



Premium-Messerserie erhält limitiertes Highlight KAI präsentiert das exklusive Shun Classic Red



KAI kreiert im Zuge seiner Weihnachtsaktion Selection exklusive Geschenk-Sets und spezielle Messer zum Fest. Diese eignen sich optimal als Geschenk für Kochliebhaber und solche, die es noch werden wollen. Als besonderes Highlight präsentiert KAI in diesem Jahr das neue **Shun Classic Red**: Das exklusive Messer vereint die bewährten Qualitäten der Shun Classic-Serie mit einem eleganten rot-gemaserten Griff aus Pakkaholz und einer Santoku-Klinge. Weltweit auf 3.000 Stück limitiert, trägt jedes Messer die jeweilige Seriennummer eingraviert auf dem Bolster und wird zum attraktiven Unikat.

Die große Santoku-Klinge des **KAI Shun Classic Red (DM-0717RD, UVP 279,00 €)** hat eine Länge von 19 cm. Das Santoku ist eine traditionell japanische Klingensform und dient als praktisches Universalkochmesser bei vielfältigen Schneidarbeiten in der Küche. Der Begriff „Santoku“ (三徳) bedeutet wörtlich „Drei Tugenden“ und umschreibt die ausgezeichneten Schneideigenschaften, die diese Klingensform sowohl bei Fleisch und Fisch als auch bei Gemüse besitzt.

Die äußerst scharfen 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 zugleich hart und elastisch ist, was einen sauberen und präzisen Schnitt begünstigt. Die beidseitig geschliffene Klinge ist zudem besonders leicht, wodurch ein angenehmes Schneiden ermöglicht wird.

Der spezielle rot-gemaserte Griff der Limited Edition Shun Classic Red ist, wie auch bei den regulären Messern der Shun Classic-Serie, aus Pakkaholz gefertigt. Durch die Behandlung mit ausgesuchten Harzen wird dieses äußerst geschmeidig, belastbar, langlebig und feuchtigkeitsresistent. Die traditionell japanische Kastanienform des Messergriffs liegt während des Schneidens angenehm in der Hand und gibt einen sicheren Halt. Ein durchgehender Erl sorgt dabei für Stabilität sowie Balance zwischen Klinge und Griff.



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

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