



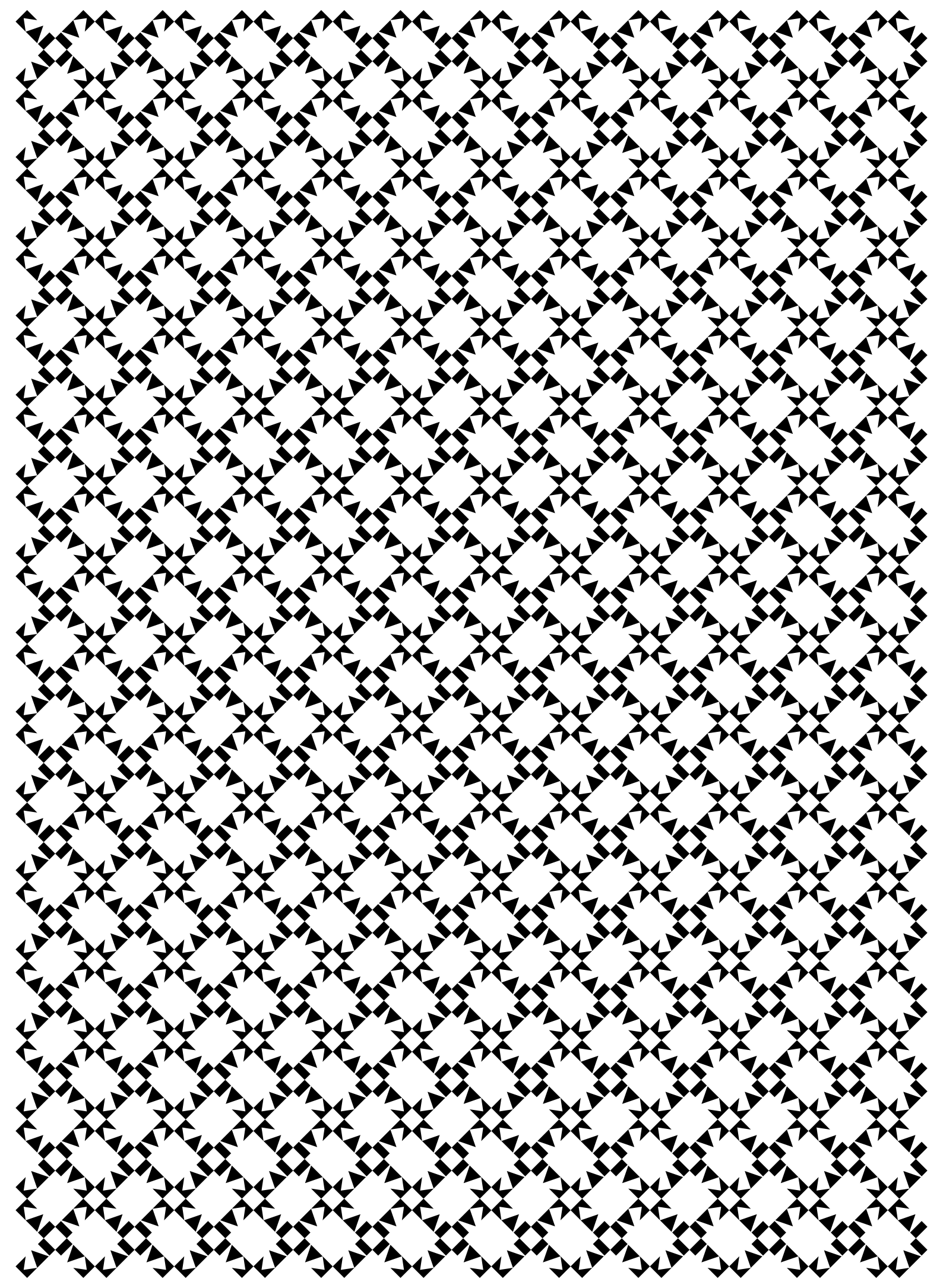
COLLECTION

ШЕФ-НОЖИ



2026/27

ТРАДИЦИИ САМУРАЙСКИХ МЕЧЕЙ



旬
SHUN

関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU

和寂

WASABI

ИЗЯЩНОЕ ТВОРЕНИЕ ЯПОНСКИХ МАСТЕРОВ





Компания KAI была основана в **1908 году как семейное предприятие в японском городе Секи**. Сейчас она превратилась в международную корпорацию со штаб-квартирой в Токио и **115-летним опытом производства ножей в духе традиций легендарных японских самураев**.

Стремление сохранить древние традиции и соединить их с инновационными технологиями не вступает в противоречие, а, напротив, формирует основу для новых изделий, которые отдают дань японскому искусствуковки и одновременно отвечают современным требованиям.

Миссия компании KAI - производство специальных ножей для повседневного использования, с соблюдением высочайших стандартов качества. Созданные из ресурсов самой природы, разработанные и смоделированные в соответствии с опытом древнего самурайского искусстваковки, шеф-ножи KAI являются символом японского мастерства, и изготовлены с высочайшей точностью. Начиная с продумывания дизайна и до финишного изготовления каждого ножа, основное внимание уделяется разработке целостного и хорошо продуманного продукта.

SHUN PREMIER TIM MÄLZER



В мире изобилия уникальность становится осознанным выбором. С новым мотивом под девизом «Stay Rare» мы вместе с Тимом Мельцером вновь подтверждаем наши общие ценности и чётко ориентируемся на будущее.

Новый визуал показывает Тима Мельцера на фоне сосны — дерева, символика которого глубоко укоренилась в японской культуре. В Японии сосна олицетворяет долголетие, стойкость и выносливость. Оставаясь вечнозелёной, она противостоит смене сезонов и воплощает выносливость, надёжность и внутреннюю силу — качества, тесно связанные с японским мастерством.

Этот образ мышления отражается и в многолетнем сотрудничестве KAI и Тима Мельцера, а также в их совместных сериях ножей, таких как Shun Premier Tim Mälzer.

Эта премиальная линейка, включающая 12 различных форм клинков, воплощает точность исполнения, исключительную остроту и безкомпромиссное качество. «Stay Rare» — это больше, чем руководящий принцип; это образ мышления. KAI и Тим Мельцер олицетворяют дух инноваций, любознательность и стремление постоянно совершенствовать уже проверенное. Для ножей, которые больше, чем просто инструменты: надёжные, острые партнёры на кухне. И для сотрудничества, основанного на общих ценностях и последовательно развивающегося из года в год.

KAI и Тим Мельцер вместе смотрят в будущее: Оставайся верен себе. Оставайся стойким.

Оставайся уникальным — Stay Rare!





70

SEKIMAGOROKU ENSEI

Новая серия Ensei является частью бренда SEKIMAGOROKU. Сочетание высококлассного мастерства и выразительного дизайна подчёркивает важность как функциональности, так и эстетики в этих выдающихся ножах.

Они особенно привлекают внимание благодаря характерному узору клинка и большеру золотистого цвета, оба элемента вдохновлены дизайном традиционных катан самурайской культуры. Элегантный дизайн серии объединяет несколько элементов классической катаны.

Так, например, большеру вдохновлён хабаки — металлической муфтой, расположенной на переходе между рукоятью и клинком в традиционных самурайских мечах.

Дизайн клинка основан на одном из самых изящных стилей изготовления японских катан, обеспечивая оптимальный баланс между остротой и эстетической утончённостью благодаря уникальному узору по всей поверхности клинка. Этот особый рисунок также формирует небольшие воздушные карманы между клинком и разрезаемым продуктом в современных кухонных ножах KAI — аналогично ковanej поверхности tsuchime — что позволяет ингредиентам легче отделяться во время резки.



NEW EDGE — ТОЧИЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО

Точильное устройство New Edge оснащено двумя различными модулями для заточки и кожаным ремнём (стропом) с включением алмазных частиц.

Два точильных модуля встроены в корпус из промасленного дуба, в то время как кожаный ремень (строп) расположен на нижней стороне устройства. Использование максимально простое: на первом этапе нож несколько раз проводят через направляющую с маркировкой «1. Step Grinding», где происходит заточка. Затем клинок полируется во второй направляющей, обозначенной «2. Step Polishing». Как при заточке, так и при полировке лезвие можно перемещать вперёд и назад, что позволяет быстро добиться желаемого результата.

СЕРИЯ ШЕФ-НОЖЕЙ



SHUN KAGEROU

Серия ножей KAGEROU выделяется высоким уровнем мастерства и использованием первоклассных материалов. Уникальный дизайн серии обусловлен особой технологией соединения двух видов стали.

- 16 **Shi Hou 5**
с 1 формой лезвия
- 18 **Shun Classic**
с лезвиями 33 формы
- 28 **Shun Classic White**
с 6 формами лезвий
- 32 **Shun Pro Sho**
с 5 формами лезвий
- 36 **Shun Kagerou**
с 7 формами лезвий
- 40 **Shun Premier
Tim Mälzer**
с лезвиями 13 форм +
Лимитированная серия
- 46 **Shun Premier
Tim Mälzer Minamo**
с 3 формами лезвий
- 50 **Shun Nagare Black**
с 6 формами лезвий
- 54 **Shun Kohen
Anniversary**
с 2 формами лезвий
- 56 **Michel BRAS**
с 10 формами лезвий
- 60 **Michel BRAS Quotidien**
с 3 формами лезвий
- 62 **SEKIMAGOROKU
Master Line Kaname**
с 3 формами лезвий
- 66 **SEKIMAGOROKU
Composite**
с 5 формами лезвий
- 70 **SEKIMAGOROKU
Ensei**
с лезвиями 7 форм
- 74 **SEKIMAGOROKU
Shoso**
с лезвиями 15 форм
- 80 **SEKIMAGOROKU
KK Yanagiba**
с 2 формами лезвий
- 84 **SEKIMAGOROKU
Kinju & Hekiju**
с 9 формами лезвий
- 88 **Tim Mälzer
Kamagata**
с 9 формами лезвий
- 92 **Шеф-ножи Junior**
с 1 формой лезвия
- 94 **Wasabi Black**
с лезвиями 17 форм



MICHEL BRAS

Серия ножей Michel BRAS воплощает гармоничное сочетание французской высокой кухни и японского кузнечного мастерства. Созданная в сотрудничестве с многократно отмеченным наградами шеф-поваром Мишелем Брасом и компанией KAI, эта серия объединяет выдающуюся эстетику с бескомпромиссной функциональностью.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

104 **Заточка
и уход**
35 продуктов

112 **Разделочные доски и
подставки для ножей**
28 продуктов

117 **Кухонные
приспособления
и аксессуары**
47 продуктов

126 **Ножницы**
22 моделей



ТОЧИЛЬНЫЕ КАМНИ

Чтобы затачивать ножи KAI традиционным японским, а значит профессиональным способом, мы рекомендуем широкий ассортимент наших точильных изделий.



КУХОННЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

В тщательно отобранных изделиях основное внимание уделяется изящным и простым вспомогательным инструментам, которые удобны в использовании и обладают продуманной функциональностью. Весь ассортимент высококачественных изделий является идеальным дополнением при приготовлении пищи и нарезке.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УХОДУ

- 12 **Японские
формы лезвий**
- 13 **Материал**
- 14 **Рекомендации
по уходу**

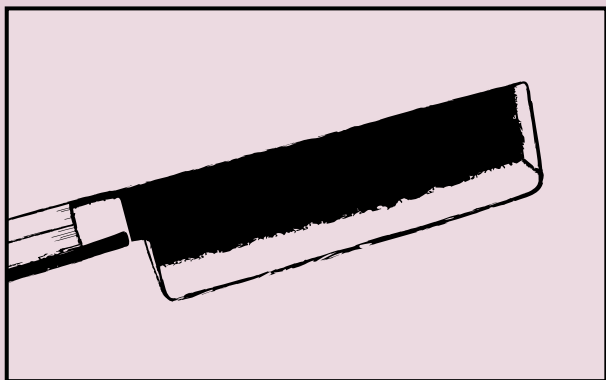
СЕРИЯ ШЕФ-НОЖЕЙ

Начиная с продумывания дизайна и до финишного изготовления каждого ножа, основное внимание уделяется разработке целостного и хорошо продуманного продукта.



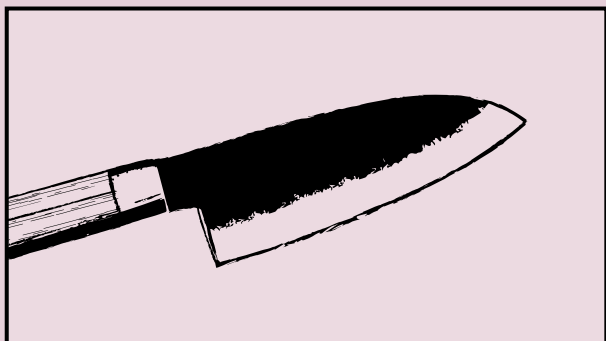


ЯПОНСКИЕ ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ



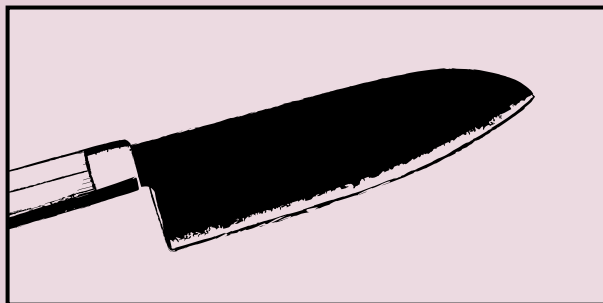
Усуба нож – овощерезка

Форма лезвия Усуба нож — это традиционный японский нож для овощей, преимущественно используется для нарезки овощей. Несмотря на форму тесака, он не предназначен для разделки костей.



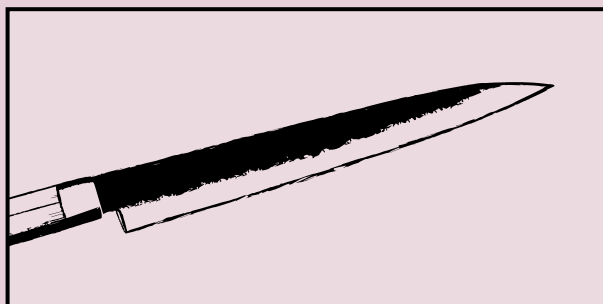
Сантоку – три добродетели или преимущества

Сантоку — это традиционная японская форма универсального ножа, сравнимая с немецким шеф-ножом. Название "Три преимущества" обусловлено универсальными возможностями применения для разделки рыбы, мяса и овощей.



Янагиба нож – лезвие "ивовый лист"

Янагиба считается традиционным японским ножом для нарезки. Благодаря узкому и относительно длинному лезвию с односторонней вогнутой заточкой этот нож особенно подходит для тончайших разрезов. Этот нож гарантирует искусный, и главное, чистый и ровный срез. Такие срезы имеют особое значение при приготовлении суши. Длина и форма режущей кромки позволяют выполнять длинное тянущее режущее движение.



ДЕБА (Deba) – выступающее лезвие

Деба используется в японской кухне в качестве традиционного тесака. Этот прочный и тяжелый нож имеет крепкое, широкое лезвие, заточенное с одной стороны. Передняя часть лезвия используется в основном для филетирования рыбы. Задняя часть лезвия более прочная и используется, в том числе, для измельчения мелких куриных и рыбных костей.



МАТЕРИАЛ

Сталь A(US)10

60 (±1) HRC

характеризуется высоким содержанием углерода, обеспечивающим высокую твердость, которая, в свою очередь, придает ножу чрезвычайную остроту и режущую способность. Другие элементы, входящие в состав стали, придают ей повышенную упругость и вязкость, а также способствуют высокой коррозионной и износостойкости, благодаря чему ножи из A(US)10 менее подвержены образованию ржавчины и требуют менее частой заточки.

Сталь SUS420J2

56 (±1) HRC

коррозионностойкая нержавеющая сталь с высоким содержанием хрома и средним содержанием углерода.

Сталь 6A/1K6

57 (±1) HRC

это недавно разработанная сталь. Лезвия, изготовленные из него, особенно устойчивы к коррозии благодаря высокому содержанию хрома. Это очень чистый сорт нержавеющей стали. Повышенное содержание углерода также обеспечивает увеличенную стойкость кромки.

Сталь 8A

58 (±1) HRC

Это проверенная японская ножевая сталь, которая обеспечивает сбалансированное сочетание прочности лезвия, стойкости к коррозии и простоты повторной заточки. Это отличный выбор для тех, кто ищет нож с универсальными свойствами.

Сталь VG2

58 (±1) HRC

японская сталь, отличающаяся высокой гибкостью и долговечностью. Благодаря высокому содержанию хрома эта ножевая сталь особенно устойчива к коррозии и износу.

Сталь VG10

61 (±1) HRC

классическая японская высококачественная сталь, которую также называют золотой сталью из-за ее превосходных характеристик. Это ножевая сталь высочайшего качества, коррозионно устойчивая, с высоким содержанием углерода. Поэтому, в отличие от других видов коррозионно устойчивой стали, она особенно хорошо поддается закалке. Кроме того, VG10 обладает особенно высокой стойкостью кромки.

Сталь VG-MAX

61 (±1) HRC

изготовлена на основе стали VG10, с дополнительно оптимизированными характеристиками. Благодаря более высокому содержанию хрома и ванадия, по сравнению с VG10, она обладает повышенной стойкостью кромки и устойчивостью к коррозии. Повышенное содержание углерода также делает ее более твердой, по сравнению с другими марками стали.

Сталь VG XEOS

60-62 (±1) HRC

Высокопрочная нержавеющая клинковая сталь представляет собой дальнейшее развитие стали VG-MAX. Данная сталь позволяет получать еще более тонкую режущую кромку, за счет чего снижается сопротивление резанию и дольше сохраняется заточка. Несмотря на то, что сталь VG XEOS производится без использования кобальта, она имеет столь же высокую твердость и коррозионную стойкость, что и сталь VG-MAX. Благодаря этому изготовленные из нее ножи обладают превосходными режущими свойствами и высокой износостойкостью.

Дамасская сталь

- в данном случае: современная форма производства - это сплав, состоящий из нескольких видимых слоев, который обрабатывается вместе с основной из стали. Основным материалом для производства современной дамасской стали являются виды стали с различным содержанием сопутствующих элементов. Сочетание марок стали с контрастными характеристиками позволяет производить особо твердую, но в то же время гибкую сталь.

HRC

обозначает испытание на твердость по методу Роквелла по шкале C, которая используется, в частности, для очень твердых материалов. Твердость материала по Роквеллу определяется на основании глубины проникновения испытуемого образца в материал для испытаний (алмаз, как самый твердый материал, служит эталонным значением со 100 HRC).

Древесина Пакка

это не конкретный тип древесины, а собирательный термин для пропитанного древесного шпона, укладываемого слоями, с добавлением высококачественных синтетических смол с целью сохранить стабильный размер рукояти, обеспечить длительную устойчивость к влаге и пищевым кислотам.



Примечание: Длина лезвий, указанная в каталоге, может варьироваться в пределах диапазонов допусков, возникающих из-за ручной обработки при шлифовании.

НАРЕЗКА

В качестве разделочных поверхностей рекомендуется использовать деревянные доски или пластиковые доски средней прочности. Стекло, камень и гранит не подходят для использования в качестве режущих поверхностей, поскольку они могут необратимо повредить чувствительные режущие кромки ножей.

Наши ножи не предназначены для резки костей (в том числе рыбных) или замороженных продуктов.



ОЧИСТКА

Перед первым использованием ножей промойте их горячей водой. Для защиты ножей сразу после использования очистите их (мягким моющим средством). Затем промойте лезвие чистой водой и тщательно протрите его мягкой тканью. Сразу после резки кислотосодержащих продуктов необходимо немедленно промыть ножи.

Для Вашей безопасности всегда протирайте ножи начиная от тыльной стороны по направлению к режущей кромке, используя для этого губчатую тряпку для посуды или полотенце.

Ни в коем случае не используйте посудомоечную машину для мытья ножей.

Всегда мойте ножи вручную, чтобы защитить материал и на длительный период сохранить остроту инструмента.

ХРАНЕНИЕ

При хранении ножей следите за тем, чтобы режущая кромка не соприкасалась с другими металлическими предметами. Это позволит предотвратить повреждение лезвия.

Лучше всего хранить ножи в подставке для ножей, в деревянном отсеке в полке, на деревянной магнитной планке или в защитном чехле для лезвий в полке.



ШЛИФОВКА И УХОД

При использовании ножей с рукояткой из натурального дерева будьте особенно осторожны и не оставляйте их в воде надолго. В качестве особого **ухода время от времени смазывайте ручки и лезвия Ваших ножей нейтральным растительным или маслом камелии.**

Также рекомендуется время от времени проводить **качественную заточку ножей**, чтобы устранить признаки износа на режущей кромке и обеспечить постоянную остроту.

Из-за высокой степени твердости стали наши ножи требуют специальную заточку. **В нашем ассортименте - от традиционного точильного камня до полной электрической системы - вы найдете подходящий инструмент для каждого из наших ножей.**

Для профессионального использования нашего ассортимента для заточки, пожалуйста, ознакомьтесь с дополнительной информацией на **веб-сайте или просто отсканируйте QR-код:**



www.kai-europe.com/zatochka



SHI HOU 5 TANTO

ЛИМИТИРОВАННАЯ СЕРИЯ

Новый Shi Hou 5 от KAI — это впечатляющий коллекционный предмет, воплощающий элегантную форму и исключительные стандарты японского кузнечного мастерства. Строго ограниченная серия всего из 77 экземпляров по всему миру, эта ручная работа впечатляет необычайно детализированным дизайном и материалами премиального качества. Характерная форма клинка Tanto подчёркивает тесную связь с самурайской традицией, где он использовался как короткий меч.

Клинок длиной 30 см впечатляет сочетанием кованой фактуры и изысканного дамасского узора, а рукоять визуально выделяется

благодаря уникальному спиральному дизайну с закрученными элементами из Corian. Каждый нож дополнительно отмечен вручную нанесённым серийным номером, иероглифами «Shi Hou» и логотипом KAI на тыльнике рукояти, что делает каждое изделие по-настоящему уникальным.

Созданный с использованием инновационного процесса ковки, характерный длинный и прямой клинок Dual Core слайсера Tanto отличается выразительной кованой фактурой, простирающейся от центра до обуха клинка. Режущая кромка украшена тонким дамасским узором. Дизайн клинка вдохновлён галактическими туманностями — огромными облаками межзвёздной пыли и газа, распространёнными в глубинах космоса. Ещё одним акцентом является выразительное исполнение рукояти, включая bolster и тыльник. Все три элемента выполнены из японской стали SUS304: рукоять имеет матовую отделку, а bolster и тыльник — сатинированную.



Tantō BZ-0077

Лезвие 30 см Вес 430 г

紫鳳

Shi Hou





ЛЕЗВИЯ 33 ФОРМЫ

КАТЕГОРИЯ Премиальные коллекции

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 61 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Pakka

ЛЕЗВИЕ Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны
Сделано в Японии



SHUN CLASSIC

Смотреть видео:



Традиция в совершенстве

Серия Shun Classic сочетает в себе многовековое японское самурайское искусствоковки с современными и технически совершенными технологическими процессами. Результатом этого стала серия дамасских ножей высочайшего качества, отточенных до мельчайших деталей и рассчитанных на неизменную остроту. Вот почему эти ножи отлично подходят для профессионального использования.

Лезвия Shun Classic эстетически привлекательны благодаря своей характерной шелковистоматовой текстуре композитной дамасской стали, состоящей из 32 слоев с каждой стороны. В сочетании с элегантной, изящно сужающейся рукояткой из черной древесины Ракка. Результатом является общий эстетичный дизайн, в основе которого лежат качество и функциональность.

Материал

Сталь VG-MAX с твердостью 61 (± 1) HRC составляет основу всего лезвия вплоть до режущей кромки. Облицованный 32 слоями дамасской стали, нож приобретает свою несравнимую анатомию благодаря надежному гибкому лезвию, одновременно твердому и упругому благодаря своему гибричному составу. Лезвия серии Shun Classic имеют двухстороннюю заточку.

Тонкая рукоятка из долговечной древесины Ракка выдержана в традиционной для Японии форме каштана. Высококачественные смолы, добавляемые в древесину, придают материалу особую устойчивость и влагостойкость. Характерная для него форма каштана обеспечивает удобный и надежный хват при резке благодаря мягкой кромке с правой стороны (с левой стороны для левосторонних моделей). Сплошной хвостовик обеспечивает устойчивость и баланс.



1 Овощечистка DM-0715



2 Нож для овощей DM-0714



3 Нож овощной DM-0700



4 Нож универсальный DM-0716



5 Кирицуке DM-0772

- | | | |
|---|----------------------|----------|
| 1 | Лезвие 6,5 см | Вес 61г |
| 2 | Лезвие 8,5 см | Вес 68г |
| 3 | Лезвие 9 см | Вес 67г |
| 4 | Лезвие 10 см | Вес 69г |
| 5 | Лезвие 9 см | Вес 66г |
| 6 | Лезвие 15 см | Вес 135г |
| 7 | Лезвие 20 см | Вес 214г |



6 Кирицуке DM-0777



7 Кирицуке DM-0771



8 **Нож для стейка** DM-0711



9 **Нож для извлечения костей** DM-0710

- 8 **Лезвие 12 см** Вес 68 г
- 9 **Лезвие 15 см** Вес 161 г
- 10 **Лезвие 16,5 см** Вес 118 г
- 11 **Лезвие 15 см** Вес 78 г
- 12 **Лезвие 15 см** Вес 79 г
- 13 **Лезвие 15 см** Вес 81 г
- 14 **Лезвие 23 см** Вес 206 г



10 **Нож для извлечения костей Gokujō** DM-0743

также модель для левшей



11 **Нож универсальный** DM-0701
12 **Нож универсальный** DM-0701L **Модель для левшей**



13 **Нож универсальный с волнообразной заточкой** DM-0722



14 **Нож для хлеба** DM-0705

Зазубренный край от KAI



15 **Сантоку** DM-0727



также модель для левшей

16 **Сантоку** DM-0702

17 **Сантоку** DM-0702L **Модель для левшей**

Эта специальная зазубренная кромка обеспечивает меньшее прилипание пищи к лезвию



18 **Сантоку с фестончатой кромкой** DM-0718



19 **Нож Сантоку большой** DM-0717



20 **Накири** DM-0728

- 15 **Лезвие 14 см** Вес 138 г
- 16 **Лезвие 18 см** Вес 206 г
- 17 **Лезвие 18 см** Вес 205 г
- 18 **Лезвие 18 см** Вес 201 г
- 19 **Лезвие 19 см** Вес 226 г
- 20 **Лезвие 16,5 см** Вес 216 г



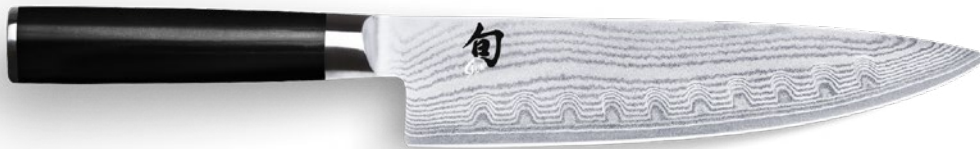
21 **Шеф-ножи** DM-0723

- | | | |
|----|-----------------------|-----------|
| 21 | Лезвие 15 см | Вес 130 г |
| 22 | Лезвие 20 см | Вес 207 г |
| 23 | Лезвие 20 см | Вес 206 г |
| 24 | Лезвие 20 см | Вес 208 г |
| 25 | Лезвие 25,5 см | Вес 254 г |



22 **Шеф-ножи** DM-0706
23 **Шеф-ножи** DM-0706L **Модель для левшей**

также модель для левшей



24 **Шеф-нож с фестончатой кромкой** DM-0719



25 **Шеф-ножи** DM-0707





26 Нож для мяса DM-0768

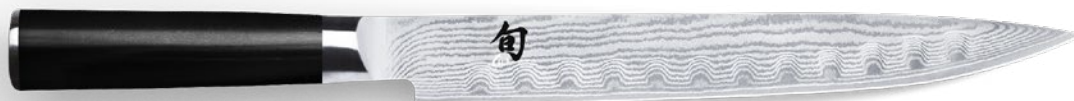
26 Лезвие 18 см Вес 178 г

27 Лезвие 23 см Вес 199 г

28 Лезвие 23 см Вес 186 г



27 Нож для ветчины DM-0704



28 Нож для ветчины с волнообразной заточкой DM-0720

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОСТЬ
СВОЕОБРАЗИЕ
ПРОДУМАННОСТЬ





29 Нож для нарезания (жаркого и дичи) DM-0703



30 Китайский шеф-нож DM-0712



31 Вилка для мяса DM-0709

из гибкой стали AUS-8A – не дамасская



32 Нож филейный гибкий DM-0761

29	Лезвие 20 см	Вес 179 г
30	Лезвие 18 см	Вес 325 г
31	Зубья 16,5 см	Вес 132 г
32	Лезвие 18 см	Вес 109 г
33	Лезвие 30,5 см	Вес 197 г

из гибкой стали AUS-8A – не дамасская



33 Нож для ветчины DM-0735



S1 **Нож и вилка для жаркого** 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**

в деревянном футляре с магнитным замком



S2 **Комплект ножей** DMS-220



S3 **Комплект ножей** DMS-230



S4 **Комплект ножей** DMS-210



S5 **Комплект ножей** DMS-240



S6 **Комплект ножей** DMS-250



S7 **Комплект ножей** DMS-300



S8 **Комплект ножей** DMS-310



S9 **Комплект ножей для стейка** DMS-400



S10 **Комплект вилок** DM-0990



S11 **Набор столовых приборов**
DM-0907

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

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

S9 **4x DM-0711**

S10 **2x Вилка**

S11 **Вилка + Нож для стейка +
Подставки для ножа**

S12 **Подставка для ножей**



S12 **Подставка для ножей** DM-0990-1



6 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Премиальные коллекции

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 61 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Pakka

ЛЕЗВИЕ Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны
Сделано в Японии



旬
SHUN



Смотреть видео:



SHUN CLASSIC WHITE

Легкость и прочность

Серия Шан Классик Белый Shun Classic White с ее шестью изысканными формами лезвий и рукояткой цвета светлого ясеня теперь является неотъемлемой частью серии Shun Classic. Версия со светлой рукояткой сочетает в себе традиции многовекового японского самурайского искусства ковки с современными и технически совершенными технологическими процессами нашего времени.

Это позволило создать серию шеф-ножей, отточенных до мельчайших деталей и рассчитанных на неизменную остроту. Благодаря этому, ножи идеально подходят для профессионального применения. Серия Shun Classic White была удостоена награды German Design Award 2021.

Материал

Сердцевина лезвия, отшлифованного с обеих сторон, выполнена из стали VG-MAX с твердостью 61 (± 1) HRC, с облицовкой из 32 слоев дамасской стали с каждой стороны. Такая комбинация обеспечивает длительную остроту и сохранение режущей способности лезвия.

Эта рукоятка, в отличие от темной рукоятки серии Shun Classic, выполнена в форме японского каштана, из древесины Pakka цвета ясеня. Благодаря обработке с использованием высококачественных смол, такая рукоятка особенно устойчива к влаге.



1 Нож овощной DM-0700W

- 1 **Лезвие 9 см** Вес 63г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 78г



2 Нож универсальный DM-0701W



3 Сантоку DM-0702W

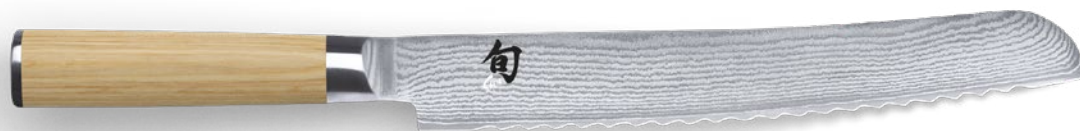
- 3 **Лезвие 18 см** Вес 202 г
- 4 **Лезвие 20 см** Вес 203 г
- 5 **Лезвие 23 см** Вес 196 г
- 6 **Лезвие 23 см** Вес 205 г



4 Шеф-ножи DM-0706W



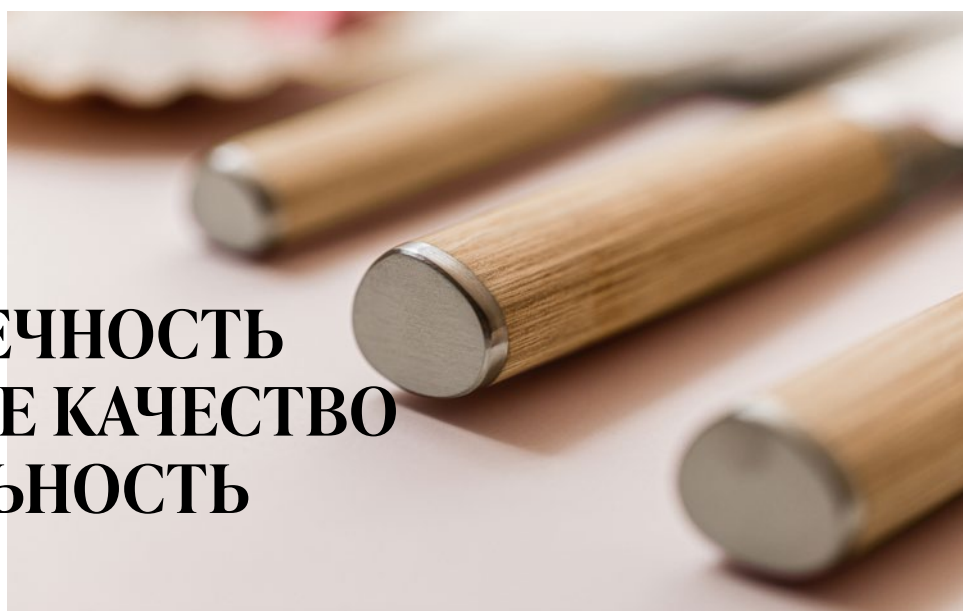
5 Нож для ветчины DM-0704W



6 Нож для хлеба DM-0705W

Зазубренный край от KAI

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
УНИКАЛЬНОСТЬ





5 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Премиальные коллекции

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 60 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Пакка

ЛЕЗВИЕ Сталь A(US)10
Сделано в Японии





SHUN PRO SHO

Смотреть видео:



Классический японский дизайн

Серия Шан Про Шо Shun Pro Sho ориентирована исключительно на лезвия традиционной японской формы с односторонней заточкой. Исключительно высокое качество изготовления и использование коррозионностойкой стали делают эту серию особенно подходящей для длительного профессионального использования. В благородном дизайне этих ножей искусно сочетаются классический японский дизайн и современные тенденции. Визуальным украшением этих ножей является декоративный орнамент, которым искусно украшены лезвия, благодаря использованию инновационного производственного процесса.

Черная рукоять из древесины Pakka, как и серия Shun Classic, с ее простой, элегантной формой, лаконично контрастирует с роскошным рисунком лезвия. Данная серия была удостоена немецкой награды German Design Award 2019 Special Mention.

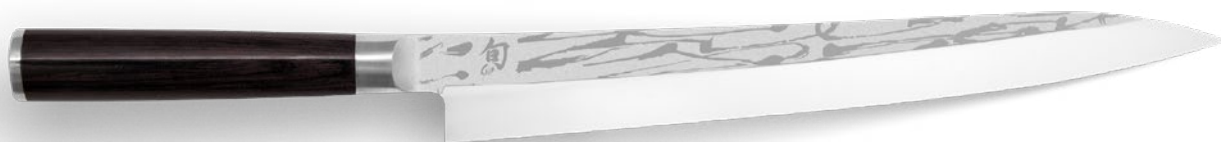
Материал

Лезвие этого ножа изготовлено из коррозионностойкой стали A(US)10 твердостью 60 (± 1) HRC. Режущая кромка, заточенная с одной стороны под углом 45°, обеспечивает особую остроту, обеспечивающую предельную точность. Плоская сторона лезвия отшлифована по вогнутой поверхности, что создает воздушную подушку между ним и разрезаемым продуктом. В сочетании с высокой и плоской режущей кромкой это сводит к минимуму трение и гарантирует оптимальный результат резки.

Рукоять из древесины Pakka черного цвета выглядит очень элегантно и удобно лежит в руке. Его традиционная форма японского каштана обеспечивает безопасный и удобный хват при резке. Сплошной хвостовик обеспечивает устойчивость и баланс. Древесина, насыщенная высококачественными смолами, отличается высокой прочностью и устойчивостью к воздействию влаги.



1 Янагиба нож VG-2005



2 Янагиба нож VG-2006

1 **Лезвие 24 см** Вес 184 г

2 **Лезвие 27 см** Вес 206 г





МАСТЕРСТВО АКТУАЛЬНОСТЬ ЭКСТРАОРДИ- НАРНОСТЬ



3 **Усуба нож** VG-2007



4 **Деба- нож** VG-2002

- 3 **Лезвие 16,5 см** Вес 218г
- 4 **Лезвие 16,5 см** Вес 294г
- 5 **Лезвие 21 см** Вес 241г



5 **Деба- нож** VG-2003



7 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Серии высокого класса

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 56/61 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Pakka

ЛЕЗВИЕ SUS420J2 / 71 слоя из сочетания прочной стали VG2 и особо твердой стали VG10
Сделано в Японии



reddot winner 2025



SHUN KAGEROU

Смотреть видео:



Инновационная точность

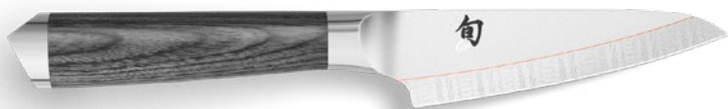
Ножи серии Shun Kagerou отличаются великолепным внешним видом и высоким качеством обработки первоклассных материалов. Для создания этих ножей с превосходными и долговечными режущими свойствами и уникальным дизайном используется технология Composite Blade Technology. Клинок ножа имеет оригинальную отделку, состоящую из двух частей: верхняя часть имеет благородную высокоглянцевую полировку, а вдоль режущей кромки проходит изящный изгибающийся узор из двухсоставной (Dual-Core) дамасской стали, напоминающий эффект марева над пылающим пламенем.

Ножи, предлагаемые в семи вариантах формы клинка, оснащены элегантной рукоятью из паккавуда с изысканным серым узором. Навершие с логотипом Shun™ дополняет роскошное впечатление от ножей. Серия Shun Kagerou была удостоена награды Red Dot Award 2025.

Материал

Двухсоставные (Dual-Core) клинки ножей этой серии изготавливаются с использованием инновационной технологии ковки, при которой производится соединение двух сортов стали, образуя материал, состоящий из 71 слоя стали. В результате сочетание эластичной и износостойкой стали VG2 и сверхтвердой стали VG10 обеспечивает сохранение режущих свойств и исключительную остроту на протяжении длительного времени. Таким образом, нож практически не требует усилий при нарезании ингредиентов, а продукты легко отделяются от его лезвия.

Рукояти из паккавуда обработаны специально подобранными смолами и отличаются чрезвычайной податливостью, упругостью, влагостойкостью и долговечностью. Благодаря особому симметричному дизайну рукояти нож отлично лежит в руке и сохраняет стабильность во время работы. Плавный переход между bolsterом и клинком, а также кованое навершие обеспечивают идеальную развесовку ножа и обеспечивают оптимальный баланс при резании.



1 Нож овощной DCC-0700

- 1 **Лезвие 10 см** Вес 98 г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 111 г
- 3 **Лезвие 16,5 см** Вес 166 г



2 Нож универсальный DCC-0701



НОВОЕ

3 Мастер-универсальный нож DCC-0782

**ОРИГИНАЛЬНЫЙ
ЭЛЕГАНТНЫЙ
ГАРМОНИЧНЫЙ**





- 4 **Лезвие 18 см** Вес 217г
- 5 **Лезвие 23 см** Вес 184г
- 6 **Лезвие 20 см** Вес 220г
- 7 **Лезвие 16,5 см** Вес 218г



4 **Сантоку** DCC-0702



5 **Нож для хлеба** DCC-0705



6 **Шеф-ножи** DCC-0706



7 **Накири** DCC-0742



ЛЕЗВИЯ 13 ФОРМ + ЛИМИТИРОВАННАЯ СЕРИЯ

КАТЕГОРИЯ Премиальные коллекции

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 61 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Пакка

ЛЕЗВИЕ Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны
Сделано в Японии



Смотреть видео:



SHUN PREMIER

TIM MÄLZER

Мастерство изготовления

Серия Шан Премьер и Тим Мельцер была специально разработана с учетом потребностей и требований профессиональных поваров. В этой премиальной серии характеристики высококачественных материалов известной серии Shun Classic сочетаются с совершенно новым эффектным внешним видом. Лезвие разделено на три различные текстуры:

От задней части лезвия к его центру идет поверхность, имитирующая чеканный металл, известная как Tsuchime. За этой текстурой следует мелкое матовое дамасское зерно, характерное для Shun. Завершает лезвие высокополированная прецизионная кромка. Тщательно обработанное лезвие сочетается с рукояткой из древесины Pakka каштанового цвета. Особо твердая и прочная сталь сердцевины лезвия обеспечивает исключительную остроту и длительную режущую способность.

Материал

Сердцевина лезвия Shun Premier выполнена из чрезвычайно твердой стали VG-MAX и покрыта 32 слоями дамасской стали. Такое сочетание различных марок стали делает режущую кромку твердой и упругой одновременно. Заточенное с обеих сторон лезвие благодаря своему малому весу удобно в обращении и гарантирует чистый и точный срез. Поверхность, имитирующая чеканный металл, не только интересна с эстетической точки зрения, но и облегчает удаление срезанного материала с лезвия благодаря создаваемым небольшим воздушным подушкам.

Благодаря своей симметричной форме эта рукоятка подходит как для правой, так и для левой. Цельный хвостовик обеспечивает устойчивость и баланс при резке. В качестве особого элемента на конце рукоятки выгравирована голова быка, товарного знака профессионального шеф-повара Tim Mälzer.

не дамасская



1 Овощечистка TDM-1715



2 Нож овощной TDM-1700



3 Нож универсальный TDM-1701

- 1 **Лезвие 5 см** Вес 61г
- 2 **Лезвие 10 см** Вес 77г
- 3 **Лезвие 16,5 см** Вес 93г
- 4 **Лезвие 16,5 см** Вес 95г
- 5 **Лезвие 15 см** Вес 152г
- 6 **Лезвие 20 см** Вес 216г



4 Нож универсальный с волнообразной заточкой TDM-1722



5 Шеф-ножи TDM-1723



6 Шеф-нож TDM-1706



7 Нож для ветчины TDM-1704



8 Нож для хлеба TDM-1705

Зазубренный край от KAI



9 Накири TDM-1742

- 7 **Лезвие 24 см** Вес 213 г
- 8 **Лезвие 23 см** Вес 230 г
- 9 **Лезвие 14 см** Вес 175 г



10 **Сантоку** TDM-1727

10 **Лезвие 14 см** Вес 158 г
11 **Лезвие 18 см** Вес 215 г
12 **Зубья 16,5 см** Вес 142 г



11 **Сантоку** TDM-1702



12 **Вилка для мяса** TDM-1709



**ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТЬ
ПРОДУМАННОСТЬ
МОЩЬ**



- S1 **TDM-1701 + TDM-1702**
- S2 **TDM-1701 + TDM-1706**
- S3 **2x Нож для стейка**
- S4 **Вилка + Нож для стейка**
- S5 **2x Вилка**

в деревянном футляре



S1 **Комплект ножей** TDMS-230



S2 **Комплект ножей** TDMS-220



S3 **Комплект ножей для стейка** TDMS-400



S4 **Набор столовых приборов** TDM-0907



S5 **Комплект вилок** TDM-0990



3 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Премиальные коллекции

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 61 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Pakka

ЛЕЗВИЕ Сталь VG-MAX в сердечнике и в обкладках из дамаска в 32 слоя с каждой стороны
Сделано в Японии



reddot award 2018
winner



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019



TIM
TIM MÄLZER



SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO

Искусное изготовление

Серия Шан Премьер и Тим Мельцер Минамо представляет собой особенно элегантное и самостоятельное дополнение к серии ножей премиум-класса Shun Premier. В них искусно сочетаются между собой японское и европейское начало. У Tim Mälzer возникла идея разработать комбинацию типичного японского ножа Сантоку и классического европейского шеф-ножа.

Такое слияние двух концепций послужило основой для создания трех форм лезвий. Данную серию определяет четкий язык форм. Черная рукоятка в комбинации со специально разработанным лезвием, равномерно пронизанным мелким дамасским зерном, делают каждый нож уникальным экземпляром. Название серии происходит от этого мелкого зерна, которое напоминает водную поверхность (яп. минамо) во время дождя. Конструкция лезвия с твердой сердцевиной, заключенной в более гибкую дамасскую сталь, обеспечивает максимальную остроту, длительную режущую способность и идеальную производительность. Серия Shun Premier Tim Mälzer Minamo была удостоена награды Red Dot Award 2018 и German Design Award 2019.

Материал

Сердцевина лезвия Shun Premier Tim Mälzer Minamo выполнена из чрезвычайно твердой стали VG-MAX (61 (±1) HRC), заключенной в 32 слоя дамасской стали. Высокоглянцевую отделку лезвий довершает дамасское зерно. Являясь гибридом сантоку и шеф-ножа, специальная форма лезвия особенно подходит для точного измельчения продуктов. Лезвия имеют двустороннюю заточку.

Благодаря своей симметричной форме рукоятка из древесины Pakka черного цвета подходит как для правой, так и для левой. Благодаря небольшому изгибу на нижней стороне рукоятки она удобно ложится в руку. Полностью кованый хвостовик обеспечивает идеальный баланс между лезвием и рукояткой.



1 Нож овощной TMM-0700

- 1 **Лезвие 9 см** Вес 71г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 93г
- 3 **Лезвие 20 см** Вес 218г



2 Нож универсальный TMM-0701



3 Сантоку TMM-0702



**ДИЗАЙН
КАЧЕСТВО
ЭЛЕГАНТНОСТЬ**





6 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Серии высокого класса

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 61 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Пакка

ЛЕЗВИЕ 72 слоя из сочетания прочной стали VG2 и особо твердой стали VG10
Сделано в Японии



SHUN NAGARE BLACK

Элегантный черный цвет

Шан Нагарэ Shun Nagare Black является еще одним инновационным шедевром японского искусстваковки от KAI. Благодаря благородному дизайну, особым характеристикам материала и технически сложному производственному процессу данная серия ножей относится к абсолютному классу люкс. На отполированных до блеска лезвиях виден искусно оформленный лучеобразный узор дамасских слоев стали. Такой дизайн в сочетании с черной рукоятью придает ножу эффектный и неповторимый внешний вид.

Лезвия этой серии выполнены из двух разных марок стали, которые совместно образуют 72 слоя дамасской стали. В рамках сложного технологического процесса две марки стали послойно формируют лезвие вплоть до режущей кромки, что обеспечивает исключительно долговечные режущие свойства.

Материал

Лезвие серии Shun Nagare Black с двумя сердечниками изготовлено компанией KAI с использованием инновационного процессаковки. Две марки стали с разными характеристиками объединены в 72-слойное дамасское лезвие. Сочетание гибкой, прочной стали VG2 и особенно твердой стали VG10 обеспечивает твердость 61 (±1) HRC. Как результат, отшлифованные с обеих сторон лезвия обладают превосходной режущей способностью и чрезвычайной остротой.

Благодаря округлым линиям эргономичная рукоятка черного цвета удобно лежит в руке. Кованый хвостовик на рукоятке придает ножу мощь и устойчивость, сохраняя оптимальный баланс в противовес лезвию. Скрепленные заклепками накладки рукоятки из черного пакка (особо прочного древесного шпона с пропиткой) придают ножу привлекательный и изысканный внешний вид.



СТИЛЬ
БЛЕСК
ИЗЯЩЕСТВО



1 Нож овощной NDC-0700S

- | | | |
|---|---------------------|-----------|
| 1 | Лезвие 9 см | Вес 88 г |
| 2 | Лезвие 15 см | Вес 104 г |
| 3 | Лезвие 18 см | Вес 218 г |



2 Нож универсальный NDC-0701S



3 Сантоку NDC-0702S



4 **Шеф-ножи** NDC-0706S



5 **Нож для ветчины** NDC-0704S



6 **Нож для хлеба** NDC-0705S

Зазубренный край от KAI



- 4 **Лезвие 20 см** Вес 226 г
- 5 **Лезвие 23 см** Вес 207 г
- 6 **Лезвие 23 см** Вес 222 г



2 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Серии высокого класса

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 60 (±2) HRC

РУКОЯТКА Древесина Pakka

ЛЕЗВИЕ 72 слоя из сочетания прочной стали VG2 и особо твердой стали VG10
Сделано в Японии

SHUN KOHEN ANNIVERSARY

旬
SHUN
TEN
MILLION
ANNIVERSARY
EDITION

紅炎
KOHEN

Компания KAI выпустила юбилейный набор ножей ограниченной серии SHUN Kohen (3 000 экземпляров для европейского рынка) по случаю производства десяти миллионов ножей из пользующейся успехом коллекции ножей из дамасской стали Shun.

Коллекционный набор премиум-класса включает поварской и универсальный кухонный ножи, изготовленные по самым высоким стандартам.

Уникальные ножи с лезвиями с эксклюзивным узором, изготовленными из двух видов стали, и специальной рукояткой в темно-красном и черном цветах упакованы в высококачественный алюминиевый кофр для безопасного хранения и транспортировки. Кроме того, ножи из этого ограниченной серии получают серийный номер, подтвержденный прилагаемым сертификатом подлинности. Все это делает каждый набор уникальным.



Кожаный чехол и
алюминиевый кофр

Смотреть видео:



S1 **Шеф-ножи +
Нож универсальный**
Лезвие 20 см Вес 265 г
Лезвие 15 см Вес 106 г

S1 **Anniversary Set** TBS-0220



10 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Серии высокого класса

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 60 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Пакка

ЛЕЗВИЕ Трёхслойная сталь с сердечником из VG10 и титановым покрытием с сатирированной отделкой
Сделано в Японии



MICHEL BRAS



Искусство точности

Серия ножей Michel BRAS воплощает гармоничное сочетание французской высокой кухни и японского кузнечного мастерства. Созданная в сотрудничестве между многократно отмеченным наградами шеф-поваром Мишелем Брасом и компанией KAI, эта серия объединяет выдающуюся эстетику с бескомпромиссной функциональностью. Вдохновлённые творческой философией своего основателя, эти ножи были разработаны для достижения высочайшего уровня точности на кухне.

Мишель Брас оказал влияние на целые поколения гурманов по всему миру благодаря своей инновационной кухне, вдохновлённой природой. Его стремление к совершенству отражено в каждой детали этой серии. Ножи впечатляют элегантным дизайном, сбалансированной эргономикой и исключительной остротой. Созданные с той же тщательностью, что и ювелирные изделия, каждый нож проходит сложный производственный процесс, включающий множество этапов, в том числе различные виды ручной доводки, выполняемые опытными мастерами. Результатом становится коллекция ножей, отвечающая самым высоким требованиям к качеству, точности и дизайну.

Материал

Каждый клинок серии Michel BRAS имеет трёхслойную конструкцию. Сердечник выполнен из коррозионностойкой стали VG10 и заключён между двумя слоями нержавеющей стали. Такая структура позволяет добиться исключительно тонкой и точной режущей кромки при сохранении высокой стабильности и гибкости. Дополнительное титановое покрытие придаёт клинку утончённый внешний вид и повышенную износостойкость.

Эргономичная рукоять из чёрного паккавуда устойчива к воздействию воды и влаги и удобно лежит в руке. Её традиционная каштановая форма, характерная для японских ножей, обеспечивает безопасное и комфортное использование. Сбалансированная конструкция создаёт ощущение естественного продолжения руки, позволяя выполнять точную и лёгкую резку.



1 **№. 1, Нож овощной** ВК-0001



2 **№. 2, Нож универсальный** ВК-0002



3 **№. 3, Нож для ветчины с фестончатой кромкой** ВК-0003



4 **№. 4, Сантоку** ВК-0004

- 1 **Лезвие 8 см** Вес 68 г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 123 г
- 3 **Лезвие 23 см** Вес 202 г
- 4 **Лезвие 16 см** Вес 191 г
- 5 **Лезвие 22,5 см** Вес 255 г
- 6 **Лезвие 26,5 см** Вес 299 г
- 7 **Лезвие 10,7 см** Вес 70 г



5 **№. 5, Шеф-ножи** ВК-0005



6 **№. 6, Шеф-ножи** ВК-0006



7 **№. 7, Нож для стейка** ВК-0007



8 **Лезвие 12 см** Вес 166 г

9 **Лезвие 28,5 см** Вес 205 г

10 **Лезвие 20 см** Вес 609 г

8 **№. 8, Нож для извлечения костей** ВК-0016



9 **№. 9, Нож для хлеба** ВК-0017



10 **№. 10, Большой нож для очистки** ВК-0018



3 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Коллекция "Комфорт"

ПРОДУКЦИЯ Фабричное производство

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 59 (± 1) HRC

РУКОЯТКА Черный шпон (пакка)

ЛЕЗВИЕ 8A solid + Титановое покрытие
Сделано в Японии

MICHEL BRAS QUOTIDIEN



Серия ножей Квотидьен представляет собой самостоятельное дополнение коллекции KAI Michel BRAS. Соответствуя своему названию Quotidien (по-французски «повседневный»), эти ножи предназначены для повседневного использования на кухне. Серия состоит из ножей трех разных

размеров с универсальными лезвиями с титановым покрытием, отличающихся стабильной функциональностью и остротой, а также прочностью материалов. Благодаря небольшому весу они особенно удобны в обращении.



1 **Нож овощной Quotidien No.1** BK-0025

- 1 **Лезвие 7,5 см** Вес 58 г
- 2 **Лезвие 12 см** Вес 76 г
- 3 **Лезвие 15 см** Вес 94 г



2 **Нож универсальный Quotidien No.2** BK-0026



3 **Нож универсальный Quotidien No.3** BK-0027



3 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Серии высокого класса

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 60-62 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Пакка

ЛЕЗВИЕ 3х слойная сталь VG XEOS
Сделано в Японии



reddot winner 2023

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



Смотреть видео:



SEKIMAGOROKU MASTER LINE KANAME

Сатинированная поверхность

Серия Канамэ является частью нашей премиальной линейки SEKIMAGOROKU Master Line и технически относится к серии ножей из 3-слойной стали. Эта серия, наряду со всем нашим ассортиментом дамасских ножей, представляет высококачественный премиум-класс.

Тщательно продуманное трехслойное лезвие с сатинированной отделкой и тщательно отполированной режущей кромкой завершает общий элегантный внешний вид ножа и обеспечивает превосходную функциональность и остроту. Форма Кирицуке имеет эффектный дизайн и характеризуется формой лезвия, которое обеспечивает удобное и безопасное обращение. Серия Kaname - универсальные кухонные ножи, с лезвиями трех размеров, которые позволяют использовать их для разных целей и поэтому являются фантастическим помощником при приготовлении сложных блюд и работе с деликатными ингредиентами. Серия была удостоена награды Red Dot Award 2023.

Материал

Основа лезвия Kaname изготовлена из чрезвычайно твердой стали VG XEOS с твердостью 60-62 (± 1) HRC, которая сама покрыта двумя слоями нержавеющей стали. Этот специальный метод изготовления создает тонкую режущую кромку превосходной и долговечной остроты, которая не сминая режет пищевые продукты и обеспечивает плавный и точный разрез.

Мы собрали отзывы и опыт кухонных профессионалов и конечных пользователей, чтобы создать наилучший из возможных дизайнов ручки. В результате получилась замысловатая ручка ручной работы из чернозернистого дерева пакка с плавным переходом от рукояти к валику. Его восьмиугольная эргономичная форма обеспечивает хороший контроль при нарезке, в то время как нож надежно и удобно лежит в руке.



1 Кирицукe-нож AE-5500

- 1 **Лезвие 12 см** Вес 78г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 134г
- 3 **Лезвие 19,5 см** Вес 160г



2 Кирицукe-нож AE-5501



3 Кирицукe-нож AE-5502

ПРОИЗВЕДЕНИЕ
ИСКУССТВА
ТРАДИЦИИ
НЕОРДИНАРНОСТЬ







5 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Премиальные коллекции

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 56/61 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Паikka

ЛЕЗВИЕ Сталь SUS420J2 / VG10
Сделано в Японии



reddot award 2013
winner

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Легкость движения

Ранее отмеченная наградой Red Dot Design Award 2013, серия Секи Магороку Композит является олицетворением современного дизайнерского мастерства компании KAI. Эта серия сочетает в себе динамичность и легкость:

Через композитное лезвие, выполненное из двух разных сортов стали, проходит видимый медный шов. Две марки стали были выполнены отдельно, чтобы впоследствии соединиться с помощью жидкой меди. Внешний вид, которого удалось добиться в результате этого, впечатляет и делает лезвие ключевой особенностью на самом высоком техническом уровне. В сочетании со светлой деревянной рукояткой эта серия выглядит футуристично, легко и утонченно. Также эти ножи гарантируют абсолютную остроту и исключительную эффективность.

Материал

В этом лезвии сочетаются различные текстуры и марки стали: Скошенный полированный больстер переходит в сатинированную округлую спинку лезвия из нержавеющей стали SUS420J2 и завершается режущей кромкой из особо твердой стали VG10. Лезвия с двойной режущей кромкой сочетают в себе минималистскую эстетику с высоким сохранением режущей способности и устойчивостью к коррозии.

Легкая рукоятка из продольно свилеватой древесины Pakka плавно соединена со сплошным хвостовиком, который благодаря своей симметричной форме подходит как для правой, так и для левой. Рукоятка тонкая и легкая, и поэтому динамичная в обращении за счет смещенного вперед центра тяжести. Плавный переход от рукоятки к полированному больстеру позволяет легко и удобно брать за лезвие большим и указательным пальцами.



1 Нож овощной MGC-0400

- 1 **Лезвие 9 см** Вес 62 г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 77 г
- 3 **Лезвие 16,5 см** Вес 166 г



2 Нож универсальный MGC-0401



3 Сантоку MGC-0402



4 **Шеф-ножи** MGC-0406

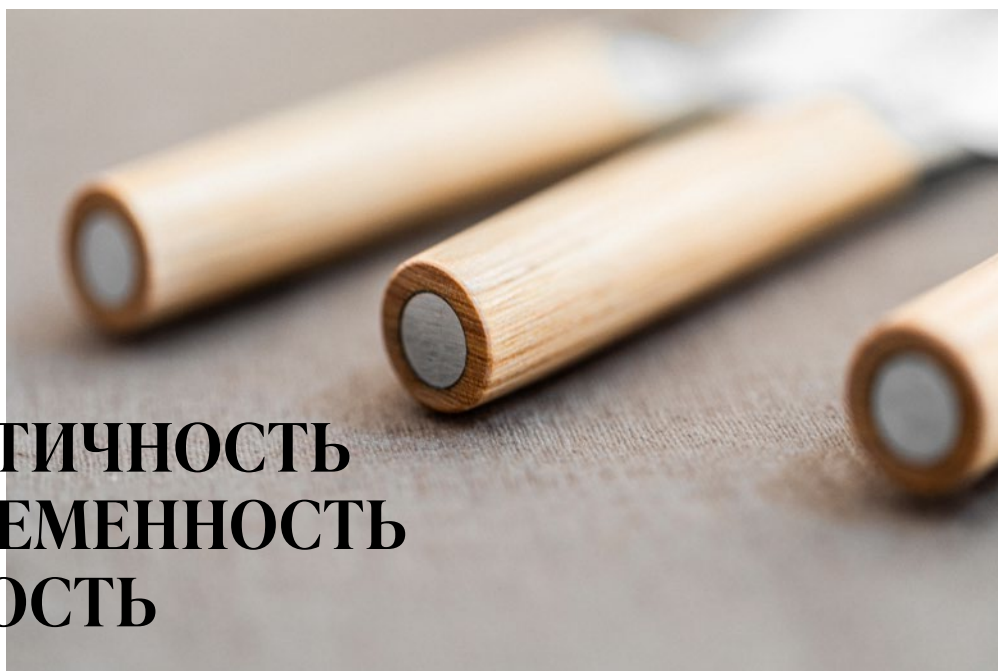


5 **Накири** MGC-0428

4 **Лезвие 20 см** Вес 173 г

5 **Лезвие 16,5 см** Вес 185 г

ЭСТЕТИЧНОСТЬ
СОВРЕМЕННОСТЬ
ЛЕГКОСТЬ





7 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Коллекция "Комфорт"

ПРОДУКЦИЯ Фабричное производство

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 59 (±1) HRC

РУКОЯТКА тепмолластик

ЛЕЗВИЕ Сталь ACUTO440
Сделано в Японии



reddot winner 2026

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU ENSEI

Смотреть видео:



Элегантность с исключительной остротой

Сочетание высококлассного мастерства и выразительного внешнего вида подчёркивает важность функциональности и эстетики в выдающейся серии ножей SEKIMAGOROKU Ensei. Ножи особенно выделяются благодаря характерному узору клинка и bolsterу золотистого цвета, оба элемента вдохновлены дизайном традиционных самурайских катан. Дизайн клинка основан на одном из самых изящных стилей изготовления японских катан. Он создаёт идеальный баланс между остротой и эстетической утончённостью благодаря уникальному узору по всей поверхности клинка, напоминающему вспыхивающие звёзды — в соответствии с названием серии. Кроме того, этот особый рисунок формирует небольшие воздушные карманы между клинком и разрезаемым продуктом, аналогично кованой поверхности Tsuchime, что позволяет ингредиентам легче отделяться во время резки. Серия Ensei была удостоена премии Red Dot Award 2026.

Материал

Клинки изготовлены из японской стали ACUTO440 — современной, ориентированной на практическое использование версии классической стали 440, специально разработанной с учётом требований повседневной работы на кухне. Вместо акцента исключительно на максимальной твёрдости серия впечатляет сбалансированным сочетанием стойкости режущей кромки, гибкости и простоты ухода. Оптимизированный состав сплава формирует особенно тонкую карбидную структуру, которая также является важной составляющей элегантного внешнего вида клинка. Bolster из нержавеющей стали оснащён PVD-покрытием. Этот тонкий упрочняющий слой защищает материал от внешних воздействий, повышает долговечность и придаёт bolsterу характерный золотистый оттенок. Гранёный, угловатый дизайн bolsterа обеспечивает элегантный переход между клинком и рукоятью. Чёрные восьмигранные рукояти из POM обеспечивают отличный контроль, повышают комфорт при резке и легко очищаются.



1 Нож овощной АВ-5340

- 1 **Лезвие 10 см** Вес 82г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 91г
- 3 **Лезвие 18 см** Вес 170г



2 Нож универсальный АВ-5341



3 Сантоку АВ-5342



**БЛАГОРОДНЫЙ
ГРАНЁНЫЙ
ИНТЕНСИВНЫЙ**



- 4 **Лезвие 16,5 см** Вес 193 г
- 5 **Лезвие 20 см** Вес 174 г
- 6 **Лезвие 23 см** Вес 158 г
- 7 **Лезвие 23 см** Вес 164 г



4 **Накири** АВ-5343



5 **Кирицукэ-нож** АВ-5344



6 **Нож для хлеба** АВ-5345



7 **Нож для ветчины** АВ-5345



ЛЕЗВИЯ 15 ФОРМ

- КАТЕГОРИЯ** Профессиональные коллекции
- ПРОДУКЦИЯ** Фабричное производство
- ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ** 56 (±1) HRC
- РУКОЯТКА** Нержавеющая сталь 18-8
- ЛЕЗВИЕ** Сталь 5CR15MoV
Сделано в Японии

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU SHOSO

Смотреть видео:



Нож полностью из нержавеющей стали

Благодаря своему функциональному и элегантному дизайну ножи из нержавеющей стали серии Секи Магороку Шосо станут украшением любой кухни. Данные ножи, изготовленные из нержавеющей стали, проходят технически сложную процедуру заточки и шлифовки. Как результат, лезвия обладают исключительной остротой, прочностью и режущей способностью, которые так необходимы для ежедневного использования на кухне.

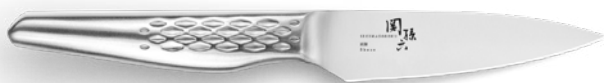
Эргономичная форма рукоятки с ромбовидным узором образует плавный переход с сатинированным лезвием, привлекательной формы. Эти шеф-ножи полностью выполнены из нержавеющей стали и обеспечивают приятную легкость и безопасность в обращении, а также оптимальную гигиену.

Материал

Лезвие Shoso изготовлено из нержавеющей стали 5CR15MoV с твердостью 56 (± 1) HRC, что гарантирует высокую и равномерную твердость, а также длительную режущую способность. Выпуклая заточка ножа отличается стабильной режущей кромкой, которая позволяет идеально выполнить чистый и точный разрез. Матовая отделка подчеркивает сдержанную элегантность ножа.

Матовая рукоятка из нержавеющей стали 18/8 отличается особой прочностью, и благодаря своей эргономичной эллиптической форме, обеспечивает возможность профессионального обращения. Нанесенный ромбовидный узор способствует надежному и удобному хвату при резке. Плавный переход от рукоятки к лезвию подчеркивает чистоту линии ножа.

ФОРМА ТЩАТЕЛЬНОСТЬ ПРЕВОСХОДНОСТЬ



1 Нож овощной АВ-5170



2 Нож универсальный АВ-5163



3 Нож универсальный АВ-5161

- 1 Лезвие 9 см Вес 55г
- 2 Лезвие 12 см Вес 66г
- 3 Лезвие 15 см Вес 78г



4 **Сантоку** AB-5162



5 **Сантоку** AB-5156



6 **Сантоку с фестончатой кромкой** AB-5157

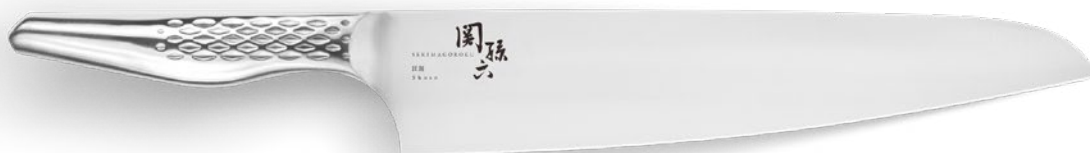
- 4 **Лезвие 14 см** Вес 130 г
- 5 **Лезвие 16,5 см** Вес 136 г
- 6 **Лезвие 16,5 см** Вес 134 г
- 7 **Лезвие 18 см** Вес 133 г
- 8 **Лезвие 21 см** Вес 149 г



7 **Шеф-ножи** AB-5158



8 **Шеф-ножи** AB-5159



9 **Шеф-ножи** АВ-5160



10 **Нож для хлеба** АВ-5167



11 **Накири** АВ-5168

- 9 **Лезвие 24 см** Вес 167 г
- 10 **Лезвие 21 см** Вес 135 г
- 11 **Лезвие 16,5 см** Вес 155 г
- 12 **Лезвие 16,5 см** Вес 200 г



12 **Китайский шеф-нож** АВ-5165





13 **Deba** AK-1132



14 **Янагиба нож** AK-1134



15 **Янагиба нож** AK-1135



S1 **Комплект ножей** 51S-300



S2 **Комплект ножей** 51S-310

- 13 **Лезвие 18 см** Вес 250 г
- 14 **Лезвие 21 см** Вес 143 г
- 15 **Лезвие 24 см** Вес 150 г
- S1 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5158**
- S2 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5156**



2 ФОРМЫ ЛЕЗВИЙ

- КАТЕГОРИЯ** Профессиональные коллекции
ПРОДУКЦИЯ Ручная работа
ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 58 (±1) HRC
РУКОЯТКА Древесина Пакка
ЛЕЗВИЕ 8A solid
Сделано в Японии

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU KK YANAGIBA

Мастер суши

Японские ножа Yanagiba серии Секи Магороку КК Янагиба отличает лаконичный дизайн и наличие восьмиугольной ручки из черной матовой древесины Ракка. Очень длинная и тонкая форма лезвия позволяет делать тонкие и точные надрезы, идеально подходящие для филетирования рыбы. Лезвие Yanagiba, с односторонней заточкой, изготовлено из нержавеющей углеродистой стали, и украшено мягкой волнистой линией в качестве сатинированной отделки. Серия КК сочетает в себе надежное качество и лаконичную функциональность.



1 Янагиба нож КК-0027



2 Янагиба нож КК-0030



- 1 **Лезвие 27 см** Вес 212г
- 2 **Лезвие 30 см** Вес 231г

**КАЧЕСТВО
МАСТЕРСТВО
ТРАДИЦИИ**





9 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Профессиональные коллекции

ПРОДУКЦИЯ Ручная работа

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 58 & 56 (±1) HRC

РУКОЯТКА Древесина Пакка & пластмассовый PP

ЛЕЗВИЕ 8A solid & SUS420J2
Сделано в Японии

関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU



SEKIMAGOROKU KINJU & HEKIJU

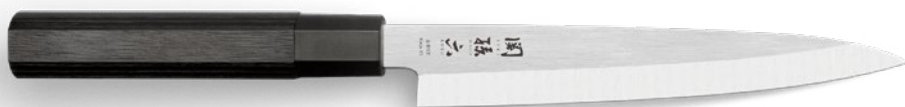
Профессионализм и лаконичность

Ножи серии Секи Магороку Киндзю и Хекидзю с односторонней заточкой особенно приятно ложатся в руку и обеспечивают точность резки. Семь лезвий ножей серии Кинжу подходят для правой, в то время как оба лезвия серии Хекiju предусмотрены специально для левой. Серия Кинжу включает в себя четыре ножа Deba, а также три ножа Yanagiba разного размера для разделки сырой рыбы и мяса. Серия Хекiju включает в себя один нож Deba и один нож Yanagiba. Шеф-ножи SEKIMAGOROKU Kinju и Hekiju впечатляют своей высокой производительностью и прочностью. Типично японская форма лезвия в сочетании с лаконичной черной рукояткой создают минималистскую эстетику, не подверженную влиянию времени.

Материал

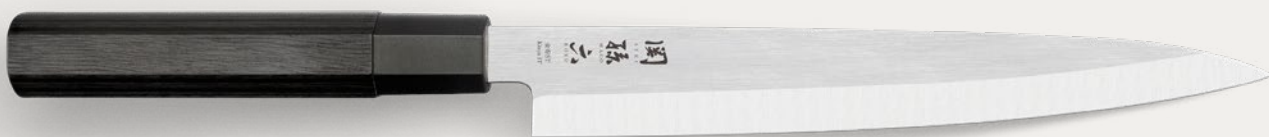
При производстве лезвий ножей серий SEKIMAGOROKU Kinju и Hekiju используются уникальные технологии, позволяющие реализовать сложные, острые режущие кромки традиционных японских ножей. Лезвие с односторонней заточкой обеспечивает оптимальный и прямолинейный разрез. Благодаря исключительно точной обработке режущей кромки достигается максимальная острота лезвия.

Рукоятки серии SEKIMAGOROKU Kinju и Hekiju отличаются формой и используемым материалом. Восьмиугольная рукоятка ножей Kinju выполнена из ламинированной, армированной древесины, создающей приятные ощущения при резке. Благодаря использованию высококачественной природной древесины, обработанной специальным образом, рукоятка обладает исключительной водостойкостью. Рукоятка ножей Hekiju, предназначенных для левой, более округлая, чем у ножей серии Kinju, и выполнена из прочной смолы с тиснением в виде кожи.

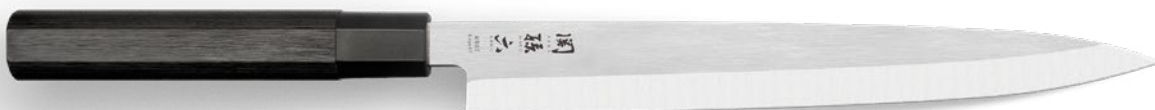


1 Янагиба нож AK-1104 [Kinju]

- 1 **Лезвие 18 см** Вес 128 г
- 2 **Лезвие 21 см** Вес 139 г
- 3 **Лезвие 24 см** Вес 164 г



2 Янагиба нож AK-1105 [Kinju]



3 Янагиба нож AK-1106 [Kinju]



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



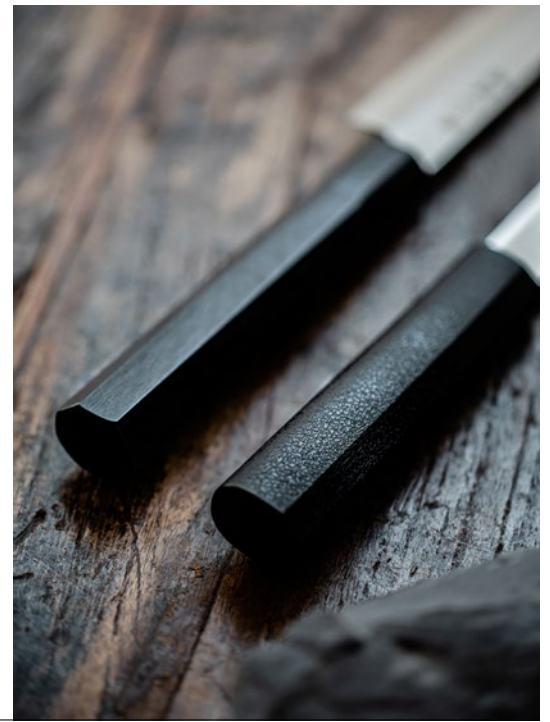
5 **Deba** AK-1101 [Kinju]



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



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



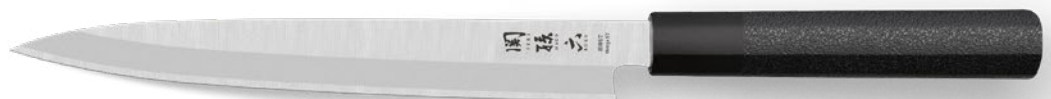
- 4 **Лезвие 10 см** Вес 99 г
- 5 **Лезвие 15 см** Вес 252 г
- 6 **Лезвие 16,5 см** Вес 283 г
- 7 **Лезвие 18 см** Вес 301 г
- 8 **Лезвие 15 см** Вес 138 г
- 9 **Лезвие 21 см** Вес 97 г

Модель для левшей



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

Модель для левшей



9 **Янагиба нож** AK-5077 [Hekiju]



9 ФОРМ ЛЕЗВИЙ

КАТЕГОРИЯ Коллекция "Комфорт"

ПРОДУКЦИЯ Фабричное производство

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 56 (±1) HRC

РУКОЯТКА тепмопластик

ЛЕЗВИЕ нержавеющей стали 4116
Дизайн от Tim Mälzer



TIM
TIM MÄLZER



TIM MÄLZER KAMAGATA

Простота и эффективность

Серия шеф-ножей Tim Mälzer Kamagata впечатляет своими высокими характеристиками, строгими стандартами качества и минималистическим дизайном. Благодаря лаконичному дизайну эта коллекция ножей фокусируется на важнейших характеристиках, необходимых для эффективной работы на кухне. Прототип лезвия был создан лично Tim Mälzer на начальном этапе процесса разработки, который проходил в Японии и занял несколько лет. Ножи имеют характерный контур благодаря значительной выпуклости лезвия. Название "Kamagata" (япон. "серповидный") связано с этой характерной для него формой.

В сочетании с черной рукояткой эти ножи имеют практичный, стильный дизайн и обеспечивают превосходную управляемость и эргономику. Благодаря специальному подбору лезвий различных форм в серии Tim Mälzer Kamagata Вы найдете подходящий нож для любой задачи.

Материал

Лезвия привлекательной формы выкованы из нержавеющей стали 4116 и благодаря этому устойчивы к коррозии. Они обладают твердостью степени 57 (±1) HRC. На лезвие нанесен логотип Mälzer и его личная подпись, которые вместе с сатирированной отделкой придают ножу благородный и дорогой внешний вид.

Полированная рукоятка имеет эргономичную форму и благодаря симметричной конструкции подходит для использования как правшами, так и левшами. Она приятно прилегает к руке и обеспечивает надежный и удобный хват во время работы. Гармоничный баланс между рукояткой и лезвием делает процесс резания чрезвычайно плавным и быстрым. Материал рукоятки из полированного термопластика (полиацеталя) - водостойкая, гигиеничная и очень простая в уходе. Фирменная эмблема Tim Mälzer в виде «кухонного быка», нанесенного на металлический жетон, украшает торец рукоятки и придает ей изысканность.



1 Нож овощной TMK-0700



2 Нож универсальный TMK-0701



3 Нож овощной TMK-0700E

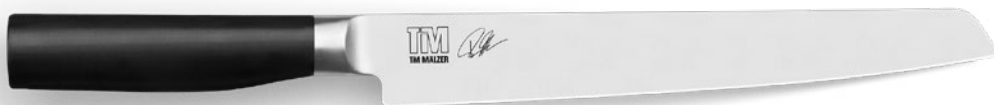


4 Нож универсальный TMK-0701E



5 Сантоку TMK-0702

- 1 **Лезвие 9,5 см** Вес 78 г
- 2 **Лезвие 15 см** Вес 102 г
- 3 **Лезвие 9,5 см** Вес 78 г
- 4 **Лезвие 16 см** Вес 98 г
- 5 **Лезвие 16,5 см** Вес 194 г
- 6 **Лезвие 23 см** Вес 182 г



6 Нож для ветчины TMK-0704



**ЛАКОНИЧНОСТЬ
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
ВИРТУОЗНОСТЬ**



- 7 **Лезвие 20 см** Вес 207г
- 8 **Лезвие 20 см** Вес 197г
- 9 **Лезвие 23 см** Вес 205г

7 **Шеф-ножи** ТМК-0706



8 **Кухонный шеф-нож** ТМК-0770



9 **Нож для хлеба** ТМК-0705

Зазубренный край от KAI



1 ФОРМА ЛЕЗВИЯ

КАТЕГОРИЯ Детская коллекция

ПРОДУКЦИЯ Фабричное производство

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 58 (±1) HRC

РУКОЯТКА Термопластик

ЛЕЗВИЕ Нержавеющая сталь 420J2
Сделано в Японии



reddot design award
winner 2012

ШЕФ-НОЖИ JUNIOR TIM MÄLZER

Для детей

В сотрудничестве с Tim Mälzer компания KAI разработала специальный нож юного повара (Junior), чтобы помочь детям в возрасте от 6 лет научиться безопасно пользоваться ножами во время совместного приготовления пищи. Дети интуитивно имитируют процесс резания с помощью своего рода пилящих движений. Следуя этому принципу, лезвие из нержавеющей стали ножа Junior имеет мелкую зубчатую кромку, которая сводит к минимуму прилагаемые усилия и риск соскальзывания при использовании.

В целях дополнительного снижения риска травмирования лезвие также имеет закругленный тупой кончик. Благодаря противоскользящей пластиковой ручке эргономичной формы нож Junior безопасен в маленьких руках. Для максимальной защиты в комплект с ножом Junior входят гибкие протекторы для пальцев и сумка-чехол для безопасного хранения ножа. Нож Tim Mälzer Junior Kochmesser был удостоен награды Red Dot Design Award в 2012 году.



1 Протектор для защиты пальцев BB-0621

с чехлом для ножа



2 Шеф-ножи Junior TMJ-1000

2 Лезвие 11 см Вес 215 г



ЛЕЗВИЯ 17 ФОРМ

КАТЕГОРИЯ Коллекция "Комфорт"

ПРОДУКЦИЯ Фабричное производство

ТВЕРДОСТЬ СТАЛИ ПО РОКВЕЛЛУ 58 (±1) HRC

РУКОЯТКА Термопластик

ЛЕЗВИЕ Нержавеющая сталь 1К6
Сделано в Японии

和寂
WASABI



WASABI BLACK

Неизменная острота

Серия Васоби Блэк берет свое начало в японской кухне. Благодаря удачному сочетанию неизменного функционала и остроты, надежного качества материалов и функционального, минималистичного дизайна, многочисленные формы лезвий этой серии предназначены для комфортного и длительного использования. Данная серия включает в себя лезвия как с односторонней, так и с двусторонней заточкой, и отличается впечатляющим соотношением цены и качества. Простота в обращении с ножами этой серии также обусловлена наличием водостойкой пластиковой ручки, приятные ощущения от контакта с которой вызваны добавлением бамбукового порошка.

Материал

Полированные лезвия серии Wasabi Black изготовлены из недавно разработанной коррозионностойкой стали 6A/1K6 с твердостью 58 (± 1) HRC. В этой обширной серии представлены как обоюдоострые, так и традиционные японские формы лезвий с односторонней заточкой. Слегка изогнутая спинка лезвия обеспечивает надежный захват при работе, что облегчает, к примеру, легкие покачивающие движения.

Матово-черная пластиковая ручка водонепроницаемая и поэтому особенно прочная. Рукоять овальной формы либо формы каштана (в зависимости от размера лезвия) приятна на ощупь благодаря добавлению бамбукового порошка. Рукоятка и лезвие из нержавеющей стали не соединены, но рукоятка полностью обхватывает хвостовик, прочно соединяя лезвие с рукояткой, не допуская, таким образом, отложений грязи.



1 Нож овощной 6710P

- | | | |
|---|-----------------------|-----------|
| 1 | Лезвие 10 см | Вес 67 г |
| 2 | Лезвие 15 см | Вес 79 г |
| 3 | Лезвие 16,5 см | Вес 136 г |



2 Нож универсальный 6715U



3 Сантоку 6716S



4 **Шеф-ножи** 6715C

- 4 **Лезвие 15 см** Вес 126 г
- 5 **Лезвие 20 см** Вес 149 г
- 6 **Лезвие 23 см** Вес 223 г

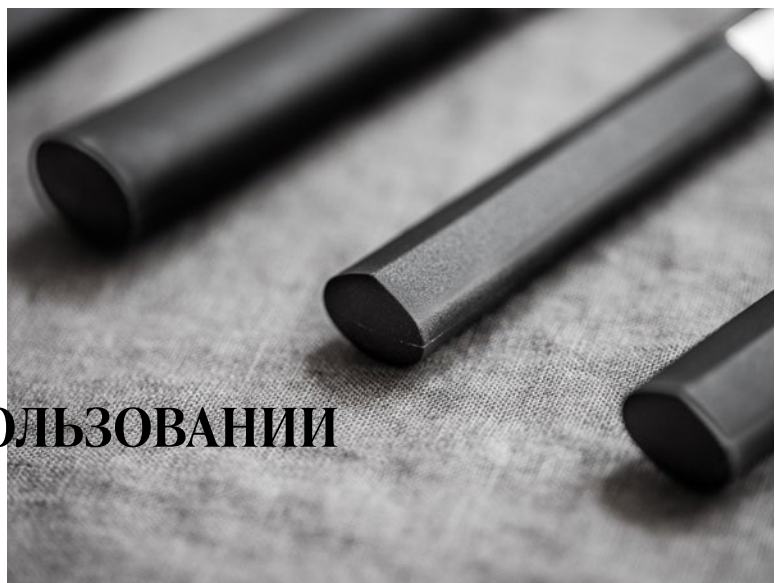


5 **Шеф-ножи** 6720C



6 **Шеф-ножи** 6723C

**ДОЛГОВЕЧЕН
ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
ПРОЧНОСТЬ**





7 Нож для хлеба 6723B

Зазубренный край от KAI



8 Нож для ветчины 6723L



9 Накири 6716N



10 Нож филейный гибкий 6761F



11 Янагиба нож 6715Y

- | | | |
|----|-----------------------|-----------|
| 7 | Лезвие 23 см | Вес 144 г |
| 8 | Лезвие 23 см | Вес 136 г |
| 9 | Лезвие 16,5 см | Вес 155 г |
| 10 | Лезвие 18 см | Вес 84 г |
| 11 | Лезвие 15 см | Вес 108 г |



12 Янагиба нож 6721Y

12 Лезвие 21 см Вес 129 г

13 Лезвие 24 см Вес 142 г



13 Янагиба нож 6724Y



14 **Deba** 6710D

14 **Лезвие 10,5 см** Вес 101г

15 **Лезвие 15 см** Вес 261г

16 **Лезвие 21 см** Вес 241г



15 **Deba** 6715D



16 **Deba** 6721D



S1 **Комплект ножей для стейка** 67S-400



S4 **Комплект ножей** 67S-300



S5 **Комплект ножей** 67S-310



S2 **Комплект ножей** DM-0781EU67



S3 **Комплект ножей** DM-0781JP67

S1 **2x 6711S**

S2 **6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L**
с сумкой для ножей KAI **DM-0781**

S3 **6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y**
с сумкой для ножей KAI **DM-0781**

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

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

ДОПОЛНИТЕЛЬ- НЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В дополнение к нашей коллекции ножей шеф-повара вы найдете следующие дополнительные разделы: 1. **заточка и уход**, 2. **разделочные доски и блоки для ножей**, 3. **кухонные гаджеты и аксессуары** и 4. **ножницы для дома KAI**.





ЗАТОЧКА И УХОД

Для заточки ножей KAI традиционным японским, а значит профессиональным способом, мы рекомендуем ряд специализированных точильных камней на керамической связке. Кроме того, в ассортименте представлены инновационные решения, такие как система заточки NEW EDGE, а также дополнительные электрические точильные устройства, аксессуары для ухода и защитные чехлы для клинков.

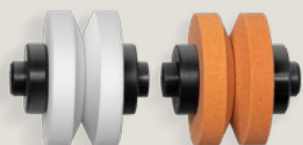
Система NEW EDGE оснащена двумя точильными камнями для заточки и полировки. В сочетании с кожаным ремнём (стропом), пропитанным алмазными частицами, она представляет собой идеальное решение для повторной заточки, полировки и ухода за высококачественными японскими кухонными ножами с двусторонней заточкой.

НОВОЕ


Смотреть видео:



1 Система заточки NEW EDGE SK-S1



2 Замена керамических кирпичей для шлифовальной машины NEW EDGE SK-SE

- 1 **Зернистость 1000/4000** 20 x 3 x 4,5 см
Кожаный ремень (строп) с алмазными частицами размером 9 мкм
- 2 **Зернистость 1000/4000**



с защитным чехлом



3 Точильный камень SEKIMAGOROKU AP-0331

с защитным чехлом



- 3 **Зернистость 2000** 23,8 x 9,3 x 5 см
- 4 **Зернистость 4000** 23,8 x 9,3 x 5 см

4 Точильный камень SEKIMAGOROKU AP-0332

с защитным чехлом



5 Точильный камень SEKIMAGOROKU AP-0333

с защитным чехлом

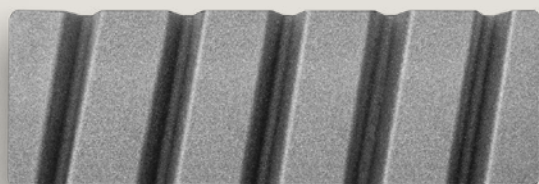


6 Точильный камень
комбинированный SEKIMAGOROKU AP-0334

Поверхность алмазного точильного камня AP-0306 соответствует зернистости около 3000 по сравнению с обычными точильными камнями, и благодаря особому абразивному эффекту подходит для шлифования небольших повреждений режущей кромки.

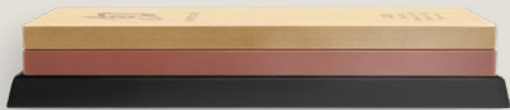


7 Алмазный точильный камень AP-0306

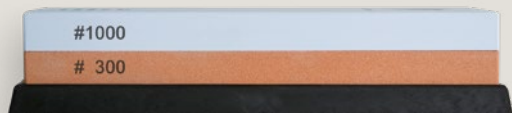


8 SEKIMAGOROKU Шлифовальный камень AP-0335

- 5 **Зернистость 8000** 23,8 x 9,3 x 5 см
- 6 **Зернистость 1000/4000** 23,8 x 9,3 x 5 см
- 7 **Зернистость ср. с 3000** 25,2 x 9,4 x 3,5 см
- 8 17 x 5,5 x 3 см



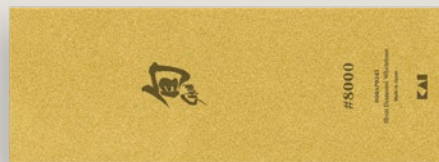
9 Точильный камень комбинированный Shun DM-0400



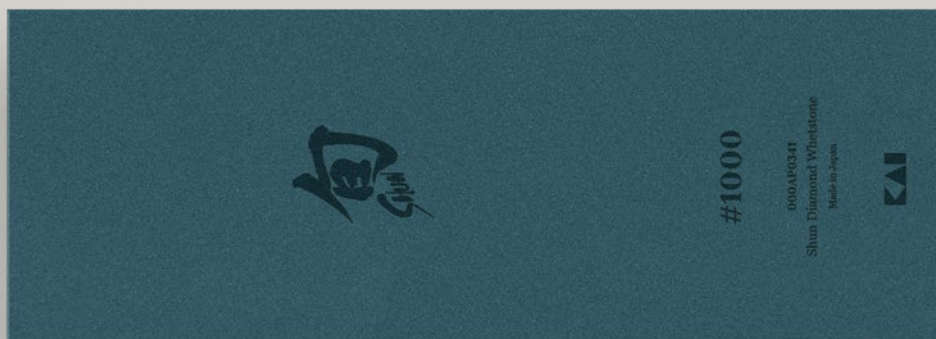
10 Точильный камень комбинированный Shun DM-0708



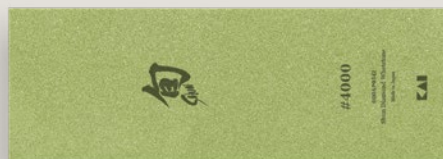
11 Алмазный точильный камень Shun AP-0340



14 Алмазный точильный камень Shun AP-0343



12 Алмазный точильный камень Shun AP-0341



13 Алмазный точильный камень Shun AP-0342

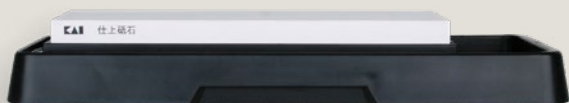


15 Точильный камень WS-0800

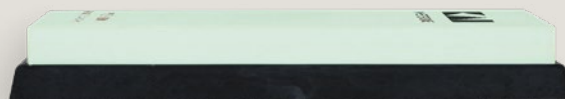
- 9 **Зернистость 1000/4000** 21 x 7 x 3 см
- 10 **Зернистость 300/1000** 18,4 x 6,2 x 2,8 см
- 11 **Зернистость 220** 24 x 8,6 x 2,1 см,
В комплект включён точильный камень
- 12 **Зернистость 1000** 24 x 8,6 x 2,1 см,
В комплект включён точильный камень
- 13 **Зернистость 4000** 24 x 8,6 x 2,1 см,
В комплект включён точильный камень
- 14 **Зернистость 8000** 24 x 8,6 x 2,1 см,
В комплект включён точильный камень
- 15 **Зернистость 800** 18,5 x 6,4 x 2 см



с уловителем



16 Точильный камень AP-0304



19 Точильный камень WS-3000

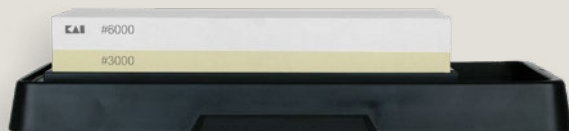
с уловителем



17 Точильный камень комбинированный AP-0305

- 16 **Зернистость 3000** 18,5 x 6,4 x 2 см
- 17 **Зернистость 400/1000** 25,2 x 9,4 x 5 см
- 18 **Зернистость 3000/6000** 25,2 x 9,4 x 5 см
- 19 **Зернистость 3000** 18,5 x 6,4 x 2 см
- 20 **Найлон** 10 x 1,6 см,
высотой лезвия не менее 3,5 см

с уловителем



18 Точильный камень комбинированный AP-0316

для симметричной шлифовки лезвий



20 Заточное устройство AP-0327

- 21 **AP-118 + APF-118**
- 22 **для тончайшей полировки**
- 23 **для тончайшей полировки**
- 24 **с керамическим точильным узлом**
13,8 x 11,1 x 10,5 см, 875 г
220-240 вольт / 50 Гц, 60 ватт
- 25 **для основной заточки**
- 26 **для основной заточки**

Две пары точильных камней, расположенных друг за другом, обеспечивают одновременное выполнение двух рабочих этапов. Первая пара, для грубой шлифовки, возвращает затупившейся кромке форму. Вторая пара, для финишной полировки, делает кромку безупречной.



24 **Точилка для ножей электрическая** AP-118

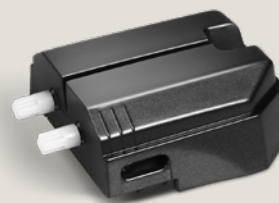
шлифовальный блок входит в комплект



21 **Точилка для ножей электрическая, в комплекте** AP-118S



22 **Устройство для полировки ножей для AP-118** APF-118



25 **Запасное заточное устройство для AP-118** APR-118



предыдущая
модель

23 **Устройство для полировки ножей для AP-118** APF-118-A



предыдущая
модель

26 **Запасное заточное устройство для AP-118** APR-118-A



27 **Бриллиантовый шлифовальный стержень Michel Bras BK-0022**

для двухсторонней шлифовки



29 **Алмазные и керамические точильные камни SEKIMAGOROKU AP-0308**

- 27 **Длина 29,5 см** Gewicht 203 g
- 28 **Пластиковый корпус** Ø 7 x 6,5 см.
- 29 **Пластиковый корпус** 13,8 x 5,1 x 5,7 см,
Алмазные шлифовальные камни, зернистость 270 (4x),
Алмазные шлифовальные круги, зернистость 150 (2x),
Керамические шлифовальные бруски, зернистость 1000 (2x)
- 30 **Пластиковый корпус** 12 x 4,8 x 5 см,
Алмазные шлифовальные камни, зернистость 270 (2x),
Алмазные шлифовальные круги, зернистость 150 (2x),
Керамические шлифовальные бруски, зернистость 1000 (2x)



28 **Точилка Q-Sharpener AP-0160**

для двухсторонней шлифовки



30 **Алмазные и керамические точильные камни SEKIMAGOROKU AP-0162**



- 31 Для лезвий длиной до макс. 17 см
- 32 Для лезвий длиной до макс. 24 см
- 33 Для лезвий длиной до макс. 32 см
- 34 Салфетка из микрофибры 40 x 40 см
Масло японской камелии 100 мл,
100% безвредно для пищевых продуктов
- 35 Точильный ремень из юфтевой кожи, двухсторонний
Полирующая поверхность: 20,5 x 4 см
Полировальная паста на основе оксида алюминия
экстра нежный, 50 мл

магнитная



- 31 Чехол для ножей, Размер S CK-S
- 32 Чехол для ножей, Размер M CK-M
- 33 Чехол для ножей, Размер L CK-L



34 Набор для ухода за лезвиями 425390000

35 Комплект точильных ремней 410090001

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И ПОДСТАВКИ ДЛЯ НОЖЕЙ

Подставки для ножей и разделочные доски являются идеальным дополнением ко всей линейке шеф-ножей KAI. Не подверженный влиянию времени ассортимент продукции является результатом ручной работы мастеров высочайшего уровня и отвечает самым высоким требованиям к качеству и дизайну.

Вот почему к качеству исходной древесины соответственно предъявляются высокие требования. При этом эстетика и разнообразие свойств, используемых в процессе производства пород древесины, играют столь же важную роль, что и вопросы устойчивости и экологической ответственности. Долговечность изделий соответствует жизненному циклу используемой древесины. Это означает, что сырье для производимых изделий возобновляется за время их использования.



1 Колода для рубки мяса DM-0795



- 2 Доска для разделки мяса DM-0789
- 3 Доска с набором ножей DM-0789DMSET1

- 1 **Дуб, торцевая древесина** 39 x 26,2 x 5,3 см
с нескользящими резиновыми ножками
- 2 **Дуб** 39 x 26 x 3,6 см
с нескользящими резиновыми ножками
- 3 **Дуб, в наборе с 3 ножами Shun Classic:**
DM-0700 + DM-0701 + DM-0702 (DM-0789DMSET1)
- 4 **Орех** ок. 58 x 35-40 x 5 см

лимитированная партия до 200 штук в год



4 Доска разделочная из грецкого ореха DM-0809



- 5 **Японский кипарис** 27,5 x 21,5 x 1 см
- 6 **Японский кипарис** 40,5 x 27,5 x 1,35 см
- 7 **Японский кипарис** 45,7 x 30,5 x 2 см
- 8 **Японский кипарис** 36 x 33 x 2,5 см
Тип D, с желобом для сока с обратной стороны
- 9 **Японский кипарис** 32 x 23 x 2 см, овальная форма
- 10 **Японский кипарис** 41 x 32 x 2 см, овальная форма



- 5 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер S** DM-0814
- 6 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер M** DM-0816
- 7 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер L** DM-0817



8 **Доска разделочная двухсторонняя Shun Hinoki** DM-0818



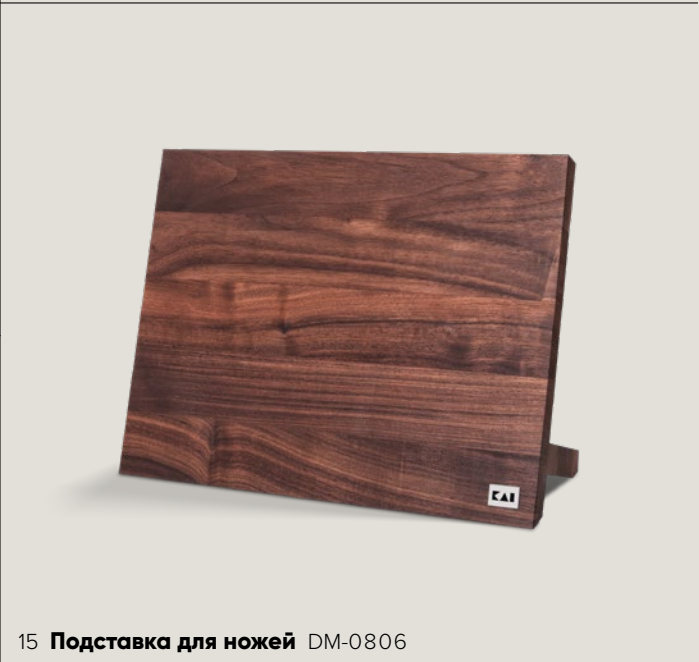
- 9 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер M** DM-0812
- 10 **Доска разделочная Shun Hinoki, Размер L** DM-0813



11 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-5



14 Подставка для ножей DM-0805



15 Подставка для ножей DM-0806



12 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-4



13 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-3

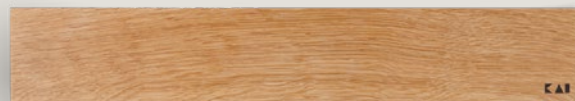
- 11 **Орех/нержавеющая сталь** 21 x 21 x 28-30 см магнитный, для 10 ножей
- 12 **Орех/гранит** 21 x 21 x 28-30 см магнитный, для 10 ножей
- 13 **Eiche/нержавеющая сталь** 21 x 21 x 28-30 см магнитный, для 10 ножей
- 14 **Дуб** 34 x 14 x 26,5 см магнитный, для 6-8 ножей
- 15 **Орех** 34 x 14 x 26,5 см магнитный, для 6-8 ножей
- 16 **Дуб** 26 x 17 x 25,3 см магнитный, для 4 ножей



16 Подставка для ножей DM-0821



17 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-3.3



21 Магнитный держатель для ножей, дерево DM-0800



22 Магнитный держатель для ножей, дерево DM-0807



18 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-4.1



19 Подставка для ножей "Stonehenge" STH-4.3

- 17 **Дуб/гранит** 18 x 10 x 28-30 см
магнитный, для 4 ножей
- 18 **Орех/нержавеющая сталь** 18 x 10 x 28-30 см
магнитный, для 4 ножей
- 19 **Орех/гранит** 18 x 10 x 28-30 см
магнитный, для 4 ножей
- 20 **Дуб/гранит** 31 x 18 x 34 см
магнитный с обеих сторон, для 6-8 ножей
- 21 **Дуб** 39 x 6,5 x 3 см
- 22 **Орех** 39 x 6,5 x 3 см
- 23 **Орех/гранит** 31 x 18 x 34 см
магнитный с обеих сторон, для 6-8 ножей

поворот на 360°



20 Подставка для ножей, поворотная DM-0794SB

поворот на 360°



23 Подставка для ножей, поворотная DM-0799

- 24 **Бук** 15,5 x 10 x 25 см, для 5 ножей
- 25 **Орех** 31 x 18 x 34 см,
разборная для чистки, для 8 ножей
- 26 **Бук** 17 x 10 x 30 см, для 5 ножей
- 27 **Бук** 31 x 18 x 34 см,
разборная для чистки, для 8 ножей
- 28 **6600BN + Wasabi 6710P + 6715U + 6716S +
6720C + 6716N + 6710D + 6715D + 6724Y,**
разборная для чистки, для 8 ножей



25 Подставка для ножей DM-0810



24 Подставка для ножей Cube DM-0819



26 Подставка для ножей DM-0803



27 Подставка для ножей 6600BN

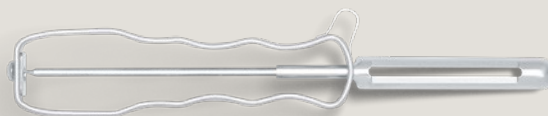
28 Подставка для ножей, с 8 ножами в комплекте 6799

КУХОННЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И АКСЕССУАРЫ

Соответствующий характеру серии шеф-ножей, KAI предлагает идеальное дополнение к отборным кухонным инструментам и полезным аксессуарам для повседневного использования. В тщательно отобранных изделиях основное внимание уделяется изящным и лаконичным вспомогательным инструментам, которые просты в использовании и обладают хорошо продуманной функциональностью. Весь ассортимент высококачественных изделий является идеальным дополнением при нарезке и приготовлении пищи.



1 Овощечистка Т-образная, экстраширокая DH-3107



2 Овощечистка DH-6001



3 Овощечистка Т-образная DH-6000

- 1 **нержавеющая сталь** Лезвие 9 см / Рукоятка 10 см
- 2 **нержавеющая сталь** Лезвие 5 см / Рукоятка 11 см для правой и левой
- 3 **нержавеющая сталь** Лезвие 5 см / Рукоятка 9 см
- 4 **нержавеющая сталь** Лезвие 9 см / Рукоятка 10 см гладких лезвия + ножа-жульена



4 Овощечистка Т-образная со сменным лезвием "жульен" DH-3301



5 Овощечистка Т-образная Michel Bras BK-0204

- 5 **Нержавеющая сталь/пластик** Лезвие 5,7 см /
Рукоятка 10,5 см, 2 гладких лезвия, высота реза 0,3 + 0,4 мм
2х ножа-жульена, высотой реза 1,85 + 3,5 мм
- 6 **Нержавеющая сталь** 22,8 x 3,5 x 3,5 см
- 7 **Нержавеющая сталь/пластик** Лезвие 4,2 см / Рукоятка
10,5 см, 2х гладких лезвия, высотой реза 0,3 + 0,4 мм
- 8 **Нержавеющая сталь** 24,5 x 6,2 x 4,5 см
- 9 **Нержавеющая сталь** 17,5 x 5,7 x 5,7 см



7 Овощечистка Michel Bras BK-0201

Плоский венчик в форме ложки можно использовать для взбивания в плоской тарелке и, например, для вынимания яиц из горячей воды



8 Плоский венчик DH-3119

Венчик, выполненный в форме часена для чая матча, обеспечивает эффективное взбивание без комков и легко моется

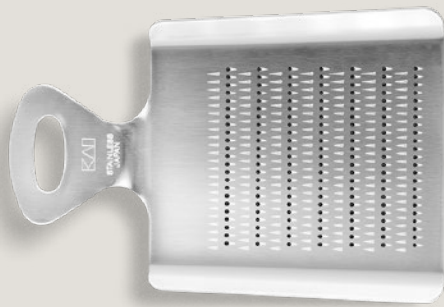


6 Узкий венчик DH-3144

Венчик, выполненный в форме часена для чая матча, обеспечивает эффективное взбивание без комков и легко моется



9 Маленький венчик DH-3118



10 **Мини-терка из нержавеющей стали** DH-8037

с деревянной щеточкой, можно использовать с обеих сторон Подходит для имбиря, васаби, редиса

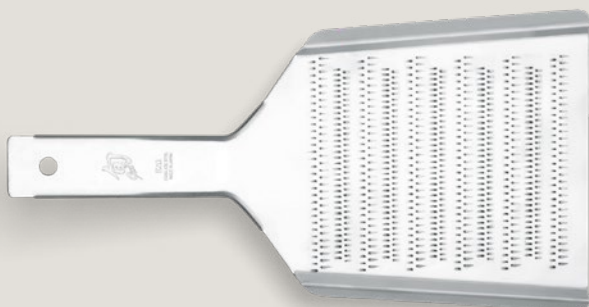


13 **Деревянная кулинарная кисточка** DH-8038

с Защитным чехлом



14 **Нож для чистки рыбы** DH-6006



11 **Микротерка Shun** DM-0900



12 **Пинцет для удаления рыбных костей Shun** BC-0751

- 10 **Нержавеющая сталь** 10,8 x 7,8 x 1,7 см
- 11 **Нержавеющая сталь** 27,5 x 14,3 см,
можно использовать с обеих сторон
- 12 **Нержавеющая сталь** 13,9 x 2,1 x 2,3 см
- 13 **Дерево** 13,5 x 2,5 x 0,4 см
- 14 **Нержавеющая сталь** Длина 21 см / Рукоятка 12,5 см



Подходит, в частности, для твердого сыра, шоколада, имбиря, кожуры лимона, мускатного ореха, моркови



15 **Мелкая терка и нож для снятия цедры (зестер)** PG-0001

Подходит, в частности, для кольраби, моркови, огурцов, кабачков, картофеля, редиса



16 **Терка Julienne** PG-0003

Подходит, в частности, для кабачков, мягкого сыра, моркови, шоколада, твердого сыра, кокоса



17 **Терка для двух направлений** PG-0002



с деревянной
щеточкой

18 **Терка Julienne, крупная** DH-5705



19 **Терка, с мелкой и очень мелкой ячейкой** DH-5704



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

- 15 **Нержавеющая сталь/пластик**
Лезвие 13,5 x 3-5 см / Ручьятка 11 см
с рисунком лезвия Ichimatsu, серые
- 16 **Нержавеющая сталь/пластик**
Лезвие 13,5 x 3-5 см / Ручьятка 11 см
с рисунком лезвия Yabanetomono, розовая
- 17 **Нержавеющая сталь/пластик**
Лезвие 13,5 x 3-5 см / Ручьятка 11 см
с рисунком лезвия Kanokoshibori, зеленая
- 18 **Нержавеющая сталь/пластик**
13,6 x 7 x 3,2 см, с приемником
- 19 **Нержавеющая сталь/пластик** 10 x 4,4 см
2 терками для имбиря (мелко) и васаби (очень мелко),
с приемником
- 20 **Нержавеющая сталь/пластик** 42 x 12,8 x 7,2 см

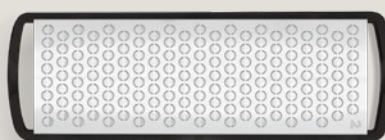


21 Слайсер Michel Bras ВК-0212



23 Сменная насадка Michel Bras No.1, экстратонкая ВК-0214

- 21 **Нержавеющая сталь/пластик**
Площадь трения 15,4 см / Рукоятка 11,5 см
- 22 **Терка с насадками + ВК-0214 + ВК-0215 + ВК-0216 + ВК-0218 + ВК-0219**
- 23 **Нержавеющая сталь/пластик**
Площадь трения 15,4 см
- 24 **Нержавеющая сталь/пластик**
Площадь трения 15,4 см
- 25 **Нержавеющая сталь/пластик**
Площадь трения 15,4 см
- 26 **Нержавеющая сталь/пластик**
Площадь трения 15,4 см
- 27 **Нержавеющая сталь/пластик**
Площадь трения 15,4 см
- 28 **Нержавеющая сталь/пластик**
Площадь трения 15,4 см



24 Сменная насадка Michel Bras No.2, тонкая ВК-0215



25 Сменная насадка Michel Bras No.3, крупная ВК-0216



22 Комплект терок Жульен Michel Bras ВК-0221



26 Сменная насадка Michel Bras No.4, Слайсер ВК-0217



27 Сменная насадка Michel Bras No.5, Julienne 2 мм ВК-0218



28 Сменная насадка Michel Bras No.6, Julienne 1 мм ВК-0219

ФОРМЫ ПРОДУМАННОСТЬ КАЧЕСТВО



29 Соковыжималка для лимона DH-3018



31 Ступка с деревянным пестиком DH-3020



30 Соковыжималка для грейпфрута DH-3017

- 29 **Фарфор** 14,3 x 12,8 x 5,1 см
не скользит благодаря силиконовому
покрытию на нижней стороне
- 30 **Фарфор** 17 x 15,6 x 6,6 см
не скользит благодаря силиконовому
покрытию на нижней стороне
- 31 **Фарфор/бук** 10,2 x 6,2 см
- 32 **Размер 20 см** Режущая кромка 7 см



32 Ножницы кухонные Michel Bras, маленькие BK-0202

с орехоколом,
разборный



33 Ножницы кухонные Michel Bras, большие BK-0203

разборный



34 Ножницы кухонные DH-6002

разборный



35 Кухонные ножницы Slim-Light DH-3139

приспособление для
отделения листьев от
стебля, разборный



36 Ножницы для зелени Shun DM-7100

орехокол и
открывалка,
разборный



37 Хозяйственные ножницы Shun DM-7240

- 33 **Размер 23 см** Режущая кромка 8,5 см
- 34 **Размер 21,5 см** Режущая кромка 7,5 см с микронасечками
- 35 **Размер 18,5 см** Режущая кромка 7 см
- 36 **Размер 19 см** Режущая кромка 5 см
- 37 **Размер 23 см** Режущая кромка 7,5 см
- 38 **Размер 22,5 см** Режущая кромка 8,5 см

орехокол, открывашка,
разборный механизм



38 Многофункциональные ножницы Shun DM-7300



разборная / 9 уровней регулировки



reddot winner 2021

41 **Мельница для специй и трав Michel Bras "Le Moulin"** ВК-0220

39 **Лезвие 12 см** Рукоятка 11,5 см
пластиковым чехлом

40 **Лезвие 9 см** Рукоятка 9,5 см
с деревянным чехлом

41 **Нержавеющая сталь/пластик** 5,5 x 18 см



39 **Нож для фруктов с пластмассовым чехлом** DH-3014



40 **Нож для фруктов KAI с деревянным чехлом** DG-3002



42 Сумка для ножей Shun, большая DM-0780

42 **Закрытый** 50 x 27 x 10 см
Открытый 102 x 49 см
 для 9 больших и 8 малых ножей

43 **Хлопок/Полиэстер**
 различных размеров

44 **Закрытый** 46 x 16 x 7 см
Открытый 46 x 47 см
 для 4 больших и 3 малых ножей

45 **Вискоза**
 с регулируемым ремешком на шее,
 завязкой на поясе

46 **Хлопок/Полиэстер**
 регулируемым ремешком на шее,
 завязкой на поясе

47 **Хлопок**
 различных размеров



44 Сумка для ножей KAI, маленькая DM-0781



45 Фартук повара Shun Classic Edition, черный 457500600

46 Фартук повара Tim Mälzer, серый 467500000

Женщин или мужчин



43 Китель повара Shun



47 Майка Shun Polo

ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НОЖНИЦЫ

- 1 **Размер 150 мм**
- 2 **Размер 170 мм**
- 3 **Размер 205 мм**
- 4 **Размер 230 мм**

7000

Профессиональные лезвия серии 7000 изготовлены из особо твердой нержавеющей стали (AUS8A) с твердостью 60 (± 1) HRC. Вся поверхность этих ножниц имеет матовую отделку, накладки на ручках выполнены из полиуретана. Запатентованный регулировочный винт "Duplex Interlock" обеспечивает постоянную регулировку натяжения.



1 **Ножницы 7150**



2 **Ножницы 7170**



3 Ножницы 7205



4 Ножницы 7230



- 5 Размер 250 мм
- 6 Размер 250 мм
- 7 Размер 250 мм
- 8 Размер 250 мм
- 9 Размер 240 мм

также модель для левшей



- 5 Ножницы 7250
- 6 Ножницы 7250L Модель для левшей
- 7 Ножницы с микронасечками 7250SE



- 8 Ножницы Slim-Light 7250SL



- 9 Арамидные ножницы с микрорубчатым лезвием 7240AS



10 **Ножницы** 7280

11 **Ножницы с микронасечками** 7280SE



12 **Ножницы** 7300

1000

Лезвия серии 1000 изготовлены из прочной, устойчивой к коррозии нержавеющей стали SUS420J2 и имеют твердость 50 (± 1) по шкале Роквелл (HRC). Черные и серые ручки ножниц изготовлены из разного пластика. Универсальные по размеру эргономичные ручки обеспечивают чрезвычайно удобное и безопасное использование.



13 **Ножницы для шитья и вышивания** 1140ST

10 **Размер 280 мм**

11 **Размер 280 мм**

12 **Размер 300 мм**

13 **Размер 140 мм**

14 **Размер 165 мм**



14 **Швейные ножницы** 1165ST



15 Ножницы для ткани 1220ST



16 Ножницы закройные 1230ST

15 Размер 220 мм

16 Размер 230 мм

**ТОЧНОСТЬ
УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ
УДОБСТВО**



V5000

Данная серия была специально разработана для универсального использования в быту. Лезвия изготовлены из нержавеющей специально разработанной стали NSS WR-2 с твердостью 56 (± 1) HRC. Лезвия ножниц имеют сатинированную отделку. Регулировочный винт обеспечивает идеальную регулировку натяжения. Эргономичная ручка, доступная для каждой модели в двух цветах, изготовлена из эластомера, сохраняющего форму, и поэтому удобно и надежно прилегает к руке.

- 17 **Размер 135 мм**
- 18 **Размер 135 мм**
- 19 **Размер 165 мм**
- 20 **Размер 165 мм**
- 21 **Размер 210 мм**
- 22 **Размер 210 мм**



- 17 **Ножницы с футляром, синие** V5135B
- 18 **Ножницы с футляром, розовые** V5135P



- 19 **Ножницы с футляром, синие** V5165B
- 20 **Ножницы с футляром, розовые** V5165P



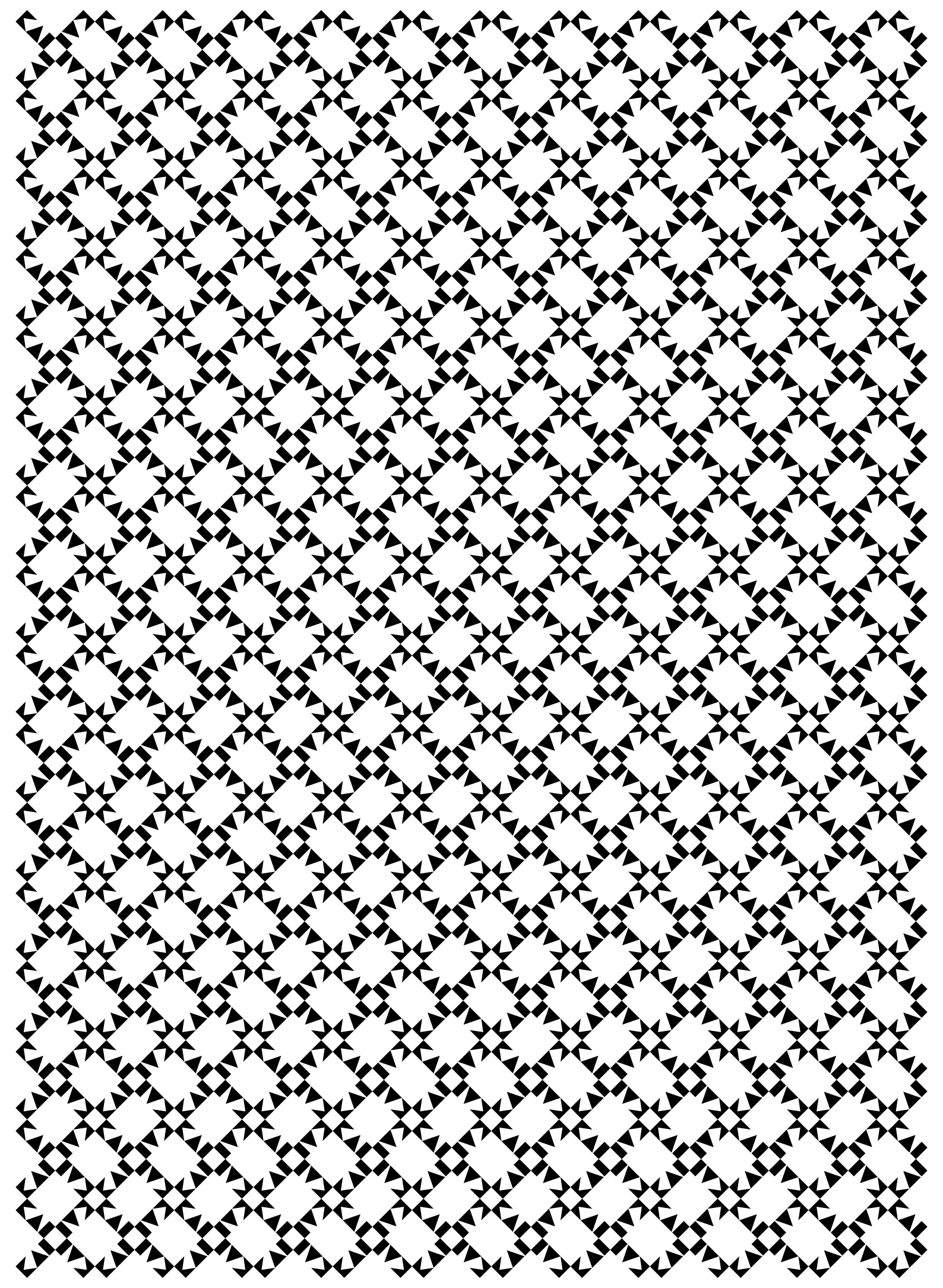
- 21 **Ножницы с футляром, синие** V5210B
- 22 **Ножницы с футляром, розовые** V5210P

kai-europe.com

Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope

КАТАЛОГ НОЖЕЙ KAI - 2026/27, РУС
© KAI EUROPE GmbH. All rights reserved.

Вся информация предоставляется без каких-либо гарантий.
Опечатки и ошибки могут быть в тексте. Не несем ответственность за
правильность, полноту и актуальность представленной информации.





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

