



kai corporation
TOKYO OFFICE



Sobre a KAI

A KAI iniciou sua história de liderança em 1908 como um fabricante de canivete em Seki, a antiga capital de fabricação de espadas do Japão. Rapidamente, a KAI tornou-se conhecida como a fabricante nº 1 de espadas no Japão ao introduzir navalhas, assim como outros produtos como tesouras, cortador de unhas e muito mais para atender às necessidades diárias de nossos clientes, com o verdadeiro espírito dos forjadores de espadas. O desempenho superior da espada, resultado de 100 anos de habilidade em fabricação de facas e destreza dos nossos profissionais, nos permitiram criar facas de cozinha que contribuem para uma vida mais requintada. Tanto a qualidade quanto a beleza das nossas facas de cozinha são proporcionadas pela nossa tecnologia avançada e longa experiência, e são muito apreciadas pelo mundo afora. As tradições e habilidades legadas pelos forjadores de espadas do Japão antigo têm sido fonte de inspiração e parte integrante de todos os produtos KAI desde a fundação da empresa. Depois de um século fabricando espadas, a KAI está se dedicando a trabalhar ainda mais arduamente, para ouvir os desejos de nossos clientes e continuar fornecendo produtos que irão agradá-los e servir às suas necessidades.



kai corporation

Housewares, overseas business div.
3-9-5, Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 101-8586, Japan
<http://www.kai-group.com>

1004/1004 K 0.3K1



Esta formidável linha de cutelaria clássica caracteriza a beleza e os benefícios do aço Damascus. Também evidência o desenho exclusivo do nosso cabo em formato "D", que se encaixa de forma precisa na curva dos dedos conforme seguramos o cabo. Mais importante: a linha Shun Classic é feita com um aço VG-10 extremamente resistente para assegurar um fio de corte e durabilidade de primeira classe. Além disso, os cabos pretos Pakkawood proporcionam a beleza da madeira genuína.



Shun Classic



Especificação

Material da lâmina : VG10 como material central.
33 Camadas S/S tipo Damascus.
Dureza : 60 HRC
Espessura : 2.0mm, 2.5mm
Material do cabo : Pakkawood preto
Formato do cabo : Formato em D



DM-0700
Faca para aparar 8.5cm



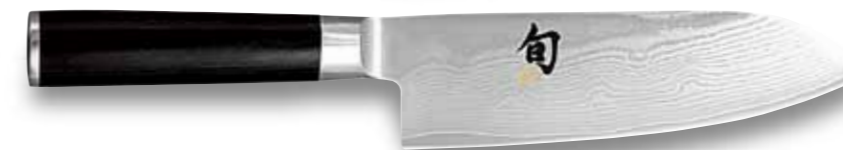
DM-0701
Faca utilitária 15cm



DM-0711
Faca para bife 12.5cm



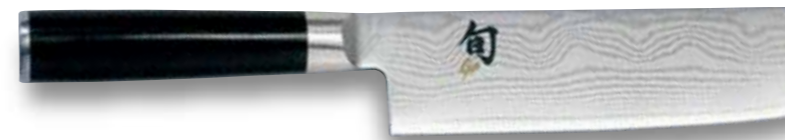
DM-0727
Faca Santoku 13.5cm



DM-0702
Faca Santoku 16cm



DM-0718
Faca Graton Santoku 16cm



DM-0728
Nakiri 16.5cm



DM-0706
Faca do Chef 20cm



DM-0719
Faca Graton do Chef 20cm



DM-0705
Faca para fatiar pão 22.5cm

和寂

W A S A B I

Black

Wasabi Black

A linha Wasabi Black apresenta um design simples e moderno, com ótimo desempenho de corte. A lâmina de aço escovado e o cabo preto liso dão um aspecto contemporâneo à faca.

Especificações técnicas

Material da lâmina : 1K6, alto carbono inoxidável

Dureza : 58

Material do cabo : P.P.

Formato do cabo : Formato D e elipsoidal



6715U
Utility 150mm



6720C
Chef's 200mm



6716S
Santoku 165mm



6716N
Nakiri 165mm



6710D
Deba 105mm



PureKomachi

Cores pastéis com cabos transparentes exclusivos dão um toque de requinte e beleza à sua cozinha. Não se deixe enganar: sob a beleza exterior existe um desempenho de corte superior. O revestimento colorido está em conformidade com as normas de segurança alimentar estabelecidas pela FDA.

Especificação

Material da lamina : SUS 420J2

Dureza : 53

Material do cabo : resina ionômero com revestimento colorido

Formato do cabo : ergonômico

Fabricado no Japão



AB-1273
Faca Utility com bainha



AB-1274
Faca Utility serrilhada com bainha



AB-1176
Faca para tomate e queijo



AB-1101
Faca do Chef



AB-1100
Faca Santoku