

Asiatische Küchenmesser von Tanuki – kompromisslos scharf

15.06.2010, 08:18 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *tanuki*

Presseagentur: *eDivision - Vogel & Lorenz GbR*



Messer von Tanuki - kompromisslos scharf

Berlin, 14. Juni- Das Unternehmen Tanuki aus Neuenhagen bei Berlin eröffnet seinen Onlineshop für hochwertige Damaszenermesser. Auf der Internetseite tanuki-messer.de werden drei verschiedene Messerserien präsentiert, die jeweils aus 6 bis 7 Messern bestehen. Zur Herstellung werden keine teuren Tropen- oder Edelhölzer verwendet, wodurch die Preise der Messer sehr fair gehalten werden können. Zusätzlich wird auf der Seite über die richtige Behandlung der Messer aus Damast-Stahl informiert und dabei die Vorteile von Damaszenermessern dargestellt.

Das Kochen mit Freunden oder der Familie erfreut sich bei vielen Menschen immer größerer Beliebtheit. Die gemeinsame Zubereitung macht nicht nur Spaß, sondern weckt bei Vielen mit den richtigen Werkzeugen eine regelrechte Begeisterung. Eines der wichtigsten Werkzeuge in der Küche ist mit Sicherheit das Messer. Ein unverzichtbares Gerät, mit dessen Qualität auch die Wertigkeit der zubereiteten Speisen steht und fällt. Ein Damaszenermesser von Tanuki ermöglicht ein wunderbares Schneiderlebnis mit einer Schärfe, die man von gewöhnlichen Messern nicht kennt, und findet im Privathaushalt genauso Anwendung, wie auch in der Profiküche. Tanuki Messer bestehen aus 67 Lagen schmiedevereschweißtem V Gold 10 Stahl und erreichen dadurch eine ausgezeichnete Schnitthaltigkeit, Schärfe und Flexibilität. Ein scharfes Messer soll natürlich ideal ausbalanciert sein, damit beim Schneiden keine Ermüdungserscheinungen auftreten. Die Balance der Tanuki Messer sorgt für präzises Arbeiten und ermöglicht eine feine Verarbeitung von Fisch, Fleisch und Gemüse. Nichts ist schlimmer als Zutaten in feine Scheiben schneiden zu wollen und dabei mit einem gewöhnlichen Messer eher eine Enttäuschung als ein ideales Ergebnis zu erzielen, weil die nötige Schärfe nicht vorhanden ist. Damaszenermesser haben nicht nur eine wunderbare Optik, sondern sie überzeugen auch durch enorme Schärfe und einer hohen Langlebigkeit.

Auf der Internetseite www.tanuki-messer.de erhält man viele Informationen zu den angebotenen Damaszenermessern. Des Weiteren erhält man Pflege- und Aufbewahrungstipps für die Messer und kann sich über das richtige Vorgehen zum Schärfen informieren. Produktinformationen mit Detailfotos zu den einzelnen Messerserien findet man genauso schnell, wie ein unverbindliches Kontaktformular für Anfragen. Tanuki legt sehr großen Wert auf Qualität, schafft es aber gleichzeitig hochwertige Messer zu fairen Preisen anzubieten. Tanuki Messer kann man ausschließlich im Internet erwerben, wodurch Kosten für teure Ladenmieten vermieden werden. Auch Edelhölzer für die Griffe, die den Preis unnötig in die Höhe schnellen lassen, kommen bei Tanuki nicht zum Einsatz. Alle aktuellen Damaszener Messerserien verwenden ausschließlich Bambus, Pakkaholz oder Micarta.

Portrait

Asiatische Küchenmesser findet man heute in immer mehr Küchen. Die spezielle Herstellung dieser Messer, die für eine hohe Schnitthaltigkeit und enorme Schärfe bekannt sind, nennt man Damaszenerstahl-Herstellung. Hierbei werden Stahlsorten mit unterschiedlichem Kohlestoffgehalt verschweißt und geschmiedet. Immer wieder werden die Lagen geteilt und wieder zusammen geschmiedet. Die Tanuki Messer bestehen aus 67 Lagen Stahl und zeichnen sich durch Ihre enorme Schnitthaltigkeit, Schärfe und Flexibilität aus. Hinzu kommt die einmalige organisch wirkende Optik, die es nur beim Damaszener-Stahl gibt. Bei uns erhalten Sie Küchenmesser aus drei verschiedenen Serien jeweils mit Griffen aus Bambus, Pakkaholz oder Micarta. Teure Edelhölzer werden bewusst nicht verwendet, weil sie das Küchenmesser unnötig teuer machen. Des Weiteren können Sie Tanuki Messer nur über das Internet bestellen. Somit verzichten wir auf Ladenmieten und andere Zusatzkosten und können Ihnen unsere Damaszenermesser zu fairen Preisen anbieten. Sie müssen keine überflüssigen Zwischenhändler mit Ihrem Kauf finanzieren, sondern zahlen nur für Material, Herstellung und Transport.

News-ID: 438284 • Views: 1335 (Stand: 03.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/438284/Asiatische-Kuechenmesser-von-Tanuki-kompromisslos-scharf.html>