



Unik, skarp knivserie!

Som funktionella konstverk är de vackert ådrade Kai-knivarerna Shun Classic, tillverkade för hand med hela 65 lager damaskusstål. I serien finns 28 unika knivar - exklusiva, skarpa och mycket tåliga.

Shun på japanska betyder *det exakta ögonblick under året då en viss mat är som bäst*. Shun är när frukten är som sötast och grönsakerna uppnått perfekt mognad. Det är en tradition som Kai lever upp till genom att göra fantastiska köksknivar, alltid på toppen av sin perfektion.

Kai-serien Shun Classic från Sundqvist består av 28 unika knivar tillverkade för hand med ett mycket vackert ådrat utseende. Den otroliga skärpan och oöverträffade estetiken skiljer Shun Classic-knivar från andra köksknivar. Varje kniv är traditionsenligt handgjord av kvalificerade specialister och kräver över 100 handgjorda moment för att slutföras.

I knivarna finns 65 lager damaskusstål. Damaskering är en avancerad smidesteknik där man sammanfogar flera lager av olika järn- och stålqualitéer i syfte att få fram en klinga eller ett blad som har både stålets skärpa och järnets seghet. När den färdiga kniven sedan blåstras framträder det fantastiska mönstret. Tillverkningsmetod gör kniven mycket skarp och tålig. Knivbladets uppbyggnad gör även att kniven inte går av vid hård belastning.

Ergonomin är ett stycke för sig. Handtagen av Pakkawood, som är tunna lager av ädelträ varvat med plast under hårt tryck, är D-formade och gör att knivarna ligger skönt i handen. En annan stor fördel med detta material är att det inte spricker. Smuts och bakterier tar sig inte in i sprickor och knivarna är därför hygieniska att använda.

Idag, precis som år 1908 när Kai startade, tillverkar de sina knivar i Seki som sedan 1300-talet har varit centrum för den japanska knivindustrin.



Kai-serien Shun Classic från Sundqvist består av 28 unika knivar där varje exemplar kräver över 100 handgjorda moment. .

För ytterligare information vänligen kontakta:

Anna-Karin Boije, 031-38 22 912, anna-karin.boije@sundqvist.se eller
Emilia Brandt, 08-400 255 19, emilia@perpr.se

Bilder finns att ladda ner på perpr.se.

J.A. Sundqvist AB är ett "House of Brands" med flera varumärken. Verksamheten består av exklusiva agenturer med varor av allra högsta kvalitet för våra kök. Det innebär även extra fokus på kundservice sammanfattat i policyn Approved Sundqvist Quality. Bland Sundqvists varumärken finns de professionella kockknivarna GLOBAL, KAI, TAMAHAGANE och YAXELL, därtill högkvalitativa kokkäril och stekpannor från Fissler och Scanpan. Sundqvist är även distributör för Pulltex, Zassenhaus, Mundial, Laguiole en Aubrac, SQ, Chasseur, Opinel och Minosharp. Hemsida: www.sundqvist.se.