



KOTAI est un coutelier indépendant,  
dévoué à la fabrication à la main de couteaux haut de gamme  
pour les professionnels de la restauration.



# SOMMAIRE

1. Les Couteaux KOTAI
2. Ce qu'en disent les Chefs
3. Nos Collections & Accessoires







## 1. Les couteaux KOTAI

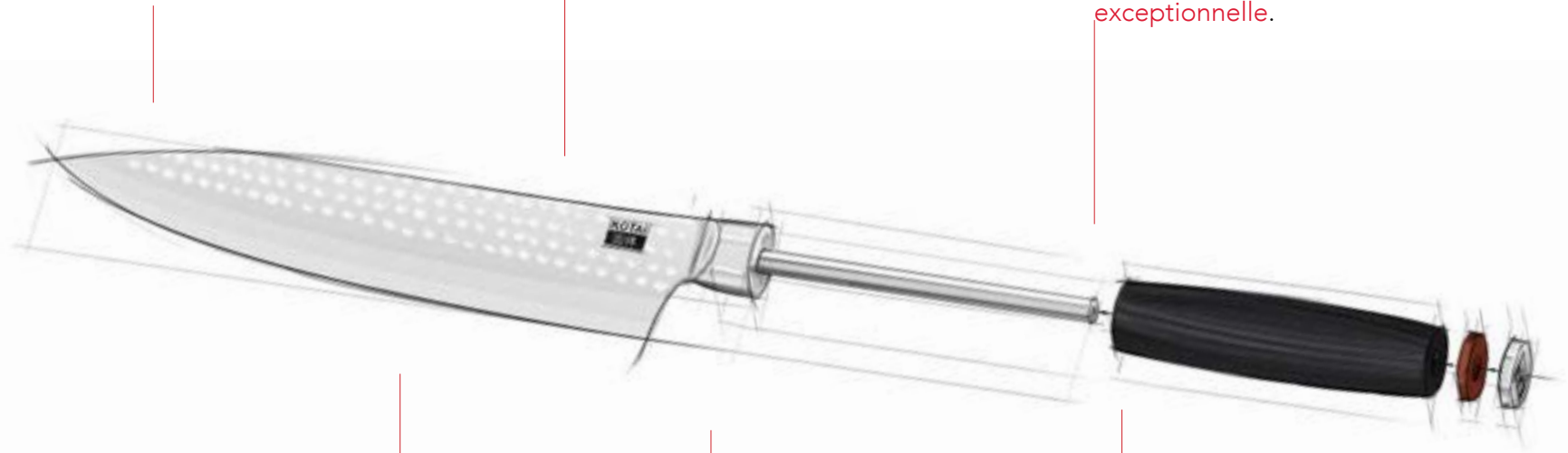
KOTAI signifie "solide" en japonais. La durabilité et la performance sont les valeurs fondamentales derrière toutes nos créations. Nous affirmons ces valeurs en garantissant tous les couteaux KOTAI, à vie.

# Anatomie d'un Couteau KOTAI

Lame martelée à la main. Au-delà de l'attrait esthétique, le martelage créé de **petites poches d'air** entre la lame et les tranches de nourriture. Cette méthode ancestrale japonaise empêche la nourriture de coller à la lame pour une **découpe agréable et rapide**.

Avec une épaisseur de **1.8 mm** au dos de la lame, le couteau est légèrement plus épais que la plupart des gyutos japonais pour plus de **force** et de **solidité**.

L'**acier japonais 440C** à haute teneur en carbone est soumis à un traitement thermique (trempe) sous vide. Ce processus confère à la lame les meilleures propriétés physiques possibles et lui donne une dureté de HRC 60, pour une **tenue de coupe exceptionnelle**.



Grâce à une **double émouture en V** donnant au fil de la lame un angle de  $15^\circ$  par côté, la lame trouve le juste milieu entre **finesse du tranchant** et **solidité**.

Le talon de lame nu permet un **aiguisage de toute la longueur de la lame**. Les chefs peuvent donc aiguiser la lame indéfiniment et **conserver le même couteau pendant toute leur carrière**.

**Pleine soie cachée** - le couteau est fait d'une seule pièce de métal allant de la pointe de la lame jusqu'au bout du manche. Ceci garantit la **durée de vie** et l'**équilibre du couteau**.



## À Propos de KOTAI

---

Les couteaux japonais ont la réputation d'être les meilleurs au monde, alors pourquoi si peu de chefs les utilisent en France ?

Après avoir quitté Lille où il avait grandi pour l'Asie - et déterminé à poursuivre sa passion pour la cuisine - le fondateur de KOTAI, Jérémie Plane, s'est mis en quête du couteau de chef parfait. Après de longues recherches l'ayant mené à la fameuse rue Kappabashi à Tokyo, il s'est rendu compte que le monde du couteau était divisé en deux :

/ D'un côté des couteaux japonais, tranchants et esthétiques, mais aussi délicats et demandant un entretien spécifique et minutieux.

/ De l'autre côté les couteaux occidentaux, durables et résistants à la rouille, mais loin d'être aussi tranchants et légers que leurs homologues asiatiques.

---



## À Propos de KOTAI

---

*“J’étais convaincu qu’il devait y avoir une meilleure alternative. Je n’avais plus que cette idée en tête et j’ai commencé à discuter avec d’innombrables **couteliers, métallurgistes, designers, chefs professionnels et amateurs.** Beaucoup d’entre eux partageaient ma frustration et certains ont rejoint le projet.”*

Deux ans et un million de prototypes plus tard, KOTAI était né : **léger, précis et tranchant comme un couteau japonais** mais **inoxydable, durable et facile à entretenir comme un couteau allemand.**

En résumé, un couteau qui combine les meilleures caractéristiques des couteaux japonais et allemands, conçu pour répondre aux besoins des chefs de tous horizons.

---



# Le Meilleur des Deux Mondes

Les couteaux japonais sont tranchants, précis et beaux, mais aussi fragiles et enclins à rouiller.  
Les couteaux occidentaux sont robustes, durables et inoxydables, mais souvent lourds, imprécis et s'émousent rapidement.

Pourquoi devoir choisir ?

KOTAI comble le fossé entre l'art de la coutellerie asiatique et occidentale pour réunir **le meilleur des deux mondes en un seul modèle hybride. Léger, précis et ultra tranchant** comme un couteau japonais ; **inoxydable, robuste et extrêmement durable** comme un couteau allemand.

	Couteaux traditionnels japonais	Couteaux KOTAI	Couteaux traditionnels allemands
Tranchant	+	+	-
Tenue de coupe	+	+	-
Facilité d'affûtage	+	+	-
Résistance à l'oxydation	-	+	+
Durabilité	-	+	+
Résistance à l'ébréçage	-	+	+



---

Chaque couteau est créé à la main par nos artisans couteliers, suivant un procédé extrêmement précis et exigeant.

Leur savoir-faire est transmis de génération en génération, combinant les avancées technologiques avec l'artisanat traditionnel.

---





## L'équilibre au centre de la philosophie KOTAI

### Équilibre du poids

Parfaitement distribué entre la lame et le manche pour un confort maximal et une fatigue minimale, même après une journée de 12 heures.

### Équilibre du design de la lame

Sa forme hybride entre les styles japonais et allemand permet à la fois une découpe ultra précise et un éminçage rapide.

### Équilibre entre tradition et technologie moderne

Combinant le meilleur de l'artisanat traditionnel japonais et les dernières techniques de trempe de l'acier pour créer le couteau idéal.

### Équilibre de la composition chimique de l'alliage

En sélectionnant le meilleur acier japonais : la haute teneur en carbone pour la dureté et le tranchant s'équilibre avec la proportion idéale de chrome pour protéger de l'oxydation.



## Nos couteaux Damas

L'acier damassé (ou simplement acier Damas) est composé d'une couche d'un acier très dur - ici le AUS-10 – pour le tranchant, entouré de 66 couches successives d'acier moins dur pour protéger la couche intérieure.

Ce type de lame permet de combiner les atouts d'un acier très haut en carbone - la couche de AUS-10 au cœur de la lame atteint une dureté HRC de 62 - avec les avantages des aciers plus "mous", tels que la résistance aux chocs et à la corrosion.

La lame ainsi forgée de 67 couches d'acier possède une tenue de coupe exceptionnelle, tout en bénéficiant d'une durabilité et d'une résistance à l'ébréchage accrue.

En plus de ces propriétés mécaniques, l'acier damassé est apprécié pour ses qualités esthétiques car aucune lame en damas n'aura exactement les mêmes motifs ; chaque couteau est unique.





## 2. Ce qu'en disent les Chefs



## Matthieu Pasgrimaud - Restaurant Le 1825 - La Table



*“KOTAI est une marque avec laquelle on prend plaisir à travailler les aliments.”*

Matthieu Pasgrimaud, chef étoilé au restaurant Le 1825 - La Table, Gesté, France



## Philippe Colinet - Hôtel Sezz



*“Le manche est très confortable dans ma main, il est très équilibré et j’aime le motif martelé sur la lame. Très bon travail.”*

Philippe Colinet, chef trois fois étoilé à Colette (hôtel 5 étoiles Sezz), Saint-Tropez, France



## Thibaut Gamba - La Table Hotel Clarence



*“Couteau puissant, mais très confortable et précis. Je l’ai toujours à côté de moi.”*

Thibaut Gamba, chef étoilé à La Table (hôtel Clarence 5 étoiles), Lille, France





## Francesco Arena – Maison B hotel



*“Je suis bouche bée !  
Le couteau est spectaculaire”*

Francesco Arena, chef exécutif,  
Hôtel Maison B (4 étoiles), Rimini, Italia

## Vincent Leroux - Saint Regis



*“La lame est remarquable, le manche est superbe dans ma main, belle finition et très, très bon travail d’artisanat.”*

Vincent Leroux, chef exécutif,  
The Drawing Room, St Regis Hong Kong  
(hôtel 5 étoiles)

## Robert Fontana - Pacific Club



*“Des experts en coutellerie au service des experts en gastronomie.”*

Robert Fontana, chef exécutif,  
Pacific Club Hong Kong





## Disciples d'Escoffier



*“Lorsqu’un chef investit dans une lame, celle-ci doit le suivre toute sa vie. C’est pourquoi nous travaillons avec les couteaux KOTAI.”*

Disciples d'Escoffier, la plus grande association de chefs au monde



## Davide Borin – Pici Group



- 1. Puissant et durable*
- 2. Design sexy*
- 3. Sûr et fiable*

Davide Borin, chef exécutif, groupe Pici,  
Hong Kong



## Chichi Cook



*“KOTAI ce sont des couteaux exceptionnels ! Notamment pour le rapport qualité-prix mais aussi parce qu’ils sont adaptés à tous : professionnels et amateurs.”*

Chichi Cook, chef de cuisine et créateur de contenu,  
Metz, France





### 3. Nos collections & accessoires





Collection **Bunka** 文化



# Collection **Bunka** 文化

Bunka (文化) signifie "culture" en japonais. Ce nom lui vient de son utilisation dans la cuisine traditionnelle japonaise.

Les couteaux Bunka sont reconnaissables à leur profil de lame anguleux et inversé, appelé "profil Tanto inversé" ; cette géométrie particulière leur confère plus de précision qu'un profil classique arrondi.

Au-delà de l'attrait esthétique, le martelage de la lame "Tsuchime" (槌目) crée de petites poches d'air entre la lame et les tranches de nourriture. Cette méthode ancestrale japonaise empêche la nourriture de coller à la lame pour une découpe agréable et rapide.

Sa finesse de lame de 1.8 mm - combinée à une émouture plate partielle - vous permettra de trancher et émincer sans jamais écraser même les ingrédients les plus délicats, afin qu'ils conservent toute leur saveur.

Forgées avec de l'acier 440C et l'acier AUS-10 damassé pour la version Damas, les lames de la collection Bunka de KOTAI bénéficient d'un alliage de qualité supérieure qui associe une haute teneur en carbone pour la dureté et la longévité du tranchant avec la quantité optimale de chrome pour empêcher l'oxydation.

La pleine soie cachée – une seule pièce d'acier allant de la pointe de la lame jusqu'au bout du manche – confère au couteau d'office un équilibre idéal et une durabilité hors du commun.

Le manche octogonal unique est fait d'ébène, un bois précieux sombre réputé pour sa dureté et la patine naturelle qu'il développe avec les années.

- \* Fait 100% à la main
- \* Acier inoxydable à haute teneur en carbone japonais 440C ultra-tranchant / acier AUS-10 damassé
- \* Pleine soie cachée
- \* Manche en ébène

- \* Dureté HRC : 59-60 (440C) / 62 (AUS-10)
- \* Parfaitement équilibré
- \* Inoxydable
- \* Saya en bambou (fourreau ou couvre-lame) inclus
- \* Garantie à vie



# Couteau d'office

## Bunka

### 果物包丁

Le couteau d'office est le deuxième couteau le plus utilisé, juste après le couteau de chef.

Il est extrêmement utile pour les opérations de précision, hors de la planche à découper.

Comme le couteau d'office Pakka, le couteau d'office Bunka a une petite lame avec un fil plat ; c'est au niveau de la pointe que les deux couteaux diffèrent, avec un "profil Tanto inversé" ou "K-tip" pour la version Bunka.

Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-004B-D



Acier 440C

KT-SG-004B-D

- » Longueur de la lame : 9 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.5 mm
- » Poids du couteaux : 90g

# Petty Bunka

## ペティナイフ

Le couteau "Petty" est l'équivalent japonais du couteau universel.

Il est idéal pour de petites coupes précises, là où un Gyuto ou autre grand couteau serait trop encombrant.

Comme le Petty classique, le Bunka Petty a une lame courte avec un profil plat ; c'est au niveau de la pointe que les deux couteaux diffèrent.



Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-003B-D

Acier 440C

KT-SG-003B

- » Longueur de la lame : 13,5 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.8 mm
- » Poids du couteaux : 140g



# Santoku Bunka

## 三徳包丁

Couteau Santoku de type Bunka : il est l'équivalent plus traditionnel du Santoku, un couteau polyvalent pouvant tout couper sauf les os et les aliments congelés.

Comme le Santoku classique, la lame du Bunka est large avec un profil plat ; c'est au niveau de la pointe que les deux couteaux diffèrent.

Les couteaux Bunka sont reconnaissables à leur profil de lame anguleux et inversé, appelé "profil Tanto inversé" ; cette géométrie particulière leur confère plus de précision qu'un profil classique arrondi.



Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-002B-D

Acier 440C

KT-SG-002B

- » Longueur de la lame : 17 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.8 mm
- » Poids du couteaux : 190g

# Kiritsuke

## 切付包丁

Le Kiristuke, un couteau polyvalent, est le modèle de prédilection de nombreux chefs japonais.

Dans la plupart des restaurants raffinés Japonais seul le chef cuisinier est autorisé à l'utiliser ; c'est pourquoi le Kiritsuke est souvent considéré comme un symbole d'expertise et de statut.

Le manche octogonal unique est fait d'ébène, un bois précieux sombre réputé pour sa dureté et la patine naturelle qu'il développe avec les années.

Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-001B-D

Acier 440C

KT-SG-001B

- » Longueur de la lame : 21 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.8 mm
- » Poids du couteaux : 190g



Collection **Pakka** パッカ



# Collection **Pakka** パッカ

La collection Pakka tire son nom de ses poignées noires en pakkawood et complétées par un anneau rouge en G-10.

Le manche est constitué d'un seul bloc de pakkawood noir, un bois stabilisé idéal pour sa résistance à l'eau et permettant d'éviter les bactéries et échardes normalement présentes dans les manches en bois.

Le manche rond poli à la main assure une prise en main ferme et confortable, même avec les mains mouillées, pour les chefs droitiers et gauchers.

Au-delà de l'attrait esthétique, la collection Pakka le martelage de la lame "Tsuchime" (槌目) crée de petites poches d'air entre la lame et les tranches de nourriture. Cette méthode ancestrale japonaise empêche la nourriture de coller à la lame pour une découpe agréable et rapide.

Forgées avec de l'acier 440C et AUS-10 damassé pour la version Damas, les lames de KOTAI bénéficient d'un alliage de qualité supérieure qui associe une haute teneur en carbone pour la dureté et la longévité du tranchant avec la quantité optimale de chrome pour empêcher l'oxydation.

La pleine soie cachée – une seule pièce d'acier allant de la pointe de la lame jusqu'au bout du manche – confère à nos couteaux un équilibre idéal et une durabilité hors du commun.



- \* Fait 100% à la main
- \* Acier inoxydable à haute teneur en carbone japonais 440C ultra-tranchant / acier AUS-10 damassé
- \* Pleine soie cachée
- \* Manche en ébène

- \* Dureté HRC : 59-60 (440C) / 62 (AUS-10)
- \* Parfaitement équilibré
- \* Inoxydable
- \* Saya en bambou (fourreau ou couvre-lame) inclus
- \* Garantie à vie

## Gyuto

### 牛刀包丁

Couteau de chef type "Gyuto" ; c'est l'équivalent japonais du couteau de chef, maniable et équilibré pour une prise en main idéale, pouvant tout couper sauf les os et les aliments congelés.

Gyuto, qui signifie "couteau à bœuf" en français, est un outil parfait pour couper la viande en morceaux (sans les os). Polyvalent, il sera aussi très efficace pour émincer les herbes ou découper les légumes.

Le gyuto est très répandu dans le milieu culinaire même chez les chefs occidentaux, qui l'ont adopté pour sa polyvalence et sa facilité d'utilisation.



Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-001H-D

Acier 440C

KT-SG-001H

- » Longueur de la lame : 20 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.8 mm
- » Poids du couteaux : 198g

# Couteau d'office

りんごナイフ

Le couteau d'office est le deuxième couteau le plus utilisé, juste après le couteau de chef. Il est extrêmement utile pour les opérations de précision, hors de la planche à découper. Le couteau d'office peut également servir à éplucher les aliments.

Le couteau d'office KOTAI a une forme hybride idéale, combinant un fil de lame presque plat pour une précision maximale et une pointe très fine pour les détails.



Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-002-D

Acier 440C

KT-SG-002

- » Longueur de la lame : 9 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.5 mm
- » Poids du couteaux : 73g

# Santoku

## 三徳包丁

Santoku signifie "3 vertues" en Japonais, car il peut être utilisé pour couper à la fois la viande, le poisson et les légumes.

La finesse de lame du Santoku vous permettra de trancher et émincer sans jamais écraser même les ingrédients les plus délicats, afin qu'ils conservent toute leur saveur.

De plus, la lame alvéolée réduit la friction entre le couteau et les aliments découpés afin qu'ils ne collent pas à la lame.



Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-003-D

Acier 440C

KT-SG-003

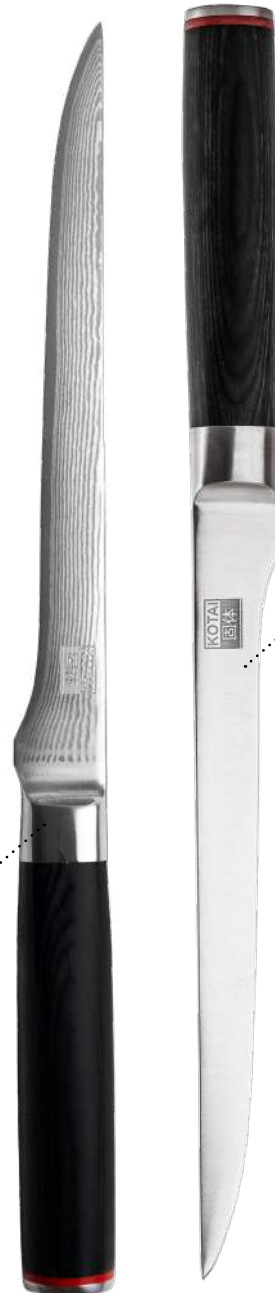
- » Longueur de la lame : 18 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.8 mm
- » Poids du couteaux : 189g



# Filet de Sole

Le couteau filet de sole (couteau à poisson) est un couteau à lame étroite et flexible, idéal pour "lever" les filets avec précision sans abîmer le poisson.

Sa lame étroite et flexible lui permet de suivre les arêtes et la peau du poisson pour ne pas gâcher un gramme de filet. Il pourra également remplacer le couteau à jambon ou être utilisé pour trancher le saumon fumé.



Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-005-D

Acier 440C

KT-SG-005

- » Longueur de la lame : 20 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.8 mm
- » Poids du couteaux : 130g

# Couteau à pain

Après le couteau de chef et le couteau d'office, le couteau à pain est le troisième couteau indispensable dans une cuisine.

Grâce à sa longue lame dentelée, le couteau à pain permet de couper sans effort les aliments à croûte dure sans écraser l'intérieur délicat.

Ce couteau ne se limite donc pas à la découpe du pain frais ; il fera également ses preuves lors de la découpe de tomates, ananas, pastèques, rôtis ou même gâteaux.

Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-006-D



Acier 440C

KT-SG-006

- » Longueur de la lame : 20 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 1.8 mm
- » Poids du couteaux : 175g

## Hachoir

### 中華包丁

Parfaitement équilibré, le hachoir est le couteau idéal pour découper de la viande sans se fatiguer le poignet. Il est également très utile pour émincer des herbes ou couper des légumes puis les ramasser facilement grâce à sa grande surface de lame.

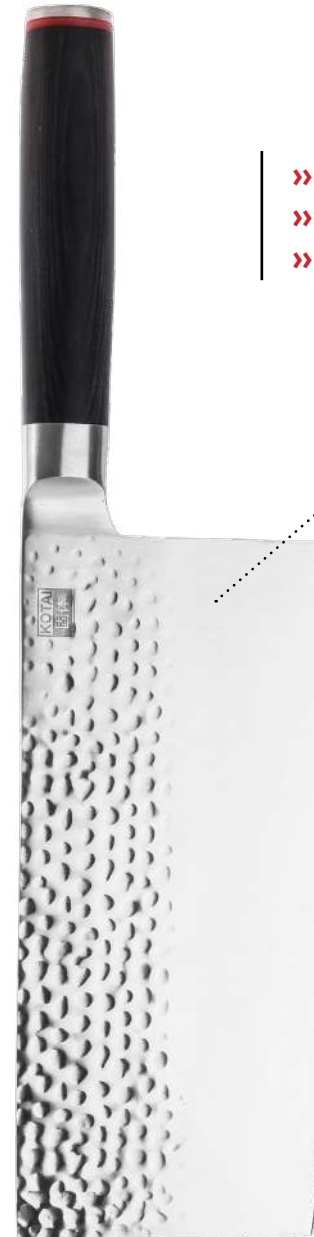
La large lame du hachoir chinois (chukabockko) est idéale pour couper de gros morceaux de viande, préparer des côtes levées ou hacher rapidement des légumes durs. Elle permet de ramasser vos ingrédients coupés et tranchés en toute sécurité et de les transférer dans un récipient ou une casserole.

La surface plate de la lame est également un excellent outil pour écraser l'ail, les noix ou le gingembre.



Acier AUS-10 Damascus

KT-SG-009-D



- » Longueur de la lame : 19 cm
- » Épaisseur au dos de la lame : 2.5 mm
- » Poids du couteaux : 294g

Acier 440C

KT-SG-009

## Nos accessoires - Fusil à Aiguiser





## Nos accessoires - Fusil à Aiguiser



### Fusil à Aiguiser

Acier inoxydable et pakkawood noir.

Tout comme il faut un diamant pour couper un diamant, il faut un acier très dur pour affûter une lame en acier.

Avec une dureté HRC de 65, le fusil à aiguiser KOTAI peut affûter même les aciers les plus durs en quelques secondes.

Design conçu pour optimiser la sécurité et le confort :

- Tige extra longue de 30 cm, assez longue pour affûter même vos plus longs couteaux.
- Manche en pakkawood noir pour une prise en main confortable et une durabilité à toute épreuve.
- Tige magnétisée pour recueillir la poussière d'acier et garder votre cuisine propre.
- Guide de 15° intégré sur la garde pour vous aider à affûter vos lames au bon angle.
- Le bout pointu s'ancre sur votre table pour plus de stabilité et de sécurité.

## Nos Accessoires - Fourchette à Découper



## Nos Accessoires - Fourchette à Découper



### Fourchette à Découper

Acier inoxydable et pakkawood noir.

Cette fourchette à découper en acier inoxydable est l'outil parfait pour servir rôtis ou grillades.

Les dents carrées s'affinent progressivement pour devenir des pointes acérées, permettant une première perforation facile suivie d'une prise ferme, maintenant confortablement les aliments en place pendant qu'ils sont tranchés avec le couteau.

Servant d'extension au bras du cuisinier, la longueur de la fourchette garantit que votre main reste en toute sécurité à l'écart de la lame et des aliments chauds.

- Dents de 15 cm, longueur totale de 27 cm
- Acier inoxydable 430 pour solidité et facilité d'entretien
- Manche en pakkawood noir poli à la main
- Construction sans raccords, pas d'interstices pour une meilleure hygiène
- Pleine soie cachée pour durabilité et confort

## Nos accessoires - Trousse à Couteaux Nomade



### Trousse à couteaux nomade avec poignée - toile & cuir pleine fleur

Fabriquée à la main avec de la toile ultra-résistante et du cuir pleine fleur, elle est faite pour durer et accompagner les chefs durant toute leur carrière.

Accessoire idéal pour ranger et transporter jusqu'à 7 couteaux et un fusil à aiguiser, de façon pratique et sûre. Les couteaux sont protégés par la toile et la doublure

en coton ; ils sont bien maintenus pour qu'ils ne puissent pas bouger et s'abimer lors de déplacements.

Facile à ouvrir et fermer grâce aux rivets en cuivre, avec une pochette à fermeture éclair pour les accessoires.

Matériaux : cuir pleine fleur, toile de coton et toile cirée, laiton.

- Toile épaisse 340g et doublure en coton
- Lanières et poignée en cuir pleine fleur
- Rivets en cuir
- 8 emplacements pour 7 couteaux et un fusil à aiguiser
- Pochette fermeture éclair
- Taille fermée : 42 cm x 15 cm
- Taille ouverte: 57 cm x 42 cm





## Nos accessoires - Trousse à Couteaux Nomade avec poignée - 100% Coton



### Trousse à Couteaux Nomade avec poignée - 100% Coton

Fabriquée à la main avec du coton ultra-résistant 450g, la trousse à couteaux nomade est faite pour durer et accompagner les chefs durant toute leur carrière.

Accessoire idéal pour ranger et transporter jusqu'à 6 couteaux et un fusil à aiguiser, de façon pratique et sûre. Les couteaux sont protégés par la toile et la doublure en coton ; ils sont bien maintenus pour qu'ils ne puissent pas bouger et s'abîmer lors de déplacements. Les emplacements à l'intérieur du sac sont faits pour accueillir les différents couteaux avec leur Saya, y compris le hachoir (notre couteau le plus large).

Facile à ouvrir et fermer grâce à un système de nœud ; comprend un rabat pour une protection supplémentaire et 2 poignées pour un transport sécurisé à la verticale.

Matériaux : toile de coton noir 450g et doublure en coton rouge 280g.

- Toile épaisse 450g et doublure en coton 280g
- Poignées confortables et solides
- 7 emplacements pour couteaux et fusil à aiguiser
- Taille fermée : 20 cm x 15 cm
- Taille ouverte : 68 cm x 48 cm
- Lavable en machine



## Nos accessoires - Porte-couteau Magnétique



## Nos accessoires - Porte-couteau Magnétique



### Porte-couteaux Magnétique en Bambou

Bambou naturel issu de culture durable

Outil indispensable dans votre cuisine pour conserver en toute sécurité votre collection de couteaux, le porte-couteaux KOTAI en bambou est fabriqué à partir de bambou naturel cultivé de manière durable dans le Fujian, en Chine.

Il maintiendra vos couteaux en place de manière pratique grâce à son puissant aimant caché, sans rayer les lames.

- Surface douce pour éviter les rayures
- Bambou naturel, verni
- Pliable pour faciliter le transport
- 30 x 22 cm, assez grand pour 6-8 couteaux
- Maintient les couteaux en toute sécurité grâce à un aimant caché



## Nos accessoires - Pierre à Aiguiser 1000/6000 et 400/1000





# Nos accessoires - Pierre à Aiguiser 400/1000



Set of Aiguillage KOTA-GRAIN 1000/4000 - Manuel d'Utilisation

**Kota Sharpening Set 1000/4000 Grit - User Manual**

Montez les pierres à aiguiser dans leur support et aiguiser avec le support. Les pierres à aiguiser, agencées dans leur support, sont utilisées pour aiguiser les lames de vos outils de cuisine.

Le grain à aiguiser KOTA est composé de deux types : 1000/4000 pour offrir une pierre à aiguiser à grain fin (1000) pour une finition soignée, et un 400 pour une pierre à grain grossier (400) pour une finition plus robuste.

Even the best blades will lose their edge over time. Fortunately, they're easy to sharpen in our sharpening blocks, which are used to grind and hone the blade's edge.

The KOTA 1000/4000 Combination Sharpening Stones offers you two grits: a fine 1000 grit side for a refined edge maintenance, and a coarse 400 grit side to get the most out of your blades edge.

**Grain 1000**  
 Convient pour une pierre à aiguiser à grain fin (1000) pour une finition soignée.

**1000 Grit**  
 Side with fine grit. The fine 1000 grit is used for finishing the edge of your blades.

**Grain 400**  
 Convient pour une pierre à aiguiser à grain grossier (400) pour une finition plus robuste.

**400 Grit**  
 Side with coarse grit. The coarse 400 grit is used to get the most out of your blades edge.

**Back or front side sharpening**  
 Cette pierre peut être utilisée pour aiguiser les deux côtés de vos lames de cuisine. À utiliser sur les deux côtés de vos lames.

**Adjustment by pressure**  
 Réglez la pression de vos lames de cuisine en fonction de la dureté de vos lames.

**Back edge sharpening**  
 Réglez la pression de vos lames de cuisine en fonction de la dureté de vos lames.

**Guide of angle**  
 Réglez l'angle de vos lames de cuisine en fonction de la dureté de vos lames.

**Angle guide**  
 L'angle guide de vos lames de cuisine est réglé en fonction de la dureté de vos lames.



## Nos accessoires - Pierre à Aiguiser 400/1000

### Set d'aiguisage - grain 400/1000

Redonnez à vos lames leur tranchant d'origine grâce à cette pierre à eau à double face.

Le set d'aiguisage KOTAI grain 400/1000 contient :

- 1 x Pierre à aiguiser **céramique double face** grain 400/1000
- 1 x Base **anti-dérapante** en bambou assurant sécurité et confort
- 1 x Guide d'aiguisage à angle de 15° pour un **aiguisage précis et facile**
- 1 x Aplanisseur de pierre en corindon pour **rallonger la durée de vie de votre pierre**
- 1 x Manuel d'utilisation

Les pierres à aiguiser, également appelées pierres à eau, sont utilisées pour **meuler et affûter le tranchant des couteaux**. La pierre à aiguiser double face à grain 400/1000 KOTAI vous offre deux faces : un côté abrasif à **grain 400** pour **reprendre les lames très émoussées** et un côté fin à **grain 1000** pour mettre la touche finale et obtenir un fil tranchant comme un rasoir.

- Grande taille (200x80x30mm) pour un affûtage plus facile et plus uniforme
- Double face pour que vous puissiez aiguiser intégralement votre couteau avec une seule pierre :
  - le côté brut à grain 400, parfait pour reprendre rapidement une lame émoussé
  - le côté fin à grain 1000, idéal pour maintenir ou finir un fil tranchant comme un rasoir
- Aucune huile requise, trempez seulement la pierre dans l'eau 15 min avant utilisation
- Set d'affûtage de 4 pièces, contient tout ce dont vous avez besoin pour garder vos lames tranchantes



# Nos accessoires - Pierre à Aiguiser 1000/6000



**1** Commencez toujours votre pierre avec la surface la plus fine, c'est-à-dire la surface à grain 1000. Pour les pierres à grain plus grossier, commencez par la surface à grain 6000.

**2** Pour un résultat régulier de lames, abaissez les pierres à grain 1000 et 6000 sur une surface plane et lisse. Maintenez un angle de 15° entre la pierre et la lame pendant tout le processus de ponçage.

**3** Pour une surface lisse et brillante, utilisez la surface à grain 1000. Pour les pierres à grain plus grossier, utilisez la surface à grain 6000. Pour les pierres à grain plus fin, utilisez la surface à grain 1000.

**4** Pour régulariser votre pierre, utilisez la surface à grain 1000. Pour les pierres à grain plus grossier, utilisez la surface à grain 6000. Pour les pierres à grain plus fin, utilisez la surface à grain 1000.

**5** Commencez toujours votre pierre avec la surface la plus fine, c'est-à-dire la surface à grain 1000. Pour les pierres à grain plus grossier, commencez par la surface à grain 6000.

**SET D'AIGUISAGE  
SHARPENING SET**

**Grain 400/1000  
400/1000 Grit**

**KOTAI**  
固休

## Nos accessoires - Pierre à Aiguiser 1000/6000

### Set d'aiguisage - grain 1000/6000

Redonnez à vos lames leur tranchant d'origine grâce à cette pierre à eau à double face.

Le set d'aiguisage KOTAI grain 1000/6000 contient :

- 1 x Pierre à aiguiser céramique double face grain 1000/6000
- 1 x Base anti-dérapante en bambou assurant sécurité et confort
- 1 x Guide d'aiguisage à angle de 15° pour un aiguisage précis et facile
- 1 x Aplanisseur de pierre en corindon pour rallonger la durée de vie de votre pierre
- 1 x Manuel d'utilisation

Les pierres à aiguiser, également appelées pierres à eau, sont utilisées pour **meuler et affûter le tranchant des couteaux**. La pierre à aiguiser double face à grain 1000/6000 KOTAI vous offre deux faces : un côté fin à grain 1000 pour **maintenir le tranchant de vos lames**, et un côté encore plus fin à grain 6000 pour **mettre la touche finale et obtenir un fil tranchant comme un rasoir**.

- Grande taille (200x80x30mm) pour un **affûtage plus facile et plus uniforme**
- Double face pour que vous puissiez aiguiser intégralement votre couteau avec une seule pierre :
  - le côté fin à grain 1000, parfait pour **maintenir le tranchant de vos lames**
  - le côté très fin à grain 6000, idéal pour une  **finition miroir ultra-tranchante**
- Aucune huile requise, trempez seulement la pierre dans l'eau 15 min avant utilisation
- Set d'affûtage de 4 pièces, contient tout ce dont vous avez besoin pour garder vos lames tranchantes





## Nos accessoires - Planche à Découper en Bambou



## Nos accessoires - Planche à Découper en Bambou



### Planche à découper en bambou

Bambou naturel issu de culture durable.

Outil indispensable en cuisine pour **protéger votre plan de travail et le tranchant de vos couteaux**, la planche à découper en bambou KOTAI est fabriquée en **bambou naturel cultivé durablement** dans le Fujian, en Chine.

Naturellement **antibactérienne**, préséchée et huilée en profondeur avec de l'huile minérale de **qualité alimentaire**, la planche à découper KOTAI est **conçue pour durer**.

Multifonction : dotée de deux designs distincts de chaque côté, son **design minimaliste** allie **fonction et décoration** et permet de se servir de la planche à découper comme d'un plateau.



- 100% bambou, naturellement **antibactérien** et **antifongique**.
- Grandes dimensions de 40 x 30 x 2 cm.
- Épaisse et pré-séchée pour éviter fissures et gondlements.
- Huilée en profondeur avec de l'huile minérale de qualité alimentaire pour **prolonger sa durée de vie**.
- Surface douce pour **préservier le tranchant de vos couteaux**.
- Un côté avec **rigole, réservoir et bec verseur** pour recueillir les jus.
- Autre côté plat pour facilement recueillir les herbes émincées sans les faire tomber dans la rigole.
- Poignées cachées pour une manipulation facile tout en gardant une **esthétique épurée**.



[kotaikitchen.com](http://kotaikitchen.com)  
[contact@kotaikitchen.com](mailto:contact@kotaikitchen.com)

  @kotaikitchen

