

Neue Klingenformen zur Seki Magoroku Shoso Serie



Moodbild Seki Magoroku **Shoso** Serie

Die Messer der Serie **Seki Magoroku Shoso** von KAI überzeugen durch eine sachlich-elegante Optik sowie optimale Schärfe, Robustheit und Schnitthaltigkeit. Das Portfolio der Serie wird nun durch vier Klinge auf insgesamt 14 Klingeformen erweitert, die das kreative und praktische Arbeiten in der Küche tatkräftig unterstützen.

Die vier ergänzten Messerformen umfassen sowohl ein **Deba** mit 18,0 cm und ein **Nakiri** mit 16,5 cm Klingelänge als auch **zwei Yanagiba** mit den Klingeängen 21,0 und 24,0 cm.

Die neuen Klingeformen der Shoso Serie unterstützen ganz unterschiedliche Schneidaufgaben ideal: Der Name ist beim **Nakiri AB-5168 (UVP 74,95 € inkl. MwSt.)** Programm. Übersetzt bedeutet die Bezeichnung dieser traditionell japanischen Klinge „Gemüseschneider“. Die breite, fast beilförmige Klinge ist sowohl zum mühelosen Zerteilen als auch beispielsweise zum feinen Stifteln von Gemüse prädestiniert. Die einseitig geschliffene und breite Klinge des **Deba AK-1132 (UVP 89,85 € inkl. MwSt.)** ist besonders stabil und stellt einen starken Partner in der Küche dar. Selbst mit dem Zerteilen von Gräten und kleineren Hühnerknochen wird diese Messerklinge fertig.

Die längliche, schmale Form und einseitig hohlgeschliffene Klinge der **Yanagiba AK-1135 (UVP 89,95 € inkl. MwSt.)** und **AK-1134 (UVP 79,95 € inkl. MwSt.)** wiederum eignen sich optimal für hauchdünne, saubere und glatte Schnitte durch eine lange und ziehende Schneidbewegung. Dieser Vorteil eignet sich hervorragend für die Sushi- und Sashimizubereitung.

Die ganzheitliche Edelstahloptik macht die Messer der Serie Seki Magoroku Shoso zu Eyecatchern in jeder Küche. Unterstrichen wird der sachlich-elegante Look durch die mit einem Rautenmuster versehene, mattierte Gestaltung des Griffs, der nahtlos in die satinierte Klinge übergeht.

Alle Klinge der Messerserie werden aus 5CR15MoV Edelstahl mit einem Härtegrad von 58 (±1) gefertigt. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Härte bei langanhaltender Schnitthaltigkeit. Die Messer werden mit einem hohen technischen Aufwand gefertigt, der sie äußerst robust und scharf macht – optimal für die täglichen Herausforderungen in der Küche. Der konvexe Anschliff verleiht den Klinge zudem eine stabile Schneidkante für einen sauberen und präzisen Schnitt. Die ergonomische Ellipsen-Form des Griffs aus rostfreiem 18-8 Edelstahl liegt dabei sicher und angenehm in der Hand.

Die neuen Klingeformen der Seki Magoroku Shoso Messerserie sind ab Sommer 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



Yanagiba AK-1134



Deba AK-1132



Yanagiba AK-1135



Nakiri AK-5168

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