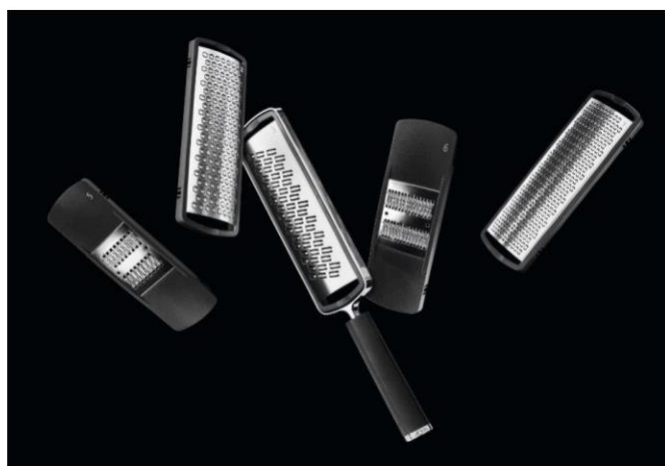


« 5 expressions » le nouveau set de la marque Michel BRAS pour exprimer idéalement votre cuisine



« **5 expressions** » est un nouveau set composé du corps principal de la série Grater (manche et cadre) et de 5 lames de rechange différentes. Ces 5 lames de rechange – 3 râpes et 2 juliennes – également de la série Grater - ont été choisies pour leur grande variété de techniques de coupe et pour leurs performances de finesse et de précision.

3 types de râpes :

- La lame 1 (*lames triangulaires*) : pour râper les ingrédients secs et les légumes-racines ainsi que le fromage
- La lame 2 (*lames rondes*) : pour râper les ingrédients très efficacement
- La lame 3 (*lames en rubans*) : pour transformer une grande variété d'ingrédients en flocons délicats

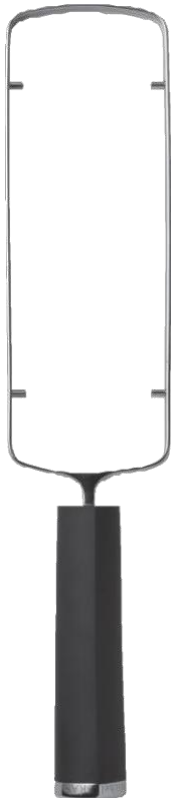
Un simple mouvement de va-et-vient permet de trancher les produits avec finesse et efficacité.

2 types de lames Julienne :

- La lame 5 : pour des Juliennes d'environ 2 mm d'épaisseur
- La lame 6 : pour des Juliennes fines d'environ 1 mm d'épaisseur

En utilisant ces 5 lames qui peuvent être aisément interchangeables d'un simple geste et en jouant sur leur variété, cuisiner va se révéler une source d'inspiration, de créativité et de totale liberté dans la réalisation des plats.

5 expressions



Cadre Grater



N° 1

Lames triangulaires



N° 2

Lames rondes



N° 3

Lames en ruban



Pour les produits secs



Pour râper efficacement



Pour râper finement

N° 5



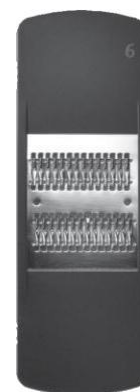
Juliennes d'env. 2 mm d'épaisseur



N° 6



Juliennes d'env. 1 mm d'épaisseur



Caractéristiques techniques

Élément principal – Série Grater

Dimension avec lame : 310 mm (longueur totale) x 64 mm (largeur totale)

Poids 150 g

Matériau – cadre : acier inoxydable 18-8

Mitre-sabot : acier inoxydable 18-8

Manche : Polypropylène et Elastomère thermoplastique (résiste jusqu'à 80° C)

Lame 1 – Pour réduire les produits secs en poudre

Idéal pour râper menu les légumes racines

Dimensions triangles : 2.4 mm

Lame 2 - Permet de varier la finesse du grain de différentes manières

Dimensions ronds : 3.7 mm

Lame 3 – Pour réduire tout type de produits avec délicatesse

Permet d'obtenir de beaux copeaux fins et légers

Dimensions rubans : 9.8 mm

Lame 5 – Pour des juliennes de 2 mm d'épaisseur

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

Poids : 50 g

Lame 6 – Pour des juliennes de 1 mm d'épaisseur

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

Poids : 50 g

Set « 5 expressions » : Prix public 300 €



Michel BRAS

La marque "Michel BRAS"

Michel Bras a conquis un public international grâce à une cuisine créative et sensible, qui a transformé le monde de la gastronomie. Son restaurant, « Le Suquet » situé sur le plateau d'Aubrac dans le sud-ouest de la France continue à séduire le palais et le cœur des amoureux de la cuisine à travers le monde. La marque éponyme concentre tout le talent ainsi que l'expérience incomparable du chef. La marque est née en 2005 avec une gamme de couteaux caractérisés par un tranchant délicat et une esthétique élégante.

Michel Bras, l'artiste, et KAI, le coutelier japonais réputé pour son savoir-faire, ont réussi ensemble à construire une gamme qui « réalise l'excellence en la matière, sans céder au compromis ».

Aujourd'hui, la marque « Michel BRAS » propose un large éventail d'ustensiles de cuisine destinés à enrichir l'art de vivre : des râpes qui réalisent une infinité de préparations, une mandoline qui transforme les produits ou des couverts de table esthétiques.

Chaque ustensile de la gamme permet d'exprimer son talent et sa créativité avec une grande liberté.

Michel Bras et son fils Sébastien Bras poursuivent leur collaboration avec le groupe KAI pour créer des « compagnons » d'exception plutôt que de simples ustensiles, destinés à tous les amoureux de la cuisine.

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.

Les grands critiques gastronomiques français, Gault & Millau, l'acclamèrent dans les termes suivants lors de leur découverte à la fin des années 70: « Nul autre que Michel Bras ne sait orchestrer un tel festin avec autant de simplicité, de légèreté, de diversité, et de créativité. » Le restaurant qu'il inaugure en 1992 reçoit en 1999 trois étoiles du Guide Michelin.

En 2002, il ouvre l'unique succursale « Bras Tôya Japon » surplombant le lac Tôya 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. Il poursuit ses rêves en élaborant en cuisine, ou en s'occupant de son jardin sur le plateau d'Aubrac où il fait pousser des légumes et des herbes de qualité lorsqu'il ne parcourt pas le monde pour participer à des événements culinaires.

1946 Naissance à Gabriac dans l'Aveyron.

Après ses études, il s'initie à la cuisine auprès de sa mère.

En même temps, il s'intéresse à la littérature culinaire, étudie la philosophie et explore le monde de la poésie.

1978 Noté 15/20 par le Gault & Millau.

1982 Reçoit une étoile au Guide Michelin.

1986 Reçoit deux étoiles au Guide Michelin.

1987 Noté 19/20 par le Gault & Millau.

1988 Noté 19,5/20 par le Gault & Millau.

1992 Ouverture du restaurant "Michel Bras".

1999 Reçoit trois étoiles au Guide Michelin.

2002 Ouverture du restaurant "Michel Bras Tôya Japon".

2014 Ouverture du "Café Bras" à Rodez dans l'Aveyron.

2021 Ouverture prévue du restaurant « La Halle aux Grains » à la Bourse de Commerce de Paris, qui accueillera la Collection Pinault dédiée à l'art contemporain.

Michel BRAS

Le Groupe KAI

Le groupe KAI a été fondé à Seki, dans le département de Gifu, ville qui s'impose depuis plus de 800 ans comme capitale de la coutellerie. Héritier de cet esprit du savoir-faire et des techniques ancestrales, le groupe perpétue la production de l'excellence, et la diffuse à travers le monde avec son slogan : « Le désir de KAI est de partager un quotidien plein de fraîcheur et de saveur avec nos clients ».

KAI est le leader mondial dans la fabrication de couteaux : le groupe développe, produit, commercialise et distribue plus de 10.000 articles destinés aussi bien à la cuisine, aux soins quotidiens du corps, aux soins de beauté qu'à la chirurgie. Leur objectif est d'offrir leurs produits partout dans le monde.

Shun » et « Kershaw » comptent parmi ses gammes de couteaux de cuisine les plus populaires : les chefs à l'étranger apprécient la tradition japonaise de la première tandis que la dernière est devenue une marque pionnière dans le marché américain avec son design et sa fonctionnalité innovants.

Bien que l'entreprise ait connu une croissance considérable, elle est toujours restée fidèle à la philosophie du groupe : « Offrir le meilleur savoir-faire et une chaleureuse hospitalité à tous les utilisateurs ». Tous les produits « Michel BRAS » perpétuent ce principe datant de la fondation, et reflètent « L'esprit du nokaji (maréchal-ferrant) moderne ».

- 1908 Fondation à Seki par Sajiro Endo.
- 1920 Création de la commandite Endo Cutlery Manufacturing Co., et développement des couteaux de poche.
- 1932 Création de Seki Safety Razor Manufacturing Co.. Production des premiers rasoirs à lame rechargeable au Japon.
- 1951 Création de Sanwa Co., Ltd. Lancement des longues lames légères et pratiques de KAI.
- 1956 Ouverture d'une section d'import-export, et début des exportations d'articles tranchants.
- 1971 Création d'Endo Co. Ltd, et début de la production de coutellerie.

- 1977 Création d'une filiale aux U.S.A., KAI Cutlery U.S.A. Ltd. (actuel KAI U.S.A. Ltd) à Portland dans l'Oregon.
- 1980 Création de KAI Cutlery (Europe) GmbH (actuel KAI Europe Ltd), entreprise locale à Solingen, Allemagne.
- 1988 Nouveau départ en tant que Groupe KAI avec la création d'un nouveau logo et d'une nouvelle identité de marque.
- 1996 Début de la production locale des couteaux de poche aux U.S.A. par KAI U.S.A. Ltd.
- 1998 Première mondiale avec le lancement du rasoir à 3 lames rechargeables « K-3 ».
- 2005 Lancement en Europe et aux Etats-Unis de la marque « Michel BRAS », développée en collaboration avec le chef éponyme.
- 2008 Célébration du centenaire. Lancement de la gamme des couteaux « Michel BRAS » au Japon.
- 2012 Création de KAI Manufacturing India Ltd.
- 2015 Création de KAI France Ltd.

Contact « Michel BRAS »

Service Après-vente

Kai France Sarl – 62 boulevard Garibaldi -75015 PARIS – Tel : 09 73 87 36 80

Kai Europe GmbH

Kottendorfer Strasse 5 – 42697 SOLINGEN – Germany – Tel +49 0212 232380

Kai Corporation 3-9-5 Iwamoto-cho, Chiyoda-ku - Tokyo 101-8586 Japan - Tel : +81 03 3866 3741

<http://www.braskai.net>