
## Υλικό

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

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



1 **Μαχίρι Yanagiba** VG-2005



2 **Μαχίρι Yanagiba** VG-2006

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





# ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΙΚΑ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΙΣΧΥΡΑ



3 **Μαχαίρι Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

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



5 **Deba** VG-2003



**7 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πολυτελής σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 56/61 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

**ΛΑΜΑ** SUS420J2 / 71 στρώσεις Δαμασκινής τεχντροποίας από ατσάλι VG2 & VG10  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot winner 2025

旬  
SHUN



# SHUN KAGEROU

Παρακολούθηση  
βίντεο:



## Καινοτόμος ακρίβεια

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

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

## Υλικό

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

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



- 1 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 98γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 111γρ.
- 3 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 166γρ.

1 **Μαχάιρι σχισίματος** DCC-0700



2 **Μαχάιρι γενικής χρήσης** DCC-0701



**ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ**

3 **Μαχάιρι Master για όλες τις χρήσεις** DCC-0782

**ΕΜΠΝΕΥΣΗ  
ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ  
ΑΡΜΟΝΙΑ**





- 4 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 217 γρ.
- 5 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 184 γρ.
- 6 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 220 γρ.
- 7 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 218 γρ.



4 **Μαχαίρι Santoku** DCC-0702



5 **Μαχαίρι ψωμιού** DCC-0705



6 **Μαχαίρι Σεφ** DCC-0706



7 **Μαχαίρι Nakiri** DCC-0742



**13 ΣΧΕΔΙΑ + ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΚΔΟΣΗ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Κορυφαία σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

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



Παρακολούθηση  
βίντεο:



# SHUN PREMIER TIM MÄLZER

## Πολυσύνθετη τέχνη

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

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

## Υλικό

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

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

όχι δαμασκηνό



1 **Μαχαίρι αποφλοιώσης** TDM-1715



2 **Μαχαίρι σχισίματος** TDM-1700



3 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TDM-1701

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



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



5 **Μαχαίρι Σεφ** TDM-1723



6 **Μαχαίρι Σεφ** TDM-1706



7 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** TDM-1704



8 **Μαχαίρι ψωμιού** TDM-1705

με προιονωτή ακμή από την KAI



9 **Μαχαίρι Nakiri** TDM-1742

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



10 **Μαχάιρι Santoku** TDM-1727

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



11 **Μαχάιρι Santoku** TDM-1702



12 **Πηρούνα ψητού** TDM-1709



**ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ  
ΠΟΛΥΣΥΝΘΕΤΑ  
ΔΥΝΑΜΙΚΑ**



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

σε ξύλινη θήκη



S1 **Σετ Μαχαιριών** TDMS-230



S2 **Σετ Μαχαιριών** TDMS-220



S3 **Σετ μαχαιριών φιλέτου** TDMS-400



S4 **Σετ μαχαιροπίρουνο** TDM-0907



S5 **Σετ πιρουριών** TDM-0990



**3 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Κορυφαία σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

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





**TiM**  
TIM MÄLZER



# SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

## Συνδεδεμένη με μαεστρία

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

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

## Υλικό

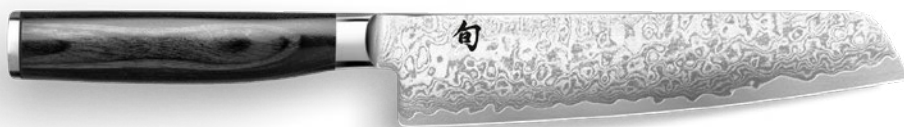
Ο πυρήνας της λάμας Shun Minamo αποτελείται από το ιδιαίτερα σκληρό VG-MAX ατσάλι (61 (±1) HRC), τυλιγμένο σε 32 στρώσεις Δαμασκηνού μετάλλου. Το ιδιαίτερα γυαλιστερό τελείωμα της λάμας ολοκληρώνεται με Δαμασκηνά "νερά". Ο συνδυασμός Santoku και υβριδικού μαχαιριού σεφ, που ενσαρκώνεται στο ορθογώνιο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

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

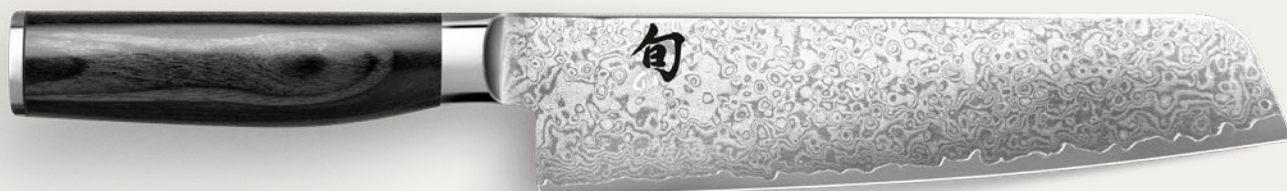


1 **Μαχαίρι σχισίματος** TMM-0700

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



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMM-0701



3 **Μαχαίρι Santoku** TMM-0702



**ΠΕΡΙΤΕΧΝΑ  
ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
ΚΟΜΨΑ**





**6 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πολυτελής σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

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



# SHUN NAGARE BLACK

## Μαύρη κομψότητα

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

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

## Υλικό

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

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



ΩΡΑΙΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ  
ΛΑΜΨΗ  
ΚΟΜΨΟΤΗΤΑ



1 **Μαχαίρι σχισίματος** NDC-0700S

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



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



3 **Μαχαίρι Santoku** NDC-0702S



4 **Μαχαίρι Σεφ** NDC-0706S



5 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** NDC-0704S



6 **Μαχαίρι ψωμιού** NDC-0705S

με προιοντική ακμή από την KAI



4 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 226 γρ.

5 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 207 γρ.

6 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 222 γρ.



**2 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πολυτελής σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 60 (±2) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

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

# SHUN KOHEN ANNIVERSARY

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

紅炎  
KOHEN

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

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

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



με δερμάτινη θήκη  
και μεταλλική βαλίτσα

Παρακολούθηση  
βίντεο:



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



**10 ΣΧΕΔΙΑ**

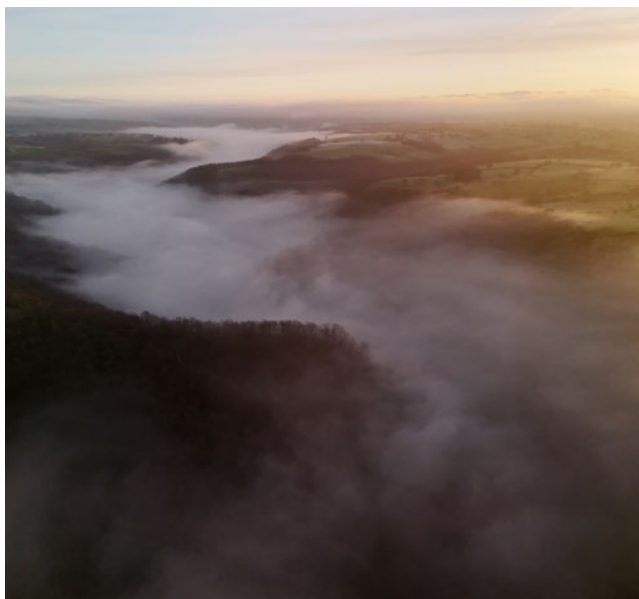
**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πολυτελής σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 60 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

**ΛΑΜΑ** Ατσάλι 3 στρώσεων με πυρήνα VG10 και επίστρωση τιτανίου με σατινέ φινίρισμα  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



# MICHEL BRAS



## Η Τέχνη της Ακρίβειας

Η σειρά μαχαιριών Michel BRAS αντιπροσωπεύει την αρμονική σύζευξη της γαλλικής haute cuisine με την ιαπωνική τέχνη κατασκευής λεπίδων. Δημιουργημένη μέσα από τη συνεργασία του πολυβραβευμένου σεφ Michel Bras με την KAI, η σειρά συνδυάζει εξαιρετική αισθητική με αδιαπραγμάτευτη λειτουργικότητα. Εμπνευσμένα από τη δημιουργική φιλοσοφία του ομώνυμου σεφ, τα μαχαίρια αυτά αναπτύχθηκαν για να προσφέρουν το υψηλότερο επίπεδο ακρίβειας στην κουζίνα.

Ο Michel Bras έχει επηρεάσει γενιές γαστρονόμων σε όλο τον κόσμο με την καινοτόμο, εμπνευσμένη από τη φύση κουζίνα του. Το πάθος του για την τελειότητα αντικατοπτρίζεται σε κάθε λεπτομέρεια της σειράς. Τα μαχαίρια εντυπωσιάζουν με την κομψή σχεδιαστική τους γλώσσα, την άριστη ισορροπία στο χέρι και την εξαιρετική τους κοφτερότητα. Κατασκευασμένα με την ίδια φροντίδα που αφιερώνεται σε κοσμήματα υψηλής ποιότητας, κάθε μαχαίρι παράγεται μέσα από μια περίπλοκη διαδικασία με πολλά στάδια, συμπεριλαμβανομένων διαφόρων χειροποίητων τεχνικών φινιρίσματος από έμπειρους τεχνίτες. Το αποτέλεσμα είναι μια συλλογή μαχαιριών που ανταποκρίνεται στα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, ακρίβειας και σχεδιασμού.

## Υλικό

Κάθε λεπίδα της σειράς Michel BRAS διαθέτει τριπλή δομή. Ο πυρήνας αποτελείται από ανθεκτικό στη διάβρωση χάλυβα VG10, ο οποίος περιβάλλεται από δύο στρώσεις ανοξείδωτου χάλυβα. Αυτή η ειδική κατασκευή επιτρέπει μια εξαιρετικά λεπτή και ακριβή κόψη, ενώ παράλληλα προσφέρει υψηλή σταθερότητα και ευελιξία. Μια επιπλέον επίστρωση τιτανίου χαρίζει στη λεπίδα την εκλεπτυσμένη εμφάνισή της και ενισχύει τη μακροχρόνια αντοχή της.

Η εργονομικά διαμορφωμένη λαβή από μαύρο ξύλο rakkaewood είναι ανθεκτική στο νερό και την υγρασία και προσφέρει ιδιαίτερα ευχάριστη αίσθηση στο χέρι. Το παραδοσιακό της σχήμα καστανού, χαρακτηριστικό των ιαπωνικών μαχαιριών, συμβάλλει σε ασφαλή και άνετο χειρισμό. Η ισορροπημένη κατασκευή δίνει την αίσθηση μιας φυσικής προέκτασης του χεριού και επιτρέπει ακριβή και αβίαστη εργασία.



1 **No. 1, Μαχαίρι σχισίματος** BK-0001



2 **No. 2, Μαχαίρι γενικής χρήσης** BK-0002



3 **No. 3, Μαχαίρι φιλεταρίσματος, με αυλακώσεις** BK-0003



4 **No. 4, Μαχαίρι Santoku** BK-0004

- 1 **Λάμα 8 εκ.** Βάρος 68 γρ.
- 2 **Λάμα 15 εκ.** Βάρος 123 γρ.
- 3 **Λάμα 23 εκ.** Βάρος 202 γρ.
- 4 **Λάμα 16 εκ.** Βάρος 191 γρ.
- 5 **Λάμα 22,5 εκ.** Βάρος 255 γρ.
- 6 **Λάμα 26,5 εκ.** Βάρος 299 γρ.
- 7 **Λάμα 10,7 εκ.** Βάρος 70 γρ.



5 **No. 5, Μαχαίρι Σεφ** BK-0005



6 **No. 6, Μαχαίρι Σεφ** BK-0006



7 **No. 7, Μαχαίρι φιλέτου** BK-0007



- 8 **Λάμα 12εκ.** Βάρος 166 γρ.
- 9 **Λάμα 28,5εκ.** Βάρος 205 γρ.
- 10 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 609 γρ.

8 **No. 8, Μαχάρι ξεκοκαλίματος** BK-0016



9 **No. 9, Μαχάρι ψωμιού** BK-0017



10 **No. 10, Μεγάλο μαχάρι ξεφλουδίσματος** BK-0018



**3 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πρεσαριστή Σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Κατασκευασμένα βιομηχανικά

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 59 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Μαύρο ξύλο Pakka

**ΛΑΜΑ** 8A solid + Επικάλυψη τιτανίου  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

# MICHEL BRAS QUOTIDIEN



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

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



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

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



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



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



**3 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πολυτελής σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 60-62 ( $\pm 1$ ) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

**ΛΑΜΑ** 3 στρώσεις από  
VG XEOS ατσάλι  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot winner 2023

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



Παρακολούθηση  
βίντεο:



# SEKIMAGOROKU MASTER LINE KANAME

## Σατινέ φινίρισμα

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

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

## Υλικό

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

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



1 **Kiritsuke** AE-5500

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



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

**ΕΡΓΑ ΤΕΧΝΗΣ  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ  
ΙΣΧΥΡΑ**







5 ΣΧΕΔΙΑ

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Κορυφαία σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 56/61 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

**ΛΑΜΑ** SUS420J2 / VG10 Ατσάλι  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot award 2013  
winner

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU COMPOSITE

## Δυναμική άνεση

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

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

## Υλικό

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

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



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

1 **Μαχαίρι σχισίματος** MGC-0400



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** MGC-0401



3 **Μαχαίρι Santoku** MGC-0402



4 **Μαχαίρι Σεφ** MGC-0406



5 **Μαχαίρι Nakiri** MGC-0428

4 **Λάμα 20 εκ.** Βάρος 173 γρ.

5 **Λάμα 16,5 εκ.** Βάρος 185 γρ.

**ΚΑΛΑΙΣΘΗΤΑ  
ΣΥΓΧΡΟΝΑ  
ΑΝΕΤΑ**





**7 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πρεσαριστή Σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Κατασκευασμένα βιομηχανικά

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 59 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** πολυεθυμεθυλένιο (POM)

**ΛΑΜΑ** Ατσάλι ACUTO440

Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot winner 2026

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU ENSEI

Παρακολούθηση  
βίντεο:



## Κομψότητα με Εξαιρετική Οξύτητα

Ο συνδυασμός υψηλής ποιότητας τεχνοτροπίας και εντυπωσιακής εμφάνισης αντικατοπτρίζει τη σημασία της λειτουργικότητας και της αισθητικής στη μοναδική σειρά μαχαιριών SEKIMAGOROKU Ensei. Τα μαχαίρια ξεχωρίζουν ιδιαίτερα χάρη στο μοτίβο της λεπίδας και το χρυσαφί μπόλοστερ, στοιχεία εμπνευσμένα από τον σχεδιασμό των παραδοσιακών σαμουράι καταάνων. Ο σχεδιασμός της λεπίδας βασίζεται σε ένα από τα πιο κομψά στυλ παραγωγής ιαπωνικών κατάνα. Δημιουργεί μια ιδανική ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και την αισθητική λεπτότητα, με ένα μοναδικό μοτίβο που διατρέχει ολόκληρη τη λεπίδα και θυμίζει φλεγόμενα άστρα, σε απόλυτη αρμονία με το όνομα της σειράς. Επιπλέον, το ειδικό αυτό μοτίβο δημιουργεί μικρές «τσέπες» αέρα ανάμεσα στη λεπίδα και τα τρόφιμα, παρόμοιες με το σφυρηλατημένο φινιρίσμα Tsuchime, επιτρέποντας στα υλικά να αποκολλώνται πιο εύκολα κατά την κοπή. Η σειρά Ensei τιμήθηκε με το Red Dot Award 2026.

## Υλικό

Οι λεπίδες κατασκευάζονται από ιαπωνικό χάλυβα ACUTO440 – μια προσεκτικά εξελεγχόμενη, υψηλών επιδόσεων εκδοχή του κλασικού χάλυβα 440, ειδικά σχεδιασμένη για τις απαιτήσεις της καθημερινής χρήσης στην κουζίνα. Αντί να εστιάζει αποκλειστικά στη μέγιστη σκληρότητα, η σειρά ξεχωρίζει για τον ισορροπημένο συνδυασμό διατήρησης κόψης, ευκαμψίας και ευκολίας συντήρησης. Το βελτιστοποιημένο κράμα δημιουργεί μια ιδιαίτερα λεπτή δομή καρβιδίων, η οποία συμβάλλει και στην κομψή εμφάνιση της λεπίδας. Το ανοξειδωτο κολάρο διαθέτει επίστρωση PVD – ένα λεπτό, σκληρυντικό στρώμα που προστατεύει το υλικό από εξωτερικές επιδράσεις, αυξάνει την ανθεκτικότητα και χαρίζει στο μπόλοστερ το χαρακτηριστικό χρυσό χρώμα του. Ο γωνιώδης, πολυεδρικός σχεδιασμός του κολάρου δημιουργεί μια κομψή μετάβαση ανάμεσα στη λεπίδα και τη λαβή. Οι βαθιά μαύρες οκταγωνικές λαβές από POM προσφέρουν εξαιρετικό έλεγχο, αυξημένη άνεση κατά την κοπή και καθαρίζονται με ευκολία.



- 1 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 82 γρ.
- 2 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 91 γρ.
- 3 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 170 γρ.

1 **Μαχαίρι σχισίματος** AB-5340



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** AB-5341



3 **Μαχαίρι Santoku** AB-5342



**ΕΥΓΕΝΕΣ  
ΠΟΛΥΕΔΡΙΚΟ  
ΕΝΤΟΝΟ**



- 4 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 193 γρ.
- 5 **Λάμα 20εκ.** Βάρος 174 γρ.
- 6 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 158 γρ.
- 7 **Λάμα 23εκ.** Βάρος 164 γρ.



4 **Μαχαίρι σχισίματος** AB-5343



5 **Kiritsuke** AB-5344



6 **Μαχαίρι ψωμιού** AB-5345



7 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** AB-5346



**15 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Επαγγελματική σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Κατασκευασμένα βιομηχανικά

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 56 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** 18-8 ανοξείδωτο ατσάλι

**ΛΑΜΑ** 5CR15MoV Ατσάλι  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU SHOSO

Παρακολούθηση  
βίντεο:



## Πλήρως ανοξείδωτο μαχαίρι

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

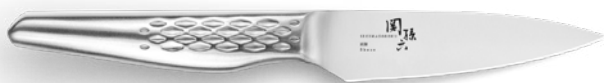
Η εργονομική λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι με το χαρακτηριστικό μοτίβο διαμαντιού σχηματίζει μια συνεχόμενη μετάβαση στην όμορφα σχεδιασμένη με matt φινίρισμα λάμα. Αυτά τα μαχαίρια φτιάχνονται από ανοξείδωτο ατσάλι και εγγυώνται εύκολη, ασφαλή χρήση και βέλτιστη υγιεινή.

## Υλικό

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

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

# ΚΑΛΛΙΓΡΑΜΜΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ ΕΞΑΙΣΙΑ



1 **Μαχαίρι σχισίματος** AB-5170



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** AB-5163



3 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** AB-5161

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



4 **Μαχαίρι Santoku** AB-5162



5 **Μαχαίρι Santoku** AB-5156



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

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



7 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5158



8 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5159



9 **Μαχαίρι Σεφ** AB-5160



10 **Μαχαίρι ψωμιού** AB-5167



11 **Μαχαίρι Nakiri** AB-5168

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



12 **Κινέζικο μαχαίρι σεφ** AB-5165





13 **Deba** AK-1132



14 **Μαχάιρι Yanagiba** AK-1134



15 **Μαχάιρι Yanagiba** AK-1135



S1 **Σετ Μαχαιριών** 51S-300



S2 **Σετ Μαχαιριών** 51S-310

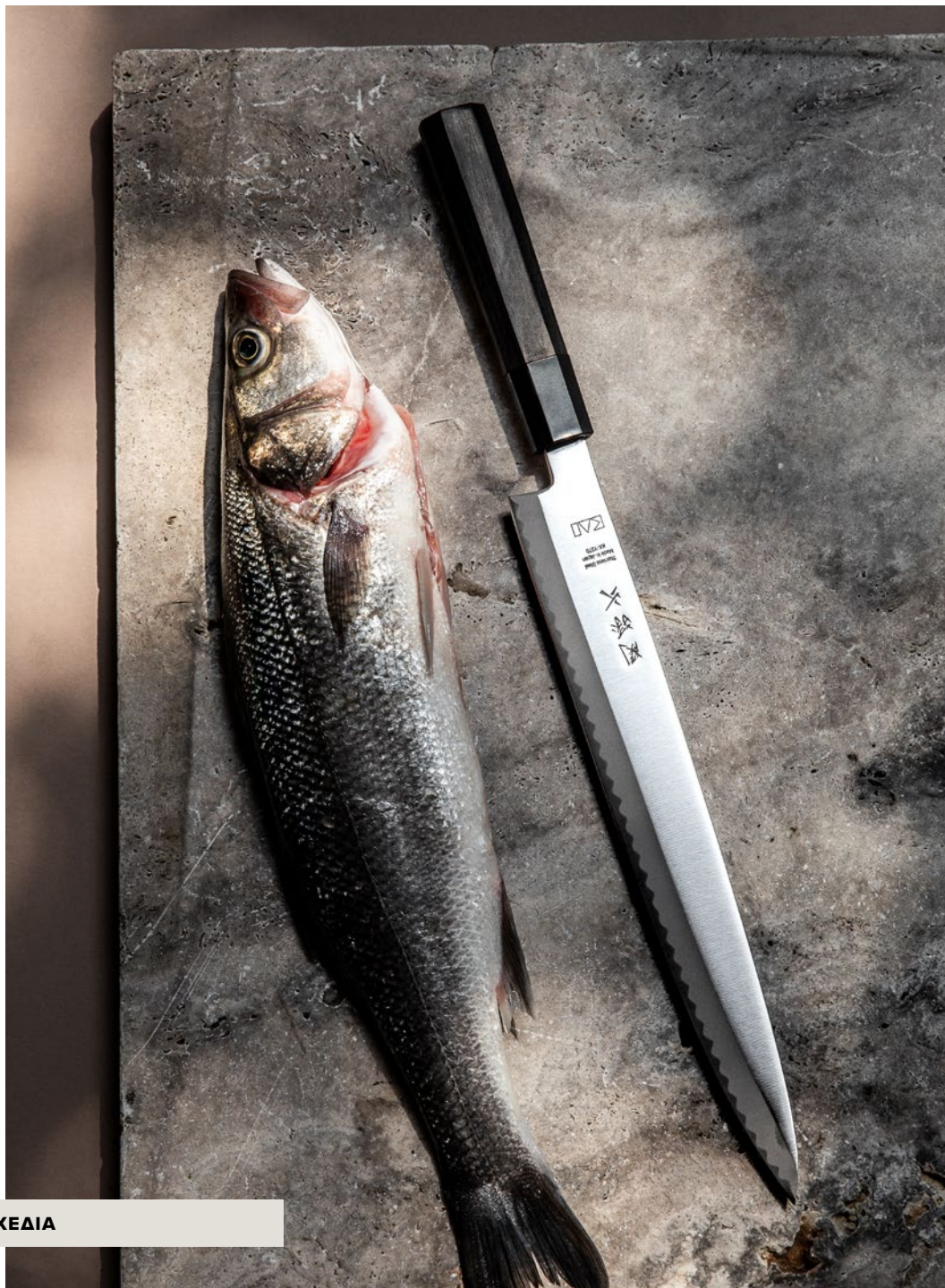
13 **Λάμα 18 εκ.** Βάρος 250 γρ.

14 **Λάμα 21 εκ.** Βάρος 143 γρ.

15 **Λάμα 24 εκ.** Βάρος 150 γρ.

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

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



## 2 ΣΧΕΔΙΑ

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Επαγγελματική σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 58 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood

**ΛΑΜΑ** 8A solid

Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU KK YANAGIBA

## Αυθεντία στο Σούσι

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



1 **Μαχίρι Yanagiba** ΚΚ-0027



2 **Μαχίρι Yanagiba** ΚΚ-0030



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

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ  
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**





**9 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Επαγγελματική σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Χειροποίητα

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 58 & 56 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** Ξύλο Pakka Wood & PP πλαστικό

**ΛΑΜΑ** 8A solid & SUS420J2

Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU KINJU & HEKIJU

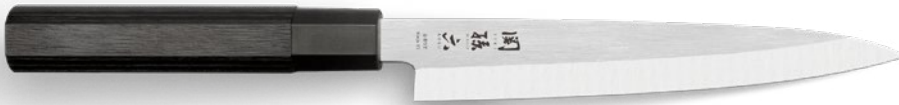
## Επαγγελματική και παραδοσιακή

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

## Υλικό

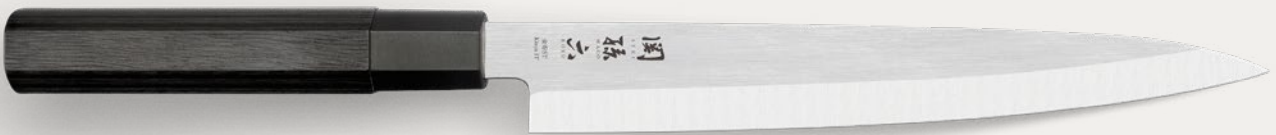
Μοναδικές τεχνολογίες εφαρμόζονται στην παραγωγή της λάμας SEKIMAGOROKU Kinju & Hekiju, καθιστώντας δυνατό να δημιουργηθεί η απαιτητική μυτερή ακμή των παραδοσιακών Ιαπωνικών μαχαριών. Είναι ακονισμένα από τη μία μεριά, γεγονός που εγγυάται βέλτιστη και ίσια κοπή. Η μέγιστη αισχμηρότητα επιτυγχάνεται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

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

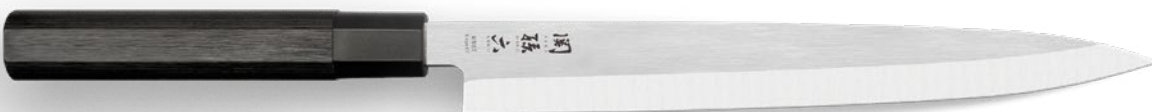


- 1 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 128 γρ.
- 2 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 139 γρ.
- 3 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 164 γρ.

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



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



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



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



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



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



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

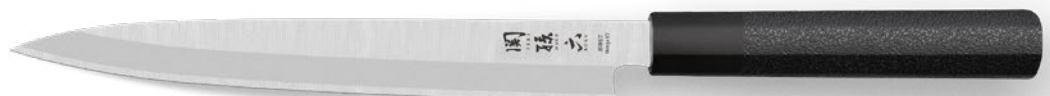
- 4 **Λάμα 10εκ.** Βάρος 99 γρ.
- 5 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 252 γρ.
- 6 **Λάμα 16,5εκ.** Βάρος 283 γρ.
- 7 **Λάμα 18εκ.** Βάρος 301 γρ.
- 8 **Λάμα 15εκ.** Βάρος 138 γρ.
- 9 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 97 γρ.

Μοντέλο για αριστερόχειρες

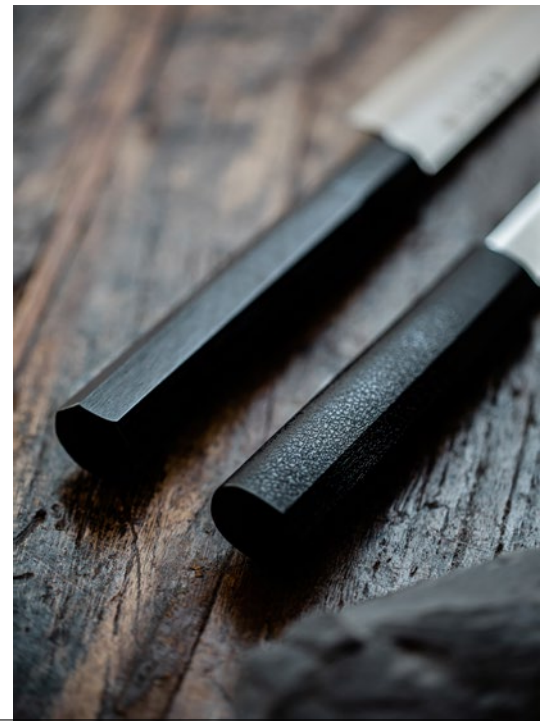


8 **Deba** AK-5073 [ Hekiju ]

Μοντέλο για αριστερόχειρες



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





**9 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πρεσαριστή Σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Κατασκευασμένα βιομηχανικά

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 56 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** πολυεθυλενίου (POM)

**ΛΑΜΑ** ανοξείδωτο ατσάλι 4116  
Σχεδιάζεται από τον Tim Mälzer



# TIM MÄLZER KAMAGATA

## Απλή και αποτελεσματική

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

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

## Υλικό

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

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



1 **Μαχαίρι σχισίματος** TMK-0700



2 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMK-0701



3 **Μαχαίρι σχισίματος** TMK-0700E

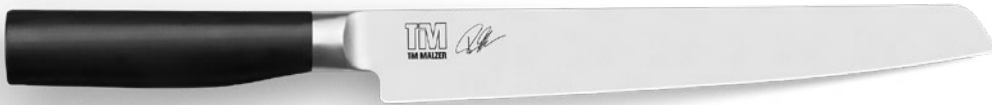


4 **Μαχαίρι γενικής χρήσης** TMK-0701E



5 **Μαχαίρι Santoku** TMK-0702

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



6 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** TMK-0704



**ΑΠΛΑ  
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ  
ΕΠΙΒΛΗΤΙΚΑ**



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

7 **Μαχαίρι Σεφ** TMK-0706



8 **Μαχαίρι Σεφ** TMK-0770



9 **Μαχαίρι ψωμιού** TMK-0705

με προιοντή ακμή από την ΚΑΙ



1 ΣΧΕΔΙΟ

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Σειρά για παιδιά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Κατασκευασμένα βιομηχανικά

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 58 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** PP πλαστικό

**ΛΑΜΑ** 420J2 ανοξείδωτο ατσάλι  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία



reddot design award  
winner 2012

# ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ TIM MÄLZER JUNIOR

## Για τα μικρά μας

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

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



1 Προστατευτικό δακτύλων BB-0621

με την τσάντα μαχαιριών



2 Παιδικό μαχαίρι κουζίνας TMJ-1000

2 Λάμα 11εκ. Βάρος 215γρ.



**17 ΣΧΕΔΙΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Πρεσαριστή Σειρά

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ** Κατασκευασμένα βιομηχανικά

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ROCKWELL** 56 (±1) HRC

**ΛΑΒΗ** PP πλαστικό

**ΛΑΜΑ** 1Κ6 ανοξείδωτο ατσάλι  
Κατασκευάζεται στην Ιαπωνία

和寂  
WASABI



# WASABI BLACK

## Μονίμως κοφτερή

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

## Υλικό

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

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



1 Μαχάρι σχισίματος 6710P

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



2 Μαχάρι γενικής χρήσης 6715U



3 Μαχάρι Santoku 6716S



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

4 **Μαχάιρι Σεφ** 6715C



5 **Μαχάιρι Σεφ** 6720C



6 **Μαχάιρι Σεφ** 6723C

**ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ  
ΑΠΛΑ  
ΣΤΙΒΑΡΟΣ**





7 **Μαχαίρι ψωμιού** 6723B

με προιονωτή ακμή από την KAI



8 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος** 6723L



9 **Μαχαίρι Nakiri** 6716N



10 **Μαχαίρι φιλεταρίσματος εύκαμπτο** 6761F



11 **Μαχαίρι Yanagiba** 6715Y

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



12 **Μαχίρι Yanagiba** 6721Y

12 **Λάμα 21εκ.** Βάρος 129γρ.

13 **Λάμα 24εκ.** Βάρος 142γρ.



13 **Μαχίρι Yanagiba** 6724Y



14 **Deba** 6710D

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



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Σετ μαχαιριών φιλέτου** 67S-400



S4 **Σετ Μαχαιριών** 67S-300



S5 **Σετ Μαχαιριών** 67S-310



S2 **Σετ Μαχαιριών** DM-0781EU67



S3 **Σετ Μαχαιριών** DM-0781JP67

S1 **2x 6711S**

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

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

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

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

# ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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





# ΑΚΟΝΙΣΜΑ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Για να ακονίζετε τα μαχαίρια KAI με τον παραδοσιακό ιαπωνικό – και επομένως επαγγελματικό – τρόπο, προτείνουμε μια σειρά από εξειδικευμένες πέτρες ακονίσματος με κεραμικό δεσμό. Επιπλέον, η γκάμα περιλαμβάνει καινοτόμες λύσεις όπως το σύστημα ακονίσματος NEW EDGE, καθώς και πρόσθετους ηλεκτρικούς τροχούς, μαζί με αξεσουάρ φροντίδας και προστατευτικά λεπίδας.

Το NEW EDGE διαθέτει δύο πέτρες ακονίσματος για τρόχισμα και γυάλισμα. Σε συνδυασμό με το δερμάτινο strop εμποτισμένο με διαμάντι, προσφέρει μια ιδανική λύση για επανακόνισμα, λείανση και συντήρηση ιαπωνικών μαχαιριών κουζίνας με διπλή κόψη υψηλής ποιότητας.

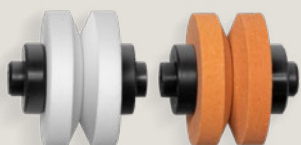
**ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ**



Παρακολούθηση  
βίντεο:



## 1 ΝΕΟ τριβείο EDGE με δέρμα λείανσης SK-S1



## 2 Ανταλλακτικά κεραμικά τούβλα για μύλο NEW EDGE SK-SE

- 1 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000/4000**  
20 x 3 x 4,5 εκ., Δερμάτινο strop εμποτισμένο με διαμαντοσωματίδια 9 μm
- 2 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000/4000**



Με προστατευτική θήκη



3 Πέτρα ακονίσματος νερού SEKIMAGOROKU AP-0331

Με προστατευτική θήκη



3 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 2000**  
23,8 x 9,3 x 5 εκ.

4 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 4000**  
23,8 x 9,3 x 5 εκ.

4 Πέτρα ακονίσματος νερού SEKIMAGOROKU AP-0332

Με προστατευτική θήκη



5 Πέτρα ακονίσματος νερού SEKIMAGOROKU AP-0333

Με προστατευτική θήκη

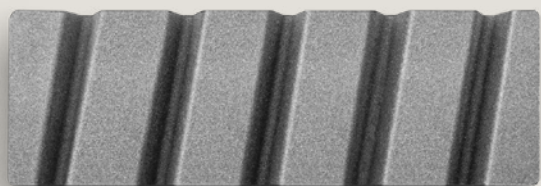


6 Διπλή πέτρα νερού SEKIMAGOROKU AP-0334

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



7 Πέτρα διαμαντιού AP-0306

5 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 8000**

23,8 x 9,3 x 5 εκ.

6 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000/4000**

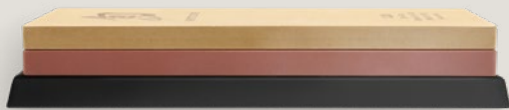
23,8 x 9,3 x 5 εκ.

7 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) συγκρινόμενη με 3000**

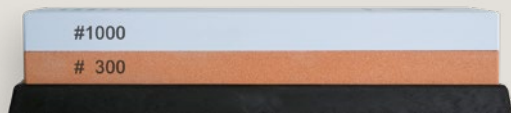
25,2 x 9,4 x 3,5 εκ.

## 8 17 x 5,5 x 3 εκ.

8 Πέτρα ισιώματος SEKIMAGOROKU AP-0335



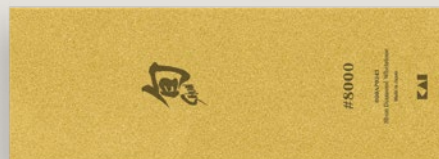
9 **Διπλή πέτρα νερού Shun** DM-0400



10 **Διπλή πέτρα νερού Shun** DM-0708



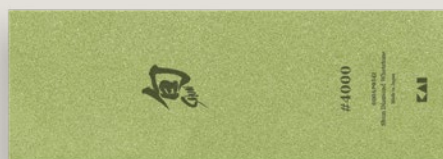
11 **Πέτρα διαμαντιού Shun** AP-0340



14 **Πέτρα διαμαντιού Shun** AP-0343



12 **Πέτρα διαμαντιού Shun** AP-0341



13 **Πέτρα διαμαντιού Shun** AP-0342



15 **Πέτρα ακονίσματος νερού** WS-0800

9 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000/4000**  
21 x 7 x 3 εκ.

10 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 300/1000**  
18,4 x 6,2 x 2,8 εκ.

11 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 220**  
24 x 8,6 x 2,1 εκ., Πέτρα ισιώματος συμπεριλαμβανόμενη

12 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 1000**  
24 x 8,6 x 2,1 εκ., Πέτρα ισιώματος συμπεριλαμβανόμενη

13 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 4000**  
24 x 8,6 x 2,1 εκ., Πέτρα ισιώματος συμπεριλαμβανόμενη

14 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 8000**  
24 x 8,6 x 2,1 εκ., Πέτρα ισιώματος συμπεριλαμβανόμενη

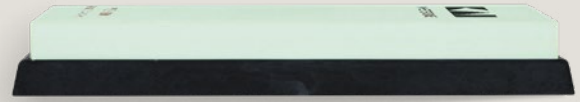
15 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 800**  
18,5 x 6,4 x 2 εκ.



με βάση στήριξης



16 Πέτρα ακονίσματος νερού AP-0304



19 Πέτρα ακονίσματος νερού WS-3000

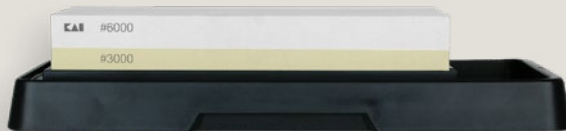
με βάση στήριξης



17 Διπλή πέτρα νερού AP-0305

- 16 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000** 18,5 x 6,4 x 2 εκ.
- 17 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 εκ.
- 18 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 εκ.
- 19 **Ανάλυση κόκκου άμμου (Grain) 3000** 18,5 x 6,4 x 2 εκ.
- 20 **Nylon** 10 x 1,6 εκ., με ύψος λάμας τουλάχιστον 3,5 εκ.

με βάση στήριξης



18 Διπλή πέτρα νερού AP-0316

για λεπίδες διπλής κοπής



20 Οδηγός ακονίσματος AP-0327

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

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



24 **Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών AP-118**



συμπεριλαμβάνεται ανταλλακτικό για το φινίρισμα



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



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



25 **Ανταλλακτικό για AP-118 APR-118**



προηγούμενο μοντέλο

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



προηγούμενο μοντέλο

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



27 **Michel Bras Διαμαντένια Ράβδος Λείανσης** BK-0022

για μαχαίρια διπλής κοπής



29 **Ακονιστήρι κεραμικό & διαμαντιού**  
**SEKIMAGOROKU** AP-0308

27 **Μήκος 29,5 εκ.** Βάρος 203 γρ.

28 **πλαστικό** Ø 7 x 6,5 εκ.

29 **πλαστικό** 13,8 x 5,1 x 5,7 εκ.,  
Πέτρες διαμαντιού 270 grain (4x),  
Κεραμικοί τροχοί 150 grain (2x),  
Κεραμική ράβδος 1000 grain (2x)

30 **πλαστικό** 12 x 4,8 x 5 εκ.,  
Πέτρες διαμαντιού 270 grain (2x),  
Κεραμικοί τροχοί 150 grain (2x),  
Κεραμική ράβδος 1000 grain (2x)



28 **Ακονιστής Q-Sharpener** AP-0160

για μαχαίρια διπλής κοπής



30 **Ακονιστήρι κεραμικό & διαμαντιού**  
**SEKIMAGOROKU** AP-0162



- 31 μήκος λάμας μέχρι το πολύ 17 εκ.
- 32 μήκος λάμας μέχρι το πολύ 24 εκ.
- 33 μήκος λάμας μέχρι το πολύ 32 εκ.
- 34 Πανί με μικροΐνες 40 x 40 εκ.  
**100% ιαπωνικό λάδι καμέλιας** ασφαλές για τα τρόφιμα
- 35 **Λουρί ακονίσματος από δέρμα ρώσικης αγελάδας, δύο όψεων** επιφάνεια ακονίσματος: 20,5 x 4 εκ.  
**Κρέμα γυαλίσματος με οξείδιο του αλουμινίου** ιδιαίτερα απαλή, 50 ml

μεγάλο



- 31 Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος S CK-S
- 32 Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος M CK-M
- 33 Προστατευτική θήκη λάμας, Μέγεθος L CK-L



34 Σετ Περιποίησης Μαχαιριών 425390000

35 Σετ ακονίσματος & φινιρίσματος μαχαιριών 410090001

## ΒΑΣΕΙΣ ΚΟΠΗΣ & ΜΠΛΟΚ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

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

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



1 **Βάση κοπής** DM-0795



- 2 **Βάση κοπής** DM-0789
- 3 **Βάση κοπής σετ** DM-0789DMSET1

- 1 **Βελανιδιά** 39 x 26,2 x 5,3 εκ. με αντιολισθητικά τακάκια
- 2 **Βελανιδιά** 39 x 26 x 3,6 εκ. με αντιολισθητικά τακάκια
- 3 **Διαθέσιμο και σε σετ με 3 μαχαιρία Shun Classic:** DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 4 **Καρυδιά** περίπου 58 x 35-40 x 5 εκ.

περιορισμένη έκδοση 200 τεμαχίων τον χρόνο



4 **Βάση κοπής** DM-0809



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



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



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



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



11 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-5



14 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0805



15 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0806



12 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4



13 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-3

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



16 Μπλοκ Μαχαιριών DM-0821



17 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-3.3



21 Μαγνητική βάση μαχαιριών DM-0800



22 Μαγνητική βάση μαχαιριών DM-0807



18 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4.1



19 Μπλοκ Μαχαιριών "Stonehenge" STH-4.3

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

360° περιστροφή



20 Μπλοκ Μαχαιριών, περιστρεφόμενη DM-0794SB

360° περιστροφή



23 Μπλοκ Μαχαιριών, περιστρεφόμενη DM-0799

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

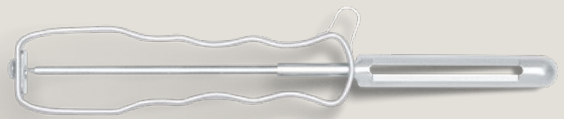
25 **Μπλοκ Μαχαιριών** DM-081024 **Μπλοκ Μαχαιριών Κύβος** DM-081926 **Μπλοκ μαχαιριών σε σχήμα C** DM-080327 **Μπλοκ Μαχαιριών** 6600BN28 **Μπλοκ Μαχαιριών, περιέχει** 6799

# ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ & ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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



1 Αποφλοιωτής T DH-3107



2 Αποφλοιωτής I DH-6001



3 Αποφλοιωτής T DH-6000

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



4 Αποφλοιωτής T DH-3301



5 Αποφλοιωτής T Michel Bras BK-0204

- 5 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** Λάμα 5,7 εκ. / Λαβή 10,5 εκ.  
2x ίσιες λεπίδες με ύψος 0,3 και 0,4 χιλ.  
2x λεπίδες Julienne με ύψος 1,85 και 3,5 χιλ.
- 6 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 22,8 x 3,5 x 3,5 εκ.
- 7 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** Λάμα 4,2 εκ. / Λαβή 10,5 εκ.  
2x ίσιες λεπίδες με ύψος 0.3 και 0.4 χιλ.
- 8 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 24,5 x 6,2 x 4,5 εκ.
- 9 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 17,5 x 5,7 x 5,7 εκ.



7 Αποφλοιωτής I Michel Bras BK-0201

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



8 Πλευρικές ψήκτρες DH-3119

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



6 Στενό χτυπητήρι DH-3144

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



9 Μικρό χτυπητήρι DH-3118



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

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



13 **Ξύλινη βούρτσα** DH-8038

κάλυμα συλλογής



14 **Αποφλοιωτής I** DH-6006



11 **Μικροτρίφτης Shun** DM-0900



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

- 10 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 10,8 x 7,8 x 1,7 εκ.
- 11 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 27,5 x 14,3 εκ.  
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές του
- 12 **Ανοξείδωτο ατσάλι** 13,9 x 2,1 x 2,3 εκ.
- 13 **Ξύλο** 13,5 x 2,5 x 0,4 εκ.
- 14 **Ανοξείδωτο ατσάλι** Μήκος 21 εκ. / Λαβή 12,5 εκ.



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



15 **Λεπτός τρίφτης & ζέστερ** PG-0001

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



16 **Τρίφτης Ζουλιέν** PG-0003

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



17 **Τρίφτης "κορδέλα"** PG-0002

με ξύλινη βούρτσα



18 **Τρίφτης Ζουλιέν, σκληρός** DH-5705



19 **Τρίφτης, λεπτός/πολύ λεπτός** DH-5704



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

- 15 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**  
Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.  
σχέδιο κοπτικού Ishimatsu, γκρί
- 16 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**  
Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.  
σχέδιο κοπτικού Yabanemoyo, ροζ
- 17 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό**  
Λάμα 13,5 x 3-5 εκ. / Λαβή 11 εκ.  
σχέδιο κοπτικού Kanokoshibori, πράσινο
- 18 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 13,6 x 7 x 3,2 εκ.  
με δοχείο συλλογής
- 19 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 10 x 4,4 εκ.  
2 τρίφτες για τζίντζερ (λεπτό) και wasabi (πολύ λεπτό),  
με δοχείο συλλογής
- 20 **Ανοξείδωτο ατσάλι/πλαστικό** 42 x 12,8 x 7,2 εκ.

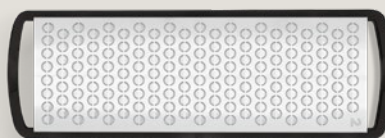


21 **Μαντολίνο Michel Bras** BK-0212



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

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



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



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



22 **Σετ Τρίφτες Michel Bras** BK-0221



26 **Εναλλασσόμενη λεπίδα Michel Bras No.4, Μαντολίνο** BK-0217



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



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

## ΚΑΛΟΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΚΑΛΟΔΟΥΛΕΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



29 **Στίφτης λεμονιού** DH-3018



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



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

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



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

με καρυδοθραύστη,  
αποσυναρμολογούμενο



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

αποσυναρμολογούμενο



34 **Ψαλίδι Κουζίνας** DH-6002

αποσυναρμολογούμενο



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

με εξολκέα λαβής,  
αποσυναρμολογούμενο



36 **Ψαλίδι μυρωδικών** DM-7100

με εγκοπή για κόκαλο και  
ανοιχτήρι για καπάκια,  
αποσυναρμολογούμενο



37 **Ψαλίδι οικιακής Shun** DM-7240

- 33 **Μέγεθος 23 εκ.** Λάμα 8,5 εκ.
- 34 **Μέγεθος 21,5 εκ.** Λάμα 7,5 εκ.  
με πριονωτή λάμα
- 35 **Μέγεθος 18,5 εκ.** Λάμα 7 εκ.
- 36 **Μέγεθος 19 εκ.** Λάμα 5 εκ.
- 37 **Μέγεθος 23 εκ.** Λάμα 7,5 εκ.
- 38 **Μέγεθος 22,5 εκ.** Λάμα 8,5 εκ.

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



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



αποσυναρμολογούμενο / 9 επίπεδα διαβάθμισης



reddot winner 2021

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

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

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

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



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



40 **Μαχαίρι φρούτων ΚΑΙ με θήκη** DG-3002



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



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

42 **Κλειστό** 50 x 27 x 10 εκ.  
**Ανοιχτό** 102 x 49 εκ.  
για 9 μεγάλα και 8 μικρά μαχαίρια

43 **Βαμβάκι / Πολυεστέρας**  
σε διάφορα μεγέθη

44 **Κλειστό** 46 x 16 x 7 εκ.  
**Ανοιχτό** 46 x 47 εκ.  
για 4 μεγάλα και 3 μικρά μαχαίρια

45 **Βισκόζη**  
με ρυθμιζόμενο λουρί λαιμού και θηλιά  
για δέσιμο στη μέση

46 **Βαμβάκι / Πολυεστέρας**  
με ρυθμιζόμενο λουρί λαιμού και θηλιά  
για δέσιμο στη μέση

47 **Βαμβάκι**  
σε διάφορα μεγέθη



45 **Μαγειρική ποδιά Shun Classic, μαύρη** 457500600

46 **Μαγειρική ποδιά Tim Mälzer, γκρι** 467500000



43 **Σακάκι Σεφ Shun**



47 **Μπλουζάκι πόλο Shun**

γυναικειο ή ανδρικο

# ΟΙΚΙΑΚΑ ΨΑΛΙΔΙΑ

- 1 **Μέγεθος 150 χιλ.**
- 2 **Μέγεθος 170 χιλ.**
- 3 **Μέγεθος 205 χιλ.**
- 4 **Μέγεθος 230 χιλ.**

## 7000

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



1 **Ψαλίδι** 7150



2 **Ψαλίδι** 7170



3 **Ψαλίδι** 7205

---



4 **Ψαλίδι** 7230

---



- 5 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 6 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 7 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 8 **Μέγεθος 250 χιλ.**
- 9 **Μέγεθος 240 χιλ.**

επίσης και ως μοντέλο για αριστερόχειρες



- 5 **Ψαλίδι 7250**
- 6 **Ψαλίδι 7250L Μοντέλο για αριστερόχειρες**
- 7 **Ψαλίδι με πριονωτή λεπίδα 7250SE**



- 8 **Ψαλίδι λεπτό - ελαφρύ 7250SL**



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



10 **Ψαλίδι 7280**

11 **Ψαλίδι με πριονωτή λεπίδα 7280SE**



12 **Ψαλίδι 7300**

## 1000

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



13 **Ψαλίδια κεντήματος 1140ST**

10 **Μέγεθος 280 χιλ.**

11 **Μέγεθος 280 χιλ.**

12 **Μέγεθος 300 χιλ.**

13 **Μέγεθος 140 χιλ.**

14 **Μέγεθος 165 χιλ.**



14 **Ψαλίδια ραπτικής 1165ST**



15 Ψαλίδια για υφάσματα 1220ST



16 Ψαλίδια μεταποίησης ρούχων 1230ST

15 Μέγεθος 220 χιλ.

16 Μέγεθος 230 χιλ.

**ΠΡΑΚΤΙΚΑ  
ΑΚΡΙΒΗ  
ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ**



# V5000

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

- 17 **Μέγεθος 135 χιλ.**
- 18 **Μέγεθος 135 χιλ.**
- 19 **Μέγεθος 165 χιλ.**
- 20 **Μέγεθος 165 χιλ.**
- 21 **Μέγεθος 210 χιλ.**
- 22 **Μέγεθος 210 χιλ.**



- 17 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5135B
- 18 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5135P



- 19 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5165B
- 20 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5165P



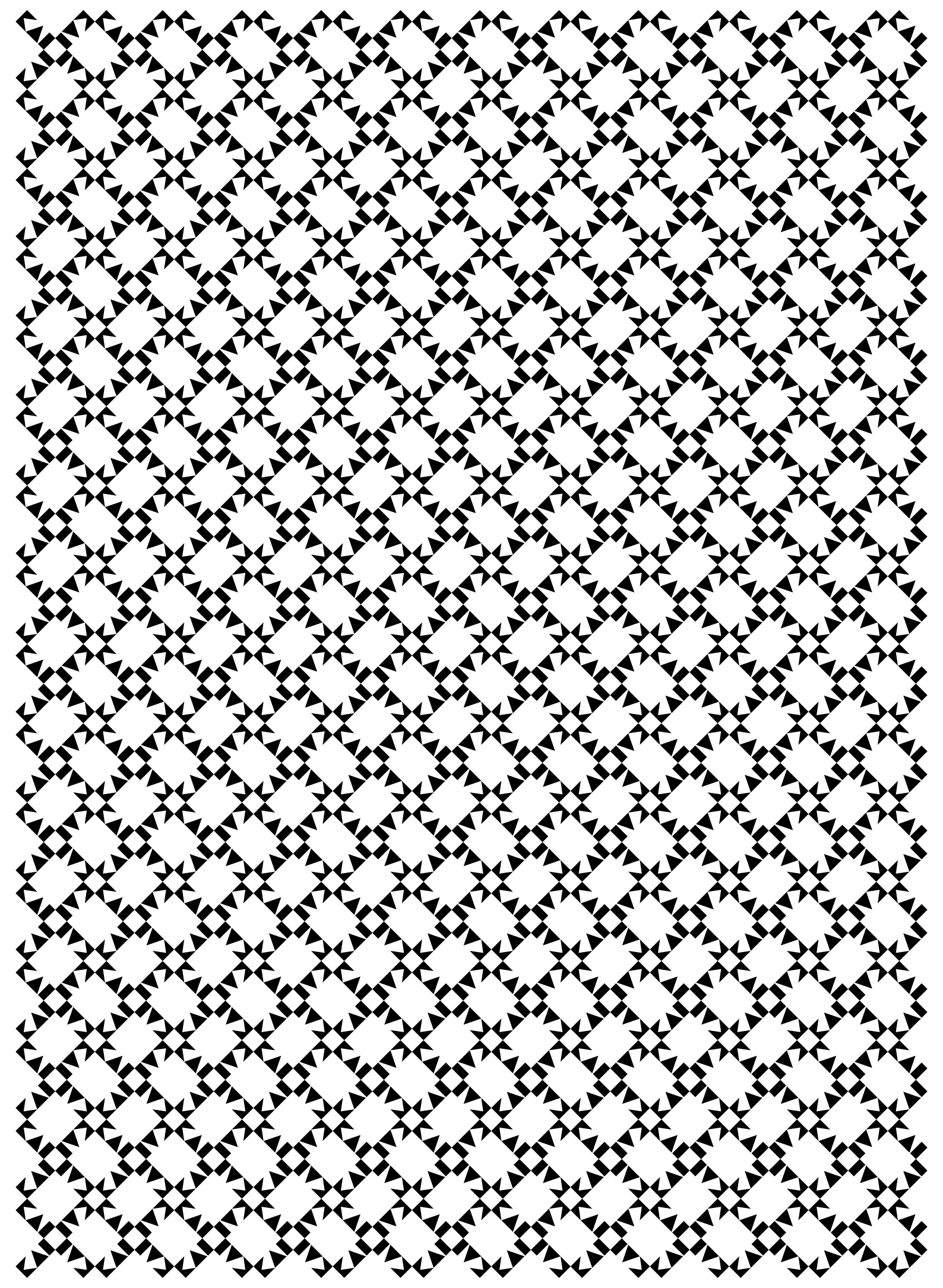
- 21 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, μπλε** V5210B
- 22 **Ψαλίδι με θήκη για την λάμα, ροζ** V5210P

**kai-europe.com**

Instagram: @kai\_europe  
facebook.com/kaieurope

**KAI Knife Catalogue - 2026/27, GR**  
© **KAI EUROPE** GmbH. All rights reserved.

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





**KAI EUROPE GmbH**

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

**KAI FRANCE SARL**

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



[kai-europe.com](http://kai-europe.com)

