



Special Edition kai präsentiert limitiertes Jubiläumsmesser



kai Europe feiert das 40-jährige Firmenbestehen mit einem exklusiven Messer innerhalb der **SHUN Classic Serie**: Das **Kochmesser** als Sonderauflage mit einem jadegrün-schwarz gemaserten Griff und einer eigenen Klingenslänge mit 23,5 cm, die als Kochmesserklingenform in der SHUN Classic Serie bisher noch nicht erhältlich war. Die Edition ist auf 2.222 Exemplare begrenzt und mit eigener Seriennummer auf dem Bolster versehen. Diese besonderen Charakteristika machen jedes Messer zum einzigartigen Sammlerstück.

Die Kochmesser der SHUN Classic Serie sind die idealen Partner zum Schneiden, Hacken und Wiegen von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Zur Herstellung der Klinsen wird jahrhundertealte, japanische Samurai-Schmiedekunst mit modernen Fertigungsverfahren vereint. Die beidseitig geschliffene Klinge besteht im Kern aus VG MAX Stahl mit einer Härte von 61 (± 1) HRC und wird von 32 Lagen Damaszenerstahl ummantelt. Diese Verbindung zeichnet sich durch eine extrem hohe Schnitthaltigkeit sowie langanhaltende Schärfe aus. Der Damaszenerstahl verleiht jedem Messer zudem eine individuelle Optik.

Der spezielle jadegrün-schwarz gemaserte Griff der kai-Sonderedition ist, wie auch die regulären Messer der SHUN Classic Serie, aus Pakkaholz gefertigt, welches durch die Behandlung mit ausgesuchten Harzen besonders geschmeidig, belastbar, langlebig und feuchtigkeitsresistent wird. Ein durchgeschmiedeter Erl sorgt für Stabilität sowie Balance zwischen Klinge und Griff. Die traditionell japanische Kastanienform der Messergriffe liegt angenehm in der Hand und gibt einen sicheren Halt beim Schneiden.

Das **kai SHUN Classic Jubiläumsmesser (DMY-0783, UVP 249,00 €)** wird dem Handel auf der Ambiente vorgestellt und ist voraussichtlich ab Sommer 2020 sowohl im stationären als auch im online Fachhandel erhältlich.

Weitere Informationen unter www.kai-europe.com

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