

2020

# Coltelli da cucina

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



FINE ARTIGIANATO GIAPPONESE



## Su kai | 5

### Serie di coltelli da cucina:

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Serie Shun Classic                   | 8  |
| Serie Shun Pro Sho                   | 24 |
| Serie Shun Nagare                    | 28 |
| Serie Shun Premier Tim Mälzer        | 32 |
| Serie Shun Premier Tim Mälzer Minamo | 38 |
| Serie Tim Mälzer Kamagata            | 42 |
| Serie Seki Magoroku Composite        | 46 |
| Serie Seki Magoroku Red Wood         | 50 |
| Serie Seki Magoroku Shoso            | 56 |
| Serie Seki Magoroku Kinju & Hekiju   | 62 |
| Seki Magoroku KK Yanagiba            | 66 |
| Serie Wasabi Black                   | 68 |
| Coltello da Cucina Junior            | 76 |
| Serie Pure Komachi 2                 | 78 |

### Accessori:

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Affilatura & cura                | 80  |
| Taglieri & Ceppi Portacoltelli   | 86  |
| Shun Accessori                   | 92  |
| Michel Bras Quotidien            | 96  |
| Michel Bras Accessori            | 98  |
| Collezione Gifu Sebastian Conran | 104 |
| Grattugie Pure Komachi           | 106 |
| Accessori – Serie Select 100     | 108 |
| Forbici                          | 114 |

### Informazioni generali:

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Lame dalle forme giapponesi | 6  |
| I materiali                 | 7  |
| Cura                        | 55 |
| Guida all'affilatura        | 83 |

## Contatto | 118



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



SU KAI

# Un marchio dal Giappone

Da oltre 100 anni la società kai realizza articoli di coltelleria nella tradizione dei leggendari samurai del Giappone. Il suo desiderio è preservare le tradizioni più antiche combinandole con tecniche innovative, un desiderio per niente contraddittorio, bensì la base di 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.

Fin dagli inizi, nel 1908 come ditta familiare a Seki, in Giappone, kai è diventata una multinazionale con sede principale a Tokyo.



kai corporation  
Tokyo Japan

# Lame dalle forme giapponesi



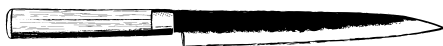
In giapponese, **Santoku** significa (tradotto liberamente) "le tre virtù / i tre vantaggi".

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.



**Nakiri**, coltello da verdura.

Nakiri 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.



**Yanagiba** significa "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** significa "lama sporgente".

In Giappone questo coltello viene utilizzato 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 piccole ossa.

# I materiali

## **Acciaio Damasco**

Questa moderna forma di fabbricazione è una lega costituita da diversi strati 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 fabbricare un acciaio in origine 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)

## **Acciaio VG 2**

(58  $\pm$  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 VG 10**

(61  $\pm$  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, VG-10 ha un'elevata tenuta di affilatura.

## **Acciaio VG MAX**

(61  $\pm$  1 HRC) si basa sull'acciaio VG-10 e le sue proprietà vengono ulteriormente potenziate. Arricchito con percentuali di cromo e di vanadio maggiori rispetto al VG-10, 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 6A/1K6**

è un acciaio di nuova produzione (56  $\pm$  1 HRC). 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 SUS420J2**

(54  $\pm$  1 HRC) è un acciaio inossidabile resistente alla corrosione con una percentuale elevata di cromo (13%) e una percentuale media di carbonio (0,3%).

## **Il legno pakka**

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







# Shun Classic Edizione Anniversario

Serie limitata - Una lama  
Made in Japan

kai Europe celebra il suo 40° anniversario aziendale con un coltello esclusivo all'interno della serie SHUN Classic: il coltello da cucina in una versione speciale con un manico dalle venature verde giada e nere e una lunghezza della lama di 23,5 cm, che finora non era disponibile in questa forma nella serie SHUN Classic. L'edizione è limitata a 2.222 esemplari e ha il proprio numero di serie impresso sulla mitra. Queste particolari caratteristiche rendono il coltello un oggetto da collezione unico.

La lama, rettificata su entrambi i lati, è in acciaio VG MAX con una durezza di 61 (± 1) HRC ed è racchiusa da 32 strati di acciaio Damasco. Questa combinazione si distingue per un'elevata capacità di taglio e un'affilatura di lunga durata.

L'acciaio Damasco conferisce inoltre ad ogni coltello un aspetto individuale. Lo speciale manico dalle venature verde giada e nere dell'edizione speciale kai, così come i classici coltelli della serie SHUN Classic, è realizzato in legno pakka trattato con resine selezionate per renderlo particolarmente flessibile, elastico, durevole e resistente all'umidità. Un codolo continuo garantisce stabilità ed equilibrio tra lama e impugnatura. Il manico dei coltelli dalla tradizionale forma giapponese a castagna è comoda da impugnare e consente una presa sicura e confortevole durante il taglio.



**Coltello da cucina | DMY-0783**  
Lama 9.25" / 23,5 cm, Impugnatura 12,2 cm





# Shun Classic

Serie con 31 forme di lame  
Made in Japan

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.



**Spelucchino curvo | DM-0715**  
Lama 2.5" / 6,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Spelucchino dritto | DM-0714**  
Lama 3.5" / 9,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Spelucchino classico | DM-0700**  
Lama 3.5" / 9,0 cm, Impugnatura 10,4 cm

## La lama Shun Classic

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 su entrambi i lati.



## L'impugnatura Shun Classic

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.

Il codolo continuo assicura stabilità ed equilibrio.



**Coltello da bistecca | DM-0711**  
Lama 4.75" / 12,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Gokujo - Coltello per disossare | DM-0743**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 11,2 cm



**Coltello universale | DM-0716**  
Lama 4.0" / 10,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Coltello universale | DM-0701**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Coltello per pomodori | DM-0722**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 10,4 cm





**Piccolo Santoku | DM-0727**  
Lama 5.5" / 14,0 cm, Impugnatura 11,2 cm



**Santoku | DM-0702**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Santoku olivato | DM-0718**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Santoku | DM-0717**  
Lama 7.5" / 19,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Nakiri | DM-0728**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,2 cm



Coltello per disossare | DM-0710  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



Coltello da cucina | DM-0723  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 11,2 cm



Coltello da cucina | DM-0706  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



Coltello da cucina olivato | DM-0719  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



Coltello da cucina | DM-0707  
Lama 10.0" / 25,5 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello da pane | DM-0705**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Piccolo coltello trinciante stretto | DM-0768**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello trinciante stretto | DM-0704**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello trinciante stretto olivato | DM-0720**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello Cinese | DM-0712**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



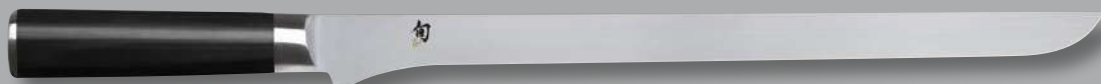
**Coltello da arrosto | DM-0703**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Forchettone | DM-0709**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 11,6 cm



**Coltello per filettare in acciaio AUS8A (non damascato) | DM-0761**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello trinciante stretto flessibile in acciaio AUS8A (non damascato) | DM-0735**  
Lama 12.0" / 30,5 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Mannarino in acciaio AUS8A (non damascato) | DM-0767**  
Lama 6.8" / 17,5 cm, Spessore del materiale 0,5 cm, Impugnatura 12,2 cm



# Shun Classic

Modelli per mancini  
con 3 forme di lame



**Coltello universale | DM-0701L**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Santoku | DM-0702L**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello da cucina | DM-0706L**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



# Shun Classic White

Variante con manico color frassino  
Serie con 7 forme di lame



**Spelucchino classico** | DM-0700W  
Lama 3.5" / 9,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Coltello universale** | DM-0701W  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 10,4 cm



**Santoku** | DM-0702W  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello da cucina** | DM-0706W  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello trinciante stretto | DM-0704W**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Coltello da pane | DM-0705W**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,2 cm

## L I M I T E D   E D I T I O N

### **Piccolo Kiritsuke**

con numero di serie, limitato a 5.555 esemplari in tutto il mondo.

In Giappone, gli chef professionisti ricevono il coltello con la lama dalla forma Kiritsuke dopo la loro specializzazione in tutte le tecniche di taglio come simbolo dell'ampia competenza acquisita. Simile al Santoku, questa forma tradizionale della lama è adatta per la lavorazione di verdure, pesce o carne. Con la lama a punta di 15 cm di lunghezza, è possibile non solo tritare, parare, porzionare e tagliare, bensì anche sfilettare. La curvatura nella parte posteriore della lama consente di afferrare impugnatura e lama, garantendo una guida sicura quando si lavora rapidamente.



**Piccolo Kiritsuke | DM-0777W**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 12,2 cm

# Shun Classic - I Set



**Set da arrosto | DMS-200**  
(dotati di DM-0703 e DM-0709)  
in una cofanetto di legno con chiusura magnetica, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/L/H



1. **Set coltelli da cucina | DMS-210**  
 (dotati di DM-0700 e DM-0701)  
 in una cofanetto di legno con chiusura magnetica, 32,5 x 14,0 x 2,6 cm L/L/H

2. **Set coltelli da cucina | DMS-220**  
 (dotati di DM-0701 e DM-0706)  
 in una cofanetto di legno con chiusura magnetica, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/L/H

3. **Set coltelli da cucina | DMS-230**  
 (dotati di DM-0701 e DM-0702)  
 in una cofanetto di legno con chiusura magnetica, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/L/H



**Set di coltelli da bistecca | DMS-400** (dotati di 4x DM-0711)  
 in una cofanetto di legno con chiusura magnetica  
 28,9 x 20,2 x 2,5 cm L/L/H

1



2



**1. Set coltelli da cucina | DMS-300**  
(dotati di DM-0700, DM-0701 e DM-0706)  
in una cofanetto di legno con chiusura magnetica, 39,5 x 20,5 x 3,5 cm L/L/H

**2. Set coltelli da cucina | DMS-310**  
(dotati di DM-0700, DM-0701 e DM-0702)  
in una cofanetto di legno con chiusura magnetica, 39,5 x 20,5 x 3,5 cm L/L/H



1



2



3



**1. Set forchetta/coltello da bistecca | DM-0907**  
con poggiaspate, 30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/L/H

**2. Set forchetta/coltello universale | DM-0908**  
con poggiaspate, 30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/L/H

**3. Set di forchette | DM-0990**  
30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/L/H

GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
SPECIAL  
2019







# Shun Pro Sho

Serie con 5 forme di lame  
Made in Japan

La serie Shun Pro Sho si concentra esclusivamente sulle lame con affilatura asimmetrica, vale a dire sulle forme tradizionali giapponesi. Grazie all'elevata qualità di lavorazione e 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.



**Yanagiba | VG-0005**

Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Yanagiba | VG-0006**

Lama 10.75" / 27,0 cm, Impugnatura 12,2 cm

## **La lama Shun Pro Sho**

La lama del coltello è realizzata in acciaio VG 10 resistente alla corrosione e con durezza di 61 ( $\pm$  1) HRC. La lama ad affilatura asimmetrica a 45° la rende particolarmente tagliente, adatta quindi a tagli della massima precisione. Il lato piatto 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 Shun Pro Sho**

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.



**Deba | VG-0002**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Deba | VG-0003**  
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



**Usuba | VG-0007**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,2 cm







# Shun Nagare

Serie con 6 forme di lame  
Made in Japan

Con Shun Nagare, 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.

Il manico grigio-nero screziato valorizza ulteriormente la bellezza del coltello. Le lame di questa serie sono realizzate con due diverse qualità di acciaio, legate per formare un acciaio Damasco a 72 strati. La complessa lavorazione degli strati delle due qualità d'acciaio produce una lama con prestazioni di taglio eccezionalmente durature nel tempo. La serie è stata premiata con una Menzione Speciale al German Design Award 2017.



**Spelucchino classico** | NDC-0700  
Lama 3.5" / 9,0 cm, Impugnatura 11,6 cm



**Coltello universale** | NDC-0701  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 11,6 cm



## La lama Shun Nagare

La cosiddetta lama dual-core della serie Shun Nagare 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 VG 2 resistente e flessibile e di un acciaio VG 10 particolarmente duro comportano una durezza di 61 ( $\pm 1$ ) HRC. Queste lame con affilatura simmetrica sono caratterizzate da prestazioni di taglio che perdurano nel tempo e da un'eccellente affilatura.



## L'impugnatura Shun Nagare

L'impugnatura dalla forma ergonomica e dalle linee arrotondate garantisce una presa perfetta. Il codolo forgiato nel manico del coltello conferisce eccellenti caratteristiche di stabilità ed equilibrio al coltello, fungendo da contrappeso ottimale alla lama. L'impugnatura rivettata in legno pakka screziato grigio-nero, impregnato con resine è particolarmente resistente, conferisce calore e pregio al coltello.





Santoku | NDC-0702  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 14,0 cm



Coltello da cucina | NDC-0706  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 14,0 cm



Coltello trinciante stretto | NDC-0704  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 14,0 cm



Coltello da pane | NDC-0705  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 14,0 cm





# Shun Premier Tim Mälzer

Serie con 12 forme di lame  
Made in Japan

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 di precisione 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.



**Spelucchino classico | TDM-1700**  
Lama 4.0" / 10,0 cm, Impugnatura 10,5 cm



**Coltello universale | TDM-1701**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 10,5 cm

## **La lama Shun Premier Tim Mälzer**

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 al suo leggerezza è piacevole all'uso e garantisce tagli netti e precisi.

La superficie martellata, conosciuta in Giappone come Tsuchime, non ha solo un senso estetico, ma facilita, grazie alla piccola intercapedine d'aria che si crea, il distacco dell'alimento tagliato dalla lama.



## **L'impugnatura Shun Premier Tim Mälzer**

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. Come dettaglio particolare, l'estremità del manico è incisa con la testa di toro, logo del cuoco professionista Tim Mälzer



**Spelucchino (non damascato) | TDM-1715**  
Lama 2.2" / 5,5 cm, Impugnatura 10,5 cm



**Coltello universale con lama microdentata | TDM-1722**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 10,5 cm



**Nakiri | TDM-1742**  
Lama 5.5" / 14,0 cm, Impugnatura 11,0 cm



**Piccolo Santoku | TDM-1727**  
Lama 5.5" / 14,0 cm, Impugnatura 11,0 cm



**Santoku | TDM-1702**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,0 cm





**Coltello da pane | TDM-1705**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Coltello da cucina | TDM-1723**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 11,0 cm



**Coltello da cucina | TDM-1706**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Coltello trinciante stretto | TDM-1704**  
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Forchettone | TDM-1709**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 11,0 cm

# Set Shun Premier



1



2



3



4



5

1. Set di coltelli da bistecca | TDMS-400 (dotati di 2x TDM-1711)

2. Set forchetta/coltello da bistecca | TDM-0907

3. Set di forchette | TDM-0990

in una confanetto di legno, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/L/H

4. Set di coltelli | TDMS-220 (dotati di TDM-1701 e TDM-1706)

5. Set di coltelli | TDMS-230 (dotati di TDM-1701 e TDM-1702)

in una confanetto di legno, 39,8 x 15,5 x 3,7 cm L/L/H



reddot award 2018  
winner



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2019



# Shun Premier Tim Mälzer Minamo

Serie con 3 forme di lame  
Made in Japan

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





## **La lama Shun Premier Tim Mälzer Minamo**

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 presentano un'affilatura su entrambi i lati.



## **L'impugnatura Shun Premier Tim Mälzer Minamo**

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





**Spelucchino classico** | TMM-0700  
Lama 3.5" / 9,0 cm, Impugnatura 10,5 cm



**Coltello universale** | TMM-0701  
Lama 6" / 15,0 cm, Impugnatura 10,5 cm



**Santoku** | TMM-0702  
Lama 7" / 18,0 cm, Impugnatura 12,0 cm





# Tim Mälzer Kamagata

Serie con 7 forme di lame

Designed by Tim Mälzer

La serie di coltelli da cucina Kamagata di Tim Mälzer convince per l'elevata funzionalità, la robustezza e l'estetica minimalista. Con il design 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.



**Spelucchino classico** | TMK-0700

Lama 3.5" / 9,0 cm, Impugnatura 10,3 cm



**Coltello universale** | TMK-0701

Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 10,3 cm

## La lama Tim Mälzer Kamagata

Le lame dalla bella forma sono forgiate in acciaio inox 4116. Hanno una durezza di 57 ( $\pm 1$ ) 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.



## L'impugnatura Tim Mälzer Kamagata

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 plastica lucida 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.



**Santoku | TMK-0702**  
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 10,9 cm



**Coltello da cucina | TMK-0706**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 10,9 cm



**Coltello ibrido da cucina | TMK-0770**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 10,9 cm



**Coltello trinciante stretto | TMK-0704**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 10,9 cm



**Coltello da pane | TMK-0705**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 10,9 cm





reddot award 2013  
winner



関孫六

SEKIMAGOROKU COMPOSITE

# Seki Magoroku Composite

Serie con 6 forme di lame

Made in Japan

Già premiata con numerosi design award, la serie Seki Magoroku 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 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.



**Spelucchino classico** | MGC-0400  
Lama 3.5" / 9,0 cm, Impugnatura 9,5 cm



**Coltello universale** | MGC-0401  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 9,5 cm

## La lama Seki Magoroku Composite

La lama combina diverse superfici e qualità di acciaio: il gozzo lucidato e smussato passa sul dorso satinato e arrotondato della lama in acciaio SUS420J2 per finire con un filo realizzato in acciaio VG-MAX 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 Seki Magoroku Composite

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 sia ai mancini. Snello e leggero, è agile e dinamico da impugnare. Il passaggio senza saldatura dall'impugnatura al gozzo lucidato consente una comoda e facile presa della lama con pollice e indice.



**Santoku** | MGC-0402  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Coltello da cucina** | MGC-0406  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,0 cm

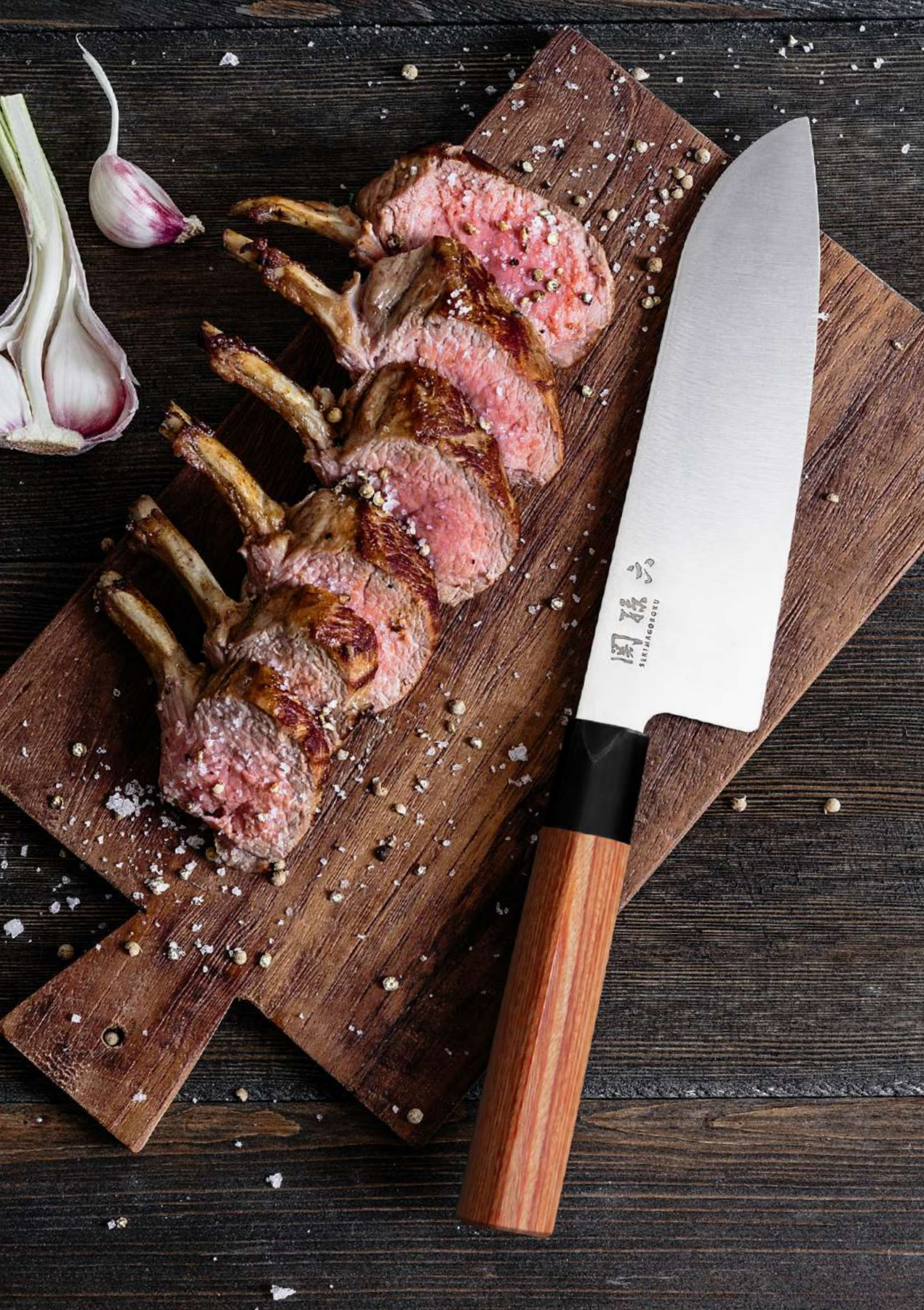


**Nakiri** | MGC-0428  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Coltello da pane** | MGC-0405  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,0 cm









# Seki Magoroku Redwood

Serie con 11 forme di lame

Made in Japan

Seki Magoroku Redwood è una serie di coltelli da cucina realizzata con un acciaio inox resistente e con caratteristiche tipicamente giapponesi. Questa serie, dalla lama lucidata a specchio, comprende lame ad affilatura sia simmetrica sia asimmetrica e hanno come denominatori comuni stabilità, bilanciamento e affilatura.

La sua estetica coniuga una forma minimalista ad una tradizionale forma giapponese. Il nome deriva dall'utilizzo del legno pakka di sequoia di cui è fatto il manico. Il legno pakka è particolarmente resiliente e resistente all'umidità.



**Spelucchino classico** | MGR-0100P  
Lama 4.0" / 10,0 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Coltello universale** | MGR-0150U  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 12,0 cm

## La lama Seki Magoroku Redwood

Le lame della serie Seki Magoroku Redwood sono realizzate in acciaio al carbonio 1K6 con grado di durezza 58 ( $\pm 1$ ) HRC. Sia la lama simmetrica sia quella asimmetrica garantiscono prestazioni di taglio che durano nel tempo e un'eccellente affilatura.

L'affilatura asimmetrica, tipica delle lame giapponesi, riduce al minimo l'attrito fra alimento da tagliare e lama, consentendo di ottenere un'eccellente precisione di taglio, come quella richiesta, ad esempio, per la preparazione del sushi.



## L'impugnatura Seki Magoroku Redwood

Il manico nella tradizionale forma a castagna è realizzata in legno pakka. Resine pregiate aggiunte al legno rendono questo materiale particolarmente resistente all'uso e all'umidità.

Il manico stretto e affusolato verso la lama è piacevole da impugnare. Lama e manico sono saldamente collegati mediante un collarino in plastica nera lucida.



**Santoku | MGR-0170S**  
Lama 6.75" / 17,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



**Coltello da cucina | MGR-0150C**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



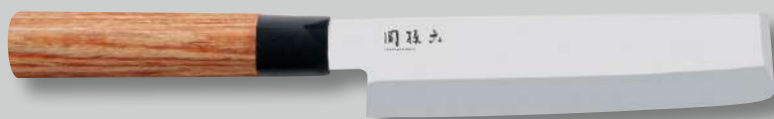
**Coltello da cucina | MGR-0200C**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



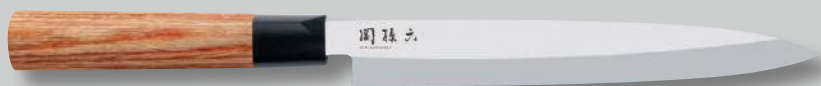
**Coltello da pane | MGR-0225B**  
Lama 8.75" / 22,5 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Coltello trinciante stretto | MGR-0200L**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,0 cm



**Nakiri** | MGR-0165N  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 13,4 cm



**Yanagiba** | MGR-0210Y  
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



**Yanagiba** | MGR-0240Y  
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



**Deba** | MGR-0155D  
Lama 6.1" / 15,5 cm, Impugnatura 12,0 cm

# Cura

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 deteriorare il materiale e non rovinare l'affilatura.

Per le operazioni di taglio, utilizzare taglieri in legno o materiale sintetico di durezza media. Non utilizzare il coltello su vetro, marmo e granito per non danneggiare irrimediabilmente la lame dei coltelli.

In particolare, i coltelli non sono adatti per tagliare ossa, cartilagini o alimenti surgelati.

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, un'asse a parete in legno o un cassetto (se al coltello viene applicato un proteggilama).

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 od olio di camelia.







関孫六  
SEKI MAGO ROKU

## Seki Magoroku Shoso

Serie con 10 forme di lame  
Made in Japan

I coltelli Seki Magoroku 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 e 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.



**Coltello universale** | AB-5163  
Lama 4.75" / 12,0 cm, Impugnatura 10,5 cm



**Coltello universale** | AB-5161  
Lama 6" / 15,0 cm, Impugnatura 10,5 cm

## La lama Seki Magoroku Shoso

La lama Shoso è forgiata in acciaio inox 1K6 con una durezza di 58 ( $\pm 1$ ) 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.



## L'impugnatura Seki Magoroku Shoso

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.



**Santoku** | AB-5162  
Lama 5.75" / 14,5 cm, Impugnatura 12,5 cm



**Santoku** | AB-5156  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,5 cm



**Santoku olivato** | AB-5157  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,5 cm



**Coltello da cucina** | AB-5158  
Lama 7" / 18,0 cm, Impugnatura 12,5 cm



**Coltello da cucina** | AB-5159  
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 12,5 cm



**Coltello da cucina** | AB-5160  
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 12,5 cm



**Coltello da pane** | AB-5164  
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 12,5 cm



**Coltello Cinese** | AB-5165  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,5 cm



# Set Seki Magoroku Shoso



1. **Set di coltelli** | 51S-300  
(dotati di AB-5161, AB-5163 e AB-5158)  
39,8 x 15,0 x 2,5 cm L/L/H

2. **Set di coltelli** | 51S-310  
(dotati di AB-5161, AB-5163 e AB-5156)  
39,8 x 15,0 x 2,5 cm L/L/H



# Seki Magoroku Kinju & Hekiju

Serie con 9 forme di lame  
Made in Japan

I coltelli da cucina della serie Seki Magoroku 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 Kinju 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 Seki Magoroku 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.



**Yanagiba | AK-1104**  
Lama 7" / 18,0 cm, Impugnatura 12,9 cm



**Yanagiba | AK-1105**  
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 12,9 cm



**Yanagiba | AK-1106**  
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 13,9 cm

## La lama Seki Magoroku Kinju & Hekiju

Le lame della serie Seki Magoroku 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.



## L'impugnatura Seki Magoroku Kinju & Hekiju

I manici della serie Seki Magoroku Kinju e Hekiju sono diversi per forma e materiale.

L'impugnatura esagonale 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 del coltello Hekiju è più arrotondato rispetto alla serie Kinju ed è realizzato in una robusta resina con goffratura simile al cuoio.



**Deba | AK-1100**  
Lama 4.25" / 10,5 cm, Impugnatura 10,9 cm



**Deba | AK-1101**  
Lama 6" / 15,0 cm, Impugnatura 11,9 cm



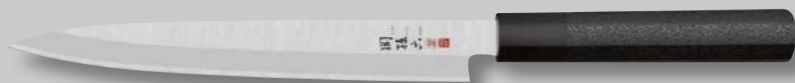
**Deba | AK-1102**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,9 cm



**Deba | AK-1103**  
Lama 7" / 18,0 cm, Impugnatura 12,9 cm

## Hekiju

Modelli per mancini



**Yanagiba | AK-5077**  
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 12,9 cm



**Deba | AK-5073**  
Lama 6" / 15,0 cm, Impugnatura 11,9 cm





KAI

Stainless Steel  
Made in Japan  
KK-Y270



関 孫 六  
SEKI MAGO ROKU

# Seki Magoroku KK Yanagiba

Serie con 2 forme delle lame  
Made in Japan

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



**Yanagiba** | KK-0027

Lama 10.65" / 27,0 cm, Impugnatura 12,7 cm



**Yanagiba** | KK-0030

Lama 11.85" / 30,0 cm, Impugnatura 12,7 cm





# Wasabi Black

Serie con 17 forme di lame  
Made in Japan

La serie Wasabi Black trae le sue origini dalla grande cucina giapponese. La riuscita combinazione di funzionalità che dura nel tempo e di affilatura, resistenza dei materiali e design semplice rende queste lame, di svariate forme, adatte a un utilizzo intensivo senza complicazioni.

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.



**Coltello universale | 6710P**  
Lama 4.0" / 10,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello universale | 6715U**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



## **La lama Wasabi Black**

Le lame lucidate della serie Wasabi Black sono fabbricate in acciaio 6A/IK6 di nuova produzione resistente alla corrosione, con una durezza di 56 ( $\pm 1$ ) 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.



## **L'impugnatura Wasabi Black**

L'impugnatura in materiale sintetico nero resiste all'acqua e si rivela dunque particolarmente robusta. La sua forma ovale o a castagna (varia a seconda della misura della lama) è naturalmente gradevole al tatto grazie all'aggiunta di polvere di bambù.





**Santoku | 6716S**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello da cucina | 6715C**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello da cucina | 6720C**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello da cucina | 6723C**  
Lama 9.5" / 23,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello da pane | 6723B**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello trinciante stretto | 6723L**  
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Nakiri | 6716N**  
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Yanagiba | 6715Y**  
Lama 6.0" / 15,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Yanagiba | 6721Y**  
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Yanagiba | 6724Y**  
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Deba | 6710D**

Lama 4.25" / 10,5 cm, Spessore della lama 0,25 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Deba | 6715D**

Lama 6.0" / 15,0 cm, Spessore della lama 0,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Deba | 6721D**

Lama 8.25" / 21,0 cm, Spessore della lama 0,3 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello flessibile a trinciante stretto | 6761F**

Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



**Coltello da bistecca | 6711S**

Lama 4.75" / 12,0 cm, Impugnatura 12,6 cm

# Set Wasabi Black



1

2

1. Set coltelli da cucina | 67S-300  
(dotati di 6710P, 6715U e 6720C)  
39,0 x 15,0 x 2,5 cm L/L/H

2. Set coltelli da cucina | 67S-310  
(dotati di 6710P, 6715U e 6716S)  
39,0 x 15,0 x 2,5 cm L/L/H



**1. Set coltelli da cucina | DM-0781 EU67**  
 (dotati di 6710P, 6715U, 6716S, 6720C e 6723L)  
 con borsa portacoltelli kai DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/L/H

**2. Set coltelli da cucina | DM-0781 JP67**  
 (dotati di 6710P, 6715D, 6716N, 6716S e 6721Y)  
 con borsa portacoltelli kai DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/L/H



**1. Set di coltelli da bistecca | 67S-400**  
 (dotati di 2x 6711S)  
 30,5 x 10,5 x 2,0 cm L/L/H

**2. Set di coltelli da bistecca | 67S-404**  
 (dotati di 4x 6711S)  
 33,0 x 19,5 x 2,0 cm L/L/H





reddot design award  
winner 2012



German  
Design Award  
NOMINEE 2014



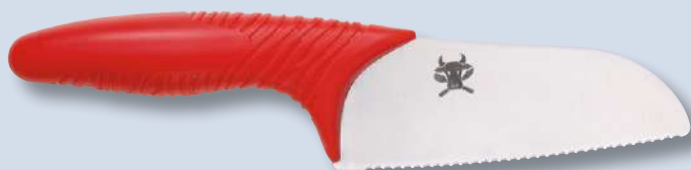
# Coltello da Cucina Junior by Tim Mälzer

Made in Japan

In collaborazione con Tim Mälzer, kai ha sviluppato uno speciale 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 in materiale sintetico antiscivolo ed ergonomica 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.



Coltello da Cucina Junior | TMJ-1000  
Lama 4.25" / 11,0 cm, Impugnatura 10,0 cm



Proteggi-dita | BB-0621



Borsa portacoltelli

# Pure Komachi 2

Serie con 7 forme di lame  
Designed in Japan

I coltelli della serie Pure Komachi mettono in gioco il colore. Esteriormente, questi coltelli sono caratterizzati dal rivestimento colorato. Le lame di questa serie sono realizzate in acciaio inossidabile e, in combinazione con il rivestimento antiaderente colorato, forniscono un significativo valore aggiunto nel distacco dell'alimento da tagliare dalla lama. A ogni tipo di coltello è assegnato un colore e ciò permette di identificarli a colpo d'occhio. L'impugnatura ergonomica in materiale sintetico monocromatico è coordinato al colore del rivestimento della lama.



**Coltello universale** | AB-5700  
Lama 4.0" / 10,0 cm, Impugnatura 11,5 cm



**Coltello universale** | AB-5701  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 11,5 cm



**Spelucchino diritto** | AB-5723  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 11,5 cm



**Coltello trinciante stretto** | AB-5704  
Lama 9.0" / 22,5 cm, Impugnatura 11,5 cm



**Santoku | AB-5702**  
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 11,5 cm



**Coltello da cucina | AB-5706**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 11,5 cm



**Coltello da pane | AB-5705**  
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 11,5 cm



**Set di coltelli | ABS-0310**  
(dotati di AB-5700, AB-5701 e AB-5723)  
32,5 x 18,5 x 3,0 cm L/L/H

# Affilatura & cura

Per affilare i coltelli kai secondo l'arte giapponese, e dunque con professionalità, consigliamo una serie di pietre ceramiche per affilatura. Proponiamo anche affilacoltelli elettrici, accessori per la manutenzione e proteggi-lama.







1. Pietre per affilare combinate Grana 300/1000 | DM-0708  
18,4 x 6,2 x 2,8 cm L/L/H

2. Pietre per affilare combinate Grana 1000/4000 | DM-0400  
21,0 x 7,0 x 3,0 cm L/L/H



1. Pietra per affilare singola Grana 800 | WS-0800

2. Pietra per affilare singola Grana 3000 | WS-3000  
18,5 x 6,4 x 2,0 cm L/L/H



Pietra per rettificare Grana 80 | AP-2455  
17,0 x 6,0 x 1,7 cm L/L/H

La pietra per rettificare AP-2455 è dotata di una grana 80, lo strumento ottimale per lisciare avvallamenti o protuberanze sulla superficie delle coti e per arrotondare i bordi.



1. Pietre per affilare combinate Grana 400/1000 | AP-0305
2. Pietre per affilare combinate Grana 3000/6000 | AP-0316  
con vaschetta, 25,2 x 9,4 x 5,0 cm L/L/H



Pietra per affilare singola Grana 3000 | AP-0304  
con vaschetta, 18,5 x 6,4 x 2,0 cm L/L/H

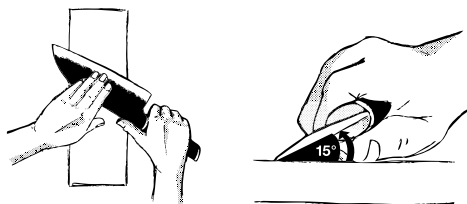


Mola diamantata Grana 3000 | AP-0306  
con vaschetta, 25,2 x 9,4 x 3,5 cm L/L/H

La superficie della nuova pietra diamantata AP-0306 corrisponde a una granulometria di circa 3000. Rispetto alle pietre tradizionali è la soluzione ottimale per l'affilatura di coltelli leggermente smussati.

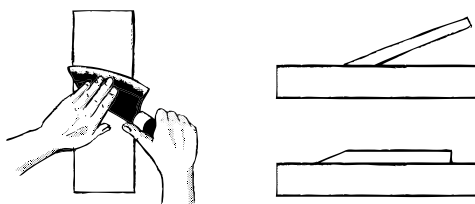
# Guida all'affilatura

Prima di utilizzare la cote, lasciarla a mollo in acqua per circa 10 minuti.  
Durante l'affilatura, sulla superficie della pietra deve sempre esservi un sottile strato d'acqua.  
Questo serve a raffreddare a sufficienza il filo della lama.



## Lame con affilatura simmetrica

- a. Appoggiare un lato della lama sulla cote.
- b. Iniziare l'affilatura dalla punta. Passare il coltello sulla cote inclinandolo a un angolo di circa 15° sulla cote premendo leggermente in direzione del filo e rilasciando al ritorno. Ripetere queste operazioni fino a sentire una leggera bava.
- c. Girare il coltello ed affilare l'altra faccia della lama come descritto sopra. Fare attenzione ad affilare la lama con lo stesso numero di passaggi su entrambi i lati. Per ottenere un'affilatura simmetrica è importante mantenere un'angolazione costante fra pietra e lama.
- d. Sciacquare con abbondante acqua calda il coltello e la cote.



## Lame con affilatura asimmetrica

- a. Appoggiare il lato affilato della lama sulla cote.
- b. Iniziare l'affilatura dalla punta. Passare il coltello sulla cote inclinandolo a un angolo di circa 45° sulla cote premendo in direzione del filo e rilasciando la pressione al ritorno. Ripetere queste operazioni fino a sentire una leggera bava.
- c. Girare il coltello. Appoggiare il lato concavo della lama sulla cote e affilare questo lato, ma solo per 1/10 dei passaggi rispetto al lato opposto.
- d. Sciacquare con abbondante acqua calda il coltello e la cote.



**1. Affilatrice elettrica per coltelli | AP-118**

230 Volt / 50 Hz, AC, 60 Watt, Peso 875g, 13,8 x 11,1 x 10,5 cm L/L/H

**2. Unità lucidante come accessorio per l'affilatore di coltelli | APF-118**

**3. Unità di ricambio come accessorio per l'affilatore di coltelli | APR-118**

**4. Set di unità d'affilatura | AP-118S**

(dotati di AP-118 e APF-118)

Affilatore di coltelli elettrico con unità in pietra ceramica. Le due coppie di coti 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 di coti più fini conferisce al filo una finitura netta.



**Pietre per affilatura Seki Magoroku diamantate e in ceramica**

per lame con affilatura simmetrica | AP-0308

Mola diamantata grana 270 (4x), pietra affilatrice in ceramica grana 150 (x2)

Pietra affilatrice in ceramica grana 1000 (2x), 13,8 x 5,1 x 5,7 cm L/L/H



**Pietre per affilatura Seki Magoroku diamantate e in ceramica**

per lame con affilatura asimmetrica | AP-0162

Mola diamantata grana 270 (2x), pietra affilatrice in ceramica grana 150 + 1000

Pietra affilatrice in ceramica grana 1000 (2x), 12,0 x 4,8 x 5,0 cm L/L/H



1. **Proteggi lama** per lame fino a max. 180 x 48 mm | CK-S
2. **Proteggi lama** per lame fino a max. 240 x 60 mm | CK-M
3. **Proteggi lama** per lame fino a max. 320 x 60 mm | CK-L  
magnetica, in tessuto di poliestere



**Set "coramella" da affilatura | 410090001**

Coramella con cuoio di Russia, su entrambi i lati, 20,5 x 4,0 x 2,0 cm L/L/H  
Crema lucidante in ossido di cromo (superfine)



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

Panno in microfibra, 40,0 x 40,0 cm L/L  
Olio alimentare di camelia giapponese al 100%



# Taglieri & ceppi portacoltelli

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.





**Piano in legno Noce | DM-0809**  
 produzione annua limitata a 200 pezzi  
 58,0 x 35,0-40,0 x 5,0 cm L/L/H



**Tagliere Quercia | DM-0789**  
 Anche nel set con 3 coltelli Shun Classic: DM-0700, 0701 e 0702 | DM-0789DM SET 1  
 con piedini antiscivolo in gomma  
 39,0 x 26,0 x 3,6 cm L/L/H



**Tagliere in legno Quercia | DM-0795**  
 con piedini antiscivolo in gomma  
 39,0 x 26,2 x 5,3 cm L/L/H

1



2



1. Taglio flessibile, Dimensione S, 30,0 x 22,0 x 0,2 cm | BZ-0042
2. Taglio flessibile, Dimensione L, 37,0 x 27,0 x 0,2 cm L/L/H | BZ-0043  
 con scala di misurazione



1



2

1. Ceppo portacoltelli girevole Quercia | DM-0794

2. Ceppo portacoltelli girevole Noce | DM-0799

Base di granito, girevole a 360 °, magnetico su due lati, per 6-8 coltelli  
31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/L/H



1



2



3

1. Ceppo Stonehenge Quercia con base in acciaio inox | STH-3

2. Ceppo Stonehenge Noce con base in granito | STH-4

3. Ceppo Stonehenge Noce con base in acciaio inox | STH-5

magnetico, per 10 coltelli  
21,0 x 21,0 x 28,0-30,0 cm L/L/H



1. Ceppo Stonehenge Quercia con base in granito | STH-3.3
2. Ceppo Stonehenge Noce con base in granito | STH-4.3
3. Ceppo Stonehenge Noce con base in acciaio inox | STH-4.1  
magnetico, per 4 coltelli  
18,0 x 10,0 x 28,0-30,0 cm L/L/H



1. Ceppo Quercia | DM-0805
2. Ceppo Noce | DM-0806  
magnetico, per 6-8 coltelli, 34,0 x 14,0 x 26,5 cm L/L/H
3. Ceppo Quercia | DM-0821  
magnetico, per 6-8 coltelli, 26,0 x 17,0 x 25,3 cm L/L/H



- 1
  - 2
1. Barra magnetica in legno Quercia | DM-0800
  2. Barra magnetica in legno Noce | DM-0807  
magnetico, per 4-6 coltelli  
39,0 x 6,5 x 3,0 cm L/L/H



**Ceppo Noce | DM-0810**  
scomponibile, per 8 coltelli  
31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/L/H



1

2

1. **Ceppo Wasabi Quercia | 6600-BN**  
2. **Ceppo Wasabi** nel set con 8 coltelli | 6799  
(con: 6716S, 6716N, 6720C, 6710P, 6715U, 6710D, 6724Y, 6715D)  
scomponibile, per 8 coltelli  
31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/L/H



**C-Ceppo Quercia | DM-0803**  
per 5 coltelli  
17,0 x 10,0 x 30,0 cm L/L/H





**1. Ceppo Cube Faggio | DM-0819**  
per 5 coltelli, 15,5 x 10,0 x 25,0 cm L/L/H

**2. Ceppo Faggio | DM-0820**  
con supporto ricettario, per 5 coltelli, 15,5 x 23,5 x 23,0 cm L/L/H



**Shun Tagliere Hinoki Dimensione S**, 27,5 x 21,5 x 1,0 cm | DM-0814  
**Shun Tagliere Hinoki Dimensione M**, 40,5 x 27,5 x 1,35 cm | DM-0816  
**Shun Tagliere Hinoki Dimensione L**, 45,7 x 30,5 x 2,0 cm L/L/H | DM-0817



**Tagliere bilaterale Shun Hinoki | DM-0818**  
D-Type, con scanalatura di scolo sul retro  
36,0 x 33,0 x 2,5 cm L/L/H



## Shun Accessori

Pregiati accessori da cucina Shun. In linea con il carattere delle serie Shun, kai offre il complemento ideale in fatto di strumenti da cucina selezionati e accessori adeguati per la casa e i viaggi. L'abbigliamento funzionale ed elegante per la cucina quotidiana completa la gamma.





**Pinza da pesce | BC-0751**  
Acciaio inox, 13,9 x 2,1 x 2,3 cm L/L/H



**Forbici giapponesi per erbe aromatiche | DM-7100**  
Lame: 5,0 cm



**Micrograttugia | DM-0900**  
Acciaio inox, 27,5 x 14,3 cm L/L

Oroshigane – è questo il nome di questa grattugia tradizionale giapponese, perfetta per lo zenzero e il wasabi. Grazie ai dentini estremamente affilati, si ottengono risultati finissimi, conservando al meglio l'aroma. Si può grattugiare su entrambi i lati (fine / finissimo).

La superficie grattugiante ampia consente di lavorare senza fatica. Perfetta per lo zenzero, il wasabi, il rafano, l'aglio, i pomodori e molti altri alimenti.



**Borsa portacoltelli Shun | DM-0780**  
per 9 coltelli grandi e 8 piccoli  
Chiusa: 50,0 x 27,0 x 10,0 cm L/L/H  
Aperta: 102,0 x 49,0 cm L/L



**Borsa portacoltelli kai | DM-0781**  
per 4 coltelli grandi e 3 piccoli  
Chiusa: 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/L/H  
Aperta: 46,0 x 47,0 cm L/L



**Magliette Polo | UOMO o DONNA**  
in diverse taglie



Giacca dello chef  
in diverse taglie



1



2

1. Grembiule da cuoco Shun Classic Edition | 457500600
2. Grembiule da cuoco Shun Tim Mälzer Edition | 467500000  
Regolabile al collo e alla vita





# 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 al loro peso leggero, sono particolarmente comodi da maneggiare.





**Coltello universale Quotidien 1 (S) | BK-0025**  
Lama 3" / 7,5 cm, Impugnatura 9,8 cm



**Coltello universale Quotidien 2 (M) | BK-0026**  
Lama 4.75" / 12,0 cm, Impugnatura 10,6 cm



**Coltello universale Quotidien 3 (L) | BK-0027**  
Lama 6" / 15,0 cm, Impugnatura 12,3 cm



# Michel Bras Accessori

Gli accessori da cucina Michel BRAS sono una gamma di utensili per la cucina che soddisfano le esigenze dei professionisti. L'intera serie di accessori della serie è stata sviluppata e realizzata con passione e in qualità eccellente. Gli accessori convincono grazie alla combinazione perfetta di precisione, funzionalità e gradevolezza al tatto.





**Grattugia per formaggio | BK-0205**

Lama 15,4 cm, Impugnatura 11,3 cm

Con 3 accessori: extra fine, fine e grosso.



**Micro grattugia | BK-0212**

Lama 15,4 cm, Impugnatura 11,3 cm

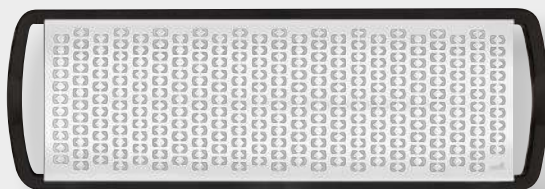


**Set julienne | BK-0213**

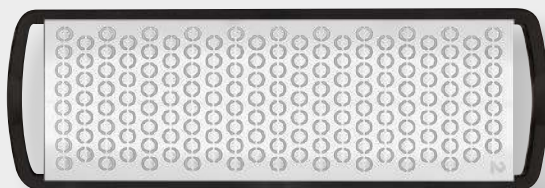
Lama 15,4 cm, Impugnatura 11,3 cm

Con 2 accessori: fine e grosso.

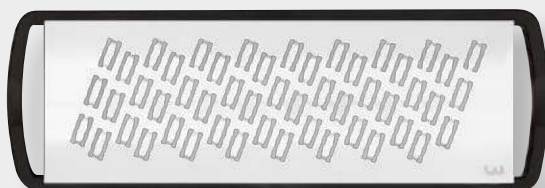
## Singole lame di ricambio



**No.1 | BK-0214**  
Lama 15,4 cm, extra fine



**No.2 | BK-0215**  
Lama 15,4 cm, fine



**No.3 | BK-0216**  
Lama 15,4 cm, grosso

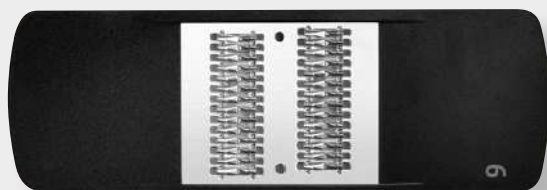




**No.4** | BK-0217  
Lama 15,4 cm, micro



**No.5** | BK-0218  
Lama 15,4 cm, fine



**No.6** | BK-0219  
Lama 15,4 cm, grosso



**Pelaverdure a I | BK-0201**

Lama 4,2 cm / 10,0 cm, Impugnatura 10,8 cm

Con 2 lame di ricambio con altezze di taglio di 0,3 e 0,4 mm.



**Pelaverdure a T | BK-0204**

Lama 5,7 cm / 10,0 cm, Impugnatura 10,8 cm

Con 4 lame di ricambio: 2 con filo piatto e altezze di taglio di 0,3 e 0,4 mm,  
e 2 per coltello da julienne con altezze di taglio di 1,85 e 3,5 mm.



**Affilatore diamantato | BK-0022**

Asta 29,5 cm, Impugnatura 11,8 cm



**Macinino per spezie ed erbe aromatiche | BK-0220**  
5,5 x 18,0 cm ø/H



**Forbici da cucina piccole | BK-0202**  
Lama 12,5 cm / 10,0 cm, Impugnatura 8,0 cm



**Forbici da cucina grandi | BK-0203**  
grandi con schiaccianoci, Lama 14,0 cm, Impugnatura 9,0 cm

# Collezione Gifu Sebastian Conran

La collezione Gifu Sebastian Conran di kai è stata creata in collaborazione con il designer industriale britannico Sebastian Conran e comprende due attrezzi da cucina con un design dal forte impatto: Le forbici DIRK e la grattugia JANUS, caratterizzate da elevata funzionalità e affilatura. Per la collezione, Sebastian Conran ha lavorato con un totale di 14 produttori selezionati della regione giapponese di Gifu, tutti artigiani tradizionali specializzati con diverse competenze. Anche kai ha le sue origini nella regione di Gifu, nel cuore del Giappone, ancora oggi caratterizzata dalla tradizionale produzione artigianale.

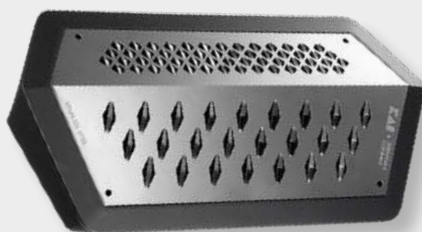




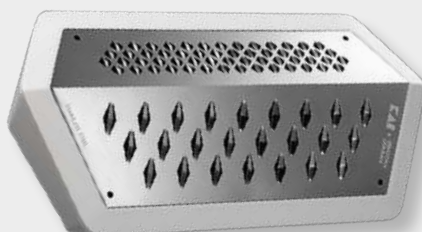
**DIRK Forbici da cucina, nero | BP-0023**  
con cappuccio protettivo, Lama 8,4 cm, Impugnatura 21,0 cm



**DIRK Forbici da cucina, bianco | BP-0024**  
con cappuccio protettivo, Lama 8,4 cm, Impugnatura 21,0 cm



**JANUS Grattugia, nero | BP-0021**  
con vaschetta di raccolta, 23,3 x 11,0 x 5,5 cm



**JANUS Grattugia, bianco | BP-0022**  
con vaschetta di raccolta, 23,3 x 11,0 x 5,5 cm



# Pure Komachi

Serie grattugie con 3 modelli di lama  
Made in Japan

Le tre grattugie della serie Pure Komachi sono dotate di lame in acciaio inox ultra-affilate e resistenti. Le lame ultrafini della grattugia sono inserite nell'acciaio con un' innovativa tecnica di fototrancatura e non più con la consueta procedura di punzonatura. Le lame ottengono così una superficie simile a un rasoio, che riduce al minimo lo sforzo necessario per le operazioni. Inoltre gli alimenti vengono tagliati con la massima precisione e non schiacciati, salvaguardandone l'aroma e il sapore. Le grattugie dispongono di un'impugnatura ergonomica in materiale sintetico antiscivolo e sono lavabili in lavastoviglie. Nel 2016, la serie di grattugie Pure Komachi è stata insignita con il German Design Award Special, il Good Design Award il reddot Design Award.





#### **Grattugia e zester fini | PG-0001**

con modello di lama Ichimatsu (in giapponese, „motivo a scacchi“)

Lama 13,5 x 3,0-5,0 cm L/L

Impugnatura 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/L/H

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



#### **Grattugia a doppia lama | PG-0002**

con modello di lama Kanokoshibori (in giapponese, „con macchie bianche“)

Lama 13,5 x 3,0-5,0 cm L/L

Impugnatura 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/L/H

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



#### **Grattugia Julienne | PG-0003**

con modello di lama Yabanemonyo (in giapponese, „piuma“)

Lama 13,5 x 3,0-5,0 cm L/L

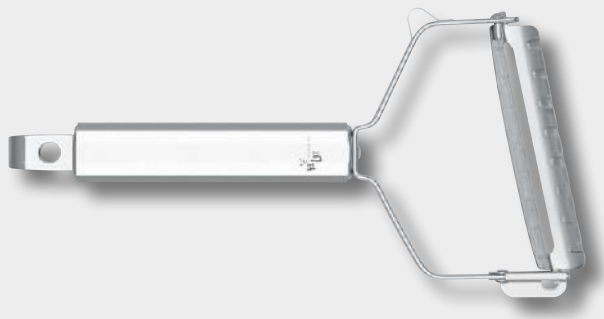
Impugnatura 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/L/H

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

# Select 100 Accessori

Gli accessori da cucina Select 100 formano una serie di pratici aiutanti per l'utilizzo quotidiano. Questa serie è stata concepita con l'obiettivo di fornire accessori esteticamente gradevoli, di facile utilizzo e funzionali. La gamma, tutta realizzata con una qualità eccellente, costituisce il complemento ideale per le operazioni più svariate in cucine esigenti.

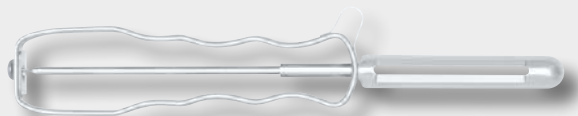




**Pelaverdure a T | DH-3301**

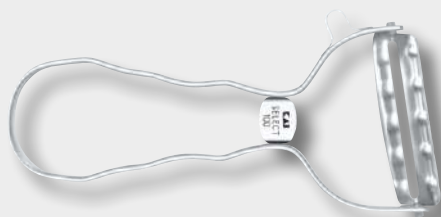
Lama 9,0 cm, Impugnatura 10,0 x 2,2 cm L/L

Con 2 lame intercambiabili con filo piatto e per julienne.

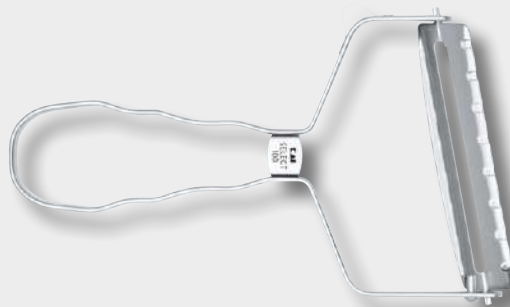


**Pelaverdure a I | DH-6001**

Lama 5,0 cm, Impugnatura 11,0 x 2,6 cm L/L



**Pelaverdure a T | DH-6000**  
Lama 5,0 cm, Impugnatura 9,2 x 4,0 cm L/L



**Pelaverdure a T | DH-3107**  
Lama 9,0 cm, Impugnatura 10,0 x 4,0 cm L/L



**Grattugia Julienne (grana grossa) | DH-5705**  
con vaschetta di raccolta e spazzolina in bambù  
13,6 x 7,0 x 3,2 cm L/L/H



**Grattugia | DH-5704**  
con vaschetta di raccolta  
10,0 x 4,4 cm ø/H

Con 2 grattugie per zenzero (fine) e Wasabi (molto fine).



**Squamatore | DH-6006**  
con vaschetta di raccolta in plastica  
Acciaio inox, Lunghezza totale 21,0 cm, Impugnatura 14,0 cm





**Mortaio con pestello in legno | DH-3020**  
Porcellana, 10,2 x 6,2 cm ø/H



**Spremipompelmo | DH-3017**  
Porcellana, 17,0 x 15,6 x 6,6 cm L/L/H



**Spremiagrumi | DH-3018**  
Porcellana, 14,3 x 12,8 x 5,1 cm L/L/H



**Forbici da cucina | DH-6002**  
con micro-dentatura, smontabili  
Lamas 9,3 cm, Spessore della lama 0,3 cm



**Coltello da frutta con fodero in materiale sintetico | DH-3014**  
Lama 4.75" / 12,0 cm, Impugnatura 11,0 cm



**Coltello da frutta kai con fodero di legno | DG-3002**  
Lama 4.75" / 12,0 cm, Impugnatura 11,0 cm

# Forbici

**Serie 7000:** Il filo della lama professionale della serie 7000 è in acciaio inossidabile antiossidante e particolarmente duro (AUS8A) con durezza di  $57-58 \pm 1$  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.

**Serie 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 una 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.



# 7000



**Forbici a tagliente liscio | 7205**  
Dimensione 8.0" / 20,5 cm



**Forbici a tagliente liscio | 7230**  
Dimensione 9.0" / 23,0 cm



**Forbici a tagliente liscio | 7250**  
**Forbici con microdentatura | 7250SE**  
Dimensione 10.0" / 25,0 cm



**Forbici a tagliente liscio, Slim & Light | 7250SL**  
Dimensione 10.0" / 25,0 cm



**Forbici per tessuto aramidico | 7240 AS**  
Dimensione 9.5" / 24,0 cm (impugnatura grigia)



**Forbici a tagliente liscio | 7280**  
**Forbici con microdentatura | 7280SE**  
Dimensione 11.0" / 28,0 cm



**Forbici a tagliente liscio | 7300**  
Dimensione 12.0" / 30,0 cm



**Forbici a tagliente liscio per mancini | 7250L**  
Dimensione 10.0" / 25,0 cm

# V5000



**Forbici a tagliente liscio**  
**Blu** | V5135B, **Rosa** | V5135P  
con cappuccio protettivo, Dimensione 13,5 cm



**Forbici a tagliente liscio**  
**Blu** | V5165B, **Rosa** | V5165P  
con cappuccio protettivo, Dimensione 16,5 cm



**Forbici a tagliente liscio**  
**Blu** | V5210B, **Rosa** | V5210P  
con cappuccio protettivo, Dimensione 21,0 cm





kai corporation  
Tokyo Japan

kai Europe GmbH  
Kottendorfer Str. 5 · 42697 Solingen · Germany  
+49 (0)212 23238-0 Fax -99  
info@kai-europe.com

kai France sarl  
62, boulevard Garibaldi · 75015 Paris · France  
+33 (0)9 73 87 36 80 Fax +33 (0)1 42 72 80 41  
info@kai-france.com

**www.kai-europe.com**  
facebook.com/kaieurope  
Instagram: @kai\_europe



kai corporation  
Tokyo Japan



kai Europe GmbH · Kottendorfer Str. 5 · 42697 Solingen · Germany  
kai France sarl · 62, boulevard Garibaldi · 75015 Paris · France

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