Michel BRAS

Catalogue de produits

INDEX

A propos de la gamme 3

A propos de Michel Bras 4

A propos de KAI Group 5

Knives 6

Quotidien 12

Mandoline 16

Graters/Slicers 22

Peelers 28

Scissors 30

Mill 32

Knife Block and others 36

A propos du design 39

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

Une gamme qui transforme son utilisateur en créateur. Pour optimiser toutes les possibilités en cuisine comme dans son quotidien.

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 KAI Group, expert en coutellerie à la solide tradition, elle se distingue par sa qualité exceptionnelle, et une fusion entre élégance et fonctionnalité.
Grâce à une précision et un confort d'utilisation inégalés qui permettent de saisir la vie même des produits, la préparation en cuisine rime avec créativité. Cuisiner, savourer, partager deviennent au quotidien, synonymes de pur bonheur et de plénitude.

Michel Bras

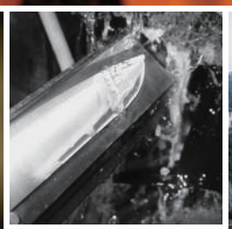
Reconnu à travers le monde pour une cuisine unique et inoubliable, Michel Bras continue d'inspirer des générations de grands chefs. En 2016, son talent hors norme lui a valu le titre de "chef le plus influent du monde", décerné par 528 chefs étoilés du monde entier dans la revue gastronomique « Le Chef ».
Avec son fils Sébastien Bras, qui a pris la relève au Suquet, il poursuit une évolution toujours à l'avant-garde du monde culinaire.
Le Suquet, leur restaurant situé dans le village de Laguiole en Aveyron, dans le Sud-Ouest de la France, accueille une clientèle venue des quatre coins du globe savourer leur cuisine créative, avec des plats emblématiques tels que le Gargouillou de Jeunes Légumes ou le Coulant au Chocolat.
En juin 2021, les Bras ouvrent le restaurant La Halle aux Grains, sous la coupole de la Bourse de Commerce. Inaugurée par François-Henri Pinault, président du groupe Kering (auquel appartient entre autres Gucci) et célèbre collectionneur d'art contemporain, la Bourse de Commerce abrite son musée. Ce monument historique, qui servait autrefois de halle aux grains, a été rénové par l'architecte japonais Tadao Ando. L'intérieur du restaurant a lui été conçu par les grands designers français, les frères Bouroullec. Le premier établissement de la famille Bras à Paris a beaucoup fait parler de lui dès avant l'ouverture, avant de devenir une adresse incontournable de la capitale.

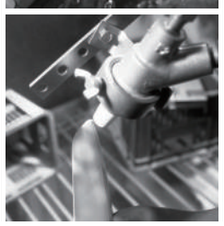
1946 Né à Gabriac, Aveyron.
Après ses études, Michel Bras entreprend une formation de cuisinier aux côtés de sa mère dans son établissement.
Parallèlement, il explore la littérature culinaire, le monde de la philosophie et celui de la poésie.
1978 Lou Mazuc, le restaurant hérité de sa mère, est noté 15/20 par le guide Gault &. Millau.
1982 Le Guide Michelin lui décerne une étoile.
1988 Noté 19,5/20 par le guide Gault & Millau.
1992 Ouverture du restaurant Michel Bras, aujourd' hui rebaptisé Le Suquet.
1999 Le Guide Michelin lui décerne trois étoiles.
2002 Ouverture du restaurant Michel Bras Toya Japon (le contrat expire en 2020).
2014 Ouverture du Café Bras à Rodez, Aveyron.
2017 Renonce aux trois étoiles Michelin (pour une plus grande liberté culinaire).
2021 Ouverture du restaurant La Halle aux Grains dans la Bourse de Commerce Pinault Collection, musée d'art contemporain à Paris.

L'esprit d'artisanat de KAI Group

- Préserver l'équilibre entre produits artisanaux et industriels -

KAI Group a été fondé en 1908 à Seki, dans la région de Mino, au sud de la préfecture de Gifu, Japon. Une nature et une terre généreuses, de l'eau pure en abondance, y favorisent très tôt la fabrication de sabres. La ville s'impose en capitale de la coutellerie, et ses sabres japonais sont loués par les seigneurs de la guerre.
KAI Group réalise des produits alliant technique de pointe et sens esthétique, dans le respect de la tradition et de l'esprit d'une région qui excelle dans la fabrication de lames depuis plus de 800 ans.
« Michel BRAS » fusionne l'excellence industrielle et l'artisanat sans compromis. Chaque article est réalisé en fonction de ses exigences spécifiques, dans un équilibre parfait entre technologie de haute précision et savoir-faire d'artisans experts.
Chaque étape du processus est soumise à un contrôle de qualité rigoureux. Par exemple, lors d'un contrôle aléatoire après la découpe de lames de couteau, les données relatives à la forme, à l'angle et à l'épaisseur du tranchant permettent d'en vérifier la précision au micromètre près (1/1000e de millimètre) sur ordinateur.
Les produits ainsi fabriqués présentent un degré de perfection inégalé sous tous les aspects, y compris la forme et le confort d'utilisation.





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.

GOOD DESIGN
Lauréat du Prix Good Design en 2005

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

Chaque couteau est doté d'un fourreau de bois blanc.
Protégeant la lame, il est aimanté pour que la lame y adhère parfaitement.

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

[Matériaux] 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)

Fabriqué au Japon

Knives

Un esprit de marque visible dans les détails

L'abeille (sur la mitre)

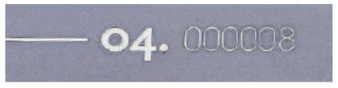
Comme sur les traditionnels couteaux de Laguiole, pays natal de Michel Bras et où se trouve le restaurant « Le Suquet », une abeille figure sur la mitre.

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 7 couteaux

Un set de 7 couteaux, pour tous les jours comme pour les occasions spéciales. Le set A compte 7 couteaux variés, à l'origine de la gamme « Michel BRAS », avec des lames spécifiques conçues respectivement pour les légumes, la viande, le poisson, et même la table avec le n° 7. Le set B lui comprend le couteau à pain n° 9 mais un seul couteau à viande.

1 2 3 4 5 6 7

Set de 7 couteaux A

[Réf.] BK-0014

1 2 3 4 5 7 9

Set de 7 couteaux B

[Réf.] BK-0029

Set de 10 couteaux

La collection complète, qui garantit variété et sophistication pour tous types de préparations et d'occasions.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Set de 10 couteaux

[Réf.] BK-0019

[Matériaux] 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

Fabriqué au Japon

*Le set de 7 couteaux et le set de 10 couteaux ne comprennent pas de fourreau.

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.

Quotidien

Quotidien

1　Couteau à fruit, idéal pour un premier couteau « 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

[Matériaux]
Lame : acier inoxydable pour lame MV à haute teneur en carbone
Vis : acier inoxydable
Manche : bois renforcé
Surface lame : revêtement au titane

Fabriqué au Japon

Mandoline

La Mandoline

Pour une cuisine créative, rapide,
Qui transforme les produits en toute liberté

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.

reddot award 2015
winner

Lauréat du Prix Red Dot Award 2015

Lauréat du Prix German Design Award 2015

DESIGN PLUS

Lauréat du Prix Design Plus 2015

Mandoline

La Mandoline

[Réf.] BK-0222

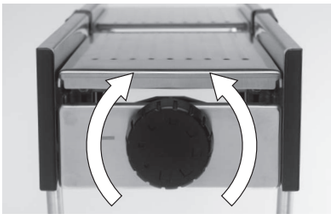
[Les éléments du set]
Elément principal, set de lames de rechange pour la mandoline, chariot

Elément principal

[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)

[Matériaux]
Parties en métal : acier inoxydable
Vis-cadre en résine-dos en résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100℃)
Rabats : polyacétal (résistance thermique jusqu'à 140℃ , anti-dérapant : silicone

Fabriqué au Japon



L'épaisseur des aliments à trancher peut être ajustée jusqu'à 10 mm en réglant la hauteur du tablier. Contrairement au réglage par étapes, ce système donne plus de liberté dans le choix de l'épaisseur, pour une cuisine plus créative. En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, le tablier s'élève et réduit la largeur de la lame, pour des coupes plus fines. Inversement, en la tournant dans le sens inverse, on obtient une coupe plus épaisse.

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

[Matériaux]
Coffret : polypropylène (résistance thermique jusqu'à 110℃)
Plateau : polystyrène (résistance thermique jusqu'à 70℃)

Lame droite

[Matériaux]
Parties en métal : acier inoxydable pour lame
Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100℃)

Fabriqué au Japon

Lame gaufrette

[Matériaux]
Parties en métal : acier inoxydable pour lame
Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100℃)

Fabriqué au Japon

Lame à julienne

[Matériaux]
Parties en métal : acier inoxydable
Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100℃)

Fabriqué au Japon

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

[Réf.] BK-022201

Chariot

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

[Dimensions]
145mm x 145mm x 65mm

[Matériaux]
Parties en métal : acier inoxydable
Résine : résine ABS (résistance thermique jusqu'à 100℃)

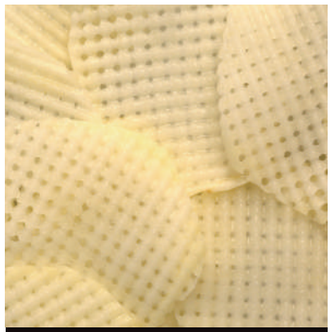
Fabriqué au Japon

Mandoline

Coupes réalisées à la mandoline

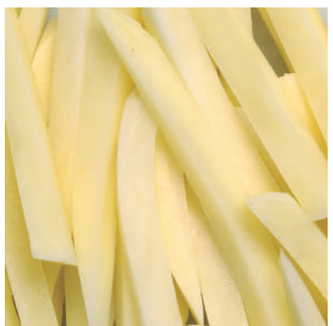
Tranchage droit
Lame à utiliser : lame droite

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

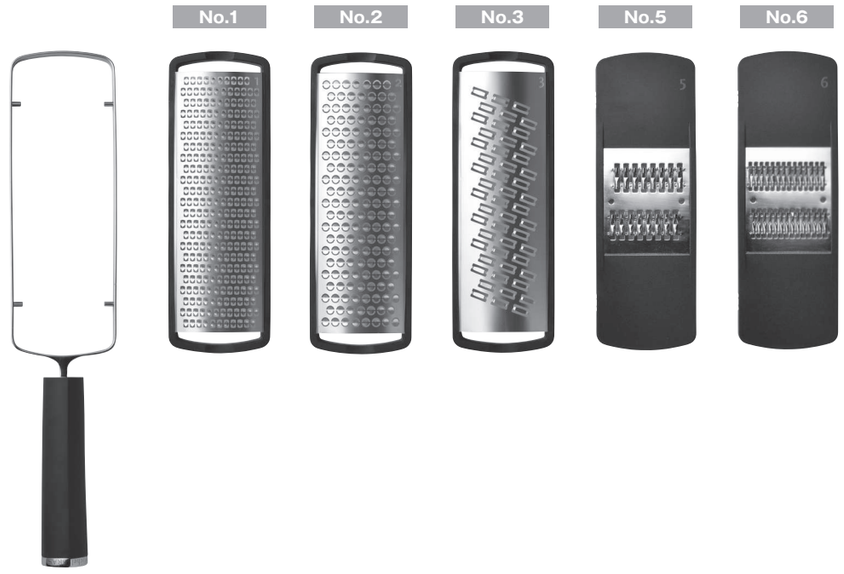
Julienne à 10mm
Lame à utiliser : lame droite + lame à julienne 10mm

Mandoline

Graters / Slicers

5 expressions

L'ensemble comprend l'élément principal (composé du cadre et du manche) et 5 lames interchangeables (3 râpes et 2 juliennes).
L'utilisation de différentes lames permet d'élargir considérablement la gamme des expressions culinaires. En baptisant le set "5 expressions", Michel Bras souligne l'importance de donner un caractère unique à chaque plat.



Vendu en lot
Elément principal (cadre et manche), lames interchangeables No. 1, No. 2, No.3, No. No.5, No.6

[Réf.] BK-0221

5 expressions

Lames interchangeables

Râpes

La structure des trois types de lames permet de râper dans les deux sens, dans un mouvement de va-et-vient efficace.

Lame 1 Pour trancher les ingrédients secs. Convient également pour râper finement les légumes racines.
Lame 2 Pour les travaux sérieux. Différents types de tranchages sont possibles, grossiers ou fins.
Lame 3 Pour trancher délicatement toutes sortes de produits. Permet d'obtenir de beaux copeaux fins et légers

Lame 1

[Réf.] BK-0214
Lame 1 : triangles / 2.4mm

Lame 2

[Réf.] BK-0215
Lame 2 : ronds / 3.7mm

Lame 3

[Réf.] BK-0216
Lame 3 : rubans / 9.8mm

[Dimensions]
Dimensions : 178mm (longueur totale) x 60mm (largeur totale)
Poids : 40g

[Matériaux]
Lame : acier inoxydable 18-8
Cadre de la lame : polypropylène (résistant à la chaleur jusqu'à 110℃)
Couvercle de protection : polypropylène (résistant à la chaleur jusqu'à 110℃)

Fabriqué au Japon

Les lames interchangeables sont également vendues individuellement.

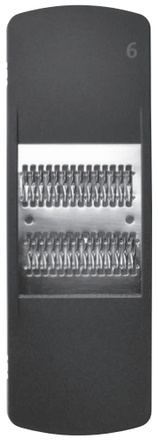
Juliennes

Les deux lames tranchent respectivement les produits en bandes fines d'environ 2mm et 1 mm de largeur.

Lame 5 tranche en bandes d'environ 2mm.
Lame 6 tranche en bandes d'environ 1mm.

Lame 5

[Réf.] BK-218
Lame 5 : environ 2mm de largeur



Lame 6

[Réf.] BK-219
Lame 6 : environ 1mm de largeur

[Dimensions]
Dimensions : 178mm (longueur totale) x 60mm (largeur totale)
Poids : 50g

[Matériaux]
Lame : acier inoxydable
Cadre de la lame : résine ABS (résistance à la chaleur : 100℃)
Couvercle de protection : polypropylène (résistance à la chaleur : 110℃)

Fabriqué en Chine

Les lames interchangeables sont également vendues à l'unité.

Elément principal

Composé du cadre et du manche.
Les lames sont interchangeables d'un simple geste.

[Dimensions]
310mm (longueur totale)
x 64mm (largeur totale)
Poids : 150g

[Matériaux]
Cadre : acier inoxydable 18-8
Sabot : acier inoxydable 18-8
Manche : polypropylène
(résistant à la chaleur jusqu'à 110℃)
Elastomère thermoplastique
(résistant à la chaleur jusqu'à 80℃)

Fabriqué au Japon

Graters / Slicers

Petite Mandoline

Avec sa plateforme mobile comme atout principal, elle permet de régler librement l'épaisseur des tranches d'environ 0,3mm à 1 mm. La qualité de son tranchant et de sa précision étant exceptionnelle, elle permet même de trancher des produits délicats comme la truffe, en beauté et en finesse. L'ensemble comporte également le cadre avec le manche.

[Réf.] BK-0212

[Dimensions]
310mm (longueur totale) x 64mm (largeur totale)
Poids : 270g

Fabriqué au Japon

L'épaisseur du tranchage peut être réglée en déplaçant le levier situé à l'arrière.

Lame 4

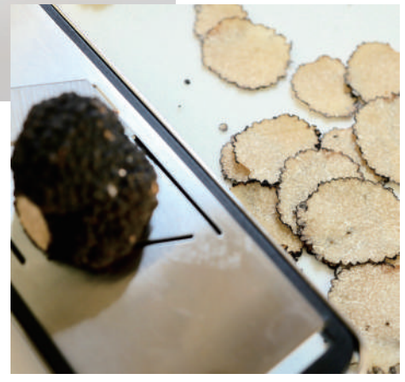
[Réf.] BK-0217

[Dimensions]
Dimensions :
178mm (longueur totale) x 60mm (largeur totale)
Poids : 120g

[Matériaux]
Elément principal
Cadre : acier inoxydable 18-8
Sabot : acier inoxydable 18-8
Manche : polypropylène (résistant à la chaleur jusqu'à 110℃)
Elastomère thermoplastique (résistant à la chaleur jusqu'à 80℃)
Lame interchangeable
Lame : Acier inoxydable
Plateforme mobile : acier inoxydable
Couvercle, levier coulissant, cadre de la lame et levier de verrouillage :
résine ABS (résistance à la chaleur : 100℃)
Couvercle de protection : polypropylène (résistance à la chaleur : 110℃)

Fabriqué au Japon

La lame interchangeable est également vendue individuellement.



Peelers

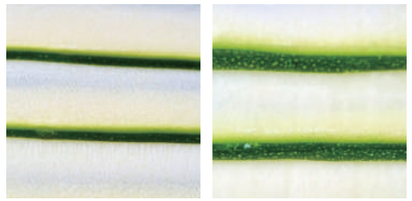
Deux outils pour éplucher tout en modelant les produits à son gré

I peeler

L'économe droit facilite toutes les taches menues.
Le simple geste d'éplucher devient artistique.
Comporte deux lames de différentes épaisseurs.

[Réf.] BK-0201

[Dimensions]
176mm (longueur totale) x 25mm (largeur totale)
Poids : 62g



T peeler

Avec ses 4 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.
Avec deux lames droites, fine et épaisse, ainsi que deux lames à julienne grande et petite.

[Réf.] BK-0204

[Dimensions]
174mm (longueur totale) x 78mm (largeur totale)
Poids : 90g

[Matériaux]
Lame : acier inoxydable pour lame
Autres parties métalliques : acier inoxydable
Résine du manche : élastomère thermoplastique (résistance thermique jusqu'à 90℃)
Polypropylène (résistance thermique jusqu'à 110℃)
Couvercle protecteur :
Polyéthylène（résistance thermique jusqu'à 80℃）

Fabriqué au Japon

Scissors

Deux types de ciseaux pour saisir et trancher avec précision.

Petits Ciseaux

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.

[Réf.] BK-0202

[Dimensions]
203mm (longueur totale) x 77mm (largeur totale)
Poids : 108g

Grands Ciseaux

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.

[Réf.] BK-0203

[Dimensions]
232mm (longueur totale) x 85mm (largeur totale)
Poids : 156g

[Matériaux]
Lame : acier inoxydable pour lame
Autres parties métalliques : acier inoxydable
Résine du manche : élastomère thermoplastique
polypropylène (résistance thermique jusqu'à 100℃)

Fabriqué au Japon

Scissors

Mill

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 produits plus ou 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 précision et 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

reddot winner 2021

Lauréat du prix Red Dot Award 2021

Le Moulin

Le Moulin

[Réf.] BK-0220

[Dimensions]
57mm (Diamètre) x 178mm (Longueur totale)
Poids : 307g

[Matériaux]
Molette: acier inoxydable 18-8 Couvercle: résine ABS (résistance à 70℃)
Elément principal: acier inoxydable 18-8, résine ABS (résistance à 70℃)
Anneau de réglage de la mouture: résine ABS (résistance à 70℃)
Axe central: acier inoxydable 18-8, polyacétale (résistance à 110℃)
Hélice: polyacétale (résistance à 110℃)
Meule supérieure: céramique, résine ABS (résistance à 70℃)
Meule inférieure: céramique, polyacétale (résistance à 110℃)
Bouchon meule inférieure: polypropylène (résistance à 100℃)

Fabriqué au Japon

※Il arrive que certains produits ne puissent être moulus en raison de leur taille. Assurez-vous que leur diamètre soit inférieur à 8mm.
※Veuillez noter que certains produits riches en huile comme grains de sésame ou noix peuvent bloquer le mécanisme.

Les ingrédients sont expulsés de manière homogène par les ailettes.
Les lames des meules extérieures et médianes en céramique,
aiguisées et finement dentées, moulent les ingrédients avec précision.
Le Moulin peut également être démonté pour être nettoyé.

Exemples de préparations à l'aide du Moulin réalisés par Michel et Sébastien

Voici quelques exemples de préparation qui illustrent la beauté des ingrédients moulus au Moulin sur un plat. Le restaurant parisien La Halle aux Grains a élaboré plusieurs mélanges destinés au Moulin, utilisés à façon pour des entrées, des plats et des desserts, à la table des clients.

Meringue de pois chiches et crème de fenouil, abricots au miel & jus de groseilles.
Ingrédients moulus avec « Le Moulin »:
épices chaudes telles que cannelle et badiane.

"Semoir" en amuse-bouche: croûte de céréales, jeunes pousses, légumes, pâte de pois.
Ingrédients moulus avec « Le Moulin »:
parfum agrumes avec coriandre,
zestes d'agrumes séchés.

Pain confit aux légumes d'été avec granola, olive, piment d'Espelette.
Ingrédients moulus avec « Le Moulin »:
fraîcheur anisée avec du cumin et du fenouil.

Poitrine de pintade grillée, kurukkan & quinoa, mousse de pain et anchois.
Ingrédients moulus avec « Le Moulin »:
intensité poivrée avec différentes variétés de poivre.

Champignons de Paris farcis, flocons d'avoine cristallisés au poivre noir.
Ingrédients moulus avec « Le Moulin »:
parfum grillé avec de la cardamone noire,
du paprika fumé et du sarrasin grillé.

Le Moulin

Knife Block

and others

Bloc à couteaux en bois

Naturel et chaleureux, un bloc à couteaux en bois de hêtre

Le Bloc en Bois à Couteaux évoque la beauté naturelle de l'Aubrac, terre de Michel Bras. Un bois de hêtre de qualité, aux nervures discrètes, a été choisi. La surface est traitée pour protéger le bois de l'humidité sans en altérer l'aspect chaleureux.
Ce bloc à l'esthétique épurée, permet de ranger de manière compacte les sept couteaux de tailles différente. Les deux parties étant indépendantes, elles peuvent être disposées librement dans votre cuisine.

7 couteaux peuvent être rangés, du n° 1 au n° 5, les n° 7 et n° 9.
Devenu encore plus commode, il comporte désormais le couteau n° 9 (couteau à pain).

Bloc à couteaux (pour 7 couteaux)

[Réf.] BK-0028

[Dimensions]
Bloc (Haut) 162mm (longueur) x 117mm (largeur) x 295mm (hauteur)　Poids : 1134g
Bloc (Bas) 162mm (longueur) x 96mm (largeur) x 181mm (hauteur)　Poids : 753g

[Matériaux]
Elément principal: bois naturel (revêtement en uréthane), pieds anti-dérapants : polyuréthane.

Fabriqué au Japon

Knife Block and others

Le Fusil

Le Fusil, spécialement conçu pour un aiguisage performant

Le fusil permet d'amples gestes grâce à une mèche de 30cm. 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.

[Réf.] BK-0022

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

[Matériaux]
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

Fabriqué au Japon

Knife Block and others

Un design pensé selon le principe du « Less is more »

Igarashi Design Studio est responsable de l'aspect design de la gamme, des produits aux emballages. Leur travail consiste à absorber le plus d'éléments possibles auprès de Michel et Sébastien Bras, pour ensuite les synthétiser et les visualiser dans leurs dessins. Hisae Igarashi, qui dirige le studio, a toujours exploré la possibilité de fusionner avec bonheur les idéaux élevés de Michel et Sébastien, avec la technologie exceptionnelle de KAI Group. Elle s'est toujours engagée à créer un design à la fois esthétique et fonctionnel dans le respect du "Less is More". A travers ses échanges avec les Bras père et fils, ainsi que les prototypes, elle peaufine le design pour le sublimer dans une beauté authentique, sans superflu.
Cette collaboration a été récompensée par de nombreux prix internationaux de design, dont le Red Dot Award pour La Mandoline et Le Moulin. L'aventure se poursuit, dans le but de créer des modèles qui apportent beauté et bonheur dans le quotidien, dans le respect de l'univers de la marque.

Hisae Igarashi
L'une des designers majeures du Japon, active dans de nombreux domaines, dont les produits, l'aménagement intérieur et l'aménagement de l'espace. Après avoir travaillé pour l'agence Kuramata Design Office, fondé par Shiro Kuramata, légende du monde du design, elle créé Igarashi Design Studio en 1993.
Membre du comité du Good Design Award depuis 2002 et professeure à Musashino Art University depuis 2010.

貝印株式会社

〒101-8586　東京都千代田区岩本町3-9-5
お客様相談室 03-3862-6410
受付時間 9:00～12:00・13:00～17:00
（土・日・祝日を除く）
https://www.kai-group.com

KAI CORPORATION

3-9-5, Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 101-8586, Japan
Phone: +81 (0) 3 3866 3741
Facsimile: +81 (0) 3 3864 1439
https://www.kai-group.com/global/en/

KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany
Phone: +49 (0) 212 23 23 80
Facsimile: +49 (0) 212 23 23 899
https://www.kai-europe.com/

KAI FRANCE SARL

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

KAI U.S.A. LTD.

18600 SW Teton Ave. Tualatin, OR 97062, U.S.A.
Phone: +1 503 682 1966
Facsimile: +1 503 682 7168
https://www.kaiusa.com

BK-0999 2209 / 2209 KT IK1