

Ausdrucksstarke Messer mit der Seele traditioneller Katana – Die neue Serie SEKIMAGOROKU Enseï von KAI



Moodbild Serie SEKIMAGOROKU Enseï

Die neue Serie **Enseï** (炎星) gehört zum **Brand SEKIMAGOROKU** von **KAI**. Die Kombination aus hochwertiger Verarbeitung und prägnanter Optik spiegelt die Bedeutsamkeit von Funktionalität und Ästhetik der exzellenten Messer des japanischen Schneidwarenherstellers wider. Diese fallen insbesondere durch ihre Klingenmusterung und den goldfarbenen Bolster ins Auge. Beides orientiert sich an der Gestaltung traditioneller Katana der Samuraikultur. Darüber hinaus bietet die neue Serie mit sieben unterschiedlichen Klingenformen eine durchdachte Auswahl für die Vielzahl an Schneidaufgaben in der Küche. Für die eindrucksvolle Designqualität wurde die Serie mit dem internationalen **Red Dot Award: Product Design 2026** ausgezeichnet.

Das elegante Design der Serie greift mehrere Elemente traditioneller Katana auf: So wurde beispielsweise der Bolster vom „Habaki“ inspiriert, einer Art Metallkragen am Übergang von Griff zu Klinge bei traditionellen Samurai-Schwertern. Die Gestaltung der Klingen orientiert sich an einem der schönsten Fertigungsstile japanischer Katana. Dieser schafft eine optimale Balance zwischen Schärfe und ästhetischer Eleganz mit einem einzigartigen Muster auf der gesamten Klinge. Das spezielle Muster sorgt bei den modernen Kochmessern von KAI zudem für kleine Luftbläschen zwischen Klinge und Schnittgut – ähnlich dem Tsuchime (Hammerschlag) –, wodurch sich Zutaten beim Schneiden einfacher lösen.

Der Name Enseï (炎星) lässt sich wörtlich als „Flammenstern“ übersetzen. Symbolisch steht der Name für eine „unsterbliche Brillanz“: Eine leidenschaftliche Energie, die im Feuer durch den Schmiedeprozess gezielt gebändigt wird und eine Klinge entstehen lässt, die gleichzeitig kraftvoll, ästhetisch ausgewogen und langlebig ist. Feuer wird zu Form, Emotion zu Beständigkeit und Leidenschaft zu einer zeitlosen Schönheit, die ewig leuchtet wie die Sterne am Himmel.

Die Klingen werden aus dem japanischen ACUTO440 Stahl gefertigt. Dieser verfügt über eine exzellente Schnithaltigkeit und Schärfe. So ermöglicht die Klinge filigrane, glatte und exakte Schnitte. Aufwendig gefertigt, sorgen die Klingen für eine hervorragende Funktionalität und sind ein zentraler Aspekt der eleganten Gesamtoptik. Der Edelstahlbolster verfügt über eine PVD-Beschichtung. Diese dünne, härtende Schicht schützt das Material vor äußeren Einflüssen, erhöht die Lebensdauer und verleiht ihm zudem seine dekorative goldene Farbe. Das kantig facettierte Design des Bolsters schafft eine elegante Verbindung von der Klinge zum Griff. Tiefschwarze, oktagonale und ergonomisch geformte Griffe aus POM bieten eine gute Kontrolle und optimieren den Komfort beim Schneiden. Das Griffmaterial zeichnet sich durch eine hohe Festigkeit und Widerstandsfähigkeit aus, während es sich mühelos reinigen lässt.



Die Serie umfasst sieben Klingenformen: **Officemesser AB-5340** (Klingenlänge 10,0 cm; UVP 135,00 € inkl. MwSt.), **Allzweckmesser AB-5341** (Klingenlänge 15,0 cm; UVP 139,00 € inkl. MwSt.), **Santoku AB-5342** (Klingenlänge 18,0 cm; UVP 149,00 € inkl. MwSt.), **Nakiri AB-5343** (Klingenlänge 16,5 cm; UVP 149,00 € inkl. MwSt.), **Kiritsuke AB-5344** (Klingenlänge 20,0 cm; UVP 149,00 € inkl. MwSt.), **Brotmesser AB-5345** (Klingenlänge 23,0 cm; UVP 159,00 € inkl. MwSt.) und **Schinkenmesser AB-5346** (Klingenlänge 23,0 cm; UVP 149,00 € inkl. MwSt.).

Die Messer der neuen Serie **SEKIMAGOROKU Ensei** (炎星) sind ab Herbst 2026 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

PRESS CONTACT

Birte Oppitz-Angeles
PR Managerin @hereandnowstudios

HEREANDNOW Studio
Erkrather Str. 234c, 40233 Düsseldorf
DE +49 211 9241 7701, smile@han.studio
www.hereandnow.studio