KAI

# COLLECTION

KOCHMESSER ERGÄNZUNG 2024

**ARISEN FROM SAMURAI SWORD TRADITION**

# INSPIRED BY WATER - THE SHUN MINAMO SERIES

Im Hauptkatalog
auf Seite 44

**Die intensive und wechselseitig fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Tim Mälzer und KAI dauert nun schon beinahe 15 Jahre an.**

Gemeinsam sind wir stolz auf eine offene und vertrauensvolle Beziehung auf Augenhöhe, zu der die Zusammenarbeit im Laufe der Zeit heranreifen durfte. Tims Person und die mit ihm im Zusammenhang stehenden KAI Kochmesserserien spielen auch in der Kommunikation der Marke eine wichtige Rolle. 2024 freuen wir uns neu mitteilen zu können, dass wir zusammen neue Kampagnenmotive entwickelt haben, die diese Beziehung in den Vordergrund rücken. Die Elemente Feuer, Wasser, Luft und Erde dienen hierbei als naturverbundenes Leitmotiv für vier Kapitel unter denen wir sukzessiv auf die Tim Mälzer Kochmesser Linien und das Thema Nachhaltigkeit eingehen werden.

Chapter One beginnt mit dem Claim „INSPIRED BY WATER" und steht für die besonders elegante SHUN MINAMO Serie.

Der Name der Serie stammt von der sehr feinen Damast-Maserung die an eine Wasseroberfläche (jap. Minamo) im Regen erinnert. Tim, der bei der Entstehung der Klingenform selbst als Designer tätig geworden ist, präsentiert sein Messer als selbstbewusste Stil-Ikone.

Die Idee zur Messerform führt Tim auf einen Museumsbesuch in Japan zurück. Ein altertümliches jap. Fischermesser bot ihm Stilvorlage für seinen Entwurf mit der eigentümlichen Minamo Klingenform. Sowohl in der Minamo als auch in der Kamagata Serie kommt Tims Klingenform zum Einsatz und wird durch KAI als Hybridkochmesserklinge bekannt. Vereinfacht lässt sich die ästhetische Hybridklingenform auch als Kombination von europäischem Kochmesser und japanischem Santoku beschreiben.

TiM MÄLZER SHUN

# NEW ARRIVALS

**Dürfen wir vorstellen: neue Must-Haves aus unserer Kategorie Zubehör.**

Wir erweitern unser Zubehör Sortiment um zwei Hinoki Schneidbretter in organisch abgerundeter Form sowie zwei vielseitige Premium Küchenscheren zum Shun Brand. Fünf weitere Neuheiten lancieren wir unter dem Brand Select 100. Außergewöhnliche Schneebesen, eine kompakte Mini-Edelstahlreibe, ein Holzpinsel und die Slim-Light Küchenschere sorgen für ein neues Küchen-Erlebnis.

reddot winner 2023

Im Hauptkatalog
auf Seite 52

# SEKI MAGOROKU KANAME

**Fusion von Funktionalität und Design:
Unsere preisgekrönte Seki Magoroku Kaname Messerserie präsentiert sich in drei verschiedenen Größen.**

Mit einem markanten oktogonförmigen Griff und einer eleganten, an japanische Schwerter angelehnte, Klinge verkörpert diese Serie eine einzigartige Kombination aus Ästhetik und Leistung. Hergestellt aus erstklassigem Stahl und ausgezeichnet mit dem renommierten Red Dot Award 2023, garantiert diese Kollektion nicht nur präzise Schnitte, sondern auch lang anhaltende Schärfe.

Das ansprechende Design verspricht dabei ein unvergleichliches Schneiderlebnis sowohl für Profis als auch für Hobbyköche.

Zudem eignet sich die Seki Magoroku Kaname Serie perfekt als exquisites Geschenk: Präsentiert in einer stilvollen Box, die von traditionellen japanischen Schwertaufbewahrungskästen inspiriert ist, lassen unsere Messer die Herzen von Kochbegeisterten höherschlagen. Darüberhinaus kann die Box auch als Schubladeneinsatz zur Aufbewahrung verwendet werden.

# SHUN KOHEN ANNIVERSARY

LIMITIERTES SET

TEN MILLION ANNIVERSARY EDITION

紅炎 KOHEN

Mit dem in Europa auf 3.000 Stück limitierten SHUN Kohen Anniversary Set zelebriert KAI die Fertigung von zehn Millionen Messern der erfolgreichen Damastmesser-Serie Shun.

Das luxuriöse Sammler-Set umfasst ein Kochmesser und ein Allzweckmesser, gefertigt auf höchstem Niveau. Die außergewöhnlichen Messer mit ihren einzigartig gemusterten Dual-Core-Klingen und einem speziell tiefrot-schwarz gemastertem Griff, sind für die sichere Aufbewahrung und den Transport in einem hochwertigem Alukoffer unterbracht. Darüber hinaus sind die limitierten Messer mit einer Seriennummer versehen, bestätigt durch das enthaltene Echtheitszertifikat. Diese Charakteristika machen jedes Set zum Unikat.

mit Lederscheide und Alukoffer

Watch Video:

S1 **Anniversary Set** TBS-0220

S1 **Kochmesser + Allzweckmesser**
**Klinge 20 cm** Gewicht 265 g
**Klinge 15 cm** Gewicht 106 g

旬

# SHUN
# CLASSIC
## 3 NEUE KLINGENFORMEN

### Tradition in Perfektion

Die Shun Classic Serie vereint jahrhundertealte, japanische Samurai Schmiedekunst mit modernen und technisch ausgereiften Fertigungsverfahren unserer Zeit. Als Ergebnis präsentiert sich eine überaus hochwertige Damastmesser Serie, die bis ins kleinste Detail ausgereift und konsequent auf beständige Schärfe ausgerichtet wurde. Die Messer sind damit hervorragend für den professionellen Gebrauch geeignet.

Ästhetisch schön sind die Shun Classic Klingen wegen ihres charakteristischen, seidenmatten Musters des Damaszener Stahlverbunds aus 32 Lagen. In Kombination mit dem eleganten, schlank zulaufenden Griff aus schwarzem Pakkaholz, ergibt sich ein ästhetisches Gesamtkonzept mit grundlegendem Anspruch an Qualität und Funktion.

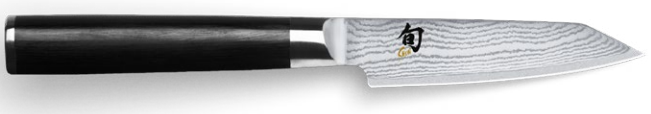
### Material

VG MAX Stahl mit einer Härte von 61 (±1) HRC bildet den Kern der gesamten Klinge bis hin zur Schneide. Ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl erhält das Messer seine unvergleichliche Anatomie mit einer stabilen Klinge, die durch die beiden Komponenten hart und elastisch zugleich ist. Die Shun Classic Klingen besitzen einen beidseitigen Schliff.

Der schlanke Griff aus langlebigem Pakkaholz ist in traditionell japanischer Kastanienform gehalten. Hochwertige, dem Holz zugeführte Harze, machen das Material besonders belastbar und feuchtigkeitsresistent. Seine typische Kastanienform sorgt dank einer weichen Kante auf der rechten Seite für einen bequemen und sicheren Halt beim Schneiden. Der durchgängige Erl sorgt für Stabilität und Balance.

NEW

# HERVORRAGEND CHARAKTERISTISCH AUSGEREIFT



1 **Kiritsuke** DM-0772

1 **Klinge 9 cm** Gewicht 66 g
2 **Klinge 15 cm** Gewicht 135 g
3 **Klinge 20 cm** Gewicht 214 g

2 **Kiritsuke** DM-0777

3 **Kiritsuke** DM-0771

**6 KLINGENFORMEN**

**KATEGORIE** High End Serie
**HERSTELLUNG** Hand gefertigt
**ROCKWELL-HÄRTE** 61 (±1) HRC
**GRIFF** Pakkaholz
**KLINGE** 72 Lagen Damaszenerstahl
aus VG 2 & VG 10 Stahl
Made in Japan

# SHUN
# NAGARE BLACK
NEUE GRIFFFARBE

## Schwarze Eleganz

Mit Shun Nagare Black hat KAI ein weiteres, innovatives Meisterstück japanischer Schmiedekunst geschaffen. Durch das edle Design, die besonderen Materialeigenschaften und einem technisch komplexen Herstellungsverfahren gehört die Messerserie zur absoluten Luxusklasse. Auf den hochglanzpolierten Klingen ist ein kunstvoll gestaltetes, strahlenförmiges Muster der Damaszener Lagen sichtbar. Diese Optik verleiht dem Messer in Kombination mit dem schwarzen Griff ein eindrucksvolles und einzigartiges Gesamtbild.

Die Klingen der Serie bestehen aus zwei unterschiedlichen Stahlsorten, die zu einem 72 Lagen Damaszenerstahl verbunden werden. Durch das aufwendige Fertigungsverfahren, sind die beiden verschiedenen Stähle bis zur Schneide hin in alternierenden Lagen verarbeiten, wodurch eine Klinge mit außergewöhnlich nachhaltiger Schnittleistung entsteht.

## Material

Die Dual-Core-Klinge der Shun Nagare Black Serie wird bei KAI in einem innovativen Schmiedeverfahren hergestellt. Hierbei werden zwei Stahlsorten mit unterschiedlichen Eigenschaften zu einer 72 Lagen Damaszener Klinge verbunden. Die Kombination aus einem flexiblen, widerstandsfähigen VG 2 Stahl und einem besonders hartem VG 10 Stahl führen zu einer Härte von 61 (±1) HRC. Im Ergebnis besitzen die beidseitig geschliffenen Klingen eine besonders langanhaltende Schnitthaltigkeit sowie exzellente Schärfe.

Der ergonomisch geformte und schwarz eingefärbte Griff liegt durch eine weiche, abgerundete Linienführung angenehm in der Hand. Der geschmiedete Erl im Griff verleiht dem Messer massive Stabilität und balanciert das Messer als Gegengewicht zur Klinge optimal aus. Die genieteten Griffschalen aus schwarzem Pakkaholz, einem imprägnierten und besonders widerstandsfähigen Holzfurnier, verleihen dem Messer Eleganz und Wertigkeit.

# STILVOLL
# BRILLANT
# ANMUTIG

1 **Officemesser** NDC-0700S

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **Klinge 9 cm** | Gewicht 88 g |
| 2 | **Klinge 15 cm** | Gewicht 104 g |
| 3 | **Klinge 18 cm** | Gewicht 218 g |

2 **Allzweckmesser** NDC-0701S

3 **Santoku** NDC-0702S

4 **Kochmesser** NDC-0706S

5 **Schinkenmesser** NDC-0704S

6 **Brotmesser** NDC-0705S

mit KAI Wellenschliff

| | | |
|---|---|---|
| 4 | **Klinge 20 cm** | Gewicht 226 g |
| 5 | **Klinge 23 cm** | Gewicht 207 g |
| 6 | **Klinge 23 cm** | Gewicht 222 g |

# SEKI MAGOROKU
# SHOSO

NEUE KLINGENFORM

Watch Video:

## Vollstahlmesser

Die Seki Magoroku Shoso Messer sind in ihrer sachlichen und eleganten Edelstahloptik ein Schmuckstück in jeder Küche. Mit großem technischen Aufwand werden diese aus rostfreiem Edelstahl hergestellt, geschärft und gehont. Das Ergebnis sind Klingen mit exzellenter Schärfe, Robustheit und Schnitthaltigkeit, die sich für den täglichen Einsatz in der Küche eignen.

Der ergonomisch geformte Griff mit Rautenmuster bildet einen nahtlosen Übergang mit der formschönen satinierten Klinge. Die Kochmesser sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und sorgen für ein angenehm leichtes, sicheres Handling und optimale Hygiene.

## Material

Die Shoso Klinge wird aus 5CR15MoV Edelstahl mit einem Härtegrad von 56 (±1) HRC gefertigt, wodurch eine hohe und gleichmäßige Härte sowie langanhaltende Schnitthaltigkeit garantiert wird. Durch ihren konvexen Anschliff erhalten die Messer eine stabile Schneidkante – ideal für einen sauberen und präzisen Schnitt. Das matte Finish unterstreicht die kühle Eleganz des Messers.

Der mattierte Griff aus rostfreiem 18-8 Edelstahl ist besonders robust und sorgt dank der ergonomischen Ellipsen-Form für eine professionelle Handhabung. Das eingearbeitete Rautenmuster ermöglicht einen sicheren und bequemen Halt beim Schneiden. Der nahtlose Übergang von Griff zur Klinge betont die klare Linienführung der Messer.

NEW

1 **Officemesser** AB-5170

1 **Klinge 9 cm** Gewicht 55 g

# KÜCHENHELFER & ZUBEHÖR

NEW ARRIVALS

Passend zum Charakter unserer Kochmesser Serien bietet KAI die perfekte Ergänzung aus ausgewählten Küchenwerkzeugen und nützlichen Accessoires für den täglichen Gebrauch.
Im Fokus der sorgfältig kuratierten Auswahl stehen formschöne und schnörkellose Hilfswerkzeuge mit einfacher Handhabung und durchdachter Funktionalität. Das gesamte Sortiment in hochwertiger Qualität bietet eine ideale Ergänzung beim Kochen und rund um das Thema Schneiden.

mit Knochenkerbe, Flaschenöffner, Nussknacker und Kapselheber, zerlegbar

2 **Shun Mehrzweckschere** DM-7300

1 **Größe 18,5 cm** Schneide 7 cm
2 **Größe 22,5 cm** Schneide 8,5 cm
3 **Größe 23 cm** Schneide 7,5 cm

zerlegbar

1 **Küchenschere Slim-Light** DH-3139

mit Knochenkerbe und Kapselheber, zerlegbar

3 **Shun Haushaltsschere** DM-7240

Chasenform zum effizienten Mischen ohne Verklumpen & zur einfachen Reinigung

5 **Schmaler Schneebesen** DH-3144

4 **Edelstahl** 24,5 x 6,2 x 4,5 cm
5 **Edelstahl** 22,8 x 3,5 x 3,5 cm
6 **Edelstahl** 17,5 x 5,7 x 5,7 cm

flach und löffelförmig zum Verquirlen auf einem flachen Teller & zur Entnahme von z.B.: Eiern aus heißem Wasser

4 **Tellerbesen** DH-3119

Chasenform zum effizienten Mischen ohne Verklumpen & zur einfachen Reinigung

6 **Kleiner Schneebesen** DH-3118

7 **Mini-Edelstahlreibe** DH-8037

8 **Holzpinsel** DH-8038

9 **Shun Schneidbrett Hinoki, Größe M** DM-0812
10 **Shun Schneidbrett Hinoki, Größe L** DM-0813

7 **Edelstahl** 10,8 x 7,8 x 1,7 cm
8 **Holz** 13,5 x 2,5 x 0,4 cm
9 **Japanische Zypresse** 32 x 23 x 2 cm, oval
10 **Japanische Zypresse** 41 x 32 x 2 cm, oval

4 260036 144215

**KAI EUROPE GmbH**
Kottendorfer Str. 5
42697 Solingen · Germany
info@kai-europe.com

**KAI FRANCE SARL**
62, boulevard Garibaldi
75015 Paris · France
info@kai-france.com

**www.kai-europe.com**