

## The Legend Anniversary – KAI und Tim Mälzer feiern 15 Jahre Kooperation mit dem limitierten und prämierten Tantō-Jubiläumsmesser



Moodbild **Tantō-Jubiläumsmesser**

**KAI** und **Tim Mälzer** zelebrieren das 15-jährige Jubiläum der erfolgreichen Zusammenarbeit mit dem herausragenden, weltweit auf 6.666 Stück limitierten **Tantō-Messer TDM-1785** innerhalb der **Shun Premier Tim Mälzer Serie**: Die einzigartige Ästhetik des Jubiläumsmessers vereint eine traditionell japanische Tantō-Klinge in 25,0 cm Länge mit den besonderen Charakteristiken der Shun Premier-Klingengestaltung und einem speziellen, ultramatten Griff. Jedes Jubiläumsmesser trägt die eigene Seriennummer eingraviert auf dem Bolster des Griffs und wird so zu einem besonderen Unikat. Für dieses exzellente Produktdesign wurde das TDM-1785 ebenfalls mit dem internationalen Design-Premiumpreis **German Design Award 2025** ausgezeichnet.

Das traditionell japanische Tantō (短刀), in seiner ursprünglichen Form ein Kurzsword, zeichnet sich durch einen geraden Klingenrücken und eine ebenso gerade Schneide aus. Die Klingensform hat ebenfalls Eingang in die moderne Küche gefunden und wird hier vielseitig eingesetzt: Die Klingensform des Jubiläumsmessers TDM-1785 ist beispielsweise prädestiniert zum Schneiden von großem Gemüse, Parieren von Fleischstücken, Filetieren von Fisch und vielem mehr. Die Klinge ist mit der unverkennbaren Hammerschlagoptik (Tsuchime) der Shun Premier Tim Mälzer Serie versehen. Darüber hinaus ziert das exklusive "15 The Legend" Logo gleich neben der Signatur von Tim Mälzer die Tantō-Klinge.

Im Kern bestehen die Klingen der Shun Premier Tim Mälzer Serie aus einem extrem harten VG Max Stahl mit einer Härte von 61 (±1) HRC, der von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt wird. Diese Kombination verleiht der Klinge eine außergewöhnliche Schärfe, langanhaltende Schnitthaltigkeit sowie eine ausgewogene Balance aus Härte und Elastizität. Alle Klingen der Serie sind zudem in drei unterschiedliche Texturen unterteilt: Die Hammerschlagoberfläche reicht vom Klingenrücken bis zur Mitte und wird durch eine fein mattierte Damaszenermaserung und eine hochglanzpolierte Präzisionsschneide ergänzt. Diese Details machen die beidseitig geschliffene Klinge besonders leicht und ermöglichen die präzise und komfortable Handhabung.

Der Griff des Tantō-Jubiläumsmessers ist aus braun gemasertem Pakkaholz mit ultramattem Finish gefertigt und unterscheidet sich so zu den glänzend polierten Griffen der weiteren Messer aus der TDM-Serie. Das Pakkaholz wird mit ausgesuchten Harzen behandelt, wodurch es äußerst geschmeidig, belastbar, feuchtigkeitsresistent und langlebig ist. Durch seine symmetrische Form liegt der Griff sicher in der Hand und eignet sich für Links- und Rechtshänder gleichermaßen, während ein durchgehender Erl beim Schneiden für die optimale Balance zwischen Klinge und Griff sorgt.



Die hochkarätig besetzte, unabhängige Expertenjury des German Design Awards prämiert innovative Produkte, die durch gestalterische Qualität überzeugen und in der deutschen und internationalen Designlandschaft wegweisend sind. Der Award zählt seit der ersten Vergabe im Jahr 2012 zu den anerkanntesten Design-Wettbewerben weltweit und genießt auch über die Fachkreise hinaus ein hohes Ansehen. Die Auszeichnung mit dem German Design Award 2025 unterstreicht die eindrucksvolle und durchdachte Gestaltung des Tantō-Jubiläumsmessers von KAI zusätzlich.

**Das 15 The Legend Tantō-Jubiläumsmesser TDM-1785 (UVP 299,00 € inkl. MwSt.) ist voraussichtlich 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](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)**