



Michel BRAS

Catalogue de produits

Sommaire

A propos de la marque	3
Michel Bras	4
Knives (couteaux)	5
Mandoline	11
Grater series (série des râpes)	16
Peelers (économe et éplucheur)	22
Scissors (ciseaux)	24
Quotidien	26
Le Moulin	29
Accessories and others (Accessoires et autres)	33
Cutlery (Couverts de table)	38

« Michel BRAS », l'univers du Beau et du Bon



Une marque qui élargit l'éventail des possibilités en cuisine.
Avec elle, chacun devient un créateur unique.

L'inspiration généreuse et le talent incomparable de Michel Bras ont transformé le paysage culinaire, et influencé de grands chefs à travers le monde. La marque « Michel BRAS » offre une collection complète d'ustensiles de cuisine dessinée à l'image de son idéal.

Collaboration sans compromis entre un chef artiste et le Groupe KAI, expert en coutellerie à la solide tradition, elle se distingue par sa qualité exceptionnelle, et une fusion entre élégance et fonctionnalité.

Les préparations en cuisine n'offrent que du plaisir grâce à la précision et au confort de ces outils. Avec eux, vous découvrirez de nouvelles possibilités, en créativité comme en variété. Vous savourerez vos plats tout en goûtant la joie de vos nouveaux talents.



Michel Bras

Né en 1946 en Aveyron, dans le sud-ouest de la France, il s'initie à la cuisine avec sa mère dans son restaurant de Laguiole, « Lou Mazuc ». Il évolue en autodidacte en demeurant sur sa terre d'Aubrac, sans le classique apprentissage auprès d'autres chefs. Il crée le restaurant « Michel Bras » en 1992, couronné de trois étoiles en 1999, maintenues jusqu'en 2016 (elles ont été restituées au Michelin en 2017 dans le but de poursuivre un idéal de cuisine et d'hospitalité propre à la maison). L'unique succursale « Bras Tôya Japon » est située dans l'île de Hokkaido au Japon.

Le restaurant est aujourd'hui rebaptisé « Le Suquet » et depuis 2009, Michel a cédé sa place à son fils Sébastien, pour se consacrer à de nombreuses activités autour de la gastronomie.

- 1946 Naissance à Gabriac en Aveyron
Après ses études, il s'initie à la cuisine aux côtés de sa mère.
En parallèle, il étudie la littérature culinaire et se nourrit de philosophie et de poésie.
- 1978 Noté 15/20 par le Gault & Millau
- 1982 Première étoile au Michelin
- 1986 Deux étoiles au Michelin
- 1987 Obtient 19/20 au Gault & Millau
- 1988 Obtient 19,5/20 au Gault & Millau
- 1992 Ouvre son restaurant « Michel Bras »
- 1999 Trois étoiles au Michelin
- 2002 Ouverture du restaurant « Bras Tôya Japon »
- 2014 Ouverture du « Café Bras » à Rodez en Aveyron



Knives

10 caractères, une multitude de possibilités

La série de couteaux est à la fois l'origine et le symbole de la marque. Fusion du beau et du fonctionnel, elle incarne l'idéal de Michel Bras.

La lame se compose d'un acier inox rigide et affilé, pris entre deux couches d'un acier inox plus souple. Sa structure permet un travail sans effort avec un tranchant délicat. Le tout est recouvert d'un revêtement au titane.

Le manche au toucher soyeux est en bois noir fortifié, résistant à l'eau et à l'humidité. Son profil en châtaigne, inspiré des couteaux japonais, épouse le creux de la main dans une ergonomie idéale.

Véritable bijou, le couteau demande 37 étapes de fabrication, dont un travail manuel par des artisans chevronnés.





1 Pour toutes les tâches minutieuses

Idéal pour éplucher des légumes, et ôter les parties inutiles.

n° 1 [Réf.] BK-0001 [Dimensions] Longueur totale : 180mm Longueur lame : 80mm Epaisseur lame : 1.8mm
Poids (sans fourreau) : 65 à 75g



2 Pour les travaux délicats, comme la préparation des poissons

Sa largeur réduite facilite les préparations qui demandent une attention au détail.

n° 2 [Réf.] BK-0002 [Dimensions] Longueur totale : 265mm Longueur lame : 150mm Epaisseur lame : 2.0mm
Poids (sans fourreau) : 120 à 135g



3 Pour trancher des produits fragiles délicats

Idéal pour les produits délicats comme le jambon, le saumon, et les terrines de viande et de poisson.
Grâce aux alvéoles sur les deux faces, la lame glisse sur les produits pour des tranches parfaites.

n° 3 [Réf.] BK-0003 [Dimensions] Longueur totale : 360mm Longueur lame : 230mm Epaisseur lame : 2.0mm
Poids (sans fourreau) : 205 à 225g



4 Pour la préparation de légumes, de fruits et d'herbes

La largeur de la lame et la courbe de son profil sont adaptées à une grande variété de travaux.

n° 4 [Réf.] BK-0004 [Dimensions] Longueur totale : 280mm Longueur lame : 160mm Epaisseur lame : 2.3mm
Poids (sans fourreau) : 175 à 195g



5 Pour découper la viande menue

Tout en courbes douces, le profil de sa lame facilite un tranchage sans effort.
Idéal pour la découpe de la viande à table avant de servir.

n° 5 [Réf.] BK-0005 [Dimensions] Longueur totale : 355mm Longueur lame : 225mm Epaisseur lame : 2.5mm
Poids (sans fourreau) : 245 à 265g

[Matériau] lame à trancher : acier inoxydable
à lame à haute teneur en carbone
Métal côtés : acier inoxydable
Surface lame : revêtement au titane

Manche : bois renforcé
Mitre : acier inoxydable
Sabot : acier inoxydable
Fourreau : bois naturel (érable)

[Pays de production] Japon





6 Pour la découpe de grosses pièces de viande

Adapté aux grosses pièces, et pour des préparations plus fines.

n° 6 [Réf.] BK-0006 [Dimensions] Longueur totale : 395mm Longueur lame : 265mm Epaisseur lame : 2.5mm Poids (sans fourreau) : 285 à 305g



7 Couteau de table

Le plus proche du traditionnel couteau de Laguiole par son profil et ses dimensions. Idéal comme couteau de table, il permet aussi la découpe de belles pièces de viande.

n° 7 [Réf.] BK-0007 [Dimensions] Longueur totale : 212mm Longueur lame : 107mm Epaisseur lame : 1.8mm Poids (sans fourreau) : 70 à 80g



8 Pour désosser sans effort

La souplesse de la lame lui permet de glisser le long des os. Elle facilite le parage ainsi que toutes les tâches délicates comme retirer les nerfs.

n° 8 [Réf.] BK-0016 [Dimensions] Longueur totale : 240mm Longueur lame : 120mm Epaisseur lame : 2.5mm Poids (sans fourreau) : 160 à 170g



9 Pour trancher tous les pains

Le profil particulier de la lame en vaguelettes permet de trancher le pain en tirant comme en poussant. Adapté à toutes sortes de pain, le tranchage sans effort offre aussi l'avantage de produire peu de miettes.

n° 9 [Réf.] BK-0017 [Dimensions] Longueur totale : 415mm Longueur lame : 285mm Epaisseur lame : 2.0mm Poids (sans fourreau) : 225 à 235g



10 Trancher, détacher, hacher en toute liberté

Couteau et batte réunis en un, il permet d'accomplir une grande variété de tâches. Le dos de sa lame dynamique a 4mm d'épaisseur.

n° 10 [Réf.] BK-0018 [Dimensions] Longueur totale : 330mm Longueur lame : 200mm Epaisseur lame : 4.0mm Poids (sans fourreau) : 560 à 570g

[Matériau] Lame à trancher : acier inoxydable
à lame à haute teneur en carbone
Métal côtés : acier inoxydable
Surface lame : revêtement au titane

Manche : bois renforcé
Mitre : acier inoxydable
Sabot : acier inoxydable
Fourreau : bois naturel (érable)

[Pays de production] Japon



Un esprit de marque visible dans les détails

L'abeille (sur la mitre)

Comme sur les traditionnels couteaux de Laguiole, où a grandi Michel Bras et où se trouve le restaurant « Le Suquet », une abeille figure sur la mitre.



Numéro d'article (sur le sabot)

Un numéro sur le sabot permet d'identifier le couteau d'un coup d'œil. Mieux qu'un simple marquage au laser, il est frappé à la main par les artisans.

La cistre et le numéro de série (sur la lame)

La lame porte la cistre, une herbe du plateau d'Aubrac, et un numéro de série qui indique que votre couteau est unique au monde.



Fourreau de bois blanc

Le fourreau en bois d'érable dur évoque la beauté naturelle des environs de Laguiole. Protégeant la lame, il est aimanté pour que la lame y adhère parfaitement.





Set de 3 couteaux de table

Un set de 3 couteaux de table n° 7, le plus proche du traditionnel couteau de Laguiole par son profil et ses dimensions.

A utiliser en cuisine, à table, et idéal pour un beau cadeau.

Set de 3 couteaux de table

[Réf.] BK-0010



Set de 7 couteaux

Le set des 7 couteaux à l'origine de la gamme « Michel BRAS ». Une série variée avec des lames spécifiques conçues pour les légumes, la viande, le poisson, et même la table avec le n° 7. Une collection idéale pour tous les jours, et aussi pour les occasions spéciales.

Set de 7 couteaux

[Réf.] BK-0014



Set de 10 couteaux

Le set des 10 lames avec les 7 couteaux d'origine, le désosseur, le couteau à pain, et la batte. La collection complète pour tous types de préparations et d'occasions, qui garantit variété et sophistication dans votre cuisine.

Set de 10 couteaux

[Réf.] BK-0019

[Matériau] Lame : acier inoxydable à lame
à haute teneur en carbone
Côtés : acier inoxydable
Surface lame : revêtement au titane

Manche : bois renforcé
Mitre : acier inoxydable
Sabot : acier inoxydable
Sans fourreau

[Pays de production] Japon

※Veuillez noter que ce set de couteaux ne comprend pas de fourreau en bois individuel.





Mandoline

Pour une cuisine créative, rapide, Et libre de transformer les produits

Dans la cuisine, la mandoline est plus qu'un ustensile. Avec ses cinq lames interchangeables et un libre réglage de l'épaisseur jusqu'à 10mm, elle permet une infinie variété de coupes, y compris des juliennes.

Tranches fines et translucides, épaisses et croquantes, ou en gaufrette se déclinent en beauté, tout en optimisant le temps de préparation.

La vis du haut permet de régler librement le tablier selon l'épaisseur de tranches souhaitée, jusqu'à 10mm.

La combinaison de la lame droite avec l'une des trois lames à julienne (variant entre 3mm, 7mm et 10mm) donne des résultats exceptionnels.

Un chariot à légume stabilise le produit à trancher pour un usage en toute sécurité.





[Réf.] BK-0206

[Les éléments du set]

Elément principal, set de lames de rechange pour la mandoline, chariot

Elément principal

[Matériau]

Parties en métal : acier inoxydable

Vis-cadre en résine-dos en résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100°C)

Rabats : polyacétal (résistance thermique jusqu'à 140°C , anti-dérapant : silicone

[Dimensions]

Elément principal

<Plié > : 430mm (longueur) x 130mm (largeur) x 80mm (hauteur)

<Déployé > : 400mm (longueur) x 130mm (largeur) x 245mm (hauteur)

Poids : 1700g (sans lame)

[Pays de production] Chine



Set de lames de rechange pour la mandoline

Une lame droite, une lame gaufrette, et trois lames à julienne à utiliser avec la lame droite, soit un total de cinq types de lames. Avec coffret spécial.



Coffret à lames

[Matériau]

Coffret : polypropylène (résistance thermique jusqu' à 110°C)

Plateau : polystyrène (résistance thermique jusqu' à 70°C)



Lame droite

[Matériau]

Parties en métal : acier inoxydable pour lame

Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100°C)

[Pays de production] Japon



Lame gaufrette

[Matériau]

Parties en métal : acier inoxydable pour lame

Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100°C)

[Pays de production] Chine



Lame à julienne

[Matériau]

Parties en métal : acier inoxydable

Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100°C)

[Pays de production] Japon

Les lames font partie du lot de la mandoline, et sont également disponibles à l' unité.

[Réf.] BK-020601



Chariot

Le chariot à légumes est inclus dans le lot de la mandoline.

[Matériau]

Parties en métal : acier inoxydable

Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100°C)

[Dimensions]

145mm x 145mm x 65mm

[Pays de production] Chine



Coupes réalisées à la mandoline



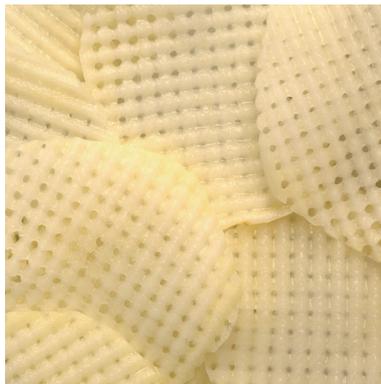
Tranchage droit

Lame à utiliser : lame droite



Tranchage ondulé

Lame à utiliser : lame à gaufrette



Tranchage en gaufrette

Lame à utiliser : lame à gaufrette



Julienne à 3mm

Lame à utiliser : lame droite + lame à julienne 3mm



Julienne à 7mm

Lame à utiliser : lame droite + lame à julienne 7mm



Julienne à 10mm

Lame à utiliser : lame droite + lame à julienne 10mm





Grater series

La série Grater réalise des textures sophistiquées

Des possibilités de préparation infinies avec trois types de râpes, un Micro Slicer et deux juliennes, soit six lames différentes à utiliser sur le même cadre muni d'un manche. Les trois râpes sont idéales pour du fromage ou pour tout autre produit à râper fin et léger. Le résultat sera toujours élégant et esthétique.

Grâce à sa plateforme mobile, le Micro Slicer permet de régler l'épaisseur des tranches d'environ 0.3mm à 1mm. Son tranchant et sa précision sont sans précédent.

Les deux lames à julienne ont respectivement environ 2mm et 1mm d'épaisseur. Elles tranchent une grande variété de produits en finesse, en respectant leur délicatesse.



Grater



Les trois types de lame tranchent le produit à l'aller comme au retour, pour une efficacité optimale.

Lame de rechange 1

Pour réduire les produits secs en poudre. Idéal pour râper menu les légumes racines.

Lame de rechange 2

Pour bien râper. Permet de varier la finesse du grain de mille manières.

Lame de rechange 3

Pour réduire tout produit avec délicatesse. Permet d'obtenir de beaux copeaux fins et légers.

Set Grater

Trois types de lames à râper, et cadre de support.

[Réf.] BK-0205

[Dimensions]

Avec lame : 310mm (longueur) x 64mm (largeur totale)

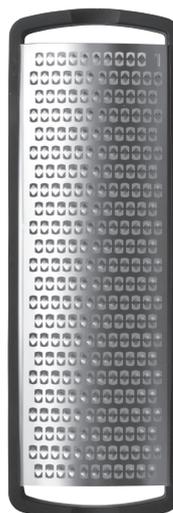
Poids : 190g

Lame de rechange :

178mm (longueur totale)

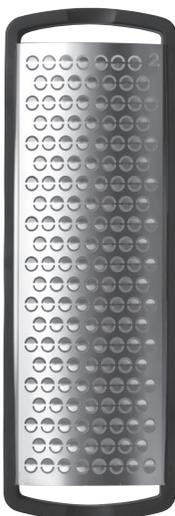
x 60mm (largeur totale)

Poids : 40g



Lame de rechange 1

[Dimensions] triangles/2.4mm



Lame de rechange 2

[Dimensions] ronds/3.7mm



Lame de rechange 3

[Dimensions] rubans/9.8mm



[Matériau]

Elément principal

Cadre : acier inoxydable 18-8

Mitre - Sabot : acier inoxydable 18-8

Manche : Polypropylène

(résistance thermique jusqu'à 110°C)

Elastomère thermoplastique

(résistance thermique jusqu'à 80°C)

Lames de rechange

Lame : acier inoxydable 18-8

Cadre de la lame : Polypropylène

(résistance thermique jusqu'à 110°C)

Couvercle de protection : Polypropylène

(résistance thermique jusqu'à 110°C)

[Pays de production] Japon



Micro Slicer

Sa plateforme mobile permet de régler l'épaisseur des tranches d'environ 0.3mm à 1mm. La qualité de son tranchant et de sa précision est exceptionnelle.



Micro Slicer Set

Lames de rechange pour Micro Slicer et cadre de support.

[Réf.] BK-0212

[Dimensions]

Avec lame : 310mm (longueur totale) x 64mm (longueur totale)

Poids : 270g

Lame de rechange : 178mm (longueur totale) x 60mm (largeur totale)

Poids : 120g



Lame de rechange 4

[Dimensions]

178mm (longueur totale) x 60mm (largeur totale)

Poids : 120g



[Matériau]

Elément principal

Cadre : acier inoxydable 18-8

Mitre-sabot : acier inoxydable 18-8

Manche : Polypropylène (résiste jusqu'à 110°C)

Elastomère thermoplastique (résiste jusqu'à 80°C)

Lame de rechange

Lame : acier inoxydable pour lame

Plateforme mobile : acier inoxydable

Couvercle-bouton de réglage-cadre de la lame-rabat du verrou :
résine ABS (résiste jusqu'à 100°C)

Couvercle protecteur : Polypropylène (résiste jusqu'à 110°C)

[Pays de production] Japon



Juliennes

Deux largeurs d'1mm et de 2mm pour trancher fin les produits.



Set de juliennes

Deux types de lames à juliennes et cadre de support.

[Réf.] BK-0213

[Dimensions]

Avec lame :
310mm (longueur totale)
x 64mm (largeur totale)

Pois : 200g

Lame de rechange :
178mm (longueur totale)
x 60mm (largeur totale)
Poids : 50g

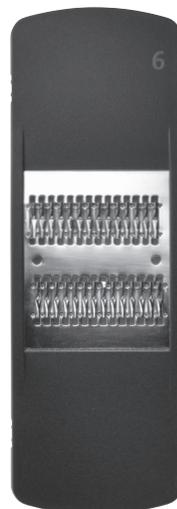


Lame de rechange 5

[Dimensions]

178mm (longueur totale) x 60mm (largeur totale)

Poids : 50g



Lame de rechange 6

[Dimensions]

178mm (longueur totale) x 60mm (largeur totale)

Poids : 50g



[Matériau]

Elément principal

Cadre : acier inoxydable 18-8

Mitre-Sabot : acier inoxydable 18-8

Manche : Polypropylène

(résistance thermique jusqu'à 110°C)

Elastomère thermoplastique

(résistance thermique jusqu'à 80°C)

Lame de rechange

Lame : acier inoxydable

Cadre de la lame :

résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100°C)

Couvercle protecteur :

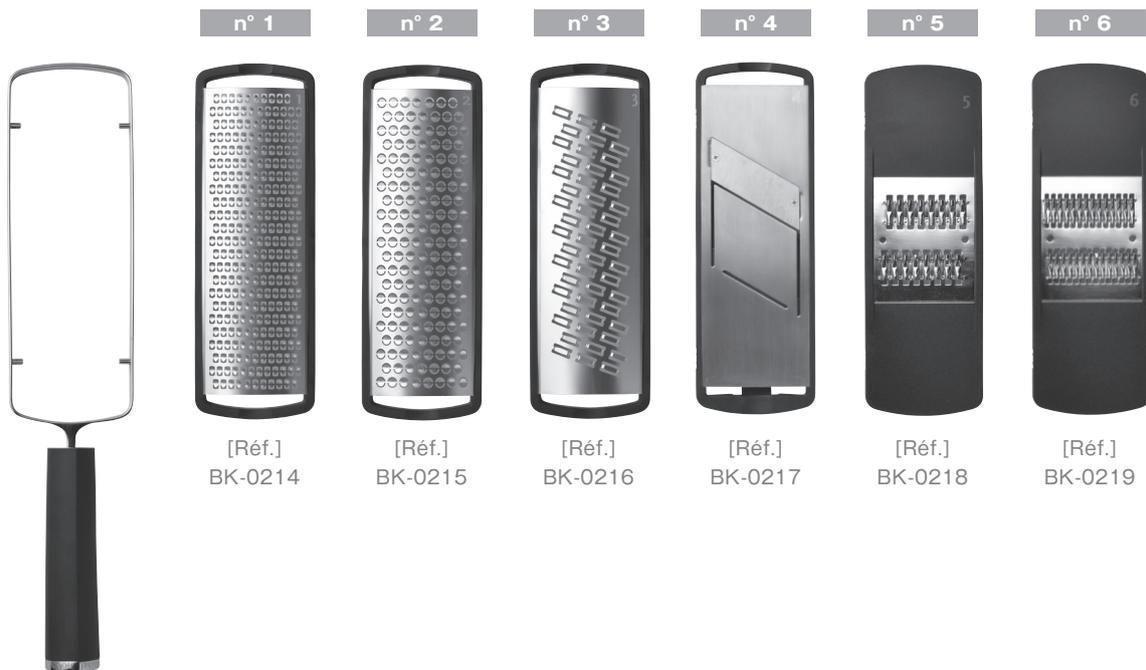
Polypropylène (résistance thermique jusqu'à 110°C)

[Pays de production] Chine



Série Grater et set de lames

La série Grater est disponible sous forme de set, et chacune de ses lames est également vendue à l'unité.



Vente en set

Set Grater : élément principal du cadre monté sur manche, et 3 lames de rechange n° 1 , n° 2 n° 3 .

Set Micro Slicer : élément principal du cadre monté sur manche, et la lame n° 4 .

Set de Julienne : élément principal du cadre monté sur manche, et 2 lames de rechange n° 5 et n° 6 .





Peelers

Deux outils pour éplucher tout en modelant les produits à son gré

I

L'économe droit facilite toutes les tâches menues.

Le simple geste d'éplucher devient artistique.

Deux lames droites, fine et épaisse.



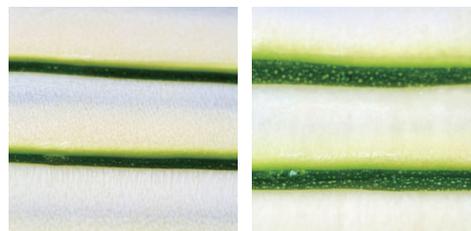
Econome en I

[Réf.] BK-0201

[Dimensions]

176mm (longueur totale) x 25mm (largeur totale)

Poids : 62g



T

Avec ses quatre types de lames, l'éplucheur en T élargit l'éventail des possibilités.

Il permet de donner diverses textures et aspects à un même produit, pour une cuisine plus élaborée.

Deux lames droites, fine et épaisse,

ainsi que deux différentes sortes de lames à julienne sont disponibles.



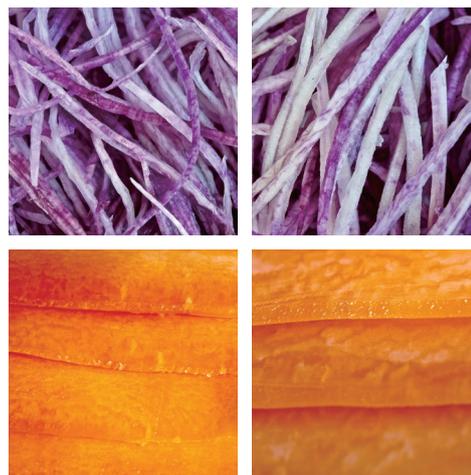
Eplucheur en T

[Réf.] BK-0204

[Dimensions]

174mm (longueur totale) x 78mm (largeur totale)

Poids : 90g



[Matériau]

Lame : acier inoxydable pour lame

Autres parties métalliques : acier inoxydable

Résine du manche : élastomère thermoplastique (résistance thermique jusqu'à 90°C)

Polypropylène (résistance thermique jusqu'à 110°C)

Couvercle protecteur :

Polyéthylène (résistance thermique jusqu'à 80°C)

[Pays de production] Japon





Scissors

Deux types de ciseaux pour saisir et trancher avec précision.

1

Ciseaux de petit format aux lames tranchantes à angle aigu.

Réalise de menus travaux et préparations qui demandent de la finesse, pour un résultat parfait.



Ciseaux (petits) n° 1

[Réf.] BK-0202

[Matériau]

Lame : acier inoxydable pour lame

Autres parties métalliques : acier inoxydable

Résine du manche : élastomère thermoplastique polypropylène (résistance thermique jusqu'à 100°C)

[Dimensions]

203mm (longueur totale) x 77mm (largeur totale)

Poids : 108g

[Pays de production] Japon

2

Une paire solide dont les lames à microdenture saisissent bien le produit à couper.

Permet de trancher os et carapaces.

En plus des lames, deux autres parties permettent de saisir le produit.

Le trancheur d'os (creux en demi-lune) sur les deux lames permet une meilleure préhension du produit. Le casse-noix, entre la lame et le manche, retient et brise avec efficacité os et carapaces.



Ciseaux (grands) n° 2

[Réf.] BK-0203

[Matériau]

Lame : acier inoxydable pour lame

Autres parties métalliques : acier inoxydable

Résine du manche : élastomère thermoplastique polypropylène (résistance thermique jusqu'à 100°C)

[Dimensions]

232mm (longueur totale) x 85mm (largeur totale)

Poids : 156g

[Pays de production] Japon





Quotidien

« Quotidien », votre compagnon de tous les jours

« Quotidien » propose les couteaux les plus familiers de la gamme, trois lames parfaites pour la cuisine de tous les jours.

Comme la série des dix couteaux, la qualité est au rendez-vous avec l'élégant profil, la lame revêtue de titane, le manche fini à la main, mais adaptée à un usage décontracté.

Entrée de gamme idéale à la ligne Michel BRAS pour ceux qui la découvrent, ou complément plus familier pour ceux qui l'apprécient déjà, « Quotidien » offre des outils parfaits pour la vie de tous les jours.





1 Couteau à fruit idéal comme premier « Michel BRAS ». Convient aussi à la préparation des légumes.

Quotidien n° 1 (S)

[Réf.] BK-0025 [Dimensions] Longueur totale : 180mm Longueur lame : 78mm Largeur totale : 21mm Poids : environ 57g



2 Pour tous types de préparations, des légumes jusqu'aux poissons.

Quotidien n° 2 (M)

[Réf.] BK-0026 [Dimensions] Longueur totale : 235mm Longueur lame : 121mm Largeur totale : 23mm Poids : environ 74g



3 Tranches fines ou juliennes de légumes, adapté à tous types de préparations.

Quotidien n° 3 (L)

[Réf.] BK-0027 [Dimensions] Longueur totale : 278mm Longueur lame : 150mm Largeur totale : 27mm Poids : environ 96g

[Matériau]

Lame : acier inoxydable pour lame MV à haute teneur en carbone

Vis : acier inoxydable

Manche : bois renforcé

Surface lame : revêtement au titane

[Pays de production] Japon

※Veuillez noter que Quotidien ne bénéficie pas de service de réaffûtage gratuit.





Le Moulin

Moudre avec délicatesse et en beauté pour révéler de nouvelles textures

« Le Moulin » moud une grande variété de produits. Il est parfaitement adapté aux aliments durs et moins durs dont épices et herbes, champignons et autres légumes secs ou même du café moulu.

Les lames tranchantes travaillent en continu, saisissant le produit pour le moudre. Il est possible de régler la finesse de la mouture sur une échelle variant de 1 à 9 en faisant tourner l'anneau de réglage. C'est ce niveau d'exigence qui permet d'atteindre la précision et le raffinement en cuisine et de révéler une saveur différente à partir d'un même produit ou de l'accorder plus harmonieusement à un plat.

*Le Moulin est un produit breveté
PAT. JP6731516





[Réf.] BK-0220

[Matériau]

Molette: acier inoxydable 18-8 Couvercle: résine ABS (résistance à 70°C)

Elément principal: acier inoxydable 18-8, résine ABS (résistance à 70°C)

Anneau de réglage de la mouture: résine ABS (résistance à 70°C)

Axe central: acier inoxydable 18-8, polyacétale (résistance à 110°C)

Hélice: polyacétale (résistance à 110°C)

Meule supérieure: céramique , résine ABS (résistance à 70°C)

Meule inférieure: céramique, polyacétale (résistance à 110°C)

Bouchon meule inférieure: polypropylène (résistance à 100°C)

[Dimensions]

57mm (Diamètre) x 178mm (Longueur totale)

Poids : 307g

[Pays de production] Japon

※Parfois, le moulin ne peut pas moulin certains produits à cause de leur taille.
Assurez-vous que leur diamètre est inférieur à 8mm.

※Veuillez noter que certains produits riches en huile comme grains de sésame
ou noix peuvent bloquer le mécanisme.



Exemples de plats créés par Michel Bras avec “Le Moulin”

Les images de plats créés par Michel Bras en utilisant “Le Moulin”
illustrent la beauté des produits moulus délicatement.



Crème de brocolis au fromage et à la crème

Ingrédients moulus avec « Le Moulin » :
oignons séchés, poireaux séchés.



Pois mange-tout garnis de flocons de pois

Ingrédients moulus avec « Le Moulin » :
cerfeuil, anis, fenouil, anis vert, cumin.



Chou-fleur et brocoli

Ingrédients moulus avec « Le Moulin » :
fruits de sarrasin et lentilles.



Poisson, poireaux nouveaux et huile d'olive

Ingrédients moulus avec « Le Moulin » :
deux types de crevettes séchées, algue séchée.



Steak

Ingrédients moulus avec « Le Moulin » :
plusieurs types de poivres, oignon séché.



Tarte à la fraise

Ingrédients moulus avec « Le Moulin » :
poivre du Sichuan, noix de coco.





Accessories and others

Block Type L

Un bloc à couteaux avec une touche artistique

Avec un parallélépipède noir et un bloc blanc en L, ce « Type L » se caractérise par un design avant-garde. Les blocs peuvent être disposés librement, ensemble ou séparément, comme des objets décoratifs.

D'entretien facile, le matériau en Corian® DuPont™ résiste bien à l'eau et offre une belle texture lisse.

Les couteaux grands formats n° 3, n° 5 et n° 6 se rangent dans le bloc haut, et ceux de petit format n° 1, n° 2, n° 4 et n° 7 dans le bloc bas.



Bloc à couteaux (L - Corian)

[Réf.] BK-0012

[Matériau] Corian® DuPont™ Résine méthacrylate

[Dimensions]

Bloc (noir) : 124mm (vertical) x 124mm (horizontal) x 300mm (hauteur)

Bloc (blanc) : 128mm (vertical) x 138mm (horizontal) x 175mm (hauteur)

Poids : environ 3590g

[Pays de production] Japon



Block Type II Block Type IL

Naturel et chaleureux, un bloc à couteaux en bois d'érable

Réalisé dans le même érable dur de qualité que les fourreaux de couteaux, la finition des blocs Type II et Type I L met en valeur les nervures, échos à la beauté naturelle de l'Aubrac, terre de Michel Bras.

La surface est traitée pour protéger de l'humidité, sans altérer son aspect chaleureux.

Il existe deux types : l'un pour les couteaux n° 1 à n° 7, l'autre pour ranger les dix couteaux ensemble.



Le bloc haut convient pour les grands formats n° 3, n° 5 et n° 6, le bloc bas aux plus petits n° 1, n° 2, n° 4 et n° 7.

Bloc à couteaux (II - pour sept couteaux)

[Réf.] BK-0015

[Matériau] Bois d'érable dur

[Dimensions]

Bloc (haut) :
160mm (vertical) x 116mm (horizontal) x 300mm (hauteur)

Bloc (bas) :
160mm (vertical) x 96mm (horizontal) x 175mm (hauteur)
Poids : environ 1900g

[Pays de production] Japon



Les couteaux grands formats n° 3, n° 5, n° 6 et n° 9 se rangent dans le bloc haut, et ceux de petit format n°1, n° 2, n° 4, n° 7, n° 8 ainsi que le grand format n°10, dans le bloc bas.

Bloc à couteaux (IL / 10 couteaux)

[Réf.] BK-0020

[Matériau] Bois d'érable dur

[Dimensions]

Bloc (haut) : 117mm (vertical) x 156mm (horizontal) x 295mm (hauteur)

Bloc (bas) : 218mm (vertical) x 220mm (horizontal) x 220mm (hauteur)

Poids : environ 2700g

[Pays de production] Japon



Pierre à affûter

Une pierre idéale pour entretenir le tranchant des couteaux « Michel BRAS »

Une pierre biface qui offre deux grains différents (n° 1000 et n° 3000). Après avoir affûté côté n° 1000, une finition côté n° 3000 préservera l'excellence et la finesse du tranchant.

La pierre n° 3000 associe le meilleur de la pierre naturelle et de l'artificielle selon une technique particulière, et garantit la précision d'affûtage.



Pierre à affûter

[Réf.] BK-0011

[Matériau] Pierre à affûter artificielle
(pierre moyenne : n° 1000 pierre de finition : n° 3000)

[Dimensions]
205mm (longueur) x 70mm (largeur) x 30mm (épaisseur)
Poids : 915 à 935g

[Pays de production] Japon

Fusil

Des particules de diamants pour un aiguisage performant

Le fusil permet d'amples gestes grâce à une mèche de 30 cm. Les particules de diamants qui la recouvrent donnent une grande finesse à l'aiguisage. Le manche en forme de châtaigne, dans la même ergonomie que les couteaux, permet un geste fluide et efficace.



Fusil à aiguiser

[Réf.] BK-0022

[Matériau]
Partie pour aiguiser (élément principal) : acier inoxydable
Partie pour aiguiser (surface) :
diamants industriels fixés à l'électrolyse
Manche : bois renforcé
Toutes autres parties métalliques : acier inoxydable
Couvercle protecteur : polyéthylène

[Dimensions]
415mm (longueur) x 26mm (largeur)
Poids : 204g

[Pays de production] Japon



Planche à découper

Une planche en bois non verni, en toute simplicité

La planche en bois blanc qui évoque la nature de l'Aubrac, est en hinoki, un cyprès japonais de qualité. En bois naturel et non laminé, sa surface peut être rabotée. Esthétique, formée de cinq couches de bois non verni, elle résiste à la déformation et à la rétraction.

Nous vous prions d'adresser vos demandes d'entretien (rabotage) par le formulaire de demande.



Planche à découper

[Réf.] BK-0021

[Matériau] Cyprès Hinoki

[Dimensions]

480mm (longueur) x 300mm (largeur) x 30mm (épaisseur)

Poids : environ 2000g

[Pays de production] Japon





Cutlery

Des couverts pour une table élégante et raffinée

Prolongeant l'univers de la marque à table, les couverts « Michel BRAS » comptent cinq éléments : couteau, fourchette, cuillère, cuillère à moka, et porte-couverts.

Dans la même esthétique que les couteaux de cuisine, la finesse de leur manche s'inspire des baguettes japonaises.

La lame du couteau, dont le dos plonge vers l'avant, évoque le couteau traditionnel de Laguiole, auquel Michel Bras reste très attaché.

Disposés ensemble sur le porte-couverts posé comme une bûche, ils complètent idéalement une table élégante.





Cuillère



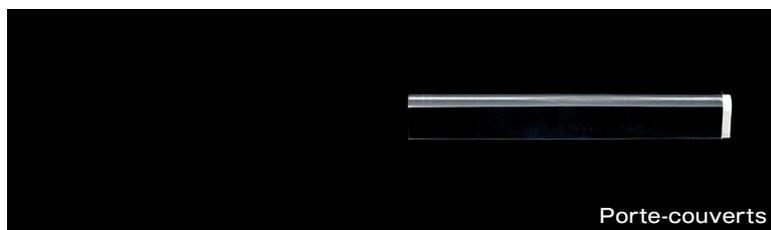
Fourchette



Couteau



Cuillère à moka



Porte-couverts

Set de couverts

[Réf.] BK-0101

[Matériau]

Cuillère-fourchette-cuillère à moka

Tête/Sabot : acier inoxydable 18-8

Manche : résine phénol

(résistance thermique jusqu'à 150°C)

Couteau

Lame : acier inoxydable à lame

Tête/Sabot : acier inoxydable 18-8

Manche : résine phénol

(résistance thermique jusqu'à 150°C)

Fourreau : bois naturel

Porte-couverts

Partie métallique : acier inoxydable 18-8

Élément principal : polyacétal

(résistance thermique jusqu'à 140°C)

[Dimensions]

Cuillère à moka

149mm (longueur totale) x 30mm (largeur totale) Poids : environ 23g

Cuillère

214mm (longueur totale) x 42mm (largeur totale) Poids : environ 65g

Fourchette

214mm (longueur totale) x 21mm (largeur totale) Poids : environ 53g

Couteau de table

219mm (longueur totale) x 16mm (largeur totale) Poids : environ 95g

Porte-couverts

105mm (longueur totale) x 16mm Poids : environ 33g

[Pays de production] Japon





貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町 3-9-5
Tel : 0120-016-410
www.kai-group.com

kai corporation

3-9-5 Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 101-8586 Japan
Tel : +81 (0) 3 3866 3741
Fax : +81 (0) 3 3864 1439
www.kai-group.com/e

kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany
Tel : +49 (0) 212 23 23 80
Fax : +49 (0) 212 23 23 899
www.kai-europe.com

kai France sarl

62, Boulevard Garibaldi, 75015, Paris, France
Tel : +33 (0) 9 73 87 36 80
Fax : +33 (0) 1 42 72 80 41
www.kai-europe.com

kai U.S.A. ltd.

18600 SW Teton Ave, Tualatin, OR 97062, U.S.A.
Tel : +1 503 682 1966
Fax : +1 503 682 7168