KOKSMESSEN

All KNIVES ARE INSPIRED BY THE MASTERFUL ART OF SAMURAI SWORDS

by

KAI

kai corporation
Tokyo Japan

MADE IN JAPAN

kai-europe.com

KAI

kai - een Japans merk. Mode, lifestyle, mediawereld - Japan is zijn tijd ver vooruit. De toekomst is vandaag al zichtbaar in Tokio. Ook Japanse producten zijn wereldwijd zeer geliefd. Een Oosterse mix van harmonie, minimalisme en functionaliteit, in combinatie met overtuigende kwaliteit. Deze magische formule is de basis van vele lifestyle producten.

Op de Japanse thuismarkt hebben kai producten een zeer hoge bekendheidsgraad en zijn deze uitgegroeid tot Cultstatus. De in 1908 in Seki opgerichte onderneming ontwikkeld en verhandeld volgens een inmiddels ruim 100 jarige traditie snij gereedschap en aanverwante producten met een excellente functionaliteit, scherpte en levensduur. De Japanse koksmessen zijn het paradepaardje van kai, vooral vanwege de bijzondere kwaliteit en haar oorsprong. De gemeenzame noemer in kwaliteit en perfectie is gebaseerd op een eeuwenoude cultuur en de traditionele Japanse Samoerai zwaardsmeedkunst. Technische innovaties en de constante drang naar esthetische vormgeving geeft de kai koksmessen een unieke eigen identiteit en grensoverschrijdende erkenning.

De kai-onderneming heeft haar hoofdkantoor in Tokio en is wereldwijd vertegenwoordigd met kantoren in Hongkong, Portland/USA en Solingen/EUROPE. kai heeft wereldwijd meer dan 1000 werknemers in dienst.

Een vleugje Aziatische eetcultuur. Japan bezit een veelzijdige cultuur, economie en historie. Denkend aan de Japanse keuken krijgt men vandaag de dag door de wereldwijd geliefde sushi hiervan een goed beeld; rijst en rauwe vis horen er onherroepelijk bij. Japanners houden van verse ingrediënten en kennen geen lange gaartijden, de natuurlijke smaak is voor hun erg belangrijk.

Elke regio in Japan heeft zijn eigen culinaire specialiteiten, en door de honderden jaren durende afscherming van hun land hebben de Japanners geleerd, de seizoensgebonden keuken te perfectioneren en het beste uit de beschikbare inheemse levensmiddelen te halen. Maar naast de verse ingrediënten wordt bijzonder veel aandacht aan de esthetische bereiding geschonken. Zelfs de kleinste traktatie wordt haast kunstzinnig klaargemaakt. Japanners denken ruimomvattend, en daarom zijn koken, kunst en filosofie onlosmakelijk met elkaar verbonden. En uiteraard hoort bij het ultieme kookplezier het juiste mes.

KAI
TDM1705
VG10 Clad
HANDCRAFTED IN JAPAN
Premier Bread 9"
SHUN

kai corporation
Tokyo Japan

06 Shun Classic serie
16 Shun toebehoren
18 Shun Pro Sho serie
22 Shun Kaji serie
26 Shun Premier Tim Mälzer serie

32 Tim Mälzer junior koksmes

36 Seki Magoroku - Composite serie
40 Seki Magoroku - Vintage serie
44 Seki Magoroku - Red Wood serie

48 Wasabi Black serie

54 Michel Bras toebehoren
60 Messenblokken/snijplanken
66 Slijp accessoires
70 Blade Guard
71 Select keukenhulpjes
72 Blendia staafmixer
76 Allround scharen

84 Gebruik, onderhoud
en achtergronden

www.kai-europe.com

SHUN CLASSIC
SERIE MET 27 MODELLEN

De Shun koksmessen serie behoort tot de meest uitgebreide Damast messenserie ter wereld en wordt door de beste chef-koks en ambitieuze hobby koks dagelijks gebruikt. SHUN Profi koksmessen worden van een speciaal ontwikkeld, uit 32 lagen gesmeed roestvast Damaststaal vervaardigd. De binnenste laag bestaat uit V-Gold-10 staal. Deze staallegering is uiterst corrosiebestendig, extreem hard (61±1 HRC, 1.0% koolstof, 1.5% kobalt) en maakt het lemmet onvergelijkbaar langdurig scherp.

Door het ambachtelijk convex (bolrond) geslepen lemmet van elk Shun mes ontstaat een uitzonderlijke scherpte, die het Shun mes zoals geen ander mes zelfs door het moeilijkste product laat snijden. Deze scherpte gecombineerd met het uitgebalanceerde gewicht van de messen maakt dat ook langer werken niet vermoeiend is.

Elk Shun mes krijgt door de verschillende bewerkingen haar eigen natuurlijke wonderschone Damast nerfstructuur en daardoor een uniek individueel karakter. Dit maakt elk Shun mes tot een origineel kunstwerk, samengebracht door handwerk, techniek en design. De uit de Japanse Samurai zwaardsmeedkunst ontstane techniek voor de vervaardiging van de allerbeste keukenmessen past de Shun koksmessenserie ook toe op de productie van de meer westerse lemmetvormen.

De innovatief geslepen kartel van het Shun broodmes is een gepatenteerde ontwikkeling van kai. De kartels van het mes staan vanuit het midden van het lemmet naar voren en naar achteren gericht. Hierdoor wordt het brood tijdens het snijden niet gescheurd, maar bij elke beweging perfect gesneden. Het kruimelen wordt hierdoor tot een minimum beperkt.

旬

Schilmes **DM-0715**, lemmet 2.5“ / 6,0 cm, heft 10,4 cm

Groente-/schilmes **DM-0714**, lemmet 3.5“ / 9,0 cm, heft 10,4 cm

Officemes **DM-0700**, lemmet 3.5“ / 9,0 cm, heft 10,4 cm

Steakmes **DM-0711**, lemmet 4.75“ / 12,0 cm, heft 10,4 cm

Uitbeenmes **DM-0710**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 12,2 cm

Gokujo uitbeenmes **DM-0743**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 11,2 cm

Universeelmes **DM-0716**, lemmet 4.0“ / 10,0 cm, heft 10,4 cm

Universeelmes **DM-0701**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 10,4 cm

Tomatenmes met kartel **DM-0722**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 10,4 cm

Broodmes **DM-0705**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,2 cm

Chinees koksmes **DM-0712**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,2 cm

Klein Santoku mes **DM-0727**, lemmet 5.5“ / 14,0 cm, heft 11,2 cm

Santoku mes **DM-0702**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,2 cm

Santoku mes met groeven **DM-0718**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,2 cm

Santoku mes **DM-0717**, lemmet 7.5“ / 19,0 cm, heft 12,2 cm

Nakiri mes **DM-0728**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 12,2 cm

Klein koksmes **DM-0746**, lemmet 4.25“ / 11,0 cm, heft 11,2 cm

Koksmes **DM-0723**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 11,2 cm

Koksmes **DM-0706**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,2 cm

Koksmes met groeven **DM-0719**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,2 cm

Koksmes **DM-0707**, lemmet 10.0“ / 25,5 cm, heft 12,2 cm

Trancheermes **DM-0703**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,2 cm

Vleesvork **DM-0709**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 11,6 cm

Vleesmes **DM-0768**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,2 cm

Vleesmes **DM-0704**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,2 cm

Vleesmes met groeven **DM-0720**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,2 cm

Flexibel fileermes uit AUS8A staal (geen Damast) **DM-0761**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,2 cm

Flexibel fileermes uit AUS8A staal (geen Damast) **DM-0735**, lemmet 12.0“ / 30,5 cm, heft 12,2 cm

Linkshandige modellen

Universeelmes **DM-0701L**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 10,4 cm

Santoku mes **DM-0702L**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,2 cm

Koksmes **DM-0706L**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,2 cm

SHUN CLASSIC SETS SETS IN HOUTEN CASSETTE

Trancheerset **DMS-200**, DM-0703 + DM-0709

Messenset **DMS-210**, DM-0700 + DM-0701

Messenset **DMS-220**, DM-0701 + DM-0706
Messenset **DMS-230 (niet afgebeeld)**, DM-0701 + DM-0702

Steakmessenset **DMS-400**, 4 x DM-0711

Messenset **DMS-300**, DM-0700 + DM-0701 + DM-0706
Messenset **DMS-310 (niet afgebeeld)**, DM-0700 + DM-0701 + DM-0702

SHUN STEEL SET

Steakmessenset **MHS-400**, 4-delig

旬
SHUN
KAI - MADE IN JAPAN
32 layer Damascus plus VG-10 stainless steel

SHUN TOEBEHOREN

Steakmes / steakvork in set **DM-0907**
met messenbankje

Steakmes met welving / steakvork in set **DM-0908**
met messenbankje

Steakvork, set 2 stuks **DM-0990**

Visgratentang **BC-0751**,
gematteerd edelstaal, 13,9/2,1/2,3 cm L/B/H

Japanse kruidenschaar **DM-7100**, Schaarblad: 5,0 cm

Japanse microrasp **DM-0900**
edelstaal, 27,5/14,3 cm L/B

Oroshigane – dit traditionele Japanse werktuig is bij uitstek geschikt voor gember en wasabi. Door de extreem scherpe snijtanden is het mogelijk ragfijn te raspen waardoor de aroma's zich wezenlijk beter ontwikkelen. Aan beide zijden te gebruiken (fijn/extra fijn). Het grote oppervlak maakt dat het gebruik niet vermoeiend is. Geschikt voor gember, wasabi, rettich, knoflook, tomaat en vele andere producten.

Shun messentas voor 9 grote en 8 kleine messen **DM-0780**
Gesloten: 54,0/23,0/9,0 cm L/B/H, geopend: 91,0/51,0 cm L/B

kai messentas voor 3 grote en 2 kleine messen **DM-0781**
Gesloten: 45,0/16,0/7,0 cm L/B/H, geopend: 45,0/43,0 cm L/B

Kookschort **43070060**
met verstelbaar nekband en een heup lint voor het vaststrikken

Poloshirt **LADIES or MEN**
In verschillende maten

SHUN PRO SHO
SERIE MET 7 MODELLEN

Op meesterlijke wijze combineert de messenserie Shun Pro klassiek Japans design met moderne details en hoogwaardige materialen. Met de exclusieve kwaliteit en unieke optiek van de serie wordt een lange KAI traditie voortgezet en maakt elk mes tot een bijzonder product.

Zo ligt het donkere Pakka houten heft van de Shun Pro serie dankzij de vormgeving geweldig in de hand. Het lemmet uit VG10 staal heeft door innovatieve etstechniek een ornamentele tekening. Het eenzijdig geslepen lemmet zorgt voor een sensationele snij ervaring, waarmee het mes uiterst precies en gemakkelijk door het snijgoed heen glijdt en zo aan elke voorwaarde voor een goed stuk snijgereedschap voldoet.

Deba mes **VG-0001**, lemmet 4.25“ / 10,5 cm, heft 10,4 cm

Deba mes **VG-0002**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 12,2 cm

Deba mes **VG-0003**, lemmet 8.25“ / 21,0 cm, heft 12,2 cm

Usuba mes **VG-0007**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 12,2 cm

Yanagiba mes **VG-0004**, lemmet 8.25“ / 21,0 cm, heft 12,2 cm

Yanagiba mes **VG-0005**, lemmet 9.5“ / 24,0 cm, heft 12,2 cm

Yanagiba mes **VG-0006**, lemmet 10.75“ / 27,0 cm, heft 12,2 cm

SHUN KAJI
SERIE MET 7 MODELLEN

Kaji is het Japanse woord voor “Smid” en is het synoniem voor de genialiteit in de vervaardiging van ultrascherpe Samurai zwaarden. Hun perfecte smeedkunst verschafte de zwaardsmeden uit Seki door de eeuwen heen wereldwijde erkenning, maar alleen de allerbeste ontvingen de titel Kaji.

Zo is het ook met deze koksmessen serie, die niet alleen vanwege de bijzondere hardheid van 64±1 HRC de nieuwe maatstaf in het Premium segment zal bepalen. Het roestvaste lemmet is vervaardigd van een speciaal ontwikkeld Damaststaal uit 32 lagen met een extreem scherpe kern van SG-2 staal. Met als resultaat een enorm scherp lemmet dat uiterst lang zijn scherpte houdt. Kenmerk van deze serie is het hoogglans gepolijste Damaststalen lemmet, dat elke Kaji tot een optisch Highlight maakt.

Het geniete heft bestaat uit fijn gelamineerd pakkahout, dat dankzij de symmetrische vorm voor zowel rechts- als linkshandig gebruik aangenaam in de hand ligt. Kaji staat voor de symbiose uit traditioneel handwerk, modernste techniek en onvoorwaardelijke elegantie – een Highlight voor elke chef.

旬
Kaji

Officemes **KDM-0001**, lemmet 3.5“ / 9,0 cm, heft 10,4 cm

Universeelmes **KDM-0016**, lemmet 4.5“ / 11,5 cm, heft 10,4 cm

Koksmes **KDM-0005**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 11,2 cm

Koksmes **KDM-0006**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,2 cm

Santoku mes met groeven **KDM-0004**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,2 cm

Broodmes **KDM-0008**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,2 cm

Vleesmes met groeven **KDM-0009**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,2 cm

KAJI SET IN HOUTEN CASSETTE

Messenset **KDMS-230**, KDM-0016 + KDM-0004, 39,6/15,6/3,2 cm L/B/H

SHUN PREMIER TIM MÄLZER SERIE MET 12 MODELLEN

Voor de Shun Premier Tim Màlzer serie ontwikkelde kai twaalf messen uit het 32-laags corrosiebestendige Damaststaal. Deze zijn afgewerkt met een handmatig aangebrachte hamerslag, bekend als Tsuchime, en verenigen zo een tijdloze esthetiek met een extreme scherpte. Het lemmet heeft een massieve kern uit VG-10 staal met een hardheid van 61±1 HRC.

Bij deze twaalf modellen is naast extreme hardheid veel aandacht besteed aan een optimale balans. De Shun Premier Tim Mälzer serie is van broodmes tot Santoku uitgevoerd als een professioneel snijwerktuig, die door de combinatie van optimale functionaliteit en tijdloos design perfect aansluit op het Premium segment.

Naar de uitspraak van Tim Mälzer "Een goed mes verlicht niet alleen het werk, maar bepaalt ook deels het resultaat" is elk van deze zorgvuldig vervaardigde Damastmessen door de Japanse smeedkunstenaars uit Seki City minutieus op zijn desbetreffende gebruik afgestemd. Elke lemmetvorm staat door de bijzondere symmetrische vorm van de greep uit walnotenhout garant voor perfecte snijeigenschappen, zowel bij links- als bij rechtshandig gebruik.

Tourneermes **TDM-1715** lemmet 2.2“ / 5,5 cm, heft 10,5 cm

Officemes **TDM-1700**, lemmet 4.0“ / 10,0 cm, heft 10,5 cm

Universeelmes **TDM-1701**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 10,5 cm

Tomatenmes met kartel **TDM-1722**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 10,5 cm

Nakiri mes **TDM-1742**, lemmet 5.5“ / 14,0 cm, heft 11,0 cm

Klein Santoku mes **TDM-1727**, lemmet 5.5“ / 14,0 cm, heft 11,0 cm

Santoku mes **TDM-1702**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,0 cm

Koksmes **TDM-1723**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 11,0 cm

Koksmes **TDM-1706**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,0 cm

Broodmes **TDM-1705**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,0 cm

Vleesmes **TDM-1704**, lemmet 9.5“ / 24,0 cm, heft 12,0 cm

Vleesvork **TDM-1709**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 11,0 cm

STEAKMES SET

TDMS-400, 2x TDM-1711, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 10,5 cm

TIM MÄLZER
JUNIOR KOKSMES

„Wij zijn er van overtuigd, dat kinderen van nature creatief zijn, en deze creativiteit ook graag tijdens het koken zullen gebruiken. Kinderen, die zelf koken, eten automatisch ook meer bewust.“ Tim Mälzer

Tim Mälzer en de Japanse messenspecialist kai hebben gezamenlijk een uniek junior koksmes ontwikkeld, dat kinderen vanaf 6 jaar de mogelijkheid biedt om op een verantwoorde manier te leren omgaan met professioneel keukengereedschap. Dankzij een stroeve grip en een ergonomisch gevormde greep ligt het junior koksmes goed in kleinere handen.

Om het intuïtieve snijden (= zaagbeweging) van kinderen te stimuleren en het gebruik van veel kracht te vermeiden, is het roestvrijstalen lemmet voorzien van een kartel. Ook is het mes voorzien van een afgeronde stompe punt en is het laatste deel van het lemmet niet scherp, dit om ongelukjes te voorkomen. Voor een maximale bescherming zorgt dan nog de bijgeleverde vingerbeschermer.

Het Tim Mälzer Junior koksmes is in 2012 onderscheiden met de reddot design award.

Design en ontwerp van kai Japan.

reddot design award
winner 2012

Tim Mälzer junior koksmes

Tim Mälzer Junior Koksmes **TMJ-1000**, lemmet 4.25“ / 11,0 cm, heft 10,0 cm

Als set samen met de vingerbeschermer **BB0621**

in geschenkverpakking

SEKI MAGOROKU COMPOSITE
SERIE MET 8 MODELLEN

関孫六
SEKIMAGOROKU COMPOSITE

De innovatieve serie Seki Magoroku Composite bestaat uit 8 tweezijdig geslepen lemmetvormen. Het lemmet verenigt in een opvallend mooie afwerking twee verschillende staalsoorten, waardoor op het lemmet een spannend contrast ontstaat. Het hoogglans gepolijste snijvlak is van VG-Max staal met een hardheid van HRC 61±1 en de gesatineerde lemmetrug is uit SUS420J2 staal.

De techniek van het samenvoegen bij het Composite lemmet is een innovatie uit de luchtvaartindustrie met een extreme precisie en een zeer solide verbinding. De beide staalsoorten worden door middel van een speciale koper soldering verbonden, waarbij de fijne koperlijn tussen de staalsoorten als bijzonder detail zichtbaar blijft.

Het slank toelopende heft bestaat uit licht kleurig pakkahout en geeft het mes door de vormgeving en de dwars lopende tekening van het hout een bijzondere dynamiek.

De serie Seki Magoroku Composite is in 2013 onderscheiden met de red-dot design award.

reddot design award
winner 2013

Officemes **MGC-0400**, lemmet 3.5“ / 9,0 cm, heft 9,5 cm

Universeelmes **MGC-0401**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 9,5 cm

Santoku mes **MGC-0402**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 12,0 cm

Nakiri mes **MGC-0428**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 12,0 cm

Koksmes **MGC-0406**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,0 cm

Vleesmes **MGC-0468**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 12,0 cm

Vleesmes **MGC -0404**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,0 cm

Broodmes **MGC-0405**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,0 cm

SEKI MAGOROKU VINTAGE
SERIE MET 7 MODELLEN

関孫六
SEKIMAGOROKU VINTAGE

Bij de serie Seki Magaroku Vintage is de naam alleszeggend. De geniete houten greep en het hoogglans gepolijste lemmet uit een 3-laags koolstofstaal met een hardheid van 59+-1 HRC geeft de serie een klassieke uitstraling.

De beide helften van het heft zijn van Japans berkenhout en zijn met 3 stalen nieten met een doorlopende kern stevig verankerd. De krop van edelstaal zorgt voor een harmonische overgang naar het convex geslepen lemmet. Als kenmerk van het 3-laags staal loopt een fijne tekening over de lengte van het lemmet en geeft daarmee het mes een bijzondere esthetiek.

関孫六
SEKIMAGOROKU VINTAGE

Officemes **MGV-0500**, lemmet 3.5“ / 9,0 cm, heft 9,0 cm

Universeelmes **MGV-0501**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 9,0 cm

Santoku mes **MGV-0502**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 10,5 cm

Koksmes **MGV-0506**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 10,5 cm

Vleesmes **MGV-0503**, lemmet 7.0“ / 18,0 cm, heft 10,5 cm

Vleesmes **MGV-0504**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 10,5 cm

Broodmes **MGV-0505**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 10,5 cm

SEKI MAGOROKU REDWOOD
SERIE MET 13 MODELLEN

関孫六
SEKIMAGOROKU

Seki Magoroku, de traditionele Japanse koksmessen, worden al honderden jaren in deze vormgeving geproduceerd. Daarnaast is de serie met enkele Europese lemmetvormen aangevuld.

Deze lijn valt op door haar glanzend gepolijst hoogwaardig stalen lemmet met een hardheid van 58±1 HRC en een uiterst fijn gepolijst snijvlak, dat deze messen die bijzonder goede snij eigenschappen geeft.

Het heft in de traditionele kastanjevorm is van Red Wood gemaakt. Deze houtsoort is van origine zeer olierijk en daardoor waterbestendig. De gepolijste krop van polipropyleen harmonieert uitstekend met de mooie natuurlijke kleur van het hout.

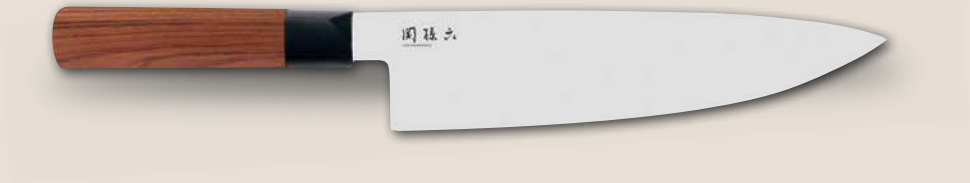
関孫六

Officemes **MGR-100P**, lemmet 4.0“ / 10,0 cm, heft 12,0 cm

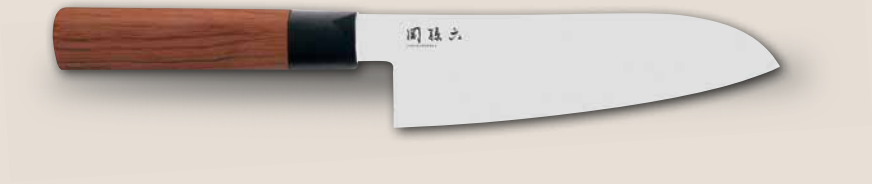
Universeelmes **MGR-150U**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 12,0 cm

Koksmes **MGR-150C**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 13,4 cm

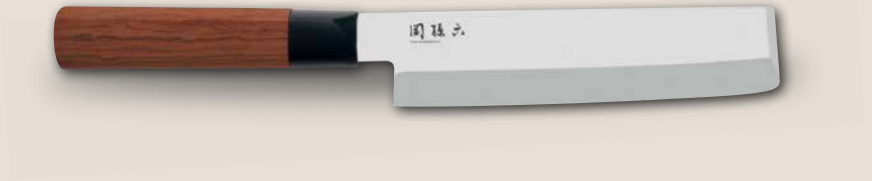
Koksmes **MGR-200C**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 13,4 cm



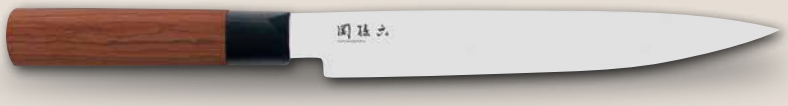
Santoku mes **MGR-170S**, lemmet 6.75“ / 17,0 cm, heft 13,4 cm



Nakiri mes **MGR-165N**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 13,4 cm



Vleesmes **MGR-200L**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,0 cm



Broodmes **MGR-225B**, lemmet 8.75“ / 22,5 cm, heft 12,0 cm

Deba mes **MGR-105D**, lemmet 4.25“ / 10,5 cm, heft 12,0 cm

Deba mes **MGR-155D**, lemmet 6.1“ / 15,5 cm, heft 12,0 cm

Deba mes **MGR-210D**, lemmet 8.25“ / 21,0 cm, heft 12,0 cm

Yanagiba mes **MGR-210Y**, lemmet 8.25“ / 21,0 cm, heft 13,4 cm

Yanagiba mes **MGR-240Y**, lemmet 9.5“ / 24,0 cm, heft 13,4 cm

WASABI BLACK
SERIE MET 14 MODELLEN

和寂
WASABI

Wasabi Black – gepolijst lemmet, zwart heft: Deze in Japan ontwikkelde messen, met een gepolijst roestvast edelstalen lemmet met een hardheid van 58±1 HRC, geven uw keuken een karakteristieke oosterse uitstraling. Speciaal voor de Wasabi serie werd een heft ontwikkeld, dat door de bijzondere combinatie van bamboepoeder en polipropyleen een optimale hygiëne biedt – mede ook door de antibacteriële werking van het bamboe.

Het heft is in tegenstelling tot het traditionele Japanse houten heft niet op een pin gestoken maar omsluit het lemmet in zijn geheel, zodat enerzijds het lemmet niet los kan komen van het heft en anderzijds zich nergens vuil kan nestelen. Hierdoor zijn deze messen ook uitermate geschikt voor de professionele keuken.

WASABI

Universeelmes **6710P**, lemmet 4.0“ / 10,0 cm, heft 12,6 cm

Universeelmes **6715U**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 12,6 cm

Koksmes **6715C**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, heft 12,6 cm

Koksmes **6720C**, lemmet 8.0“ / 20,0 cm, heft 12,6 cm

Santoku mes **6716S**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 12,6 cm

Nakiri mes **6716N**, lemmet 6.5“ / 16,5 cm, heft 12,6 cm

Broodmes **6723B**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,6 cm

Vleesmes **6723L**, lemmet 9.0“ / 23,0 cm, heft 12,6 cm

Deba mes **6710D**, lemmet 4.25“ / 10,5 cm, heft 12,6 cm

Deba mes **6715D**, lemmet 6.0“ / 15,0 cm, materiaaldikte 0,5 cm, heft 12,6 cm

Deba mes **6721D**, lemmet 8.25“ / 21,0 cm, heft 12,6 cm

Yanagiba mes **6715Y**, lemmet 6.0“ / 15,5 cm, heft 12,6 cm

Yanagiba mes **6721Y**, lemmet 8.25“ / 21,0 cm, heft 12,6 cm

Yanagiba mes **6724Y**, lemmet 9.5“ / 24,0 cm, heft 12,6 cm

WASABI SETS

Messenset **67S-300**, 6710P + 6715U + 6720C
als set in verkoopverpakking

Messenset **67S-310**, 6710P + 6715U + 6716S
als set in verkoopverpakking

Messentas gevuld **DM-0781 EU 67**,
6710P + 6715U + 6716S + 6720C + 6723L

Messentas gevuld **DM-0781 JP 67**,
6710P + 6715D + 6716N + 6716S + 6721Y

MICHEL BRAS TOEBEHOREN

De Michel Bras accessoires behoren tot een serie van keukenhulpen, die scharen, schillers, raspen en een mandoline bevat. Deze gereedschappen werden met passie en buitengewone technieken ontwikkeld, waardoor kai nu keukengereedschap vervaardigd dat door de beste chefkoks wordt gebruikt.

Door de combinatie van uiterste precisie, een uitstekende functionaliteit en een aangename ergonomie voelen deze gereedschappen zeer licht aan. Alle ingrediënten worden secuur gesneden, geschild of geraspt. Elk onderdeel van deze serie biedt de hoogste kwaliteit op gebied van gebruiksgemak met een eigen uniek karakter.

Diamanten slijpstaaf **BK-0022**, staaf 29,5 cm, heft 11,8 cm

T-peeler **BK-0204**, lemmet 5,7 cm / 10,0 cm, heft 10,8 cm
met 4 verwisselbare messen (0,3 / 0,4 / 1,85 / 3,5 mm)

Snijdikte 0,3 mm

Snijdikte 0,4 mm

Fijn Julienne mes snijmaat 1,85 mm

Medium Julienne mes snijmaat 3,5 mm

I-peeler **BK-0201**, lemmet 4,2 cm / 10,0 cm, heft 10,8 cm
met 2 verwisselbare messen (0,3 / 0,4 mm)

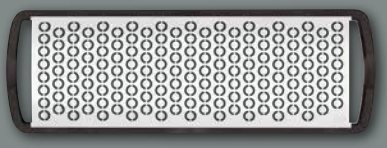
Snijdikte 0,3 mm

Snijdikte 0,4 mm

Rasp **BK-0205**, raspblad 15,4 cm, heft 11,3 cm
met 3 verwisselbare raspbladen (extra fijn / fijn / grof / vlokken)

Extra fijn

Fijn



Grof / vlokken

Keukenschaar **BK-0202**, schaarblad 12,5 cm, heft 8,0 cm

Keukenschaar **BK-0203** groot met notenkraker, schaarblad 14,0 cm, heft 9,0 cm

MICHEL BRAS MANDOLINE

Eenvoudig te bedienen en secuur tijdens het gebruik, zo verenigt de mandoline uit de Michel Bras serie functionaliteit met hoogwaardige kwaliteit. Vijf verschillende uitwisselbare messen vervaardigd van VG10 staal voor schijfjes, ribbel- en wafelvorm, en drie verschillende Julienne messen (3mm, 7 mm en 10mm) worden in een beschermbox meegeleverd. De perfecte afwerking en extreme scherpte staan garant voor een optimaal, gelijkmatig resultaat en verlichten de werkzaamheden van het voorbereiden van verschillende groentesoorten. De meegeleverde resthouder zorgt voor gemakkelijk en veilig werken.

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

Beschermbox met snijmessen en resthouder

MESSENBLOKKEN & SNIJPLANKEN

Het assortiment messenblokken en snijplanken voldoet met haar houten producten aan de hoogste eisen betreffend kwaliteit en design.

De tijdloze producten worden met de hand vervaardigd. Naast vormgeving en functionaliteit worden ook hoge eisen gesteld aan de kwaliteit van de grondstof, het hout. Daarbij spelen schoonheid en de eigenschappen van de gebruikte houtsoorten een even grote rol als de omgang met de ecologische verantwoordelijkheid en de duurzaamheid. De te verwachten levensduur van het product komt overeen met de levenscyclus van het gebruikte hout. Dit betekent, dat de grondstof die is gebruikt voor het vervaardigen van de producten gedurende de gebruiksperiode weer kan aangroeien.

SUPERGRAU

Magneetplank **DM-0805**
Eikenhout, voor 6-8 messen
34,0/14,0/26,5 cm L/B/H

Magneetplank **DM-0806**
Walnotenhout, voor 6-8 messen
34,0/14,0/26,5 cm L/B/H

Messenblok Stonehenge **STH-1**
Graniet/Redwood, voor 10 messen
21,0/21,0/30,0 cm L/B/H

Messenblok Stonehenge **STH-3**
Edelstaal/Eikenhout, voor 10 messen
21,0/21,0/28,0 cm L/B/H

Messenblok Stonehenge **STH-4**
Graniet/Walnotenhout, voor 10 messen
21,0/21,0/30,0 cm L/B/H

Messenblok Stonehenge **STH-4.1**
Edelstaal/Walnotenhout, voor 4 messen
18,0/10,0/28,0 cm L/B/H

Messenblok **DM-0794**, Graniet/Eikenhout
360° draaibaar (ongevuld)
31,0/18,0/34,0 cm L/B/H

Messenblok Wasabi **6600-BN**
Eikenhout (demontabel) voor 8 messen
31,0/18,0/34,0 cm L/B/H

Messenblok Wasabi **6799**
gevuld met: 6716S, 6716N, 6720C,
6710P, 6715U, 6710D, 6724Y, 6715D

SUPERGRAU® Messenblok Wrench **SGW1**
Eikenhout geölied, 2 elementen voor 6 messen
14,5/14,5/27,0 cm L/B/H

SUPERGRAU® Uitbreidingselement **SGW2**
19,0/19,0/27,0 cm L/B/H

C-Messenblok **DM-0803**
Eikenhout, voor 5 messen
17,0/10,0/30,0 cm L/B/H

SUPERGRAU® Messenblok Saddle **SGS1**
Aluminium gepolijst, Leder donkerbruin
Blok: 25,0/13,0/27,0 cm L/B/H
Snijplank: 47,0/24,5/2,5 cm L/B/H

SUPERGRAU® Messenblok Saddle **SGS2**
Aluminium gepolijst, Leder lichtbruin
Blok: 25,0/13,0/27,0 cm L/B/H
Snijplank: 47,0/24,5/2,5 cm L/B/H

Magneetlijst **DM-0800**, Eikenhout, voor 4-6 Messen, 39,0/6,5/3,0 cm L/B/H

Snijplank kopshout hakblok **DM-0795**, Eikenhout, met antislip voetjes, 39,0/26,2/5,3 cm L/B/H

KAI Snijplank **DM-0789**, Eikenhout, met antislip voetjes, 39,0/26,0/3,6 cm L/B/H
KAI Snijplank + messenset **DM-0789DM SET 1 (Shun)**, DM-0700 + 0701 + 0702

SUPERGRAU® Snijplank **SGB-1**, Eikenhout/Walnoot/Esdoorn/Kers, 47,0/25,5/2,5 cm L/B/H

Flexibele snijmat klein **AP-5015**, kunststof, 30,0/22,0/0,2 cm L/B/H
Flexibele snijmat groot **AP-5016**, kunststof, 37,0/27,0/0,2 cm L/B/H

Kai House
KAI

SLIJP ACCESSOIRES

Om uw messen op de traditionele Japanse wijze te slijpen en te polijsten, bevelen wij de keramisch gebonden wetsteen aan. De topstukken in ons assortiment vormen de wetstenen DM-0708, DM-0600, WS-800 & WS-3000. Een alternatief voor de traditionele wetstenen is de elektrische messenslijper AP-0118 van kai. Deze is uitgerust met 2 achter elkaar geplaatste slijpsteen paren waardoor twee arbeidsgangen in één handeling worden uitgevoerd, het grof en het fijn slijpen. Voor de professionals heeft kai een natslijpmachine ontwikkeld die zowel Japanse als Europese lemmets perfect scherp slijpt.

Een gedetailleerde beschrijving van het naslijpen van eenzijdig en tweezijdig geslepen messen met de traditionele Japanse wetsteen vindt U op pagina 86.

旬
SHUN
WHETSTONE
KAI
DM-0708
Ocher:Grit 300
Blue:Grit 1000
MADE IN JAPAN

De DM-0708 heeft een grove zijde (korrel 300) voor het weg slijpen van kleine blutsjes en een fijne zijde (korrel 1000) om het lemmet weer fijn aan te zetten. De DM-0600 biedt de professional nog de mogelijkheid het lemmet met korrel 6000 uiterst fijn te polijsten.

Combinatie wetstenen **DM-0708**, Korrel 300/1000, 18,4/6,2/2,8 cm L/B/H

Combinatie wetstenen **DM-0600**, Korrel 1000/6000, 18,4/6,2/2,8 cm L/B/H

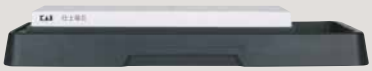
Met de enkele wetsteen WS-3000 met korrel 3000 kan de veeleisende kok het resultaat van het aanzetten met korrel 1000 nog verbeteren. Hij krijgt hiermee een zeer fijn geslepen lemmet. De enkele steen WS-800 heeft korrel 800 en is een gunstig alternatief om snel een redelijk goed resultaat te behalen.

Wetstenen **WS-3000**, Korrel 3000, 18,5/6,4/2,0 cm L/B/H

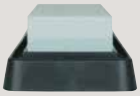
Wetstenen **WS-800**, Korrel 800, 18,5/6,4/2,0 cm L/B/H

De wetsteen ligt zwevend in de praktische kunststof houder en maakt snel afdrogen van de wetsteen aan beide zijden mogelijk. De kunstsof houder is voorzien van een gootje en een waterreservoir, van waaruit de wetsteen tijdens het gebruik gemakkelijk bevochtigd kan worden.

Wetstenen met kunstsof houder **AP-0304**, Korrel 3000, 25,2/9,4/3,5 cm L/B/H



Wetstenen met kunstsof houder **AP-0305**, Korrel 400/1000, 25,2/9,4/5,0 cm L/B/H



SHUN NATSLIJPMACHINE

In enkele slijpdoorgangen worden lemmets weer zo scherp als een scheermes nageslepen door middel van de natte slijpmethode. De roterende slijpsteen met een fijne korrel 1000 wordt gedurende het slijpen constant nat gehouden. Hierdoor worden slijpresten weggespoeld en wordt de slijpsteen beschermd tegen ongewenste oververhitting. Zogeheten graten worden na de slijpdoorgang met de hand weggenomen met de meegeleverde harde borstel. Met behulp van twee speciale opzetten kunnen Japanse lemmets onder een hoek van 16° en Europese lemmets onder een hoek van 22° geslepen worden.

DM-0621, 26,0 x 16,5 x 19,0 cm L/B/H

Technische specificaties

Netspanning	220-240 Volt
Frequentie	50-60 Hz
Vermogen	50 Watt
Belasting continue	15 Minuten max.
Toerental	350 rpm
Afmeting	262x166x184 mm
Gewicht	3,5 kg

ELEKTRISCHE SLIJPMACHINE

Een mooi compact design, een gewicht van slechts 875g en de nieuw ontwikkelde slijpeenheid met twee paar keramische slijpstenen zijn slechts enkele bijzonderheden van de nieuwe elektrische messenslijper van kai. Met zijn geringe afmeting vindt hij plaats in elke keuken. Het netsnoer wordt in de slijpmachine opgeborgen, en een afdekkapje beschermt tegen verontreiniging van de slijpeenheid. Antislip voetjes zorgen er voor dat het geheel stabiel staat. De twee achter elkaar geplaatste slijpsteen paren maken het mogelijk twee arbeidsgangen in één handeling uit te voeren. Het eerste paar, bestaande uit twee grove slijpstenen, geeft het lemmet weer haar vorm. Het tweede paar fijne slijpstenen geeft het lemmet een fijne en zuivere finish.

AP-0118, 13,8/11,1/10,5 cm L/B/H

Polijstunit voor AP-0118 **APF-0118**

Technische specificaties

Netspanning	220-240 Volt
Frequentie	50 Hz
Vermogen	60 Watt
Belasting continue	2 Minuten max.
Slijpsteen	Alundum
Afmeting	138x111x105 mm
Gewicht	875 gr

BLADE GUARD

De kai BladeGuard is een magnetische beschermhoes, waarvan de lengte probleemloos aan de individuele lemmet lengte kan worden aangepast. De over de gehele hoes aanwezige magneten houden het mes veilig en krachtig in positie. Door het scharnier kan de BladeGuard eenvoudig worden geopend of gesloten. De ideale hoes om een mes onderweg of in een keukenlade te beschermen. De kai BladeGuard is er in drie uitvoeringen, voor kleine, voor smalle en voor brede lemmeten.

Beschermhoes voor lemmeten **BG-S**, tot maximaal 160 x 27 mm

Beschermhoes voor lemmeten **BG-M**, tot maximaal 250 x 35 mm

Beschermhoes voor lemmeten **BG-L**, tot maximaal 250 x 61 mm

SET

Beschermhoes voor lemmeten set **BG-SET**, BG-M + BG-L

SELECT KEUKENHULPJES

Met de opname van de keukenhulpenserie Select in het bestaande assortiment komt kai tegemoet aan de wens van vele consumenten. De fraaie en ergonomisch vormgegeven gereedschappen uit hoogwaardig edelstaal zijn gemakkelijk in gebruik en vormen de ideale aanvulling op de keukenuitrusting.

Select Visontschubber **DH-6006**, edelstaal, totale lengte 21,0 cm, heft 14,0 cm

Select I-Peeler **DH-6001**, lemmet 5,0 cm, heft 11,0/2,6 cm L/B

Select T-Peeler **DH-6000**, lemmet 5,0 cm, heft 9,2/4,0 cm L/B

Select Keukenschaar met microvertanding **DH-6002**
demontabel, schaarblad lengte 9,3 cm, schaarblad dikte 0,3 cm

BLENDIA STAAFMIXER

Het comfort van een professioneel keukenapparaat voor thuis. Iedereen die graag en met liefde kookt, zal de voordelen die een professionele culinaire uitrusting kan bieden weten te waarderen. Dat is een van de redenen waarom de Blendia zo succesvol is. Blendia – in combinatie met een inspirerend receptenboekje – zal er aan bijdragen culinaire vaardigheden naar een hoger niveau te tillen.

Blendia combineert een wonderschoon ontwerp met een uitmuntende functionaliteit. Omdat alle accessores in de standaard opgeborgen worden, hoeft men de Blendia niet te verstoppen, maar kan hij als designer object in de keuken worden geïntegreerd. Ook in het gebruik is hij eenvoudig te bedienen, en door zijn zandlopervorm perfect in balans. Functionaliteit combineren met een ergonomische vormgeving – dat is waarom het gaat bij een goed ontwerp.

De Blendia staafmixer is in 2012 onderscheiden met de reddot design award.

reddot design award
winner 2012

Staafmixer **BD-0051**, wit

Staafmixer **BD-0052**, rood

Staafmixer **BD-0053**, groen

Meegeleverde accessoires

Vleesmes, om vlees of vis klein te maken, voor de bereiding van gehakt.

Multimes, voor het pureren en mixen van gekookte groenten of fruit, om soepen, sapjes of sauzen te maken.

Mixer/ontsapper, voor het pureren van groenten en fruit om sapjes en smoothies te bereiden.

Hakselaar, om gedroogde ingrediënten, zoals noten,gedroogd brood of Parmezaanse kaas te vermalen.
.

Blender/emulgator, voor het emulgeren van verschillende ingrediënten, bijvoorbeeld om dressing of mayonaise te bereiden.

Garde, voor het kloppen van bijvoorbeeld eiwit of room, voor de bereiding van Meringue of slagroom.

ALLROUND SCHAREN
7000 SERIE

De 7000 serie is de nieuwste generatie van de professionele kai allround scharen. De schaarbladen van de 7000 serie zijn vervaardigd van AUS8A staal in een dikte variërend van 3,7 tot 4 mm en met een hardheid van 58±1 HRC. De scharen hebben een satin finished oppervlak en zijn voorzien van de gepatenteerde „Duplex Interlock“ stelschroef die zelfs bij intensief professioneel gebruik absoluut vast blijft zitten. Deze schroef heeft een hittebehandeling ondergaan en is met een hardheid van 45±1 HRC uiterst robuust.

In 2005 werd deze serie met de prestigieuze IF Design Award onderscheiden.

IF AWARD WINNER 2005

iF design award 2005

7205, lengte totaal 8.0“ / 20,0 cm

7230, lengte totaal 9.0“ / 23,0 cm

7250, lengte totaal 10.0“ / 25,5 cm
7250SE, met micro vertanding

7250SL, lengte totaal 10.0“ / 25,5 cm, Slim & Light

7280, lengte totaal 11.0“ / 28,0 cm
7280SE, met micro vertanding

7300, lengte totaal 12.0“ / 30,5 cm

7240AS, lengte totaal 9.5“ / 24,0 cm
Speciaal voor Aramidevezels

Linkshandig model

7250L, lengte totaal 10.0“ / 25,5 cm

ALLROUND SCHAREN
V5000 SERIE

De nieuwe scharenserie V5000 is speciaal ontwikkeld voor professioneel en semiprofessioneel gebruik en omvat 5 modellen in 2 kleurvariaties. De schaarbladen zijn vervaardigd van roestvast HSSWR-2 staal met een hardheid van 56±1 HRC en hebben een gesatineerde afwerking.

De vernieuwde stelschroef uit edelstaal zorgt voor een perfect instelling van de spanning en de ergonomisch gevormde grepen uit zacht kunststof liggen comfortabel in de hand. De scharen worden geleverd met een praktische beschermhoes.

KAI V5250 MADE IN JAPAN

V5250B, lengte totaal 25,0 cm
met beschermhoes

V5230B, lengte totaal 23,0 cm
met beschermhoes

V5210B, lengte totaal 21,0 cm
met beschermhoes

V5165B, lengte totaal 16,5 cm
met beschermhoes

V5135B, lengte totaal 13,5 cm
met beschermhoes

V5250P, lengte totaal 25,0 cm
met beschermhoes

V5230P, lengte totaal 23,0 cm
met beschermhoes

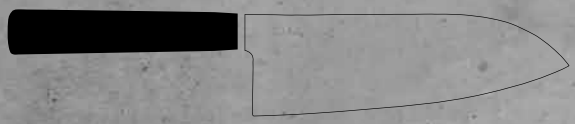
V5210P, lengte totaal 21,0 cm
met beschermhoes

V5165P, lengte totaal 16,5 cm
met beschermhoes

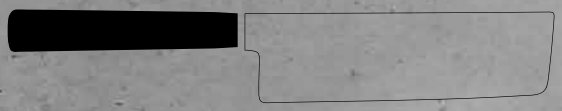
V5135P, lengte totaal 13,5 cm
met beschermhoes

TRADITIONELE JAPANSE LEMMET VORMEN

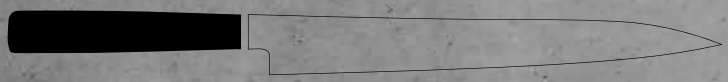
I. SANTOKU betekent letterlijk: drie voordelen. Het Santoku mes is de traditionele Japanse vorm van een universeelmes, vergelijkbaar met het Europese koksmes. De naam drie voordelen komt voort uit de universele gebruiksmogelijkheden voor het snijden van vis, vlees en groenten.



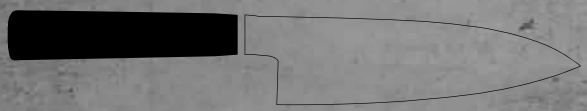
II. NAKIRI betekent letterlijk: Groentesnijder. De Nakiri lemmetvorm is een traditioneel Japans groentemes, dat hoofdzakelijk voor het snijden van vele soorten groenten wordt gebruikt. Ondanks de bijlvorm is het Nakiri mes niet geschikt om botten of graten mee klein te maken.



III. YANAGIBA betekent letterlijk: Wilgenblad lemmet. Het Yanagiba mes is het traditionele Japanse mes voor het zorgvuldig slicen van vlees en vis. Door het smalle lange lemmet is het bijzonder geschikt om huigdun mee te snijden, speciaal voor sushi en sashimi. Dit mes staat garant voor een zuivere, gladde snede. De lengte en vorm van het lemmet maken een lange, trekkende snij beweging mogelijk.



IV. DEBA betekent letterlijk: "naar voren staand" lemmet. Traditioneel wordt het Deba mes als Japanse bijl gebruikt. Het stabiele, zware mes heeft een krachtig, breed lemmet en is eenzijdig geslepen. Het voorste deel van het lemmet wordt vooral voor het fileren van vis gebruikt. Het achterste deel van het lemmet is zwaarder opgebouwd en wordt o.a. voor het klein maken van botjes en graten gebruikt.

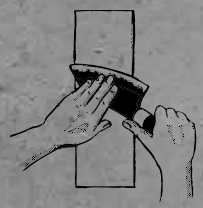


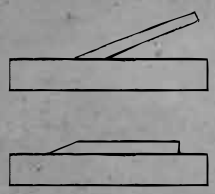
NASLIJPEN MET EEN JAPANSE WETSTEEN

De wetsteen voor gebruik altijd 10 tot 15 minuten ondergedompeld in water laten staan. Tijdens het slijpen moet er altijd een dunne waterfilm op de wetsteen aanwezig zijn.

Eénzijdig geslepen messen naslijpen

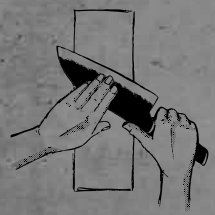
1. Leg het mes onder de fabrieksmatig aangebrachte slijphoek op de natte wetsteen 2. Draai het mes 45º om een groter slijpbereik te bewerkstelligen (de slijphoek blijft in tact!) 3. Beweeg het mes heen en weer, waarbij er druk gegeven wordt als het mes in de richting van het scherpe lemmet gaat en zonder druk uit te oefenen als het mes van het lemmet af beweegt.
4. Het mes een stukje opschuiven en exact dezelfde beweging het zelfde aantal slijpbewegingen op dat deel uitvoeren waar U in de eerste doorgang nog niet was gekomen. Bij heel lange messen is soms een derde doorgang noodzakelijk. 5. Nadat het mes aan de scherpe zijde is geslepen, het mes omkeren en plat liggend op de hol geslepen zijde leggen. Nu op de zoals in punt 3 en 4 beschreven wijze ook deze zijde slijpen, maar nu slechts 1/10 keer het aantal slijpbewegingen die aan de andere zijde zijn uitgevoerd. Dus als de scherpe zijde 20x is geslepen, de holle zijde slechts 2x slijpen.

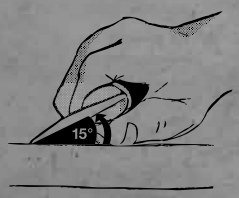




Tweezijdig geslepen messen naslijpen

1. Leg het mes onder een hoek van 15º op de natte wetsteen (eventueel slijphulp gebruiken) 2. Draai het mes 45º om een groter slijpbereik te bewerkstelligen (de hoek van 15º blijft in tact!) 3. Beweeg het mes heen en weer, waarbij er druk gegeven wordt als het mes in de richting van het scherpe lemmet gaat en zonder druk uit te oefenen als het mes van het lemmet af beweegt. 4. Het mes een stukje opschuiven en exact dezelfde beweging het zelfde aantal slijpbewegingen op dat deel uitvoeren waar U in de eerste doorgang nog niet was gekomen. Bij heel lange messen is soms een derde doorgang noodzakelijk. 5. Nu het mes omkeren en op de andere zijde precies dezelfde slijpbewerkingen uitvoeren, uiteraard ook hetzelfde aantal slijpbewegingen.





ONDERHOUD EN REINIGING

Om onze hoogwaardige messen langdurig scherp te houden zodat U er in lengte van jaren met plezier mee zult werken kunt U Uw mes het beste op de volgende manier onderhouden:

Voor het eerste gebruik het mes met heet water goed afspoelen. Na elk gebruik van het mes is het aan te bevelen, het mes zonder agressieve spoelmiddelen af te spoelen en meteen met een zachte keukendoek af te drogen. Voor Uw eigen veiligheid het mes altijd vanuit de ongeslepen bovenzijde van het lemmet afdrogen. Agressieve stoffen en zuren zoals citroensap moeten meteen na het gebruik worden afgespoeld.

Deze hoogwaardige messen mogen niet worden gereinigd in de vaatwasmachine. Dit zou niet alleen het materiaal, maar ook de scherpte aantasten. Gebruik als snijplank principieel geen glazen of stenen planken. Deze zijn weliswaar eenvoudig te reinigen, maar verruïneren ook bij de hardste staalsoorten het lemmet. Gebruik alleen houten snijplanken (liefst van kophout) of een kunststof snijplank met een gemiddelde stevigheid.

Bij messen met een houten heft opletten dat deze niet te lang in het water blijven liggen. Het is aan te bevelen het heft op zijn tijd met een neutrale plantaardige olie in te vetten.

Let op dat bij het opbergen van de messen de verschillende lemmeten nooit met elkaar of met andere metalen voorwerpen in contact kunnen komen. Daarmee vermijdt U dat het lemmet beschadigd raakt. Berg de messen op in een messenblok, een keukenlade inzet of aan onze magnetische messenplank. Voor de Japanse lemmeten zijn er speciale schedes verkrijgbaar.

kai corporation
Tokyo Japan

KAI EUROPE GMBH
KOTTENDORFER STRASSE 5, 42697 SOLINGEN
GERMANY +49 (0) 212 23238-0, FAX -99

INFO@KAI-EUROPE.COM

www.kai-europe.com

KAI KITCHEN KNIFE CATALOG, VERSION 4.2014
Copyright © 2014 Kai Europe GmbH. All rights reserved.

4 260163 212535