



Seki Magoroku Master Line Second Edition – KAI erweitert die Premium-Linie um die neue Serie MIGAKI



Moodbild Serie MIGAKI

Innerhalb der Premium-Serie **Seki Magoroku Master Line** stellt **KAI** die **zweite Edition MIGAKI (磨)** vor. Die Messer zeichnen sich optisch durch ihre signifikante Überwölbung der Klinge und des Griffes aus, die von der Ästhetik der klassischen Samuraischwertform inspiriert ist. Darüber hinaus erinnert die Damaszener-Maserung der Klingen an eine lebendige Wasseroberfläche und unterstreicht die edle Optik zusätzlich. Alle Messer dieser Serie besitzen die Klingensform Gyütō und sind mit den Klingenslängen 12,0 cm, 15,0 cm und 19,5 cm erhältlich. Mit der Serie MIGAKI findet die Klingensform Gyütō zum ersten Mal Einzug in das europäische Messersortiment von KAI. Darüber hinaus präsentiert **KAI** ebenfalls den formschönen **Seki Magoroku Master Line Messerblock**. Dieser ist neben den Messern der Master Line Edition **MIGAKI** auch optimal für die Aufbewahrung der Messer aus der Master Line First Edition **KANAME** geeignet.

Der Brand Seki Magoroku Master Line vereint innovative Technik und traditionelle Handwerkskunst mit höchster Qualität und außergewöhnlichem Design. In der Messerserie MIGAKI zeigen sich diese Eigenschaften beispielsweise in der effizienten Kraftübertragung der Klinge sowie der funktionalen und ansprechenden Optik eines Katana (japanisches Schwert).

Die Klingensform Gyütō beschreibt ein japanisches Küchenmesser, das sich, ähnlich dem europäischen Kochmesser, als Allrounder für ganz unterschiedliche Schneidaufgaben und Zutaten eignet. Die drei Messer können durch ihre unterschiedlichen Klingenslängen aber auch für spezielle Einsatzgebiete genutzt werden: Das Messer mit 12,0 cm Klingenslänge (AE-5510) ist ein hervorragender Partner für Detailarbeiten und das Schälen von Gemüse. Mit 15,0 cm Klingenslänge (AE-5511) besitzt das mittlere Messer eine äußerst handliche Größe zum Schneiden, Portionieren und Würfeln von Gemüse, Fisch und Fleisch. Zusätzlich hierzu ist das Messer mit einer 19,5 cm langen Klinge (AE-5512) ideal für die Zubereitung anspruchsvoller Speisen und die Arbeit mit empfindlichen Zutaten.

Im Kern bestehen die Klingen der Messerserie MIGAKI aus einem extrem harten VG Xeos-Stahl mit einer Härte von (60-62) (±1) HRC, der von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt wird. Durch die spezielle Fertigungsmethode entsteht eine äußerst dünne Schneide, die den Widerstand bei der Anwendung reduziert. Auf diese Weise wird eine exzellente und langanhaltende Schärfe erzielt, während filigrane, glatte und exakte Schnitte begünstigt werden. Die aufwendig gefertigte Damastklinge, deren Maserung an ruhige und zugleich lebendige Gewässer erinnert, und die hochglanzpolierte Schneide runden die elegante Gesamtoptik der Messer ab und gewährleisten eine hervorragende Funktionalität sowie Schärfe.



Für die bestmögliche Gestaltung des Griffs der Seki Magoroku Master Line wurden die Erfahrungen von Profi- und Hobbyköchen vereint. Der grau-gemaserte Pakkaholz-Griff wird in aufwendiger Handarbeit gefertigt und schafft den nahtlosen Übergang vom Bolster zum Griff. Die hexagonale, ergonomische Form des Griffs bietet eine gute Kontrolle beim Schneiden, während das Messer sicher und angenehm in der Hand liegt, ohne abzurutschen. Auch bei längerem Gebrauch hilft die Griffgestaltung, Ermüdungserscheinungen der Hand und der Gelenke zu vermeiden.

Der hexagonale Messergriff der Seki Magoroku Master Line MIGAKI spiegelt sich auch im passenden Messerblock des Brands wider. Der Messerblock kombiniert helle Holzelemente mit dunklen Metallelementen und erhält so einen edlen sowie modernen Charakter. Das Innenleben aus Hinoki (japanisches Zypressenholz), welches mit kleinen Magneten gesichert ist, lässt sich ebenfalls aus der Metallummantelung entnehmen, sodass der Messerblock mühelos gereinigt werden kann. Mit Platz zur sicheren und ästhetischen Aufbewahrung von drei Messern ist der Seki Magoroku Master Line Messerblock gleichermaßen für die Messer der neuen Serie MIGAKI sowie die Messer der Master Line First Edition KANAME prädestiniert.

Die drei neuen Messer AE-5510 (UVP 375,00 € inkl. MwSt.), AE-5511 (UVP 400,00 € inkl. MwSt.) und AE-5512 (UVP 435,00 € inkl. MwSt.) sowie der Messerblock AP-5350 (UVP 499,00 € inkl. MwSt.) sind voraussichtlich ab Herbst/Winter 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