



Japan - www.kai-europe.de

Nello stand Kai lo chef, Mitsumata Morihisa "Mori", con il suo modo spettacolare di preparare il Sushi, ci spiegherà i segreti del finger food Giapponese. Aiutato dagli affilatissimi coltelli Kai realizzerà le tradizionali decorazioni con le verdure.

Shun Nagare è la linea di coltelli prodotta da Kai intrecciando e forgiando due tipi di acciaio differenti. Questa tecnologia permette alle lame di tagliare ancora meglio.

Esiste un parola in Giapponese che significa "acqua". Questo è l'effetto del particolare Damasco impiegato da Kai per realizzare le lame della nuova serie "Minamo". "Come gocce di pioggia sul vetro di una finestra..."

L'affilatura manuale a "pietra" non smette mai di stupire, venite a vedere.

