



Kai ist der grösste, japanische Messerhersteller. **Kai-Shun** ist die weltweit umfangreichste Damastmesserlinie.

Die Damastmesser mit ihren 32 Lagen und dem korrosionsbeständigem Damast werden immernoch nach traditioneller, japanischer Schwertschmiedekunst hergestellt. Der Griff ist aus Pakkaholz (japanisches Schichholz mit Kunststoff infiltiert).

Mit den Kai-Shun-Messern hilft Ihnen eine Miniatur-Ausgabe eines Samurai-Schwertes in der Küche. Alle Damastmesser sind ein Unikat, dies verdanken sie der Handarbeit der japanischen Schmiede.

Hierbei ist es ein Zeichen von Qualität und Hochwertigkeit, wenn die Damastmesser in Japan hergestellt werden!



Kai Shun Damastmesser werden konvex geschliffen und per Hand abgezogen. Das Schneiden mit einem Kai Shun Kochmesser wird dadurch zum echten Erlebnis.

Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von der Pracht der Kai-Shun-Damastmesser! Sie können ihre Kai Damastmesser auch vorbeibringen und wir schicken sie zum schleifen ein. Damit Ihr Damastmesser wieder den optimalen Schliff hat!

