



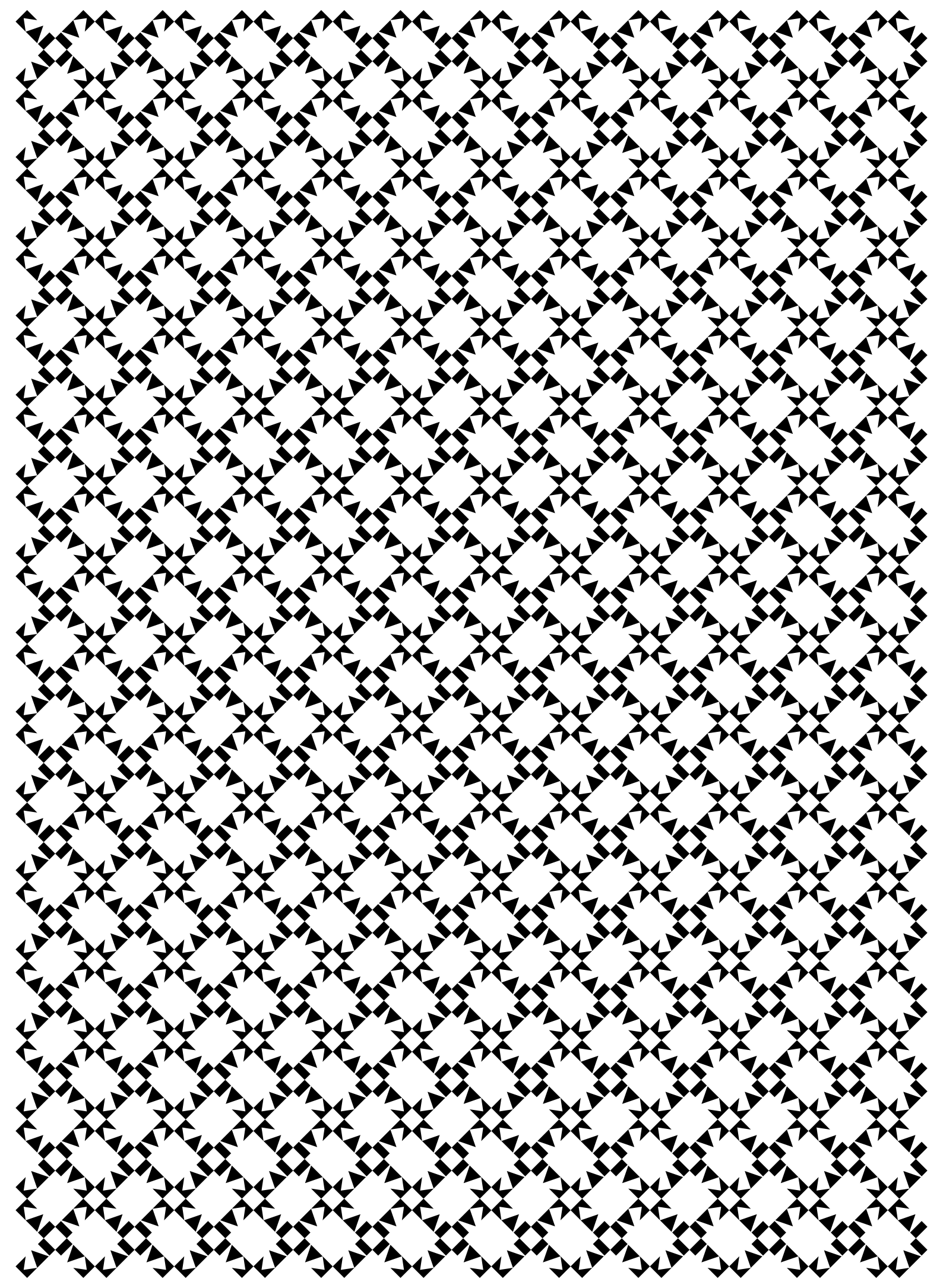
# COLLEZIONE

COLTELLI DA CUCINA



2026/27

**FORTE D'ISPIRAZIONE DI TUTTI I COLTELLI È LA  
MAGISTRALE ARTE DELLE SPADE DEI SAMURAI.**



旬  
SHUN

---

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU

---

和寂

WASABI

# FINE ARTIGIANATO GIAPPONESE





Dalle sue origini nel **1908 come azienda a conduzione familiare a Seki, in Giappone**, KAI è diventata un'impresa attiva a livello internazionale con sede a Tokyo. **Da oltre 115 anni, produce coltelleria fedele alla tradizione dei leggendari samurai dell'antico Giappone.**

Il suo desiderio è preservare le tradizioni più antiche combinandole con tecniche innovative, un desiderio per niente contraddittorio, alla base dei nuovi prodotti che fanno onore all'arte della forgiatura giapponese pur rispondendo allo spirito e alle esigenze odierne.

KAI si impegna a creare coltelli straordinari per l'uso quotidiano, nel rispetto della massima qualità. Ottenuti da risorse naturali, disegnati e creati in base all'esperienza dell'antica arte di forgiatura dei samurai. I coltelli da cucina KAI sono il simbolo dell'artigianato nipponico, realizzato con la massima precisione. Dalla bozza fino a ciascun coltello finito, ci si concentra sullo sviluppo di un prodotto studiato in maniera olistica.

# SHUN PREMIER TIM MÄLZER



**In un mondo di eccessi, l'unicità diventa una scelta consapevole. Con il nuovo tema, ispirato al motto «Stay Rare», noi e Tim Mälzer ribadiamo ancora una volta i nostri valori comuni e puntiamo con decisione verso il futuro.**

La nuova immagine ritrae Tim Mälzer davanti a un albero il cui simbolismo è profondamente radicato nella cultura giapponese, il Pino. In Giappone, il Pino rappresenta la longevità, la fermezza e la resilienza. Essendo una pianta sempreverde, sfida il passare delle stagioni e incarna la resistenza, l'affidabilità e la forza interiore: valori strettamente legati all'artigianato giapponese.

Questa filosofia si riflette anche nella lunga collaborazione tra KAI e Tim Mälzer, un esempio di ciò lo vediamo nella serie di coltelli Shun Premier Tim Mälzer.

La linea premium, che comprende 12 diverse forme di lama, è sinonimo di lavorazione precisa, eccezionale affilatura e qualità senza compromessi. "Stay Rare" che un principio guida è un atteggiamento. KAI e Tim Mälzer incarnano spirito di innovazione, curiosità e la determinazione a perfezionare continuamente ciò che ha già dato prova di sé. Questa collaborazione è fondata su valori condivisi e portata avanti con coerenza. I coltelli non sono dei semplici utensili: devono essere partner affidabili e affilati in cucina.

Ecco come KAI e Tim Mälzer guardano insieme al futuro: Rimani fedele a te stesso. Non mollare mai.

**Sii unico – Stay Rare!**





## SEKIMAGOROKU ENSEI

**La nuova serie SEKIMAGOROKU ENSEI fa parte del marchio SEKIMAGOROKU. Artigianalità di alta qualità e un aspetto accattivante combinano funzionalità ed estetica in questi coltelli eccezionali.**

Ispirati al tradizionale design delle Katane della cultura Samurai si distinguono in modo particolare per le caratteristiche decorazioni della lama e per il bolster dorato.

L'elegante design della serie riprende diversi elementi delle Katane tradizionali. Ad esempio, il bolster si ispira all'Habaki, una sorta di disco metallico situato nel punto di unione tra l'impugnatura e la lama nelle spade tradizionali dei Samurai.

Il design della lama si ispira ad uno dei più belli stili di fabbricazione delle Katane giapponesi, raggiungendo un equilibrio ottimale tra affilatura ed eleganza estetica con un motivo unico su tutta la lama. Su questi coltelli il particolare motivo simile alla finitura Tsuchime (martellata) crea delle piccole sacche d'aria tra la lama e il cibo da tagliare consentendo agli ingredienti di staccarsi più facilmente.



## NEW EDGE SISTEMA DI AFFILATURA

**Il New Edge è un affilatore dotato di due diverse unità di affilatura e di una striscia di cuoio con particelle di diamante incorporate.**

Le due unità di affilatura sono incassate in un corpo in legno di quercia oliato, la striscia di cuoio si trova nella parte inferiore del dispositivo. L'utilizzo è semplice: in una prima fase la lama del coltello viene affilata facendola scorrere più volte attraverso la guida contrassegnata con la scritta "1. Step Grinding". Nella seconda fase il coltello viene rifinito passandolo nella seconda guida contrassegnata con "2. Step Polishing". Per ottenere risultati più rapidi la lama può essere spostata in avanti e indietro. Per lucidare la lama passare il coltello sulla striscia di cuoio diamantata.

# SERIE DI COLTELLI DA CUCINA



## SHUN KAGEROU

La serie di coltelli KAGEROU si distingue per la lavorazione artigianale di alta qualità per i materiali di prima scelta e per la speciale tecnica di unione di due tipi di acciaio, che conferisce alla serie il suo design unico.

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 16 | <b>Shi Hou 5</b><br>con 1 forma di lame   | 62 | <b>SEKIMAGOROKU<br/>Master Line Kaname</b><br>con 3 forme di lame |
| 18 | <b>Shun Classic</b><br>con 33 forme di lame                                       | 66 | <b>SEKIMAGOROKU<br/>Composite</b><br>con 5 forme di lame          |
| 28 | <b>Shun Classic White</b><br>con 6 forme di lame                                  | 70 | <b>SEKIMAGOROKU<br/>Ensei</b><br>con 7 forme di lame              |
| 32 | <b>Shun Pro Sho</b><br>con 5 forme di lame  | 74 | <b>SEKIMAGOROKU<br/>Shoso</b><br>con 15 forme di lame             |
| 36 | <b>Shun Kagerou</b><br>con 7 forme di lame  | 80 | <b>SEKIMAGOROKU<br/>KK Yanagiba</b><br>con 2 forme di lame        |
| 40 | <b>Shun Premier<br/>Tim Mälzer</b><br>con 13 forme di lame +<br>Edizione limitata | 84 | <b>SEKIMAGOROKU<br/>Kinju &amp; Hekiju</b><br>con 9 forme di lame |
| 46 | <b>Shun Premier<br/>Tim Mälzer Minamo</b><br>con 3 forme di lame                  | 88 | <b>Tim Mälzer<br/>Kamagata</b><br>con 9 forme di lame             |
| 50 | <b>Shun Nagare Black</b><br>con 6 forme di lame                                   | 92 | <b>Coltello da<br/>Cucina Junior</b><br>con 1 forma di lame       |
| 54 | <b>Shun Kohen<br/>Anniversary</b><br>con 2 forme di lame                          | 94 | <b>Wasabi Black</b><br>con 17 forme di lame                       |
| 56 | <b>Michel BRAS</b><br>con 10 forme di lame  |    |   |
| 60 | <b>Michel BRAS Quotidien</b><br>con 3 forme di lame                               |    |   |



## MICHEL BRAS

La serie di coltelli Michel BRAS incarna la fusione armoniosa tra l'alta cucina francese e l'arte giapponese della fabbricazione dei coltelli. Nata dalla collaborazione tra lo chef pluripremiato Michel Bras e KAI, la serie unisce un'estetica eccezionale a una funzionalità senza eguali.

# ALTRI PRODOTTI

104 **Affilatura & cura**  
con 35 prodotti

112 **Taglieri & ceppi portacoltelli**  
con 28 prodotti

117 **Utensili & Accessori da cucina**  
con 47 prodotti

126 **Forbici**  
con 22 modelli



## PIETRE PER AFFILARE

Per affilare i coltelli KAI professionalmente con il metodo tradizionale giapponese consigliamo la nostra ampia gamma di prodotti per l'affilatura.



## ACCESSORI DA CUCINA

Questi utensili accuratamente selezionati convincono per il design pulito, la funzionalità ingegnosa e la facilità d'uso. L'intera gamma di alta qualità sarà l'aggiunta perfetta alla vostra collezione di utensili e coltelli da cucina.

## CURA & INFORMAZIONI

- 12 **Lame dalle forme giapponesi**
- 13 **Materiale**
- 14 **Istruzioni per la manutenzione**

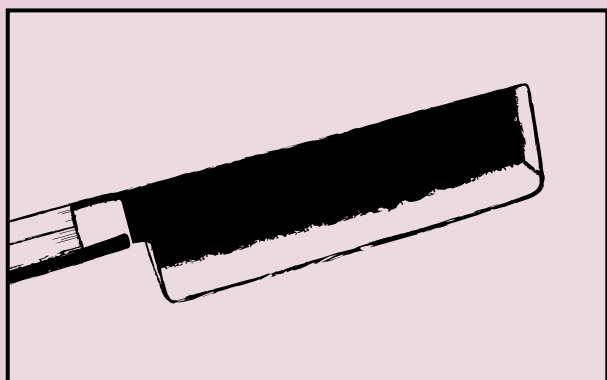
# SERIE DI COLTELLI DA CUCINA

Dalla bozza fino a ciascun coltello finito, ci si concentra sullo sviluppo di un prodotto studiato in maniera olistica.



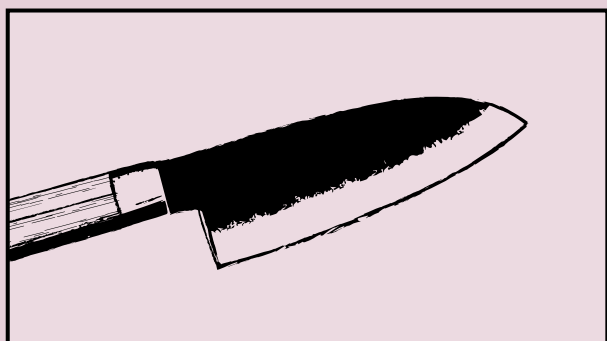


# LAME DALLE FORME GIAPPONESI



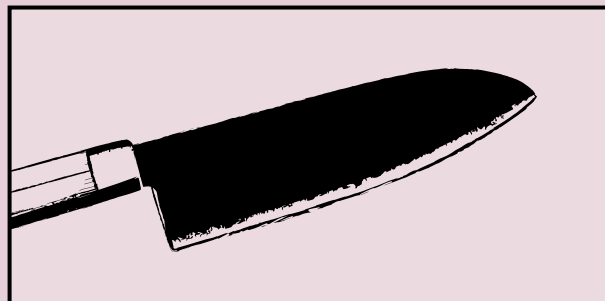
## **Usuba** – Coltello da verdura

Usuba è il tradizionale coltello giapponese utilizzato prevalentemente per tagliare le verdure. Nonostante la forma ad accetta, questa lama non è adatta a tagliare le ossa.



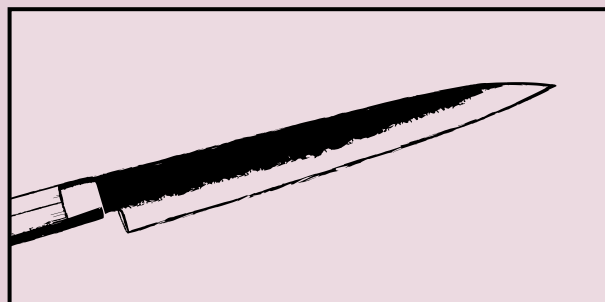
## **Santoku** – le tre virtù / i tre vantaggi

Si tratta della tradizionale lama giapponese del coltello universale, paragonabile al coltello classico da cucina europeo. Il nome "tre vantaggi" deriva dai tre utilizzi possibili: il taglio di pesce, di carne e di verdure.



## **Yanagiba** – lama a foglia di salice

Si tratta del tradizionale coltello per affettare. Grazie alla lama sottile e lunga, con affilatura concava asimmetrica, questo coltello è particolarmente adatto a tagli finissimi e permette di praticare tagli artistici, precisi e netti necessari per la preparazione del sushi. La lunghezza e la forma della lama consentono un movimento di taglio lungo e continuo.



## **Deba** – lama sporgente

In Giappone questo coltello viene utilizzato anche come mannaia. Stabile e pesante, dispone di una lama solida e larga, con affilatura asimmetrica. La parte anteriore della lama è principalmente utilizzata per filettare il pesce. La parte posteriore della lama è più robusta e viene utilizzata, tra l'altro, per dissezionare pollame e rompere piccole ossa.



# MATERIALI

## L'acciaio A(US)10 **60 (±1) HRC**

si distingue per l'alto contenuto di carbonio, che garantisce un'elevata durezza. Il risultato è una qualità di taglio estremamente affilata. Gli altri elementi conferiscono all'acciaio maggiore elasticità e robustezza e contribuiscono alla resistenza alla corrosione e all'usura, rendendo i coltelli A(US)10 meno soggetti alla ruggine e necessitanti di affilature meno frequenti.

## L'acciaio SUS420J2 **56 (±1) HRC**

è un acciaio inossidabile resistente alla corrosione con una percentuale elevata di cromo e una percentuale media di carbonio.

## L'acciaio 6A/1K6 **57 (±1) HRC**

è un acciaio di nuova produzione. Le lame fabbricate con questo acciaio sono estremamente resistenti alla corrosione grazie all'elevata percentuale di cromo. Si tratta, dunque, di un tipo di acciaio inossidabile estremamente puro. Percentuali di carbonio maggiori garantiscono una migliore tenuta di affilatura.

## L'acciaio 8A **58 (±1) HRC**

Si tratta di un acciaio per coltelli giapponese di comprovata efficacia che offre una combinazione ben equilibrata di resistenza del filo, resistenza alla corrosione e facile da affilare. È una scelta eccellente per chi cerca un coltello dalle proprietà versatili.

## Acciaio VG2 **58 (±1) HRC**

è un acciaio giapponese caratterizzato da una flessibilità e resistenza elevate. Grazie al suo elevato contenuto di cromo, questo acciaio per lame è resistente all'usura e alla corrosione.

## Acciaio VG10 **61 (±1) HRC**

è un classico acciaio giapponese ad alte prestazioni, chiamato anche "acciaio d'oro" per le sue eccellenti proprietà. È un acciaio per lame di qualità superiore, inossidabile e con un elevato contenuto di carbonio. A differenza di altri tipi di acciai inossidabili, può essere temprato. Inoltre, VG10 ha un'elevata tenuta di affilatura.

## Acciaio VG-MAX **61 (±1) HRC**

si basa sull'acciaio VG10 e le sue proprietà vengono ulteriormente potenziate. Arricchito con percentuali di cromo e di vanadio maggiori rispetto al VG10, presenta una migliore tenuta di affilatura e resistenza alla corrosione. La percentuale maggiore di carbonio lo rende più duro rispetto agli altri tipi di acciaio.

## L'acciaio VG XEOS **60-62 (±1) HRC**

Acciaio per lame estremamente duro e inossidabile, rappresenta l'ulteriore sviluppo dell'acciaio VG-MAX. Questo acciaio consente di produrre un tagliente ancora più sottile, che riduce la resistenza al taglio e mantiene più a lungo l'affilatura. Pur essendo prodotto senza cobalto, il VG XEOS garantisce la stessa durezza e resistenza alla corrosione del VG-MAX. Di conseguenza, offre prestazioni di taglio eccezionali e un'elevata resistenza all'abrasione.

## Acciaio Damasco

Questa moderna forma di fabbricazione è una lega costituita da diversi strati sovrapposti visibili che viene lavorata in combinazione con un'anima in acciaio. Le materie prime per la fabbricazione dell'acciaio Damasco moderno sono acciai con diverse concentrazioni di altri elementi. La combinazione di tipi di acciaio con proprietà contrastanti permette di ottenere un acciaio che è originariamente particolarmente duro, ma allo stesso tempo flessibile.

## HRC

indica il test di durezza Rockwell con una procedura secondo la Scala C, utilizzata in particolare per materiali duri. La durezza Rockwell di un materiale si ottiene mediante la penetrazione di un elemento di prova (diamante, in quanto materiale più duro, con un valore di riferimento di 100 HRC)

## Il legno pakka

non è un tipo di legno specifico, ma indica le impiallacciate di legno impregnate, che vengono sovrapposte e ricoperte di resine sintetiche di alta qualità, per garantire stabilità all'impugnatura e una maggiore resistenza all'umidità e agli elementi.



Nota: le lunghezze delle lame riportate nel catalogo possono variare leggermente a causa della lavorazione manuale durante l'affilatura.

## TAGLIO

**Per le operazioni di taglio, utilizzare taglieri in legno o materiale sintetico di durezza media.**

Per non danneggiare irrimediabilmente la lama non utilizzare il coltello su vetro, marmo, granito e laminati plastici.

I coltelli non sono adatti per tagliare ossa, cartilagini e alimenti surgelati



## PULIZIA

Al primo utilizzo sciacquare il coltello con acqua calda. Dopo ogni utilizzo, lavarlo subito con un detergente neutro e asciugarlo con un panno morbido. In particolare, sciacquare immediatamente dopo l'uso i residui di alimenti ad alto tenore di acidità.

Per evitare tagli alle mani, lavare e asciugare il coltello dal dorso al filo.

**Non mettere per nessun motivo il coltello nella lavastoviglie.** Si raccomanda di lavare il coltello a mano per non danneggiare il materiale e non rovinare l'affilatura.

# CONSERVAZIONE

Riponendo il coltello, fare attenzione che la lama non venga in contatto con altri oggetti metallici. Seguendo questi suggerimenti è possibile prevenire danni alla lama.

**I luoghi ideali per conservare il coltello sono un ceppo portacoltelli, un portaposate in legno, una barra magnetica in legno o un cassetto (se al coltello viene applicato un proteggilama).**



# AFFILATURA & CURA

Tutti i coltelli con manico di legno naturale non dovrebbero rimanere immersi troppo a lungo in acqua. Di tanto in tanto, **oliare l'impugnatura con olio** vegetale neutro o olio di camelia.

È inoltre consigliabile far **riaffilare professionalmente** i coltelli di tanto in tanto per riparare i segni di usura del filo e garantire un'affilatura duratura.

A causa dell'elevata durezza dei nostri coltelli, gli acciaini da affilatura non sono assolutamente adatti. **I nostri utensili per l'affilatura, dalla tradizionale pietra al sistema elettrico, sono perfetti per la manutenzione dei coltelli KAI.**

Per un uso professionale dei nostri strumenti di affilatura, vi invitiamo a seguire le nostre istruzioni sulla seguente **pagina web** o **tramite il codice QR:**



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



# SHI HOU 5 TANTO

EDIZIONE LIMITATA

Il nuovo Shi Hou 5 di KAI è un affascinante pezzo da collezione che incarna l'eleganza delle forme e gli standard eccezionali dell'arte di forgiare giapponese. Limitata a soli 77 esemplari in tutto il mondo, questa edizione artigianale colpisce per i materiali di prima qualità e il suo design straordinario e ricco di dettagli. La sua caratteristica lama a forma di Tanto crea un forte legame con la tradizione Samurai, dove veniva utilizzata come spada corta.

La lama da 30 cm colpisce per la combinazione della parte superiore martellata e raffinate venature damascate sul tagliente.

Il manico si fa notare per il suo esclusivo design a spirale intrecciata con inserti in Corian. Ogni singolo coltello si caratterizza per il numero di serie inciso a mano, il Kanji (ideogramma) che sta per Shi Hou e il logo KAI sull'estremità del manico. Ogni pezzo è una vera e propria opera d'arte unica nel suo genere.

Realizzata con un innovativo processo di forgiatura Dual Core, la caratteristica lama del coltello da affettare Tanto presenta una suggestiva finitura martellata che si estende dal centro fino al dorso. Il filo di taglio mostra una raffinata decorazione damascata. Il design della lama si è ispirato alle nebulose galattiche – vaste nubi di polvere e gas interstellari presenti nelle profondità dello spazio. Un altro punto di forza è lo stile espressivo del manico, completamente cavo. Tutti gli elementi sono realizzati in acciaio giapponese SUS304, con una finitura opaca sul corpo centrale e una finitura satinata sul bolster e sulla parte posteriore.



**Tantō** BZ-0077

**Lama 30 cm** Peso 430 g

紫鳳

Shi Hou





**33 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Premium

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** Acciaio VG-MAX con  
32 strati di Damasco per lato  
Made in Japan



# SHUN CLASSIC

Guarda il video:



## Tradizione nella perfezione

La serie Shun Classic combina la millenaria arte della forgiatura dei samurai giapponesi a processi di produzione moderni e tecnicamente avanzati. Il risultato è una pregiata serie di coltelli in acciaio Damasco, studiati nei minimi dettagli e dall'affilatura che dura nel tempo. Questo li rende ideali per l'utilizzo professionale.

Le caratteristiche lame satinare realizzate con 32 strati di lega d'acciaio Damasco attirano l'attenzione. Combinate con il manico elegante ed affusolato in legno pakka nero, hanno uno straordinario impatto estetico, oltre a eccellenti caratteristiche di qualità e di funzionalità.

## Materiale

L'acciaio VG-MAX, con una durezza di 61 ( $\pm 1$ ) HRC, costituisce il nucleo dell'intera lama fino al filo. Rivestito con 32 strati di acciaio Damasco, questo coltello assume un aspetto inconfondibile ed è caratterizzato da una lama estremamente stabile, resistente ed elastica al tempo stesso grazie ai due componenti utilizzati. Le lame Shun Classic presentano un'affilatura simmetrica su entrambi i lati.

L'affusolato manico realizzato in resistente legno pakka ha mantenuto la tradizionale forma giapponese a castagna. Resine pregiate aggiunte al legno rendono questo materiale particolarmente resistente all'uso e all'umidità. La tipica forma a castagna garantisce una presa sicura ed ergonomica durante il taglio grazie alla leggera sagomatura sul lato destro (sul lato sinistro per i modelli mancini). Il codolo continuo assicura stabilità ed equilibrio.



1 Spelucchino curvo DM-0715



2 Spelucchino dritto DM-0714



3 Spelucchino classico DM-0700



4 Coltello universale DM-0716



5 Kiritsuke DM-0772

- |   |                    |           |
|---|--------------------|-----------|
| 1 | <b>Lama 6,5 cm</b> | Peso 61g  |
| 2 | <b>Lama 8,5 cm</b> | Peso 68g  |
| 3 | <b>Lama 9 cm</b>   | Peso 67g  |
| 4 | <b>Lama 10 cm</b>  | Peso 69g  |
| 5 | <b>Lama 9 cm</b>   | Peso 66g  |
| 6 | <b>Lama 15 cm</b>  | Peso 135g |
| 7 | <b>Lama 20 cm</b>  | Peso 214g |



6 Kiritsuke DM-0777



7 Kiritsuke DM-0771



8 **Coltello da bistecca** DM-0711



9 **Coltello per disossare** DM-0710

8	<b>Lama 12 cm</b>	Peso 68 g
9	<b>Lama 15 cm</b>	Peso 161 g
10	<b>Lama 16,5 cm</b>	Peso 118 g
11	<b>Lama 15 cm</b>	Peso 78 g
12	<b>Lama 15 cm</b>	Peso 79 g
13	<b>Lama 15 cm</b>	Peso 81 g
14	<b>Lama 23 cm</b>	Peso 206 g



10 **Gokujo - Coltello per disossare** DM-0743

Disponibile anche per mancini



11 **Coltello universale** DM-0701

12 **Coltello universale** DM-0701L **Modello per mancini**



13 **Coltello universale con lama microdentata** DM-0722



14 **Coltello da pane** DM-0705

con filo dentato da KAI



15 **Santoku** DM-0727

Disponibile anche per mancini



16 **Santoku** DM-0702

17 **Santoku** DM-0702L **Modello per mancini**

Questa speciale olivatura fa in modo che il cibo resti meno incollato alla lama.



18 **Santoku olivato** DM-0718

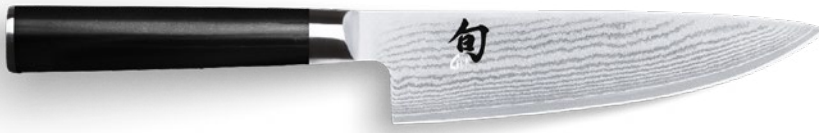


19 **Santoku largo** DM-0717



20 **Nakiri** DM-0728

15	<b>Lama 14 cm</b>	Peso 138 g
16	<b>Lama 18 cm</b>	Peso 206 g
17	<b>Lama 18 cm</b>	Peso 205 g
18	<b>Lama 18 cm</b>	Peso 201 g
19	<b>Lama 19 cm</b>	Peso 226 g
20	<b>Lama 16,5 cm</b>	Peso 216 g



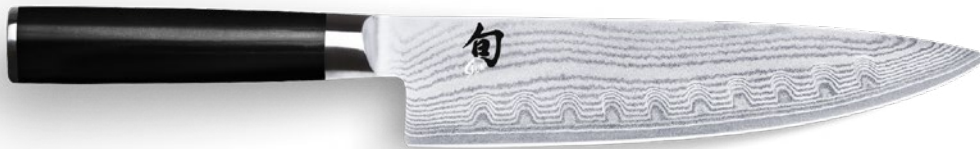
21 **Coltello da cucina** DM-0723

21	<b>Lama 15 cm</b>	Peso 130 g
22	<b>Lama 20 cm</b>	Peso 207 g
23	<b>Lama 20 cm</b>	Peso 206 g
24	<b>Lama 20 cm</b>	Peso 208 g
25	<b>Lama 25,5 cm</b>	Peso 254 g

Disponibile anche per mancini



22 **Coltello da cucina** DM-0706  
23 **Coltello da cucina** DM-0706L **Modello per mancini**



24 **Coltello da cucina olivato** DM-0719



25 **Coltello da cucina** DM-0707





26 **Lama 18 cm** Peso 178 g

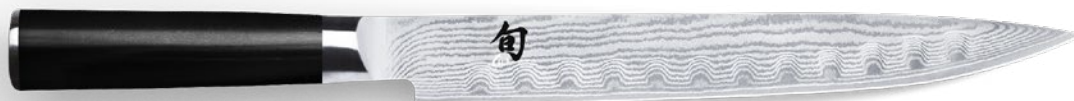
27 **Lama 23 cm** Peso 199 g

28 **Lama 23 cm** Peso 186 g

26 **Piccolo coltello trinciante stretto** DM-0768



27 **Coltello trinciante stretto** DM-0704



28 **Coltello trinciante stretto olivato** DM-0720

**ECCEZIONALI  
CARATTERISTICHE  
MATURO**





29 **Coltello da arrosto** DM-0703



30 **Coltello Cinese** DM-0712



31 **Forchettone** DM-0709

flessibile in acciaio AUS8A – non damascato



32 **Coltello flessibile** DM-0761

- |    |                      |            |
|----|----------------------|------------|
| 29 | <b>Lama 20 cm</b>    | Peso 179 g |
| 30 | <b>Lama 18 cm</b>    | Peso 325 g |
| 31 | <b>Rebbi 16,5 cm</b> | Peso 132 g |
| 32 | <b>Lama 18 cm</b>    | Peso 109 g |
| 33 | <b>Lama 30,5 cm</b>  | Peso 197 g |

flessibile in acciaio AUS8A – non damascato



33 **Coltello da prosciutto flessibile** DM-0735



S1 **Set da arrosto** DMS-200

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

in una cofanetto di legno con chiusura magnetica



S2 **Set coltelli da cucina** DMS-220



S3 **Set coltelli da cucina** DMS-230



S4 **Set coltelli da cucina** DMS-210



S5 **Set coltelli da cucina** DMS-240



S6 **Set coltelli da cucina** DMS-250



S7 **Set coltelli da cucina** DMS-300



S8 **Set coltelli da cucina** DMS-310



S9 **Set di coltelli da bistecca** DMS-400



S10 **Set di forchette** DM-0990



S11 **Set di forchetta e coltello da bistecca** DM-0907

- S7 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0706**
- S8 **DM-0700 + DM-0701 + DM-0702**
- S9 **4x DM-0711**
- S10 **2x Forchette**
- S11 **Forchetta + Coltello da bistecca + Poggiaposate**
- S12 **Poggia posate**



S12 **Poggia posate** DM-0990-1



**6 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Premium

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** Acciaio VG-MAX con  
32 strati di Damasco per lato  
Made in Japan





Guarda il video:



# SHUN CLASSIC WHITE

## Leggero e resistente

La Serie Shun Classic White, con le sue sei forme di lama e l'impugnatura in frassino opaco è ora un elemento integrante della serie Shun Classic. Anche la versione chiara combina la secolare lavorazione dei fabbri giapponesi e i sofisticati processi di produzione moderni.

Il risultato sono coltelli da cucina perfezionati fin nei minimi dettagli e progettati per garantire un'affilatura costante - ideali per l'uso professionale. La serie Shun Classic White ha ricevuto il German Design Award 2021.

## Materiale

La lama, rettificata su entrambi i lati, è realizzata in acciaio VG-MAX con una durezza 61 ( $\pm 1$ ) HRC ed è rivestita da 32 strati di acciaio damasco. Questa combinazione garantisce l'affilatura e la durata della lama nel tempo.

In contrasto con la serie Shun Classic l'impugnatura giapponese a castagna è realizzata in legno di pakka color frassino naturale. Grazie al trattamento con resine di alta qualità l'impugnatura è particolarmente resistente all'umidità.



- 1 **Lama 9 cm**      Peso 63 g
- 2 **Lama 15 cm**    Peso 78 g

1 **Spelucchino classico** DM-0700W



2 **Coltello universale** DM-0701W



- 3 **Lama 18 cm**    Peso 202 g
- 4 **Lama 20 cm**    Peso 203 g
- 5 **Lama 23 cm**    Peso 196 g
- 6 **Lama 23 cm**    Peso 205 g

3 **Santoku** DM-0702W



4 **Coltello da cucina** DM-0706W



5 **Coltello trinciante stretto** DM-0704W



6 **Coltello da pane** DM-0705W

con filo dentato da KAI

**COERENTE  
ALTA QUALITÀ  
UNICO**





**5 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Premium

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 60 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** Acciaio A(US)10  
Made in Japan





# SHUN PRO SHO

Guarda il video:



## Classico design giapponese

La serie Shun Pro Sho si concentra esclusivamente sulle lame con affilatura asimmetrica, vale a dire sulle forme tradizionali giapponesi. Grazie alla particolare lavorazione e all'elevata qualità dei materiali questa serie è particolarmente adatta all'utilizzo professionale intensivo. L'elegante design del coltello unisce con maestria il linguaggio formale classico giapponese a componenti occidentali. L'artistico motivo ornamentale che decora le lame, realizzato con un processo produttivo innovativo, conferisce un grande impatto visivo a questi coltelli.

Il manico in legno pakka nero, lo stesso utilizzato per la serie Shun Classic, dalla forma minimalista ed elegante, contrasta volutamente con la ricchezza decorativa della lama. La serie è stata insignita nel 2019 del riconoscimento German Design Award.

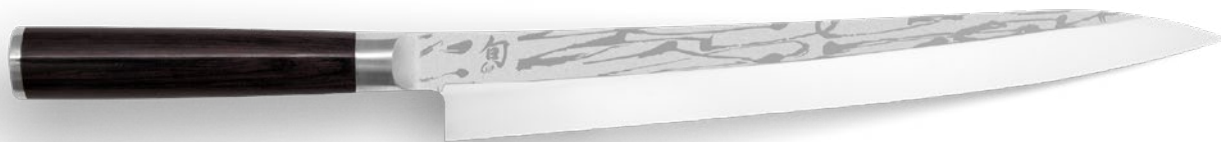
## Materiale

La lama del coltello è realizzata in acciaio A(US)10 resistente alla corrosione e con durezza di 60 ( $\pm 1$ ) HRC. La lama ad affilatura asimmetrica a 45° la rende particolarmente tagliente, adatta quindi a tagli della massima precisione. Il lato interno della lama è lavorato in concavo per creare un'intercapedine d'aria fra lama e alimento da tagliare. Il filo alto e piatto riduce al minimo l'attrito per garantire risultati di taglio perfetti.

L'impugnatura in pakka nero è molto elegante ed ergonomica. La sua forma asimmetrica a castagna permette una presa sicura e confortevole durante il taglio. Il codolo continuo assicura stabilità ed equilibrio.



1 **Yanagiba** VG-2005



2 **Yanagiba** VG-2006

- |   |                   |            |
|---|-------------------|------------|
| 1 | <b>Lama 24 cm</b> | Peso 184 g |
| 2 | <b>Lama 27 cm</b> | Peso 206 g |





# MAGISTRALE MODERNO ESTREMO



3 **Usuba** VG-2007



4 **Deba** VG-2002

- 3 **Lama 16,5 cm** Peso 218 g
- 4 **Lama 16,5 cm** Peso 294 g
- 5 **Lama 21 cm** Peso 241 g



5 **Deba** VG-2003



**7 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie di alta gamma

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 56/61 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** SUS420J2 / 71 strati di acciaio  
damascato in acciaio VG2 e VG10  
Made in Japan



reddot winner 2025

旬  
SHUN



# SHUN KAGEROU

Guarda il video:



## Precisione innovativa

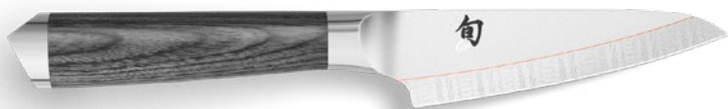
I coltelli della serie Shun Kagerou si distinguono per l'estetica eccezionale e la lavorazione di alta qualità con materiali di prima scelta. Grazie alla Composite Blade Technology, vengono create lame con prestazioni di taglio eccellenti e durature e un design unico. Il modello di lama innovativo si divide in due sezioni: mentre la parte superiore ha una finitura sofisticata lucidata a specchio, il raffinato design in acciaio damascato a doppia anima, che serpeggia lungo il tagliente, ricorda ad esempio la foschia del calore che si leva dalle fiamme ardenti.

I coltelli, con sette forme di lama, sono dotati di una elegante impugnatura in legno di Pakka grigio screziato. Il pomo, che reca il logo Shun™, completa l'impressione raffinata complessiva. La serie Shun Kagerou è stata premiata con reddot award 2025.

## Materiale

Le lame a doppia anima della serie sono prodotte con un innovativo processo di forgiatura in cui due tipi di acciaio sono combinati per formare una lama con 71 strati di acciaio. La combinazione dell'acciaio VG2, flessibile e durevole, con l'acciaio VG10, estremamente resistente, garantisce una lunga tenuta del filo e un'affilatura eccezionale. Tagliare gli ingredienti è un gioco da ragazzi, mentre il cibo scivola via facilmente dalla lama.

I manici in legno di Pakka grigio screziato sono trattati con resine selezionate, estremamente lisci, resilienti, resistenti all'umidità e durevoli. Il design simmetrico speciale del manico consente un'eccellente maneggevolezza e favorisce la stabilità del coltello durante il lavoro. Grazie al bolster senza giunture e al pomo forgiato, le lame sono perfettamente bilanciate e offrono un equilibrio di taglio ottimale.



- 1 **Lama 10 cm**    Peso 98g
- 2 **Lama 15 cm**    Peso 111g
- 3 **Lama 16,5 cm**    Peso 166 g

1 **Spelucchino classico** DCC-0700



2 **Coltello universale** DCC-0701



**NEW**

3 **Coltello multiuso** DCC-0782

**INGEGNOSO  
SOFISTICATO  
ARMONIOSO**





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



4 **Santoku** DCC-0702



5 **Coltello da pane** DCC-0705



6 **Coltello da cucina** DCC-0706



7 **Nakiri** DCC-0742



**13 FORME DI LAME + EDIZIONE LIMITATA**

**CATEGORIA** Serie Premium

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** Acciaio VG-MAX con  
32 strati di Damasco per lato  
Made in Japan



Guarda il video:



# SHUN PREMIER TIM MÄLZER

## Lavorazione complessa

La serie Shun Premier Tim Mälzer è stata ottimizzata per soddisfare le esigenze e le richieste dei cuochi professionisti. Questa serie di primissima qualità coniuga le eccellenti caratteristiche dei materiali della nota serie Shun Classic a un' estetica d'insieme nuova e d'impatto. La lama presenta tre diverse superfici:

dal dorso al centro la superficie è martellata, una lavorazione-conosciuta in Giappone come Tsuchime. Quindi si passa a una damascatura opaca, tipicamente Shun. Fino ad arrivare, infine, al filo lucidato a specchio. Questa lama dalla lavorazione complessa è combinata con un impugnatura in noce marrone medio screziato. L'anima in acciaio particolarmente dura e resistente della lama assicura un'eccellente affilatura e prestazioni di taglio che durano nel tempo.

## Materiale

Il nucleo della lama Shun Premier è realizzato in acciaio estremamente duro VG-MAX ed è racchiuso in 32 strati di acciaio Damasco. Questa combinazione di diversi tipi di acciaio rende la lama dura ed elastica allo stesso tempo. La lama ad affilatura simmetrica grazie alla sua leggerezza è piacevole all'uso e garantisce tagli netti e precisi. La superficie martellata non ha solo un senso estetico, ma facilita, grazie alla piccola intercapedine d'aria che si crea, il distacco dell'alimento tagliato dalla lama.

Il manico, grazie alla sua forma simmetrica, è adatto sia ai destri che ai mancini. Il codolo passante assicura stabilità ed equilibrio durante il taglio. Particolare dettaglio, sull'estremità del manico è incisa una testa di toro logo del cuoco professionista Tim Malzer.

non damascato



1 **Spelucchino curvo** TDM-1715



2 **Spelucchino classico** TDM-1700



3 **Coltello universale** TDM-1701

- |   |                     |           |
|---|---------------------|-----------|
| 1 | <b>Lama 5 cm</b>    | Peso 61g  |
| 2 | <b>Lama 10 cm</b>   | Peso 77g  |
| 3 | <b>Lama 16,5 cm</b> | Peso 93g  |
| 4 | <b>Lama 16,5 cm</b> | Peso 95g  |
| 5 | <b>Lama 15 cm</b>   | Peso 152g |
| 6 | <b>Lama 20 cm</b>   | Peso 216g |



4 **Coltello universale con lama microdentata** TDM-1722



5 **Coltello da cucina** TDM-1723



6 **Coltello da cucina** TDM-1706



7 **Coltello trinciante stretto** TDM-1704



8 **Coltello da pane** TDM-1705

con filo dentato da KAI



9 **Nakiri** TDM-1742

- |   |                   |            |
|---|-------------------|------------|
| 7 | <b>Lama 24 cm</b> | Peso 213 g |
| 8 | <b>Lama 23 cm</b> | Peso 230 g |
| 9 | <b>Lama 14 cm</b> | Peso 175 g |



10 **Santoku** TDM-1727

- 10 **Lama 14 cm** Peso 158 g
- 11 **Lama 18 cm** Peso 215 g
- 12 **Rebbi 16,5 cm** Peso 142 g



11 **Santoku** TDM-1702



12 **Forchettone** TDM-1709



**IMPRESSIONANTE  
ELABORATO  
POTENTE**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Coltello da bistecca**
- S4 **Forchetta +  
Coltello da bistecca**
- S5 **2x Forchette**

in una confanetto di legno



S1 **Set coltelli da cucina** TDMS-230



S2 **Set coltelli da cucina** TDMS-220



S3 **Set di coltelli da bistecca** TDMS-400



S4 **Set di coltelli da tavola** TDM-0907



S5 **Set di forchette** TDM-0990



**3 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Premium

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** Acciaio VG-MAX con  
32 strati di Damasco per lato  
Made in Japan



reddot award 2018  
winner



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2019



**TIM**  
TIM MÄLZER



# SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

## Collegato ad arte

La serie Shun Minamo con la sua particolare eleganza si inserisce nella classe Premium della Serie di coltelli Shun Premier. Questa serie coniuga le tecniche giapponesi con quelle europee. Tim Mälzer ha voluto combinare il tipico coltello giapponese Santoku con il classico coltello da cucina europeo.

Questa fusione è alla base dei tre tipi di lame. La serie è caratterizzata da un design di impatto. Il manico nero e la lama appositamente progettata, entrambi uniformemente ricoperti di lievi screziature di damasco, fanno sì che il coltello sembri un unico pezzo. Il nome della serie deriva da queste lievi screziature che ricordano la superficie dell'acqua (giap. Minamo) sotto la pioggia. La fabbricazione delle lame con un'anima dura e rivestita di acciaio Damasco flessibile garantisce un'eccellente affilatura e prestazioni di taglio durevoli e ideali. La serie Shun Premier Tim Mälzer Minamo è stata premiata con reddot award 2018 e German Design Award 2019.

## Materiale

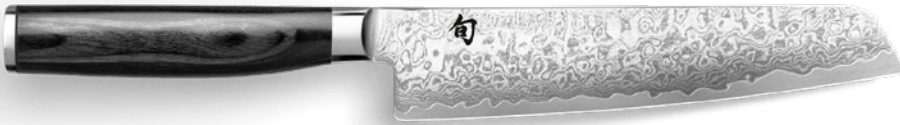
La lama Shun Minamo è costituita dall'acciaio VG-MAX estremamente duro (61 (±1) HRC), ricoperto da 32 strati di acciaio Damasco. La rifinitura perfettamente lucida delle lame è ritoccata con una screziatura di Damasco. In quanto fusione tra Santoku e coltello da cucina, la forma rettangolare delle lame permette l'esecuzione sia di leggere oscillazioni sia di movimenti per tritare gli alimenti. Le lame simmetriche presentano un'affilatura su entrambi i lati.

L'impugnatura in legno pakka nero, grazie alla sua forma simmetrica, è adatta sia ai destri che ai mancini. La leggera incanalatura nella parte inferiore dell'impugnatura lo rende più maneggevole. Il codolo passante assicura un perfetto equilibrio tra la lama e l'impugnatura.

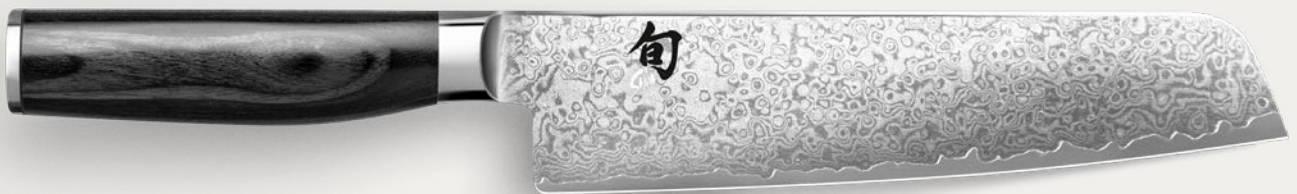


1 **Spelucchino classico** TMM-0700

- |   |                   |           |
|---|-------------------|-----------|
| 1 | <b>Lama 9 cm</b>  | Peso 71g  |
| 2 | <b>Lama 15 cm</b> | Peso 93g  |
| 3 | <b>Lama 20 cm</b> | Peso 218g |



2 **Coltello universale** TMM-0701



3 **Santoku** TMM-0702



**ARTISTICO  
ALTA CLASSE  
ELEGANTE**





**6 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie di alta gamma

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 61 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** 72 strati di acciaio damascato  
in acciaio VG2 e VG10  
Made in Japan



# SHUN NAGARE BLACK

## Eleganza in nero

Con Shun Nagare Black, KAI ha creato un altro capolavoro innovativo di forgiatura di tradizione giapponese. Questa serie di coltelli dal design raffinato, grazie alle caratteristiche particolari dei materiali e al processo produttivo tecnicamente complesso col quale vengono realizzati, si colloca nella classe di extralusso. Le lame lucidate a specchio presentano un decoro damascato a raggi. In combinazione con l'impugnatura nera, il design conferisce al coltello un esclusivo e inconfondibile aspetto.

Le lame di questa serie sono realizzate con due diverse tipologie di acciaio, legate per formare un acciaio Damasco a 72 strati. Durante il sofisticato processo di produzione, i due diversi acciai vengono lavorati a strati alternati fino al tagliente, ottenendo così una lama dalle prestazioni di taglio eccezionalmente durature.

## Materiale

La cosiddetta lama dual-core della serie Shun Nagare Black viene realizzata con un processo di forgiatura innovativo. Due qualità di acciaio dalle caratteristiche differenti vengono legate per produrre una lama in acciaio Damasco a 72 strati. La combinazione di un acciaio VG2 resistente e flessibile e di un acciaio VG10 particolarmente duro raggiungono una durezza di 61 (±1) HRC. Queste lame con affilatura simmetrica sono caratterizzate da prestazioni di taglio che perdurano nel tempo e da un'eccellente affilatura.

L'impugnatura ergonomica di colore nero si adatta comodamente alla mano con le sue linee morbide e arrotondate. Il codolo forgiato nel manico funge da contrappeso ottimale alla lama oltre a dare caratteristiche di stabilità ed equilibrio eccellenti. Le guance dell'impugnatura rivettate in pakkawood nero, un'impiallacciatura di legno impregnata e particolarmente resistente, donano al coltello eleganza e pregio.



**ELEGANTE  
BRILLANTE  
LEGGIADRO**



1 **Spelucchino classico** NDC-0700S

- |   |                   |            |
|---|-------------------|------------|
| 1 | <b>Lama 9 cm</b>  | Peso 88 g  |
| 2 | <b>Lama 15 cm</b> | Peso 104 g |
| 3 | <b>Lama 18 cm</b> | Peso 218 g |



2 **Coltello universale** NDC-0701S



3 **Santoku** NDC-0702S



4 **Coltello da cucina** NDC-0706S



5 **Coltello trinciante stretto** NDC-0704S



6 **Coltello da pane** NDC-0705S

con filo dentato da KAI



- 4 **Lama 20 cm** Peso 226 g
- 5 **Lama 23 cm** Peso 207 g
- 6 **Lama 23 cm** Peso 222 g



**2 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie di alta gamma

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 60 (±2) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** 72 strati di acciaio damascato  
in acciaio VG2 e VG10  
Made in Japan

# SHUN KOHEN ANNIVERSARIO

旬  
SHUN  
TEN  
MILLION  
ANNIVERSARY  
EDITION

紅炎  
KOHEN

Con il set SHUN Kohen Anniversary, limitato a 3.000 pezzi in Europa, KAI celebra la produzione di dieci milioni di esemplari della prestigiosa serie di coltelli damascati Shun.

Il lussuoso set da collezione comprende un coltello da chef e un coltello multiuso, realizzati nel rispetto dei più elevati standard. Gli eccezionali coltelli, con le loro lame a doppia anima dal design unico e la

speciale impugnatura masterizzata in legno rosso e nero, sono contenuti in una pregiata custodia di alluminio per essere conservati e trasportati in tutta sicurezza. Inoltre, i coltelli in edizione limitata sono contrassegnati da un numero di serie, attestato dal certificato di autenticità allegato. Grazie a queste caratteristiche, ogni set è unico.



con fodero in pelle e  
custodia in alluminio

Guarda il video:



S1 **Coltello da cucina +  
Coltello universale**

**Lama 20 cm** Peso 265g

**Lama 15 cm** Peso 106g

S1 **Anniversary Set** TBS-0220



**10 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie di alta gamma

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 60 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** Acciaio a tre strati con anima in VG10 e rivestimento in titanio con finitura satinata.  
Made in Japan



# MICHEL BRAS



## L'arte della precisione

La serie di coltelli Michel BRAS rappresenta la fusione armoniosa tra l'alta cucina francese e l'arte giapponese della forgiatura delle lame. Nata dalla collaborazione tra il pluripremiato maestro chef Michel Bras e KAI, la serie unisce un'estetica eccezionale a una funzionalità senza eguali. Ispirati alla filosofia creativa del loro omonimo, questi coltelli sono stati sviluppati per garantire il massimo livello di precisione in cucina.

Michel Bras ha influenzato generazioni di buongustai in tutto il mondo con la sua cucina innovativa ispirata alla natura. La sua passione per la perfezione si riflette in ogni dettaglio di questa serie. I coltelli colpiscono per il loro design elegante, la maneggevolezza equilibrata e l'eccezionale affilatura. Realizzati con la stessa cura dei gioielli di pregio, ogni coltello viene prodotto mediante un elaborato processo di lavorazione che prevede numerose fasi di finitura manuale eseguite da maestri artigiani esperti. Il risultato è una collezione di coltelli che soddisfa i più elevati standard di qualità, precisione e design.

## Materiale

Ogni lama della serie Michel BRAS è caratterizzata da una struttura a tre strati. L'anima è costituita da acciaio VG10 resistente alla corrosione, racchiuso tra due strati di acciaio inossidabile. Questa speciale struttura garantisce un filo di taglio eccezionalmente fine e preciso, mantenendo al contempo un elevato livello di stabilità e flessibilità. Un ulteriore rivestimento in titanio conferisce alla lama un aspetto raffinato e una maggiore durata.

Il manico in pakkawood nero, dalla forma ergonomica, è resistente all'acqua e all'umidità e si adatta comodamente alla mano. La sua tradizionale forma confortevole a castagna, caratteristica dei coltelli giapponesi, garantisce una maneggevolezza facile e sicura. La struttura bilanciata da la sensazione di un'estensione naturale della mano consentendo un taglio preciso e senza sforzo.



1 **No. 1, Spelucchino classico** BK-0001



2 **No. 2, Coltello universale** BK-0002



3 **No. 3, Coltello trinciante stretto olivato** BK-0003



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

- |   |                     |            |
|---|---------------------|------------|
| 1 | <b>Lama 8 cm</b>    | Peso 68 g  |
| 2 | <b>Lama 15 cm</b>   | Peso 123 g |
| 3 | <b>Lama 23 cm</b>   | Peso 202 g |
| 4 | <b>Lama 16 cm</b>   | Peso 191 g |
| 5 | <b>Lama 22,5 cm</b> | Peso 255 g |
| 6 | <b>Lama 26,5 cm</b> | Peso 299 g |
| 7 | <b>Lama 10,7 cm</b> | Peso 70 g  |



5 **No. 5, Coltello da cucina** BK-0005



6 **No. 6, Coltello da cucina** BK-0006



7 **No. 7, Coltello da Bistecca** BK-0007



- 8 **Lama 12 cm** Peso 166 g
- 9 **Lama 28,5 cm** Peso 205 g
- 10 **Lama 20 cm** Peso 609 g

8 **No. 8, Spelucchino classico** BK-0016



9 **No. 9, Coltello da pane** BK-0017



10 **No. 10, Coltello da verdura grande** BK-0018



**3 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Comfort

**PRODUZIONE** Produzione industriale

**DUREZZA ROCKWELL** 59 ( $\pm 1$ ) HRC

**IMPUGNATURA** Pakkawood nero

**LAMA** 8A solid + Rivestimento in titanio  
Made in Japan

# MICHEL BRAS QUOTIDIEN



La serie di coltelli Quotidien rappresenta un'estensione a sé stante della collezione KAI Michel BRAS. Come rivela il loro nome Quotidien (dal francese per tutti i giorni), i coltelli sono progettati per l'uso quotidiano in cucina. La serie è composta da coltelli in tre diverse dimensioni

con lame universali rivestite in titanio, caratterizzate da una stabile funzionalità e affilatura e da una robusta qualità dei materiali. Grazie alla loro leggerezza sono particolarmente comodi da maneggiare.



- |   |                    |           |
|---|--------------------|-----------|
| 1 | <b>Lama 7,5 cm</b> | Peso 58 g |
| 2 | <b>Lama 12 cm</b>  | Peso 76 g |
| 3 | <b>Lama 15 cm</b>  | Peso 94 g |

1 **Spelucchino classico Quotidien No.1** BK-0025



2 **Coltello universale Quotidien No.2** BK-0026



3 **Coltello universale Quotidien No.3** BK-0027



**3 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie di alta gamma

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 60-62 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** Acciaio VG XEOS  
a tre strati  
Made in Japan



reddot winner 2023

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



Guarda il video:



# SEKIMAGOROKU MASTER LINE KANAME

## Finitura satinata

La serie Kaname appartiene al marchio premium SEKIMAGOROKU Master Line e si tratta tecnicamente di un coltello in acciaio a tre strati. La nuova serie, come tutta la nostra gamma di coltelli damascati, appartiene alla classe premium di alta qualità.

L'elaborata lama a tre strati con finitura satinata e filo lucidato a specchio completa l'elegante estetica complessiva dei coltelli garantendo eccezionale funzionalità e affilatura. La forma Kiritsuke si caratterizza per il suo design appuntito. Un'elegante tacca sull'estremità posteriore della lama consente inoltre di maneggiare il coltello con comodità e sicurezza. I Kiritsuke sono veri e propri tuttofare in cucina. I tre coltelli si prestano anche a particolari utilizzi grazie alle diverse lunghezze delle lame e sono quindi un partner eccellente per la preparazione di piatti sofisticati e la lavorazione di ingredienti delicati. La serie è stata premiata con Red Dot Award 2023.

## Materiale

L'anima delle lame Kaname è costituita da un acciaio VG XEOS estremamente resistente con una durezza di 60-62 (±1) HRC, inguainato in due strati di acciaio inossidabile. Lo speciale metodo di fabbricazione garantisce un filo di taglio sottile che riduce l'attrito durante l'uso. In questo modo si ottiene un'affilatura eccellente e duratura, favorendo tagli filigranati, omogenei e precisi.

Per progettare al meglio l'impugnatura, abbiamo combinato le esperienze di professionisti e consumatori. Il risultato è un'impugnatura in legno di pakka a grana nera che crea una transizione senza soluzione di continuità dall'impugnatura al fondello. La forma ottagonale ed ergonomica dell'impugnatura offre un buon controllo durante il taglio, mentre il coltello poggia in modo sicuro e confortevole sulla mano.



- 1 **Lama 12 cm**    Peso 78 g
- 2 **Lama 15 cm**    Peso 134 g
- 3 **Lama 19,5 cm**    Peso 160 g

1 **Kiritsuke** AE-5500



2 **Kiritsuke** AE-5501



3 **Kiritsuke** AE-5502

**ARTISTICO  
ORIGINALE  
ESTREMO**







**5 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Premium  
**PRODUZIONE** Fatto a mano  
**DUREZZA ROCKWELL** 56/61 (±1) HRC  
**IMPUGNATURA** Legno pakka  
**LAMA** SUS420J2 / Acciaio VG10  
Made in Japan



reddot award 2013  
winner

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU COMPOSITE

## Leggerezza dinamica

Già premiata con numerosi design award, la serie SEKIMAGOROKU Composite è il fiore all'occhiello del design moderno di KAI. Questa serie unisce leggerezza a dinamismo.

La lama composta da due qualità di acciaio (in inglese composite) è attraversata da un cordone di brasatura in rame a vista. I due tipi di acciaio sono realizzati separatamente per poter essere legati insieme con rame liquido in una fase di lavorazione successiva. Il risultato estetico è straordinario e rende questa lama un gioiello della forgiatura giapponese. Il manico in legno chiaro rende questa serie futuristica, leggera e di una raffinatezza esclusiva. I coltelli garantiscono un'affilatura assoluta e prestazioni di taglio straordinarie.

## Materiale

La lama combina diverse superfici e qualità di acciaio: il pomolo lucidato e smussato prosegue sul dorso satinato e arrotondato della lama in acciaio SUS420J2 per finire con un filo realizzato in acciaio VG10 particolarmente duro. Queste lame ad affilatura simmetrica uniscono un'estetica minimalista a elevate prestazioni di taglio ed eccellenti caratteristiche di resistenza alla corrosione.

L'impugnatura chiara con screziatura trasversale in legno pakka è inserita senza saldatura sul codolo passante e, grazie alla forma simmetrica, è adatta sia ai destri che ai mancini. Snello e leggero, è agile e dinamico da impugnare. Il passaggio senza saldatura dall'impugnatura al pomolo lucidato consente una comoda e facile presa della lama con pollice e indice.



1 **Spelucchino classico** MGC-0400

- 1 **Lama 9 cm** Peso 62g
- 2 **Lama 15 cm** Peso 77g
- 3 **Lama 16,5 cm** Peso 166g



2 **Coltello universale** MGC-0401



3 **Santoku** MGC-0402



4 **Coltello da cucina** MGC-0406



5 **Nakiri** MGC-0428

4 **Lama 20 cm** Peso 173 g

5 **Lama 16,5 cm** Peso 185 g

**ESTETICO  
CONTEMPORANEO  
LEGGERO**





7 FORME DI LAME

**CATEGORIA** Serie Comfort

**PRODUZIONE** Produzione industriale

**DUREZZA ROCKWELL** 59 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Materiale sintetico POM

**LAMA** Acciaio ACUTO440  
Made in Japan



reddot winner 2026

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU ENSEI

Guarda il video:



## Eleganza e affilatura eccezionali

La serie di coltelli SEKIMAGOROKU Ensei è la combinazione di artigianato di alta qualità funzionalità ed estetica uniti ad un aspetto accattivante. Questi coltelli si distinguono per la particolare lavorazione della lama e il bolster color oro, entrambi ispirati al design della tradizionale Katana dei Samurai. Il design della lama si ispira ad uno degli stili più eleganti della produzione giapponese di Katane creando un equilibrio ideale tra affilatura e raffinatezza estetica. Un motivo unico su tutta la lama ricorda le stelle fiammeggianti, in linea con il nome della serie. Questa speciale finitura martellata Tsuchime crea inoltre piccole sacche d'aria tra la lama e il cibo da tagliare consentendo agli ingredienti di staccarsi più facilmente durante il taglio. La serie Ensei ha ricevuto il Red Dot Award 2026.

## Materiale

Le lame sono realizzate in acciaio giapponese ACUTO440, un'evoluzione del classico acciaio 440. Appositamente studiate per garantire prestazioni elevate che soddisfano le esigenze nell'uso quotidiano in cucina. Anziché puntare solamente sulla massima durezza, questa serie si distingue per un equilibrio perfetto tra tenuta del filo flessibilità e facilità di manutenzione. La lega ottimizzata crea una struttura carbidica particolarmente fine, che è anche un elemento chiave dell'aspetto elegante della lama. Il bolster in acciaio inossidabile ha un rivestimento in PVD. Questo strato sottile e indurito protegge il materiale dagli agenti esterni, aumenta la durata e conferisce al bolster un caratteristico colore dorato. Il design angolare e sfaccettato del bolster crea un'elegante raccordo tra lama e manico. I manici ottagonali in POM di colore nero intenso offrono un controllo eccellente, migliorano il comfort di taglio e possono essere puliti facilmente.



- 1 **Lama 10 cm**    Peso 82g
- 2 **Lama 15 cm**    Peso 91g
- 3 **Lama 18 cm**    Peso 170g

1 **Spelucchino classico** AB-5340



2 **Coltello universale** AB-5341



3 **Santoku** AB-5342



**NOBILE  
SFACCETTATO  
INTENSO**



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



4 **Nakiri** AB-5343



5 **Kiritsuke** AB-5344



6 **Coltello da pane** AB-5345



7 **Coltello trinciante stretto** AB-5346



**15 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie professionale

**PRODUZIONE** Produzione industriale

**DUREZZA ROCKWELL** 56 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Acciaio inox 18-8

**LAMA** Acciaio inox 5CR15MoV  
Made in Japan

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU SHOSO

Guarda il video:



## Lama interamente in acciaio

I coltelli SEKIMAGOROKU Shoso, con il loro look funzionale ed elegante in acciaio inox, sono un vero gioiello in cucina. Questi coltelli, forgiati di acciaio inossidabile, vengono affilati e levigati applicando una tecnica molto complessa. Il risultato sono delle lame di eccellente affilatura, robustezza e stabilità di taglio, adatte all'uso quotidiano in cucina. Per ridurre l'attrito del filo, le lame del coltello vengono affilate a lenta velocità e realizzate con tecnologie all'avanguardia. Ciò conferisce ad ogni Shoso una particolare affilatura che riduce al minimo l'attrito tra alimenti e lama.

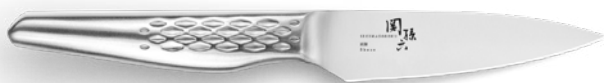
L'impugnatura ergonomica in acciaio inox con motivo a rombi forma un tutt'uno con la bella lama satinata in acciaio inox. I coltelli da cucina sono interamente realizzati in acciaio inox e assicurano una maneggevolezza piacevolmente leggera e sicura e un'igiene ottimale.

## Materiale

La lama Shoso è forgiata in acciaio inox 5Cr15MoV con una durezza di 56 ( $\pm 1$ ) HRC, che garantisce una durezza elevata e uniforme e una lunga conservazione del filo. L'affilatura convessa conferisce ai coltelli uno stabile angolo di taglio, ideale per un taglio pulito e preciso. La finitura opaca sottolinea l'essenziale eleganza del coltello.

Il manico opaco in acciaio inox 18-8 è particolarmente robusto e garantisce, grazie alla forma ellittica simmetrica, una manualità professionale. Il motivo a rombi incorporato consente una presa sicura e confortevole durante il taglio. Il passaggio senza soluzione di continuità dal manico alla lama enfatizza le chiare linee dei coltelli.

# ARMONIOSO ESSENZIALE ECCELLENTE



1 **Spelucchino classico** AB-5170



2 **Coltello universale** AB-5163



3 **Coltello universale** AB-5161

- |   |                   |          |
|---|-------------------|----------|
| 1 | <b>Lama 9 cm</b>  | Peso 55g |
| 2 | <b>Lama 12 cm</b> | Peso 66g |
| 3 | <b>Lama 15 cm</b> | Peso 78g |



4 **Santoku** AB-5162



5 **Santoku** AB-5156



6 **Santoku olivato** AB-5157

4	<b>Lama 14 cm</b>	Peso 130 g
5	<b>Lama 16,5 cm</b>	Peso 136 g
6	<b>Lama 16,5 cm</b>	Peso 134 g
7	<b>Lama 18 cm</b>	Peso 133 g
8	<b>Lama 21 cm</b>	Peso 149 g



7 **Coltello da cucina** AB-5158



8 **Coltello da cucina** AB-5159



9 **Coltello da cucina** AB-5160



10 **Coltello da pane** AB-5167



11 **Nakiri** AB-5168

- |    |                     |            |
|----|---------------------|------------|
| 9  | <b>Lama 24 cm</b>   | Peso 167 g |
| 10 | <b>Lama 21 cm</b>   | Peso 135 g |
| 11 | <b>Lama 16,5 cm</b> | Peso 155 g |
| 12 | <b>Lama 16,5 cm</b> | Peso 200 g |



12 **Coltello Cinese** AB-5165





13 **Deba** AK-1132



14 **Yanagiba** AK-1134



15 **Yanagiba** AK-1135



S1 **Set coltelli da cucina** 51S-300



S2 **Set coltelli da cucina** 51S-310

13 **Lama 18 cm** Peso 250 g

14 **Lama 21 cm** Peso 143 g

15 **Lama 24 cm** Peso 150 g

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

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



**2 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie professionale

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 58 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka

**LAMA** 8A solid  
Made in Japan

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU KK YANAGIBA

## Maestro di sushi

I coltelli giapponesi Yanagiba della serie SEKIMAGOROKU KK Yanagiba sono caratterizzati da un design puristico e dal manico ottagonale in legno pakka nero opaco. La forma affusolata della lunga lama consente tagli sottili e precisi ed è perfetta per sfilettare il pesce. La lama della serie Yanagiba è rettificata su un lato, realizzata in acciaio al carbonio inossidabile, soddisfa i rigidi standard europei ed è decorata con una linea morbida e ondulata in una finitura satinata. La serie KK combina una robusta qualità con una sobria funzionalità.



1 **Yanagiba** KK-0027



2 **Yanagiba** KK-0030



- 1 **Lama 27 cm**    Peso 212 g
- 2 **Lama 30 cm**    Peso 231 g

**PROFESSIONALE  
ARTIGIANALE  
TRADIZIONALE**





**9 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie professionale

**PRODUZIONE** Fatto a mano

**DUREZZA ROCKWELL** 56 58 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Legno pakka & Materiale sintetico PP

**LAMA** 8A solid & SUS420J2  
Made in Japan

関  
SEKI  
孫  
MAGO  
六  
ROKU



# SEKIMAGOROKU KINJU & HEKIJU

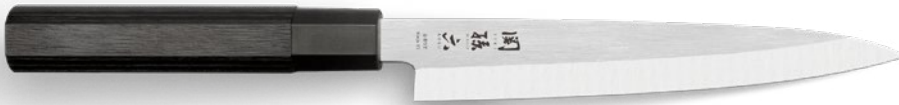
## Professionale e purista

I coltelli da cucina della serie SEKIMAGOROKU Kinju e Hekiju sono particolarmente leggeri e consentono un taglio preciso. Le 7 lame della serie Kinju sono adatte ai destri; le due lame della serie Hekiju, invece, sono adatte ai mancini. La serie Kinju comprende quattro coltelli Deba e tre coltelli Yanagiba per filettare carne e pesce crudi, disponibili in diverse dimensioni. La serie Hekiju include un Deba e un Yanagiba. I coltelli da cucina SEKIMAGOROKU Kinju e Hekiju convincono per la loro elevata funzionalità e durata. La tipica forma di lama giapponese in combinazione con il semplice manico nero crea un'estetica minimalista ed estemporanea.

## Materiale

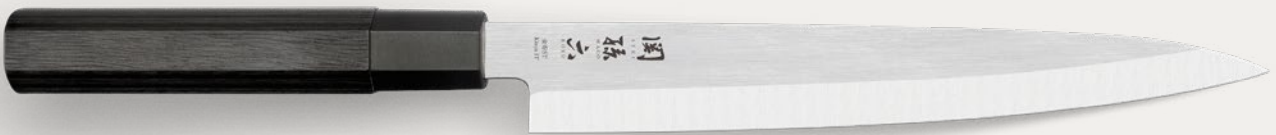
Le lame della serie SEKIMAGOROKU Kinju e Hekiju utilizzano tecnologie esclusive che consentono di realizzare i sofisticati e affilati angoli di taglio dei tradizionali coltelli da cucina giapponesi. Sono affilati su un lato, e ciò garantisce un taglio ottimale. Grazie alla lavorazione estremamente precisa del filo si ottiene una massima affilatura della lama.

I manici della serie SEKIMAGOROKU Kinju e Hekiju sono diversi per forma e materiale. L'impugnatura ottagonale del coltello Kinju è realizzata in legno laminato rinforzato per una piacevole sensazione durante il taglio. Utilizzando legno naturale di alta qualità trattato con un processo speciale, il manico risulta estremamente resistente all'acqua. Progettato per le persone mancine, il manico dei coltelli Hekiju è più arrotondato rispetto alla serie Kinju ed è realizzato in una robusta resina con goffratura simile al cuoio.

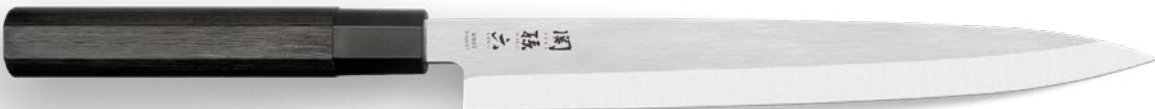


- 1 **Lama 18 cm**    Peso 128 g
- 2 **Lama 21 cm**    Peso 139 g
- 3 **Lama 24 cm**    Peso 164 g

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 ]

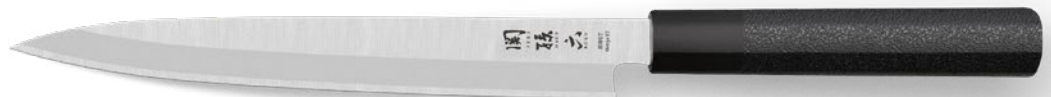
- 4 **Lama 10 cm**    Peso 99 g
- 5 **Lama 15 cm**    Peso 252 g
- 6 **Lama 16,5 cm**    Peso 283 g
- 7 **Lama 18 cm**    Peso 301 g
- 8 **Lama 15 cm**    Peso 138 g
- 9 **Lama 21 cm**    Peso 97 g

Modello per mancini

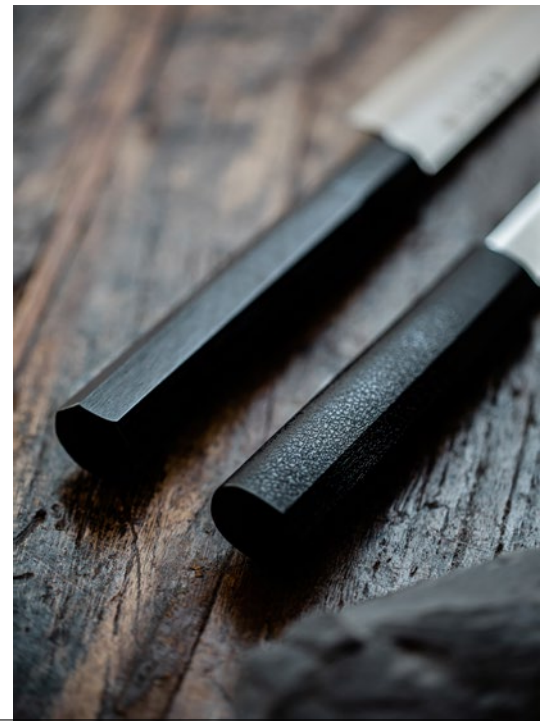


8 **Deba** AK-5073 [ Hekiju ]

Modello per mancini



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





**9 FORME DI LAME**

- CATEGORIA** Serie Comfort
- PRODUZIONE** Produzione industriale
- DUREZZA ROCKWELL** 56 (±1) HRC
- IMPUGNATURA** Materiale sintetico POM
- LAMA** Acciaio inox 4116  
Designed by Tim Mälzer



**TIM**  
TIM MÄLZER



# TIM MÄLZER KAMAGATA

## Semplice ed efficiente

La serie di coltelli da cucina Kamagata di Tim Mälzer convince per l'elevata funzionalità, la robustezza e l'estetica minimalista. Con il suo essenziale design, la collezione di coltelli si concentra sulle caratteristiche essenziali per lavorare con efficienza in cucina. Il tipico design delle lame è stato progettato direttamente da Tim Mälzer sin dall'inizio, e realizzato in Giappone nel corso di uno sviluppo pluriennale. La significativa curvatura superiore della lama conferisce ai coltelli un profilo caratteristico. Il nome "Kamagata" (dal giapponese a forma di falce) nasce da questa forma particolare.

Le lame sono in acciaio inox con finitura lucida. In combinazione con il manico nero, i coltelli hanno un aspetto funzionale ed essenziale e garantiscono una maneggevolezza ed un'ergonomia eccellenti. Grazie alla speciale progettazione di diverse forme di lame, la serie Kamagata di Tim Mälzer offre il coltello giusto per ogni utilizzo.

## Materiale

Le lame dalla bella forma sono forgiate in acciaio inox 4116. Hanno una durezza di 56 ( $\pm 1$ ) HRC e sono quindi resistenti alla corrosione. Il logo di Tim Mälzer e la sua firma sono applicati sulla lama e, insieme alla finitura satinata, completano la raffinata estetica di alta qualità.

Il manico lucido è ergonomico e adatto, grazie al suo allineamento simmetrico, sia a destri che a mancini. È comodo da impugnare e consente una presa sicura e confortevole durante il lavoro. L'equilibrio bilanciato tra manico e lama rende il taglio particolarmente morbido e agile. Il materiale dell'impugnatura in materiale sintetico lucido POM è resistente all'acqua, igienico e molto facile da curare. Il logo di Tim Mälzer "Toro da cucina" inciso su un emblema in metallo abbellisce l'estremità del manico e gli conferisce un tocco particolarmente raffinato.



1 **Spelucchino classico** TMK-0700



2 **Coltello universale** TMK-0701



3 **Spelucchino classico** TMK-0700E

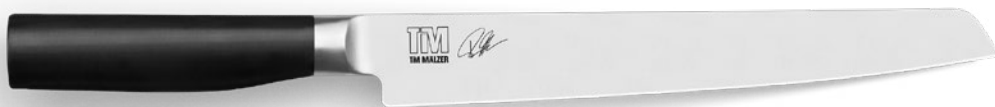


4 **Coltello universale** TMK-0701E



5 **Santoku** TMK-0702

- |   |                     |            |
|---|---------------------|------------|
| 1 | <b>Lama 9,5 cm</b>  | Peso 78 g  |
| 2 | <b>Lama 15 cm</b>   | Peso 102 g |
| 3 | <b>Lama 9,5 cm</b>  | Peso 78 g  |
| 4 | <b>Lama 16 cm</b>   | Peso 98 g  |
| 5 | <b>Lama 16,5 cm</b> | Peso 194 g |
| 6 | <b>Lama 23 cm</b>   | Peso 182 g |



6 **Coltello trinciante stretto** TMK-0704



**PURISTICO  
FUNZIONALE  
FANTASTICO**



- 7 **Lama 20 cm**    Peso 207 g
- 8 **Lama 20 cm**    Peso 197 g
- 9 **Lama 23 cm**    Peso 205 g

7 **Coltello da cucina** TMK-0706



8 **Coltello ibrido da cucina** TMK-0770



9 **Coltello da pane** TMK-0705

con filo dentato da KAI



**1 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Bimbi

**PRODUZIONE** Produzione industriale

**DUREZZA ROCKWELL** 58 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Materiale sintetico PP

**LAMA** Acciaio inox 420J2  
Made in Japan



reddot design award  
winner 2012

# COLTELLO DA CUCINA JUNIOR TIM MÄLZER

## Per i nostri piccoli

In collaborazione con Tim Mälzer, KAI ha sviluppato uno specifico coltello da cucina Junior dedicato ai bambini dai 6 anni in su che vogliono aiutare in cucina in tutta sicurezza. I bambini imitano intuitivamente le operazioni di taglio utilizzando il coltello come fosse una sega. Per questo motivo, la lama in acciaio del coltello da cucina Junior è stata realizzata con un filo leggermente ondulato che riduce al minimo lo sforzo necessario per praticare il taglio e il rischio di scivolamento della lama.

Per ridurre ulteriormente il rischio di incidenti, la punta della lama è smussata. L'impugnatura ergonomica in materiale sintetico antiscivolo consente una facile e sicura presa anche per le mani dei più piccoli. Per la massima protezione, il set comprende un proteggi-dita flessibile. Il coltello da cucina Junior di Tim Mälzer è stato premiato con il reddot Design Award nel 2012.



1 **Proteggi-dita** BB-0621

con borsa portacoltelli



2 **Lama 11 cm** Peso 215 g

2 **Coltello da Cucina Junior** TMJ-1000



**17 FORME DI LAME**

**CATEGORIA** Serie Comfort

**PRODUZIONE** Produzione industriale

**DUREZZA ROCKWELL** 58 (±1) HRC

**IMPUGNATURA** Materiale sintetico PP

**LAMA** Acciaio inox 1K6  
Made in Japan

和寂  
WASABI



# WASABI BLACK

## Durevolmente affilato

La serie Wasabi Black trae le sue origini dalla grande cucina giapponese. La riuscita combinazione di funzionalità, resistenza dei materiali e design semplice rende queste lame dalle differenti forme adatte ad un utilizzo intensivo garantendone l'affilatura. È una serie facile e semplice da pulire, grazie anche al manico in materiale sintetico resistente all'acqua reso gradevole al tatto con l'aggiunta di polvere di bambù. L'impugnatura nera e opaca circonda completamente la lama in acciaio 1K6 lucidato a specchio. In questo modo la lama è fissata al collarino e non permette allo sporco di insinuarsi.

## Materiale

Le lame lucidate della serie Wasabi Black sono fabbricate in acciaio 6A/1K6 di nuova produzione resistente alla corrosione, con una durezza di 58 ( $\pm 1$ ) HRC. Questa ricca serie offre sia lame simmetriche, sia lame tradizionali giapponesi con affilatura asimmetrica. Il dorso leggermente arcuato della lama permette una presa sicura, consentendo ad esempio delicati movimenti basculanti.

La robusta impugnatura in materiale nero resistente all'acqua è estremamente comoda. La sua forma ovale o a castagna (varia a seconda della forma della lama) è gradevole al tatto grazie all'aggiunta di polvere di bambù.



1 Spelucchino classico 6710P

- |   |                     |            |
|---|---------------------|------------|
| 1 | <b>Lama 10 cm</b>   | Peso 67 g  |
| 2 | <b>Lama 15 cm</b>   | Peso 79 g  |
| 3 | <b>Lama 16,5 cm</b> | Peso 136 g |



2 Coltello universale 6715U



3 Santoku 6716S



- |   |                   |            |
|---|-------------------|------------|
| 4 | <b>Lama 15 cm</b> | Peso 126 g |
| 5 | <b>Lama 20 cm</b> | Peso 149 g |
| 6 | <b>Lama 23 cm</b> | Peso 223 g |

4 **Coltello da cucina** 6715C



5 **Coltello da cucina** 6720C



6 **Coltello da cucina** 6723C

**RESISTENTE  
SEMPLICE  
AFFIDABILE**





7 **Coltello da pane** 6723B

con filo dentato da KAI



8 **Coltello trinciante stretto** 6723L



9 **Nakiri** 6716N



10 **Coltello flessibile** 6761F



11 **Yanagiba** 6715Y

7	<b>Lama 23 cm</b>	Peso 144 g
8	<b>Lama 23 cm</b>	Peso 136 g
9	<b>Lama 16,5 cm</b>	Peso 155 g
10	<b>Lama 18 cm</b>	Peso 84 g
11	<b>Lama 15 cm</b>	Peso 108 g



12 **Yanagiba** 6721Y

12 **Lama 21 cm**    Peso 129 g

13 **Lama 24 cm**    Peso 142 g



13 **Yanagiba** 6724Y



- 14 **Lama 10,5 cm** Peso 101g
- 15 **Lama 15 cm** Peso 261g
- 16 **Lama 21 cm** Peso 241g

14 **Deba** 6710D



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Set di coltelli da bistecca** 67S-400



S4 **Set coltelli da cucina** 67S-300



S5 **Set coltelli da cucina** 67S-310



S2 **Set coltelli da cucina** DM-0781EU67



S3 **Set coltelli da cucina** DM-0781JP67

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

# ALTRI PRODOTTI

Come estensione della nostra collezione di coltelli da cucina, troverete i seguenti argomenti aggiuntivi: 1. **Affilatura & Cura**, 2. **Taglieri & Ceppi**, 3. **Gadget & accessori da cucina** e 4. **Forbici KAI** per uso domestico.





# AFFILATURA & CURA

Per affilare i coltelli KAI con il metodo tradizionale giapponese consigliamo una serie di pietre specifiche con legante ceramico. La gamma di prodotti per affilare offre anche soluzioni innovative come il sistema di affilatura NEW EDGE, oltre a affilatrici elettroniche e accessori per la cura e la protezioni per le lame.

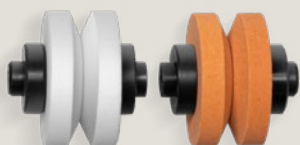
L'affilatore NEW EDGE è dotato di due pietre ceramiche per affilare, ideali sia per l'affilatura che per la rifinitura. In combinazione con il cuoio diamantato offre la soluzione ideale per affilare e rifinire e mantenere in ottimo stato i coltelli da cucina giapponesi a doppio bisello di alta qualità.

**NEW**


Guarda il video:



## 1 NEW EDGE Sistema di affilatura con cuoio per rifinitura SK-S1



## 2 Pietre ceramiche di ricambio per affilatore SK-S1 SK-SE

- 1 **Grana 1000/4000** 20 x 3 x 4,5 cm,  
Striscia in cuoio con particelle diamantate da 9 µm
- 2 **Grana 1000/4000**



con custodia



1 **SEKIMAGOROKU pietra per affilare singola** AP-0331

con custodia



2 **SEKIMAGOROKU pietra per affilare singola** AP-0332

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

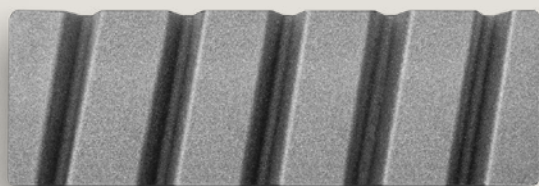
con custodia

5 **SEKIMAGOROKU** pietra per affilare singola AP-0333

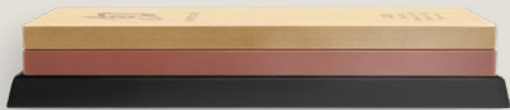
con custodia

6 **SEKIMAGOROKU** pietre per affilare combinate AP-0334

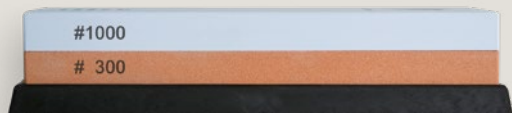
La superficie della nuova pietra diamantata AP-0306 corrisponde a una granulometria di circa 3000. Rispetto alle pietre tradizionali è la soluzione ottimale per la riaffilatura rapida dei coltelli molto rovinati.

7 **Pietra diamantata in metallo** AP-03068 **SEKIMAGOROKU** Pietra rettificante AP-0335

- 5 **Grana 8000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 6 **Grana 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 cm
- 7 **Grana paragonabile con 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 cm
- 8 17 x 5,5 x 3 cm



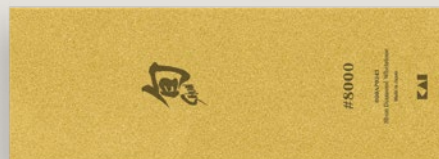
9 **Pietre per affilare combinate** DM-0400



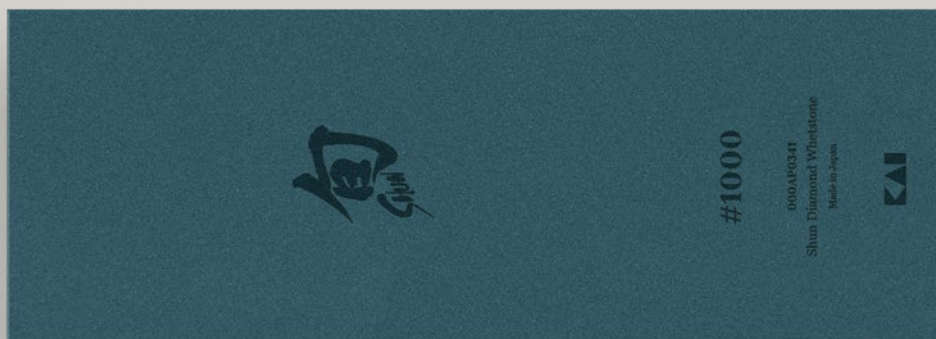
10 **Pietre per affilare combinate** DM-0708



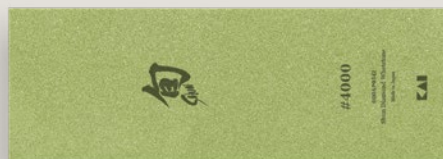
11 **Pietra per affilare diamantata Shun** AP-0340



14 **Pietra per affilare diamantata Shun** AP-0343



12 **Pietra per affilare diamantata Shun** AP-0341



13 **Pietra per affilare diamantata Shun** AP-0342

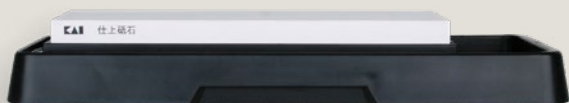


15 **Pietra per affilare singola** WS-0800

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



con vaschetta



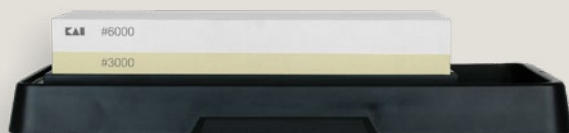
16 **Pietra per affilare singola** AP-0304

con vaschetta

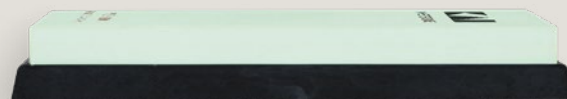


17 **Pietre per affilare combinate** AP-0305

con vaschetta



18 **Pietre per affilare combinate** AP-0316



19 **Pietra per affilare singola** WS-3000

- 16 **Grana 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 17 **Grana 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 18 **Grana 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 cm
- 19 **Grana 3000** 18,5 x 6,4 x 2 cm
- 20 **Nylon** 10 x 1,6 cm,  
altezza della lama di almeno 3,5 cm

per lame simmetriche



20 **Guida per affilatura** AP-0327

- 21 **AP-118 + APF-118**
- 22 **per una lucidatura fine**
- 23 **per una lucidatura fine**
- 24 **con unità in pietra ceramica**  
13,8 x 11,1 x 10,5 cm, 875 g  
220-240 Volt / 50 Hz, 60 Watt
- 25 **per l'affilatura di base**
- 26 **per l'affilatura di base**

Le due coppie di ruote abrasive situate una dietro l'altra permettono di compiere due fasi di lavorazione in una. La prima coppia, più grossolana, rimette in forma il filo smussato. La seconda coppia ruote più fini conferisce al filo una finitura netta.



24 **Affilatrice elettrica per coltelli** AP-118



21 **Set di unità d'affilatura** AP-118S

Unità lucidante inclusa



22 **Unità lucidante per AP-118** APF-118

25 **Unità di ricambio per AP-118** APR-118



modello precedente

modello precedente



23 **Unità lucidante per AP-118** APF-118-A



26 **Unità di ricambio per AP-118** APR-118-A



27 **Acciaino diamantato Michel Bras** BK-0022

per lame con affilatura simmetrica



29 **Pietre per affilatura SEKIMAGOROKU**  
diamantate e in ceramica AP-0308

- 27 **Lunghezza 29,5 cm** Peso 203 g  
 28 **Materiale sintetico** Ø 7 x 6,5 cm  
 29 **Materiale sintetico** 13,8 x 5,1 x 5,7 cm,  
 Mola diamantata grana 270 (4x),  
 Pietra affilatrice in ceramica grana 150 (x2),  
 Pietra affilatrice in ceramica grana 1000 (2x)  
 30 **Materiale sintetico** 12 x 4,8 x 5 cm,  
 Mola diamantata grana 270 (4x),  
 Pietra affilatrice in ceramica grana 150 (x2),  
 Pietra affilatrice in ceramica grana 1000 (2x)



28 **Q-Affilatore** AP-0160

per lame con affilatura asimmetrica



30 **Pietre per affilatura SEKIMAGOROKU**  
diamantate e in ceramica AP-0162



- 31 **Lame fino a max. 17 cm**
- 32 **Lame fino a max. 24 cm**
- 33 **Lame fino a max. 32 cm**
- 34 **Panno in microfibra** 40 x 40 cm  
**Olio alimentare di camelia giapponese al 100%** 100 ml
- 35 **Coramella con cuoio di Russia, su entrambi i lati**  
Superficie di lucidatura: 20,5 x 4 cm  
**Crema lucidante all'ossido di alluminio** superfine, 50 ml

magnetica



- 31 **Proteggi lama, Taglia S** CK-S
- 32 **Proteggi lama, Taglia M** CK-M
- 33 **Proteggi lama, Taglia L** CK-L



34 **Set per la manutenzione delle lame** 425390000



35 **Set "coramella" da affilatura** 410090001

# TAGLIERI - CEPPI PORTACOLTELLI



- 2 **Tagliere** DM-0789
- 3 **Tagliere con set** DM-0789DMSET1

I ceppi portacoltelli e i taglieri completano l'offerta dell'assortimento di coltelli da cucina KAI. Questa gamma di prodotti senza tempo è realizzata a mano da sapienti artigiani e si rifa ai più elevati standard di qualità e design.

Partendo da questa base, la materia prima legno soddisfa requisiti molto severi. Nella produzione, la bellezza e la varietà dei tipi di legno utilizzati sono un criterio di scelta fondamentale tanto quanto i concetti di sostenibilità e di responsabilità ambientale. La durata nel tempo dei prodotti corrisponde al ciclo di vita del legno utilizzato. Ciò significa che la materia prima degli oggetti realizzati ha il tempo di ricrescere nel periodo di utilizzo dei prodotti.

- 1 **Quercia** 39 x 26,2 x 5,3 cm  
con piedini antiscivolo in gomma
- 2 **Quercia** 39 x 26 x 3,6 cm  
con piedini antiscivolo in gomma
- 3 **Anche nel set con 3 coltelli Shun Classic:**  
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 4 **Noce** ca. 58 x 35-40 x 5 cm

produzione annua limitata a 200 pezzi



1 **Tagliere** DM-0795



4 **Tagliere** DM-0809



- 4 **Cipresso giapponese** 27,5 x 21,5 x 1 cm
- 5 **Cipresso giapponese** 40,5 x 27,5 x 1,35 cm
- 6 **Cipresso giapponese** 45,7 x 30,5 x 2 cm
- 7 **Cipresso giapponese** 36 x 33 x 2,5 cm  
D-Type, con scanalatura di scolo sul retro
- 8 **Cipresso giapponese** 32 x 23 x 2 cm, ovale
- 9 **Cipresso giapponese** 41 x 32 x 2 cm, ovale



- 5 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia S** DM-0814
- 6 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia M** DM-0816
- 7 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia L** DM-0817



8 **Tagliere bilaterale Shun Hinoki** DM-0818



- 9 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia M** DM-0812
- 10 **Shun Tagliere Hinoki, Taglia L** DM-0813

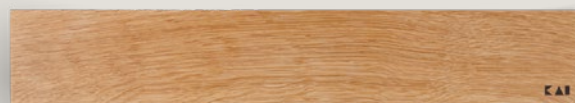
11 **Ceppo Stonehenge** STH-514 **Ceppo** DM-080515 **Ceppo** DM-080612 **Ceppo Stonehenge**  
STH-413 **Ceppo Stonehenge**  
STH-3

- 11 **Noce/Acciaio inox** 21 x 21 x 28-30 cm  
magnetico, per 10 coltelli
- 12 **Noce/Granito** 21 x 21 x 28-30 cm  
magnetico, per 10 coltelli
- 13 **Quercia/Acciaio inox** 21 x 21 x 28-30 cm  
magnetico, per 10 coltelli
- 14 **Quercia** 34 x 14 x 26,5 cm  
magnetico, per 6-8 coltelli
- 15 **Noce** 34 x 14 x 26,5 cm  
magnetico, per 6-8 coltelli
- 16 **Quercia** 26 x 17 x 25,3 cm  
magnetico, per 4 coltelli

16 **Ceppo** DM-0821



17 **Ceppo Stonehenge** STH-3.3



21 **Barra magnetica** DM-0800



22 **Barra magnetica** DM-0807



18 **Ceppo Stonehenge**  
STH-4.1



19 **Ceppo Stonehenge**  
STH-4.3

- 17 **Quercia/Granito** 18 x 10 x 28-30 cm magnetico, per 4 coltelli
- 18 **Noce/Acciaio inox** 18 x 10 x 28-30 cm magnetico, per 4 coltelli
- 19 **Noce/Granito** 18 x 10 x 28-30 cm magnetico, per 4 coltelli
- 20 **Quercia/Granito** 31 x 18 x 34 cm magnetico su due lati, per 6-8 coltelli
- 21 **Quercia** 39 x 6,5 x 3 cm
- 22 **Noce** 39 x 6,5 x 3 cm
- 23 **Noce/Granito** 31 x 18 x 34 cm magnetico su due lati, per 6-8 coltelli

girevole a 360°



20 **Ceppo, girevole** DM-0794SB

girevole a 360°



23 **Ceppo, girevole** DM-0799

- 24 **Faggio** 15,5 x 10 x 25 cm, per 5 coltelli
- 25 **Noce** 31 x 18 x 34 cm  
smontabile, per 8 coltelli
- 26 **Quercia** 17 x 10 x 30 cm, per 5 coltelli
- 27 **Quercia** 31 x 18 x 34 cm  
smontabile, per 8 coltelli
- 28 **6600BN** + Wasabi **6710P** + **6715U** + **6716S** +  
**6720C** + **6716N** + **6710D** + **6715D** + **6724Y**  
smontabile, per 8 coltelli

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

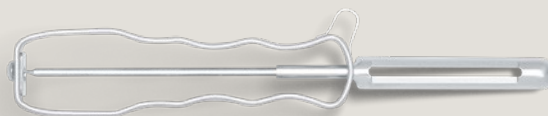
27 **Ceppo** 6600BN  
28 **Ceppo, attrezzato** 6799

# UTENSILI & ACCESSORI DA CUCINA

In linea con il carattere delle nostre serie di coltelli da cucina, KAI offre un'aggiunta perfetta di utensili da cucina scelti e accessori utili per l'uso quotidiano. Questa accurata selezione si concentra su un design elegante e senza fronzoli, unito alla facilità d'uso e a un'attenta funzionalità. L'intera gamma di alta qualità offre un complemento ideale per cucinare e sul tema del taglio.



1 **Pelaverdure a T** DH-3107



2 **Pelaverdure a I** DH-6001



3 **Pelaverdure a T** DH-6000

- 1 **Acciaio inox** Lama 9 cm / Impugnatura 10 cm
- 2 **Acciaio inox** Lama 5 cm / Impugnatura 11 cm per mancini e destri
- 3 **Acciaio inox** Lama 5 cm / Impugnatura 9 cm
- 4 **Acciaio inox** Lama 9 cm / Impugnatura 10 cm  
Lama con filo piatto + lama da julienne



4 **Pelaverdure a T** DH-3301



5 Pelaverdure a T Michel Bras BK-0204



7 Pelaverdure a I Michel Bras BK-0201

5 **Acciaio inox/Materiale sintetico** Lama 5,7 cm / Impugnatura 10,5 cm, 2x Lama con filo piatto, altezze di taglio di 0,3 + 0,4 mm  
2x Coltello da julienne, altezze di taglio di 1,85 + 3,5 mm

6 **Acciaio inox** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm

7 **Acciaio inox/Materiale sintetico** Lama 4,2 cm / Impugnatura 10,5 cm, 2x Lama con filo piatto, altezze di taglio di 0,3 + 0,4 mm

8 **Acciaio inox** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm

9 **Acciaio inox** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

a forma piatta e a cucchiaio per montare su un piatto piano o per prendere le uova dall'acqua bollente



8 Frusta rotonda DH-3119

a forma di Chasen per una miscelazione ottimale senza grumi e una facile pulizia

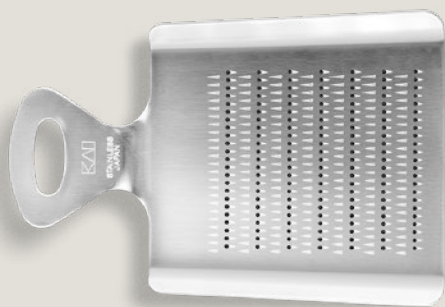


6 Frusta sottile DH-3144

a forma di Chasen per una miscelazione ottimale senza grumi e una facile pulizia

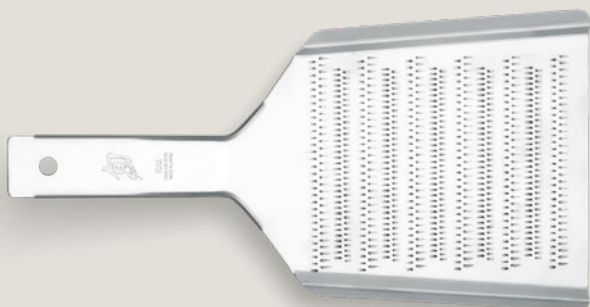


9 Frusta piccola DH-3118



10 **Mini grattugia in acciaio inox** DH-8037

con spazzolina in bambù, si può grattugiare su entrambi i lati ad esempio per lo zenzero, il wasabi, il rafano, l'aglio



11 **Micrograttugia** DM-0900



12 **Pinza da pesce** BC-0751

- 10 **Acciaio inox** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
- 11 **Acciaio inox** 27,5 x 14,3 cm, si può grattugiare su entrambi i lati
- 12 **Acciaio inox** 13,9 x 2,1 x 2,3 cm
- 13 **Legno** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
- 14 **Acciaio inox** Lunghezza 21 cm / Impugnatura 12,5 cm



13 **Pennello in legno** DH-8038

con scudo protettivo in materiale sintetico



14 **Squamatore** DH-6006



ad esempio per i formaggi a pasta dura, la cioccolata, lo zenzero, la scorza di limone, la noce moscata e le carote



15 **Grattugia e zester fini** PG-0001

ad esempio per il cavolo rapa, le carote, i cetrioli, le zucchine, le patate e il rafano



16 **Grattugia Julienne** PG-0003

ad esempio per le zucchine, i formaggi a pasta molle, le carote, la cioccolata, i formaggi a pasta dura e le noci di cocco.



17 **Grattugia a doppia lama** PG-0002



con spazzolina  
in bambù

18 **Grattugia Julienne, grana grossa** DH-5705



19 **Grattugia, fine/molto fine** DH-5704

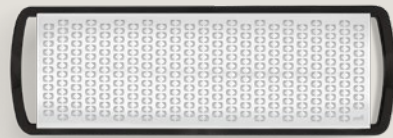


20 **Michel Bras "La Mandoline"** BK-0222

- 15 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Lama 13,5 x 3-5 cm / Impugnatura 11 cm  
con modello di lama Ichimatsu, grigia
- 16 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Lama 13,5 x 3-5 cm / Impugnatura 11 cm  
con modello di lama Yabanemonyo, rosa
- 17 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Lama 13,5 x 3-5 cm / Impugnatura 11 cm  
con modello di lama Kanokoshibori, verde
- 18 **Acciaio inox/Materiale sintetico** 13,6 x 7 x 3,2 cm  
con vaschetta di raccolta
- 19 **Acciaio inox/Materiale sintetico** 10 x 4,4 cm  
2 grattugie per zenzero (fine) e Wasabi (molto fine),  
con vaschetta di raccolta
- 20 **Acciaio inox/Materiale sintetico** 42 x 12,8 x 7,2 cm



21 **Grattugia Michel Bras** BK-0212



23 **Lama intercambiabile Michel Bras No.1, extra fine** BK-0214

21 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Superficie della grattugia 15,4 cm /  
Impugnatura 11,5 cm

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

23 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Superficie della grattugia 15,4 cm

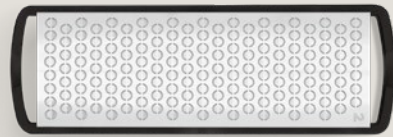
24 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Superficie della grattugia 15,4 cm

25 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Superficie della grattugia 15,4 cm

26 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Superficie della grattugia 15,4 cm

27 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Superficie della grattugia 15,4 cm

28 **Acciaio inox/Materiale sintetico**  
Superficie della grattugia 15,4 cm



24 **Lama intercambiabile Michel Bras No.2, fine** BK-0215



25 **Lama intercambiabile Michel Bras No.3, grosso** BK-0216



22 **Set di grattugie Michel Bras** BK-0221



26 **Lama intercambiabile Michel Bras No.4, Grattugia** BK-0217



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



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

# ARMONIA CREATIVITA' QUALITA'



29 **Spremiagrumi** DH-3018



31 **Mortaio con pestello in legno** DH-3020



30 **Sprempompelmo** DH-3017

- 29 **Porcellana** 14,3 x 12,8 x 5,1 cm  
rivestimento in silicone antiscivolo sul lato inferiore
- 30 **Porcellana** 17 x 15,6 x 6,6 cm  
rivestimento in silicone antiscivolo sul lato inferiore
- 31 **Porcellana/Faggio** 10,2 x 6,2 cm
- 32 **Dimensione 20 cm** Lama 7 cm



32 **Forbice da cucina Michel Bras, piccola** BK-0202

con schaccianoci  
smontabile



33 **Forbice da cucina Michel Bras, grande** BK-0203

smontabile



34 **Forbice da cucina** DH-6002

smontabile



35 **Forbice da cucina Slim-Light** DH-3139

con tagliasteli  
smontabile



36 **Forbice giapponese per erbe aromatiche** DM-7100

con trinciacarne  
e levacapsule  
smontabile



37 **Forbice per uso domestico Shun** DM-7240

33 **Dimensione 23 cm** Lama 8,5 cm

34 **Dimensione 21,5 cm** Lama 7,5 cm  
con micro-dentatura

35 **Dimensione 18,5 cm** Lama 7 cm

36 **Dimensione 19 cm** Lama 5 cm

37 **Dimensione 23 cm** Lama 7,5 cm

38 **Dimensione 22,5 cm** Lama 8,5 cm

con trinciacarne, apri  
bottiglie, schiaccianoci  
e cavatappi, smontabile



38 **Forbice multiuso Shun** DM-7300



smontabile / 9 livelli regolabili



reddot winner 2021

41 **Macinino per spezie ed erbe aromatiche**  
**Michel Bras** BK-0220

39 **Lama 12 cm** Impugnatura 11,5 cm  
con fodero in materiale sintetico

40 **Lama 9 cm** Impugnatura 9,5 cm  
con fodero di legno

41 **Acciaio inox/Materiale sintetico** 5,5 x 18 cm



39 **Coltello da frutta con fodero in materiale sintetico** DH-3014



40 **Coltello da frutta KAI con fodero di legno** DG-3002



42 **Borsa portacoltelli Shun, grande** DM-0780

42 **Chiusa** 50 x 27 x 10 cm  
**Aperta** 102 x 49 cm  
per 9 coltelli grandi e 8 piccoli

43 **Cotone/Poliestere**  
in diverse taglie

44 **Chiusa** 46 x 16 x 7 cm  
**Aperta** 46 x 47 cm  
per 4 coltelli grandi e 3 piccoli

45 **Viscosa**  
Regolabile al collo e alla vita

46 **Cotone/Poliestere**  
Regolabile al collo e alla vita

47 **Cotone**  
in diverse taglie



44 **Borsa portacoltelli KAI, piccola** DM-0781



45 **Grembiule da cuoco Shun Classic Edition, nero** 457500600

46 **Grembiule da cuoco Shun Tim Mälzer Edition, grigio** 467500000



43 **Giacca dello chef Shun**



47 **Magliette Polo Shun**

Donna o Uomo

# FORBICI PER USO DOMESTICO

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

## 7000

Il filo della lama professionale della serie 7000 è in acciaio inossidabile antiossidante e particolarmente duro (AUS8A) con durezza di 60 ( $\pm 1$ ) HRC. La superficie è opaca, mentre l'impugnatura è realizzata in PU nero. La vite di regolazione brevettata "Duplex Interlock" offre la possibilità di regolarne il serraggio.



1 **Forbice** 7150



2 **Forbice** 7170



3 **Forbice** 7205

---



4 **Forbice** 7230

---



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

Disponibile anche per mancini



- 5 **Forbice 7250**
- 6 **Forbice 7250L Modello per mancini**
- 7 **Forbice con microdentatura 7250SE**



- 8 **Forbice a tagliente liscio, Slim & Light 7250SL**



- 9 **Forbice per tessuto aramidico 7240AS**



10 **Forbice** 7280

11 **Forbice con microdentatura** 7280SE



12 **Forbice** 7300

## 1000

Le lame della serie 1000 sono realizzate in solido acciaio inossidabile SUS420J2, resistente alla corrosione, con una durezza di 50 ( $\pm 1$ ) HRC. L'impugnatura nera e grigia è realizzata in due materiali sintetici diversi. L'elastomero indeformabile delle impugnature ergonomiche garantisce un utilizzo estremamente confortevole e sicuro.



13 **Forbice multiuso** 1140ST

10 **Dimensione** 280 mm

11 **Dimensione** 280 mm

12 **Dimensione** 300 mm

13 **Dimensione** 140 mm

14 **Dimensione** 165 mm



14 **Forbice multiuso** 1165ST



15 **Forbice multiuso** 1220ST



16 **Forbice multiuso** 1230ST

15 **Dimensione 220 mm**

16 **Dimensione 230 mm**

**PRECISE  
UNIVERSALI  
PRATICHE**



# V5000

La serie V5000 serie è stata progettata specificamente per un utilizzo universale domestico. Il filo della lama è realizzato in acciaio inossidabile antiruggine (NSSWR-2) con durezza di 56 ( $\pm 1$ ) HRC. Le lame hanno la superficie satinata. La vite di regolazione in acciaio inossidabile permette di regolare il serraggio delle lame in modo ottimale. L'impugnatura ergonomica, disponibile in due colori per ogni modello, è realizzata in elastomero dalla forma stabile che assicura una presa confortevole e sicura.

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



- 17 **Forbice con protezione della lama, blu** V5135B
- 18 **Forbice con protezione della lama, rosa** V5135P



- 19 **Forbice con protezione della lama, blu** V5165B
- 20 **Forbice con protezione della lama, rosa** V5165P



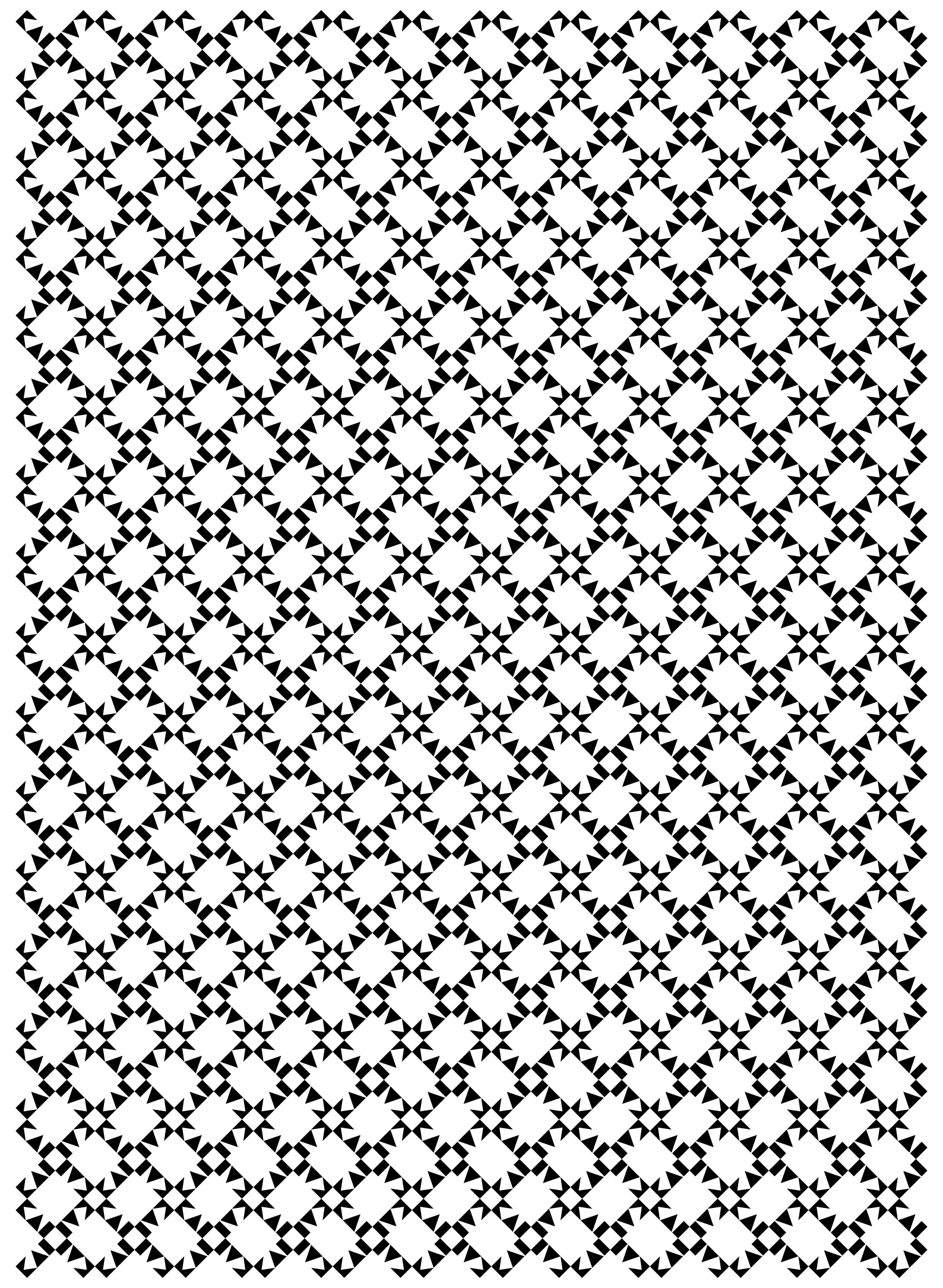
- 21 **Forbice con protezione della lama, blu** V5210B
- 22 **Forbice con protezione della lama, rosa** V5210P

**kai-europe.com**

Instagram: @kai\_europe  
facebook.com/kaieurope

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

Tutte le informazioni sono fornite senza garanzia,  
con riserva di errori di stampa. Non si assume alcuna responsabilità  
per la correttezza, la completezza e l'attualità dei dati.





**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)

