



O R I G I N A L S

M A D E I N J A P A N



Proof of genuineness / Echtheitszertifikat / Certificat d'authenticité
Certificato d'autenticità / Certificado de autenticidad / Echtheidscertificaat



You have chosen an original SHUN cooking knife made by KAI.

We thank you very much for your purchase of this high class kitchen tool and for your trust in our company and products. We are certain to further satisfy your needs in the future with our top quality Japanese items.

Enjoy your new SHUN knife.

kai corporation
Tokyo Japan



WARRANTY

EN

We are proud to guarantee that each SHUN cooking knife manufactured in Japan leaves our factory in absolute faultless condition. In case a product shows any faults in original material, construction, or workmanship it will either be replaced or repaired at no cost within a 10 years period of time.

Normal wear and mistreatment are excluded from this warranty.



O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N



The SHUN chef's knives series is one of the world's most extensive traditional knife series made of damask steel. We are proud that these knives are extremely well appreciated by the cooking elite as well as by the ambitious hobby chef.

The refinement of the natural beauty of the damask structure gives each SHUN knife its unique and individual character. Thus every single SHUN knife is turned into a unique specimen – a piece of art that combines craftsmanship, technology and design. The SHUN chef's knife series has adapted the manufacturing technique for the finest chef's knives - which derives from the Japanese way of forging Samurai swords - to the production of Western-style blades.

O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N

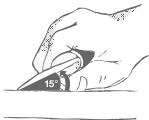
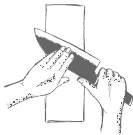
SHUN professional chef's knives are made from a newly developed stainless damask steel with 32 layers. The inner core material is of V-gold-10 steel. This steel is highly resistant to corrosion, extremely hard (61±1 HRC, 1.0% carbon, 1.5% cobalt) and the reason for the blade being incomparably and lastingly sharp.

The convex blade profile in combination with the hand honing of each Shun knife makes for an unrivalled sharpness that allows the knife to glide softly through even the toughest foodstuffs. Paired with the knife's well-balanced weight this sharpness allows for non-fatigue work.

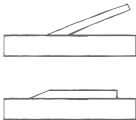
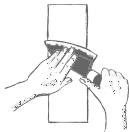
RE-SHARPENING

Prior to using the whetstone it should be completely soaked in water for about 10 to 20 minutes. Please make sure that the stone is always slightly wet during the sharpening process.

Double-edged knives need the same treatment but with an angle of 15° . Both sides need to be ground evenly to restore the symmetrically ground edge.



When sharpening single-edged knives the ground side should be treated first. Make sure that you maintain the angle given by the manufacturer. If at all possible apply an angle of 45° (to achieve the best possible surface). Grind towards the edge using pressure; release the pressure on the way back.



Apply as often as necessary to achieve the desired degree of sharpness. Once finished on this side, turn the blade over and start on the other side but only approx. 1/10th as often as before.

SHUN TIPS FOR CARE AND USE

Your high-quality knife needs a certain amount of care to make sure that you can enjoy the knife and its sharpness for a long time.

- Prior to using your knife for the first time it needs to be rinsed once under hot water.**
- After each use rinse and clean the knife thoroughly with a soft cloth. Don't use aggressive detergent. To avoid injuries always dry the knife from the back of the blade towards the edge.**
- Aggressive foodstuffs like lemon juice should be washed off immediately after use.**

- **Never clean the knife in a dishwasher. This will not only affect the material but also the edge's sharpness.**
- **Never use glass or granite cutting surfaces. They may be easy to clean but will ruin even the hardest edge. The recommended cutting surfaces are wood (preferably hardwood) or medium-dense synthetic boards.**
- **When storing a knife please make sure that the edge never comes into contact with other metallic objects. This is to avoid damage to the edge. Keep the knives either in a knife block, a drawer insert or in the wooden covers for Japanese blades.**
- **Do not use the knives for cutting bones, fishbone or frozen food.**



Sie haben ein original SHUN Kochmesser aus dem Hause KAI gekauft.

Mit dem Erwerb dieses Messers möchten wir uns herzlichst für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen in uns und unsere Produkte bedanken. Wir hoffen selbstverständlich, dass der hohe Qualitätsanspruch unserer japanischen Erzeugnisse dieses Vertrauen auch in Zukunft untermauern wird.

Viel Spaß mit Ihrem neuen SHUN.

kai corporation
Tokyo Japan



GARANTIE

DE

Wir garantieren, dass unsere in Japan hergestellten SHUN Kochmesser in einwandfreiem Zustand die Fabrik verlassen. Jedes Produkt, bei dem Fehler bezüglich des Originalmaterials, der Konstruktion oder Verarbeitung auftreten sollten, wird in einem Zeitraum von 10 Jahren kostenlos repariert oder ersetzt.

Normale Abnutzung oder falsche Behandlung sind von dieser Garantie ausgeschlossen.



O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N



Die Shun Kochmesserserie gehört zu den umfangreichsten Damastmesserserien weltweit und findet größten Anklang bei der Kochelite und den ambitionierten Hobbyköchen.

Jedes SHUN-Messer erhält durch Veredelung der natürlich, schönen Damaszenermaserung einen einzigartigen und individuellen Charakter. Damit wird jedes einzelne Shun Messer zum unverwechselbaren Einzelstück - zu einem Kunstwerk, vereint aus Handwerk, Technik und Design. Die aus der japanischen Samuraischwertschmiedekunst entstandene Technik zur Fertigung feinsten Kochmesser adaptiert die Shun Kochmesserserie auch für die Produktion westlicher Klingensformen.

O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N

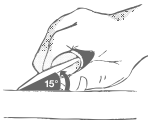
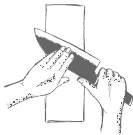
Shun Profikochmesser werden aus einem speziell entwickelten, rostfreien Damaszener-Stahl mit 32 Lagen gefertigt. Die innere Lage besteht aus V-Gold-10 Stahl. Dieser Stahl ist äußerst korrosionsbeständig, extrem hart (61±1 HRC, 1,0% Kohlenstoff, 1,5% Kobalt) und macht die Klinge unvergleichlich dauerhaft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

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.

NACHSCHLEIFEN

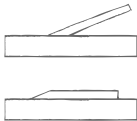
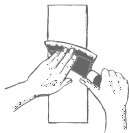
Nachschleifen: Vor dem Benutzen des Schleifsteins sollte dieser etwa 10 bis 20 Minuten komplett in Wasser gelegt werden. Bitte achten Sie darauf, dass während des Schleifens immer ein leichter Wasserfilm auf der Oberfläche des Steines ist.

Bei beidseitig angeschliffenen Messern führen Sie den Schleifvorgang aus wie bei einseitig geschliffenen Messern, allerdings müssen Sie einen Schleifwinkel von ca. 15° einhalten.



Wichtig hierbei ist, dass Sie beide Seiten gleichmäßig schleifen, so dass Sie wieder eine symmetrisch geschliffene Klinge erhalten.

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.

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.**
- 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.**
- **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.**
- **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 oder an unserem Magnetmesserbrett auf.**
- **Verwenden Sie die Messer nicht zum Schneiden von Knochen, Gräten oder gefrorenen Lebensmitteln.**



Vous avez acheté un couteau de cuisine original SHUN produit par KAI.

Nous vous remercions pour votre achat et pour votre confiance

Nous vous souhaitons de passer de bons moments en cuisine avec votre nouveau couteau SHUN.

kai corporation
Tokyo Japan



GARANTIE

FR

Nous garantissons que nos couteaux de cuisine SHUN sont fabriqués au Japon et quittent l'usine en conditions parfaites.

Chaque produit qui puisse présenter un défaut du matériel d'origine, de construction ou de production sera remplacé ou réparé gratuitement pendant une période de 10 ans.



O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N



La série de couteaux Shun appartient à la gamme des couteaux damassés la plus large du monde et elle est très appréciée par l'élite des cuisiniers et des particuliers exigeants.

Les madrures damassées confèrent à chaque couteau SHUN un caractère extraordinaire et individuel. Ainsi chacun des couteaux Shun devient une pièce unique incomparable – une œuvre d'art qui allie l'artisanat, la technique et le design. La technique de fabrication des couteaux Shun tire son origine du savoir-faire des forgerons de sabres de samourais japonais transposé à la production de lames en style occidental.

O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N

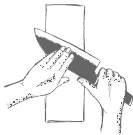
Les couteaux de cuisine professionnels Shun sont fabriqués avec un noyau central en acier spécial V-Gold-10 particulièrement résistant à la corrosion et extrêmement dur (61 ± 1 HRC, 1,0 % de carbone, 1,5 % de cobalt) qui rend la lame toujours incomparablement tranchante. Tandis que les côtés extérieurs de la lame sont réalisés en 32 couches superposées d'acier inoxydable de nouvelle génération.

L'affûtage convexe ainsi que l'affûtage manuel de chaque couteau Shun permet d'obtenir un tranchant incomparable qui donne une découpe aisée et unique même des produits les plus difficiles à couper. Ce tranchant, joint à un poids parfaitement équilibré du couteau, permet un travail sans fatigue.

AIGUISAGE

Aiguisage: avant l'utilisation, trempez la pierre à aiguiser de 10 à 20 minutes complètement dans l'eau. La pierre doit toujours rester humide pendant l'aiguisage.

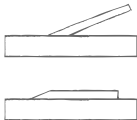
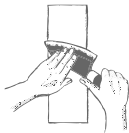
Pour l'aiguisage des couteaux asymétriques, posez en premier lieu la face du tranchant sur la pierre à aiguiser. Veuillez conserver l'angle de coupe prédéterminé en production. Positionnez la lame dans un angle de 45° par rapport à la pierre.



Aiguissez maintenant avec une pression légère sur le tranchant vers l'avant et augmentez la pression sur le tranchant dans le sens du retour.

Après avoir aiguisé le couteau d'un côté, il faut le retourner à plat sur la face en creux et répéter l'opération d'aiguisage dans un rapport de 1 à 10 environ par rapport au côté biseauté.

Pour les couteaux aiguisés sur les deux côtés, effectuer l'aiguisage comme sur le couteau asymétrique, mais avec un angle d'environ 15°.



L'important ici est d'aiguiser les deux côtés de manière identique afin d'obtenir une lame aiguisée symétriquement. Nous fournissons des guides d'aiguisage donnant l'angle idéal.

CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'EMPLOI

Les couteaux de haute qualité comme les nôtres doivent être soignés, afin que vous puissiez être toujours satisfaits de leur tranchant et de leur longévité.

- Avant leur première utilisation il est nécessaire de les rincer une fois à l'eau très chaude.**
- Après chaque emploi, nettoyez immédiatement la lame sans utiliser des détergents agressifs et essuyez-la avec un torchon souple et sec. Pour votre sécurité il est préférable d'essuyer le couteau par le dos de la lame et pas par le tranchant.**
- Rincez le couteau immédiatement après emploi de substances agressives telles que le jus de citron, par exemple.**

- **Ne mettez jamais les couteaux dans un lave-vaisselle. Cela peut nuire non seulement au matériel, mais aussi au tranchant du couteau.**
- **Comme base de coupe n'utilisez jamais de surfaces en verre ou en granit. Elles sont faciles à entretenir, mais endommagent le tranchant même de l'acier le plus dur. Utilisez uniquement des planches en bois ou en matière synthétique pas trop dure.**
- **Quand vous rangez vos couteaux, faites attention à ne pas les mettre en contact avec d'autres objets métalliques. Ainsi vous éviterez d'endommager le tranchant. Au mieux, rangez-les dans un bloc porte-couteau, dans un rangement de tiroir en bois ou, pour les lames japonaises, dans un étui en bois.**
- **Ne pas employer les couteaux pour couper les os, les arêtes ou les aliments surgelés.**



Avete acquistato un coltello da cucina originale SHUN prodotto da KAI.

Vi ringraziamo per il vostro acquisto e per la fiducia che riponete in noi e nei nostri prodotti. Ci auguriamo che l'alto livello qualitativo dei nostri prodotti giapponesi possa incontrare la vostra fiducia anche in futuro.

Buon divertimento in cucina con il vostro nuovo coltello SHUN.

kai corporation
Tokyo Japan



GARANTIE

IT

Garantiamo che i nostri coltelli da cucina SHUN sono fabbricati in Giappone e lasciano il centro di produzione in condizioni perfette.

Ogni prodotto che dovesse presentare difetti concernenti il materiale d'origine, la costruzione o la produzione sarà sostituito o riparato gratuitamente per un periodo di 10 anni. La normale usura e l'uso improprio sono esclusi da questa garanzia.



O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N



La serie dei coltelli Shun appartiene alla gamma dei coltelli damascati e riscuote grande successo presso l'élite culinaria e gli ambiziosi cuochi professionisti.

Le venature del damasco conferiscono ad ogni coltello SHUN un carattere speciale così che ciascun coltello diviene un pezzo unico – un'opera d'arte che racchiude in sé artigianato tecnico e design. La tecnica di lavorazione del coltello da cucina Shun nasce dall'arte dei fabbri giapponesi delle spade dei samurai adattando la produzione delle lame allo stile occidentale offrendo così, anche ai cuochi europei, le forme a loro familiari realizzate con la qualità tradizionale giapponese.

O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N

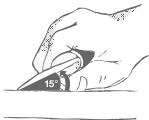
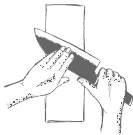
I coltelli professionali Shun sono realizzati con uno strato interno in super acciaio VG-10 estremamente resistente alla corrosione, molto duro (61 ± 1 HRC, 1,0% di carbonio, 1,5% di cobalto) che mantiene la lama sempre affilata in modo ineguagliabile. Mentre le due facce esterne della lama sono realizzate in acciaio inossidabile damascato di nuova generazione, a 32 strati.

Grazie alla superficie convessa della lama e all'affilatura manuale di ogni coltello Shun si ottiene un taglio incomparabile, che lascia scivolare il coltello anche attraverso gli alimenti più difficili da tagliare. Questo filo, abbinato con il peso bilanciato del coltello, consente di lavorare senza fatica.

AFFILATURA

Riaffilatura: Prima dell'utilizzo della cote, lasciarla in ammollo completamente immersa in acqua per 10 - 20 minuti. Prestare attenzione al fatto che durante l'affilatura sia sempre presente un leggerissimo film di acqua sulla superficie della pietra.

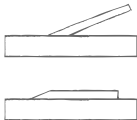
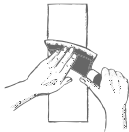
In caso di coltelli affilati solo su un lato, porre dapprima il lato affilato sulla pietra. Prestare attenzione e rispettare l'angolo pre impostato in fabbrica.



Quindi affilare, per quanto possibile, con un angolo di 45° rispetto alla pietra premendo in maniera leggera sul taglio e aumentando la pressione quando si allontana il coltello dal taglio scorrendo avanti e indietro lungo la pietra.

Dopo aver affilato il coltello sul lato inclinato, porlo in piano sul lato concavo e ripetere la procedura di affilatura, come descritta sopra, ma solo per circa 1/10 delle volte di quanto non si sia fatto con il lato opposto.

In caso di coltelli affilati su entrambi i lati (simmetrici) eseguire il procedimento di affilatura come per quelli affilati da un solo lato su tutti e due. In questo caso però osservare un angolo di affilatura di circa 15° .



Nel fare ciò è importante affilare uniformemente i due lati, in modo da avere sempre una lama affilata in modo simmetrico.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE E L'USO

I nostri preziosi coltelli necessitano di una cura particolare, affinché possiate sempre essere soddisfatti della loro efficienza e della loro durata.

- Prima del primo utilizzo è necessario sciacquarli una volta in acqua bollente.**
- Dopo ogni uso lavare immediatamente la lama senza detergenti aggressivi e asciugarli con un panno morbido e asciutto. Per evitare incidenti, strofinare il coltello poggiando il retro della lama e non la parte affilata su un panno o una salvietta.**
- Sciacquare immediatamente dopo l'uso le sostanze aggressive quali il succo di limone o altri aggressori dell'acciaio.**

- **Non mettere mai i coltelli in lavastoviglie. Ciò è pregiudizievole non solo per il materiale, ma anche per il filo del taglio.**
- **Come base per le operazioni di taglio non utilizzate mai lastre in vetro o in granito. È vero che sono più facili da pulire, ma rovinano il taglio anche nel caso di acciaio molto duro. Impiegare solo taglieri in legno (o ceppi) o in plastica con resistenza media.**
- **Quando riporrete i vostri coltelli prestate attenzione al fatto che il filo non entri in contatto con altri oggetti metallici. In questo modo si evitano danni al taglio. Conservare il coltelli in un ceppo, in un cassetto in legno o, per le forme giapponesi, in una custodia in legno è la cosa migliore.**
- **Non utilizzare i coltelli per tagliare ossa, lische o alimenti surgelati.**



Acaba de adquirir un cuchillo de cocina SHUN original, de la casa KAI. Le agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestro cuchillo de cocina.

Así mismo esperamos además que la gran calidad de nuestros productos japoneses satisfaga la confianza depositada en nosotros y en nuestros productos también en el futuro.

Tenemos la seguridad de que su nuevo cuchillo le proporcionará múltiples satisfacciones.

kai corporation
Tokyo Japan



GARANTIE

ES

Le garantizamos que nuestros cuchillos de cocina SHUN, fabricados en Japón, se envían en perfecto estado. La garantía cubre únicamente fallos de fabricación y materiales. En caso de que el producto presente alguno de estos fallos en un período de tiempo de 10 años a partir de la fecha de compra, entonces se le ofrecerá una reparación gratuita o un cuchillo nuevo.

La garantía no cubre sin embargo el desgaste producido por el uso normal o los daños causados por un uso indebido del cuchillo.



O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N



La serie de cuchillos de cocina Shun es una de las series de cuchillos Damasco más completas del mundo y tiene una gran aceptación entre la élite de la cocina y los cocineros aficionados con ambiciones.

Cada cuchillo SHUN recibe mediante ennoblecimiento un carácter único e individual del veteado damasquinado de belleza natural. De este modo, cada cuchillo Shun es una obra individual inconfundible - una obra de arte que combina artesanía, técnica y diseño. La técnica surgida del arte de la forja de las espadas de los samurais japoneses para fabricar los cuchillos de cocina más precisos, adaptada a la serie de cuchillos de cocina Shun también para la producción de formas de hojas occidentales.

O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N

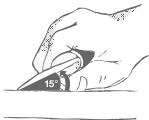
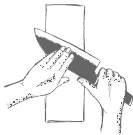
Los cuchillos de cocina profesionales Shun se fabrican con un nuevo acero damasquinado inoxidable de nuevo desarrollo con 32 capas. La capa interior es de acero V-Gold-10. Este acero es muy resistente a la corrosión, extremadamente duro (61±1 HRC, 1,0% carbono, 1,5% cobalto) y hace que el afilado de la hoja sea incomparablemente duradero.

Por medio del afilado convexo de la hoja, así como el bruñido manual de cada cuchillo Shun se obtiene un afilado incomparable, que permite deslizar el cuchillo cuando se cortan los productos más difíciles, como ningún otro. Este afilado junto con un peso equilibrado del cuchillo permite trabajar sin esfuerzo.

AFILADO

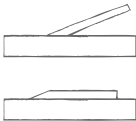
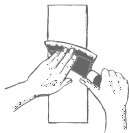
Reafilado: Antes de usar la piedra de afilar debe introducirse enteramente en agua de 10 a 20 minutos. Compruebe siempre durante el afilado que haya una ligera película de agua sobre la superficie de la piedra.

En los cuchillos afilados por un lado, coloque primero el lado afilado sobre la piedra de afilar. Asegúrese de mantener siempre el ángulo original de fábrica.



A continuación, en la medida de lo posible, afile el cuchillo con un ángulo de 45° respecto a la piedra afiladora (para conseguir una superficie de apoyo mayor) presionando hacia el filo y afloje la presión cuando aleje el cuchillo del filo.

Debe repetir este proceso parcialmente en la misma cantidad de pasadas de afilado. Después de que se haya afilado el cuchillo por el lado afilado, colóquelo plano sobre el lado afilado hueco y repita el proceso de afilado como se ha descrito anteriormente, pero sólo 1/10 aprox., con la frecuencia que haya afilado el cuchillo en el lado opuesto. En los cuchillos afilados por ambos lados, realice el proceso de afilado como en los que sólo lo están por un lado, pero debe mantener un ángulo de afilado de 15° aprox.



Es importante para ello que ambos lados se afilen uniformemente, de forma que mantenga de nuevo una hoja afilada simétricamente.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO Y MANEJO

Nuestros cuchillos de alta calidad necesitan un cierto mantenimiento, de forma que pueda disfrutar de los cuchillos y del afilado durante mucho tiempo.

- Antes de usar por primera vez nuestros cuchillos, deben lavarse una vez con agua caliente.**
- Después de cada uso de los cuchillos debe cuidar de que los cuchillos se laven sin usar lavavajillas agresivos y secarlos con un paño suave. Por su propia protección, los cuchillos deben secarse siempre desde la parte trasera del filo con un trapo de fregar o toalla.**
- Las sustancias agresivas como el zumo de limón deben lavarse inmediatamente**

- **No ponga nunca los cuchillos en el lavavajillas. Esto no sólo perjudica el material sino también el afilado del filo.**
- **No utilice nunca como base de corte placas de vidrio o de granito. Son fáciles de mantener pero perjudican también el filo del acero más duro. Utilice sólo tablas de madera (preferiblemente de madera en testa) o tablas de plástico con resistencia media.**
- **Al guardar los cuchillos procure que el filo no entre en contacto con otros objetos metálicos. De este modo podrá evitar que se dañen los filos. Guarde los cuchillos en un bloque para cuchillos, un cuchillero para cajón de madera o con las formas de hojas japonesas en una funda de madera.**
- **Por favor no utilice los cuchillos para cortar huesos, espinas o alimentos congelados.**



Gefeliciteerd met Uw aanschaf van een origineel SHUN koksmes.

Wij willen U hartelijk bedanken voor Uw vertrouwen in onze producten, en zijn er van overtuigd dat ons hoge Japanse kwaliteitsniveau Uw vertrouwen in de toekomst zal bevestigen.

Veel plezier met Uw nieuwe SHUN koksmes.

kai corporation
Tokyo Japan



GARANTIE

NL

Wij garanderen, dat onze in Japan gefabriceerde SHUN koksmessen onze fabriek in perfecte staat verlaten. Elk product, waarbij binnen een periode van 10 jaar na aanschaf een materiaal of constructiefout mocht optreden, wordt kosteloos gerepareerd of vervangen.

Normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen niet onder deze garantie.



O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N



De Shun Koksmessenserie behoort tot de meest uitgebreide Damast-messenserie ter wereld en wordt door de beste chef-koks en ambitieuze hobbykoks dagelijks gebruikt.

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 – een 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-keukenmessenserie ook toe op de productie van de meer westerse lemmetvormen.

O R I G I N A L
M A D E I N J A P A N

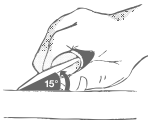
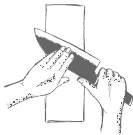
Shun Profi-koksmessen worden van een speciaal ontwikkeld, uit 32 lagen gesmeed roestvast Damaststaal vervaardigd. De binnenste laag bestaat uit V-Gold-10 staal. Deze staallegering is uiterst corrosiebestendig, extreem hard (61±1 HRC, 1.0% koolstof, 1.5% kobalt) en maakt het lemmet onvergelykbaar langdurig scherp.

Door het ambachtelijk convex (bolrond) geslepen lemmet van elk Shun-mes ontstaat een onvergelykbare 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 langdurig werken niet vermoeiend is.

NASLIJPEN

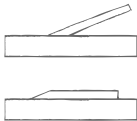
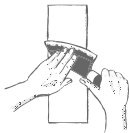
Naslijpen: De wetsteen voor gebruik altijd 10 tot 20 minuten ondergedompeld in water laten staan. Tijdens het slijpen moet er altijd een dunne waterfilm op de wetsteen aanwezig zijn.

Bij tweezijdig geslepen messen voert U de slijpvoorgang uit zoals bij de eenzijdig geslepen messen, echter wel met een slijphoek van circa 15° . Belangrijk is het dan, dat beide zijden gelijkmatig worden geslepen, zodat er altijd weer een symmetrisch geslepen lemmet ontstaat.



Als het mes aan één zijde is geslepen, wordt alleen deze zijde geslepen. Opletten dat de fabrieksmatig aangebrachte slijphoek wordt aangehouden.

- 1. Leg het mes onder de fabrieksmatig aangebrachte slijphoek op de natte wetsteen. NL**
2. Draai het mes 45° 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 lemnet gaat en zonder druk uit te oefenen als het mes van het lemnet 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 zoals beschreven 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.

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 scherpste aantasten.**
- **Gebruik als snijplank principieel geen glazen of stenen planken. Deze zijn weliswaar eenvoudig te reinigen, maar veruïneren ook bij de hardste staalsoorten het lemmet. Gebruik alleen houten snijplanken (liefst van kophout) of een kunststof snijplank met een gemiddelde stevigheid.**
- **Let op dat bij het opbergen van de messen de verschillende lemmeten nooit met elkaar 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.**
- **Gebruik de messen niet voor het klein maken van botten en graten, of het snijden van bevroren levensmiddelen.**

SHUN CLASSIC SERIES WITH 28 SHAPES



**DM
0715**



**DM
0714**



**DM
0700**



**DM
0716**



**DM
0701**



**DM
0722**



**DM
0711**



**DM
0710**



**DM
0743**



**DM
0727**



**DM
0702**



**DM
0718**



**DM
0717**



**DM
0728**



**DM
0705**



**DM
0703**



**DM
0709**



**DM
0768**



**DM
0704**



**DM
0720**



**DM
0723**



**DM
0706**



**DM
0719**



**DM
0707**



**DM
0712**



**DM
0767**



**DM
0761**



**DM
0735**



**DM
0701L**



**DM
0702L**



**DM
0706L**

SHUN CLASSIC SETS



**DMS
210**



**DMS
200**



**DMS
220**



**DMS
230**



**DMS
400**



**DMS
300**



**DMS
310**



**DM
0907**



**DM
0908**



**DM
0990**

**SHUN PRO SHO
SERIES WITH 7 SHAPES**



**VG
0001**



**VG
0002**



**VG
0003**



**VG
0004**



**VG
0005**



**VG
0006**



**VG
0007**

SHUN NAGARE SERIES WITH 6 SHAPES



**NDC
0700**



**NDC
0701**



**NDC
0702**



**NDC
0706**



**NDC
0704**



**NDC
0705**

SHUN PREMIER TIM MÄLZER SERIES WITH 13 SHAPES



**TDM
1715**



**TDM
1700**



**TDM
1701**



**TDM
1722**



**TDM
1727**



**TDM
1702**



**TDM
1742**



**TDM
1723**



**TDM
1706**



**TDM
1705**



**TDM
1704**



**TDM
1709**

SHUN PREMIER TIM MÄLZER SETS



**TDMS
400**



**TDM
0907**



**TDM
0990**

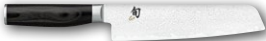
SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO SERIES WITH 3 SHAPES



TMM 0700



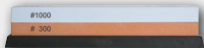
TMM 0701



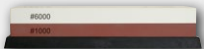
TMM 0702



SHUN WHETSTONES / BLADE GUARD



DM-0708



DM-0600



CK-S



CK-M



CK-L

ACCESSOIRES



45035020



45500610

SHUN ACCESSOIRES



DM-0803



STH-1



STH-3



STH-4



STH-4.1



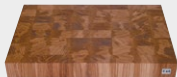
DM-0805 / DM-0806



DM-0794



DM-0800



DM-0795



DM-0789

SHUN ACCESSOIRES



POLO SHIRT



43070060



DM-0780



DM-0781



LASER ENGRAVING - CUSTOMIZE YOUR SHUN KNIFE



FOR LASER ENGRAVING ARE TWO CUSTOMIZATIONS (BLADE & CAP) AND FIVE TYPEFACES AVAILABLE.



**kai Europe GmbH, Kottendorfer Strasse 5, 42697 Solingen
Germany +49 (0) 212 23238-0, Fax -99, info@kai-europe.com**

**kai France sarl, 62, boulevard Garibaldi, 75015 Paris
France +33 (0)9 73 87 36 80, Fax +33 (0)1 42 72 80 41, info@kai-france.com**

**www.kai-europe.com
facebook.com/kaieurope**