



KAI erweitert die Premium-Messerserie – Shun Classic erhält drei neue Modelle mit Kiritsuke-Klinge



Moodbild Shun Classic Kiritsuke

Die hochwertige **Serie Shun Classic** ist die größte Damastmesser-Serie des japanischen Schneidwarenherstellers **KAI**. Die Serie vereint ein charakteristisch, seidenmattes Klingemuster mit einem eleganten, schwarzen Griff. Die Kombination aus jahrhundertealter, japanischer Schmiedekunst mit modernsten technischen Fertigungsverfahren sorgt für Messer, die auf langanhaltende Schärfe und optimale Schneideigenschaften ausgerichtet sind. Die umfangreiche Serie wird nun durch die neue Klingenform „**Kiritsuke**“, erhältlich in drei Größen, auf insgesamt 34 Klingenformen erweitert. Verfügbar in den Klingenlängen 9,0 cm, 15,0 cm und 20,0 cm wird für jede Anwendung und Schneidepräferenz von Profis sowie ambitionierten Hobby-Köchen das optimale Messer geboten.

Die signifikant spitz zulaufende Klingenform ist das prägende Merkmal von Kiritsuke-Messern. Durch diese Form sind die Messer für eine Vielzahl von Schneidanwendungen prädestiniert: zum Würfeln, Portionieren und Schneiden von Gemüse, Fleisch und Fisch sowie zum Filetieren von Fisch. Zusätzlich verfügt die Kiritsuke-Form über eine spezifische Einkerbung am hinteren Ende der Klinge, welche die sichere und angenehme Handhabung des Messers während der Anwendung begünstigt.

Die Klingen der Shun-Serie bestehen im Kern aus einem extrem harten VG-MAX Stahl mit einer Härte von 61 (±1) HRC und werden von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt. Diese Kombination sorgt für eine äußerst stabile Klinge, die hart und elastisch zugleich ist und damit einen sauberen und präzisen Schnitt ermöglicht. Die beidseitig geschliffene Klinge ist besonders leicht, um einer Muskelermüdung auch bei langanhaltenden Schnitteinsätzen vorzubeugen.

Die schlanken Messergriffe der Serie sind aus Pakkaholz gefertigt, welches mit ausgesuchten Harzen behandelt wurde und dadurch äußerst geschmeidig, belastbar, feuchtigkeitsresistent und langlebig ist. Die traditionell japanische Kastanienform liegt durch eine weiche Kante auf der rechten Seite angenehm in der Hand und sorgt für einen sicheren Halt beim Schneiden. Ein durchgehender Erl sorgt zudem für die optimale Balance zwischen Klinge und Griff.

Die drei neuen Klingen Kiritsuke DM-0771 (UVP 259,00 € inkl. MwSt.), DM-0772 (UVP 139,00 € inkl. MwSt.), und DM-0777 (UVP 219,00 € inkl. MwSt.) sind ab Juni 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



Kiritsuke DM-0771



Kiritsuke DM-0777



Kiritsuke DM-0772

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