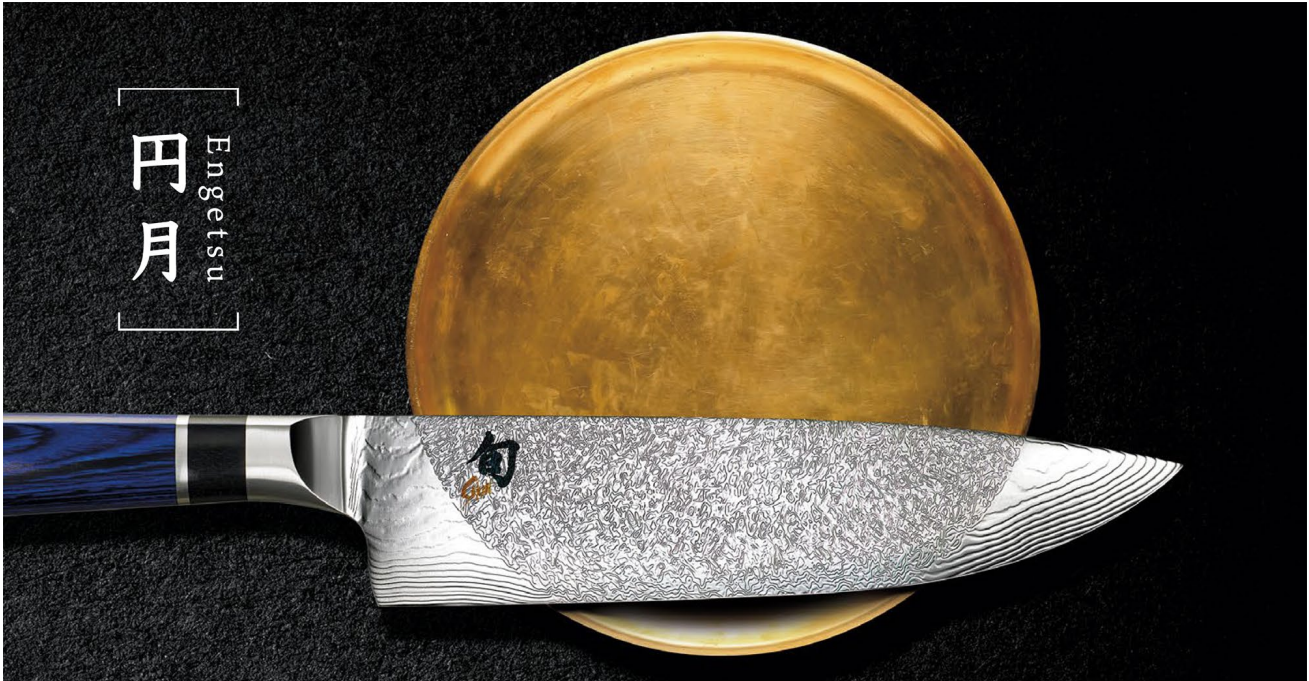




The Full Moon Rises: Shun Engetsu - limitierte Jubiläumsserie der Superlative



Der japanische Schneidwarenhersteller **kai** feiert das 20-jährige Jubiläum seiner bekannten Serie **Shun** mit der exklusiven Limited Anniversary Edition **Shun Engetsu** (円月, übersetzt: Vollmond). Diese umfasst mit einem **Kochmesser**, einem **China Kochmesser** und einem **Santoku** drei beeindruckende Messer auf höchstem Niveau. Die einzigartig extravagant gemusterten Klingen verfügen über unterschiedliche Performancezonen entlang der Schneide. Der royalblau-schwarz gemaserte Pakkaholz-Griff ist perfekt austariert für eine optimale Balance beim Schneiden. Weltweit streng limitiert, ist die Serie in Europa auf 1.996 Exemplare begrenzt. Das eindrucksvolle individuelle Klingemuster sowie die eingravierte, europäische Seriennummer auf der Endkappe machen jedes Messer zu einem Unikat.

Die Klingen der Messerserie überzeugen durch einen 71-lagigen Dual-Core-Klingenstahl. Dieser wird in einem innovativen Verfahren mit abwechselnden Schichten aus flexiblem und gleichzeitig widerstandsfähigem VG2-Stahl sowie besonders hartem VG10-Stahl geschmiedet. Die daraus entstehenden, einzigartigen Muster sorgen für verschiedene Eigenschaften in den unterschiedlichen Performancezonen entlang der Klinge.

Der Klingemittelteil verfügt über eine besonders dichte Strukturierung der beiden Edeltähle. Durch das unterschiedliche Abnutzungsverhalten der Stahlsorten entsteht im Laufe der Zeit eine sehr feine Mikroverzahnung entlang dieser speziellen Strukturierung, die das äußerst präzise Schneiden zusätzlich begünstigt.

Das Santoku und das China Kochmesser der Jubiläumsmesser Shun Engetsu sind jeweils mit einer Klinge von 18,0 cm ausgestattet, die Klinge des Kochmessers misst 20,0 cm. Alle drei Varianten besitzen zudem ein abgerundetes Klingenende, das während der Anwendung für einen griffigen Komfort sorgt.

Symmetrisch geformt, beeindruckt der royalblau-schwarz gemaserte Pakkaholz-Griff zusätzlich mit einer kunstvollen Schmuckeinlage. Dabei liegt der Griff äußerst komfortabel und sicher in der Hand. Vervollständigt wird die ideale Balance beim Schneiden durch das geschmiedete Bolster und die ebenfalls geschmiedete Endkappe. Auf dieser findet sich neben der europäischen Seriennummer auch das Shun™-Logo, das den bemerkenswerten Gesamteindruck der Serie abrundet.



Das Europa-Kontingent der **Shun Engetsu Serie** von **kai** ist auf insgesamt 1.996 Exemplare limitiert und teilt sich folgendermaßen auf die drei Messerformen auf: Das **Santoku (TA-0702)** liegt bei **842 Stück (UVP 599,95 €)**, von dem **Kochmesser (TA-0706)** sind insgesamt **906 Stück (UVP 599,95 €)** und von dem **China Kochmesser (TA-0712)** **248 Stück (UVP 799,95 €)** erhältlich.

Weitere Informationen unter www.kai-europe.com oder auf **Facebook** und **Instagram**.

About kai

Seit über 110 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.



Druckfähiges Bildmaterial steht zum Download bereit.