

PRESSEMITTEILUNG

## **Handgeschmiedet und genial scharf: kochmesser.de mit neuer japanischer Samurai-Serie**

Ryoma Sakamoto wird in seinem Heimatland Japan als Nationalheld gefeiert, denn der Samurai spielte im 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle in der Modernisierung des Landes. An keinem Geringeren als diesem Visionär und seinem legendär scharfen Schwert orientiert sich die neue Messerserie von kochmesser.de, die moderne Materialien mit traditioneller japanischer Handschmiedekunst vereint. Die langen, scharfen Klingen werden aus SK5-Stahl gefertigt, was ihnen eine raue Struktur und extrem lange Schnitthaltigkeit verleiht.

Die wichtigsten Informationen zur neuen Serie Ryoma Sakamoto:

### Material und Pflege

- Die Messer werden aus SK5-Stahl, einem nicht legierten japanischen Kohlenstoffstahl, vom Schmiedemeister Kichiro Hashimoto handgeschmiedet.
- Die Klingen haben eine sehr hohe Grundscharfe und können mit einem Schleifstein annähernd so scharf geschliffen werden wie Samurai-Stahl.
- Um das Rosten des Stahls zu verhindern und langanhaltende Freude an den Messern zu garantieren, sollten sie nach jedem Gebrauch von Hand mit Wasser gereinigt und ab und zu mit dem speziellen Harmano Aburo Öl von kochmesser.de oder einem säurearmen Haushaltsöl gepflegt werden.

### Messer und Einführungspreise

- RS-01 Nakiri: 16,5 cm Länge, Gemüsemesser zum Schneiden und Hacken, UVP zur Einführung 79 Euro
- RS-02 Santoku: 16,5 cm Länge, Allzweckmesser für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, UVP zur Einführung 78 Euro

- RS-03 Funayuki: 15 cm Länge, traditionelles Allzweckmesser für Fisch und Gemüse mit spezieller bootsförmiger Spitze, UVP zur Einführung 72 Euro
- RS-04 Koyanagi: 13,5 cm Länge, Ideal für dekoratives Schneiden, UVP zur Einführung 64 Euro

Weitere Informationen unter [www.kochmesser.de](http://www.kochmesser.de)



RS-01 Nakiri



RS-02 Santoku



RS-03 Funayuki



RS-04 Koyanagi

Seit 1980 importiert Christian Romanowski, Inhaber von **kochmesser.de**, japanische und andere hochwertige Küchenmesser und das passende Zubehör. Mit 15 Messerserien, die er über seine Firma exklusiv an ausgewählte Fachhändler vertreibt, gehört Romanowski in Deutschland heute zu den führenden Marken-Importeuren. Zu seinen Produkten zählen unter anderem die bekannten Chroma type 301 – Design by F.A. Porsche Messer, die handgefertigten japanischen Küchenmesser Chroma Haiku Itamae, Chroma Haiku Kurouchi und Chroma Haiku Pro, der erste Gewürzschneider der Welt ProCuTe und das Kindermesser Captain Cook.

**Kontakt:**

kochmesser.de  
 Import GmbH & Co. KG  
 Dr.-Richard-Sorge-Str. 66  
 15745 Wildau  
 Telefon +49 (0)1803 – 59 59 59\*  
 Fax +49 (0)1803 – 74 74 74\*  
 beste@kochmesser.de  
 www.kochmesser.de

**Pressekontakt:**

Patricia Wenk  
 Gourmet Connection GmbH  
 Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 15  
 pwenk@gourmet-connection.de

