



Neue Messerserie mit bestechender Ästhetik: Seki Magoroku KANAME von KAI prämiert mit Red Dot Award



Die Messerserie **KANAME** mit drei Kiritsuke-Klingen erscheint in diesem Jahr neu innerhalb des Premium Brands Seki Magoroku von **KAI**. In dieser Serie spiegelt sich eine Neuinterpretation traditioneller japanischer Ästhetik, beispielsweise in der signifikanten Überwölbung der Klinge und des Griffs, wider. Nun wird sie für ihre außergewöhnliche Designqualität mit dem internationalen **Red Dot Award: Product Design 2023** ausgezeichnet.

Eine unabhängige und internationale Fachjury bewertet jedes Jahr mehrere Tausend eingereichte Produkte aus der ganzen Welt. Ganz nach dem Motto: „In search of good design and innovation“ wählt die rund 50-köpfige Jury auch 2023 solche Produkte aus, die mit einer herausragenden Gestaltung überzeugen können. Hierbei stehen neben der ästhetischen Exzellenz ebenfalls Bewertungskriterien wie Ergonomie, Funktionalität, Langlebigkeit oder Innovationsgrad im Fokus. Produkte, die durch ihre hochwertige Gestaltungsqualität überzeugen können, werden mit der renommierten Auszeichnung Red Dot Award: Product Design gewürdigt.

Die Messerserie Seki Magoroku Kaname vereint innovative Technik und traditionelle Handwerkskunst mit höchster Qualität und außergewöhnlichem Design. Dies zeigt sich beispielsweise in der effizienten Kraftübertragung der Klinge sowie der funktionalen und ansprechenden Optik eines Katana (japanisches Schwert). Im Kern bestehen die Klingen aus einem extrem harten VGXeos-Stahl mit einer Härte von 60–62 (± 1) HRC, der von zwei Lagen Edelstahl ummantelt wird. Durch die spezielle Fertigungsmethode entsteht eine dünne Schneide, die den Widerstand bei der Anwendung reduziert. Auf diese Weise wird eine exzellente und langanhaltende Schärfe erzielt, während filigrane, glatte und exakte Schnitte begünstigt werden. Die aufwendig gefertigte 3-Lagen Klinge mit satiniertem Finish und hochglanzpolierter Schneiderrunde rundet die elegante Gesamtoptik der Messer ab und sorgt für eine hervorragende Funktionalität sowie Schärfe.

Die Kiritsukeform der drei Messer in den Klingenslängen 12,0 cm (AE-5500), 15,0 cm (AE-5501) und 19,5 cm (AE-5502) zeichnet sich durch eine spitz zulaufende Formgebung aus. Eine prägnante Einkerbung am hinteren Ende der Klinge sorgt zudem für eine komfortable und sichere Handhabung des Messers. Der in aufwendiger Handarbeit gefertigte, schwarz-gemaserte Pakkaholz-Griff schafft einen nahtlosen Übergang von Griff zu Bolster. Die oktagonale, ergonomische Form des Griffs bietet eine gute Kontrolle beim Schneiden, während das Messer sicher und angenehm in der Hand liegt.

Die Auszeichnung mit dem „Red Dot“ unterstreicht die herausragende Designqualität und Innovationskraft der Messerserie Seki Magoroku Kaname von KAI zusätzlich.



About KAI:

Seit über 115 Jahren stellt das Unternehmen KAI Schneidwaren nach der Tradition der legendären Samurai des alten Japans her. Dabei stellt der Wunsch, die uralten Traditionen zu wahren und mit innovativen Techniken zu kombinieren, keinen Widerspruch dar, sondern bildet die Basis für neue Produkte, welche die japanische Schmiedekunst ehren und dabei dem Zeitgeist und den modernen Anforderungen entsprechen. Mit höchstem Qualitätsanspruch hat KAI es sich zur Aufgabe gemacht, besondere Messer für den täglichen Gebrauch zu fertigen. Geschaffen aus natürlichen Ressourcen, geformt und gestaltet nach der Expertise der antiken Schmiedekunst der Samurai, stehen KAI Produkte als Sinnbild japanischen Handwerks hergestellt mit höchster Präzision.

www.kai-europe.com



Kiritsuke AE-5502



Kiritsuke AE-5501



Kiritsuke AE-5500

P R E S S C O N T A C T

Birte Oppitz-Angeles
PR Managerin @[hereandnowstudios](https://www.instagram.com/hereandnowstudios)

HEREANDNOW Studio
Erkrather Str. 234c, 40233 Düsseldorf
DE +49 211 9241 7701, smile@han.studio
www.hereandnow.studio