



Seki Magoroku Shoso Neue 10-teilige Ganzstahlmesser-Serie



関孫六
SEKI MAGO ROKU
SHOSO

ORIGINALS
MADE IN JAPAN

Mit **Seki Magoroku Shoso** erweitert **kai** das Portfolio hochwertiger japanischer Kochmesser um eine neue Serie im kompletten Ganzstahl-Look. Shoso verbindet auf elegante und ebenso praktische Weise Leichtigkeit und Dynamik bei gleichzeitiger Präzision.

Die aus rostfreiem 1K6 Edelstahl, mit einem Härtegrad von 58 (± 1) HRC, geschmiedeten Klingen werden mit neuer Präzisionstechnologie und großem technischen Aufwand geschärft und gehont. Im Ergebnis besitzen die Klingen damit eine exzellente lang anhaltende Schärfe und garantieren hohe Funktionalität für den täglichen Einsatz in der Küche.

In Kombination mit dem ergonomisch geformten Griff aus rostfreiem 18-8 Edelstahl besitzen die Messer ein leichtes und ideal ausbalanciertes Gewicht. Auf Grund seiner Materialeigenschaft ist der symmetrisch geformte Metallgriff besonders robust. Der fugenlose Übergang von Klinge, Kropf und Heft betont eine klare, dynamische Linienführung des Messers und sorgt damit ebenso für optimale Hygiene. Das tiefgeprägte Rautenmuster auf den Griffwangen verleiht sicheren Grip beim Handling.

Hergestellt in Japan umfasst die Shoso Serie zehn verschiedene Klingensformen: Dazu gehören zwei Allzweckmesser, drei Kochmesser und zwei Santoku in verschiedenen Klingenslängen. Ein zusätzliches Santoku mit Kullenschliff, sowie Brot und China-Kochmesser.

Die Produktserie ist ab sofort im Fachhandel erhältlich.

<https://www.kai-messer.shop/shoso/>

PR KONTAKT:

BAGO DIWA® COMMUNICATIONS
ERKRATHER STR. 234C, 40233 DÜSSELDORF, GERMANY
0049 (0)211 9241 7701, KAI@BAGODIWA.DE