



Seki Magoroku Kinju & Hekiju Serie

Einseitig geschliffen - auch für Linkshänder



関
SEKI
孫
MAGO
六
ROKU

Die Kochmesser der neuen **Seki Magoroku Kinju** und **Hekiju Serie** haben traditionelle Klingensformen aus Japan im Programm und verhelfen (erstmalig auch linkshändigen) Anwendern auf die Vorzüge und Schnitttechniken einseitig geschliffener Messer zurückzugreifen.

Die Messer der Kinju und Hekiju Serie überzeugen durch hohe Funktionalität und Beständigkeit. Sie liegen besonders leicht in der Hand und ermöglichen mit ihren einseitig geschliffenen Klingen äußerst präzise Schnitte. Die sieben Klingen der Kinju Serie sind für Rechtshänder ausgelegt, die beiden Klingen der Hekiju Serie dagegen speziell für Linkshänder. Zur Kinju Serie gehören vier verschiedene Längen der stabilen Deba Klinge sowie drei Längen eines Yanagibas, einem Filiermesser für rohen Fisch und Fleisch. Die Hekiju Serie umfasst ein Deba und ein Yanagiba.

Bei der Herstellung der Messer zur Kinju und Hekiju Serie kommen spezielle Verfahren und Technologien zum Einsatz, die es ermöglichen, die anspruchsvollen, spitzen Schneidkanten der traditionellen Klingen zu realisieren. Durch die äußerst präzise Verarbeitung der Schneide wird eine maximale Schärfe der Klinge erreicht. Die traditionell japanische Klingensform der Kochmesserserie erzeugt in Kombination mit dem geometrischen, schwarzen Griff zeitlose und minimalistische Ästhetik.

Die Griffe der Seki Magoroku Kinju und Hekiju Serie unterscheiden sich durch Form und Material. Der sechseckige Griff der Kinju Messer besteht aus laminiertem, verstärktem Holz für ein angenehmes Gefühl beim Schneiden. Durch die Nutzung von qualitativ hochwertigem Naturholz, welches mit einem speziellen Verfahren behandelt wurde, ist der Griff äußerst wasserbeständig. Der für Linkshänder entwickelte Griff der Hekiju Messer ist abgerundeter als der, der Kinju Serie und besteht aus einem robusten Harz mit lederartiger Prägung.

Weitere Informationen auch unter www.kai-messer.shop