



:: KATALOG ::

K O C H M E S S E R



HARMONIE AUS HANDWERK
UND DESIGN

HARMONIE AUS HANDWERK
UND DESIGN



Inhalt

- 04 Über KAI
- 06 Shun
- 12 Technik & Design
- 14 Shun Pro
- 16 Klingen & Formen
- 18 Wasabi
- 20 Seki Magoroku
- 22 Pure Komachi
- 24 Zubehör
- 26 Elektrischer Messerschärfer
- 27 Schleifsteine
- 28 Schleifen & Pflegen
- 30 Tipps vom Sushi-Profi
- 32 à la Carsten Dorhs



CREATING THE FUTURE
WITH CUTTING EDGE TECHNOLOGY



Wir sind, was wir denken.

Alles, was wir sind, entsteht aus unseren Gedanken.

Mit unseren Gedanken formen wir die Welt.



Hauptsitz Tokyo, Japan

Die KAI-Gruppe mit Hauptsitz in Tokyo entwickelt in über 90-jähriger Tradition Schneidwaren und verwandte Produkte mit exzellenter Funktionalität, Schärfe und Langlebigkeit. Durch diese Eigenschaften gehören KAI-Produkte augenblicklich zu den Besten der Welt.

Der gemeinsame Nenner in Qualität und Perfektion basiert auf einer jahrhundertealten Kultur und Tradition japanischer Samurai-Schwertschmiedekunst.

Weltweit ist die KAI-Gruppe mit Niederlassungen in HongKong, Portland/USA und Solingen/Deutschland vertreten. Durch dieses Vertriebsnetz werden weit über 10.000 verschiedene Artikel rund ums Schneiden vertrieben.

Auf dem europäischen Markt ist die KAI Europe GmbH seit 1980 tätig. Von Solingen aus werden europaweit verschiedene Produktschwerpunkte aus dem Portfolio des japanischen Mutterhauses vermarktet. Seit Gründung der europäischen Niederlassung werden Jagd- und Taschenmesser unter der Marke Kershaw vertrieben. Nur wenige Jahre später kamen die Profi-Haarschneidescheren unter der Marke Kasho, sowie professionelle Schneider- & Textilscheren und Cutter dazu. Seit kurzem wurde das Angebot durch Produkte der Medizintechnik und professionelle Kochmesserserien erweitert.

Die Lust am professionellen Kochen und Zubereiten feinsten Köstlichkeiten ist in den letzten Jahren wiedergekehrt. Diese Lust bewirkt die Entstehung neuer, überraschender Geschmackserlebnisse zu immer neuen Geschmackswelten. Altbewährtes wird mit Modernem kombiniert. Die Suche nach Abwechslung und Neugier auf etwas Neues ist groß.

So wirkt auch die japanische Esskultur und Kochkunst in ihrer Fremdartigkeit faszinierend auf viele Europäer.

Japaner denken ganzheitlich, deshalb gehören Kochen, Kunst und Philosophie untrennbar zusammen. Es gilt das alte Sprichwort: „Das Auge isst mit“. Faszinierende Dekorationen werden mit Hilfe von perfektionierten Schnitttechniken geschaffen und verleihen dem Essen das ganz spezielle japanische Flair.



Das Glück kommt zu denen, die lachen.

Zum ungetrübten Genuss des Kochens gehört das richtige Messer.

Aus diesem Grund legt die Firma KAI ihren Schwerpunkt auf professionelle Kochmesserserien. Die Messerserien sind formschön und ausgesprochen zweckmäßig, vereinen perfektes Design und modernste Technik mit einem Hauch von fernöstlicher Esskultur.

Mit diesen Ansprüchen entwickelte KAI eine umfangreiche Produktpalette, die vom traditionellen japanischen Kochmesser bis hin zur modernen Design-Kochmesserserie reicht.



SHUN Serie

>



Die **Shun Kochmesser-Serie** gehört zu den umfangreichsten Damastmesserserien weltweit und findet größten Anklang bei der Kochelite und den ambitionierten Hobbyköchen.

Shun Profi-Kochmesser werden aus einem neuentwickelten, rostfreien Damaszener-Stahl mit 32 Lagen gefertigt. Die innere Lage besteht aus V-Gold-10 Stahl. Dieser Stahl ist äußerst korrosionsbeständig, extrem hart (61 ± 1 HRC, 1,0% Kohlenstoff, 1,5% Kobalt) und macht die Klinge unvergleichlich dauerhaft scharf.



DM-0715

Schälmesser
Klinge: 2.5" (6,5cm)
Griff: 10,4cm



DM-0714

Gemüsemesser
Klinge: 3.5" (8,5 cm)
Griff: 10,4cm



DM-0721

Gemüsemesser
10° abgewinkelt
Klinge: 3.5" (8,5 cm)
Griff: 10,4cm

Durch den konvexen Schliff der Klinge sowie die manuelle Honung jedes Shun-Messers entsteht eine unvergleichbare Schärfe, welche das Messer wie kaum ein zweites selbst durch schwierigstes Schnittgut gleiten lässt. Diese Schärfe gepaart mit dem ausgewogenen Gewicht der Messer erlaubt ermüdungsfreies Arbeiten.



DM-0700

Officemesser
Klinge: 3.4" (8,5 cm)
Griff: 10,4cm



DM-0716

Allzweckmesser
Klinge: 4.0" (10 cm)
Griff: 10,4cm



DM-0701

Allzweckmesser
Klinge: 6.0" (15 cm)
Griff: 10,4cm



DM-0722
Tomatenmesser
Klinge: 6.0" (15 cm)
Griff: 10,4cm



DM-0711
Steakmesser
Klinge: 5.0" (12,5 cm)
Griff: 10,4cm



DM-0710
Ausbeinmesser
Klinge: 6.0" (15 cm)
Griff: 12,2cm



Jedes SHUN-Messer ist ein Kunstwerk.



DM-0727
Kleines Santoku
Klinge: 5,5" (14 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0702
Santoku
Klinge: 6,5" (16 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0718
Santoku mit Kullenschliff
Klinge: 6,5" (16,5 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0717
Grosses Santoku
Klinge: 7.0" (18 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0728
Nakiri
Klinge: 6,5" (16,5cm)
Griff: 12,2cm



SHUN Serie

>

Jedes SHUN-Messer ist ein Unikat.



DM-0703
Tranchiermesser
Klinge: 8.0" (20 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0709
Fleischgabel
Klinge: 6.5" (16,25 cm)
Griff: 11,6 cm

Jedes SHUN-Messer erhält durch Veredelung der natürlich-schönen Damaszener-Maserung einen einzigartigen und individuellen Charakter. Damit wird jedes einzelne Shun-Messer zum unverwechselbaren Einzelstück - zu einem Kunstwerk, vereint aus Handwerk, Technik und Design.



DM-0704
Schinkenmesser
Klinge: 9.0" (22,5 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0720
Schinkenmesser
mit Kullenschliff
Klinge: 9.0" (22,5 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0724
Brotmesser Offset
Klinge: 8.0" (20 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0705
Brotmesser
Klinge: 9.0" (22,5 cm)
Griff: 12,2cm

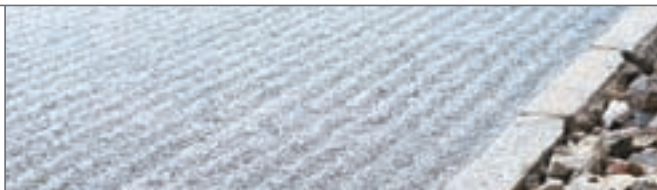


DM-0723
Kochmesser
Klinge: 6.0" (15 cm)
Griff: 12,2cm



DM-0706
Kochmesser
Klinge: 8.0" (20cm)
Griff: 12,2cm

Die aus der japanischen Samuraischwert-Schmiedekunst entstandene Technik zur Fertigung feinsten Kochmesser adaptiert die Shun-Kochmesserserie auch für die Produktion westlicher Klingenformen. Damit bietet die Serie auch den heimischen Köchen die von ihnen gewohnten Formen in traditionell japanisch gefertigter Qualität. In dieser Breite finden sich unter anderem Techniken wie die des Kullenschliffes wieder, welche durch die europäische Messerfertigung beeinflusst wurden.



Jedes SHUN-Messer ist ein Kunstwerk.



DM-0719
Kochmesser
mit Kullenschliff
Klinge: 8.0" (20cm)
Griff: 12,2cm



DM-0707
Kochmesser
Klinge: 10.0" (25cm)
Griff: 12,2cm



DM-0712
China Kochmesser
Klinge: 7.75" (19,4 cm)
Griff: 10 cm



SHUN Serie



Ein Kunstwerk fordert stets den passenden Rahmen, um in seiner ganzen Schönheit voll zur Geltung zu kommen. Diesem Grundsatz zufolge wurde der neue SHUN-Messerblock kreiert. Einzigartig im Design. Durch seine individuelle Mischung aus Acryl und Holz bietet er freien Blick auf die Damaszener-Klingen. In ihm finden acht Kochmesser sowie eine Fleischgabel den idealen Aufbewahrungsort.



DM-0790

Shun Messerblock unbestückt
18,5 /22,5 /30,0 cm L/B/H



DM-0799

Shun Messerblock inkl.
DM-0700 bis DM-0707 & DM-0709

Shun Messer-Sets in edler Holzschatulle:



DMS-200

Tranchierset DM-0703 + DM-0709
39,5/13,9/4,0 cm L/B/H



DMS-400

Steakmesser-Set 4 Stück
29,0/18,5/4,0 L/B/H



DMS-300

Messerset DM-0700 +
DM-0701 + DM-0706
39,5/18,0/4,0 L/B/H

Die Shun-Messertasche ist der ideale Aufbewahrungsort für Messer, besonders für den Profikoch unterwegs. In ihr finden 9 große Messer, 8 kleine Messer und weiteres Zubehör Platz. Außerdem gibt es ein separates Fach für Schleifsteine. Die Tasche ist durch ihre Kunstlederoberfläche leicht zu säubern und wird mit einem Trageriemen geliefert.



DM-0780

Shun Messertasche
geschlossen 52,0/21,5/7,0 cm L/B/H
geöffnet: 90,0/52,0 cm L/B



TV-Starkoch Carsten Dorhs & die Shun Profi-Kochmesserserie

Aus Tradition innovativ: Das sind Carsten Dorhs, Fernsehkoch und Genussapostel, und die Shun-Messerserie. Zusammen stehen sie für Tradition, Innovation und höchste Qualität. Carsten Dorhs, dessen innovative Küche aus diversen TV-Shows (u.a. Kochduell bei VOX oder TV Gusto) bekannt ist, schwört auf die Shun-Messerserie und schafft es wie kein anderer, die traditionelle Küche mit viel Kreativität in moderne kulinarische Erlebniswelten zu verwandeln.



TECHNIK UND DESIGN

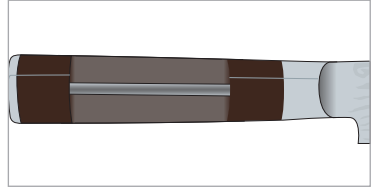
>

Der **Shun-Griff** besteht aus feinem, laminiertem Pakka-Holz und ist ergonomisch geformt. Der Querschnitt des Griffes zeigt die traditionelle japanische "Kastanien"-Form, welche sich angenehm in die Hand schmeichelt. Durch die neuartige Fulltang-Konstruktion verlängert sich die Schneide bis ans Ende des Griffes. Damit sind Klinge und Griff perfekt miteinander verbunden und das Messer lässt sich optimal führen.

Links:
Aufsicht auf
Kastanien-Form



Rechts:
Fulltang-
Konstruktion
des Griffes

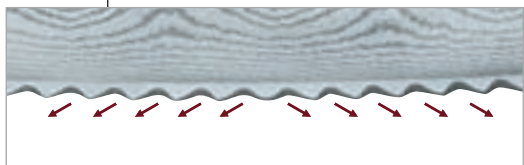


Der **patentierte Wellenschliff** ist eine der revolutionären Neuentwicklungen aus dem Hause KAI. Die Wellen der Klinge laufen von der Mitte des Messers in entgegengesetzte Richtung geneigt nach außen hin aus. Dadurch wird das Brot nicht gerissen, sondern bei jeder Bewegung perfekt geschnitten. Hierdurch wird das Krümeln des Brotes beim Schneiden auf ein Minimum reduziert.



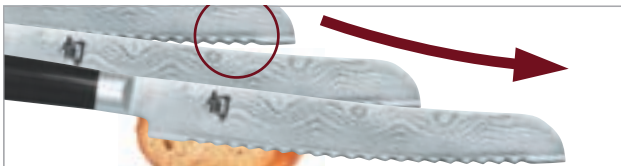
Abb.: DM-0705

Vergrößerung des
patentierten
Wellenschliffs:



Die Abbildungen zeigen das Brotmesser

DM-0705 :



Krümmelfreies Schneiden durch die spezielle Anordnung der Wellen.



Jedes SHUN-Messer ist ein Kunstwerk.

Der Kullenschliff, ein weiterer Schritt zum perfekten Schnitt. Durch die Aufbringung des Kullenschliffes auf bekannte Klingensformen der Serie wird die einmalige Schärfe durch Reibungsreduktion perfektioniert. Beim Schneiden schaffen die Kullen Luftpolster, welche sich zwischen die Schneide und das Schnittgut setzen und damit das Haften von Materialien an der Klinge auf ein Minimum reduzieren.

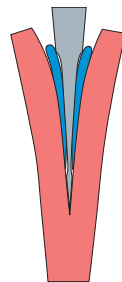
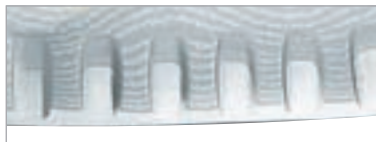


Abb.: DM-0719



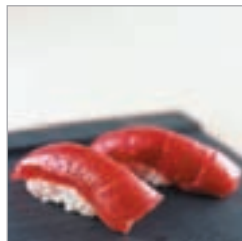
DM-0719 vergrößert:





SHUN PRO Serie

>



Die **Shun PRO Serie** ergänzt die Kollektion der Shun-Kochmesser durch die traditionellen einseitig geschliffenen japanischen Messerformen. Die Klingen bestehen komplett aus dem Kernmaterial der Damastserie, dem V-Gold-10 Stahl.

Diese Spitzenklasse der japanischen Kochmesser wird nicht nur von Sushiköchen auf der ganzen Welt geschätzt, sondern erfreut sich auch in der europäischen Küche wachsender Beliebtheit. Die einseitig geschliffene Klinge, welche auf der gegenüberliegenden Seite über einen Hohlschliff verfügt, bietet ein einzigartiges Schnitterlebnis, dass man von den meisten europäischen Klingenerformen nicht kennt.



VG-0105D
Deba
Klinge: 105 mm
Griff: 12,2 cm



VG-0165D
Deba
Klinge: 165 mm
Griff: 12,2 cm



VG-0210D
Deba
Klinge: 210 mm
Griff: 12,2 cm



VG-0105DS
Holzscheide für
Deba 105 mm



VG-0165DS
Holzscheide für
Deba 165 mm



VG-0210DS
Holzscheide für
Deba 210 mm

Sie erhalten wahlweise zu den Shun Pro Messern eine hochwertige Holzscheide, die einen optimalen Klingenschutz verspricht.



VG-0165N
Nakiri
Klinge: 165 mm
Griff: 12,2 cm



VG-0165NS
Holzscheide für
Nakiri 165 mm



Jedes SHUN-Messer ist ein Kunstwerk.



VG-0210Y
Yanagiba
Klinge: 210 mm
Griff: 12,2 cm



VG-0240Y
Yanagiba
Klinge: 240 mm
Griff: 12,2 cm



VG-0270Y
Yanagiba
Klinge: 270 mm
Griff: 12,2 cm



VG-0210YS
Holzscheide für
Yanagiba 210 mm



VG-0240YS
Holzscheide für
Yanagiba 240 mm



VG-0270YS
Holzscheide für
Yanagiba 270 mm



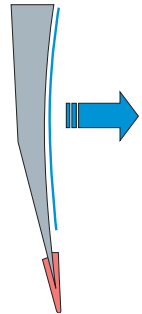
KLINGEN UND FORMEN

>

DIE KLINGE

Die komplette Klinge der Shun Pro Serie besteht aus einem hochwertigen V-Gold-10 Stahl. Diesen enorm hochwertigen Edelstahl verwenden wir auch als Kernmaterial in unserer Shun Damastkollektion. Der Stahl ist äußerst korrosionsbeständig, extrem hart (61 ± 1 HRC, 1 % Kohlenstoff, 1,5 % Kobalt) und macht die Klinge unvergleichlich dauerhaft scharf.

Die traditionell einseitig geschliffenen Messer haben auf der flachen Seite der Klinge einen Hohlanschlag, welcher zwischen dem Schnittgut und der Klinge ein Luftpolster entstehen lässt. Auf der anderen Seite findet das Schnittgut nach einer kurzen Distanz ebenfalls Abstand zur Klinge. Somit ist die Reibung des Schnittgutes auf ein Minimum reduziert und man erhält ein einmaliges Schneideverhalten.



Die Technik der einseitig geschliffenen Messer kommt aus einer jahrhundertalten Tradition. Die Shun Pro Serie wird von den Meistern der Messerfertigung von Hand gefertigt und ist "das" Messer für den japanischen Profi-Koch. Gerade der einseitige Schliff ermöglicht es, dem Messer nicht nur eine enorme Schärfe zu verleihen, sondern auch nach häufigem Gebrauch diese Schärfe wieder ohne Problem auf das Messer zu bringen. Durch den vom Meister vorgegebenen Schliffwinkel gelingt dieses nach kurzer Übung auf dem für die Messer vorgesehenen Wasserschleifstein.

Slicing-Messer Yanagiba (Abb. VG-0210Y) :



Vorderseite, Keilschliff



Rückseite, Hohlanschlag

Die japanischen Klingen-Formen

SANTOKU (japanisch) = Drei Vorteile

- Das traditionelle japanische Universalmesser
- Zum Schneiden aller Zutaten bestens geeignet
- Vorzugsweise zum Schneiden von Fleisch
- Vergleichbar mit dem Kochmesser



NAKIRI (japanisch) = Gemüseschneider

- Das traditionelle japanische Gemüsemesser
- Vorwiegend einsetzbar zum Schneiden von sämtlichen Gemüse-Sorten
- Trotz seiner Beilform nicht zum Zerteilen von Knochen geeignet



Jedes SHUN-Messer ist ein Kunstwerk.

DEBA (japanisch) = Vorstehende Klinge

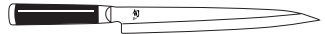
- Das traditionelle japanische Beil
- Das Messer hat einen einseitigen Schliff
- Stabiles und schweres Messer mit einer kräftigen, breiten Klinge
- Der vordere Teil der Klinge wird vorwiegend zum Filetieren von Fischen benutzt
- Der hintere Teil der Klinge ist kräftiger aufgebaut und wird überwiegend zum Zerteilen von Knochen und Gräten benutzt



YANAGIBA (japanisch) = Weidenblatt-Klinge

/ SASHIMI (japanisch) = Fischfilletstreifen

- Das traditionelle japanische Slicingmesser
- Zum feinen Slicen von Fisch und Fleisch
- Durch die schmale lange Klinge ist dieses Messer zum hauchdünnen Schneiden besonders gut geeignet, speziell in der Sushi und Sashimi Küche
- Das Messer garantiert einen kunstvollen und vor allem sauberen, glatten Schnitt
- Die Länge und Form der Schneide ermöglicht einen langen, ziehenden Schnitt





WASABI Serie



Die **WASABI-Serie** zeichnet sich, wie auch traditionelle Samuraischwerter, durch die einseitig geschliffene Klinge aus: Das Ergebnis ist eine hervorragende Schnittleistung. Entwickelt in Japan, mit einer rostfreien edelmatten Stahl-Klinge versehen, geben diese Messer ihrer Küche ein unverwechselbares fernöstliches Flair.



6610D

Deba
Klinge: 105 mm, t=2.5
Griff: 12,6 cm



6615D

Deba
Klinge: 150 mm, t=5.0
Griff: 12,6 cm



6621D

Deba
Klinge: 210 mm, t=3.0
Griff: 12,6 cm

Für die **Wasabi-Reihe** wurde ein Griff entwickelt, dessen besondere Kombination aus Bambuspuder und Polypropylen optimale Hygiene bietet - auch durch die natürlich antibakterielle Wirkung der Bambusanteile. Der Griff ist im Gegensatz zum traditionellen japanischen Holzgriff nicht gesteckt, sondern umschließt die Klinge komplett, so dass sich zum einen die Klinge nicht aus dem Heft lösen kann und sich zum anderen kein Schmutz einlagert. Hierdurch ist das Messer auch für die Großküche gut geeignet.



6616N

Nakiri
Klinge: 165 mm, t=2.0
Griff: 12,6 cm



6616S

Santoku
Klinge: 165 mm, t=2.0
Griff: 12,6 cm



6615Y
Yanagiba
Klinge: 155 mm, t=2.5
Griff: 12,6 cm



6621Y
Yanagiba
Klinge: 210 mm, t=2.5
Griff: 12,6 cm



6624Y
Yanagiba
Klinge: 240 mm, t=2.5
Griff: 12,6 cm



和寂
WASABI

Formvollendung in Tradition & Technik.

In dem Eichholzblock für die Wasabi Messer finden acht Messer ihren Platz. Der geölte Block ist so zerlegbar, dass man die einzelnen Messerschächte problemlos reinigen kann.



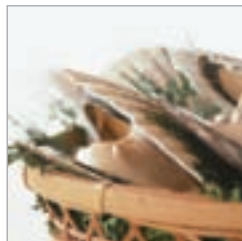
6600-BN
Wasabi Messerblock
unbestückt
23,5/13,0/22,0 cm L/B/H



6699
Wasabi Messerblock
komplett bestückt
23,5/13,0/22,0 cm L/B/H



SEKI MAGOROKU Serie



>

Seki Magoroku, die traditionell japanischen Messer, werden seit Jahrhunderten in ähnlicher Form produziert. Diese Serie besticht durch ihre blank polierte Schneide aus hochwertigem Stahl mit 58 ± 1 HRC Härte und dem in der traditionellen Kastanienform gearbeiteten Magnolien-Holzgriff mit der schwarzen Polypropylen-Zwinge. Um die Messer perfekt aufzubewahren, ist eine Holzscheide für jede Klingensform erhältlich. Diese schützt die feine Schneide vor Beschädigungen.



MG-105D
Deba
Klinge: 105 mm
Griff: 13,4 cm



MG-155D
Deba
Klinge: 165 mm
Griff: 13,4 cm



MG-210D
Deba
Klinge: 210 mm
Griff: 13,4 cm



MG-105DS
Holzscheide für
Deba 105 mm



MG-155DS
Holzscheide für
Deba 165 mm



MG-210DS
Holzscheide für
Deba 210 mm



MG-165N
Nakiri
Klinge: 210 mm
Griff: 13,4 cm



MG-165NS
Holzscheide für
Nakiri 210 mm



Seki Magoroku - Harmonie des Herzens.



MG-180Y
Sashimi
Klinge: 155 mm
Griff: 13,4 cm



MG-210Y
Sashimi
Klinge: 210 mm
Griff: 13,4 cm



MG-240Y
Sashimi
Klinge: 240 mm
Griff: 13,4 cm



MG-180YS
Holzscheide für
Sashimi 155 mm



MG-210YS
Holzscheide für
Sashimi 210 mm



MG-240YS
Holzscheide für
Sashimi 240 mm



PURE KOMACHI Serie

>



Pure Komachi, die junge Serie aus dem Hause KAI. Diese Messerserie verbindet in einer leicht verspielten Art Funktionalität und Design.

Auf den hochwertigen Edelstahl wurde eine farbige, teflonähnliche Beschichtung aufgebracht, so dass zum einen das Schnittgut nicht so stark an der Klinge haften bleibt und zum andern die Messer durch den Farbcode für ihre Funktion markiert sind.

Neu im Programm dieser jungen Serie sind zwei Allzweckmesser, die sich besonders gut zum Schälen und Zubereiten von Obst und Gemüse wie auch zum Schneiden von Käse eignen. Sie sind mit glatter Schneide oder Wellenschliff erhältlich und werden mit einer praktischen Standscheide geliefert.



AB-1273

Allzweckmesser inkl. Standscheide
Klinge: 10,0 cm
Griff: 10,8 cm



AB-1274

Allzweckmesser mit Wellenschliff
inkl. Standscheide
Klinge: 10,0 cm
Griff: 10,8 cm

Zusätzlich werden im transparenten Griff die zu schneidenden Materialien dargestellt, wie z.B. für Fleisch ein Schweinekopf, ein Hühnchen usw.



AB-5037
Kleines Fischmesser
Klinge: 11,0 cm
Griff: 10,8 cm



AB-5036
Chefmesser
Klinge: 16,6 cm
Griff: 10,8 cm



AB-5035
Santoku
Klinge: 16,6 cm
Griff: 10,8 cm



Das **Brotmesser** verfügt auch, wie das SHUN Brotmesser DM-0705, über den patentierten Wellenschliff, die revolutionäre Neuentwicklung aus dem Hause KAI (siehe S.12). Hierdurch wird das Krümeln des Brotes beim Schneiden auf ein Minimum reduziert.



AB-5052
Brotmesser
Klinge: 21,0 cm
Griff: 10,8 cm

ZUBEHÖR



Neu im Programm sind unsere Kopfholzbretter, welche durch die Lage der Fasern im Brett die Schneide nicht belasten und länger schön bleiben. Sie sind in zwei Versionen erhältlich:

Der Hackblock, welcher auf 4 festen, rutschfesten Gummifüßen steht und durch die Dicke des Materials hervorragend auch für gröbere Arbeiten geeignet ist.

Das große "2 in 1"-Schneidebrett. Durch Wenden des Brettes haben Sie auf der einen Seite ein glattes Brett, auf der anderen Seite ist dagegen eine Saftrille eingefräst.

Beide Bretter sind geölt und können bei Abnutzung einfach abgeschliffen werden und sind nach erneutem Ölen wieder wie neu.



DM-0795

Kopfholzbrett - Hackblock
39,0/26,2/5,3 cm L/B/H



DM-0796

Kopfholzbrett - 2 in 1 Schneidebrett
38,9/38,9/3,0 cm L/B/H

Das **Bambusschneidbrett** ist die preiswerte Alternative zum Kopfholzbrett. Das Brett steht ebenfalls sicher und stabil auf 4 rutschfesten Gummifüßen.

Der neue **Schubladeneinsatz** aus Buchenholz ist der ideale Aufbewahrungsort für Messer in der Schublade. Sie haben die Messer immer griffbereit und die Schneide ist gegen Beschädigungen geschützt.



DM-0797

Bambusschneidbrett
35,7/35,7/4,4 cm L/B/H



DM-0798

Schubladeneinsatz
42,0/15,5/6,0 cm L/B/H

Der neue KAI Magnet-Messerblock & das Magnet-Messerbrett

An der Eichenholzfläche des Messerblocks und des Messerbretts bleiben die Klingen durch das neuartige Magnetsystem einfach haften. Der Fuss des Messerblockes ist aus schwarzem Schiefer. Durch das eingearbeitete Kunststofflager ist der Block um volle 360° drehbar. Das Messerbrett ist einfach mit zwei Schrauben an der Wand zu befestigen.



DM-0794

KAI Magnet-Messerblock (ohne Messer)
31,0/18,0/34,0 cm L/B/H



DM-0793

KAI Magnet-Messerbrett (ohne Messer)
40,0/29,0/1,5 cm L/B/H



Die **Fischgrätenzange** aus gebürstetem Edelstahl eignet sich durch den breiten Kopf besonders gut zum Entfernen der Gräten beim Zubereiten von Fischgerichten.



DM-0785

Fischgrätenzange
14,3/1,3 cm L/K



Messerschärfer & SCHLEIFSTEINE



Der elektrische Messerschärfer AP-118: Schönes, kompaktes Produktdesign, ein geringes Gewicht von nur 875 g und die neu entwickelte Schleifeinheit mit zwei keramischen Schleifsteinpaaren sind nur einige Besonderheiten des neuen elektrischen Messerschärfers aus dem Hause KAI.

Mit seinen Abmaßen passt er in jede Küche. Das Netzkabel lässt sich im Gehäuse verstauen, eine Abdeckung schützt vor Verschmutzung der Schleifeinheit. Griffmulden und rutschfeste Standfüße sorgen für einen sicheren Halt. Die zwei hintereinander liegenden Schleifsteinpaare ermöglichen zwei Arbeitsschritte zugleich. Das erste Paar, bestehend aus groben Schleifsteinen, bringt die stumpfe Schneide wieder in Form. Das zweite, feine Schleifsteinpaar verpasst der Schneide ein feines und sauberes Finish.

AP-0118

Elektrische Messerschärfer
13,8x11,1x10,5 cm L/B/H



Technische Daten:



Stromversorgung	230 Volt / 50 Hz, Wechselstrom
Stromverbrauch	60 Watt
Kurzzeitbetrieb	2 Minuten
Abmessungen	138mm x 111mm x 105mm
Gewicht	875g
Schleifstein	Alundum

Japanische Schleifsteine

Um Ihre Messer ideal zu schärfen und feinst zu polieren, empfehlen wir die traditionellen, keramisch gebundenen Schleifsteine.

Hier bietet die Firma KAI für jeden Bedarf etwas an:

- Der **DM-0708** bietet mit seinen beiden Seiten eine grobe Seite zum Herausschleifen von kleinen Macken und eine feine Seite, um die Schneide wieder fein abzuziehen.
- Der **DM-0600** bietet hier dem Profi noch die Möglichkeit, die Schneide auf der 6000er Seite feinst zu polieren.
- Mit den Einzelsteinen **WS-3000** & **WS-800** bieten wir dann noch eine 3000er und 800er Körnung.



Das Glück kommt zu denen, die lachen.



DM-0708
Kombinationsschleifstein
Körnung 300/1000
18,4/6,2/2,8 cm L/B/H



DM-0600
Kombinationsschleifstein
Körnung 1000/6000
18,4/6,2/2,8 cm L/B/H



WS-3000
Schleifstein
Körnung 3000
18,5/6,4/2,0 cm L/B/H



WS-800
Schleifstein
Körnung 800
18,5/6,4/2,0 cm L/B/H



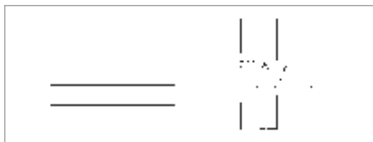
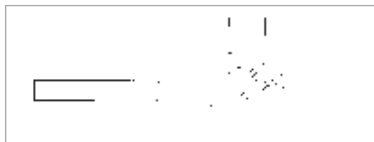
Schleifen & PFLEGEN

>

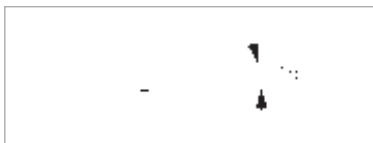
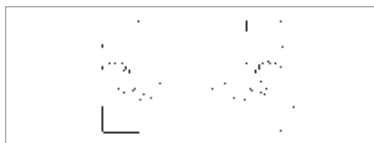


Nachschleifen: Vor dem Benutzen des Schleifsteins sollte dieser etwa 5 bis 10 Minuten komplett in Wasser gelegt werden. Bitte achten Sie darauf, dass während des Schleifens immer ein leichter Wasserfilm auf der Oberfläche des Steines ist.

Bei einseitig angeschliffenen Messern legen Sie zuerst die angeschliffene Seite auf den Schleifstein. Bitte achten Sie darauf, dass Sie den vom Werk aus vorgegebenen Winkel beibehalten. Schleifen Sie nun, soweit möglich, mit einem Winkel von 45° zum Schleifstein (um eine größere Auflagefläche zu erreichen) das Messer mit Druck zur Schneide hin und lösen Sie den Druck, wenn Sie das Messer von der Schneide wegbewegen. Diesen Vorgang sollten Sie partiell in gleicher Anzahl der Schleifhübe wiederholen. Nachdem Sie das Messer auf der angeschliffenen Seite geschärft haben, legen Sie dieses auf die hohlgeschliffene Seite flach auf und wiederholen den Vorgang des Schleifens, wie oben beschrieben, allerdings nur ca. 1/10 so oft, wie Sie das Messer auf der gegenüberliegenden Seite geschliffen haben.



Bei beidseitig angeschliffenen Messern führen Sie den Schleifvorgang aus wie bei einseitig geschliffenen Messern, allerdings müssen Sie einen Schliffwinkel von ca. 15° einhalten. Wichtig hierbei ist, dass Sie beide Seiten gleichmäßig schleifen, so dass Sie wieder eine symmetrisch geschliffene Klinge erhalten.



Pflegetipps und Handhabung

Unsere hochwertigen Messer benötigen eine gewisse Pflege, so dass Sie an dem Messer und der Schärfe dauerhaft Freude haben.

- Vor dem ersten Gebrauch unserer Messer sollten Sie diese mit heißem Wasser einmal abspülen.
- Nach jedem Gebrauch der Messer sollten Sie darauf achten, dass die Messer ohne aggressive Spülmittel gleich nach Gebrauch abgespült und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Zu Ihrem eigenen Schutz sollten Sie das Messer immer von der Rückseite der Schneide aus mit einem Spüllappen oder Handtuch abwischen.
- Gerade aggressive Stoffe wie Zitronensaft sollten Sie direkt nach dem Gebrauch abspülen.
- Packen Sie die Messer niemals in die Spülmaschine. Dies beeinträchtigt nicht nur das Material, sondern auch die Schärfe der Schneide.



Das Glück kommt zu denen, die lachen.

- Benutzen Sie als Schneidunterlage grundsätzlich keine Glas- oder Granitplatten. Diese sind zwar leicht zu pflegen, ruinieren aber auch bei dem härtesten Stahl die Schneide. Benutzen Sie nur Holzbretter (am besten Kopfholz) oder Kunststoffbretter mit mittlerer Festigkeit.
- Bei Messern mit einem Naturholzgriff sollten Sie darauf achten, dass diese nicht zu lange im Wasser liegen bleiben. Ölen Sie von Zeit zu Zeit den Griff mit etwas neutralem Pflanzenöl ein.
- Um die matte Schneide der Wasabi Serie wieder aufzubessern, empfehlen wir das Einreiben mit einem Pflanzenöl oder mit unserem speziellen lebensmittelechten Silikon-Öl.
- Achten Sie beim Lagern der Messer darauf, dass die Schneide nie mit anderen metallischen Gegenständen in Kontakt kommt. So können Sie vermeiden, dass die Schneide Beschädigungen bekommt. Bewahren Sie die Messer entweder in einem Messerblock, einem Schubladeneinsatz aus Holz oder bei den japanischen Klingensformen in einer Holzscheide auf.



Tipps & Tricks VOM SUSHI PROFI

>



Kiyoshi Hayamizu, Consultant Japanese Cuisine, ist erfahrener Meisterkoch der japanischen Küche und überzeugter Shun Repräsentant. Neben seiner repräsentativen Tätigkeit für die KAI Europe GmbH ist er unter anderem auch für den weltgrößten Soja-Saucen-Hersteller Kikkoman zuständig und bekocht in regelmäßigen Abständen exklusiv das Toyota Formel-Eins-Team.

Die Sushi-Rolle

Legen Sie ein halbes Nori-Blatt (getrockneter Seetang) auf eine Bambusmatte und verteilen Sie darauf gleichmäßig den Sushi-Reis. Die obere Seite des Nori-Blattes lassen Sie dabei ca. 1cm frei. Anschließend drücken Sie entlang der Mitte des Nori-Blattes eine Vertiefung für die Füllung in den Reis und verteilen darauf etwas Wasabi-Paste.



Geben Sie eine individuelle Füllung wie z.B. Fisch, frisches Gemüse und Gurkenstreifen auf die Vertiefung und rollen Sie die Bambusmatte auf. Der freie Nori-Streifen sollte dabei sichtbar bleiben. Heben Sie die Rollmatte an und drehen Sie die Rolle noch ein wenig nach vorne, damit sich die beiden Ränder des Nori-Blattes verbinden. Zum Schluss drücken Sie die Sushirolle in eine quadratische Form.



Das Schneiden der Sushi-Rolle

Eine Sushi-Rolle wird mit dem Yanagiba-Messer in sechs Stücke geschnitten. Die Messerklinge wird dabei vorher mit Essig-Wasser angefeuchtet. Zuerst wird die Oberfläche (das Noriblatt) der Sushi-Rolle eingeschnitten, um die Rolle dann unter stetigem Vorwärtsdruck mit einem langen, sauberen Schnitt zu durchteilen.

Tipp: Reinigen Sie die Klinge zwischendurch mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch, damit der Reis nicht an der Klinge kleben bleibt.

Das Schneiden von rohem Fisch

Grundsätzlich schneidet man rohe Fischfilets wie z.B. Thunfisch oder Lachs für Sushi und Sashimi mit dem Yanagiba-Messer. Damit die Schnittfläche des Fischfilets immer schön gerade bleibt und das Zellgewebe des Fischfleisches nicht zerdrückt wird, setzen Sie die Messerklinge seitlich vom Filet an und schneiden dieses mit einem einzigen, langen Zug durch.



Dabei benutzen Sie stets die gesamte Klinge des Messers, nicht nur dessen Mitte. Üben Sie möglichst keinen Druck beim Schneiden auf die Filets aus.



Kiyoshi Hayamizu - Consultant Japanese Cuisine

Rettich-Dekoration für Sashimi

Schälen Sie den Rettich und schneiden Sie anschließend etwa 10cm lange Stücke ab. Die Enden werden so geschnitten, das ein gleichförmiges Stück entsteht. Mit dem Nakiri-Messer wird der Rettich nun so abgeschnitten, als ob Sie eine Papierrolle abwickeln. Dafür halten Sie den Rettich mit der linken Hand fest und lassen den Rettich um den Daumen kreisen. Gleichzeitig legen Sie das Nakiri-Messer mit der rechten Hand an den Rettich an und bewegen es dabei rasch auf und ab. Ein langer, papierdünner Streifen entsteht.



Dieser Streifen wird anschließend aufgerollt und in etwa 1mm breite Streifen geschnitten. Die fädenartigen Rettichstreifen werden zunächst in Wasser und später beim Servieren von Sashimi als Garnitur auf den Teller gelegt.



Komposition à la **CARSTEN DORHS**



>

Lachs im Reisblatt auf gebratenem Spargel mit Ketjap Manis und Sesam

Zutaten für 4 Personen

500 g	Lachsfilet
1 TL	Wasabi
1/2 TL	Ingwer
8 Blatt	Reispapier
500 g	Spargel, grün
4	Tomaten
1 TL	Sesam, geröstet
1 TL	Ketjap Manis (süße Sojasauce)
1	Zitrone, unbehandelt

Die Zubereitung



Das Lachsfilet wird mit dem Yanagiba Messer [aufgrund der Form hat dieses Messer wenig Widerstand beim Schneiden von Fleisch oder Fisch und wegen der Länge kann man mit einem langen Schnitt den Fisch klein schneiden] in acht gleichgroße Stücke geschnitten.

Die Lachsstücke werden dann mit Wasabi und Ingwer eingerieben. Die Reisblätter nacheinander jeweils kurz zwischen feuchten Tüchern einweichen lassen und auf ein sauberes Geschirrtuch legen, um jetzt je ein Lachsstück in das Blatt einschlagen zu können.

Die Pfanne erhitzen, Öl hineingeben, die Lachspäckchen mit der Naht nach unten in die Pfanne legen und von allen Seiten goldgelb braten und garen lassen. Anschließend die Päckchen vorsichtig herausnehmen und warm halten.

Inzwischen wird der Spargel geputzt und mit einem Santoku [dieses Messer ist sehr gut für diese Arbeit geeignet, da man beim Schneiden eine sehr schöne Wiegebewegung machen kann] in dünne, schräge Scheiben geschnitten.

Jetzt noch die Tomaten putzen, den Strunk herausschneiden, die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Zungen mit einem Nakiri [das Messer ist hervorragend einsetzbar zum Schneiden von sämtlichem Gemüse-Sorten] in Streifen schneiden.



TV-Starkoch Carsten Dorhs & die Shun Profi-Kochmesserserie

Der Spargel wird in einer Pfanne mit Öl angebraten und zum Würzen folgt Sesam, die Tomatenstreifen, Ketjap Manis und etwas Zitronensaft.

Frei nach dem Motto "das Auge isst mit" wird das Spargelgemüse zum Servieren auf dem Teller angerichtet und mit je zwei der Lachsstücke im Reisblatt garniert.

Viel Spaß beim Kochen
und einen Guten Appetit, wünscht Ihnen Ihr

A handwritten signature in blue ink that reads "Carsten Dorhs". The signature is written in a cursive, flowing style.



kai corporation
Tokyo Japan

kai Europe GmbH

Löhdorfer Str. 51 • D-42699 Solingen
Tel. +49 (0)212 232380 • Fax. +49 (0)212 2323899
E-Mail info@kai-europe.com

www.kai-europe.com