

Profesjonalne Japońskie nożyce, noże, maty podkładowe.

JESTEŚMY WYŁĄCZNYM PRZEDSTAWICIELEM I DYSTRYBUTOREM W
POLSCE

KAI GROUP



Firma Kai to producent profesjonalnych nożyczek oraz ekskluzywnych noży kuchennych cenionych przez najbardziej wymagających.

Nożyczki i noże firmy KAI są niezwykle ostre i znakomicie wyważone, wytwarzane z najwyższej jakości stali w oparciu o tradycję produkcji mieczy samurajskich.

Seria 3000

Lekkie nożyczki zaprojektowane specjalnie do wykorzystywania w hafciarstwie oraz do prac precyzyjnych.

Mają bardzo ostre "jak igła" czubki.

Występują w trzech wielkościach 14,16,18cm. Posiadają duże profilowane uchwyty pokryte miękkim tworzywem.

Ostrza o grubości 2-2,5mm, wykonane ze stali AUS6A, utwardzone do 56+/-1HRC.

Seria N5000

Najbardziej popularna i rozbudowana seria nożyczek firmy Kai.

Pełna gama rozmiarów od 10 do 27,5cm.

Ostrza wykonane ze stali AUS6A utwardzone do 56+/-1HRC, matowione.

Łączone wkrętem z nakrętką (dostępnym osobno) - wykonanymi z brązu, co zabezpiecza otwory w ostrzach przed uszkodzeniem.

Profilowane wygodne uchwyty wykonane z miękkiego tworzywa.



Majmasz Majsterek Sp.j.

ul. Łubinowa 54, 94-239 Łódź NIP 726-10-11-420

tel. 42 611-10-83 kom. 602 314 429

e-mail: majmasz@majmasz.com.pl

www.majmasz.pl www.e-majmasz.pl

Oto najważniejsze ich cechy:

- Ostrza wykonane ze stali AUS6A utwardzone do 56+/-1HRC, matowione.
- elastyczne uchwyty - wykonane ze specjalnej gumy, dzięki której możemy pewnie ciąć nożycami, mając nawet wilgotne ręce, a w razie ich upuszczenia uchwyty nie pękają.
Odłożone na stole (nawet drżącym blacie maszyny szwalniczej), pewnie leżą nie przesuwając się. Dzięki nim praca nożyczkami jest przyjemna i nieuciążliwa.
- grube, sztywne ostrza nierozchodzące się na zgrubieniach materiałów.
- wymienny wkręt z nakrętką (dostępny osobno) - wykonany z brązu, co zabezpiecza otwory w ostrzach przed uszkodzeniem, wkręt z nakrętką łączącą ostrza, umożliwiającą również regulację oraz pozwalającą na wielokrotne rozkręcanie i skręcanie nożyc podczas ostrzenia.

Nożyczki serii N5000 są produkowane w trzech typach ostrzy:

Standardowe - wszystkie modele - najbardziej rozpowszechnione, kąt ostrzenia tak dobrany, aby zapewnić kompromis pomiędzy komfortem cięcia i odpornością na tępienie.

KE (knife edge) - wybrane wielkości - nożyczki ostrzone pod bardzo małym kątem, dzięki czemu uzyskano ekstremalnie ostre krawędzie co przekłada się na bardzo wysoki komfort cięcia.

Nożyczki z ostrzem KE tną bardzo łatwo przy użyciu bardzo małej siły. Mały kąt ostrzenia powoduje, że nożyczki nieco szybciej się tępią (w porównaniu do ostrzy standardowych)

SE (micro serated) - wybrane wielkości - jedno z ostrzy pokryte jest "mikroząbkami".

Ten typ ostrza jest szczególnie polecany do cięcia materiałów śliskich, które wysuwają się z nożyczek podczas cięcia.

W serii N5000 znajdują się również nożyczki z ostrzami podgiętymi, obcinaczki tzw. „caki” do nitek oraz nożyczki do zakańczania, tnące w ząbki.

Seria V5000

Wprowadzona w 2013r.

Pięć najpopularniejszych wielkości serii 5000 w nowoczesnej wyrazistej kolorystyce.

Dodatkowo do pary każdych nożyczek dołączona jest osłona - nasadka z tworzywa, która zabezpiecza ostrza, kiedy nie są używane, aby nikogo nie skaleczyły, jak również aby nie uległy przypadkowemu uszkodzeniu.



Majmasz Majsterek Sp.j.

ul. Łubinowa 54, 94-239 Łódź NIP 726-10-11-420

tel. 42 611-10-83 kom. 602 314 429

e-mail: majmasz@majmasz.com.pl

www.majmasz.pl www.e-majmasz.pl

Dostępne w pięciu rozmiarach od 13,5 do 25cm i dwóch kolorach niebieskim i różowym.

Oto najważniejsze ich cechy:

- nierdzewne ostrza - wykonane ze stali NSSWR-2 o twardości 56 +/-1 HRC
- elastyczne uchwyty - wykonane ze specjalnej gumy, dzięki której możemy pewnie ciąć nożycami, mając nawet wilgotne ręce, a w razie ich upuszczenia uchwyty nie pękają.
Odłożone na stole (nawet drżącym blacie maszyny szwalniczej), pewnie leżą nie przesuwając się. Dzięki nim praca nożyczkami jest przyjemna i nieuciążliwa.
- nowoczesna charakterystyczna kolorystyka
- grube, sztywne ostrza nie rozchodzące się na zgrubieniach materiałów.
- wymienny wkręt z nakrętką łączącą ostrza, umożliwiającą regulację oraz pozwalający na wielokrotne rozkręcanie i skręcanie nożyc podczas ostrzenia.
- osłona z tworzywa dołączona do każdej sztuki - podnosząca bezpieczeństwo użytkowania i składowania nożyczek!!!

Seria 7000

Najwyższa seria nowej generacji profesjonalnych nożyczek krawieckich w ofercie Kai.

Występują w ośmiu wielkościach od 15 do 30cm. Ostrza o grubości 3,7-4mm, wykonane ze stali AUS8A, utwardzone do 58+/-1HRC, matowione.

Łączone opatentowanym przez Kai zestawem skręcającym, który zapewnia stały docisk i zabezpiecza ostrza przed "zakleszczeniem".

Zestaw ten jest również utwardzany do 45+/-1 HRC i dostępny jako część wymienna.

Nożyczki serii 7000 są produkowane w dwóch typach ostrzy:

KE (Knife edge) - wszystkie wielkości - dzięki zastosowaniu stali o bardzo wysokiej twardości można było standardowo zastosować bardzo mały kąt ostrzenia i uzyskać ekstremalnie ostre krawędzie - dzięki temu komfort cięcia nożyczkami serii 7000 jest bardzo wysoki, tną bardzo łatwo przy użyciu niewielkiej siły.

SE (micro serated) - wybrane wielkości - jedno z ostrzy pokryte jest "mikroząbkami".

Ten typ ostrza jest szczególnie polecany do cięcia materiałów śliskich, które wysuwają się z nożyczek podczas cięcia.

Nożyczki 7000 są bardzo ergonomiczne, idealnie wyważone, mają wygodne uchwyty.



Majmasz Majsterek Sp.j.

ul. Łubinowa 54, 94-239 Łódź NIP 726-10-11-420

tel. 42 611-10-83 kom. 602 314 429

e-mail: majmasz@majmasz.com.pl

www.majmasz.pl www.e-majmasz.pl

Noże krążkowe, maty do krojenia, akcesoria

Uzupełnieniem oferty firmy KAI są bardzo wytrzymałe i ergonomiczne **noże tarczowe (w pięciu rodzajach)** do cięcia z wymiennymi ostrzami (**w trzech rozmiarach 28, 45, 60mm**) umożliwiające odcinanie materiału, papieru, tektury, skóry itp. Noże powinny być używane na matach **do cięcia (dostępnych w 5 rozmiarach)** wykonanych ze specjalnej kompozycji tworzyw odpornych na przecinanie. Noże tarczowe i maty są często wykorzystywane do przygotowywania form (można nimi ciąć przy linijkach, krzywikach itp.), do przygotowywania próbek materiałów (wzorników), wzorów itp.



Pełną ofertę wraz z opisami i cenami znajdziecie Państwo na naszych sklepach internetowych:

www.majmasz.pl

www.e-majmasz.pl

www.nakryciastolu.pl

Zapraszamy do zapoznania się z dołączonym katalogiem i przykładowymi zastosowaniami.

W przypadku pytań jesteśmy do Państwa dyspozycji



Majmasz Majsterek Sp.j.

ul. Łubinowa 54, 94-239 Łódź NIP 726-10-11-420

tel. 42 611-10-83 kom. 602 314 429

e-mail: majmasz@majmasz.com.pl

www.majmasz.pl www.e-majmasz.pl