



## Mälzers Monster – Die Tim Mälzer KAMAGATA Serie von KAI kombiniert hohe Funktionalität mit schnörkellosem Design



Moodbild Tim Mälzer KAMAGATA

Schneiden. Kreieren. Schaffen. Intensiv und exzessiv. Wer in der Küche kreativ wird, braucht verlässliche Helfer: Hierfür haben **KAI** und **Tim Mälzer** die vielseitige **KAMAGATA** Serie mit neun verschiedenen Klingensformen in enger Zusammenarbeit gestaltet. Die ursprünglichen Klingensformen der Serie wurden eigens von Tim Mälzer konzipiert und zeichnen sich durch eine charakteristische Überwölbung aus, die an eine Sichel erinnert (Kamagata = sichelförmig). Die Kombination aus hoher Funktionalität und minimalistisch-modernem Look der Messer macht Laune und unterstützt jede Schneidherausforderung in der Küche ideal.

Die Tim Mälzer KAMAGATA Serie umfasst ein **Officemesser TMK-0700 (UVP 69,95 € inkl. MwSt.)**, ein **Allzweckmesser TMK-0701 (UVP 79,95 € inkl. MwSt.)**, ein **Schinkenmesser TMK-0704 (UVP 94,95 € inkl. MwSt.)**, ein **Brotmesser TMK-0705 (UVP 99,95 € inkl. MwSt.)** und ein **Hybridkochmesser TMK-0770 (UVP 99,95 € inkl. MwSt.)**, alle mit der signifikanten, überwölbten Klingensform. Darüber hinaus bietet die Serie auch ein **Officemesser TMK-0700E (UVP 69,95 € inkl. MwSt.)**, ein **Allzweckmesser TMK-0701E (UVP 79,95 € inkl. MwSt.)** und ein **Kochmesser TMK-0706 (UVP 94,95 € inkl. MwSt.)**, jeweils in europäischer Klingensform. Die Serie wird abgerundet durch die traditionell japanische Klingensform **Santoku TMK-0702 (UVP 94,95 € inkl. MwSt.)**. So findet jeder Kochenthusiast das optimale Messer zum kreativen Schaffen und Zubereiten.

Alle Klingen der Serie werden aus korrosionsbeständigem 4116 Edelstahl geschmiedet und haben einen Härtegrad von circa 56 (±1) HRC. Darüber hinaus besitzen sie ein satiniertes Finish und werden vom Tim Mälzer Logo sowie seiner Signatur geziert. Durch den außergewöhnlich scharfen, beidseitigen Schliff aller Klingen (mit Ausnahme des Brotmessers, das einen besonders scharfen Wellenschliff aufweist) ist ein müheloses Schneiden der Zutaten gewährleistet.

Die schwarzen und polierten KAMAGATA Messergriffe bestehen aus pflegeleichtem POM-Kunststoff und liegen angenehm und sicher in der Hand. Durch die ovale und symmetrische Griffgestaltung sind die Messer sowohl für Links- als auch Rechtshänder geeignet. Die ausgewogene Balance zwischen Griff und Klinge gestaltet die Nutzung der Messer äußerst einfach und komfortabel.



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](http://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](mailto:smile@han.studio)  
**[www.hereandnow.studio](http://www.hereandnow.studio)**