

Neue keramische Schleifsteine zum Seki Magoroku Brand



Moodbild Seki Magoroku **Schleifsteine**

Im täglichen Dauereinsatz wird Messern viel abverlangt und auch die beste Klinge büßt über die Zeit an Schärfe ein. Um den hochwertigen Messern von **KAI** über viele Jahre hinweg immer das optimale Finish für eine maximal scharfe Klinge zu verleihen, bietet der japanische Schneidwarenhersteller ein durchdachtes Sortiment zum Schleifen an. Dieses wird nun um **vier neue**, keramisch gebundene **Seki Magoroku Wasserschleifsteine** und **einen Begradigungsstein** erweitert. Die Schleifsteine sind entweder mit einer oder zwei unterschiedlichen Körnungen ausgestattet und eignen sich für die traditionell japanische und professionelle Art des Messerschärfens.

Die neuen Wasserschleifsteine von KAI sind in einer Körnung von **2.000 AP-0331 (UVP 64,95 € inkl. MwSt.)**, **4.000 AP-0332 (UVP 69,95 € inkl. MwSt.)** und **8.000 AP-0333 (UVP 84,95 € inkl. MwSt.)** erhältlich. Diese feinen und extrem feinen Schleifsteine eignen sich ideal dazu, exakt zu arbeiten und den Messerschneiden wieder die maximale Schärfe zu verleihen. Denn, je feiner die Körnung eines keramisch gebundenen Schleifsteins ist, desto glatter und exakter kann die Schneide geschliffen werden.

Das vierte, neue Modell ist ein **Kombinationsschleifstein AP-0334 (UVP 79,95 € inkl. MwSt.)** mit den Körnungen 1000 und 4000 auf jeweils einer Seite. Versehen mit diesen beiden Körnungen, deckt der Stein direkt zwei Arbeitsschritte ab: Die Seite mit der gröberen Körnung dient dem Schleifen der Klinge. Im Anschluss wird diese mithilfe der feineren Seite geschärft.

Die rechteckige Gestaltung aller vier Seki Magoroku Schleifsteine ist prädestiniert für das Schärfen von breiten, flachen Kanten, wie denen von Messern und Scheren. Jeder der neuen Steine eignet sich dabei sowohl für die Anwendung an einseitig als auch beidseitig geschliffenen Klingen.

Die Schatulle, in der die jeweiligen Schleifsteine untergebracht sind, dient der Aufbewahrung und auch als praktische Unterlage beim Schleifen selbst. Für einen mühelosen Schleifvorgang steht die Box rutschfest auf dem Tisch oder der Arbeitsplatte. Unter dem Aufsatz für den Schleifstein ist sie zudem leicht abschüssig gestaltet, damit aus dem Stein austretendes Wasser bei der Arbeit einfach abfließen kann. Nach dem Gebrauch kann der Schleifstein auf dieser Auflage zudem von allen Seiten gleichermaßen trocknen und ist danach sicher für die Lagerung und für den Transport verstaut.



Durch den Abrieb beim Schleifen und Schärfen verändert sich die Oberfläche von Schleifsteinen über die Zeit. Damit sie für die optimale Arbeit an Messerklingen stets über eine ebene Oberfläche verfügen, kommt ein Begradigungsstein zum Einsatz. Der neue **Begradigungsstein AP-0335 (UVP 49,95 € inkl. MwSt.)** von KAI gestaltet das Glätten von entstandenen Vertiefungen, Unebenheiten und rauen Kanten mühelos.

Die neuen Schleifsteine Seki Magoroku sind ab Herbst 2023 erhältlich.

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

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