PRESSEMITTEILUNG KAI

Shun Damaststahlmesser - Erleben Sie die neue Dimension der Schärfe

Shun Damaststahl 32 lagig DM-0702, Santokumesser 16 cm Preis CHF 219.00

Die Lust am professionellen Kochen ist in den letzten Jahren zurückgekehrt. So wirkt die japanische Kochkunst in ihrer Fremdartigkeit faszinierend auf viele Europäer. Japaner denken ganzheitlich, deshalb setzt Kai nicht nur neue Massstäbe bezüglich der Schärfe der Messer, sondern hat auch ausgeklügelte Produkte entwickelt, die ein perfektioniertes Schneiden auf höchstem Niveau dauerhaft erleben lassen.

Kai, Tokyo ist der führende Hersteller hochwertiger Damaststahlmesser. Die Shun Serie gilt weltweit als umfangreichste Damastmesserserie. Die Shun Profi-Kochmesser werden aus einem neuentwickelten, rostfreien Damaszener-Stahl mit 32 Lagen geschmiedet. Die innere Lage besteht aus V-Gold 10 Stahl. Dieser Stahl ist äusserst korrosionsbeständig, extrem hart (61 HRC) und macht die Klinge unerwartet lange scharf.

Für Profis wie für Hobbyköche bietet Kai die passenden Schleifsteine und Messerschärfer an. Mit dem neuartigen handlichen Schleif- und Poliergerät AP 0118 offeriert Kai eine Schleiftechnik für den Home-Bereich, mit der man ohne grosse Erfahrung ein Resultat erzielt, welches kaum von einem neuen Messer zu unterscheiden ist.

Als Schneidunterlage empfiehlt man im Hause Kai hochwertige Kopfholzbretter aus Eiche.

Perfektes Design und modernste Technik bietet der neue drehbare Magnetmesserblock DM 794. An der Eichenholzfläche des Messerblocks bleiben die Klingen einfach haften.

Messerblock DM-0794 unbestückt CHF 499.00

Die Shun Profi-Kochmesser finden grössten Anklang bei der Kochelite und ambitionierten Hobbyköchen in der Schweiz.

Faszination aus Handwerk, Technik und Design
CeCo Ltd. ist offizieller Distributionspartner für die Marken: sknife, Kai, Kyocera, Güde, Caminada Messer, Windmühle, Tsukasa, Nesmuk, THAT, Del Ben, Microplane, Triangle, SteakChamp, Masahiro, WeGrill und wdm-tools

Fachhändlerverzeichnis: www.ceco.ch, Tel: 032 322 97 55.