



Kamagata Monster-Set: Neues Tim Mälzer Kochbuch im Set mit Brotmesser und Santoku / Kochmesser



Mit der Veröffentlichung des **neuen Kochbuchs „Kitchen Impossible“** von **Tim Mälzer** am 21.02.2022 präsentiert **kai** ein auf 4.000 Exemplare limitiertes Set in stylischer Geschenkverpackung: das **„Kamagata Monster-Set“** enthält das Kochbuch, exklusiv von Tim Mälzer handsigniert, sowie zwei Messer aus der Kamagata-Serie.

Das neue Kochbuch beinhaltet die skurrilsten Begegnungen und Geschichten aus sechs Staffeln der gleichnamigen Kochshow und wartet mit Rezepten zu den außergewöhnlichsten und besten Gerichten auf, die Tim Mälzer und seine Koch-Kontrahenten auf der ganzen Welt zubereiten mussten.

Damit das Nachkochen richtig Spaß macht, beinhaltet jedes „Kamagata Monster-Set“ zum einen das Kamagata-Brotmesser mit einzigartigem, superscharfem kai-Wellenschliff. Als zweites Messer kann optional zwischen einem Kamagata-Santoku (Set TMK-SB22) oder einem Kamagata-Kochmesser (Set TMK-CB22) gewählt werden – je nachdem, welches von „Mälzers Monstern“ beim Wüten in der eigenen Küche präferiert wird.

Die vielseitige Kamagata-Serie von kai ist aus der Zusammenarbeit der japanischen Traditionsmarke mit Tim Mälzer entstanden und umfasst sieben unterschiedliche Klingensformen: von Hybridkochmesser, Kochmesser und Santoku über Allzweck- und Officemesser bis hin zu Brot- und Schinkenmesser. Die Klingen sind aus korrosionsbeständigem Stahl geschmiedet und verfügen über eine charakteristische Überwölbung, die von Tim Mälzer selbst gestaltet wurde. Der besonders pflegeleichte und robuste Messergriff besteht aus poliertem POM-Kunststoff. Durch seine ovale, symmetrische Form liegt er angenehm in der Hand und ist sowohl für Links- als auch Rechtshänder geeignet. Die Kombination aus hoher Funktionalität und minimalistisch-modernem Look machen Laune und unterstützen das kreative Schaffen in der Küche ideal.

Das limitierte **„Kamagata Monster-Set“ (TMK-SB22 oder TMK-CB22)** ist ab dem 21.02.2022 für einen **UVP von 169,00 €** erhältlich.



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

Weiteres, druckfähiges Bildmaterial steht [hier](#) zum Download bereit.

About

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.

PRESSE KONTAKT

HERE AND NOW STUDIO

BIRTE OPPITZ-ANGELES, PR MANAGERIN
BIRTE@HAN.STUDIO

ERKRATHER STR. 234C · 40233 DÜSSELDORF
GERMANY +49 211 92417701