



Kulinarisches Arbeiten leicht gemacht - KAI ergänzt die Serie „Select 100“ um fünf neue Küchentools



Moodbild Select 100-Serie

In der Küche wird neben scharfen Messern auch weiteres, erstklassiges Equipment benötigt, welches die Zubereitung der Lieblings Speisen immens erleichtert. Innerhalb der Serie „**Select 100**“ bietet **KAI** verschiedene, wichtige Küchentools, die den Kochalltag bereichern. Diese Linie umfasst effizientes und formschönes Zubehör, das durch Qualität, einfache Handhabung und durchdachte Funktionalität überzeugt. Mit einem Tellerbesen, einem schmalen Schneebesen und einem kleinen Schneebesen sowie einer Mini-Edelstahlreibe und einem Holzpinsel wird die „**Select 100**“-Serie nun um neue, praktische Küchenhelfer erweitert.

Schneebesen ist nicht gleich Schneebesen. Aus diesem Grund präsentiert KAI gleich drei neue Varianten im Sortiment. Der **Tellerbesen DH-3119 (UVP 11,90 € inkl. MwSt.)** ist flach und löffelförmig gestaltet. Auf diese Weise kann der Schneebesen vielseitig angewendet werden: Durch die flache Anordnung der Metallschlaufen kommt er überall hin, während sich weder Klümpchen noch Stückchen in ihnen verfangen können. So gestaltet sich das An- und Verrühren von Soßen oder das Unterheben von Zutaten wie Schlagsahne und Eischnee äußerst mühelos. Die Löffelform des Tellerbesens ermöglicht zudem die einfache Entnahme von Knödeln, Eiern und vielem mehr aus heißem Wasser.

Die beiden weiteren Varianten als **schmaler Schneebesen DH-3144 (UVP 14,50 € inkl. MwSt.)** und **kleiner Schneebesen DH-3118 (UVP 11,50 € inkl. MwSt.)** werden in der speziellen Chasenform gefertigt. Diese Gestaltung ist von den gebogenen Zinken traditioneller Bambusbesen inspiriert, mit denen das Grünteepulver Matcha in der Tasse verrührt und aufgeschlagen wird. Die beiden Schneebesen mit dieser speziellen Form verfügen über einzelne, abgerundete Drahtarme, die jeweils einen schmalen Bogen bilden. Der Vorteil dieser Form ist, dass sich die einzelnen Drähte nicht überkreuzen, wie bei gewöhnlichen Schneebesen. So wird ein effizientes Mischen in Bechern, Schüsseln und weiteren Gefäßen begünstigt, während sich von der zu verrührenden Masse wenig im Schneebesen verfängt und sich kein Schmutz sammeln kann.

Mit der kompakten **Mini-Edelstahlreibe DH-8037 (UVP 9,90 € inkl. MwSt.)** werden durch die kleinen, sehr scharfen Zähne Ingwer, Knoblauch oder auch frischer Wasabi besonders fein gerieben und erhalten so eine pastenartige Konsistenz. Auch für Zitronen- oder Orangenabrieb ist diese Reibe hervorragend geeignet. Durch die seitlichen Ränder und die geschlossene Oberfläche kann das Ergebnis im Anschluss optimal direkt von der Reibe auf den Teller oder in den Topf rutschen.

Alle drei Schneebesen und die Mini-Reibe sind aus Edelstahl gefertigt und lassen sich mühelos säubern. Die Reinigung in der Spülmaschine ist ebenfalls möglich.

Ein weiterer kleiner und praktischer Küchenhelfer ist der **Holzpinsel DH-8038 (UVP 4,50 € inkl. MwSt.)**. Der Pinsel eignet sich besonders gut in Verbindung mit den feinen Reiben von KAI, um den Abrieb herunterzuschieben. Nach dem Gebrauch wird der Pinsel einfach unter fließendem Wasser ausgespült. Dadurch bleibt das Material dauerhaft weich und elastisch.

Die neuen Küchenutensilien der Serie „Select 100“ von KAI sind ab Mai 2024 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



Tellerbesen DH-3119



Schmaler Schneebesen DH-3144



Kleiner Schneebesen DH-3118



Mini-Edelstahlreibe DH-8037



Holzpinsel DH-8038

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

Birte Oppitz-Angeles
PR Managerin @hereandnowstudios

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