



## Shun Classic White als Variante mit eschefarbenem Griff



Die weltweit bekannte Shun Classic Serie erhält eine besondere Erweiterung: Alternativ zum bisher ausschließlich in schwarzbraun erhältlichem Griff werden neu, als **Shun Classic White**, sechs ausgewählte Klingensformen mit hellem eschefarbenem Griff fester Bestandteil der Serie.

Entsprechend der Serie besitzt auch der helle Griff die traditionelle Kastanienform und liegt damit angenehm in der Hand. Hochwertige, dem hellen Holz zugeführte Harze, machen das Material besonders belastbar und feuchtigkeitsresistent. Der durchgeschmiedete Erl sorgt für eine perfekte Balance zwischen Klinge und Griff.

Die Eigenschaften der hochwertigen Shun Damastmesser bleiben selbstverständlich auch in der Version mit hellem Griff unverändert auf höchstem Niveau: Diese vereinen jahrhundertealte, japanische Samurai Schmiedekunst mit modernen und technisch ausgereiften Fertigungsverfahren. Das Ergebnis sind Kochmesser, die bis ins kleinste Detail ausgereift und konsequent auf beständige Schärfe ausgerichtet wurden – ideal für den professionellen Gebrauch. Die beidseitig geschliffene Klinge besteht im Kern aus extrem harten VG MAX Stahl (61 (±1) HRC). Ummantelt von 32 Lagen Damaszenerstahl erhält jedes Messer seine unvergleichliche Anatomie mit einer stabilen Klinge, die durch die beiden Komponenten hart und elastisch zugleich ist.

Die **Shun Classic White Serie** umfasst sechs Klingensformen: **Office-** und **Allzweckmesser** zum Putzen, Schälen und Verarbeiten von kleinem Gemüse; **Kochmesser** und **Santoku** zum Schneiden und Zerteilen von Gemüse, Fleisch und Fisch; sowie **Schinken-** und **Brotmesser** für den speziellen Einsatz.

Weitere Informationen auch unter [www.kai-messer.shop](http://www.kai-messer.shop)