



Klingenschonende Küchenhelfer mit ästhetischem Design - Shun Hinoki Schneidbretter von KAI in neuer Form und Größe



Moodbild Shun Hinoki-Schneidbretter

Damit die schärfsten und besten Messer ihre Vorteile vollumfänglich zeigen können, bedarf es auch an geeigneten Schneidunterlagen. Dazu gehört neben der mühelosen Zubereitung auf den Brettern auch, dass die Klingen der Messer während des Schneidens geschont werden, damit diese noch länger scharf bleiben. Um diese Ansprüche zu erfüllen, umfasst das Sortiment des japanischen Schneidwarenherstellers **KAI** ebenfalls qualitativ hochwertige Schneidbretter, welche nun um zwei neue, ovale Modelle in zwei Größen erweitert werden. Die formschönen **Hinoki Schneidbretter** sind optimale Helfer bei der Zubereitung in der Küche. Gleichzeitig verfügt das spezielle Hinoki-Holz von Natur aus über antibakterielle Eigenschaften.

Die beiden neuen Shun Hinoki-Schneidbretter sind in der **Größe M DM-0812 (Maße ca. 32,0 x 22,5 x 2,0 cm; UVP 89,00 € inkl. MwSt.)** und der **Größe L DM-0813 (Maße ca. 41,0 x 31,5 x 2,0 cm – jeweils an der breitesten und längsten Stelle gemessen; UVP 125,00 € inkl. MwSt.)** erhältlich.

Das verarbeitete Holz kommt von der japanischen Zypresse Hinoki und ist namensgebend für die hochwertigen Bretter von KAI. In Japan wird das angenehm duftende Holz neben der Herstellung von Küchenutensilien beispielsweise auch für den Bau von Tempeln und Schreinen sowie für die Fertigung von Theken in hochwertigen Sushi-Restaurants verwendet. Das mittelweiche Holz schont die Klingen und trägt zu langanhaltend scharfen Messern bei. Es zeichnet sich durch von Natur aus antibakterielle und antimikrobielle Eigenschaften aus – ein hygienisches Plus bei der Zubereitung von Lebensmitteln. Darüber hinaus ist das Material wasserabweisend.

Nach der Reinigung mit einem milden Spülmittel empfiehlt sich das Trocknen an der Luft, um die Langlebigkeit der Shun Hinoki-Bretter zusätzlich zu unterstützen. Ein Befeuchten des Schneidbretts vor der Nutzung beugt zudem einer möglichen Fleckenbildung vor.

Mit den Hinoki Schneidbrettern bietet KAI durchdachte, funktionale Schneidunterlagen und verbindet sie mit einer zeitlosen Ästhetik. Sie kombinieren Tradition, Qualität und Design, um das Schneid- und Kocherlebnis auf ein neues Niveau zu heben.

Die neuen KAI Shun Hinoki Schneidbretter sind ab sofort 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



Hinoki-Schneidbrett M DM-0812



Hinoki-Schneidbrett L DM-0813

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

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

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