



Küchenhelfer vom Profi ausgewählt

## Die Select 100 Küchenutensilien von kai



In einer guten Küche kommt es nicht nur auf richtig scharfe Messer an, sondern auch erstklassiges Zubehör erleichtert den Küchenalltag ungemein. Die **kai Europe GmbH**, welche für ihre hochwertigen Messer bekannt ist, präsentiert innerhalb der Linie "**Select 100**" die wichtigsten Küchenhelfer, die in keiner Küche fehlen sollten. Diese Reihe formschöner und schnörkelloser Küchentools besticht durch ihre einfache, präzise Handhabung, ihre durchdachte Funktionalität sowie die erstklassige Qualität.

Ein essenzielles Utensil in jeder Küche ist der Sparschäler. Kai bietet davon gleich vier verschiedene Modelle an, sodass für jeden Einsatz der richtige Helfer zur Hand ist. Der **T-Schäler** ist in dreifacher Ausführung erhältlich. Es wird zwischen einer Klingenbreite von 5 cm (**DH-6000**) und 9 cm (**DH-3107** und **DH-3301**) unterschieden. Der **T-Schäler DH 3301** ist für das Schneiden langer und schleimmäßiger Streifen zusätzlich mit einem Julienne-Wechselklingenaufsatz ausgerüstet. Der **I-Schäler (DH-6001)** ist durch seine beidseitige, vertikal angebrachte, 5 cm lange Klinge sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder geeignet.

Die Klingen der Schäler von kai sind aus einem gehärteten Spezialstahl gefertigt, was für eine langlebige Schärfe sorgt. Außerdem sind sie in einem Winkel von 10° montiert, sodass die Schale besonders dünn abgeschält wird. Dadurch bleiben wertvolle Vitamine erhalten und die Verschwendung von Obst und Gemüse wird reduziert. Die Griffe bestehen aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl und sind ergonomisch design, wodurch Ermüdungserscheinungen beim Arbeiten vorgebeugt werden. Für das unkomplizierte Entfernen unschöner Stellen am Schälgut eignet sich die angeschweißte Öse, die seitlich an den Schälern angebracht ist, besonders gut.

Neben den Schälern ergänzen auch eine **Grapefruitpresse (DH-3017)** und eine **Zitronenpresse (DH-3018)** die "Select 100"-Linie. Dank der Silikonbeschichtung an der Unterseite stehen die Pressen rutschfest, wodurch ein sicheres Entsaften mit nur einer Hand möglich ist. Der besonders spitze Winkel der Kegel-Längsrippen sorgt für eine optimale und mühelose Saftausbeute. Gefertigt werden die beiden Saftpressen von kai aus Porzellan. Dieses Material besitzt säure- und geruchsbeständige Eigenschaften und begünstigt eine einfache Reinigung.

Die unkomplizierte Reinigung stellt auch bei der **Küchenschere (DH-6002)** einen enormen Vorteil dar. Mittels einer Spezialschraube kann die Schere von kai mit nur einem Handgriff in zwei Teile zerlegt werden, was ein besonders gründliches und sicheres Reinigen zulässt. Die Scherenblätter aus Edelstahl sind auf einer Seite mit einer Microverzahnung versehen. Diese garantiert leichte, glatte Schnitte und verhindert gleichzeitig das Wegrutschen des Schnittguts. Eine speziell geformte Spitze eignet sich zudem gut zum Öffnen von beispielsweise Verpackungen. Die Handhabung der Küchenschere gestaltet sich aufgrund der beiden großen Griffe besonders angenehm.

Abgerundet wird das Sortiment "**Select 100**" der **kai Europe GmbH** durch verschiedene andere qualitativ hochwertige und funktionale Küchenhelfer, wie z.B. den Mörser mit Holzstößel, den Schuppenentferner oder die Julienne-Reibe.



Weitere Informationen unter [www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com) oder auf **Facebook**.

#### About kai

Seit über 100 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, die die japanische Schmiedekunst ehren und dabei 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.



Weiteres druckfähiges Bildmaterial steht zum Download bereit.