



TIM
TM MÄLZER

A handwritten signature in silver ink, likely belonging to Tim Mälzer.

**MÄLZERS
MONSTER**
KAMAGATA



TIMS MESSER SIND **MONSTER...**

... weil sie **CHARAKTER** haben.

Die besondere Klingenform verschafft den Messern eine einzigartige Kontur, die sie zu echten Hinguckern macht. Unnötiger Schnickschnack ist hier fehl am Platz.

... weil sie **WIDERSTAND** leisten.

Die Klinge wird nicht nur aus rostfreiem 4116 Edelstahl geschmiedet, sondern ist mit einem Härtegrad von 57 (± 1) HRC auch noch extrem robust gegenüber äußeren Einwirkungen. »Ahoi Langlebigkeit!«

... weil **ERFAHRUNG** ihr zweiter Vorname ist.

Mit seinen jahrelangen Kenntnissen beim Kochen hat Tim eine Messerserie geschaffen, welche dich für jede Küchenschlacht wappnet. Daher erhalten auch alle Klingen sein Logo und seine Signatur.

... weil sie alles **IM GRIFF** haben.

Durch die Verwendung von poliertem POM-Kunststoff sind die Griffe besonders pflegeleicht und wasserbeständig. Extra Highlight: das »Küchenbullen« Icon am Griffende.

KAMAGATA

Schneiden, kreieren, schaffen: Wer in der Küche wütet, braucht Rückendeckung und verlässliche Kameraden. Die **Tim Mälzer Kamagata Serie von Kai**. Eine neue Generation Kochmesser in 7 Klingenformen, geschmiedet aus solidem, korrosionsbeständigem Stahl und ein Muss für wahre Küchenmonster. Gefechtsbereit für die Küchenschlacht.

Das Design der urtypischen Klingenform hat Tim Mälzer, zu Beginn des mehrjährigen Entwicklungsprozesses in Japan, selbst entworfen.



DAS ALLROUNDTALENT

Hybridkochmesser



TMK-0770

Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 10,9 cm

UVP 89,95 €*

Die besten Eigenschaften vom Kochmesser, Santoku und Nakiri sind in diesem Messer vereint. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, der Allrounder schreckt vor kaum einer Aufgabe zurück.

DER ALLTAGSBEGLEITER

Allzweckmesser



TMK-0701

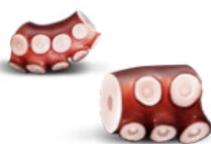
Klinge 6.0" / 15,0 cm, Griff 10,3 cm

UVP 69,95 €*

Vom Obst am Morgen, über das Kuchenstückchen am Nachmittag bis hin zur Scheibe Chorizo am Abend. Das Allzweckmesser begleitet dich den ganzen Tag.

DER SCHNIBBELKÖNIG

Officemesser



TMK-0700

Klinge 3.5" / 9,0 cm, Griff 10,3 cm

UVP 59,95 €*

Zwiebeln, Äpfel, Möhren und co. Alle lassen vor dem Messer ihre Hüllen fallen. Mit der kompakten Größe liegt es dabei auch besonders gut in der Hand.

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.



WELCHES
MONSTER
PASST ZU
DIR?

DER ZERTEILER

Schinkenmesser



TMK-0704

Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 10,9 cm

UVP 84,95 €*

Mit diesem Messer bist du als Gastgeber beim Familienessen perfekt vorbereitet: Große Braten, Schinken oder Geflügel können hiermit optimal zerteilt und portioniert werden.

DER BROTSCHECK

Brotmesser



TMK-0705

Klinge 9.0" / 23,0 cm, Griff 10,9 cm

UVP 89,95 €*

Dank dem einzigartigem kai-Wellenschliff gehören gequetschte Brotscheiben der Vergangenheit an.
„Krümel Ade!“

Ganz nebenbei lässt sich mit der langen, kräftigen und scharfen Klinge auch hervorragend eine Ananas köpfen.

DER KÜCHENLIEBLING

Kochmesser



TMK-0706

Klinge 8.0" / 20,0 cm, Griff 10,9 cm

UVP 84,95 €*

Das Kochmesser ist für besonders viele Arbeiten in der Küche geeignet. Nicht nur Gemüse und Kräuter können mit diesem Messer fein gehackt, sondern auch Fisch und Fleisch zerteilt werden.

DAS KOMPROMISSLOSE

Santoku



TMK-0702

Klinge 7.0" / 18,0 cm, Griff 10,9 cm

UVP 84,95 €*

Das Santoku ist der japanische Bruder des europäischen Kochmessers. Es ist für seine gnadenlose Schärfe bekannt und wird häufig für den typischen Druckschnitt verwendet.

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.

About us

Seit über 100 Jahren stellt das Unternehmen Kai Schneidwaren nach der Tradition der legendären Samurai des alten Japans her. Dabei stellt der Wunsch die uralten Traditionen zu wahren und mit innovativen Techniken zu kombinieren keinen Widerspruch dar, sondern bildet die Basis für neue Produkte, die die japanische Schmiedekunst ehren und dabei dem Zeitgeist und den modernen Anforderungen entsprechen. Mit höchstem Qualitätsanspruch hat Kai es sich zur Aufgabe gemacht, besondere Messer für den täglichen Gebrauch zu fertigen. Geschaffen aus natürlichen Ressourcen, geformt und gestaltet nach der Expertise der antiken Schmiedekunst der Samurai, stehen Kai Kochmesser als Sinnbild japanischen Handwerks, hergestellt mit höchster Präzision. Vom Entwurf bis hin zur Fertigstellung eines jeden Messers liegt der Fokus auf der Entwicklung eines ganzheitlichen und durchdachten Produktes.



kai corporation
Tokyo Japan

#KAMAGATA

Follow us **MÄLZERS
MONSTER**



Instagram: @kai_europe



facebook.com/kai-europe

kai-europe.com