



Japan - www.kai-europe.de

Nello stand Kai quest'anno un nuovo chef, Mitsumata Morihisa "Mori", spiegherà come preparare il Sushi, come sfilettare il pesce con il Deba (coltello classico della tradizione Giapponese), come realizzare le famose decorazioni che guarniscono i loro piatti.

Saranno esposte le nuove serie di coltelli, Shun Pro Sho dalle classiche forme Giapponesi, Tim Malzer in acciaio damascato e martellato e la serie Wasabi con il miglior rapporto qualità prezzo sul mercato.

L'arte dell'affilatura delle lame con la pietra sarà illustrata da persone esperte.

