



Sushi Master

Hauchdünne Schnitte mit der KK Yanagiba Serie von kai



Die **Seki Magoroku KK Serie** von **kai** besteht aus zwei **Yanagiba-Messern**, die robuste Qualität mit schlichter Funktionalität und einer puristischen Formsprache verbinden. Die extra lange, einseitig geschliffene Klinge sorgt für absolute Präzision beim Schneiden von filigranen Scheiben oder dem Filetieren von Fisch und Fleisch. Die Serie wendet sich in erster Linie an professionelle Köche und Sushi Meister, die mit den Yanagiba Klingen höchste Präzision bei hauchzarten Schnitten ausführen.

Ihren Namen verdanken die Messer ihrer langen und schlanken Klingeform, die Weidenblättern nachempfunden ist - das japanische Wort Yanagiba bedeutet soviel wie "Weiden-Klinge". Gefertigt aus rostfreiem Carbonstahl, der die strengen europäischen Normen erfüllt, sind die Klingen mit einer weichen, wellenförmigen Linie als satiniertes Finish verziert.

Das Material in Verbindung mit der langen, spitz zulaufenden Form sorgt für maximale Schärfe bei gleichbleibender Stabilität und Standfestigkeit. So kann die Klinge des Yanagibas ohne viel Druck und beinahe ausschließlich mit ihrem Eigengewicht widerstandslos durch Fisch oder Fleisch geführt werden. Das Ergebnis ist ein sauberer, glatter und feiner Schnitt in nur einem Zug. Dabei sorgen die konkav geformte Rückseite sowie die vordere Abschrägung der Klinge dafür, dass das Schnittgut nicht am Messer haften bleibt. Erhältlich sind die Profi Yanagiba der KK Serie mit den Klinge-längen 27 und 30 cm.

Die schmale Silhouette der KK Serie wird durch den oktogonalen, schwarzmattem Pakkaholzgriff komplettiert. Die hochwertigen Harze, die dem Holz zugeführt werden, machen das Material besonders belastbar und feuchtigkeitsresistent. Die achteckige Form des Griffs sorgt zudem für ein angenehmes Arbeiten und einen festen Halt.

Das 30 cm lange **KK-0030 (UVP 149,00 €)** sowie das 27 cm lange **KK-0027 (UVP 119,00 €)** sind sowohl im stationären als auch im online Fachhandel erhältlich.

Weitere Informationen unter www.kai-europe.com

Druckfähiges Bildmaterial zum Download: www.han.studio/kai2020