

The World's Premier Kitchen Store

KASUMI®

VG-10 SUPER STAINLESS STEEL - HIGH CARBON
16 LAYERS FINE STAINLESS STEEL
MADE IN SEKI - JAPAN



KASUMI®



KASUMI®

Features of a Kasumi® Knife

Caractéristiques distinctives Kasumi®



- Thirty-Three (33) layers of Premium Grade Stainless Steel
Trente-trois (33) couches en acier inoxydable de qualité supérieure
- V-Gold No. 10 Stainless Steel Core Layer Hardened to Rockwell C59-60°
VG-10 acier inoxydable trempé C 59-60° sur l'échelle de dureté de Rockwell
- High carbon, cobalt, manganese, molybdenum and vanadium compound maintains a sharper cutting edge for a longer period
La haute teneur en carbone, le cobalt, le manganèse, le molybdène et un composé de vanadium maintiennent un tranchant plus net plus longtemps
- Edge is beveled in western-style of knife, however bevel is much larger than a European or American brand; this bevel creates a sharper edge
Lame biseautée comme les couteaux occidentaux, cependant le biseau est beaucoup plus grand que celui d'une marque américaine ou européenne; ce biseau crée un affûtage parfait
- Kasumi pattern is the result of repeated folding and forging of fine stainless steel into multiple layers
Le motif de Kasumi est le résultat d'un pliage répété et d'un forgeage de l'acier inoxydable en plusieurs fines couches
- Both sides of cutting blade has clad, a fine detailed Damascus pattern
Les deux côtés de la lame sont revêtus d'un motif damassé détaillé
- Superior resistance to rust and corrosion
Résistance supérieure à la rouille et à la corrosion
- Resin infused wood comfort handle; riveted to tang for durability
Poignée confortable en bois imprégné dans de la résine; rivetée pour la durabilité
- Hygienic stainless steel ring forge welded to the blade
Bague forgée hygiénique en acier inoxydable soudée à la lame
- Full tang
Pleine soie
- Exclusive knife range designed for the culinary guru
Gamme exclusive de couteaux conçue pour les spécialistes de la cuisine
- Packaged in an attractive gift box
Présentés dans une boîte cadeau esthétique
- Made in Seki, Japan
Fabrique en Seki, Japan

DESIGN PLUS

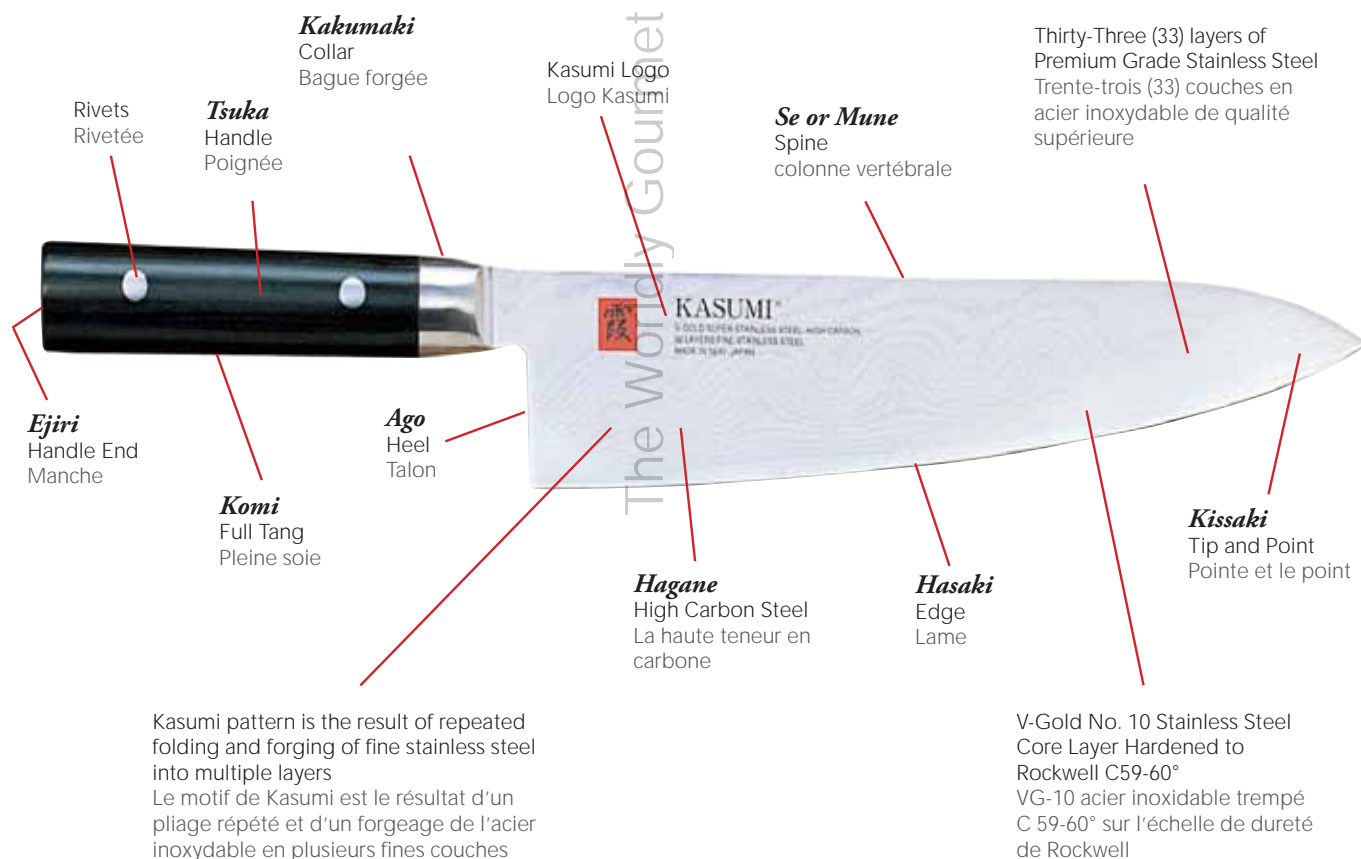
Award for Innovative Design
Prix de conception innovante



Kasumi®, which means “mist”, refers to the haze or cloudy look of the soft iron body of the blade, which provides contrast to the high gloss appearance of the carbon steel. Skilled Japanese Craftsmen forge Kasumi® knives by joining a piece of soft iron with a piece of carbon steel. After forging, hammering, and shaping, the carbon steel becomes the blade's edge, while the softer iron portion, becomes the body and spine of the blade. The end result is an extremely sharp Kasumi® knife that is both easy to sharpen and holds a sharp edge longer.

Kasumi®, qui signifie « brume », fait référence à l'apparence voilée ou trouble du corps en fer doux de la lame, qui contraste avec l'apparence très brillante de l'acier ordinaire. Des artisans japonais spécialisés forgent les couteaux Kasumi® en joignant un morceau de fer doux avec un morceau d'acier ordinaire. Après le forgeage, le martelage et le façonnage, l'acier ordinaire devient le tranchant de la lame, tandis que la partie en fer plus mou devient le corps et le dos de la lame. Le résultat : un couteau Kasumi® extrêmement tranchant, qui est facile à affûter et qui conserve son tranchant plus longtemps.

Parts of a Japanese Knife Parties d'un couteau japonais





7182008
Paring Knife
 Couteau à éplucher
 8cm / 3"
 49 50586 82008 9



7182012
Utility Knife
 Couteau tout usage
 12cm / 4.5"
 49 50586 82012 6



7182014
Utility / Boning Knife
 Couteau tout usage / désosser
 19cm / 7.5"
 49 50586 82014 0



7184013
Santoku Knife Small
 Petit couteau santoku
 13cm / 5"
 49 50586 84013 1

The Worldly Gourmet Kitchen Store

Sharpening

In maintaining the blades of your Kasumi® knives, we recommend the use of Kasumi® whetstones. The condition of your blades will determine the appropriate whetstone to use. For blunt or damaged edges, a rough grit (240) whetstone should first be used. A medium grit (1000) whetstone is best for knives in average condition; while a fine grit (3000) whetstone will bring a razor sharp edge to your blade. The last step in bringing a mirrored-finish, razor sharp edge to your Kasumi® knives, like that of the ancient Samurai sword, is with the use of a Superfine (8000) grit whetstones.

Aiguiser

Pour l'entretien des lames de vos couteaux Kasumi®, nous recommandons l'utilisation de pierres à aiguiser Kasumi®. L'état de vos lames déterminera la pierre à aiguiser qui doit être utilisée. Pour les bords émoussés ou endommagés, utilisez d'abord une pierre à aiguiser à grain grossier (240). Une pierre à aiguiser à grain moyen (1000) est préférable pour les couteaux dont l'état est moyen, tandis qu'une pierre à aiguiser à grain fin (3000) rendra votre lame aussi tranchante qu'un rasoir. La dernière étape qui confère un fini miroitant et acéré à vos couteaux Kasumi®, comme les anciennes épées de samurai, consiste à utiliser une pierre à aiguiser au grain superfin (8000).



7184016
Boning Knife
 Couteau à desosser
 16cm / 6.5"
 49 50586 84016 2



7184017
Nakiri Knife
 Couteau nakiri
 17cm / 6.75"
 49 50586 84017 9



7184018
Santoku Knife
 Couteau Santoku
 18cm / 7"
 49 50586 84018 6



7184020
Carving Knife
 Couteau tranchelard
 20cm / 8"
 49 50586 84020 9

Cleaning

To ensure your Kasumi® knives stay in their best possible condition, it is recommended that you handwash in warm water with a gentle detergent and towel dry immediately. Do not put Kasumi® knives in the dishwasher. As Kasumi® knives are extremely sharp, careful attention should be given as to their storage. We recommend the use of a knife block or magnetic wall rail.

Nettoyage

Pour que vos couteaux Kasumi® restent en excellent état, il est recommandé de les laver dans l'eau tiède avec un détergent doux et de les sécher immédiatement à la serviette. Ne mettez pas les couteaux Kasumi® au lave-vaisselle. Comme les couteaux Kasumi® sont extrêmement tranchants, ils doivent être rangés avec une grande prudence. Nous recommandons l'utilisation d'un bloc de couteaux ou d'un rail magnétique fixé au mur.



7185024
Sashimi Knife
Couteau Sashimi
24cm / 9.5"
49 50586 85024 6



7186024
Kitchen Slicer Knife
Couteau trancheuse
24cm / 9.5"
49 50586 86024 5



7186025
Bread Knife
Couteau à pain
25cm / 10"
49 50586 86025 2



7188020
Chef Knife
Couteau du chef
20cm / 8"
49 50586 88020 5



7188024
Chef Knife
Couteau du chef
24cm / 9.5"
49 50586 88024 3

The Worldly Gourmet Kitchen Store



This knife block is constructed from hard wood fibres composite (HFC). Strong neodymium magnets are mounted beneath the wooden surface on each side to avoid the blades from scratching.

Design By: Piotr Babel

Ce bloc de couteaux est fabriqué à partir de composite de fibres de bois dur (HFC). De forts aimants en néodyne sont montés sous la surface en bois de chaque côté afin d'éviter des rayures sur les lames.

Conçu par: Piotr Babel

7181006

Kasumi Magnetic Knife Block

Kasumi bloc de couteau magnétique

6 Openings / Fentes

28cm x 12cm

11" x 4.75"

49 50586 81006 6

*Knives not included
couteau non inclusif*



7180001

Whetstone Combo

Ensemble pierre à aiguiser

Course 240 grossier

Medium 1000 moyen

49 50586 80001 2



7180002

Whetstone Combo

Ensemble pierre à aiguiser

Fine 3000 fine

Superfine 8000 super fin

49 50586 80002 9

Kasumi knives are produced in Seki, Japan, in the traditional Japanese technique of swordmaking. The tempering process remains a guarded secret that has been handed down from generation to generation. These specialty knives are considered to be a superior quality, artistic blend of style and function, produced in a region rich in history for its swordsmiths.

Les couteaux Kasumi sont fabriqués à Seki, au Japon, selon la méthode de fabrication de couteaux traditionnelle japonaise. Le procédé de forge est un secret jalousement gardé qui a été transmis de génération en génération. Ces couteaux spéciaux sont considérés comme étant de qualité supérieure, un parfait mélange entre style et fonctionnalité, et ils sont produits dans une région connue depuis toujours pour ses maîtres couteliers.



KASUMI®

The Worldly Gourmet Kitchen