



2020

КУХОННЫЙ НОЖ

В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ САМУРАЙСКИХ МЕЧЕЙ



ИЗЯЩНОЕ ХУДОЖЕСТВЕННОЕ РЕМЕСЛО ЯПОНИИ

О компании kai | 5

Серии кухонных ножей:

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

Принадлежности и аксессуары:

Заточка и уход	80
Разделочные доски и блоки для ножей	86
Принадлежности Shun	92
Коллекция Sebastian Conran Gifu	96
Тёрки Pure Komachi	98
Кухонные принадлежности Select 100	100
Ножницы	106

Общая информация:

Японская форма лезвий	6
Материалы	7
Обращение	55
Инструкции по заточке	83

Контактные данные	110
-------------------	-----



В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ САМУРАЙСКИХ МЕЧЕЙ

О компании kai

Бренд из Японии

Вот уже более ста лет компания kai производит столовые приборы в традициях легендарных самураев древней Японии. Желание сохранить древние традиции и объединить их с инновационными технологиями не является противоречием, а создает основу для новых продуктов, которые чтят японское кузнечное искусство и, таким образом, отвечает требованиям духа и современности.

Предъявляя высокие требования к качеству, kai поставил перед собой задачу изготовления специальных ножей для повседневного использования.

Созданные из природных ресурсов, по форме и образу отвечающие традициям древней кузнечной профессии самурая, кухонные ножи kai являются символом японского мастерства, выполненного с предельной точностью. От дизайна до изготовления каждого отдельного ножа основное внимание уделяется разработке целостного и хорошо продуманного продукта.

С момента своего основания в начале 1908 года в японском городе Сэки семейное предприятие kai превратилось в международную компанию со штаб-квартирой в Токио.



kai corporation

Tokyo Japan

Японская форма лезвий



Santoku, (в свободном переводе) три достоинства / преимущества. Santoku представляет собой традиционную японскую форму универсального ножа, похожего на немецкий кухонный нож. Определение трёх преимуществ связано с универсальными возможностями применения для резки рыбы, мяса и овощей.



Nakiri, (рус.) нож для резки овощей. Форма лезвия Nakiri - традиционный японский нож, который в основном используется для резки овощей. Несмотря на свою форму в виде топора он не подходит для разделки костей.



Yanagiba, (рус.) лезвие в форме ивового листа. Yanagiba является традиционным японским ножом для резки. Благодаря узкому, с одной стороны вогнутому и относительно длинному лезвию нож особенно подходит для тончайших разрезов. Нож обеспечивает искусный, но прежде всего чистый и гладкий срез. Такие разрезы играют особенно важную роль при приготовлении суши. Длина и форма ножа позволяют при этом делать продолжительные, тянущие режущие движения.



Deba, (рус.) выступающее лезвие. Deba используется в японской кухне в качестве традиционного топора. Прочный, тяжелый нож имеет мощное широкое лезвие и одностороннюю заточку. Передняя часть лезвия в основном используется для разделки рыбы на филе. Задняя часть лезвия отличается повышенной прочностью и подходит также для разделки небольших куриных косточек и хребтов.

Материалы

Дамасская сталь

- здесь: современная форма производства - сплав, состоящий из нескольких видимых слоёв, который обрабатывается вместе с основной сталью. Исходным материалом для изготовления современной дамасской стали являются виды стали с различным содержанием примесей. Сочетание видов стали с противоположными свойствами позволяет производить изначально особенно твёрдую, но гибкую сталь.

HRC

означает испытание на твёрдость по Роквеллу с процедурами по шкале C, которая используется, в частности, для очень твёрдых материалов. Твёрдость материала по Роквеллу определяется глубиной проникновения испытуемого образца (алмаз является самым твёрдым материалом с эталонным значением 100 HRC).

Сталь VG 2

(58 ±1 HRC) представляет собой японскую сталь, отличающуюся повышенной гибкостью и прочностью. Благодаря высокому содержанию хрома такое стальное лезвие обладает особой устойчивостью к коррозии и износу.

Сталь VG 10

(61 ±1 HRC) - это классическая японская высокопрочная сталь, которую также называют золотой сталью из-за ее превосходных свойств. Эта сталь для ножей характеризуется высочайшим качеством, не поддается коррозии и обладает высоким содержанием углерода. Поэтому в отличие от других видов нержавеющей стали этот сорт особенно хорошо поддается закаливанию. Кроме того, сталь VG-10 отличается высокими режущими свойствами.

Сталь VG MAX

(61 ±1 HRC) основана на стали VG-10, чьи свойства были значительно улучшены. Благодаря более высокому содержанию хрома и ванадия по сравнению с VG-10 данный сорт стали обладает улучшенными режущими свойствами и антикоррозионной стойкостью. Кроме того, высокое содержание углерода обеспечивает повышенную прочность по сравнению с другими сортами стали.

Сталь 6A/1K6

представляет собой разработку нового сорта стали (56 ±1 HRC). Благодаря высокому содержанию хрома лезвия, изготовленные из этого материала, отличаются особой антикоррозионной стойкостью. Эти характеристики свидетельствуют об особой чистоте нержавеющей стали. Повышенное содержание углерода обеспечивают также оптимальные режущие свойства.

Сталь SUS420J2

(54 ±1 HRC) является коррозионностойкой нержавеющей сталью с высоким содержанием хрома (13%) и средним содержанием углерода (0,3%).

Древесина Пакка

не является специальным сортом древесины, а означает общее понятие для ламинированной фанеры, состоящей из множества слоёв и насыщенной высококачественными синтетическими смолами, которые позволяют сохранять форму рукоятки и обеспечивают длительную стойкость к воздействию влаги и продуктам питания.



旬
CUT

C001



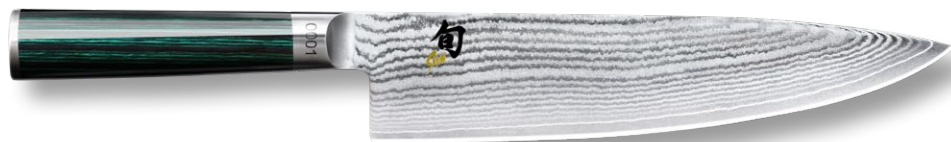
Серия Shun Classic Юбилейное издание

Ограниченное специальное издание, 1 форма лезвия
Сделано в Японии

kai Europe отмечает 40-летний юбилей компании, и приурочивает к этой дате выпуск эксклюзивного ножа из серии Shun Classic: Данный нож шеф-повара является лимитированной версией. Его рукоятка длиной 23,5 см выполнена из покрытого текстурой дерева Пакка цвета черный нефрит. Такая форма лезвия ножа шеф-повара впервые доступна в серии SHUN Classic. Тираж ограничен 2222 изделиями, каждый из которых имеет собственный серийный номер на больстере. Такие особые характеристики делают каждый нож уникальным коллекционным изделием.

Сердцевина лезвия, отшлифованного с обеих сторон, состоит из стали VG MAX с твердостью 61 (± 1) HRC и имеет облицовку из 32 слоев дамасской стали. Такая комбинация характеризуется чрезвычайно высокой степенью сохранения режущей способности и стабильной остротой. Дамасская сталь к тому же придает каждому ножу индивидуальный облик. Специальная покрытая текстурой ручка цвета черный нефрит из лимитированной серии Kai, как и остальные ножи серии SHUN Classic, изготовлены из дерева Пакка, которое, благодаря обработке отборными смолами, приобретает особенную эластичность, стабильность, долговечность и влагостойкость. Непрерывное лезвие обеспечивает стабильность и баланс между лезвием и ручкой.

Традиционная японская форма рукоятки в виде каштана позволяет удобно и надежно держать нож при резке.



Кухонный нож | DMY-0783
Лезвие 9.25" / 23,5 см, Рукоятка 12,2 см





Серия Shun Classic

Серия с 31 формами лезвий
Сделано в Японии

Серия Shun Classic сочетает в себе многовековую традицию японского кузнечного искусстваковки самурайских мечей с современными и технически усовершенствованными производственными методами нашего времени. Это позволило создать высококачественную серию ножей из дамасской стали, продуманной до мельчайших деталей и обеспечивающей стабильную остроту. Благодаря этому, ножи отлично подходят для профессионального применения. Лезвия Shun Classic прекрасно смотрятся благодаря своему характерному матовому узору из композитной дамасской стали, состоящей из 32 слоёв. В сочетании с элегантной тонкой рукояткой из чёрной древесины Ракка возникла общая эстетическая концепция с основными требованиями к качеству и функциональности.



Нож для снятия кожицы | DM-0715
Лезвие 2.5" / 6,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож для овощей | DM-0714
Лезвие 3.5" / 9,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож | DM-0700
Лезвие 3.5" / 9,0 см, Рукоятка 10,4 см

Лезвие Shun Classic

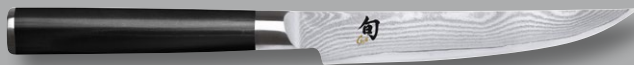
Сталь VG MAX со степенью твёрдости 61 (± 1) HRC образует сердцевину всего лезвия вплоть до острия. В облицовке из 32 слоев дамасской стали нож приобретает несравненную анатомию с прочным лезвием, которое благодаря этим двум компонентам обладает одновременно твёрдостью и эластичностью.

Лезвия Shun Classic обладают двухсторонней заточкой.



Рукоятка ножа Shun Classic

Тонкая ручка из прочной древесины Ракка выполнена в традиционной японской форме каштана. Высококачественные смолы, которыми пропитана древесина, придают материалу особую стабильность и устойчивость к влаге. Типичная форма рукоятки в виде каштана с небольшим ребром с правой стороны позволяет удобно и надежно держать нож при резке. Проходящее через всю рукоятку удлинение лезвия обеспечивает стабильность и баланс.



Нож для стейка | DM-0711
Лезвие 4.75" / 12,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож для удаления костей | DM-0743
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 11,2 см



Нож универсальный | DM-0716
Лезвие 4.0" / 10,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож универсальный | DM-0701
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож для томатов | DM-0722
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож Santoku малый | DM-0727
Лезвие 5.5" / 14,0 см, Рукоятка 11,2 см



Нож Santoku | DM-0702
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож Santoku двояковогнутая заточка | DM-0718
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож Santoku | DM-0717
Лезвие 7.5" / 19,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож Nakiri | DM-0728
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,2 см



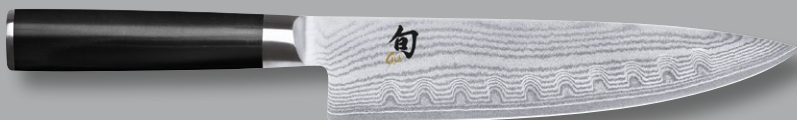
Нож для удаления костей из мяса | DM-0710
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 12,2 см



Кухонный нож | DM-0723
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 11,2 см



Кухонный нож | DM-0706
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,2 см



Кухонный нож двояковогнутая заточка | DM-0719
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,2 см



Кухонный нож | DM-0707
Лезвие 10.0" / 25,5 см, Рукоятка 12,2 см



Нож для хлеба | DM-0705
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож для мяса малый | DM-0768
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож для нарезки | DM-0704
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож для нарезки двояковогнутая заточка | DM-0720
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,2 см



Китайский кухонный нож | DM-0712
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,2 см



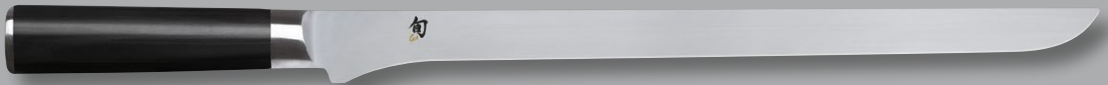
Нож для нарезания | DM-0703
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,2 см



Вилка для мяса | DM-0709
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 11,6 см



Филетировочный нож из гибкой стали AUS8A (не дамасская сталь) | DM-0761
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож для нарезки из гибкой стали AUS8A (не дамасская сталь) | DM-0735
Лезвие 12.0" / 30,5 см, Рукоятка 12,2 см



Дровокол из гибкой стали AUS8A (не дамасская сталь) | DM-0767
Лезвие 6.8" / 17,5 см, Толщина материала 0,5 см, Рукоятка 12,2 см



Серия Shun Classic

Версия для левшей
с 3 формами лезвий



Нож универсальный | DM-0701L
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож Santoku | DM-0702L
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,2 см



Кухонный нож | DM-0706L
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,2 см

Серия Shun Classic White

Вариант с рукояткой цвета ясеня
Серия с 7 формами лезвий



Нож | DM-0700W
Лезвие 3.5" / 9,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож универсальный | DM-0701W
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 10,4 см



Нож Santoku | DM-0702W
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,2 см



Кухонный нож | DM-0706W
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож для нарезки | DM-0704W
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож для хлеба | DM-0705W
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,2 см

L I M I T E D E D I T I O N

Маленький нож Kiritsuke

с серийным номером, ограниченная серия в 5 555 штук по всему миру.

В Японии опытные шеф-повара получают нож с формой лезвия Kiritsuke после освоения всех методов резки в качестве символа приобретенного богатого опыта. Так же, как и Santoku, данная форма лезвия подходит для резки овощей, рыбы или мяса. Клиновидное лезвие длиной 15,0 см позволяет не только рубить, отбивать, порционировать и резать, но и филетировать. Углубление с задней стороны лезвия обеспечивает надежную фиксацию рукоятки и лезвия, а также безопасное управление ножом во время быстрой работы.



Маленький нож Kiritsuke | DM-0777W
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 12,2 см

Наборы Shun Classic



Набор для резки | DMS-200
(состоящие из DM-0703 и DM-0709)
в деревянном футляре с магнитным замком, 39,6 x 15,5 x 3,6 см Д/Ш/В



1. **Набор ножей** | DMS-210
(состоящие из DM-0700 и DM-0701)
в деревянном футляре с магнитным замком, 32,5 x 14,0 x 2,6 см Д/Ш/В

2. **Набор ножей** | DMS-220
(состоящие из DM-0701 и DM-0706)
в деревянном футляре с магнитным замком, 39,6 x 15,5 x 3,6 см Д/Ш/В

3. **Набор ножей** | DMS-230
(состоящие из DM-0701 и DM-0702)
в деревянном футляре с магнитным замком, 39,6 x 15,5 x 3,6 см Д/Ш/В



Набор ножей для стейка | DMS-400 (состоящие из 4х DM-0711)
в деревянном футляре с магнитным замком
28,9 x 20,2 x 2,5 см Д/Ш/В



1

2

1. Набор ножей | DMS-300
 (состоящие из DM-0700, DM-0701 и DM-0706)
 в деревянном футляре с магнитным замком, 39,5 x 20,5 x 3,5 см Д/Ш/В

2. Набор ножей | DMS-310
 (состоящие из DM-0700, DM-0701 и DM-0702)
 в деревянном футляре с магнитным замком, 39,5 x 20,5 x 3,5 см Д/Ш/В



1

2

3

1. Набор Вилка / Нож для стейка | DM-0907
 с подставкой для приборов, 30,0 x 10,5 x 2,9 см Д/Ш/В

2. Набор Вилка / Нож универсальный | DM-0908
 с подставкой для приборов, 30,0 x 10,5 x 2,9 см Д/Ш/В

3. Набор вилок | DM-0990
 30,0 x 10,5 x 2,9 см Д/Ш/В

GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2019





Серия Shun Pro Sho

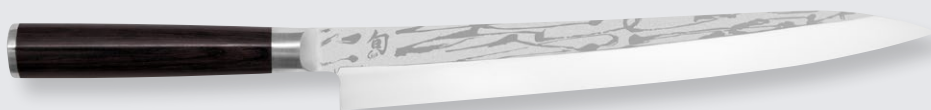
Серия с 5 формами лезвий
Сделано в Японии

Серия Shun Pro Sho состоит исключительно из ножей с односторонне заточенными лезвиями, имеющими традиционную японскую форму. Благодаря чрезвычайно высокому качеству обработки и коррозионнотойкой стали данная серия особенно подходит для продолжительного профессионального использования.

Благородный дизайн ножей мастерски сочетает в себе классические японские формы с современными элементами. Визуальной особенностью ножей является орнаментный узор, который искусно украшает лезвия благодаря инновационному методу производства. Рукоятка из чёрной древесины Pakka, как и в серии Shun Classic, отличается своей простой, изящной формой, образуя явный функциональный контраст с роскошным узором лезвия. Данная серия была отмечена немецкой наградой German Design Award 2019 Special Mention.



Нож Yanagiba | VG-0005
Лезвие 9.5" / 24,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож Yanagiba | VG-0006
Лезвие 10.75" / 27,0 см, Рукоятка 12,2 см

Лезвие Shun Pro Sho

Лезвие ножа изготовлено из коррозионностойкой стали VG 10 со степенью твердости 61 (± 1) HRC. Его острие, заточенное с одной стороны под углом до 45°, обеспечивает особую остроту для достижения максимальной точности. Плоская сторона лезвия имеет выпуклую заточку, образуя воздушную подушку между лезвием и нарезаемым продуктом. Сочетание с высоким и плоским острием снижает трение до минимума и гарантирует оптимальные результаты резки.



Рукоятка Shun Pro Sho

Рукоятка из чёрной древесины Pakka имеет очень элегантный вид и приятно прилегает к руке. Её асимметричная форма каштана позволяет надежно и удобно держать нож при резке. Проходящее через всю рукоятку удлинение лезвия обеспечивает стабильность и баланс.



Нож Deba | VG-0002
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,2 см



Нож Deba | VG-0003
Лезвие 8.25" / 21,0 см, Рукоятка 12,2 см



Нож Usuba | VG-0007
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,2 см





Shun Nagare

Серия с 6 формами лезвий
Сделано в Японии

Ножи серии Shun Nagare являются новым созданием kai и ещё одним инновационным шедевром японского кузнечного искусства. Благодаря благородному дизайну, специальным свойствам материала и технически сложному производственному процессу серия ножей относится к абсолютному классу "люкс". На отполированных до блеска лезвиях можно увидеть искусно оформленный, лучеобразный узор из слоёв дамасской стали.

Такой оптический дизайн в сочетании с чёрно-серой рукояткой придает ножу впечатляющий общий вид. Лезвия данной серии состоят из двух различных сортов стали, образующих дамасскую сталь из 72 слоёв. Благодаря сложной комбинации слоёв из двух сортов стали возникло лезвие с исключительно устойчивыми режущими свойствами. Данная серия была награждена премией German Design Award 2017 Special Mention.



Нож | NDC-0700
Лезвие 3.5" / 9,0 см, Рукоятка 11,6 см



Нож универсальный | NDC-0701
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 11,6 см

Лезвие Shun Nagare

Лезвие с так называемой двойной сердцевиной серии Shun Nagare производится фирмой Kai инновативным методомковки. Для этого два сорта стали с различными характеристиками комбинируются в лезвии из дамасской стали, состоящей из 72 слоёв.

Сочетание гибкой и прочной стали VG 2 и особо твёрдой стали VG 10 образуют твёрдость степени 61 (± 1) HRC. В результате заточенные с обеих сторон лезвия обладают особенно стойкими режущими свойствами, а также исключительной остротой.



Рукоятка Shun Nagare

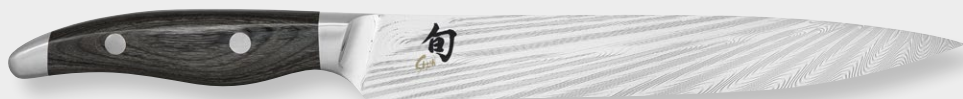
Благодаря своим мягким и закругленным линиям рукоятка эргономичной формы приятно прилегает к руке. Кованное удлинение лезвия в рукоятке обеспечивает ножу особую стабильность и оптимальный баланс ножа в противовес лезвию. Соединённые заклепками половинки рукоятки из чёрно-серой древесины Ракка, представляющей собой ламинированную и особенно прочную фанеру, придают ножу теплоту и ценность.



Нож Santoku | NDC-0702
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 14,0 см



Кухонный нож | NDC-0706
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 14,0 см



Нож для нарезки | NDC-0704
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 14,0 см



Нож для хлеба | NDC-0705
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 14,0 см





Серия Shun Premier Tim Mälzer

Серия с 12 формами лезвий
Сделано в Японии

Серия Shun Premier Tim Mälzer была специально разработана для удовлетворения потребностей и требований профессиональных поваров. Эта серия премиум-класса сочетает в себе высококачественные свойства материалов известной серии Shun Classic с совершенно новым впечатляющим внешним видом. Лезвие разделено на три разные текстуры:

от спинки лезвия до его середины лезвие имеет кованую поверхность, именуемую как Tsuchime.

За данной текстурой следует характерная для Shun изящная матовая дамасская текстура. В завершении лезвие имеет отполированную до блеска поверхность прецизионного режущего острия. Лезвие сложной обработки оснащено рукояткой из среднекоричневой узорчатой древесины Pakka. Особо прочная и износостойкая сталь сердцевины лезвия обеспечивает чрезвычайную остроту и надолго сохраняет режущие свойства.



Нож | TDM-1700
Лезвие 4.0" / 10,0 см, Рукоятка 10,5 см



Нож универсальный | TDM-1701
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 10,5 см

Лезвие Shun Premier Tim Mälzer

Сердцевина лезвия Shun Premier состоит из сверхпрочной стали VG Max, которая имеет облицовку из дамасской стали из 32 слоёв. Такая комбинация различных сортов стали делает лезвие одновременно твёрдым и эластичным. Заточенное с двух сторон лезвие удобно в обращении благодаря своему небольшому весу и гарантирует чистую и точную резку.

Кованая поверхность - известная в Японии как Tsuchime - имеет не только эстетическое значение, но также дополнительно облегчает отделение нарезаемого продукта от лезвия благодаря возникновению небольшой воздушной подушки.



Рукоятка Shun Premier Tim Mälzer

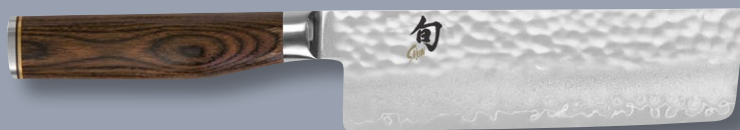
Благодаря своей симметричной форме рукоятка одинаково подходит для резки правой или левой рукой. Проходящее через всю рукоятку удлинённое лезвие обеспечивает стабильность и баланс при резке. Особой деталью кончика рукоятки является гравировка в виде головы быка Tim Mälzer, торговой марки профессионального шеф-повара.



Нож для нарезки (не дамасская сталь) | TDM-1715
Лезвие 2.2" / 5,5 см, Рукоятка 10,5 см



Нож универсальный с волнистой заточкой | TDM-1722
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 10,5 см



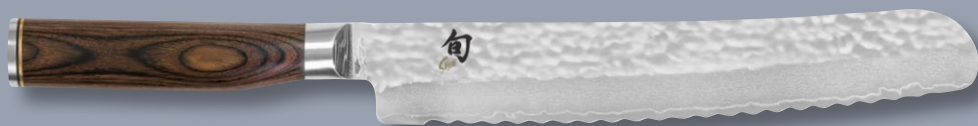
Нож Nakiri | TDM-1742
Лезвие 5.5" / 14,0 см, Рукоятка 11,0 см



Нож Santoku малый | TDM-1727
Лезвие 5.5" / 14,0 см, Рукоятка 11,0 см



Нож Santoku | TDM-1702
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,0 см



Нож для хлеба | TDM-1705
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,0 см



Кухонный нож | TDM-1723
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 11,0 см



Кухонный нож | TDM-1706
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,0 см



Нож для нарезки | TDM-1704
Лезвие 9.5" / 24,0 см, Рукоятка 12,0 см



Вилка для мяса | TDM-1709
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 11,0 см

Наборы Shun Premier



1



2



3



4



5

1. Нож для стейка-Set | TDMS-400 (состоящие из 2х TDM-1711)

2. Вилка/Нож для стейка-Set | TDM-0907

3. Набор вилок | TDM-0990

в деревянном футляре, 29,8 x 13,6 x 3,3 см Д/Ш/В

4. Набор ножей | TDMS-220 (состоящие из TDM-1701 и TDM-1706)

5. Набор ножей | TDMS-230 (состоящие из TDM-1701 и TDM-1702)

в деревянном футляре, 39,8 x 15,5 x 3,7 см Д/Ш/В



reddot award 2018
winner



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019



Серия Shun Premier Tim Mälzer Minamo

Серия с 3 формами лезвий
Сделано в Японии

Серия Shun Minamo входит в ряд в качестве особенно элегантного и самобытного дополнения к ножам премиум-класса серии Shun Premier. Серия искусно сочетает в себе японские и европейские черты. Тим Мельцер мечтал разработать нож, сочетающий в себе типично японский нож Santoku и классический европейский кухонный нож.

Данное сочетание легло в основу лезвий трёх различных форм. Серия отличается чёткими формами. Чёрная рукоятка в комбинации с лезвием особого дизайна, равномерно покрытым изящным узором, характерным для дамасской стали, создают впечатление уникальности каждого ножа.

Название серии происходит от данного изящного узора, который напоминает поверхность воды (япон. Minamo) под дождём.

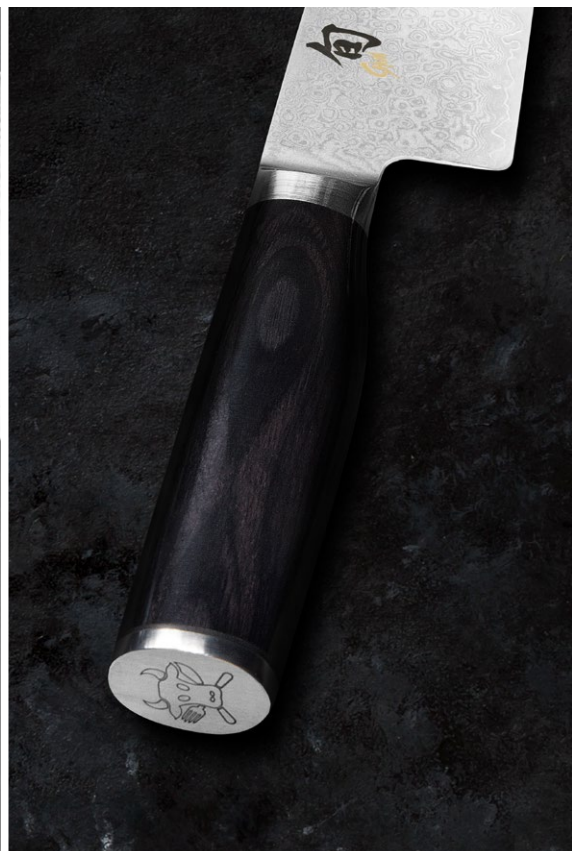
Конструкция лезвия из прочной сердцевины, покрытой гибкой дамасской сталью, обеспечивает максимальную остроту, продолжительные режущие свойства и идеальную эффективность.

Данная серия была отмечена немецкой наградой reddot award 2018 и German Design Award 2019 Special Mention.



Лезвие Shun Premier Tim Mälzer Minamo

Сердцевина лезвия Shun Minamo состоит из высокопрочной стали VG-MAX (61 (±1) HRC), облицованной дамасской сталью из 32 слоёв. Глянцевую финишную обработку лезвия завершает узор дамасской стали. В качестве гибрида из ножа Santoku и кухонного ножа прямоугольная форма лезвия позволяет выполнять качающие движения, а также с максимальной точностью измельчать нарезаемый продукт. Лезвие заточенно с обеих сторон.

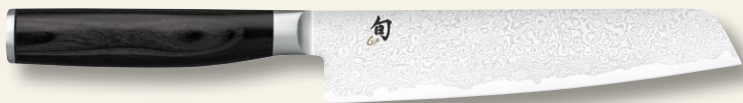


Рукоятка Shun Premier Tim Mälzer Minamo

Благодаря своей симметричной форме рукоятка из древесины Ракка чёрного цвета подходит для работы левой и правой рукой. Небольшая выпуклость с нижней стороны рукоятки обеспечивает приятное прилегание к руке. Кованое удлинение лезвия способствует отличному балансу между лезвием и рукояткой.



Нож | ТММ-0700
Лезвие 3,5" / 9,0 см, Рукоятка 10,5 см



Нож универсальный | ТММ-0701
Лезвие 6" / 15,0 см, Рукоятка 10,5 см



Нож Santoku | ТММ-0702
Лезвие 7" / 18,0 см, Рукоятка 12,0 см





Серия Tim Mälzer Kamagata

Серия с 7 формами лезвий
Дизайн Tim Mälzer

Серия кухонных ножей Tim Mälzer Kamagata отличается высокой функциональностью, прочностью и эстетикой минимализма. Благодаря лаконичному дизайну эта коллекция ножей воплощает собой важнейшие характеристики, необходимые для эффективной работы на кухне. Дизайн самобытной формы лезвия Тим Мельцер (Tim Mälzer) разработал самостоятельно на начальном этапе многолетних разработок в Японии.

Заметная выпуклость лезвия придает ножам характерный контур. Название "Kamagata" (от япон. "серповидный") происходит от этой характерной формы. Лезвия изготовлены из нержавеющей стали с полированной отделкой. В сочетании с чёрной рукояткой ножи отличаются функциональным и сдержанным дизайном, а также превосходны в обращении и чрезвычайно эргономичны. Благодаря специальному подбору различных форм лезвий серия Tim Mälzer Kamagata предоставит подходящий нож для любых целей применения.



Нож | ТМК-0700

Лезвие 3.5" / 9,0 см, Рукоятка 10,3 см



Нож универсальный | ТМК-0701

Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 10,3 см

Лезвие Tim Mälzer Kamagata

Кованные лезвия превосходной формы изготовлены из нержавеющей стали 4116.

Они обладают твёрдостью степени 57 (± 1) HRC и являются, таким образом, устойчивыми к коррозии. На лезвии имеется логотип Тима Мельцера и его личная подпись, которые вместе с сатинированной отделкой придают ножу благородный и высококачественный внешний вид.



Рукоятка Tim Mälzer Kamagata

Полированная рукоятка имеет эргономичную форму и благодаря симметричной конструкции подходит для использования как правой, так и левой рукой. Она приятно прилегает к руке и обеспечивает надежный и удобный захват во время работы. Гармоничный баланс между рукояткой и лезвием позволяет резать чрезвычайно легко и быстро. Материал рукоятки из полированного пластика POM отличается водостойкостью, гигиеничностью и особой лёгкостью в уходе. Фирменный знак Tim Mälzer в виде головы быка на металлической эмблеме украшает кончик рукоятки и придает, таким образом, неповторимую изысканность.



Нож Santoku | ТМК-0702
Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 10,9 см



Кухонный нож | ТМК-0706
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 10,9 см



Кухонный нож-гибрид | ТМК-0770
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 10,9 см



Нож для нарезки | ТМК-0704
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 10,9 см



Нож для хлеба | ТМК-0705
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 10,9 см



reddot award 2013
winner



関孫六

SEKIMAGOROKU COMPOSITE

Серия Seki Magoroku Composite

Серия с 6 формами лезвий
Сделано в Японии

Серия Seki Magoroku Composite, уже отмеченная наградой Red Dot Design Award 2013, является символом современного дизайнерского искусства марки kai. Серия сочетает в себе динамику и лёгкость: Лезвие, состоящее из двух различных сортов стали (англ. composite), пересечено видимой медной паяльной нитью. Сорта стали были изготовлены отдельно, чтобы на заключительном этапе производства быть соединёнными жидкой медью. Полученный внешний вид впечатляет и придает лезвию особые характеристики на самом высоком техническом уровне. В сочетании с рукояткой из светлого дерева эта серия производит впечатление футуристичности, лёгкости и утончённости. Кроме того, ножи гарантируют абсолютную остроту и исключительную общую эффективность.



Нож | MGC-0400
Лезвие 3.5" / 9,0 см, Рукоятка 9,5 см



Нож универсальный | MGC-0401
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 9,5 см

Лезвие Seki Magoroku Composite

Лезвие сочетает в себе различные текстуры и сорта стали: скошенное отполированное утолщение переходит в сатинированную, закругленную спинку лезвия из нержавеющей стали SUS420J2 и завершается в режущем острие из высокопрочной стали VG-MAX. Заточенные с обеих сторон лезвия сочетают в себе минималистскую эстетику и высокую стабильность режущих свойств и коррозионную стойкость.



Рукоятка Seki Magoroku Composite

Рукоятка из светлой узорчатой древесины Ракка плавно устанавливается на проходящее насквозь удлинение лезвия; благодаря своей симметричной форме рукоятка одинаково подходит для резки правой или левой рукой. Рукоятка тонкая и легкая по весу - поэтому её центр тяжести смещен вперед, обеспечивая динамичность в обращении. Плавный переход от рукоятки к полированному утолщению способствует приятному и лёгкому обхвату лезвия большим и указательным пальцами.



Нож Santoku | MGC-0402
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,0 см



Кухонный нож | MGC-0406
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,0 см



Нож Nakiri | MGC-0428
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,0 см



Нож для хлеба | MGC-0405
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,0 см



六孫丸
SEKI HAGOITOU

関孫六
SEKIMAGOROKU

Серия Seki Magoroku Redwood

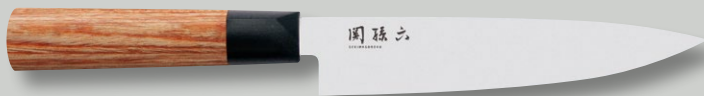
Серия с 11 формами лезвий
Сделано в Японии

Seki Magoroku Redwood представляет собой серию кухонных ножей из прочной нержавеющей стали с типичными японскими характеристиками.

Серия, отличающаяся отполированным до блеска лезвием, включает в себя лезвия с односторонней и двухсторонней заточкой, которые объединяет стабильная и сбалансированная функциональность и острота. Искусный дизайн сочетает в себе минималистскую основную форму и традиционную японскую эстетику. Название связано с использованием фанеры из древесины Redwood, из которой изготовлена вставная рукоятка. Фанера Pakka обладает повышенной стабильностью и влагостойкостью.



Нож | MGR-0100P
Лезвие 4.0" / 10,0 см, Рукоятка 12,0 см



Нож универсальный | MGR-0150U
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 12,0 см

Лезвие Seki Magoroku Redwood

Лезвия серии Seki Magoroku Redwood производятся из углеродной стали Carbon 1K6 со степенью прочности 58 (±1) HRC. Формы лезвия как с односторонней, так и двухсторонней заточкой обладают стабильными режущими свойствами и превосходной остротой. Односторонняя заточка, традиционно используемая для японских форм лезвий, снижает трение между нарезаемым продуктом и лезвием, что обеспечивает особенно точную резку, например, при приготовлении суши.



Рукоятка Seki Magoroku Redwood

Рукоятка в традиционной форме каштана изготовлена из древесины Ракка. Древесина, насыщенная высококачественными смолами, отличается высокой прочностью и устойчивостью к воздействию влаги. Рукоятка, сужающаяся в направлении лезвия, приятно прилегает к руке. Рукоятка и лезвие прочно соединены друг с другом чёрным блестящим пластиковым зажимом.



Нож Santoku | MGR-0170S
Лезвие 6.75" / 17,0 см, Рукоятка 13,4 см



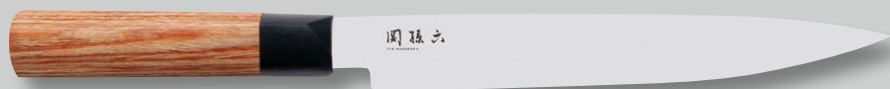
Кухонный нож | MGR-0150C
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 13,4 см



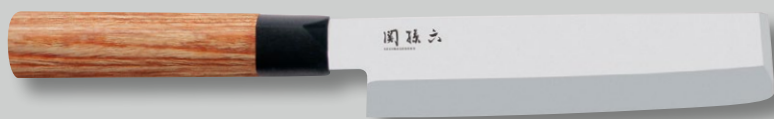
Кухонный нож | MGR-0200C
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 13,4 см



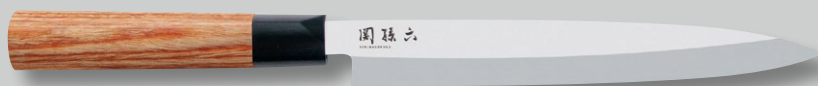
Нож для хлеба | MGR-0225B
Лезвие 8.75" / 22,5 см, Рукоятка 12,0 см



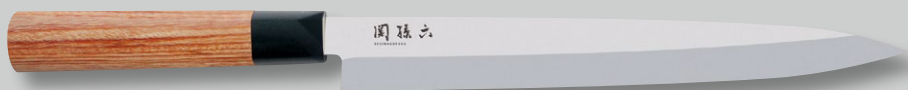
Нож для нарезки | MGR-0200L
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,0 см



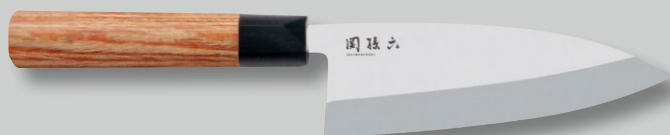
Нож Nakiri | MGR-0165N
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 13,4 см



Нож Yanagiba | MGR-0210Y
Лезвие 8.25" / 21,0 см, Рукоятка 13,4 см



Нож Yanagiba | MGR-0240Y
Лезвие 9.5" / 24,0 см, Рукоятка 13,4 см



Нож Deba | MGR-0155D
Лезвие 6.1" / 15,5 см, Рукоятка 12,0 см

Обращение

Перед первым использованием ножи необходимо промыть теплой водой.

После каждого использования требуется немедленно промыть ножи (с помощью нейтрального моющего средства) и высушить мягким полотенцем. Особенно при работе с кислотосодержащими продуктами необходимо сразу же помыть нож после использования.

В целях собственной безопасности всегда протирайте нож, начиная со спинки лезвия, используя тряпку для мытья посуды или полотенце.

Ножи ни в коем случае нельзя мыть в посудомоечной машине.

Всегда промывайте ножи вручную, чтобы надолго сохранить материал и остроту Вашего ножа.

В качестве разделочных досок рекомендуется использовать, прежде всего, деревянные или пластиковые доски средней твердости. Поверхности из стекла, камня и гранита не подходят для резки, так как в результате могут безвозвратно повредить чувствительные лезвия ножей.

Как правило, ножи не подходят для разделывания костей или замороженных продуктов.

При хранении ножей необходимо следить за тем, чтобы лезвие не соприкасалось с другими металлическими предметами. Это поможет вам избежать многих причин повреждений.

Рекомендуется хранить ножи в блоке для ножей, в деревянном выдвижном ящике, на настенной магнитной плате из дерева или в защитном кожухе (или ножнах) в выдвижном ящике.

При использовании ножей с ручкой из натурального дерева следите за тем, чтобы они не оставались надолго в воде. Время от времени смазывайте ручку нейтральным растительным маслом или маслом камелии.





Серия Seki Magoroku Shoso

Серия с 10 формами лезвий
Сделано в Японии

Благодаря своему функциональному и элегантному дизайну из нержавеющей стали ножи серии Seki Magoroku Shoso станут украшением вашей кухни. Данные ножи, изготовленные из кованой нержавеющей стали, проходят технически сложную процедуру заточки и шлифовки. В результате лезвия обладают исключительной остротой, прочностью и режущей способностью, которые так необходимы для ежедневного использования на кухне. Чтобы уменьшить сопротивление режущей кромки, лезвия ножей подвергаются заточке с низкой скоростью шлифования и изготавливаются с использованием новых технологических процессов. Это обеспечивает исключительную остроту ножей Shoso и снижает трение между разрезаемым продуктом и лезвием. Эргономичная рукоятка из нержавеющей стали с ромбовым узором образует бесшовное соединение с красивым по форме сатинированным лезвием из нержавеющей стали.



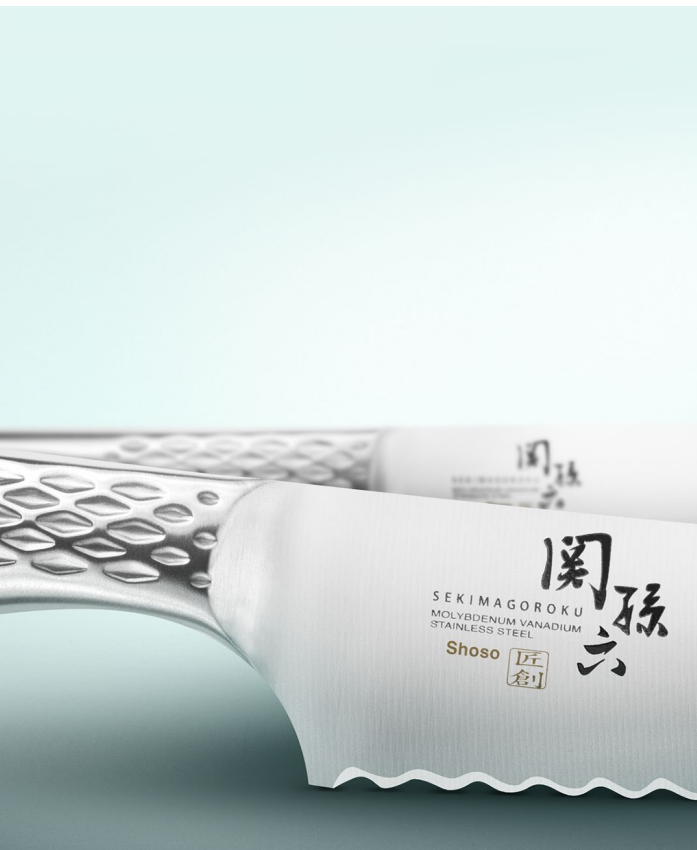
Нож универсальный | АВ-5163
Лезвие 4.75" / 12,0 см, Рукоятка 10,5 см



Нож универсальный | АВ-5161
Лезвие 6" / 15,0 см, Рукоятка 10,5 см

Лезвие Seki Magoroku Shoso

Кованое лезвие Shoso изготовлено из нержавеющей стали 1К6 твёрдостью 58 (± 1) HRC, что гарантирует высокую и равномерную твёрдость, а также длительную режущую способность. Благодаря своей выпуклой заточке ножи отличаются стабильной режущей кромкой, которая позволяет идеально выполнить чистый и точный разрез. Матовая отделка подчеркивает сдержанную элегантность ножа.



Рукоятка Seki Magoroku Shoso

Матовая рукоятка из нержавеющей стали 18-8 отличается особой прочностью и благодаря своей симметричной эллиптической форме обеспечивает профессиональный стиль в обращении. Нанесенный ромбовый узор обеспечивает надежный и удобный захват во время резки. Бесшовный переход от рукоятки к лезвию подчеркивает чёткий контур ножа.



Нож Santoku | АВ-5162
Лезвие 5.75" / 14,5 см, Рукоятка 12,5 см



Нож Santoku | АВ-5156
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,5 см



Нож Santoku двояковогнутая заточка | АВ-5157
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,5 см



Кухонный нож | АВ-5158
Лезвие 7" / 18,0 см, Рукоятка 12,5 см



Кухонный нож | АВ-5159
Лезвие 8.25" / 21,0 см, Рукоятка 12,5 см



Кухонный нож | АВ-5160
Лезвие 9.5" / 24,0 см, Рукоятка 12,5 см



Нож для хлеба | АВ-5164
Лезвие 9.5" / 24,0 см, Рукоятка 12,5 см



Китайский кухонный нож | АВ-5165
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,5 см

Наборы Seki Magoroku Shoso



1. **Набор ножей** | 51S-300
(состоящие из АВ-5161, АВ-5163 и АВ-5158)
39,8 x 15,0 x 2,5 см Д/Ш/В

1. **Набор ножей** | 51S-310
(состоящие из АВ-5161, АВ-5163 и АВ-5156)
39,8 x 15,0 x 2,5 см Д/Ш/В



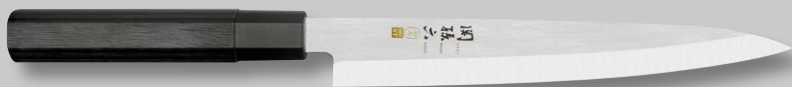
Серия Seki Magoroku Kinju & Nekiju

Серия с 9 формами лезвий
Сделано в Японии

Кухонные ножи серии Seki Magoroku Kinju и Nekiju приятно ощущаются в руке и обеспечивают точность резки. Семь лезвий серии Kinju подходят для работы правой рукой, в то время как оба лезвия серии Nekiju предусмотрены специально для резки левой рукой. В серию Kinju входят четыре ножа Kinju Deba, а также три ножа Yanagiba разного размера для филеровки сырой рыбы и мяса. Серия Nekiju содержит один нож Deba и один нож Yanagiba. Кухонные ножи Seki Magoroku Kinju и Nekiju впечатляют своей высокой функциональностью и прочностью. Типично японская форма лезвия в сочетании с лаконичной чёрной рукояткой создают непреходящий образ минималистской эстетики.



Нож Yanagiba | АК-1104
Лезвие 7" / 18,0 см, Рукоятка 12,9 см



Нож Yanagiba | АК-1105
Лезвие 8.25" / 21,0 см, Рукоятка 12,9 см



Нож Yanagiba | АК-1106
Лезвие 9.5" / 24,0 см, Рукоятка 13,9 см

Лезвие Seki Magoroku Kinju & Nekiju

При изготовлении лезвий серии ножей Seki Magoroku Kinju и Nekiju используются уникальные технологии, позволяющие выполнить сложные, острые режущие кромки, характерные для традиционных японских кухонных ножей. Они отличаются односторонней заточкой, которая обеспечивает оптимальное и прямолинейное выполнение разреза. Благодаря исключительно точной обработке режущей кромки достигается максимальная острота лезвия.



Рукоятка Seki Magoroku Kinju & Nekiju

Рукоятки серии Seki Magoroku Kinju и Nekiju отличаются формой и материалом. Шестигранная рукоятка ножей Kinju выполнена из ламинированной, армированной древесины, создающей приятные ощущения при резке. Благодаря использованию высококачественной природной древесины, обработанной специальным образом, рукоятка обладает исключительной водостойкостью. Рукоятка ножа Nekiju, разработанная специально для работы левой рукой, имеет более закругленную форму, чем серия Kinju, и состоит из прочной смолы с кожеобразным тиснением.



Нож Deba | AK-1100
Лезвие 4.25" / 10,5 см, Рукоятка 10,9 см



Нож Deba | AK-1101
Лезвие 6" / 15,0 см, Рукоятка 11,9 см



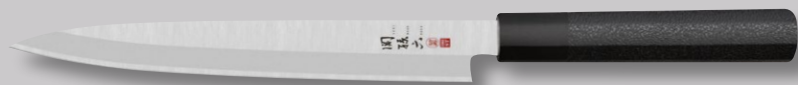
Нож Deba | AK-1102
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,9 см



Нож Deba | AK-1103
Лезвие 7" / 18,0 см, Рукоятка 12,9 см

Серия Некіју

Версия для левшей



Нож Yanagiba | AK-5077
Лезвие 8.25" / 21,0 см, Рукоятка 12,9 см



Нож Deba | AK-5073
Лезвие 6" / 15,0 см, Рукоятка 11,9 см



鋼
作
永

Stainless Steel
Made in Japan
KK-Y270



Серия Seki Magoroku KK Yanagiba

серия с формами лезвиями 2
Сделано в Японии

Японские филетировочные ножи серии Seki Magoroku KK Yanagiba отличает их пуристический дизайн и восьмигранная матовая рукоятка черного цвета, выполненная из дерева Пакка. Чрезвычайно длинная, тонкая форма лезвия позволяет точно выполнять тончайшие срезы и идеально подходит для разделки рыбы на филе. Лезвие Yanagiba, с односторонней заточкой, изготовлено из нержавеющей углеродистой стали, которая соответствует строгим европейским стандартам, и украшена мягкой волнистой линией в качестве сатинированной отделки. Серия KK сочетает в себе надежное качество и лаконичную функциональность.



Нож Yanagiba | KK-0027
Лезвие 10.65" / 27,0 см, Рукоятка 12,7 см



Нож Yanagiba | KK-0030
Лезвие 11.85" / 30,0 см, Рукоятка 12,7 см





Серия Wasabi Black

Серия с 17 формами лезвий
Сделано в Японии

Серия Wasabi Black берет своё начало в традиционной японской кухне. Благодаря удачному сочетанию стабильной функциональности и остроты, прочным материалам и практичному компактному дизайну различные формы лезвий данной серии подходят для лёгкого и продолжительного использования и впечатляют своим убедительным соотношением цены и качества.

Ножи данной серии также просты в уходе благодаря своей водостойкой пластиковой рукоятке, которая приятно ощущается в руке благодаря добавлению бамбукового порошка. Матовая чёрная рукоятка и блестящее полированное лезвие из нержавеющей стали 1К6 не вставляются друг в друга, а рукоятка полностью окружает лезвие, благодаря чему лезвие прочно соединяется с рукояткой и, таким образом, предотвращает попадание грязи.



Нож универсальный | 6710P
Лезвие 4.0" / 10,0 см, Рукоятка 12,6 см



Нож универсальный | 6715U
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 12,6 см

Лезвия Wasabi Black

Полированные лезвия серии Wasabi Black изготовлены из инновационной коррозионностойкой стали 6A/1K6 с твёрдостью 56 (± 1) HRC. Серия с широким выбором ножей обладает заточкой как с двух сторон, так и в традиционной японской манере с одной стороны. Слегка выпуклое ребро лезвия позволяет надёжно держать нож во время работы и с лёгкостью выполнять, например, точные качающие движения ножом.



Рукоятка Wasabi Black

Чёрная пластиковая рукоятка обладает водоотталкивающими свойствами и поэтому отличается особой прочностью. Рукоятка овальной или каштанообразной формы (в зависимости от размера лезвия) приятно и естественно ощущается в руке благодаря добавлению бамбукового порошка.



Нож Santoku | 6716S
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,6 см



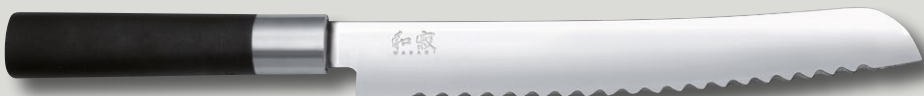
Кухонный нож | 6715C
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 12,6 см



Кухонный нож | 6720C
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 12,6 см



Кухонный нож | 6723C
Лезвие 9.5" / 23,5 см, Рукоятка 12,6 см



Нож для хлеба | 6723B
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,6 см



Нож для нарезки | 6723L
Лезвие 9.0" / 23,0 см, Рукоятка 12,6 см



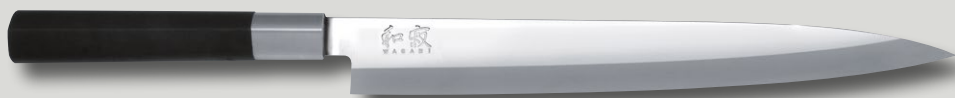
Нож Nakiri | 6716N
Лезвие 6.5" / 16,5 см, Рукоятка 12,6 см



Нож Yanagiba | 6715Y
Лезвие 6.0" / 15,5 см, Рукоятка 12,6 см



Нож Yanagiba | 6721Y
Лезвие 8.25" / 21,0 см, Рукоятка 12,6 см



Нож Yanagiba | 6724Y
Лезвие 9.5" / 24,0 см, Рукоятка 12,6 см



Нож Deba | 6710D

Лезвие 4.25" / 10,5 см, Толщина материала 0,25 см, Рукоятка 12,6 см



Нож Deba | 6715D

Лезвие 6.0" / 15,0 см, Толщина материала 0,5 см, Рукоятка 12,6 см



Нож Deba | 6721D

Лезвие 8.25" / 21,0 см, Толщина материала 0,3 см, Рукоятка 12,6 см



Филетировочный нож из гибкой стали | 6761F

Лезвие 7.0" / 18,0 см, Рукоятка 12,6 см



Нож для стейка | 6711S

Лезвие 4.75" / 12,0 см, Рукоятка 12,6 см

Наборы Wasabi



1



2

1. **Набор ножей** | 67S-300
(состоящие из 6710P, 6715U и 6720C)
39,0 x 15,0 x 2,5 см Д/Ш/В

2. **Набор ножей** | 67S-310
(состоящие из 6710P, 6715U и 6716S)
39,0 x 15,0 x 2,5 см Д/Ш/В



1

2

1. Набор ножей | DM-0781 EU67
 (состоящие из 6710P, 6715U, 6716S, 6720C и 6723L)
 с ножами kai DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 см Д/Ш/В

2. Набор ножей | DM-0781 JP67
 (состоящие из 6710P, 6715D, 6716N, 6716S и 6721Y)
 с ножами kai DM-0781, 46,0 x 16,0 x 7,0 см Д/Ш/В



1

2

1. Нож для стейка-Set | 67S-400
 (состоящие из 2х 6711S)
 30,5 x 10,5 x 2,0 см Д/Ш/В

2. Нож для стейка-Set | 67S-404
 (состоящие из 4х 6711S)
 33,0 x 19,5 x 2,0 см Д/Ш/В



reddot design award
winner 2012



German
Design Award

NOMINEE 2014



Детский нож Tim Mälzer

Сделано в Японии

В сотрудничестве с Tim Mälzer, kai разработал специальный детский нож, который позволяет детям старше 6 лет безопасно готовить вместе со взрослыми. Дети интуитивно имитируют процесс резки, выполняя движения вперед-назад. Следуя этому принципу, нож из нержавеющей стали для детей был снабжен лезвием с волнистой заточкой, позволяя снизить усилия и риск соскальзывания при использовании. Для дальнейшего снижения риска травм лезвие дополнительно снабжено закругленным тупым острием. Благодаря нескользящей эргономичной рукоятке нож удобно ложится в маленькую ручку. Для максимальной защиты в комплекте с детским ножом поставляется специальный гибкий протектор для пальцев. В 2012 году детский кухонный нож Tim Mälzer Junior был отмечен наградой "reddot design award".



Детский нож Tim Mälzer | TMJ-1000
Лезвие 4.25" / 11,0 см, Рукоятка 10,0 см



В комплекте с защитой для пальцев | BV-0621



Ножны

Серия Pure Komachi 2

Серия с 7 формами лезвий
Сделано в Японии

Ножи серии Pure Komachi отличаются игрой цвета. Визуально ножи характеризуются прежде всего их красочным покрытием. Лезвия данной серии изготовлены из нержавеющей стали и в сочетании с их цветным покрытием, предотвращающим прилипание, приобретают значительную дополнительную ценность, позволяя легко отделять нарезаемый продукт от лезвия. Каждый нож имеет собственную расцветку, что способствует его лёгкому распознаванию. Одноцветная пластиковая ручка эргономичной формы сочетается с цветным покрытием лезвия.



Нож универсальный | АВ-5700
Лезвие 4.0" / 10,0 см, Ручка 11,5 см



Нож универсальный | АВ-5701
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Ручка 11,5 см



Нож для овощей | АВ-5723
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Ручка 11,5 см



Нож для нарезки | АВ-5704
Лезвие 9.0" / 22,5 см, Ручка 11,5 см



Нож Santoku | АВ-5702
Лезвие 6.0" / 15,0 см, Рукоятка 11,5 см



Кухонный нож | АВ-5706
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 11,5 см



Нож для хлеба | АВ-5705
Лезвие 8.0" / 20,0 см, Рукоятка 11,5 см



Набор ножей | ABS-0310
(состоящие из АВ-5700, АВ-5701 и АВ-5723)
32,5 x 18,5 x 3,0 см Д/Ш/В

Заточка и уход

Для заточки ножей kai традиционным японским, а значит, профессиональным способом мы рекомендуем специальные точильные камни на керамической связке. Кроме того, в ассортименте имеются также электронные шлифовальные приборы и принадлежности по уходу, включая защитные кожухи для лезвий.



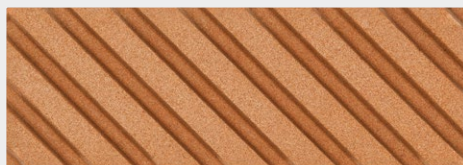


1. Комбинированный шлифовальный камень, зернистость 300/1000 | DM-0708
18,4 x 6,2 x 2,8 см Д/Ш/В

2. Комбинированный шлифовальный камень, зернистость 1000/4000 | DM-0400
21,0 x 7,0 x 3,0 см Д/Ш/В



1. Точильный камень, зернистость 800 | WS-0800
2. Точильный камень, зернистость 3000 | WS-3000
18,5 x 6,4 x 2,0 см Д/Ш/В



Корректирующий камень, зернистость 80 | AP-2455
17,0 x 6,0 x 1,7 см Д/Ш/В

Корректирующий камень AP-2455 с зернистостью 80 является оптимальным инструментом для выравнивания углублений или неровностей на поверхности используемого точильного камня и для скругления шероховатых кромок.



1. Комбинированный шлифовальный камень, зернистость 400/1000 | AP-0305
2. Комбинированный шлифовальный камень, зернистость 3000/6000 | AP-0316
с резервуаром, 25,2 x 9,4 x 5,0 см Д/Ш/В



Точильный камень, зернистость 3000 | AP-0304
с резервуаром, 18,5 x 6,4 x 2,0 см Д/Ш/В

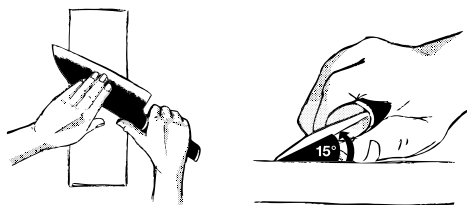


Алмазный шлифовальный камень, зернистость 3000 | AP-0306
с резервуаром, 25,2 x 9,4 x 3,5 см Д/Ш/В

Поверхность алмазного точильного камня AP-0306 соответствует зернистости ок. 3000 по сравнению с традиционными точильными камнями и идеально подходит для заточки слегка притупившихся ножей.

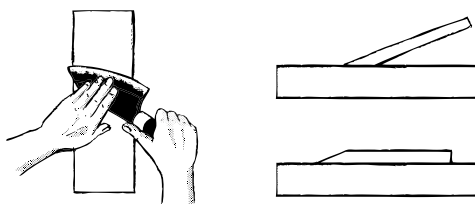
Инструкции по заточке

Перед использованием точильного камня его необходимо полностью погрузить в воду примерно на 10 минут. Следите за тем, чтобы поверхность камня во время шлифования всегда была немного влажной. Это также обеспечит достаточное охлаждение лезвия.



Двухсторонняя заточка лезвия

- a. Поместите одну сторону лезвия на точильный камень.
- b. Начните заточку со стороны острия лезвия. Продвигайте нож по точильному камню под углом прим. 15° , слегка надавливая на лезвие в направлении к себе и от себя. Повторяйте этот процесс до тех пор, пока не почувствуете остроту режущей кромки.
- c. Поверните нож и продолжайте шлифование с другой стороны лезвия, как описано выше. Следите за тем, чтобы для каждой стороны было выполнено одинаковое количество движений. Кроме того, необходимо постоянно соблюдать угол заточки для достижения симметричной остроты лезвия.
- d. Тщательно помойте нож и точильный камень горячей водой.



Односторонняя заточка лезвия

- a. Поместите сначала заточенную сторону лезвия на точильный камень.
- b. Начните заточку со стороны острия лезвия. Продвигайте нож по точильному камню под углом 45° , слегка надавливая на лезвие в направлении к себе и от себя. Повторяйте этот процесс до тех пор, пока не почувствуете остроту лезвия.
- c. Поверните нож. Теперь поместите вогнутую сторону лезвия ровно на точильный камень и повторите процесс шлифования, однако с периодичностью примерно в 10 раз реже, чем при заточке противоположной стороны.
- d. Тщательно промойте нож и точильный камень горячей водой.



Электрический прибор для заточки ножей | AP-118
230 В / 50 Гц, АС, 60 Вт, вес 875 г, 13,8 x 11,1 x 10,5 см Д/Ш/В

2. Полировочное устройство как аксессуар для заточки ножей | APF-118
для тончайшей полировки лезвия

3. Запасной шлифовальный блок как аксессуар для заточки ножей | APR-118

4. Электрическая точилка для ножей - Set | AP-118S
(состоящие из AP-118 и APF-118)

Электрический прибор для заточки ножей с керамическим шлифовальным блоком. Две пары точильных камней, расположенных друг за другом, позволяют проводить два действия одновременно. Первая пара, состоящая из грубых точильных камней, приводит тупые лезвия в форму. Вторая, из точильных камней мелкой зернистости, аккуратно и изящно заканчивает полировку изделия.



Алмазные и керамические точильные камни Seki Magoroku
для лезвий с двухсторонней заточкой | AP-0308

Алмазные шлифовальные камни, зернистость 270 (4x), Керамические шлифовальные диски, зернистость 150 (2x) Керамические шлифовальные бруски 1000 (2x)
13,8 x 5,1 x 5,7 см Д/Ш/В



Алмазные и керамические точильные камни Seki Magoroku
для лезвий с односторонней заточкой | AP-0162

Алмазные шлифовальные камни, зернистость 270 (2x), Керамические шлифовальные диски, зернистость 150 + 1000, Керамические шлифовальные бруски 1000 (2x)
12,0 x 4,8 x 5,0 см Д/Ш/В



1. **Защита лезвий** размером макс. 180 x 48 мм | СК-S
2. **Защита лезвий** размером макс. 240 x 60 мм | СК-M
3. **Защита лезвий** размером макс. 320 x 60 мм | СК-L
магнитная, из полиэфирного волокна



Комплект ремней для правки | 410090001

Ремень для правки из юфтовой кожи, двухсторонний, 20,5 x 4,0 x 2,0 см Д/Ш/В
Поліровальна паста на основі оксиду хрому (сверхмелкая зернистость)



Комплект по уходу за лезвиями | 425390000

Ткань по уходу из микроволокна, 40,0 x 40,0 см Д/Ш
Японское масло из камелии, 100-% пригодность для пищевых продуктов

Разделочные доски и блоки для ножей

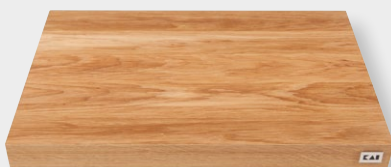
Блоки для ножей и разделочные доски являются идеальным дополнением ассортимента кухонных ножей Kai. Не подверженные веяниям моды изделия являются продуктом высочайшего ремесленного искусства и отвечают максимальным требованиям к качеству и дизайну.

Наряду с этим предъявляются высочайшие требования также и к качеству самой древесины. Красота и характерное многообразие используемых видов древесины играют такую же большую роль, как и экологически щадящий подход к сырью. Долговечность продукта соответствует жизненному циклу используемой древесины. Это значит, что за время пользования изготовленным из древесины продуктом успевает вырасти новое дерево.





Блок из орехового дерева | DM-0809
ограниченная серия в 200 штук в год
58,0 x 35,0-40,0 x 5,0 см Д/Ш/В



Разделочная доска, Дуб | DM-0789
Также в комплекте из 3 ножей Shun Classic: DM-0700, 0701 и 0702 | DM-0789DM SET 1
с устойчивыми резиновыми ножками
39,0 x 26,0 x 3,6 см Д/Ш/В



Разделочная доска из твёрдой древесины, Дуб | DM-0795
с устойчивыми резиновыми ножками
39,0 x 26,2 x 5,3 см Д/Ш/В

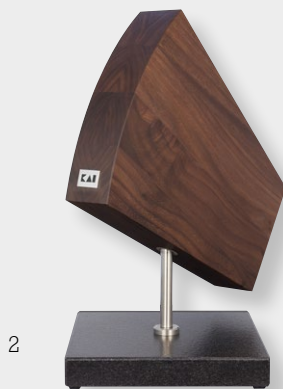
1



2



1. Гибкий коврик для резки, Размер **S**, 30,0 x 22,0 x 0,2 cm | BZ-0042
2. Гибкий коврик для резки, Размер **L**, 37,0 x 27,0 x 0,2 cm L/В/Н | BZ-0043
с единицами измерения



1. **Магнитный блок для ножей, Дуб** | DM-0794

2. **Магнитный блок для ножей, Орех** | DM-0799

Гранитная опора, поворотная на 360°, магнитная с двух сторон, для 6-8 ножей
31,0 x 18,0 x 34,0 см Д/Ш/В



1. **Блок для ножей Stonehenge, Дуб с основанием из нержавеющей стали** | STH-3

2. **Блок для ножей Stonehenge, Орех с гранитной опорой** | STH-4

3. **Блок для ножей Stonehenge, Орех с основанием из нержавеющей стали** | STH-5

магнитный, для 10 ножей
21,0 x 21,0 x 28,0-30,0 см Д/Ш/В



1. Блок для ножей Stonehenge, Дуб с гранитной опорой | STH-3.3
2. Блок для ножей Stonehenge, Орех с гранитной опорой | STH-4.3
3. Блок для ножей Stonehenge, с опорой из нержавеющей стали | STH-4.1
магнитный, для 4 ножей
18,0 x 10,0 x 28,0-30,0 см Д/Ш/В



1. Блок для ножей, Дуб | DM-0805
2. Блок для ножей, Орех | DM-0806
магнитный, для 6-8 ножей, 34,0 x 14,0 x 26,5 см Д/Ш/В
3. Блок для ножей, Дуб | DM-0821
магнитный, для 6-8 ножей, 26,0 x 17,0 x 25,3 см Д/Ш/В



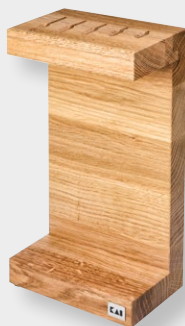
- 1
- 2
1. Деревянная магнитная планка, Дуб | DM-0800
2. Деревянная магнитная планка, Орех | DM-0807
для 4-6 ножей
39,0 x 6,5 x 3,0 см Д/Ш/В



Блок для ножей, Орех | DM-0810
разборная, для 8 ножей
31,0 x 18,0 x 34,0 см Д/Ш/В



1. **Блок для ножей Wasabi, Дуб** | 6600-BN
2. **Блок для ножей Wasabi** в комплекте с 8 ножами | 6799
(Bestückung: 6716S, 6716N, 6720C, 6710P, 6715U, 6710D, 6724Y, 6715D)
разборная, для 8 ножей
31,0 x 18,0 x 34,0 см Д/Ш/В

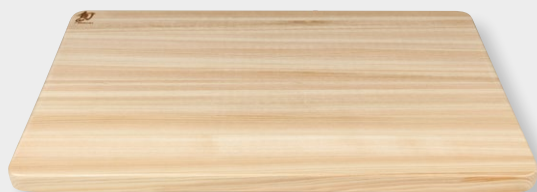


С-Блок для ножей, Дуб | DM-0803
для 5 ножей
17,0 x 10,0 x 30,0 см Д/Ш/В



1. Блок для ножей Cube, Бук | DM-0819
для 5 ножей, 15,5 x 10,0 x 25,0 см Д/Ш/В

2. Блок для ножей, Бук | DM-0820
с держателем для поваренной книги, для 5 ножей, 15,5 x 23,5 x 23,0 см Д/Ш/В



Разделочная доска Shun Hinoki, Размер S, 27,5 x 21,5 x 1,0 см | DM-0814
Разделочная доска Shun Hinoki, Размер M, 40,5 x 27,5 x 1,35 см | DM-0816
Разделочная доска Shun Hinoki, Размер L, 45,7 x 30,5 x 2,0 см Д/Ш/В | DM-0817



Двухсторонняя доска Shun Hinoki | DM-0818
Тип D, с желобком для стекания жидкости с обратной стороны
36,0 x 33,0 x 2,5 см Д/Ш/В



Принадлежности Shun

Высококачественные кухонные принадлежности Shun испытанного качества. В соответствии с характером серии Shun, kai предлагает идеальное дополнение из избранных кухонных приборов и соответствующих принадлежностей для хранения и поездок. Функциональная и элегантная рабочая одежда для требовательной повседневной работы поваров дополняет ассортимент.





Щипцы для рыбных костей | BC-0751

сталь, 13,9 x 2,1 x 2,3 см Д/Ш/В



Японские ножницы для зелени | DM-7100

Режущая зона: 5,0 см



Микротёрка | DM-0900

Сталь, 27,5 x 14,3 см Д/Ш

Oroshigane – традиционный японский инструмент, прекрасно подходящий для обработки имбиря и васаби. Благодаря экстремально острым зубцам обеспечивает очень тонкое натирание и позволяет естественному аромату продукта раскрыться наиболее полно. Тёрку можно использовать с двух сторон (для тонкого и очень тонкого натирания). Большая рабочая поверхность обеспечивает удобство в работе. Подходит для имбиря, васаби, редьки, чеснока, помидоров и многого другого.



Сумка для ножей Shun | DM-0780
для 9 больших и 8 маленьких ножей
в закрытом виде: 50,0 x 27,0 x 10,0 см Д/Ш/В
в открытом виде: 102,0 x 49,0 см Д/Ш



Сумка для ножей kai | DM-0781
для 4 больших и 3 маленьких ножей
в закрытом виде: 46,0 x 16,0 x 7,0 см Д/Ш/В
в открытом виде: 46,0 x 47,0 см Д/Ш



Футболка „поло“ | женская или мужская
различных размеров



Китель для повара
различных размеров



1



2

1. **Кухонный фартук Shun Classic** | 457500600
2. **Кухонный фартук Shun Tim Mälzer Edition** | 467500000
с регулируемой бретелью через шею и пояском для завязывания

Коллекция Sebastian Conran Gifu

Коллекция Sebastian Conran Gifu Collection марки kai была разработана при содействии британского промышленного дизайнера Себастиана Конрана (Sebastian Conran) и включает два стильных кухонных инструмента:

Ножницы DIRK и тёрку JANUS, которые отличаются исключительной функциональностью и остротой. При разработке коллекции Себастиан Конран работал с 14 избранными производителями из японской префектуры Гифу, специализирующимися на различных традиционных ремесленных методах. Фирма kai также берет свое начало в префектуре Гифу, расположенной в самом сердце Японии, которая до сих пор практикует традиционные методы производства.





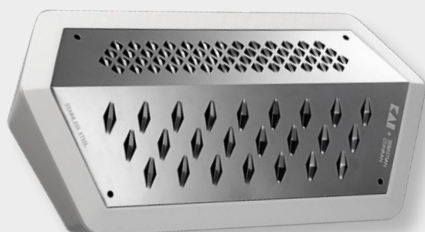
DIRK Кухонные ножницы, чёрные | ВР-0023
с защитным кожухом, Лезвие 8,4 см, Рукоятка 21,0 см



DIRK Кухонные ножницы, белые | ВР-0024
с защитным кожухом, Лезвие 8,4 см, Рукоятка 21,0 см



JANUS Тёрка, чёрная | ВР-0021
с приёмным контейнером, 23,3 x 11,0 x 5,5 см



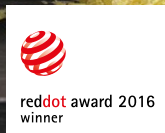
JANUS Тёрка, белая | ВР-0022
с приёмным контейнером, 23,3 x 11,0 x 5,5 см

Тёрки Pure Komachi

Серия тёрки с тремя формами лезвий
Сделано в Японии

Три тёрки серии Pure Komachi обладают прочными и чрезвычайно острыми лезвиями из нержавеющей стали. Ультратонкие лезвия тёрки установлены с помощью инновационной техники травления в отличие от привычного метода штамповки. Благодаря этому лезвия приобретают остроту бритвы, что при использовании снижает приложение необходимых усилий до минимума.

Кроме того, натираемый продукт нарезается с особой точностью и не раздавливается, что позволяет полностью раскрыться аромату и вкусу продукта. Тёрки оснащены эргономичной нескользящей ручкой, приятной на ощупь, и пригодны для мытья в посудомоечной машине. В 2016 году тёрки данной серии были отмечены наградами German Design Award Special, Good Design Award и reddot Design Award.





Мелкая тёрка и нож для снятия цедры | PG-0001
с рисунком лезвия Ichimatsu* *(по-японски «шахматная доска»)

Лезвие 13,5 x 3,0-5,0 см Д/Ш
Рукоятка 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 см Д/Ш/В

Предназначена для твёрдого сыра, шоколада, имбиря,
цедры лимона, мускатного ореха и моркови.



Двухсторонняя тёрка | PG-0002
с рисунком лезвия Kapokoshibori***(по-японски «испещренная белыми пятнами»)

Лезвие 13,5 x 3,0-5,0 см Д/Ш
Рукоятка 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 см Д/Ш/В

Предназначена для кабачков, мягкого сыра, моркови,
шоколада, твёрдого сыра и кокосовых орехов.



Овощерезка Julienne | PG-0003
с рисунком лезвия Yabanetomou* *(по-японски «оперение стрелы»)

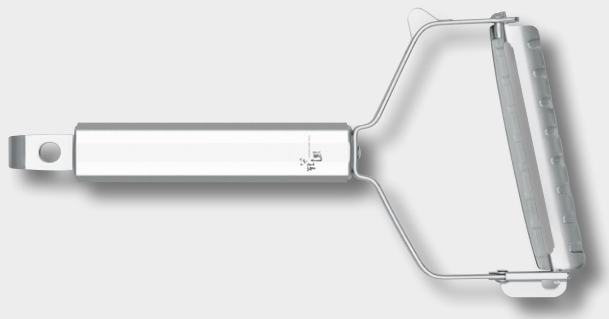
Лезвие 13,5 x 3,0-5,0 см Д/Ш
Рукоятка 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 см Д/Ш/В

Предназначена для кольраби, моркови, огурцов,
кабачков, картофеля и редиса.

Кухонные принадлежности Select 100

Кухонные принадлежности Select 100 – это серия полезных кухонных приборов для повседневного использования. Серия состоит из элегантных и несложных вспомогательных приборов, которые просты в использовании и функционально продуманы. Ассортимент изделий высокого качества является идеальным дополнением для выполнения различных видов работ на профессиональной кухне.



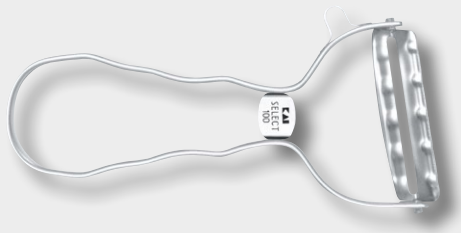


Т-образная овощечистка | DH-3301
Лезвие 9,0 см, Рукоятка 10,0 x 2,2 см Д/Ш

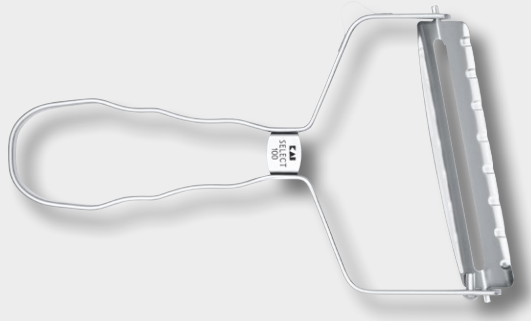
С двумя сменными лезвиями с гладким острием и резаком Julienne.



I-образный нож для экономной очистки овощей | DH-6001
Лезвие 5,0 см, Рукоятка 11,0 x 2,6 см Д/Ш



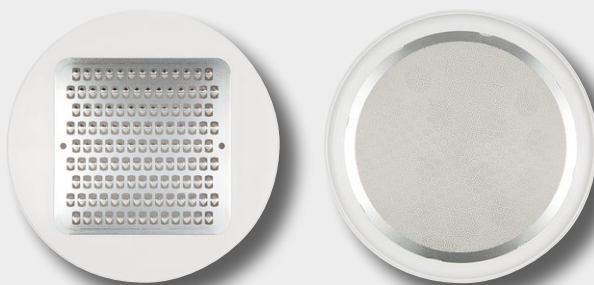
Т-образный нож для экономной очистки овощей | ДН-6000
Лезвие 5,0 см, Рукоятка 9,2 x 4,0 см Д/Ш



Т-образный нож для экономной очистки овощей | ДН-3107
Лезвие 9,0 см, Рукоятка 10,0 x 4,0 см Д/Ш



Тёрка Julienne (грубой нарезки) | DH-5705
с приёмным контейнером и деревянной щеткой
13,6 x 7,0 x 3,2 см Д/Ш/В



Тёрка | DH-5704
с приёмным контейнером
10,0 x 4,4 см ø/Н

С двумя тёрками для имбиря (мелкая) и васаби (очень мелкая).



Устройство для очистки чешуи | DH-6006
с приёмным пластиковым контейнером
Сталь, Общая длина 21,0 см, Рукоятка 14,0 см



Ступка с деревянным пестиком | DH-3020
Фарфор, 10,2 x 6,2 см ø/Н



Соковыжималка для грейпфрута | DH-3017
Фарфор, 17,0 x 15,6 x 6,6 см Д/Ш/В



Соковыжималка для цитрусовых | DH-3018
Фарфор, 14,3 x 12,8 x 5,1 см Д/Ш/В



Кухонные ножницы | DH-6002
с микрорубцами, разборные
длина лезвий 9,3 см, толщина лезвий 0,3 см



Нож для фруктов с пластиковыми ножнами | DH-3014
Лезвие 4.75" / 12,0 см, Рукоятка 11,0 см



Нож для фруктов с деревянными ножнами | DG-3002
Лезвие 4.75" / 12,0 см, Рукоятка 11,0 см

Ножницы

Серия 7000: Профессиональные лезвия этой серии изготовлены из нержавеющей и особо прочной стали (AUS 8A) с твёрдостью 58 ± 1 HRC. Ножницы имеют сплошную матовую поверхность с чёрными рукоятками из полиуретана. Запатентованный регулировочный винт „Duplex Interlock“ обеспечивает постоянное натяжение.

Серия V5000: Данная серия была специально разработана для всестороннего использования в домашних условиях. Лезвия ножниц изготовлены из новой высокотехнологичной нержавеющей стали NSS WR-2 с твёрдостью 56 ± 1 HRC. Полотна ножниц имеют гладкую сатинированную поверхность. Регулировочный винт обеспечивает оптимальное натяжение. Эргономичная ручка, доступная в двух цветах для каждой модели, изготовлена из стабильного по размеру эластомера и поэтому удобна и безопасна для хранения.



7000



Ножницы с гладкими лезвиями | 7205
Размер 8.0" / 20,5 см



Ножницы с гладкими лезвиями | 7230
Размер 9.0" / 23,0 см



Ножницы с гладкими лезвиями | 7250
Ножницы с микрозубцами | 7250SE
Размер 10.0" / 25,0 см



Ножницы с гладкими лезвиями, Slim & Light | 7250SL
Размер 10.0" / 25,0 см



Оптимальные ножницы для арамидного волокна | 7240 AS
Размер 9.5" / 24,0 см (серые рукоятки)



Ножницы с гладкими лезвиями | 7280
Ножницы с микрорубцами | 7280SE
Размер 11.0" / 28,0 см



Ножницы с гладкими лезвиями | 7300
Размер 12.0" / 30,0 см



Ножницы с гладкими лезвиями, Модель для левшей | 7250L
Размер 10.0" / 25,0 см

V5000



Маленькие ножницы с гладкими лезвиями
синие | V5135B, **розовые** | V5135P
с защитным кожухом, Размер 13,5 см



Средние ножницы с гладкими лезвиями
синие | V5165B, **розовые** | V5165P
с защитным кожухом, Размер 16,5 см



Большие ножницы с гладкими лезвиями
синие | V5210B, **розовые** | V5210P
с защитным кожухом, Размер 21,0 см



kai corporation
Tokyo Japan

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

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

www.kai-europe.com
facebook.com/kaieurope
Instagram: @kai_europe



kai corporation
Tokyo Japan



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

www.kai-europe.com