

kai **COUTEAUX
DE CUISINE**

INSPIRÉS DE L'ART SUBLIME DES SABRES DES SAMOURAIS

2019



旬
Shun

OBJETS D'ART JAPONAIS

www.kai-europe.com



A propos de kai | 4

Couteaux de cuisine:

Shun Classic | 8
Shun Pro Sho | 22
Shun Nagare | 26
Shun Premier Tim Mälzer | 30
Shun Premier Tim Mälzer Minamo | 36
Tim Mälzer Kamagata | 40
Seki Magoroku Composite | 44
Seki Magoroku Red Wood | 48
Seki Magoroku Shoso | 54
Seki Magoroku Kinju & Hekiju | 58
Wasabi Black | 62
Couteau de cuisine junior | 70
Pure Komachi 2 | 72

Accessoires:

Aiguisage et entretien | 76
Planche à découper & blocs à couteaux | 82
Accessoires Shun | 88
Michel Bras Quotidien | 92
Accessoires Michel Bras | 94
Collection Sebastian Conran Gifu | 98
Râpes Pure Komachi | 100
Accessoires Select 100 | 102
Ciseaux | 108

Informations générales:

Formes des lames japonaises | 6
Matériaux utilisés | 7
Utilisation | 53
Aiguisage-instructions | 79

Contact | 115



INSPIRÉS DE L'ART SUBLIME DES SABRES DES SAMOURAÏS

A PROPOS DE KAI

Une marque japonaise

Depuis plus de 100 ans, la société Kai fabrique des couteaux selon la tradition ancestrale des légendaires samourais. Le désir de préserver ces traditions anciennes et de les combiner avec des techniques innovantes est la base de nouveaux produits qui honorent l'art japonais de forger et permettent de répondre aux demandes de modernité.

Avec des standards très élevés, Kai s'est donné comme mission de fabriquer des couteaux uniques pour un usage quotidien. Fabriqués à partir de ressources naturelles, selon les profils et la méthode de l'art ancestral des forgerons des samourais, les couteaux de cuisine Kai sont la quintessence de l'expertise du forgeron japonais. De la définition du design jusqu'à la finition de chaque couteau, le développement d'un produit de haute qualité est au centre de toute notre attention.

Depuis la petite entreprise familiale démarrée en 1908 à Seki, Kai est aujourd'hui devenue une multinationale.



kai corporation
Tokyo Japan

Formes des lames japonaises



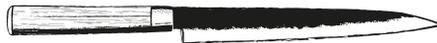
Santoku, trois vertus ou atouts.

Le Santoku est la forme traditionnelle japonaise d'un couteau, comparable au couteau de chef. Le nom de trois avantages découle des possibilités d'utilisation universelles pour découper le poisson, la viande et les légumes.



Nakiri, coupe-légumes.

La forme de la lame Nakiri est un couteau à légumes japonais traditionnel, qui est donc principalement utilisé pour couper les légumes. En dépit de sa forme, il ne convient pas pour découper les os.



Yanagiba, lame de feuille de saule.

Le Yanagiba est le couteau traditionnel de tranchage japonais. En raison de sa lame étroite, creuse d'un côté et relativement longue, le couteau est particulièrement adapté pour des découpes très minces. Le couteau garantit une découpe dans les règles de l'art - mais surtout propre et lisse. Ces découpes sont particulièrement importantes dans la préparation des sushis. La longueur et la forme de la lame permettent un long mouvement de coupe.



Deba, lame saillante.

Le Deba est utilisé dans la cuisine japonaise comme un hachoir. Le solide couteau lourd a une large lame solide et est aiguisé d'un seul côté. La partie avant de la lame est principalement utilisée pour les filets de poisson. La partie arrière de la lame est plus résistante et est utilisée, entre autres, pour la découpe des petits os de poulet et des arêtes.

Matériaux utilisés

Acier damassé

- ici : la forme moderne de fabrication - est un alliage composé de plusieurs couches visibles qui sont transformées en combinaison avec un noyau d'acier. Des aciers avec différentes teneurs en éléments d'accompagnement servent de base à la fabrication de l'acier damassé moderne. La combinaison de sortes d'acier avec des propriétés opposées permet à l'origine de fabriquer un acier particulièrement dur et flexible à la fois.

L'acier VG 2

(58 ±1 HRC) est un acier japonais qui se distingue par sa grande flexibilité et sa grande résistance. Grâce à sa teneur élevée en chrome, cet acier est particulièrement résistant à la corrosion et à l'usure.

L'acier VG 10

(61 ±1 HRC) est un acier japonais classique ultra-performant qui est également appelé acier d'or en raison de ses très bonnes propriétés. Il s'agit d'un acier de grande qualité qui est inoxydable et possède une part élevée en carbone. Contrairement aux autres sortes d'acier inoxydable, il peut ainsi être particulièrement bien durci. De plus, le VG-10 reste durablement tranchant.

L'acier VG MAX

(61 ±1 HRC) est basé sur l'acier VG-10 et ses propriétés ont été optimisées. Enrichi avec des teneurs en chrome et en vanadium plus élevées que le VG-10, il possède un tranchant plus durable et une meilleure résistance de corrosion. Une teneur supérieure en carbone le rend plus dur que les autres sortes d'acier.

L'acier 6A/1K6

est un acier qui a été développé récemment (56 ±1 HRC). Les lames fabriquées dans cet acier sont particulièrement résistantes à la corrosion grâce à leur teneur élevée en chrome. Il s'agit d'une sorte d'inox très pure. Des teneurs supérieures en carbone garantissent de plus un tranchant plus durable.

L'acier SUS420J2

(54 ±1 HRC) est un inox résistant à la corrosion avec une teneur élevée en chrome (13 %) et une teneur moyenne en carbone (0,3 %).

HRC

désigne l'essai de dureté selon Rockwell avec un procédé selon l'échelle C qui est utilisé notamment pour les matériaux très durs. La dureté Rockwell d'un matériau est calculée à partir de la profondeur de pénétration d'un spécimen (le diamant, le matériau le plus dur, possède la valeur de référence 100 HRC).

Le bois de Pakka

n'est pas une espèce spécifique. Le terme désigne de manière collective les placages de bois imprégnés qui sont stratifiés et pressés avec des résines synthétiques de qualité pour conserver la forme de la poignée et garantir une longue résistance à l'humidité et aux aliments.





Shun Classic

Série avec 35 formes de lames
Fabriqué au Japon

La série Shun Classic combine l'art séculaire de forger des sabres de samouraï japonais à des procédés de fabrication modernes et sophistiqués de notre temps. Nous obtenons ainsi une série couteaux damas d'un niveau de qualité extrêmement élevé, réalisés dans les moindres détails et à la lame très tranchante. Les couteaux sont donc parfaitement adaptés à un usage professionnel. Les lames Shun Classic ont une très belle apparence en raison de leur motif semi-brillant, caractéristique de l'acier damassé 32 couches. Combiné au manche conique élégant et fin réalisé en bois Pakka noir, on obtient un concept esthétique répondant aux exigences de base en termes de qualité et de fonctionnement.



Couteau à éplucher | DM-0715
Lame 2.5" / 6,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau à légumes | DM-0714
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau d'office | DM-0700
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 10,4 cm

La lame Shun Classic

Un acier VG MAX d'une dureté de 61 (\pm 1) HRC est l'élément principal de l'ensemble de la lame jusqu'au bord tranchant. Les 32 couches d'acier damassé donnent au couteau son anatomie inégalée, avec une lame stable, à la fois dure et tendre grâce aux deux composants. Les lames Shun Classic sont à émouture symétrique.



Le manche Shun Classic

Le manche fin, en bois Pakka résistant, est présenté dans la forme traditionnelle japonaise de châtaigne. Les résines de haute qualité nourrissant le bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. Sa forme typique de châtaigne garantit, grâce à une légère arrête sur le côté droit, une prise en main confortable et ferme lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.



Couteau à steak | DM-0711
Lame 4.75" / 12,0 cm, Poignée 10,4 cm



Gokujo Couteau à désosser | DM-0743
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,2 cm



Couteau universel | DM-0716
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau universel | DM-0701
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau à tomates | DM-0722
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,4 cm



Santoku | DM-0727
Lame 5.5" / 14,0 cm, Poignée 11,2 cm



Santoku | DM-0702
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Santoku à lame alvéolée | DM-0718
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Santoku | DM-0717
Lame 7.5" / 19,0 cm, Poignée 12,2 cm



Nakiri | DM-0728
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à désosser | DM-0710
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef | DM-0723
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,2 cm



Couteau de Chef | DM-0706,
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef à lame alvéolée | DM-0719
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef | DM-0707
Lame 10.0" / 25,5 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à pain | DM-0705
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher | DM-0768
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher | DM-0704
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher à lame alvéolée | DM-0720
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de cuisine chinois | DM-0712
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher | DM-0703
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm



Fourchette à rôti | DM-0709
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 11,6 cm



Couteau à fileter, Acier flexible AUS 8A (pas de Damas) | DM-0761
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher, Acier flexible AUS 8A (pas de Damas) | DM-0735
Lame 12.0" / 30,5 cm, Poignée 12,2 cm



Couperet, Acier flexible AUS 8A (pas de Damas) | DM-0767
Lame 6.8" / 17,5 cm, Épaisseur du matériau 0,5 cm, Poignée 12,2 cm



Shun Classic

Modèles pour gauchers



Couteau universel | DM-0701L
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,4 cm



Santoku | DM-0702L
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef | DM-0706L
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm

Shun Classic White

Variante avec manche couleur frêne



Couteau d'office | DM-0700W
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 10,4 cm



Couteau universel | DM-0701W
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,4 cm



Santoku | DM-0702W
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau de Chef | DM-0706W
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à trancher | DM-0704W
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm



Couteau à pain | DM-0705W
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,2 cm

EDITION LIMITEE

Petit Kiritsuke

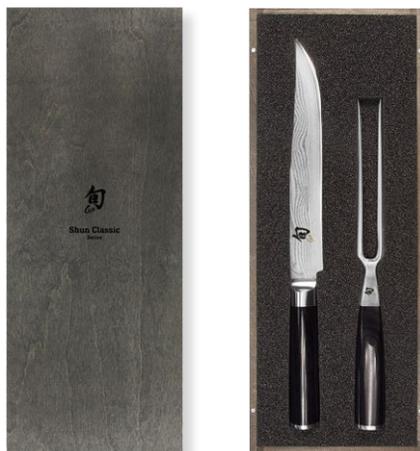
avec numéro de série, limité à 5.555 exemplaires au niveau mondial.

Au Japon, les chefs expérimentés reçoivent le couteau avec la forme de la lame typique des Kiritsuke comme symbole d'un vaste savoir-faire, lorsqu'ils ont maîtrisé toutes les techniques de coupe. Semblable au Santoku, cette forme de lame traditionnelle est également adaptée à la préparation des légumes, du poisson ou de la viande. Avec la lame pointue de 15 cm de long, il est possible non seulement de hacher, de parer, de découper en morceaux et de couper, mais aussi de prélever des filets. L'encoche à l'extrémité arrière de la lame permet une bonne enclave de la poignée et de la lame, ce qui garantit un guidage sûr lors d'un travail rapide.



Petit Kiritsuke | DM-0777W
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,2 cm

Sets Shun Classic



Set à découper | DMS-200
(fourni avec DM-0703 et DM-0709)
dans un coffret en bois avec fermeture aimantée, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/L/H



1. **Set de couteaux | DMS-210**
 (fourni avec DM-0700 et DM-0701)
 dans un coffret en bois avec fermeture aimantée, 32,5 x 14,0 x 2,6 cm L/L/H

2. **Set de couteaux | DMS-220**
 (fourni avec DM-0701 et DM-0706)
 dans un coffret en bois avec fermeture aimantée, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/L/H

3. **Set de couteaux | DMS-230**
 (fourni avec DM-0701 et DM-0702)
 dans un coffret en bois avec fermeture aimantée, 39,6 x 15,5 x 3,6 cm L/L/H



Couteau à steak-Set | DMS-400 (fourni avec 4x DM-0711)
 dans un coffret en bois avec fermeture aimantée
 28,9 x 20,2 x 2,5 cm L/L/H



1

2

1. Set de couteaux | DMS-300

(fourni avec DM-0700, DM-0701 et DM-0706)

dans un coffret en bois avec fermeture aimantée, 39,5 x 20,5 x 3,5 cm L/L/H

2. Set de couteaux | DMS-310

(fourni avec DM-0700, DM-0701 et DM-0702)

dans un coffret en bois avec fermeture aimantée, 39,5 x 20,5 x 3,5 cm L/L/H



1

2

3

1. Set de fourchette/Couteau à steak | DM-0907

avec porte-couvert, 30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/L/H

2. Set de fourchette/Couteau universel | DM-0908

avec porte-couvert, 30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/L/H

3. Set de fourchettes | DM-0990

30,0 x 10,5 x 2,9 cm L/L/H

GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2019





Shun Pro Sho

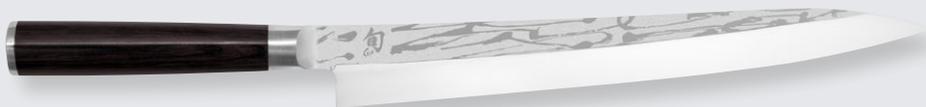
Série avec 5 formes de lames
Fabriqué au Japon

La série Shun Pro Sho se concentre exclusivement sur les formes de lame japonaises à un seul tranchant et donc traditionnelles. Grâce à la qualité très élevée de production et des propriétés des matériaux, la série est particulièrement adaptée pour une utilisation professionnelle prolongée.

Le design élégant du couteau combine, de manière magistrale, une esthétique japonaise classique et des composants contemporains. Le motif ornemental est l'élément visuel phare du couteau et décore les lames selon un procédé de fabrication innovant. Avec sa forme simple et élégante, le manche en bois de Pakka noir, tout comme pour la série Shun Classic, contraste fortement avec le motif opulent de la lame. La série a été récompensée par le German Design Award 2019 Mention Spéciale.



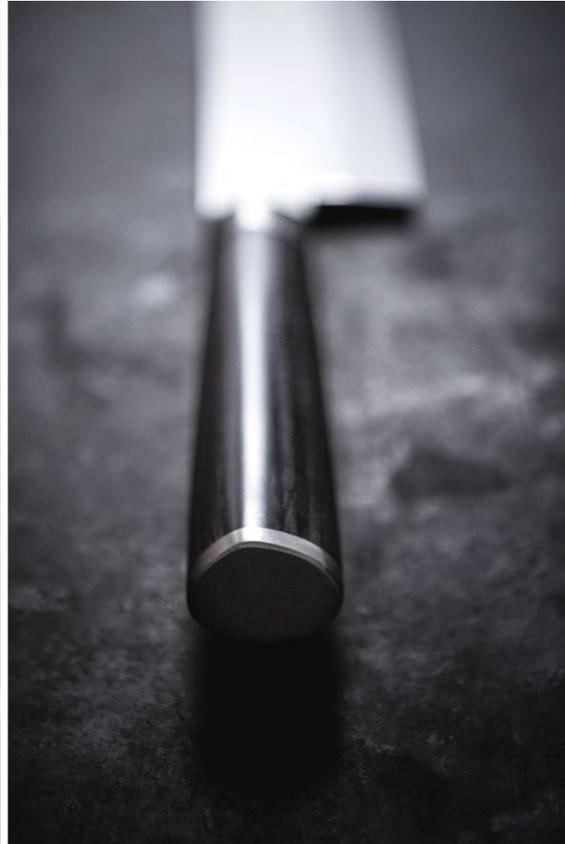
Yanagiba | VG-0005
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,2 cm



Yanagiba | VG-0006
Lame 10.75" / 27,0 cm, Poignée 12,2 cm

La lame Shun Pro Sho

La lame du couteau est en acier VG 10 résistant à la corrosion d'une dureté de 61 (\pm 1) HRC. Sa lame, aiguisée d'un seul côté à 45°, offre un tranchant particulier conçu pour une extrême précision. Le côté plat de la lame est concave, créant un coussin d'air entre la lame et le produit à couper. Combinée à une lame haute et plate, le frottement est réduit au minimum et garantit des résultats de coupe parfaits.



Le manche Shun Pro Sho

Le manche en bois de Pakka noir est très élégant et tient bien en main. Sa forme asymétrique de châtaigne permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. La soie continue garantit stabilité et équilibre.



Deba | VG-0002
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,2 cm



Deba | VG-0003
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,2 cm



Usuba | VG-0007
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,2 cm





Shun Nagare

Série avec 6 formes de lames
Fabriqué au Japon

Avec Shun Nagare, kai a créé un autre chef-d'œuvre innovant de l'art de forger japonais. De par un design sophistiqué, des propriétés des matériaux particulières et un processus de production technique complexe, cette gamme de couteaux fait partie d'une classe de luxe absolu. Les lames polies très brillantes présentent un motif damassé en forme de rayon.

Combiné au manche gris foncé, cet effet confère au couteau un aspect général impressionnant. Les lames de cette gamme sont constituées de deux types différents d'acier qui sont combinés à un acier damassé de 72 couches. En superposant les couches des deux types d'acier, on obtient une lame aux performances de coupe exceptionnellement durables. La série a été récompensée avec le German Design Award 2017 Special Mention.



Couteau d'office | NDC-0700
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 11,6 cm



Couteau universel | NDC-0701
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,6 cm

La lame Shun Nagare

La lame dual-core de la gamme Shun Nagare est fabriquée par kai selon un procédé de forgeage innovant. Deux types d'acier aux propriétés différentes sont associés à une lame damassée de 72 couches. Un acier VG 2 flexible et résistant, et un acier VG 10 particulièrement dur permettent d'obtenir une dureté de 61 (± 1) HRC. Nous obtenons ainsi les lames aiguisées des deux côtés présentant une qualité coupe prolongée et un tranchant exceptionnel.



Le manche Shun Nagare

Le manche de forme ergonomique tient bien en main grâce à une ligne arrondie et douce. La soie forgée dans le manche confère au couteau stabilité et équilibre en formant un contrepois optimal par rapport à la lame. Les manches rivetés, en bois de Pakka gris foncé tacheté, et un placage de bois imprégné très résistant donnent au couteau un aspect chaleureux et de qualité.



Santoku | NDC-0702
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 14,0 cm



Couteau de Chef | NDC-0706
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 14,0 cm



Couteau à trancher | NDC-0704
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 14,0 cm



Couteau à pain | NDC-0705
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 14,0 cm





Shun Premier Tim Mälzer

Série avec 12 formes de lames
Fabriqué au Japon

La gamme Shun Premier de Tim Mälzer a été spécialement adaptée aux besoins et aux exigences des chefs professionnels. Dans cette gamme de première catégorie, les propriétés des matériaux de haute qualité de la célèbre gamme Shun Classic sont associées à une nouvelle apparence spectaculaire. La lame est divisée en trois textures différentes :

la partie allant du dos de la lame jusqu'au centre présente une surface martelée connue sous le nom de Tsuchime.

Cette texture est suivie d'un grain damassé finement dépoli. La lame se termine par un tranchant de précision. La lame finement travaillée est combinée à un manche en bois de Pakka à grain brun moyen. L'acier du noyau de la lame particulièrement dur et résistant assure un excellent tranchant et des performances de coupe durables.



Couteau d'office | TDM-1700
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 10,5 cm



Couteau universel | TDM-1701
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 10,5 cm

La lame Shun Premier de Tim Mälzer

Le nouveau de la lame Shun Premier est en acier VG Max extrêmement dur et est recouvert de 32 couches d'acier damassé. Cette combinaison de différents types d'acier rend la lame à la fois dure et tendre. La lame aiguisée des deux côtés est agréable à utiliser de par son faible poids et garantit une coupe nette et précise.

La surface est martelée à la main, procédé connu au Japon sous le nom de Tsuchime, non seulement pour des raisons esthétiques, mais également pour assurer, grâce aux petites bulles qui se forment que l'aliment n'adhère pas à la lame.



Le manche Shun Premier de Tim Mälzer

Grâce à sa forme symétrique, il convient à la fois aux gauchers et aux droitiers. Une soie sur toute la longueur assure stabilité et équilibre lors de la coupe. Détail particulier, l'extrémité du manche est gravée d'une tête de taureau Tim Mälzer, le signe distinctif du chef professionnel.



Bec d'oiseau (pas de Damas) | TDM-1715
Lame 2.2" / 5,5 cm, Poignée 10,5 cm



Couteau a tomates | TDM-1722
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 10,5 cm



Nakiri | TDM-1742
Lame 5.5" / 14,0 cm, Poignée 11,0 cm



Santoku | TDM-1727
Lame 5.5" / 14,0 cm, Poignée 11,0 cm



Santoku | TDM-1702
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau à pain | TDM-1705,
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau de Chef | TDM-1723
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,0 cm



Couteau de Chef | TDM-1706
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau à trancher | TDM-1704
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,0 cm



Fourchette à rôti | TDM-1709
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 11,0 cm

Sets Shun Premier



1



2



3



1. Set de couteaux à steak | TDMS-400
(fourni avec 2x TDM-1711)
dans un coffret en bois, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/L/H

2. Set de fourchette / Couteau à steak | TDM-0907
dans un coffret en bois, 29,8 x 13,6 x 3,3 cm L/L/H

3. Set de fourchettes (2 pièces) | TDM-0990
dans un coffret en bois, 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

Série avec 3 formes de lames
Fabriqué au Japon

La série Minamo est une extension Premium particulièrement élégante et unique de la série de couteaux Shun Premier. Elle allie avec brio les traditions japonaise et européenne. Tim Mälzer a eu l'idée de développer une combinaison du traditionnel couteau Santoku japonais et du couteau de cuisine européen classique. Cette fusion forme la base de ces trois lames.

La série est marquée par une esthétique claire. Un manche noir combiné au design unique de la lame qui est traversée régulièrement par un grain damassé fin donne l'impression que chaque couteau est une pièce unique. La série tient son nom de son grain fin qui rappelle la surface de l'eau sous la pluie (minamo en japonais). La structure de la lame avec un noyau dur entouré d'un acier damassé plus tendre garantit un tranchant maximal, durable et une performance idéale.

La série Shun Premier Tim Mälzer Minamo a été récompensée par le reddot award 2018 et German Design Award 2019.



La lame Shun Premier Minamo de Tim Mälzer

La lame Shun Minamo est composée d'un noyau d'acier VG MAX extrêmement dur (61 (±1) HRC) entouré de 32 couches d'acier damassé. La finition ultra-brillante des lames est complétée par un grain damassé. Combinaison hybride du Santoku et du couteau de cuisine, la forme rectangulaire de la lame permet d'effectuer parfaitement des mouvements de balancier et de hacher avec précision. Les lames sont à émouture symétrique.



Le manche Shun Premier Minamo de Tim Mälzer

Le manche en bois de Pakka teint en noir convient, grâce à sa forme symétrique, à la fois aux gauchers et aux droitiers. La légère courbure de la partie inférieure du manche tient agréablement dans la main. La soie forgée apporte un équilibre parfait entre la lame et le manche.



Couteau d'office | TMM-0700
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 10,5 cm



Couteau universel | TMM-0701
Lame 6" / 15,0 cm, Poignée 10,5 cm



Santoku | TMM-0702
Lame 7" / 18,0 cm, Poignée 12,0 cm





Tim Mälzer Kamagata

Série avec 7 formes de lames

Les couteaux du Chef Tim Mälzer Kamagata séduisent par leur fonctionnalité, leur exigence dans la robustesse et leur aspect minimaliste. Avec son design sans fioritures, la collection de couteaux se concentre sur les propriétés essentielles pour des gestes efficaces en cuisine. Après un processus de développement de plusieurs années au Japon, Tim Mälzer a conçu de manière autonome la forme originale de la lame. Les couteaux ont un profil caractéristique, en raison de la forme significativement bombée de la lame. Le nom de "Kamagata" ("en forme de faucille" en japonais) est dérivé de cette forme particulière. Les lames sont fabriquées en acier inoxydable avec une finition polie. En combinaison avec la poignée noire, les couteaux présentent un look nouveau et d'excellentes propriétés en termes de maniabilité et d'ergonomie. Grâce à l'adaptation spécifique des différentes formes de lames, la série Kamagata de Tim Mälzer propose le bon couteau pour chaque usage.



Couteau d'office | TMK-0700
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 10,3 cm



Couteau universel | TMK-0701
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 10,3 cm

La lame Kamagata de Tim Mälzer

Les lames esthétiques sont fabriquées en acier inoxydable 4116. Les lames ont une dureté de 57(±) 1 HRC et sont résistantes à la corrosion. Le logo et la signature personnelle de Tim Mälzer sont appliqués sur la lame et, avec la finition satinée, complètent le look d'ensemble élégant et de haute qualité.



Le manche Kamagata de Tim Mälzer

Le manche poli de forme ergonomique convient aux gauchers comme aux droitiers, en raison de l'alignement symétrique. Il permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. L'équilibre entre la lame et le manche permet une coupe souple et en douceur.

La matériau du manche, du plastique POM poli, est résistant à l'eau, il est hygiénique et particulièrement facile à nettoyer. L'icône du "taureau" personnel de Tim Mälzer orne l'extrémité du manche sur un support en métal et en fait ainsi un produit-phare raffiné.



Santoku | TMK-0702
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 10,9 cm



Couteau de Chef | TMK-0706
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 10,9 cm



Couteau de chef hybride | TMK-0770
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 10,9 cm



Couteau à trancher | TMK-0704
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 10,9 cm



Couteau à pain | TMK-0705
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 10,9 cm



reddot award 2013
winner



関孫六

SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Seki Magoroku Composite

Série avec 8 formes de lames

Fabriqué au Japon

Déjà récompensée par le Red Dot Design Award 2013, la gamme Seki Magoroku Composite est le symbole de l'expertise design contemporaine de la maison kai.

La gamme combine dynamisme et légèreté : la lame, composée de deux types d'acier (composite), est traversée par un joint soudé en cuivre visible. Les types d'acier sont fabriqués séparément, pour être combinés avec du cuivre liquide lors d'une opération ultérieure. L'aspect qui en résulte est impressionnant et fait de la lame un produit phare d'un niveau technique maximal. En combinaison avec le manche de bois clair, la gamme est perçue comme futuriste, légère et raffinée. En outre, les couteaux garantissent un tranchant absolu et des performances exceptionnelles.



Couteau d'office | MGC-0400
Lame 3.5" / 9,0 cm, Poignée 9,5 cm



Couteau universel | MGC-0401
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 9,5 cm



Couteau à trancher | MGC-0468
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,0 cm

La lame Seki Magoroku Composite

La lame combine différentes textures et types d'acier : la tête, biseautée et polie, passe sur le dos satiné et arrondi de la lame, fabriquée en acier inoxydable SUS420J2, et se termine par une pointe en acier VG-MAX particulièrement dure. Les lames aiguisées des deux côtés combinent une esthétique minimaliste et une grande résistance à l'usure et à la corrosion.



Le manche Seki Magoroku Composite

Le manche en bois Pakka clair, veiné de manière transversale, est parfaitement fixé à la soie qui, de par sa forme symétrique, convient à la fois aux droitiers et aux gauchers. Le manche est fin et léger, rendant sa manipulation facile et dynamique. La transition harmonieuse du manche à la tête polie permet une prise en main agréable et facile de la lame avec le pouce et l'index.



Couteau à trancher | MGC -0404
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,0 cm



Santoku | MGC-0402
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau de Chef | MGC-0406
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,0 cm



Nakiri | MGC-0428
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau à pain | MGC-0405
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,0 cm



関孫六
SEKIYAGOTOBU



Seki Magoroku Redwood

Série avec 12 formes de lames
Fabriqué au Japon

Seki Magoroku Redwood est une gamme de couteaux de cuisine, en acier inoxydable robuste de qualité, présentant des caractéristiques typiquement japonaises. La gamme de lames polies à haute brillance comprend des lames aiguisées d'un côté seulement ainsi que des deux côtés, dont le dénominateur commun est basé sur un fonctionnement et un tranchant stables et équilibrés.

La structure allie une forme de base minimaliste et l'esthétique japonaise traditionnelle. Le nom vient du bois Pakka (séquoia) utilisé pour la fabrication du manche. Le bois Pakka est particulièrement robuste et résistant à l'humidité.



Couteau d'office | MGR-100P
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau universel | MGR-150U
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,0 cm

La lame Seki Magoroku Redwood

Les lames de la gamme Seki Magoroku Redwood sont en acier au carbone 1K6 d'une dureté de 58 (± 1) HRC. Les lames aiguisées d'un côté seulement ou des deux côtés sont résistantes à l'usure à long terme et offrent un excellent tranchant. La pointe, traditionnellement utilisée pour les lames japonaises, minimise la friction entre la lame et le produit à découper, et permet ainsi des coupes particulièrement précises, comme cela est requis par exemple dans la préparation du sushi.



Le manche Seki Magoroku Redwood

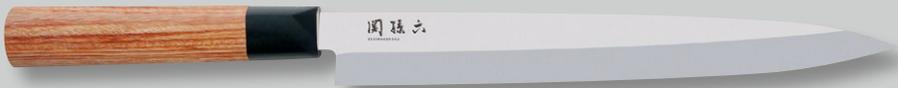
Le manche en forme traditionnelle de châtaigne est composé de bois Pakka. Les résines de haute qualité ajoutées au bois rendent le matériau particulièrement robuste et résistant à l'humidité. La finesse du manche assure une prise en main facile et agréable. Le manche et la lame sont enclavés l'un dans l'autre et reliés par un embout en plastique noir brillant.



Nakiri | MGR-165N
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 13,4 cm



Yanagiba | MGR-210Y
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 13,4 cm



Yanagiba | MGR-240Y
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 13,4 cm



Deba | MGR-105D
Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,0 cm



Deba | MGR-155D
Lame 6.1" / 15,5 cm, Poignée 12,0 cm



Santoku | MGR-170S
Lame 6.75" / 17,0 cm, Poignée 13,4 cm



Couteau de Chef | MGR-150C
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 13,4 cm



Couteau de Chef | MGR-200C
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 13,4 cm



Couteau à pain | MGR-225B
Lame 8.75" / 22,5 cm, Poignée 12,0 cm



Couteau à trancher | MGR-200L
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,0 cm

Utilisation

Avant la première utilisation des couteaux, il faut les rincer à l'eau chaude.

Après chaque utilisation des couteaux, vous devez vous assurer qu'ils sont bien lavés (avec un détergent doux) et séchés avec un chiffon doux. Ils doivent être rincés immédiatement après découpe d'aliments acides.

Pour votre propre sécurité, vous devez toujours essuyer le couteau à l'arrière de la lame à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon.

En aucun cas, les couteaux ne doivent être passés au lave-vaisselle. Rincez toujours les couteaux à la main, afin de protéger le matériau et de maintenir la longévité du tranchant.

Nous recommandons comme support de découpe une planche de bois ou un support en plastique de résistance moyenne. Le verre, la pierre et le granit ne sont pas adaptés comme surface de coupe, car ils peuvent endommager les couteaux délicats de façon définitive.

Fondamentalement, les lames ne sont pas adaptées pour couper les os ou les aliments congelés.

Lors du rangement d'un couteau, veillez à ce que la lame ne soit pas en contact avec d'autres objets métalliques. Vous éviterez ainsi d'endommager votre couteau.

Conservez au mieux le couteau dans un bloc de couteaux, dans un insert de tiroir en bois, sur un barre magnétique murale en bois ou avec une protection de lame dans le tiroir.

Pour tous les couteaux avec un manche en bois naturel, veillez à ce que ceux-ci ne restent pas trop longtemps dans l'eau. Lubrifiez de temps à autre le manche avec un peu d'huile végétale ou de camélia neutre.





Seki Magoroku Shoso

Série avec 10 formes de lames
Fabriqué au Japon

Les couteaux Seki Magoroku Shoso, avec leur aspect élégant en acier inoxydable, sont de véritables bijoux dans la cuisine. Ces couteaux, forgés d'acier inoxydable, sont aiguisés et rodés au moyen d'une technique sophistiquée. Le résultat, ce sont des lames avec un excellent tranchant, une grande robustesse et une bonne tenue de coupe, qui conviennent parfaitement à une utilisation quotidienne dans la cuisine. Afin de réduire la résistance de coupe, les lames de couteau sont aiguisées à vitesse lente et fabriquées à l'aide d'un nouveau procédé. Par conséquent, chaque Shoso bénéficie d'un tranchant spécifique et le frottement entre le produit à couper et la lame est réduit. La poignée ergonomique en inox à motif losanges forme une transition invisible avec la lame satinée de forme esthétique en acier inoxydable. Les couteaux sont entièrement réalisés en acier inoxydable, permettant une manipulation agréablement légère, sécurisée et assurent une hygiène optimale.



Couteau d'office | AB-5163
Lame 4.75" / 12,0 cm, Poignée 10,5 cm



Couteau universel | AB-5161
Lame 6" / 15,0 cm, Poignée 10,5 cm



Santoku | AB-5162
Lame 5.75" / 14,5 cm, Poignée 12,5 cm

Santoku | AB-5156 (non montré)
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,5 cm

La lame Seki Magoroku Shoso

La lame Shoso est fabriquée avec une dureté de 58 (± 1) HRC, ce qui garantit une tenue de coupe durable. Sa pointe convexe permet au couteau de conserver un tranchant stable - idéal pour une coupe propre et précise. La finition mate souligne la fraîcheur élégante du couteau.



Le manche Seki Magoroku Shoso

Le manche mat en inox 18-8 est particulièrement robuste et, grâce à sa forme ellipsoïdale symétrique permet une prise en main professionnelle. Le motif à losanges intégré permet une prise en main sûre et confortable lors de la coupe. La transition invisible entre le manche et la lame souligne la ligne épurée du couteau.



Santoku à lame alvéolée | AB-5157
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,5 cm



Couteau de Chef | AB-5158
Lame 7" / 18,0 cm, Poignée 12,5 cm



Couteau de Chef | AB-5159
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,5 cm



Couteau de Chef | AB-5160
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,5 cm



Couteau de Chef | AB-5160
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,5 cm



Couteau de cuisine chinois | AB-5165
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,5 cm



Seki Magoroku Kinju & Hekiju

Série avec 9 formes de lames
Fabriqué au Japon

Les couteaux de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju sont particulièrement légers dans la main et permettent une coupe précise. Les 7 lames de la série Kinju sont adaptées aux droitiers ; en revanche, les deux lames de la série Hekiju sont spéciales pour les gauchers. La série Kinju comprend quatre couteaux Deba, ainsi que trois couteaux dits Yanagiba pour la viande crue et le poisson cru, disponibles en différentes tailles. La série Kinju comprend un Deba et un Yanagiba. Les couteaux de cuisine Seki Magoroku Kinju et Hekiju séduisent par l'importance de leur fonctionnalité et de leur résistance. La forme typiquement japonaise de la lame, combinée au manche noir sobre leur confère une esthétique minimaliste et intemporelle.



Yanagiba | AK-1104
Lame 7" / 18,0 cm, Poignée 12,9 cm



Yanagiba | AK-1105
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,9 cm



Yanagiba | AK-1106
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 13,9 cm

La lame Seki Magoroku Kinju & Hekiju

Pour la fabrication de la lame de la série de couteaux Seki Magoroku Kinju et Hekiju, des technologies uniques sont utilisées; qui permettent de réaliser les arêtes de coupe sophistiquées et pointues des couteaux de cuisine traditionnels japonais. Ils ne sont affûtés que d'un côté, ce qui garantit une ligne de coupe droite et optimale. Le façonnage extrêmement précis de l'arête permet d'atteindre le tranchant maximal de la lame.



Le manche Seki Magoroku Kinju & Hekiju

Les manches de la série Seki Magoroku Kinju et Hekiju se différencient par leur forme et leur matériau. Le manche hexagonal du couteau Kinju est composé de bois laminé renforcé, pour une sensation agréable lors de la coupe. La poignée est extrêmement résistante à l'eau en raison de l'utilisation de bois naturel de haute qualité, traité avec un procédé spécial. Le manche du couteau Hekiju, conçu pour les gauchers, est plus arrondi que celui de la série Kinju et se compose de résine robuste avec gaufrage en simili cuir.



Deba | AK-1100
Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 10,9 cm



Deba | AK-1101
Lame 6" / 15,0 cm, Poignée 11,9 cm



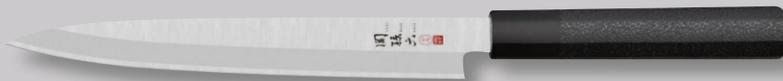
Deba | AK-1102
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,9 cm



Deba | AK-1103
Lame 7" / 18,0 cm, Poignée 12,9 cm

Hekiju

Modèles pour gauchers



Yanagiba | AK-5077
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,9 cm



Deba | AK-5073
Lame 6" / 15,0 cm, Poignée 11,9 cm





Wasabi Black

Série avec 17 formes de lames
Fabriqué au Japon

La gamme Wasabi Black trouve ses origines dans la cuisine industrielle japonaise. Grâce à une combinaison alliant haute fonctionnalité, tranchant, qualité des matériaux et conception minimaliste, les nombreuses lames de la gamme sont conçues pour une utilisation continue simple.

La gamme est conçue pour un entretien facile avec son manche en résine résistant à l'eau, dont la prise agréable est due à l'ajout de poudre de bambou. Le manche noir mat et la lame en acier inoxydable polie 1K6 ne sont pas insérés l'un dans l'autre. Le manche entoure complètement la lame si bien qu'elle est fixée à celui-ci et que la saleté ne peut pas s'y déposer.



Couteau universel | 6710P
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau universel | 6715U
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,6 cm

La lame Wasabi Black

Les lames polies de la gamme Wasabi Black sont en acier inoxydable résistant à la corrosion 6A/1K6 avec un degré de dureté de 56 (± 1) HRC. La vaste gamme propose à la fois des lames aiguisées des deux côtés et des lames traditionnelles japonaises de coupe unilatérale.

Le dos légèrement arqué de la lame permet une prise en main sûre, ce qui rend plus facile, par exemple, les beaux mouvements de bascule.



Le manche Wasabi Black

La résine noire est résistante à l'eau et donc particulièrement robuste. Sa forme de châtaigne ou ovale, en fonction de la taille de la lame, permet une prise en main naturelle et agréable grâce à l'ajout de poudre de bambou.



Santoku | 6716S
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau de Chef | 6715C
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau de Chef | 6720C
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau de Chef | 6723C
Lame 9.5" / 23,5 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à pain | 6723B
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à trancher | 6723L
Lame 9.0" / 23,0 cm, Poignée 12,6 cm



Nakiri | 6716N
Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,6 cm



Yanagiba | 6715Y
Lame 6.0" / 15,5 cm, Poignée 12,6 cm



Yanagiba | 6721Y
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm



Yanagiba | 6724Y
Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,6 cm



Deba | 6710D
Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,6 cm



Deba | 6715D
Lame 6.0" / 15,0 cm, Épaisseur lame 0,5 cm, Poignée 12,6 cm



Deba | 6721D
Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à filet de sole | 6761F
Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,6 cm



Couteau à steak | 6711S
Lame 4.75" / 12,0 cm, Poignée 12,6 cm

Sets Wasabi



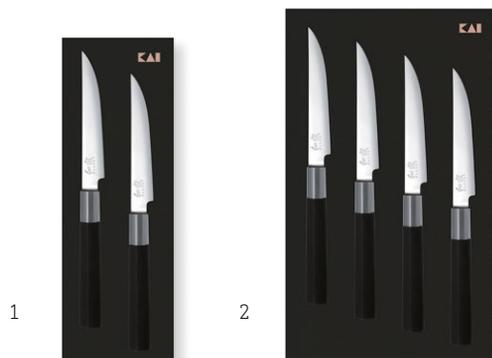
1. Set de couteaux | 67S-300
(fourni avec 6710P, 6715U et 6720C)
39,0 x 15,0 x 2,5 cm L/L/H

2. Set de couteaux | 67S-310
(fourni avec 6710P, 6715U et 6716S)
39,0 x 15,0 x 2,5 cm L/L/H



1. Set de couteaux | DM-0781 EU 67
 (6710P, 6715U, 6716S, 6720C et 6723L)
 avec un étui à couteau kai DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/L/H

2. Set de couteaux | DM-0781 JP 67
 (fourni avec 6710P, 6715D, 6716N, 6716S et 6721Y)
 avec un étui à couteau kai DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/L/H



1. Set de couteaux à steak | 67S-400
 (fourni avec 2x 6711S)
 30,5 x 10,5 x 2,0 cm L/L/H

2. Set de couteaux à steak | 67S-404
 (fourni avec 4x 6711S)
 33,0 x 19,5 x 2,0 cm L/L/H



reddot design award
winner 2012



German
Design Award

NOMINEE 2014



Couteau de cuisine Junior par Tim Mälzer

Fabriqué au Japon

En collaboration avec Tim Mälzer, kai a développé un couteau de cuisine spécial junior destiné à faciliter l'accès à la cuisine pour les enfants à partir de 6 ans. Les enfants imitent le geste de coupe de manière intuitive, effectuant une sorte de mouvement de sciage. En suivant ce principe, la lame en acier inoxydable du couteau de cuisine junior a été conçue avec un aiguisage dentelé fin qui réduit les efforts requis et, ainsi, le risque de glissement lors de son utilisation. Pour réduire davantage le risque de blessure, la lame est en outre équipée d'une pointe arrondie. Grâce au manche antidérapant et ergonomique, le couteau de cuisine junior est adapté aux petites mains. Pour une protection maximale, une protection souple des doigts est fournie avec le couteau de cuisine junior. Le couteau de cuisine junior de Tim Mälzer a reçu, en 2012, le prix du design reddot.



Couteau de cuisine Junior | TMJ-1000
Lame 4.25" / 11,0 cm, Poignée 10,0 cm



Protège-doigts | BB0621



Étui à couteau

Pure Komachi 2

Série avec 7 formes de lames

Les couteaux de la gamme Pure Komachi apportent de la couleur. Visuellement, les couteaux se distinguent principalement par leur revêtement coloré. Les lames de la gamme sont en acier inoxydable et, avec leur revêtement de couleur antiadhésif, apportent une valeur ajoutée significative lorsque le produit coupé se détache de la lame. Chaque couteau possède sa propre couleur, ce qui permet de les différencier facilement. Le manche ergonomique en plastique est toujours accordé, de manière monochrome, au revêtement de couleur de la lame.





Couteau d'office | AB-5700
Lame 4.0" / 10,0 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau universel | AB-5701
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau à légumes | AB-5723
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,5 cm



Santoku | AB-5702
Lame 6.0" / 15,0 cm, Poignée 11,5 cm

Les lames de la gamme Pure Komachi 2 sont fabriquées en acier inoxydable, résistant à la corrosion, et présentent des deux côtés un revêtement antiadhésif coloré.

Les lames, aiguisées des deux côtés, ont une dureté de 53 ± 1 HRC. Le manche en plastique est fermement attaché à la lame. Sa forme arrondie et ergonomique offre un confort de coupe agréable pour un travail sans fatigue.



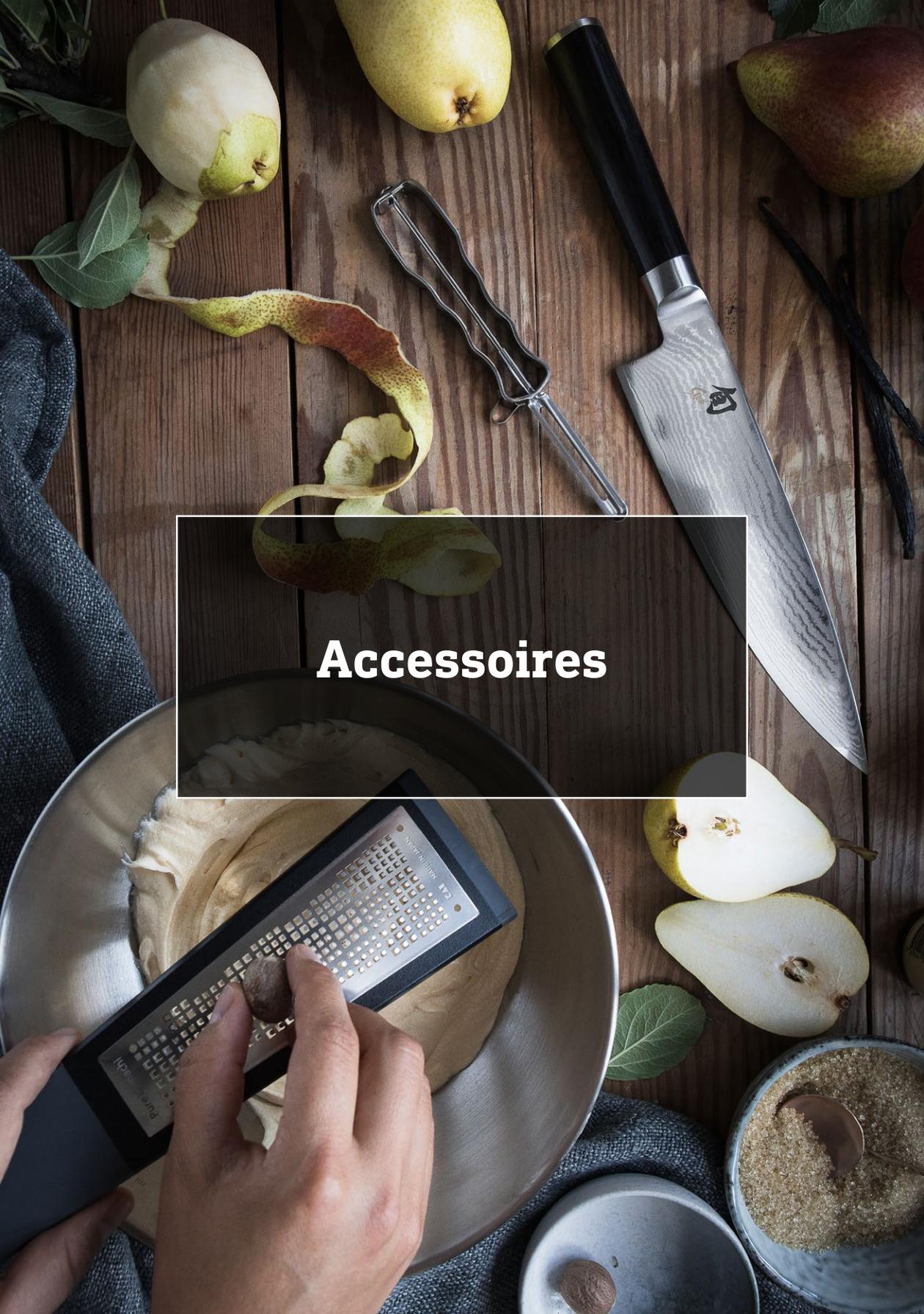
Couteau à trancher | AB-5704
Lame 9.0" / 22,5 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau de Chef | AB-5706
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 11,5 cm



Couteau à pain | AB-5705
Lame 8.0" / 20,0 cm, Poignée 11,5 cm



Accessoires

Aiguisage et entretien

Pour aiguiser les couteaux kai à la façon traditionnelle japonaise et, donc, professionnelle, nous recommandons une série de pierres à aiguiser en lave agglomérée. La gamme offre en outre des aiguiseurs électriques, ainsi que des accessoires d'entretien et des protections pour lames.





1. Combinaison d'aiguisage, Grain 300/1000 | DM-0708
2. Combinaison d'aiguisage, Grain 1000/6000 | DM-0600
18,4 x 6,2 x 2,8 cm L/L/H



1. Pierres à aiguiser, Grain 800 | WS-800
2. Pierres à aiguiser, Grain 3000 | WS-3000
18,5 x 6,4 x 2,0 cm L/L/H



- Pierre de rectification, Grain 80 | AP-2455**
17,0 x 6,0 x 1,7 cm L/L/H

La pierre de rectification AP-2455 est équipée d'un grain 80, ce qui en fait l'outil optimal pour lisser les creux ou les irrégularités de la surface de la pierre d'affûtage utilisée et pour arrondir les bords rugueux.



1. Combinaison d'aiguisage, Grain 400/1000 | AP-0305
2. Combinaison d'aiguisage, Grain 3000/6000 | AP-0316
avec bac de réception, 25,2 x 9,4 x 5,0 cm L/L/H



Pierres à aiguiser, Grain 3000 | AP-0304
avec bac de réception, 18,5 x 6,4 x 2,0 cm L/L/H

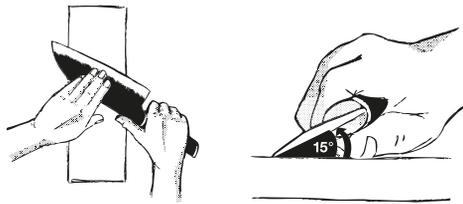


Pierre à aiguiser diamant, Grain 3000 | AP-0306
avec bac de réception, 25,2 x 9,4 x 3,5 cm L/L/H

La surface de la nouvelle pierre à aiguiser diamant AP-0306 correspond à une granulométrie d'environ 3000 par rapport aux pierres à aiguiser traditionnelles et est idéale pour l'affûtage des couteaux légèrement émoussés.

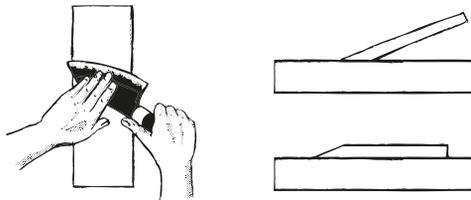
Aiguisage-instructions

Avant d'utiliser la pierre, cette dernière doit être complètement imbibée d'eau pendant environ 10 minutes. Assurez-vous, pendant l'affûtage, qu'il y ait toujours un léger film humide sur la surface de la pierre. De cette manière, un refroidissement suffisant est assuré sur la lame du couteau.



Lame aiguisée des deux côtés

- Posez un côté de la lame sur la pierre.
- Commencez par la pointe de la lame. Positionnez la lame à un angle d'environ 15° au-dessus de la pierre, maintenez une légère pression en la déplaçant d'avant en arrière. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous sentiez bien l'arrête de la lame.
- Poursuivez, comme décrit ci-dessus, avec l'autre côté de la lame. Assurez-vous d'appliquer le même nombre de passages sur les deux côtés. Il est également important que l'angle soit toujours conservé, de sorte qu'une lame soit aiguisée de manière symétrique.
- Rincez le couteau et la pierre soigneusement à l'eau chaude.



Lames aiguisées d'un seul côté

- Posez tout d'abord le côté aiguisé de la lame sur la pierre.
- Commencez par la pointe de la lame. Positionnez le couteau à un angle d'environ 45° au-dessus de la pierre, maintenez une légère pression en déplaçant la lame d'avant en arrière. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous sentiez bien l'arrête de la lame.
- Maintenant, posez le côté aiguisé creux de la lame à plat sur la pierre et continuez à faire des allers-retours. Pour 10 passages sur le côté biseauté, ne faites qu'un passage pour le côté plat.
- Rincez le couteau et la pierre soigneusement à l'eau chaude.



1. **Aiguseur de couteaux électrique** | AP-118
 230 Volt / 50 Hz, AC, 60 Watts, Poids 875g, 13,8 x 11,1 x 10,5 cm L/L/H

2. **Accessoire de polissage pour l'aiguseur électrique** | APF-118
 pour le meilleur polissage de la lame

Aiguseur électrique en céramique. Les deux éléments d'aiguillage, situés l'un après l'autre permettent de réduire l'aiguillage à une seule étape. Le premier élément, au grain plus grossier pour aiguiser et le deuxième au grain plus fin pour la finition.



Aiguseur diamant et céramique Seki Magoroku
 Pour lames affûtées des deux côtés | AP-0308
 Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (4x), Pierre à aiguiser céramique Grain 150 (2x)
 Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x), 13,8 x 5,1 x 5,7 cm L/L/H



Aiguseur diamant et céramique Seki Magoroku
 Pour lames affûtées d'un seul côté | AP-0162
 Pierre à aiguiser diamant Grain 270 (2x), Pierre à aiguiser céramique Grain 150 + 1000
 Fusil à aiguiser céramique Grain 1000 (2x), 12,0 x 4,8 x 5,0 cm L/L/H



1. Protection de lames, pour des lames jusque max. 180 x 48 mm | CK-S
2. Protection de lames, pour des lames jusque max. 240 x 60 mm | CK-M
3. Protection de lames, pour des lames jusque max. 320 x 60 mm | CK-L magnétique, en polyester



Set de cuir à rasoir | 45035020

Cuir à rasoir en cuir de Russie, double face, 20,5 x 4,0 x 2,0 cm L/L/H
 Crème de polissage en oxyde de chrome (extrêmement fine)

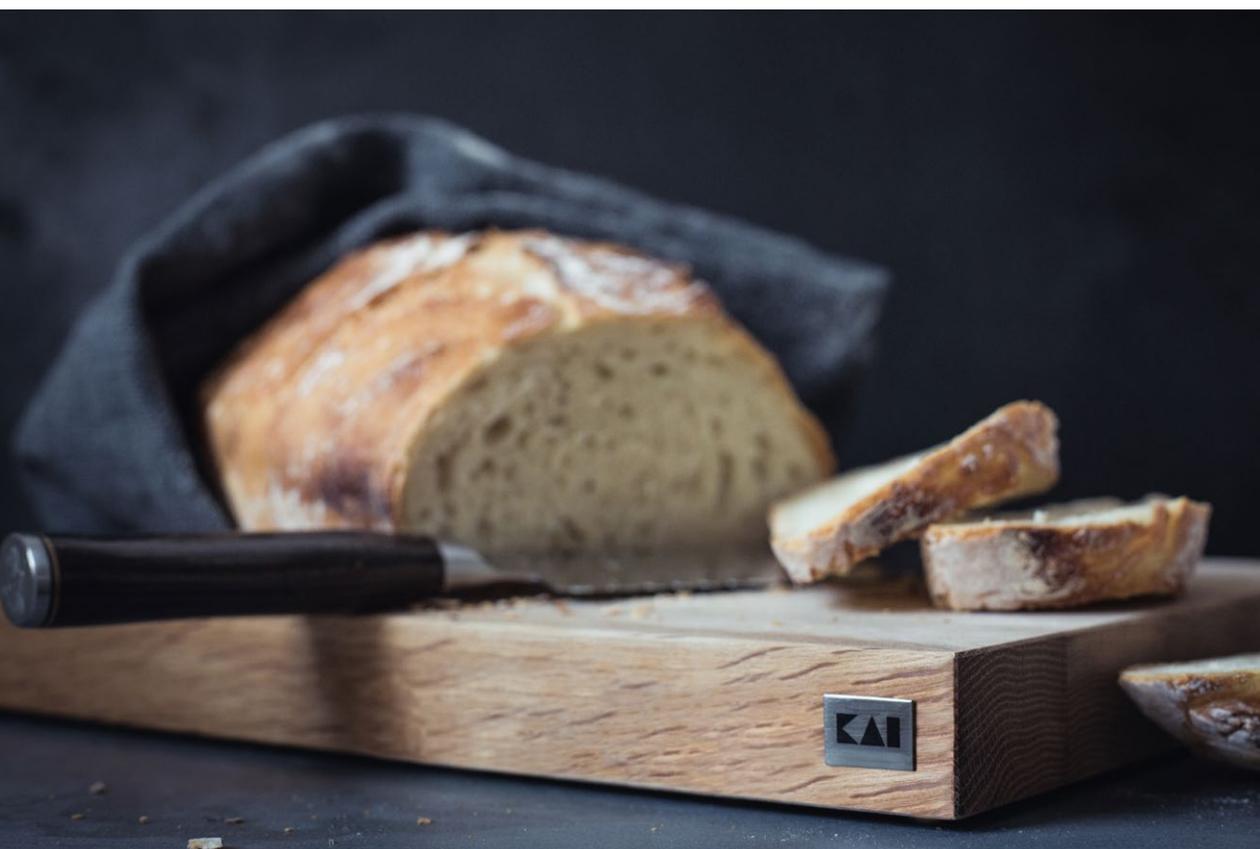


Kit d'entretien des lames | 45500610

Tissu d'entretien en microfibre, 30,0 x 30,0 cm L/B
 100% huile de camélia Japonaise, appropriée aux produits alimentaires.

Planche à découper en blocs à couteaux

Les blocs à couteaux et les planches à découper offrent un complément optimal à toute la gamme de couteaux de cuisine kai. La gamme de produits intemporelle est fabriquée selon un procédé artisanal du plus haut niveau et répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de design. Dans ce contexte, la qualité des matières premières, ici le bois, satisfait les exigences élevées. Ainsi, lors de la production, l'esthétique et la variété de caractères du bois utilisé jouent un rôle tout aussi important que la durabilité et l'aspect écologique. La durée de vie des produits correspond au cycle de vie du bois utilisé. Cela signifie que la matière première des objets fabriqués a le temps de repousser durant leur durée de vie.





Bloc à hacher en Noyer | DM-0809
limité à 200 pièces par an
58,0 x 35,0-40,0 x 5,0 cm L/L/H



Bloc à hacher Chêne | DM-0789
Egalement disponible avec un ensemble
de 3 couteaux Shun Classic : DM-0700, 0701 et 0702 | DM-0789DM SET 1
pieds en caoutchouc antidérapants
39,0 x 26,0 x 3,6 cm L/L/H



Planche à hacher Chêne | DM-0795
pieds en caoutchouc antidérapants
39,0 x 26,2 x 5,3 cm L/L/H

1



2



1. Planche à découper flexible, Taille S, 30,0 x 22,0 x 0,2 cm | BZ-0042
2. Planche à découper flexible, Taille L, 37,0 x 27,0 x 0,2 cm L/L/H | BZ-0043
avec unités de mesure



1. Bloc de couteaux pivotant Chêne | DM-0794

2. Bloc de couteaux pivotant Noyer | DM-0799

Base en granit, peut être tourné à 360°, avec deux faces magnétiques, pour 6 - 8 couteaux
31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/L/H



1. Porte-couteaux Stonehenge Chêne avec base en acier inoxydable | STH-3

2. Porte-couteaux Stonehenge Noyer avec base en granit | STH-4
magnétique, pour 10 couteaux

21,0 x 21,0 x 28,0-30,0 cm L/L/H



1. Porte-couteaux Stonehenge Chêne avec base en granit | STH-3.3
2. Porte-couteaux Stonehenge Noyer avec base en granit | STH-4.3
3. Porte-couteaux Stonehenge Noyer avec base en acier inoxydable | STH-4.1
magnétique, pour 4 couteaux
18,0 x 10,0 x 28,0-30,0 cm L/L/H



1. Porte-couteaux Chêne | DM-0805
2. Porte-couteaux Noyer | DM-0806
magnétique, pour 6-8 couteaux, 34,0 x 14,0 x 26,5 cm L/L/H
3. Porte-couteaux Chêne | DM-0821
magnétique, pour 6-8 couteaux, 26,0 x 17,0 x 25,3 cm L/L/H



1



2

1. Barre magnétique en Chêne | DM-0800
2. Barre magnétique en Noyer | DM-0807
pour 4-6 couteaux
39,0 x 6,5 x 3,0 cm L/L/H



Porte-couteaux en Noyer | DM-0810

amovible, pour 8 couteaux

31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/L/H



1

2

1. Porte-couteaux Wasabi Chêne | 6600-BN

2. Porte-couteaux Wasabi avec un set de 8 couteaux | 6799

(6716S, 6716N, 6720C, 6710P, 6715U, 6710D, 6724Y, 6715D)

amovible, pour 8 couteaux

31,0 x 18,0 x 34,0 cm L/L/H



C-Porte-couteaux Chêne | DM-0803

pour 5 couteaux

17,0 x 10,0 x 30,0 cm L/L/H



1. Porte-couteaux Cube Bois de hêtre | DM-0819
pour 5 couteaux, 15,5 x 10,0 x 25,0 cm L/L/H

2. Porte-couteaux Bois de hêtre | DM-0820
avec porte-livre de cuisine, pour 5 couteaux, 15,5 x 23,5 x 23,0 cm L/L/H



Shun Bloc à hacher Hinoki Taille S, 27,5 x 21,5 x 1,0 cm | DM-0814
Shun Bloc à hacher Hinoki Taille M, 40,5 x 27,5 x 1,35 cm | DM-0816
Shun Bloc à hacher Hinoki Taille L, 45,7 x 30,5 x 2,0 cm L/L/H | DM-0817



Planche à découper rainurée Hinoki | DM-0818
D-Type, avec une rainure pour récupérer le jus
36,0 x 33,0 x 2,5 cm L/L/H



Accessoires Shun

Accessoires de cuisine sophistiqués Shun de qualité. Dans la lignée du caractère qualitatif des séries Shun, kai offre ici une sélection parfaite d'accessoires pour le rangement de vos outils de cuisine et pour les déplacements. Les tenues de travail élégantes et fonctionnelles sont faites pour des journées en cuisine bien remplies.





Pince à arêtes | BC-0751
Acier inoxydable, 13,9 x 2,1 x 2,3 cm L/L/H



Ciseaux pour herbes | DM-7100
Lames: 5,0 cm



Râpe micro | DM-0900
Acier inoxydable, 27,5 x 14,3 cm L/B

Oroshigame – L'ustensile traditionnel japonais est parfait pour râper le gingembre et le wasabi. Grâce aux dents extrêmement acérées on peut râper très finement et les arômes se développent au mieux. La râpe peut être utilisée des deux côtés (fin/très fin). La large surface permet un travail sans effort. Elle est appropriée pour le gingembre, le wasabi, le radis, l'ail, la tomate ...



Mallette à couteaux Shun | DM-0780
pour 9 grands et 8 petits couteaux
Fermée : 50,0 x 27,0 x 10,0 cm L/L/H
Ouvverte : 102,0 x 49,0 cm L/B



Mallette à couteaux kai | DM-0781
pour 4 grands et 3 petits couteaux
Fermée : 46,0 x 16,0 x 7,0 cm L/L/H
Ouvverte : 46,0 x 47,0 cm L/B



Polo Shun | HOMME ou FEMME
en différentes tailles



Veste de chef
en différentes tailles



1



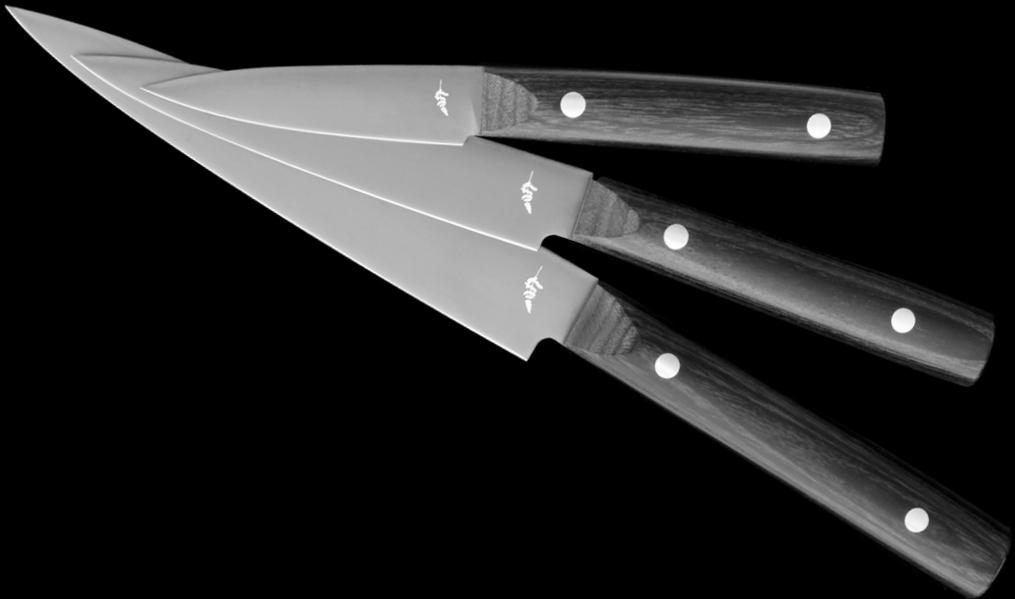
2

1. Tablier de cuisine Shun Classic Edition | 43070060
2. Tablier de cuisine Shun Tim Mälzer Edition | 46025020
avec courroie de cou réglable



Michel Bras Quotidien

La série de couteaux Quotidien représente une extension indépendante de la collection kai Michel BRAS. Comme l'indique leur nom Quotidien, les couteaux sont conçus pour être utilisés tous les jours en cuisine. La série se compose de trois couteaux de tailles différentes avec des lames tous usages revêtues de titane, qui se distinguent par leur fonctionnalité et leur tranchant irréprochables. En raison de leur légèreté, ils sont particulièrement agréables d'utilisation.





Couteau universel Quotidien 1 (S) | BK-0025
Lame 3" / 7,8 cm, Poignée 9,8 cm



Couteau universel Quotidien 2 (M) | BK-0026
Lame 4.75" / 12,1 cm, Poignée 10,6 cm



Couteau universel Quotidien 3 (L) | BK-0027
Lame 6" / 15,0 cm, Poignée 12,3 cm



Accessoires Michel Bras

Les ustensiles Michel BRAS forment une belle gamme d'outils de cuisine de haute qualité pour un résultat professionnel. La gamme complète de produits a été conçue et fabriquée avec passion et une qualité exceptionnelle. Les produits impressionnent par une combinaison cohérente de précision, de fonctionnalité et de toucher.





reddot award 2015
winner

DESIGN PLUS



German
Design Award

WINNER 2015



Mandoline | BK-0206
40,0 x 12,5 x 25,0 cm

Facile à tenir et précise dans son utilisation, la mandoline de la série Michel BRAS combine le côté pratique avec un très haut niveau de qualité : 5 lames différentes en acier VG MAX peuvent être échangées selon les besoins. Sa finesse de travail et la précision de l'affûtage garantissent une coupe propre et parfaite et facilitent la préparation de tous les types de légumes. Un support permet de travailler facilement et en toute sécurité. Un coffret de rangement protège les lames d'une détérioration accidentelle après utilisation. La mandoline Michel Bras a été récompensée par les prix « reddot design award », « German Design Award » et « Design Plus Award » en 2015.

Avec 5 lames interchangeables : 1 x lame lisse, 1 x lame pour les découpes ondulées et gaufrées, 3 x lame à julienne avec une hauteur de coupe de 3 mm, 7 mm et 10 mm.

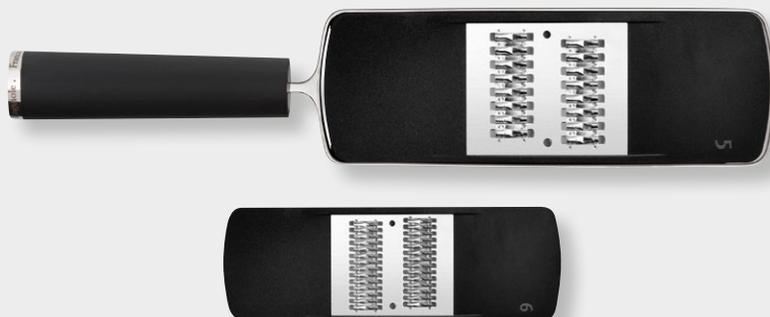


Râpe à fromage | BK-0205
Lame 15,4 cm, Poignée 11,3 cm

Avec 3 positions de réglage : extra fin, fin et grossier



Râpe Micro | BK-0212
Lame 15,4 cm, Poignée 11,3 cm



Set de Julienne | BK-0213
Lame 15,4 cm, Poignée 11,3 cm
Avec 2 positions de réglage : fin et grossier



Eplucheur I | BK-0201

Lame 4,2 cm / 10,0 cm, Poignée 10,8 cm

Avec 2 lames interchangeables d'une hauteur de coupe de 0,3 et 0,4 mm



Eplucheur T | BK-0204

Lame 5,7 cm / 10,0 cm, Poignée 10,8 cm

Avec 4 lames interchangeables: 2 lames lisses d'une hauteur de 0,3 et 0,4 mm et 2 lames à julienne d'une hauteur de coupe de 1,85 et 3,5 mm



1



2

1. Petits ciseaux | BK-0202

Lame 12,5 cm / 10,0 cm, Poignée 8,0 cm

2. Grands ciseaux | BK-0203

avec casse noix, Lame 14,0 cm, Poignée 9,0 cm



Fusil Diamant | BK-0022

Mèche 29,5 cm, Poignée 11,8 cm

Collection Sebastian Conran Gifu

La collection Sebastian Conran Gifu de kai a été créée en collaboration avec le designer industriel britannique Sebastian Conran et comprend deux outils de cuisine au design sophistiqué : Les ciseaux DIRK et la râpe JANUS, qui se distinguent par l'excellence de leur fonctionnalité et de leur tranchant. Pour cette collection, Sebastian Conran a travaillé avec au total 14 fabricants sélectionnés de la région japonaise de Gifu, qui se sont spécialisés dans les travaux d'artisanat traditionnels. Kai a également son origine à la préfecture de Gifu au cœur du Japon, qui reste encore aujourd'hui fortement marquée par la fabrication traditionnelle.

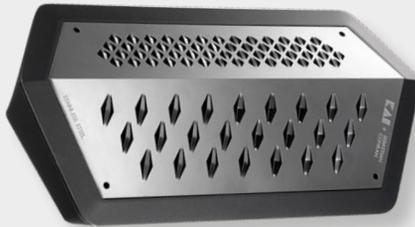




DIRK Ciseaux de Cuisine, noir | BP-0023
avec protection, Lame 8,4 cm, Poignée 21,0 cm



DIRK Ciseaux de Cuisine, blanc | BP-0024
avec protection, Lame 8,4 cm, Poignée 21,0 cm



JANUS Râpe, noir | BP-0021
avec un bac de récupération, 23,3x11,0x5,5 cm



JANUS Râpe, blanc | BP-0022
avec un bac de récupération, 23,3x11,0x5,5 cm

Râpes Pure Komachi

Série de râpes avec 3 modèles de lames
Fabriqué au Japon

Les trois râpes de la gamme Pure Komachi possèdent des lames en acier inoxydable résistantes et très aiguës. Contrairement à un procédé de poinçonnage classique, les lames ultra fines de la râpe sont formées dans l'acier inoxydable en utilisant une technique de gravure innovante. Ainsi, les lames atteignent une précision de coupe semblable à celle d'un rasoir, ce qui réduit l'effort nécessaire à son minimum lors de l'utilisation. En outre, le produit à râper est ainsi coupé avec précision, sans être écrasé, de sorte que l'arôme et le goût s'en dégagent pleinement. Les râpes possèdent un manche ergonomique en plastique antidérapant et passent au lave-vaisselle. En 2016, la gamme de râpes Pure Komachi a reçu les prix German Design Award Special, Good Design Award et reddot Design Award.





Râpe fine & zesteur | PG-0001

avec une lame de modèle Ishimatsu (en japonais „motif en damier“)

Lame 13,5 x 3,0-5,0 cm L/B

Poignée 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/L/H

Convient, par exemple, pour le fromage à pâte dure, le chocolat, le gingembre, le zeste de citron, la muscade et les carottes.



Râpe Ruban | PG-0002

avec une lame de modèle Kanokoshibori (en japonais „un motif en losange“)

Lame 13,5 x 3,0-5,0 cm L/B

Poignée 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/L/H

Convient, par exemple, pour les courgettes, le fromage à pâte molle, les carottes, le chocolat, le fromage à pâte dure et la noix de coco.



Râpe à Julienne | PG-0003

avec une lame de modèle Yabanemonyo (en japonais „plume de flèche“)

Lame 13,5 x 3,0-5,0 cm L/B

Poignée 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/L/H

Convient, par exemple, pour le chou-rave, les carottes, le concombre, les courgettes, les pommes de terre et le raifort.

Accessoires Select 100

Les ustensiles Select 100 constituent une gamme d'accessoires de cuisine utiles pour une utilisation quotidienne. La priorité de la gamme est de proposer des outils aux formes élégantes et sobres, faciles à utiliser et présentant des fonctionnalités sophistiquées. La gamme de haute qualité est le complément idéal pour de nombreux travaux exigeants en cuisine.

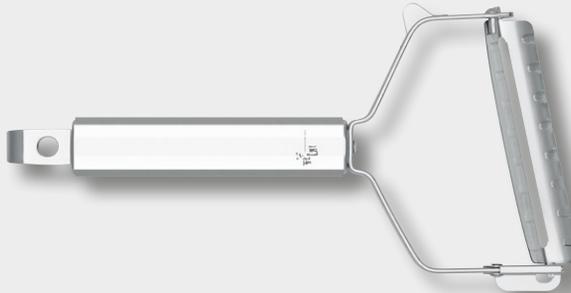




Mandoline | DH-5505

Lame 8,5 cm, inclinaison de 20°, 28,5 x 11,5 x 1,0 cm L/L/H

Avec 2 inserts interchangeables pour julienne fine et grossière.



Éplucheur T | DH-3301

Lame 9,0 cm, Poignée 10,0 x 2,2 cm L/B

Avec 2 lames interchangeables pour coupe lisse ou en julienne.

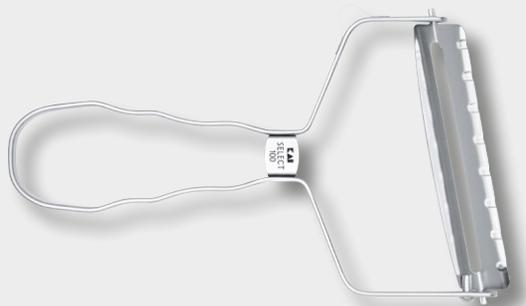




Éplucheur I | DH-6001
Lame 5,0 cm, Poignée 11,0 x 2,6 cm L/B



Éplucheur T | DH-6000
Lame 5,0 cm, Poignée 9,2 x 4,0 cm L/B



Éplucheur T | DH-3107
Lame 9,0 cm, Poignée 10,0 x 4,0 cm L/B



Râpe à Julienne (grosse) | DH-5705
avec bac de récupération et pinceau en bois
13,6 x 7,0 x 3,2 cm L/L/H



Râpe | DH-5704
avec un bac de récupération
10,0 x 4,4 cm ø/H

Avec 2 râpes pour le gingembre (fin) et Wasabi (très fin).



Écailleur à Poisson | DH-6006
avec un bac de récupération en plastique
Acier inoxydable, Longueur totale 21,0 cm, Poignée 14,0 cm



Mortier avec pilon en bois | DH-3020
Porcelaine, 10,2 x 6,2 cm ø/H



Presse-pamplemousse | DH-3017
Porcelaine, 17,0 x 15,6 x 6,6 cm L/L/H



Presse-citron | DH-3018
Porcelaine, 14,3 x 12,8 x 5,1 cm L/L/H



Ciseaux de Cuisine | DH-6002
avec lame microdentée, Démontables
Longueur des poignées 9,3 cm. Epaisseur des lames 0,3 cm



Couteau à fruits avec fourreau en plastique | DH-3014
Lame 12,0 cm, Poignée 11,0 cm



Couteau à fruits kai avec fourreau en bois | DG-3002
Lame 12,0 cm, Poignée 11,0 cm

Ciseaux

Série 7000 : Les lames professionnelles de la série 7000 sont en acier inoxydable et particulièrement dur (AUS8A), avec une dureté de 58 ± 1 HRC. La paire de ciseaux possède une surface mate continue avec des poignées coques noires en PU. La vis de réglage brevetée « Duplex Interlock » assure un réglage de tension constant.

Série V5000 : La série V5000 est spécifiquement conçue pour tous les usages domestiques. Les lames des ciseaux sont en acier inoxydable (NSS WR-2) avec une dureté de 56 ± 1 HRC. Les lames des ciseaux présentent une finition satinée. La vis de réglage assure un réglage de tension parfait. La poignée ergonomique, disponible en trois couleurs selon le modèle, est en élastomère rigide, assurant une prise en main facile et sûre.



7000



Ciseaux à lames lisses | 7205
Taille 8.0" / 20,5 cm



Ciseaux à lames lisses | 7230
Taille 9.0" / 23,0 cm



Ciseaux à lames lisses | 7250
Ciseaux à microdents | 7250SE
Taille 10.0" / 25,0 cm



Ciseaux à lames lisses, Slim & Light | 7250SL
Taille 10.0" / 25,0 cm



Ciseaux à lames lisses | 7280
Ciseaux à microdents | 7280SE
Taille 11.0" / 28,0 cm



Ciseaux à lames lisses | 7300
Taille 12.0" / 30,0 cm



Ciseaux optimisés pour le tissu aramide | 7240 AS
Taille 9.5" / 24,0 cm (poignées grises)



Ciseaux à lames lisses, modèle pour gauchers | 7250L
Taille 10.0" / 25,0 cm

V5000



Ciseaux à lames lisses
noir | V5135BK, rose | V5135P, bleu | V5135B
avec protection, Taille 13,5 cm



Ciseaux à lames lisses
noir | V5165BK, rose | V5165P, bleu | V5165B
avec protection, Taille 16,5 cm



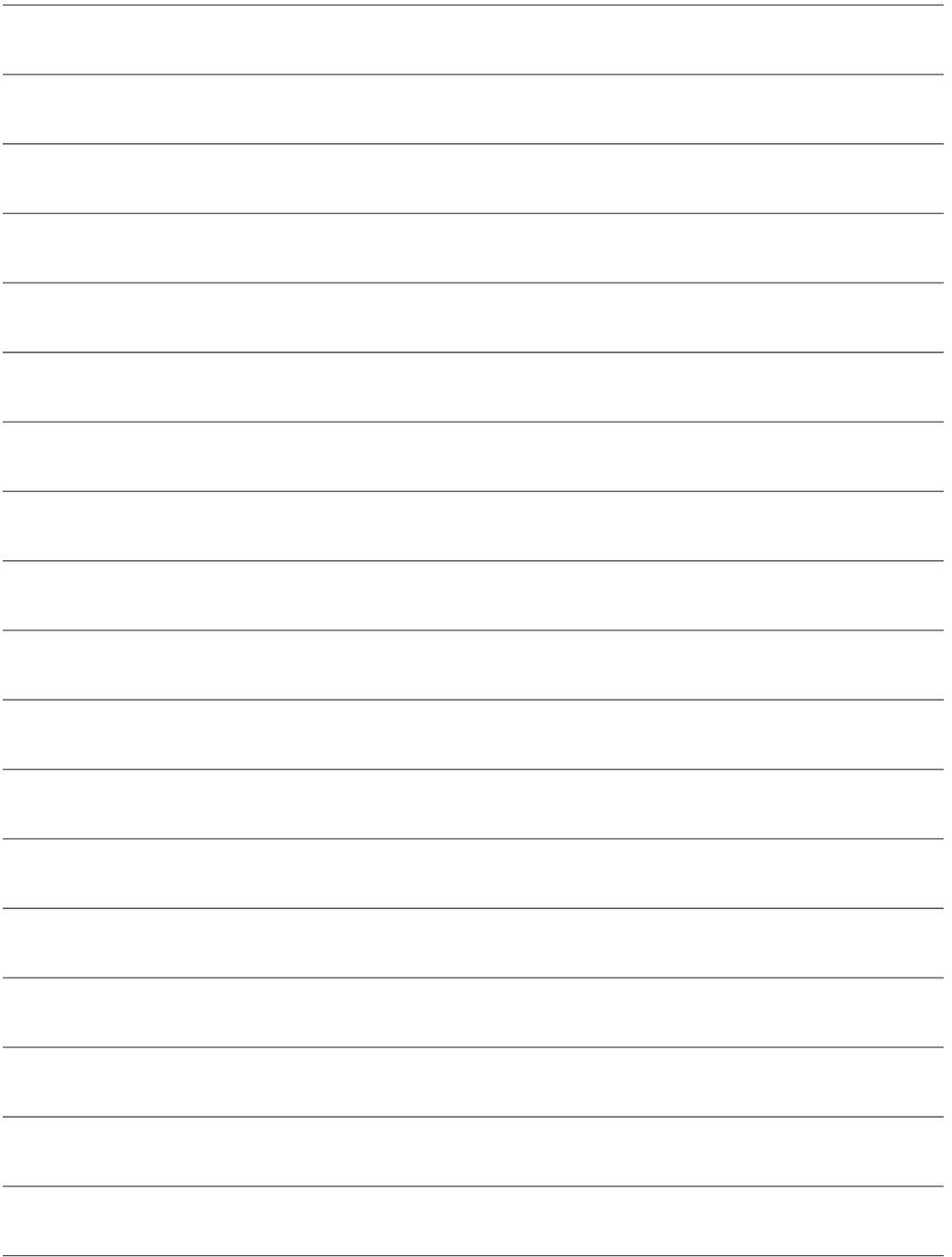
Ciseaux à lames lisses
noir | V5210BK, rose | V5210P, bleu | V5210B
avec protection, Taille 21,0 cm



Ciseaux à lames lisses
noir | V5230BK, **rose** | V5230P, **bleu** | V5230B
avec protection, Taille 23,0 cm



Ciseaux à lames lisses
noir | V5250BK, **rose** | V5250P, **bleu** | V5250B
avec protection, Taille 25,0 cm





Rouge Plus / Vi équipement
160 avenue Paul Vaillant Couturier
93120 LA COURNEUVE

Contact : 01 75 43 77 93
Mail : contact@rougeplus.com

Horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h