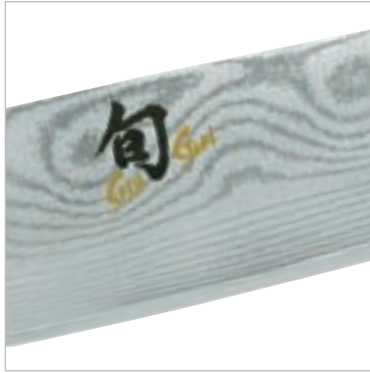




:: CATALOG ::

S H U N



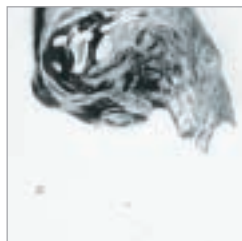
Steel

*Harmony from Handicraft
and Design*

Harmony from Handicraft
and Design



SHUN STEEL



- E** The Shun Steel professional chef's knives are made from a stainless damask steel with 32 layers. The inner layer is made from V-gold-10 steel. This steel is highly resistant to corrosion, extremely hard (61 +/- 1 HRC, 1 % carbon) and the reason for the blade being lastingly sharp.
- D** Die Shun Steel Profi-Kochmesser werden aus einem rostfreiem Damaszener-Stahl mit 32 Lagen gefertigt. Die innere Lage besteht aus einem V-Gold-10 Stahl. Dieser Stahl ist äußerst korrosionsbeständig, extrem hart (61 +/- HRC; 1,0 % Kohlenstoff) und sorgt für eine dauerhafte Schärfe.
- F** Les couteaux de cuisine professionnels Shun Steel sont réalisés en 32 couches damassées en acier inoxydable. Le noyau central est en acier spécial V-Gold-10. Cet acier est particulièrement résistant à la corrosion et extrêmement dur (61 +/- 1 HRC, 1,0 % de carbone) et rend la lame toujours incomparablement tranchante.



MH-0700

Office knife
Blade: 3.4" (8,5 cm)
Handle: 10,4cm



MH-0701

Utility knife
Blade: 6.0" (15 cm)
Handle: 10,4cm

- E** The Shun Steel handle is made from high-quality stainless steel that has been ergonomically shaped. The handle's cross-section shows the traditional Japanese "chestnut" shape that snugly fits the hand.
- D** Der Shun Steel Griff besteht aus einem hochwertigem Edelstahl und ist ergonomisch geformt. Der Querschnitt des Griffes zeigt die traditionelle japanische „Kastanien“ – Form, welche sich angenehm in die Hand schmeichelt.
- F** Le manche des couteaux Shun Steel est constitué d'un acier inoxydable de grande valeur et possède une forme ergonomique. La section du manche présente la traditionnelle forme japonaise en « châtaigne » qui s'adapte agréablement à la paume de la main.



MH-0702

Santoku
Blade: 6.5" (16 cm)
Handle: 12,2cm



MH-0728

Nakiri
Blade: 6.5" (16,5cm)
Handle: 12,2cm

**MH-0723**

Chef's knife
Blade: 6.0" (15 cm)
Handle: 12,2cm

**MH-0706**

Chef's knife
Blade: 8.0" (20cm)
Handle: 12,2cm

**MH-0707**

Chef's knife
Blade: 10.0" (25cm)
Handle: 12,2cm



旬 Steel
SHUN

Every SHUN-knife is a work of art.

**MH-0704**

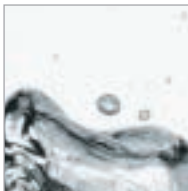
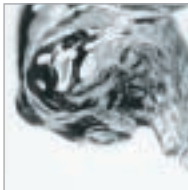
Slicing knife
Blade: 9.0" (22,5 cm)
Handle: 12,2cm

**MH-0705**

Bread knife
Blade: 9.0" (22,5 cm)
Handle: 12,2cm

**MHS-300**

Knife set MH-0700 +
MH-0701 + MH-0706
39,5/18,0/4,0 L/B/H



kai Europe GmbH

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

www.kai-europe.com