



Neue Serie innerhalb des Premium-Brands Shun – KAI präsentiert die elegante Messerserie KAGEROU



Moodbild Serie Shun KAGEROU

Innerhalb des **Premium-Brands Shun** präsentiert **KAI** die Messerserie **KAGEROU** (陽炎). Die sechs neuen Messer zeichnen sich durch ihre einzigartige Optik und die hochwertige Verarbeitung von erstklassigen Materialien aus. Durch die besondere Verbindung zwischen einem hochglanzpolierten Edelstahl und einem hochwertigen Dual Core Stahl an der Schneide, werden die besten Eigenschaften der Materialien in dieser Serie vereint. Aufgrund dieser Merkmale reiht sich die neue Serie hervorragend in den bewährten und erfolgreichen Shun-Brand ein.

Mit der Composite Blade Technology von KAI entstehen durch die Verbindung zweier unterschiedlicher Materialien Klingen mit ausgezeichneter, langanhaltender Schneidleistung und einzigartigem Design. Die Dual-Core-Klingen der Serie werden in einem innovativen Schmiedeverfahren gefertigt: Zwei Stahlsorten werden zu einer Klinge mit 70 Stahlagen verbunden. Im Ergebnis verleiht die Kombination aus flexiblem und widerstandsfähigem VG 2 Stahl mit dem äußerst harten VG 10 Stahl eine langanhaltende Schnitthaltigkeit und außergewöhnliche Schärfe. Auf diese Weise gestaltet sich das Schneiden von Zutaten mühelos, während sich die Lebensmittel einfach von der Klinge lösen.

Die Messer der Serie KAGEROU besitzen ein neuartiges Klingenmuster: Der obere Teil der Klinge präsentiert sich in einem edlen, hochglanzpolierten Finish. Das feine Design aus dem Dual-Core-Damaststahl im unteren Bereich der Klinge erinnert an ein Hitzeflimmern, das beispielsweise über lodernden Flammen aufsteigt. So schlängelt sich dieses Muster entlang der Schneide empor und gibt der Serie ihren Namen (陽炎 / Kagerou = Hitzeflimmern).

Die eleganten Messergriffe der Serie KAGEROU sind aus grau-meliertem Pakkaholz gefertigt, welches mit ausgesuchten Harzen behandelt wurde und dadurch äußerst geschmeidig, belastbar, feuchtigkeitsresistent sowie langlebig ist. Die besondere symmetrische Form des Griffs ist so gestaltet, dass es leicht zu greifen ist und gut in der Hand liegt, was die Stabilität beim Halten des Messers unterstützt. Durch den nahtlos übergehenden Bolster und die geschmiedete Endkappe sind die Messer der Serie ideal austariert für eine optimale Balance beim Schneiden. Die Endkappe ist mit dem Shun™-Logo versehen und rundet den luxuriösen Gesamteindruck der Messer ab.

Die neue Serie ist in sechs Klingensformen erhältlich: **Officemesser DCC-0700 (Klingenlänge 10,0 cm; UVP 229,00 € inkl. MwSt.)**, **Allzweckmesser DCC-0701 (Klingenlänge 15,0 cm; UVP 239,00 € inkl. MwSt.)**, **Santoku DCC-0702**



(Klingenlänge 18,0 cm; UVP 289,00 € inkl. MwSt.), Kochmesser DCC-0706 (Klingenlänge 20,0 cm; UVP 299,00 € inkl. MwSt.), Nakiri DCC-0742 (Klingenlänge 16,5 cm; UVP 269,00 € inkl. MwSt.) und Brotmesser DCC-0705 (Klingenlänge 23,0 cm; UVP 289,00 € inkl. MwSt.).

Die neue Serie Shun KAGEROU ist ab Sommer 2025 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

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