



SUMINISTROS

BOHEMIA



Pedidos: **944102650**

Kai, Japón



Para la mayoría de restauradores, el cuchillo de cocina japonés es el mejor para la cocina. Su fina hoja extremadamente afilada le otorga esa capacidad de corte tan apreciada entre profesionales y aficionados, unida a su belleza funcional.

Al cuchillo japonés también se le conoce como bocho en la cultura occidental. En acero inoxidable, su filo de estilo oriental permite deslizar el cuchillo cuando se cortan los productos más difíciles como ningún otro. Afilado por un solo lado, tiene en el opuesto un rectificado cóncavo que reduce la fricción y logra un comportamiento de corte único.

Sus detalles, materiales y acabados convierten a cada cuchillo japonés en una pieza exclusiva. Cada pieza ha sido trabajada mediante bruñido manual, veteado damasco, filos dentados o alveolados, mango de madera, de pakka laminada, de magnolia o de polvo de bambú, que le dan un peso equilibrado.

Bien cuidado, un cuchillo Kai es un utensilio prácticamente de por vida. Para ello requiere lavarlos con agua templada y secarlos completamente antes de guardarlos, y nunca hacerlo en un lavavajillas. Es importante utilizar al cortar tablas de madera o de plástico con resistencia media.

Kai complementa sus utensilios de cocina con bloques y bolsas específicas para sus series, tablas de corte y de imán y afilacuchillos.

Series Kai



Shun Damasco p. 2 – 6



Composite p. 7



Shun Premier p. 8



Shun Pro p. 9



Magoroku Vintage p.10



Wasabi Black p. 11



Pure Komachi 2 p. 12



Tijeras p13-14



Accesorios p15

Shun Damasco



código: 1577002 - Cuchillo hoja curva 6,5 cm



código: 1577001 - Cuchillo pelador cerrado 9 cm



código: 1577000 - Cuchillo pelador 8,5 cm



código: 2983060 - Cuchillo steak



código: 1577320 - Cuchillo deshuesador 15 cm



código: 1577110 - Cuchillo gokujo-filetear curvo 15 cm



código: 1577003 - Cuchillo pelador 10 cm



código: 1577100 - Cuchillo h/estrecha 15 cm



Pedidos: **944102650**

Kai



código: 2670500 - Cuchillo tomate



código: 1577800 - Cuchillo nakiri 16,5 cm



código: 1577600 - Cuchillo santoku 16 cm

- 1577599 - Cuchillo santoku 14 cm
- 1577600 - Cuchillo santoku 16 cm
- 1577601 - Cuchillo santoku 18 cm



código: 1577661 - Cuchillo santoku/alveolado 18 cm



código: 1577205 - Cuchillo chef 20 cm

- 1577201 - Cuchillo chef 10,5 cm
- 61764 - Cuchillo chef 15 cm
- 61766 - Cuchillo chef 20 cm
- 1577207 - Cuchillo chef 25 cm



código: 1577660 - Cuchillo chef/alveolado 20 cm



código: 1707900 - Cuchillo pan 225 mm



código: 1577190 - Cuchillo trinchante 20 cm

Shun Damasco



código: 1580025 - Shun tenedor



código: 1577111 - Cuchillo fileteador flexible 15 cm



código: 1577104 - Shun damasco, hoja estrecha 22,5 cm

1577102 - h/estrecha 18 cm
1577104 - h/estrecha 22,5 cm



código: 1577704 - Shun damasco, estre./alveolado 22,5 cm



código: 1575705 - Shun damasco, modelo chino



código: 1577197 - Shun damasco, fiambre alveolado 30 cm



código: 1577195 - Shun cuchillo jamón



código: 1579100 - Shun damasco zurdos, hoja estrecha 15 cm



código: 1579600 - Shun damasco zurdos, santoku 16 cm



código: 1579205 -Shun damasco zurdos, chef 20 cm



código: 2815001 - 2 cuchillos DM-0700+0701



código: 2990000 - 4 cuchillos de steak



código: 2860000 - Caja regalo 2 cuch.DM-0701+706



código: 2815000 - 3 cuchillos fileteador+pelador+chef



código: 2815002 - Caja regalo 2 cuch.DM-0701+706



código: 2815007 - 3 cuchillos fileteador+pelador+santoku



código: 2815005 - 2 cuchillos fileteador+santoku

Shun Damasco



código: 1590.020
Maletín grande para cuchillos



código: 1590.019
Maletín para 5 cuchillos



código: 2850400
Taco vacío, madera/imán



código: 2896615
Taco Stonehenge granito/palo rosa



código: 2270470
Rallador Shun 2 caras



código: 2896618
Taco Stonehenge 5T, granito/nogal



código: 2850030
Taco vacío



código: 0791116
Pinzas pescado



Pedidos: **944102650**

Composite



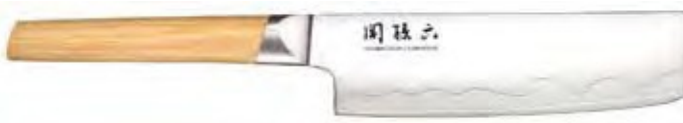
código: 1582150 - Cuchillo pelador 95 mm



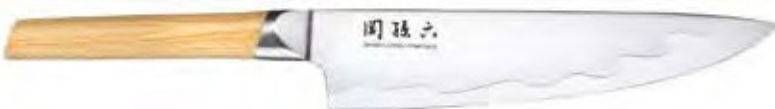
código: 1582152 - Cuchillo office 150 mm



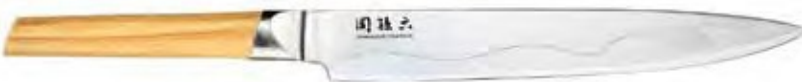
código: 1582159 - Cuchillo santoku 165 mm



código: 1582165 - Cuchillo nakiri 165 mm



código: 1582155 - Cuchillo chef 208 mm



código: 1582164 - Cuchillo fileteador 228 mm

1582163 - fileteador 178 mm
1582164 - fileteador 228 mm



código: 1582168 - Cuchillo pan 228 mm

Shun Premier



código: 1582120 - Shun Premier pelador 8,5 cm



código: 1582122 - Shun Premier office 15 cm



código: 1582133 - Shun Premier fileteador 22,5 cm



código: 1582130 - Shun Premier santoku 18 cm

1582129 - Santoku 14 cm
1582130 - Santoku 18 cm



código: 1582135 - Shun Premier nakiri



código: 1582125 - Shun Premier chef 20 cm

1582123 - Chef 15 cm
1582125 - Chef 20 cm



código: 1582138 - Shun Premier pan 22,5 cm



código: 2990006 - Set 2 cuchillos steak Shun Premier



Pedidos: **944102650**

Shun Pro

Kai



- 1575301 - Shun Pro deba 105 mm
- 1575302 - Shun Pro deba 165 mm
- 1575303 - Shun Pro deba 210 mm

código: 1575302 - Shun Pro deba 165 mm



código: 1575512 - Cuchillo nakiri 165 mm

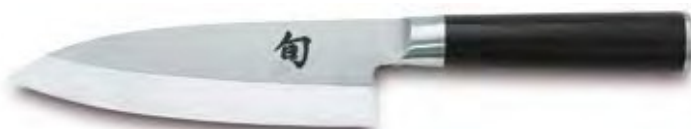


- 1575413 - Yanagiba 240 mm
- 1575414 - Yanagiba 270 mm
- 1575411 - Yanagiba 300 mm

código: 1575413 - Cuchillo yanagiba 240 mm



- código: 4409100 - Funda madera deba 105 mm
- código: 4409101 - Funda madera deba 165 mm
- código: 4409102 - Funda madera deba 210 mm



código: 1572201 - Cuchillo zurdos, deba 165 mm



código: 4409110 - Funda madera nakiri 165 mm



código: 1572300 - Cuchillo zurdos, nakiri 165 mm



- código: 4409106 Funda madera yanagiba 240 mm
- código: 4409107 Funda madera yanagiba 270 mm
- código: 4409108 Funda madera yanagiba 300 mm

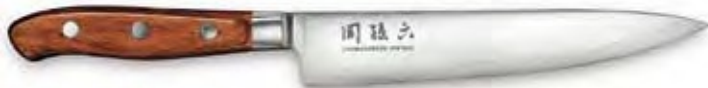


código: 1572401 - Cuchillo zurdos, yanagiba 240 mm

Magoroku Vintage



código: 1582170 - Cuchillo pelador 90 mm



código: 1582172 - Cuchillo office 150 mm



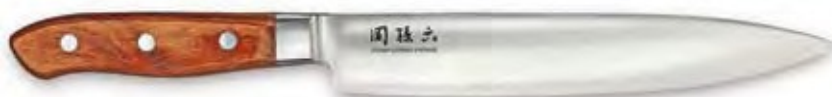
código: 1582179 - Cuchillo santoku 165 mm



código: 1582175 - Cuchillo chef 200 mm



código: 1582188 - Cuchillo pan 230 mm



código: 1582183 - Cuchillo fileteador 180 mm



código: 1582184 - Cuchillo fileteador 230 mm



Pedidos: **944102650**

Kai

Wasabi Black



1574700 - Chef 100 mm
1574712 - Chef 150 mm
1574702 - Chef 200 mm

código: 1574702 - Cuchillo chef 200 mm



código: 1574701 - Cuchillo chef estrecho 150 mm



código: 1574713 - Cuchillo filetear 230 mm



código: 1574710 - Cuchillo santoku 165 mm



código: 1574711 - Cuchillo nakiri 165 mm



código: 1574714 - Cuchillo pan 230 mm



1574706 - Cuchillo yanagiba 150 mm
1574707 - Cuchillo yanagiba 210 mm
1574708 - Cuchillo yanagiba 240 mm

código: 1574707 - Cuchillo yanagiba 210 mm



1574703 Cuchillo deba 105 mm
1574704 Cuchillo deba 150 mm
1574705 Cuchillo deba 210 mm

código: 1574704 - Cuchillo deba 150 mm

Pure Komachi 2



código: 1575020 - Cuchillo pelador, amarillo



código: 1575026 - Cuchillo verde



código: 1575021 - Cuchillo santoku, rosa



código: 1575022 - Cuchillo para vegetales, morado



código: 1575024 - Cuchillo para filetear, naranja



código: 1575025 - Cuchillo para pan, violeta



código: 1575023 - Cuchillo de chef, azul



Tijeras Kai



código: 6538100

Tijera de bordar curva



código: 6537100

- Tijera bordar recta inox.



código: 6790000

- Tijera zig-zag, 200 mm



código: 6595210

- Tijera Cortadora, zurdos, 210 mm



código: 6505010

- Tijera costura inox. 135 mm

código: 6505013

- Tijera costura inox. 165 mm



código: 6600040

- Tijera microdentada, 15 cm varios usos



código: 6715020

- Tijera acodada 8" 21 cm

código: 6715021

- Tijera acodada 8,5" 22 cm

código: 6715023

- Tijera acodada 9" 23 cm

código: 6715024

- Tijera acodada 11" 27,5 cm



Tijeras Kai

- 6715020 - Tijera acodada, 210 mm
- 6715021 - Tijera acodada, 220 mm
- 6715022 - Tijera acodada, 230 mm
- 6715023 - Tijera acodada, 250 mm
- 6715024 - Tijera acodada, 275 mm



código: 6715020 - Tijera acodada, 210 mm

- 6715098 - Tijera Kai S7000, 20 cm
- 6715099 - Tijera Kai S7000, 23 cm
- 6715110 - Tijera Kai S7000, 25 cm
- 6715111 - Tijera Kai S7000, 28 cm
- 6715112 - Tijera Kai S7000, 30 cm



código: 6715098 - Tijera Kai S7000, 20 cm



código: 6715100 - Tijera KAI S7000, 25 cm hoja fina

- 6715110 - Tijera Kai S7000, 10", 25 cm
- 6715111 - Tijera Kai S7000, 11", 28 cm
- 6715112 - Tijera Kai S7000, 12", 30 cm





Pedidos: **944102650**

Accesorios Kai



código: 0790008
Escamador pescado
Kai-Select 100



código: 2690699
Pelador Y Kai/Select



código: 2690691
Pelador I Kai/Select



código: 5701325
Piedra grano 300/1000



código: 5701326
Piedra grano 1000/6000



código: 5701321
Piedra grano 3000



código: 5701322
Piedra grano 800



código: 61765
Piedra grano 400/1000
Kai-doméstico



código: 5700051
Piedra grano 3000
Kai-doméstico



código: 5701330
Guía para afilar



código: 5310000
Máquina repasar filo eléctrica

código: 5310001
Recambio grano grueso

código: 5310002
Recambio grano fino



código: 1900165
Protector dedos Kai



Pedidos: 944102650

SUMINISTROS BOHEMIA SL

Cuchillos y complementos de cocina de alto nivel para profesionales y gourmet

EGAÑA N° 15 BAJO

48010 BILBAO

Tel.: 944102650

Movil : 687535658

info@suministrosbohemia.com

www.suministrosbohemia.com