

## The Professional Choice

A knife is the most personal tool a chef owns. A dull knife can turn cooking into an exercise in frustration. A sharp one—that fits your hand and cuts with precision—can remind you of why you got into this business in the first place. Shun and Kai offer a full lineup of professional kitchen cutlery. Our quality goes back more than 100 years to the traditions of ancient Japan. Yet we take advantage of thoroughly modern, premium materials and state-of-the-art technology to provide professional chefs around the world knives of high-performance steel, with sharp, long-lasting edges, perfect balance, and precise cutting control.

## La Elección Profesional

El cuchillo es la herramienta más personal que posee un chef. Un cuchillo sin filo puede hacer que cocinar se convierta en un ejercicio de frustraciones. Uno afilado - que se adapte a su mano y corte con precisión - le permite recordar por qué se dedicó a esto en el principio. Shun y Kai ofrecen una gama completa de cuchillos de cocina profesionales. Nuestra calidad se remonta a las tradiciones del Japón antiguo hace más de 100 años. Sin embargo, aprovechamos materiales absolutamente modernos, de primera calidad y tecnología de vanguardia para suministrar a los chefs de todo el mundo cuchillos de acero de alto rendimiento, con bordes filosos y duraderos, un equilibrio perfecto y control preciso del corte.

## Classic <sup>NSF</sup>

- 69-layer construction (Damascus cladding + proprietary VG-MAX cutting core) for premium cutting performance, durability, easier food release. Construcción de 69 capas de acero (revestimiento de acero damasco + núcleo de corte VG-MAX patentado) para un rendimiento de corte de primera clase, durabilidad y menor resistencia de los alimentos.
- Double-bevel, flat-ground blade glides through food, resharpenes easily. La hoja de doble biselado lisa, martillada, se desliza a través de los alimentos y se vuelve a afilar fácilmente.
- Holds its 16° edge (each side) longer so prep is faster, easier. Mantiene el borde simétrico en ángulo de 16° (ambos lados) de manera de agilizar y facilitar la preparación.
- Durable PakkaWood® handle for a comfortable, controlled grip; easy to clean. Mango de PakkaWood®, duradero, para un agarre cómodo y controlado; fácil de limpiar.
- Full composite tang for strength and balance. Espiga completa de compuesto para proporcionar solidez y equilibrio.
- NSF Certified for use in professional kitchens. Certificación NSF para el uso en cocinas profesionales.



Bird's Beak 2.5" | Pico de pájaro 6.3 cm [DM0715]



Paring 3.5" | Pelador 8.8 cm [DM0700]



Paring 4" | Pelador 10.1 cm [DM0716]



Steak 4.75" | Filete 12 cm [DM0711]



Asian Multi-Prep 5" | Asiático multiusos 12.7 cm [DM0749]



Meat Cleaver 6" | Cuchilla de carne 15.2 cm [DM0767]



Ultimate Utility 6" | Utilidad suprema 15.2 cm [DM0741]



Chef's 6" | De cocinero 15.2 cm [DM0723]



Nakiri 6.5" | Nakiri 16.5 cm [DM0728]



Santoku 5.5" | Santoku 13.9 cm [DM0727]



Serrated Utility 6" | Cuchillo de sierra serrado 15.2 cm [DM0722]



Utility 6" | Cuchillo de usos múltiples 15.2 cm [DM0701]



Boning/fillet 6" | Para deshuesar 15.2 cm [DM0743]



Master Utility 6.5" | Master Utility 16.5 cm [DM0782]



Vegetable Cleaver 7" | Cuchilla de verduras 15.2 cm [DM0712]



Flexible Fillet 7" | Para filetear flexible 17.8 cm [DM0761]



Asian Cook's 7" | El cocinero asiático 17.7 cm [DM0760]



Hollow Ground Santoku 7" | Santoku de tierra hueca 17.7 cm [DM0718]



Chef's 8" | De cocinero 20.3 cm [DM0706]



Western Cook's 8" | Cocina del oeste 20.3 cm [DM0766]



Hollow Ground Chef's 8" | Chef de tierra hueca 20.3 cm [DM0719]



Kiritsuke 8" | Kiritsuke 20.3 cm [DM0771]



Offset Bread 8.25" | Pan compensado 20.9 cm [DM0724]



Bread 9" | Para pan 22.8 cm [DM0705]



Hollow Ground Slicing 9" | Corte de tierra hueca 22.8 cm [DM0720]



Chef's 10" | De cocinero 25.4 cm [DM0707]



Hollow Ground Brisket 12" | Cuchillo rebanador 30 cm [DM0778]



Carving Fork 6.5" | Tenedor de trinchar 16.5 cm [DM0709]



Combination Honing Steel 9" | Combinación de acero bruñido 22.8 cm [DM0790]



Classic 8 Pc Student Set | Juego para estudiantes, Classic, 8 piezas [DMS0899]

## Kanso

- High-performance AUS10A high-carbon/vanadium stainless steel takes a razor edge, holds it longer. Acero inoxidable AUS10A con alto contenido de carbono/vanadio que proporciona un borde muy afilado, más duradero.
- Heritage finish hides scratches, improves with age. El acabado legado oculta los rayones y mejora con el paso del tiempo.
- 16° (each side) double-bevel, flat-ground blade glides through food, resharpenes easily. La hoja de doble biselado en ángulo de 16° (a ambos lados), lisa, martillada, se desliza a través de los alimentos y se puede volver a afilar fácilmente.
- Contoured tagayasan/wenge wood handle for an easy, comfortable chef's grip. Mango de madera de wenge/tagayasan torneado que le proporciona un fácil y cómodo agarre al chef.
- Full tang construction provides perfect balance, durable strength. La construcción en espiga completa proporciona un equilibrio perfecto y solidez duradera.



Paring 3.5" | Pelador 8.8 cm [SWT0700]



Steak 5" | Filete 12.7 cm [SWT0711]



Asian Multi-Prep 5" | Asiático multiusos 12.7 cm [SWT0729]



Hollow Ground Santoku 5.5" | Santoku de tierra hueca 13.9 cm [SWT0727]



Utility 6" | Cuchillo de usos múltiples 15.2 cm [SWT0701]



Boning/Fillet 6.25" | Para deshuesar 15.9 cm [SWT0743]



Hollow Ground Nakiri 6.5" | Tierra hueca Nakiri 16.5 cm [SWT0728]



Asian Utility 7" | De service oriental 17.7 cm [SWT0767]



Hollow Ground Santoku 7" | Santoku à lame alvéolé 17.7 cm [SWT0718]



Chef's 8" | De cocinero 20.3 cm [SWT0718]



Bread 9" | Para pan 22.8 cm [SWT0705]



Hollow Ground Brisket 12" | Cuchillo rebanador 30 cm 30,5 cm [SWT0778]



Combination Honing Steel 9" | Combinación de acero bruñido 22.8 cm [SWT0790]



**KAI** kai U.S.A. Ltd.  
18600 SW Teton Ave.  
Tualatin, OR 97062  
800.325.2891

@shuncutlery  
@kaihousewares  
f p t i

shuncutlery.com  
kaihousewares.com

# Sora

Proprietary Composite Blade Technology puts advanced steel on the cutting edge; offers high-performance at an affordable price. La tecnología de hoja de compuesto patentada pone acero de avanzada en el borde de corte; ofrece un alto rendimiento a un precio asequible.

Cutting edge is 3-layer san mai construction; VG10 cutting core for superior edge retention. Strength and corrosion resistance. 16° edge (each side) for faster, easier prep; less cutting resistance than heavier Western knives. El borde de corte es de construcción san mai de 3 capas; núcleo de corte VG10 para proporcionar una retención superior del filo. Solidez y resistencia a la corrosión. borde en ángulo de 16° (a ambos lados) para proporcionar una preparación más rápida y más fácil; menor resistencia al corte que los cuchillos occidentales.

Traditional Japanese handle design for comfort, control; easy-clean PP/TPE handle material is textured for secure grip. Diseño de mango japonés tradicional para proporcionar comodidad y control; fácil de limpiar El material del mango de PP/TPE es texturado para un agarre seguro.

Rabbit tang makes Sora lightweight; reduces cutting fatigue, provides nimble handling. La espiga con ranura hace que Sora sea liviano; reduce la fatiga de corte, proporciona un manejo ágil.

NSF Certified for use in professional kitchens. Certificación NSF para el uso en cocinas profesionales.



Paring 3.5" | Pelador 8.8 cm [VB0700]



Hollow Ground Santoku 5.5" | Santoku de tierra hueca 14 cm [VB0740]



Serrated Utility 5.5" | Cuchillo de sierra serrado 14 cm [VB0722]



Utility 6" | Cuchillo de usos múltiples 15.2 cm [VB0701]



Ultimate Utility 6" | Utilidad suprema 15.2 cm [VB0741]



Chef's 6" | De cocinero 15.2 cm [VB0723]



Hollow Ground Santoku 7" | Santoku de tierra hueca 17.7 cm [VB0718]



Chef's 8" | De cocinero 20.3 cm [VB0706]



Bread 9" | Para pan 22.8 cm [VB0705]



Combination Honing Steel 9" | Combinación de acero bruñido 22.8 cm [VB0790]



Sora 5 Pc Student Set | Juego Sora para estudiantes, 5 piezas [VBS0499]

# Kai PRO

Razor-sharp edge, comfortable grip, and precision handling at an affordable price. Borde muy filoso, agarre cómodo y manejo de precisión a un precio asequible.

Japanese AUS6M stainless steel blades; hand sharpened and finished to 16° edge (each side); resharpenes easily when needed. Hojas de acero inoxidable AUS6M japonés; afiladas a mano y con acabado de borde en ángulo de 16° (a ambos lados); se vuelve a afilar fácilmente cuando es necesario.

Hammered finish reduces drag, helps food release from blade quickly, easily. El acabado martillado reduce el arrastre, ayuda a los alimentos a desprenderse de la hojarápida y fácilmente.

Full-tang construction provides strength, balance, lifetime durability. La construcción en espiga completa proporciona solidez, equilibrio y durabilidad para toda la vida.

Riveted POM handle is smooth, comfortable to use even with hours of prep. El mango POM remachado es liso y cómodo para usar aún con horas de preparación.

NSF Certified for use in professional kitchens. Certificación NSF para el uso en cocinas profesionales.



Paring 3.5" | Pelador 8.8 cm [HT7068]



Asian Multi-Prep 5" | Asiático multiusos 12.7 cm [HT7069]



Utility 6" | Cuchillo de usos múltiples 15.2 cm [HT7084]



Chef's 6" | De cocinero 15.2 cm [HT7072]



Flexible Fillet 6" | Para filetear flexible 17.8 cm [HT7081]



Boning/Fillet 6.5" | Para deshuesar 16.5 cm [HT7070]



Santoku 7" | Santoku 17.7 cm [HT7064]



Cleaver 7" | Cuchilla 17.7 cm [HT7067]



Asian Utility 7" | Multiuso asiático 17.7 cm [HT7077]



Chef's 8" | De cocinero 20.3 cm [HT7066]



Bread 9" | Para pan 22.8 cm [HT7062]



Chef's 10" | De cocinero 25.4 cm [HT7078]



Slicing/Brisket 12" | Cuchillo rebanador 30 cm [HT7074]



7 Pc Culinary Set | Juego culinario, 7 piezas [HT7068]

Chef's 20-slot Knife Case\*  
Estuche de cuchillos de 20 ranuras para chef [KA0882]



Closed Cerrado



Open Abierto

Chef's 20-slot Knife Case\*  
Estuche de cuchillos de 20 ranuras para chef [DM0882]



Closed Cerrado



Closed Cerrado



Open Abierto

\*Knives and Sayas Not Included | Cuchillos y Sayas no incluidos

8-slot Knife Roll\*  
Rollo de cuchilla de 8 ranuras [KA0880]



Closed Cerrado



Open Abierto

8-slot Knife Roll\*  
Rollo de cuchilla de 8 ranuras [DM0880]



Closed Cerrado



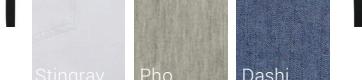
Closed Cerrado



Open Abierto



Available in three colors and fabrics  
Disponible en tres colores y tejidos



Stingray Pho Dashi

"Pho" apron (pictured)  
Delantal "Pho" (en la foto) [SHUNAPRON10]

"Dashi" apron  
Tablier "Stingray"  
Delantal "Dashi" [SHUNAPRON11]

"Stingray" apron  
Delantal "Stingray"  
[SHUNAPRON12]

Made to Shun's exacting specifications by Hedley & Bennett, manufacturers of professional chefs' gear, these handsome aprons are clean, simple, comfortable, durable—and will keep you looking like a pro.

Fabricados según las exigentes especificaciones de Shun por Hedley & Bennett, fabricantes de equipos de cocineros profesionales, estos hermosos delantales son limpios, simples, cómodos, duraderos y te harán lucir como un profesional.

KBG1000  
4.75" x 1.25"



KBG1100  
6.75" x 1.25"



NEW!

Kai Blade Guards  
Protectores de hoja Kai

WITH SECURE STRAP  
CON CORREA DE SEGURIDAD

Kai Serrated Knife Sharpener  
Afilador de cuchillos serrados Kai  
FOR WAVE SERRATED KNIVES ONLY  
SOLO PARA CUCHILLOS DENTADOS [AP0163ENG]



3 Pc Whetstone Sharpening System  
Sistema de afilado de piedra de afilar de 3 piezas [DM0610]

INCLUDES 1000 GRIT/6000 GRIT  
WHETSTONE, COMBINATION HONING  
STEEL AND 16° ANGLED STAND

INCLUYE 1000 GRANOS / 6000 GRANOS  
PIEDRA DE AFILAR, BRUNIDO COMBINADO  
SOPORE DE ACERO Y ANGULO DE 16°



Leveling Stone  
Piedra de nivelación [SLM0500]



Combination Whetstone  
Piedra de afilar combinada [DM0600]  
1000 GRIT/6000 GRIT



Kai Electric Sharpener  
Afilador Eléctrico Kai [AP5301ENG]



Diamond Ceramic  
Knife Sharpener  
Cerámica de diamante  
Afilador de cuchillo [AP0138]



Knife Care Kit  
Kit de cuidado de cuchillos [DM0625]



Combination Whetstone  
Piedra de afilar combinada [DM0708]  
300 GRIT/1000 GRIT



PROFESSIONAL PRODUCTS  
FOLLETO PROFESIONAL

