



MADE IN JAPAN

100 Jahre

Preisausschreiben

Teilnahme bis 31.12.2008

Schicken Sie uns Ihre kreativen Rezeptideen!

Das Thema zu unserem Preisausschreiben lautet: „Japan trifft deutsche Küche“ und Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Unter Ihren Einsendungen verlosen wir die folgenden **100 Preise**. Die kreativsten und damit besten 3 Rezeptvorschläge premieren wir außerdem auf der Frankfurter Messe **Ambiente** im Februar 2009.

Wir wünschen allen Teilnehmern viel Spaß und Erfolg!

Schreiben Sie Ihren kreativen Rezeptvorschlag einfach auf und schicken Sie ihn dann entweder per Post oder per Fax an unsere angegebene Kai Adresse. Eine weitere Teilnahmemöglichkeit besteht per Internet, das Formular finden Sie unter: www.kai-europe.com/100 Teilnahmeschluß ist der 31.12.2008. Alle Gewinner benachrichtigen wir nach der Auslosung im Januar 2009 per Post. Der Rechtsweg bleibt wie immer ausgeschlossen.

1. Preis

Kochen Sie mit Carsten Dorhs in der Kochschule *la cucina* in Remagen am Rhein. Kochen und Essen sind ein wichtiger Teil des Lebens. In der *la cucina* Kochschule nehmen Sie in einer lockeren Atmosphäre und tollem Ambiente an Tipps und Tricks aus der Profiküche teil. (Info: www.carsten-dorhs.de)



TV- & Profikoch **Carsten Dorhs**

Kochkurs inklusive Übernachtung für 2 Personen.



2. und 3. Preis

Das **Shun** Kochmesser-Set **DMS-210**. Dieses neue Geschenkset enthält ein Shun Officemesser DM-0700 und ein Allzweckmesser DM-0701. (Officemesser: Klinge 9,0 cm; Allzweckmesser: Klinge 15,0 cm; Griff je 10,4 cm)

4. bis 10. Preis

Ein Kochmesser der Serie **Seki Magoroku**, Artikel MGR 200C. (Klinge 20,0 cm / Griff 13,4 cm)



11. bis 50. Preis

Eine schwarze **Shun Kochschürze**, mit rot gesticktem Logobesatz (Abbildung siehe Bild Carsten Dorhs).

51. bis 100. Preis

Ein Caprese Messer AB-1276 der Serie **Pure Komachi**. (Klinge 10,0 cm / Griff 11,5 cm)



IV Shun Jubiläumsmesser

Kleines Santoku



旬 Santoku DM-0727
Klinge: 5,5" (14,0 cm)
Griff: 11,2 cm

MADE IN JAPAN € 100,- statt € 144,00

KAI - EINE MARKE JAPANS

Mode, Lifestyle, Medienwelt - Japan ist der Zeit voraus. Was passieren wird, ist heute schon in Tokyo zu sehen. Auch Japans Produkte erfreuen sich weltweit großer Beliebtheit. Eine fernöstliche Mischung aus Harmonie, Minimalismus und Funktionalität, gepaart mit überzeugender Qualität, führt zur Zauberformel einer Vielzahl von gefragten Lifestyle-Produkten. In ihrer Heimat besitzen Kai-Produkte einen unverwechselbaren Bekanntheitsgrad und sind längst Kultstatus. Das 1908 in Seki gegründete Unternehmen entwickelt und vertreibt in nunmehr 100-jähriger Tradition Schneidwaren und verwandte Produkte mit exzellenter Schärfe und Funktionalität.

Eines der Kai-Steckenpferde sind japanische Kochmesser besonderer Qualität und Herkunft. Der gemeinsame Nenner basiert auf der jahrhundertealten Kultur japanischer Samurai-Schwertschmiedekunst. Technische Innovationen und der stetige Drang zur ästhetischen Formsprache verschafft den Kai-Kochmesserserien eine unverwechselbare Identität und grenzübergreifende Anerkennung.



kai corporation
Tokyo Japan



kai Europe GmbH

Löhdorferstr. 51, 42699 Solingen, Germany
Tel +49 (0) 212 23 23 80, Fax + 49 (0) 212 23 23 899
Email info@kai-europe.com

www.kai-europe.com



KOCHMESSER

O R I G I N A L E

MADE IN JAPAN



100 Jahre

Jubiläumsaktion

Gültig vom 15.10.2008 - 31.12.2008

I Wasabi Jubiläums-Set
4 Klingenformen + Schleifstein

Bestell-Nr. 67-S100

和寂
WASABI



+



+



+



和寂
Allzweckmesser
6710P

Klinge: 10,0 cm
Griff: 12,6 cm

和寂
Santoku
6716S

Klinge: 16,5 cm
Griff: 12,6 cm

和寂
Nakiri
6716N

Klinge: 16,5 cm
Griff: 12,6 cm

和寂
Allzweckmesser
6715U

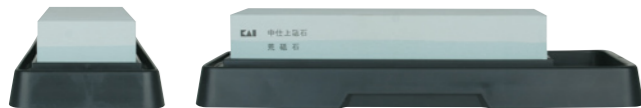
Klinge: 15,0 cm
Griff: 12,6 cm

WASABI

Messer geben Ihrer Küche ein unverwechselbares, fernöstliches Flair. Die Edelstahl Klinge ist poliert und mit 58±1 HRC äußerst hart und beständig. Für die Wasabi Reihe wurde ein Griff aus einer besonderen Kombination von Bambuspuder und Polypropylen entwickelt. Die Bambusanteile sorgen für eine antibakterielle Wirkung und bieten damit optimale Hygiene, außerdem sorgen sie für eine natürliche Haptik.

MADE
IN
JAPAN

€ 149,-
statt € 181,10



KAI
Schleifstein
AP-0305

Körnung 400/1000
25,2/9,4/5,0 cm L/B/H

Alle Angebote erhalten Sie ausschließlich bei allen teilnehmenden Fachgeschäften in Deutschland.

旬
SHUN

II Shun Jubiläums-Set
3 Klingenformen + Eichenkopfh Holz Brett

Bestell-Nr. DM-S100

Die Shun Kochmesser-Serie gehört zu den umfangreichsten Damastmesserserien weltweit und findet größten Anklang bei der Kochelite und den ambitionierten Hobbyköchen. Shun Profi-Kochmesser werden aus einem speziell entwickelten, rostfreien Damaszener-Stahl mit 32 Lagen gefertigt. Die innere Lage besteht aus V-Gold-10 Stahl. Dieser Stahl ist äußerst korrosionsbeständig, extrem hart (61±1 HRC, 1,0% Kohlenstoff, 1,5% Kobalt) und macht die Klinge unvergleichlich dauerhaft scharf.

Die aus der japanischen Samuraischwert-Schmiedekunst entstandene Technik zur Fertigung feinsten Kochmesser adaptiert die Shun-Kochmesserserie auch für die Produktion westlicher Klingenformen. Jedes Shun-Messer erhält durch Veredelung der natürlich schönen Damaszener-Maserung einen einzigartigen und individuellen Charakter.



+



+



旬
Officemesser
DM-0700

Klinge: 3.6" (9,0 cm)
Griff: 10,4 cm

旬
Kochmesser
DM-0706

Klinge: 8.0" (20,0 cm)
Griff: 12,2 cm

旬
Brotmesser
DM-0705

Klinge: 9.5" (22,5 cm)
Griff: 12,2 cm

MADE
IN
JAPAN

€ 399,-
statt € 621,00

KAI

Kopfh Holz Brett
DM-0795

Länge/Breite/Höhe
39,0 x 26,2 x 5,3 cm



www.kai-europe.com



III Pure Komachi Jubiläums-Set
4 Klingenformen

Bestell-Nr. AB-S100



+



Santoku
AB-1100

Klinge: 16,6 cm
Griff: 12,0 cm

Brotmesser
AB-1103

Klinge: 21,0 cm
Griff: 12,0 cm

PURE KOMACHI
verbindet, in verspielter Art, Funktionalität und Design.

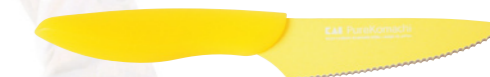
Auf den hochwertigen Edelstahl wurde eine farbige antihaft Beschichtung aufgebracht, so dass zum einen das Schnittgut nicht so stark an der Klinge haften bleibt und zum anderen die Messer durch den Farbcode für das Einsatzgebiet markiert sind. Die junge und farbenfrohe Serie spiegelt den Zeitgeist des modernen Japans wieder.

MADE
IN
JAPAN

€ 100,-
statt € 121,80



+



Allzweckmesser
AB-1273

Klinge: 10,0 cm
Griff: 11,5 cm

Allzweckmesser
mit Wellenschliff
AB-1274

Klinge: 10,0 cm
Griff: 11,5 cm

KAI - MADE IN JAPAN