



関

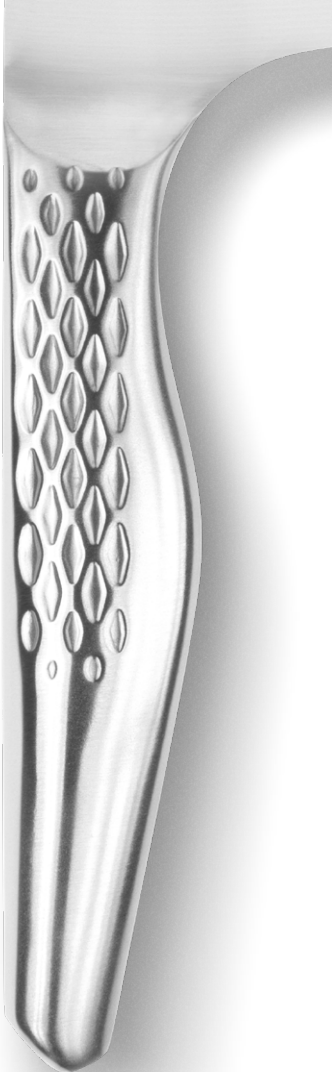
SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



SHOSO

SEKI MAGOROKU SHOSO

Die Seki Magoroku Shoso Messer sind in ihrer sachlichen und eleganten Edelstahloptik ein Schmuckstück in jeder Küche. Mit großem technischen Aufwand werden diese aus rostfreiem Edelstahl hergestellt, geschärft und gehont. Das Ergebnis sind Klingen mit exzellenter Schärfe, Robustheit und Schnitthaltigkeit, die sich für den täglichen Einsatz in der Küche eignen.

Der ergonomisch geformte Griff mit Rautenmuster bildet einen nahtlosen Übergang mit der formschönen satinierten Klinge. Die Kochmesser sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und sorgen für ein angenehm leichtes, sicheres Handling und optimale Hygiene.



関

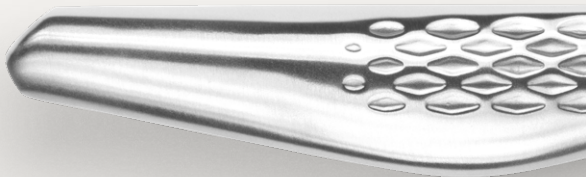
SEKI

孫

MAGO

六

ROKU



FORMSCHÖN SACHLICH EXCELLENT

Die Shoso Klinge wird aus 5CR15MoV Edelstahl mit einem Härtegrad von 56 (± 1) HRC gefertigt, wodurch eine hohe und gleichmäßige Härte sowie langanhaltende Schnitthaltigkeit garantiert wird. Durch ihren konvexen Anschliff erhalten die Messer eine stabile Schneidkante – ideal für einen sauberen und präzisen Schnitt. Das matte Finish unterstreicht die kühle Eleganz des Messers.

Der mattierte Griff aus rostfreiem 18-8 Edelstahl ist besonders robust und sorgt dank der ergonomischen Ellipsen-Form für eine professionelle Handhabung. Das eingearbeitete Rautenmuster ermöglicht einen sicheren und bequemen Halt beim Schneiden. Der nahtlose Übergang von Griff zur Klinge betont die klare Linienführung der Messer.



SEKIMAGOROKU
MOLYBDENUM VANADIUM
STAINLESS STEEL

Shoso 匠創

1 **Santoku** AB-5156

UVP 72,50 €*



2 **Allzweckmesser** AB-5163

UVP 52,50 €*



3 **Allzweckmesser** AB-5161

UVP 54,95 €*



4 **Santoku** AB-5162

UVP 67,50 €*

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. MwSt.

ROCKWELL-HÄRTE 56 (±1) HRC

GRIFF 18-8 Edelstahl

KLINGE 5CR15MoV Stahl
Made in Japan



5 **Santoku mit Kullenschliff** AB-5157

UVP 77,50 €*



6 **Kochmesser** AB-5158

UVP 77,50 €*

- | | | |
|---|-----------------------|---------------|
| 1 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 136 g |
| 2 | Klinge 12 cm | Gewicht 66 g |
| 3 | Klinge 15 cm | Gewicht 78 g |
| 4 | Klinge 14 cm | Gewicht 130 g |
| 5 | Klinge 16,5 cm | Gewicht 134 g |
| 6 | Klinge 18 cm | Gewicht 133 g |



7 **Kochmesser** AB-5159

UVP 79,95 €*



8 **Kochmesser** AB-5160

UVP 84,95 €*

NEW



9 **Brotmesser** AB-5167

UVP 74,95 €*

NEW



10 **Nakiri** AB-5168

UVP 74,95 €*



11 **China Kochmesser** AB-5165

UVP 84,95 €*

7	Klinge 21 cm	Gewicht 149 g
8	Klinge 24 cm	Gewicht 167 g
9	Klinge 21 cm	Gewicht 135 g
10	Klinge 16,5 cm	Gewicht 155 g
11	Klinge 16,5 cm	Gewicht 200 g
12	Klinge 18 cm	Gewicht 250 g
13	Klinge 21 cm	Gewicht 143 g
14	Klinge 24 cm	Gewicht 150 g

S1 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5158**

S2 **AB-5163 + AB-5161 + AB-5156**

NEW



12 **Deba** AK-1132

UVP 89,95 €*

NEW



13 **Yanagiba** AK-1134

UVP 79,95 €*

NEW



14 **Yanagiba** AK-1135

UVP 89,95 €*



S1 **Messer-Set** 51S-300

UVP 179,00 €*



S2 **Messer-Set** 51S-310

UVP 179,00 €*



KAI EUROPE GmbH

Kottendorfer Str. 5
42697 Solingen · Germany

www.kai-europe.com

Instagram: @kai_europe
facebook.com/kaieurope

Mehr zur Serie:



4 260163 218131

