



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

