

Kochmesser mit Damaszenerklingen

23.04.2010, 14:40 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Damaszenerklinge mit eingetätztem Logo von KAI

Mehrlagig geschmiedete Messerklingen erkennt man oft an ihrer wellenförmigen Maserung. Diese leichte Reliefstruktur tritt hervor, wenn die Klinge angeätzt wird. Doch auch Messer, die nicht mit Säure behandelt wurden, können aus Damaszenerstahl gefertigt sein.

Bereits die Schwerter der Samurai wurden aus verschiedenen harten Stahlsorten geschmiedet. Die härteren Schichten sorgten für die unvergleichliche Schärfe, während der weichere Stahl die Elastizität und Bruchfestigkeit garantierte. Das Ergebnis dieser Schmiedetechnik nennt sich "Damaszenerstahl".

Hochwertige japanische Kochmesser werden noch heute auf die selbe Weise wie die Samuraischwerter hergestellt. Deshalb gelten sie weltweit als die besten Küchenmesser. Je aufwändiger der Damaszenerstahl geschmiedet und je nachdem, welche Stahlsorten gewählt wurden, desto höher liegt der Preis der edlen Kochmesser.

Die berühmten Japanischen Kochmesser mit Damaszenerklingen von KAI sind nun im Online-Küchenshop <http://www.mastercuisine.eu> erhältlich.

Rezeptvorschläge aus aller Welt sind bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch zu finden.

Portrait

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er liegt nun in der neuen Version mit stark erweitertem Sortiment unter www.mastercuisine.eu vor. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 421526 • Views: 1213 (Stand: 01.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/421526/Kochmesser-mit-Damaszenerklingen.html>