

Kai Shun Nagare



Die Kai Shun Nagare Kochmesser Serie ist eine Neuentwicklung von Kai. Der Name NAGARE kommt von einem Fluss in Japan und steht für fließende Bewegung, welche in der geschwungenen Form von Klinge und Griff zum Ausdruck kommt. **Der ergonomische Griff aus Pakkaholz (japanisches Schichtholz) liegt sehr angenehm in der Hand und erlaubt ein ermüdungsfreies Arbeiten. Ausgangsmaterial sind die sehr harten Stähle VG10 und VG2 72. Somit haben die Damastmesser aus der Kai Nagare Serie 72 Lagen.** Die Struktur der Messerklinge wird dank einem sehr aufwendigen und von Kai für die Nagare Kochmesser erstmals angewandtem Schmiedeverfahren namens Dualcore erzielt.



Officemesser Brutto: 329.00 SFR. **Netto: 296.10 SFR.**



Allzweckmesser Brutto: 359.00 SFR. **Netto: 323.10 SFR.**



Santoku Brutto: 459.00 SFR. **Netto: 413.10 SFR.**



Kochmesser Brutto: 469.00 SFR. **Netto: 422.10 SFR.**



Schinkenmesser Brutto: 459.00 SFR. **Netto: 413.10 SFR.**



Brotmesser Brutto: 479.00 SFR. **Netto: 431.10 SFR.**

Alle Preise Inkl. MwSt.

