



KAI präsentiert die Serie Shun Nagare Black - High End Messer im neuen Gewand mit schwarzen Griffen



Moodbild Shun Nagare Black Serie

Mit der bereits etablierten Shun Nagare Serie bietet der japanische Schneidwarenhersteller **KAI** Premium-Kochmesser, die durch eine einzigartige Optik und höchst qualitativ verarbeitete Materialien überzeugt. Die ergonomisch geformten und geschmeidigen Pakkaholzgriffe der Serie verleihen den Messern eine besonders angenehme Haptik. In der neuen Ausführung **Shun Nagare Black** werden die Messer mit einem, dem Namen entsprechenden, schwarz-meliertem Griff versehen. In Kombination mit den hochglanzpolierten Klingen, die über ein kunstvoll gestaltetes, strahlenförmiges Muster verfügen, werden die Messer neben der hervorragenden Schärfe und Schneidleistung auch optisch zum eleganten Highlight in der Küche.

Die angenehme Handhabung der Shun Nagare Messer wird durch die ergonomischen Griffe mit weicher und abgerundeter Linienführung ermöglicht. Gefertigt werden die genieteten Griffschalen aus hochwertigem, schwarz-meliertem Pakkaholz. Um diese langlebig, feuchtigkeitsresistent und belastbar zu machen, wird das Pakkaholz mit ausgesuchten Harzen behandelt. Zusätzlich ermöglicht der geschmiedete Erl im Griff eine massive Stabilität, während er das Messer als Gegengewicht zur Klinge optimal ausbalanciert.

Die Dual-Core-Klingen der Serie werden in einem innovativen Schmiedeverfahren gefertigt. Zwei Stahlsorten mit unterschiedlichen Charakteristika werden zu einer Damaszener-Klinge mit 72 Stahllagen verbunden. Im Ergebnis führt die Kombination aus flexiblem und widerstandsfähigem VG 2 Stahl mit dem äußerst harten VG 10 Stahl zu einer Härte von 61 (±1) HRC. Diese Merkmale verleihen den beidseitig geschliffenen Klingen eine langanhaltende Schnitthaltigkeit und außergewöhnliche Schärfe.

Die Shun Nagare Black Serie ist in sechs Klingenformen erhältlich: **Officemesser NDC-0700S (UVP 309,00 € inkl. MwSt.)**, **Allzweckmesser NDC-0701S (UVP 335,00 € inkl. MwSt.)**, **Santoku NDC-0702S (UVP 455,00 € inkl. MwSt.)**, **Schinkenmesser NDC-0704S (UVP 445,00 € inkl. MwSt.)**, **Brotmesser NDC-0705S (UVP 459,00 € inkl. MwSt.)** und **Kochmesser NDC-0706S (UVP 459,00 € inkl. MwSt.)**.

Die Serie Shun Nagare Black ist ab März 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



Officemesser NDC-0700S



Allzweckmesser NDC-0701S



Santoku NDC-0702S



Schinkenmesser NDC-0704S



Brotmesser NDC-0705S



Kochmesser NDC-0706S

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