

kai COLTELLI DA CUCINA



FINE ARTIGIANATO GIAPPONESE

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

2019

旬
Shun

www.kai-europe.com



Su kai | 4

Serie di coltelli da cucina:

Serie Shun Classic	8
Serie Shun Pro Sho	22
Serie Shun Nagare	26
Serie Shun Premier Tim Mälzer	30
Serie Shun Premier Tim Mälzer Minamo	36
Serie Tim Mälzer Kamagata	40
Serie Seki Magoroku Composite	44
Serie Seki Magoroku Red Wood	48
Serie Seki Magoroku Shoso	54
Serie Seki Magoroku Kinju & Hekiju	58
Serie Wasabi Black	62
Coltello da Cucina Junior	70
Serie Pure Komachi 2	72

Accessori:

Affilatura & cura	76
Taglieri & Ceppi Portacoltelli	82
Shun Accessori	88
Michel Bras Quotidien	92
Michel Bras Accessori	94
Collezione Gifu Sebastian Conran	98
Grattugie Pure Komachi	100
Accessori – Serie Select 100	102
Forbici	108

Informazioni generali:

Lame dalle forme giapponesi	6
I materiali	7
Cura	53
Guida all'affilatura	79

Contatto | 115



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 del 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.

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%).

HRC

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

Il legno pakka

non è un tipo di legno specifico, ma indica le 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

Serie con 35 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 satinata 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 (± 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



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



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. **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. **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





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.



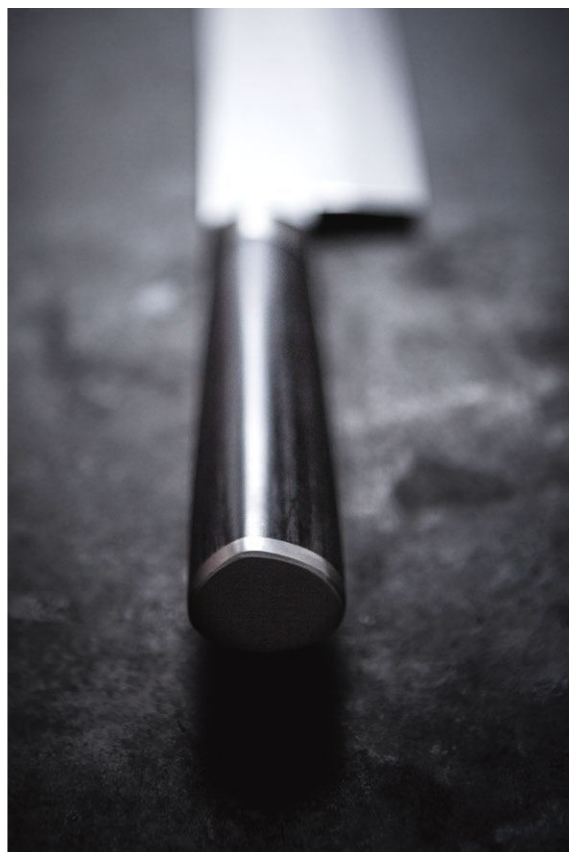
Yanagiba | VG-0005
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 12,2 cm



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 (± 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 13 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



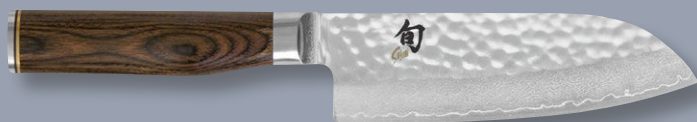
Spelucchino (non damascato) | TDM-1715
Lama 2.2" / 5,5 cm, Impugnatura 10,5 cm



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



1. Set di coltelli da bistecca | TDMS-400
(dotati di 2x TDM-1711)
in una confanetto di legno, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/L/H

2. Set forchetta/coltello da bistecca | TDM-0907
in una confanetto di legno, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/L/H

3. Set di forchette | TDM-0990
in una confanetto di legno, 29,8 x 13,6 x 3,3 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

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 (± 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 8 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



Piccolo coltello trinciante stretto | MGC-0468
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,0 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.



Coltello trinciante stretto | MGC -0404
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,0 cm



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 12 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-100P
Lama 4.0" / 10,0 cm, Impugnatura 12,0 cm



Coltello universale | MGR-150U
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 (± 1) HRC. Sia la lama simmetrica sia quella asimmetrica garantiscono prestazioni di taglio che durano nel tempo e un'eccellente affilatura.

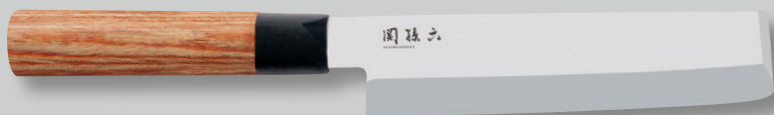
L'affilatura asimmetrica, tipica delle lame giapponesi, riduce al minimo l'attrito fra alimento da tagliare e lama, consentendo di ottenere un'eccellente precisione di taglio, come quella richiesta, ad esempio, per la preparazione del sushi.



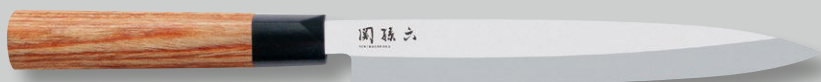
L'impugnatura Seki Magoroku Redwood

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.



Nakiri | MGR-165N
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 13,4 cm



Yanagiba | MGR-210Y
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



Yanagiba | MGR-240Y
Lama 9.5" / 24,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



Deba | MGR-105D
Lama 4.25" / 10,5 cm, Impugnatura 12,0 cm



Deba | MGR-155D
Lama 6.1" / 15,5 cm, Impugnatura 12,0 cm



Santoku | MGR-170S
Lama 6.75" / 17,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



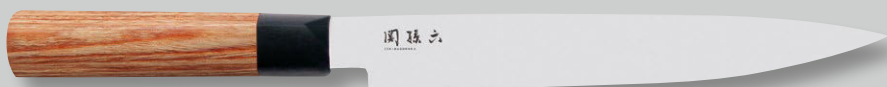
Coltello da cucina | MGR-150C
Lama 6.0" / 15,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



Coltello da cucina | MGR-200C
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 13,4 cm



Coltello da pane | MGR-225B
Lama 8.75" / 22,5 cm, Impugnatura 12,0 cm



Coltello trinciante stretto | MGR-200L
Lama 8.0" / 20,0 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.





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.



Spelucchino classico | AB-5163
Lama 4.75" / 12,0 cm, Impugnatura 10,5 cm



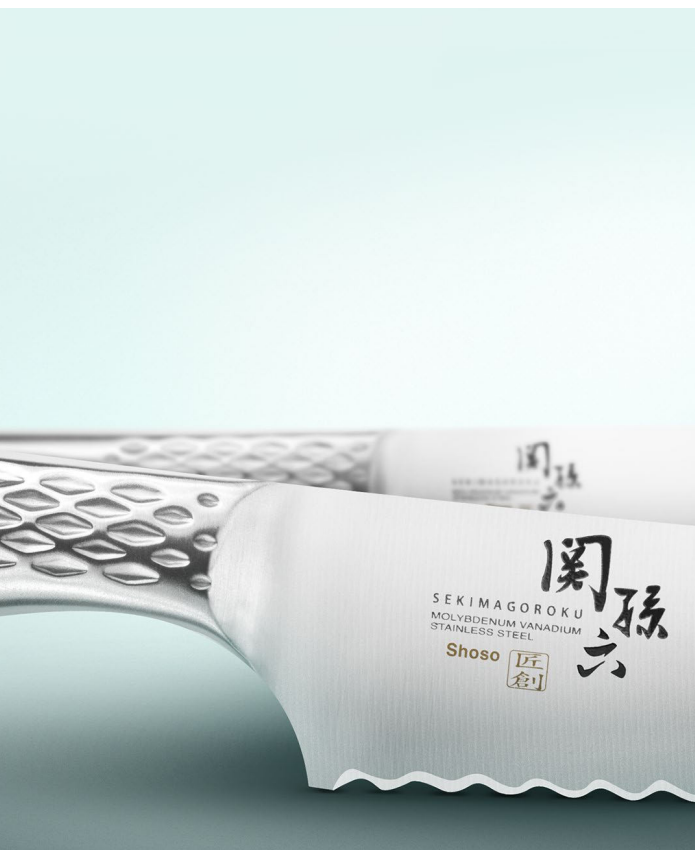
Coltello universale | AB-5161
Lama 6" / 15,0 cm, Impugnatura 10,5 cm



Santoku | AB-5162
Lama 5.75" / 14,5 cm, Impugnatura 12,5 cm
Santoku | AB-5156 (non mostrato)
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,5 cm

La lama Seki Magoroku Shoso

La lama Shoso è forgiata in acciaio inox 1K6 con una durezza di 58 (± 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 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



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 in mano 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

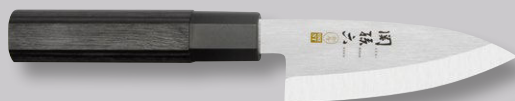
Le lame della serie Seki Magoroku Kinju e Hekiju Blade utilizzano tecnologie esclusive che consentono di realizzare i sofisticati e affilati angoli di taglio dei tradizionali coltelli da cucina giapponesi. Sono affilati su un lato, e ciò garantisce un taglio ottimale e diritto. Grazie alla lavorazione 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





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 (± 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



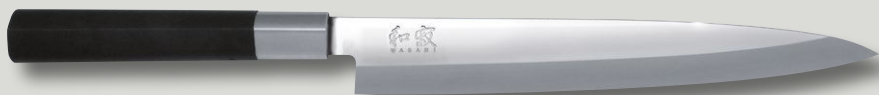
Coltello trinciante stretto | 6723L
Lama 9.0" / 23,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



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, 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, 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. 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 EU 67
 (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 JP 67
 (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 | BB0621



Borsa portacoltelli

Pure Komachi 2

Serie con 7 forme di lame

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



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

Le lame della serie Pure Komachi 2 sono in acciaio inossidabile resistente alla corrosione e dispongono su entrambi i lati di un rivestimento antiaderente colorato. Queste lame ad affilatura simmetrica hanno un grado di durezza di 53 ± 1 HRC. L'impugnatura in materiale sintetico è stampata a iniezione sulla lama e la forma arrotondata ed ergonomica fornisce comfort di taglio per lavorare senza affaticarsi.



Coltello trinciante stretto | AB-5704
Lama 9.0" / 22,5 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

Accessori

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.

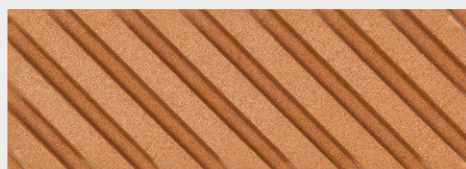




1. Pietre per affilare combinate Grana 300/1000 | DM-0708
 2. Pietre per affilare combinate Grana 1000/6000 | DM-0600
- 18,4 x 6,2 x 2,8 cm L/L/H



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

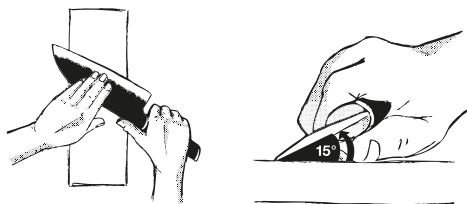


Mola diamantata Grana 3000 | AP-0306
con vaschetta, 25,2 x 9,4 x 3,5 cm L/L/H

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.

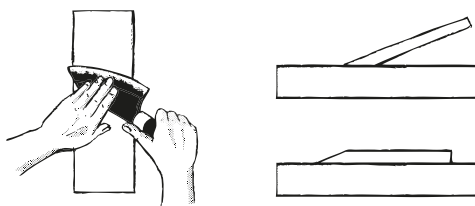
Guida all'affilatura

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

- Appoggiare un lato della lama sulla cote.
- 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.
- 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.
- Sciacquare con abbondante acqua calda il coltello e la cote.



Lame con affilatura asimmetrica

- Appoggiare il lato affilato della lama sulla cote.
- 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.
- 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.
- 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, 13,8/11,1/10,5 cm L/L/H

2. Unità lucidante come accessorio per l'affilatore di coltelli | 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 | 45035020

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 | 45500610

Panno in microfibra, 30,0 x 30,0 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/W/H | BZ-0043
 con scala di misurazione



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



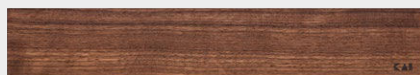
1. Ceppo Stonehenge Quercia con base in acciaio inox | STH-3
 2. Ceppo Stonehenge Noce con base in granito | STH-4
- magnetico, per 10 coltelli
21,0 x 21,0 x 28,0-30,0 cm L/L/H



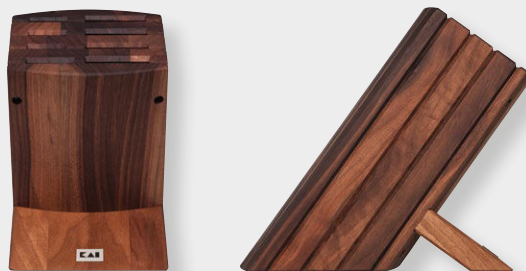
1. Ceppo Stonehenge Quercia con base in granito | STH-3.3
2. Ceppo Stonehenge Noce con base in granito | STH-4.3
3. Ceppo Stonehenge Noce con base in acciaio inox | STH-4.1
magnetico, per 4 coltelli
18,0 x 10,0 x 28,0-30,0 cm L/L/H



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



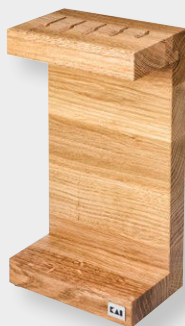
- 1
- 2
1. Barra magnetica in legno Quercia | DM-0800
2. Barra magnetica in legno Noce | DM-0807
magnetico, per 4-6 coltelli
39,0 x 6,5 x 3,0 cm L/L/H



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



1. **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 | 43070060
 2. Grembiule da cuoco Shun Tim Mälzer Edition | 46025020
- 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" / 7,8 cm, Impugnatura 9,8 cm



Coltello universale Quotidien 2 (M) | BK-0026
Lama 4.75" / 12,1 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.





reddot award 2015
winner

DESIGN PLUS



German
Design Award

WINNER 2015



Mandolina | BK-0206

40,0 x 12,5 x 25,0 cm

Facile da usare e precisa nei risultati, questa nuova mandolina delle Serie Michel Bras abbina funzionalità ed esclusiva alta qualità. Cinque differenti lame di acciaio VG-10 per tagli a fette, a nastro e tre spessori di taglio julienne (3 mm, 7mm o 10 mm) possono essere inserite al bisogno. La fine lavorazione e l'eccezionale affilatura garantiscono un taglio perfetto e pulito e facilitano la preparazione di differenti tipi di verdure. L'utilizzo è facile e sicuro, grazie al paramano protettore; dopo l'uso, le lame possono essere riposte nella scatola in dotazione. La mandolina di Michel Bras si è aggiudicata il „reddot Design Award“, il „German Design Award“ e il „Design Plus Award“.

Con 5 lame di ricambio: 1x con filo piatto, 1x con taglio a onda,
3x con taglio alla julienne con altezze di taglio di 3 mm, 7 mm und 10 mm.



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.



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.



1



2

1. Forbici da cucina piccole | BK-0202

Lama 12,5 cm / 10,0 cm, Impugnatura 8,0 cm

2. Forbici da cucina grandi | BK-0203

grandi con schiaccianoci, Lama 14,0 cm, Impugnatura 9,0 cm



Affilatore diamantato | BK-0022

Asta 29,5 cm, Impugnatura 11,8 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.





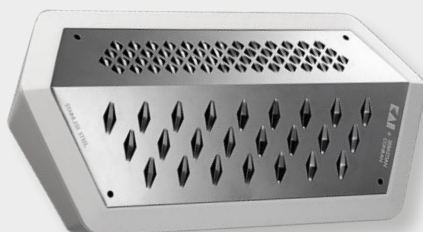
DIRK Forbici da cucina, nero | BP-0023
con cappuccio protettivo, Lama 8,4 cm, Impugnatura 21,0 cm



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, 23,3x11,0x5,5 cm



JANUS Grattugia, bianco | BP-0022
con vaschetta di raccolta, 23,3x11,0x5,5 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 Ishimatsu (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.

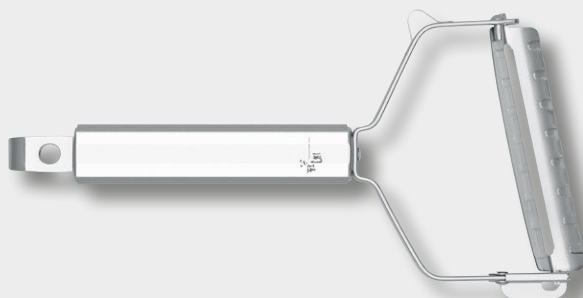




Mandolina | DH-5505

Lama 8,5 cm / inclinato 20 °, 28,5 x 11,5 x 1,0 cm L/L/H

Con 2 inserti intercambiabili per julienne fine e grossolana.

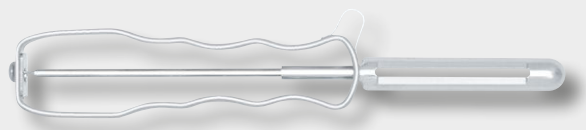


Pelaverdure a T | DH-3301

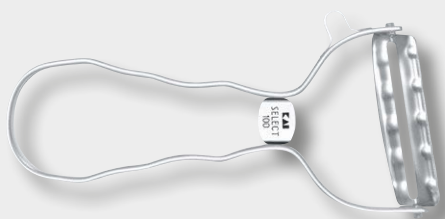
Lama 9,0 cm, Impugnatura 10,0 x 2,2 cm L/L

Con 2 lame intercambiabili con filo piatto e per julienne.

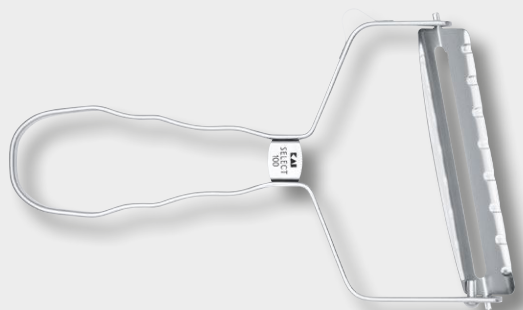




Pelaverdure a I | DH-6001
Lama 5,0 cm, Impugnatura 11,0 x 2,6 cm L/L



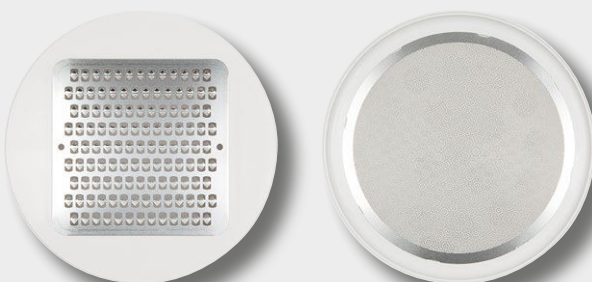
Pelaverdure a T | DH-6000
Lama 5,0 cm, Impugnatura 9,2 x 4,0 cm L/L



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 12,0 cm, Impugnatura 11,0 cm



Coltello da frutta kai con fodero di legno | DG-3002
Lama 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 ± 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 tre 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 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 per tessuto aramidico | 7240 AS
Dimensione 9.5" / 24,0 cm (impugnatura grigia)



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

V5000



Forbici a tagliente liscio
Nero | V5135BK, **Rosa** | V5135P, **Blu** | V5135B
con cappuccio protettivo, Dimensione 13,5 cm



Forbici a tagliente liscio
Nero | V5165BK, **Rosa** | V5165P, **Blu** | V5165B
con cappuccio protettivo, Dimensione 16,5 cm



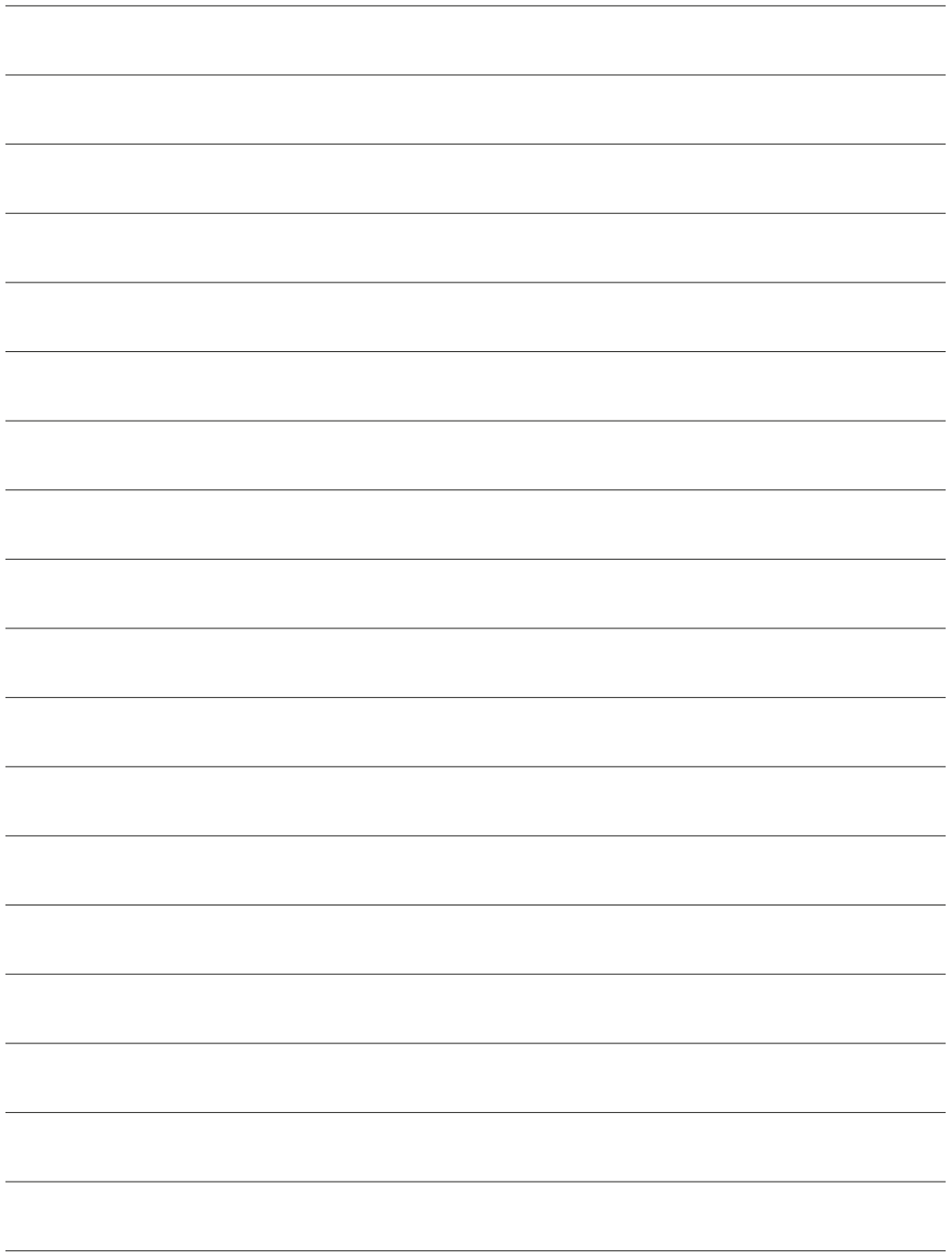
Forbici a tagliente liscio
Nero | V5210BK, **Rosa** | V5210P, **Blu** | V5210B
con cappuccio protettivo, Dimensione 21,0 cm



Forbici a tagliente liscio
Nero | V5230BK, **Rosa** | V5230P, **Blu** | V5230B
con cappuccio protettivo, Dimensione 23,0 cm



Forbici a tagliente liscio
Nero | V5250BK, **Rosa** | V5250P, **Blu** | V5250B
con cappuccio protettivo, Dimensione 25,0 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



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