Superscharfe Premium-Messer für passionierte Köche

Die Messerserie NOIR – aus geschmiedetem deutschem Edelstahl

Warum sind Profiköche eigentlich immer so verflixt flink, wenn sie mit dem Messer hantieren? Sie haben mehr Übung und kennen die besten Messer. Als ob das ein Geheimnis wäre: Die Messer der Premium-Serie NOIR aus geschmiedetem deutschem Edelstahl liegen völlig ausgewogen in der Hand, schneiden schon bei minimalem Druck und liefern saubere Ergebnisse. Jetzt heißt es nur noch üben, üben, üben – und schon bald macht uns keiner mehr was vor.

Tradition trifft Design – so lässt sich die **Küchenmesserserie NOIR** von Kuhn Rikon treffend charakterisieren. Sämtliche Modelle sind aus einem einzigen Stück Stahl geschmiedet und haben einem durchgehenden Erl, weisen also einen nahtlosen Übergang von der Klinge zum Griff auf. Da sie aus glühend heißen Rohlingen im Gesenk geschmiedet werden, besitzen die Messer eine homogene Metallstruktur. Dadurch – und durch die besonders hochwertige Legierung aus Chrom-Molybdän-Stahl – sind die Klingen besonders scharf und bleiben es auch lange. Die schwarzen Griffe mit Edelstahl-Nieten liegen so gut in der Hand, dass auch bei langem Arbeiten keine Ermüdungserscheinungen auftreten. Und die elegante, mattschwarze Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass nichts an der Klinge kleben bleibt. Was uns besonders gut gefällt: Die NOIR-Serie ist breit aufgestellt und bietet für jeden Zweck das richtige Messer mit der geeigneten Schneide und der passenden Klingenform – ob zum Tranchieren von Braten, Schneiden von Brotlaiben oder Zerkleinern von Gemüse. Und damit nur die Lebensmittel mit der scharfen Schneide in Berührung kommen, ist ein Klingenschutz zur sicheren Aufbewahrung mit dabei. Bei diesen „Black Beauties" gibt es also überhaupt keinen Grund, schwarzzusehen …

NOIR Allzweckmesser	39,90 Euro (UVP)
NOIR Allzweckmesser mit Wellenschliff	44,90 Euro (UVP)
NOIR Rüstmesser	34,90 Euro (UVP)
NOIR Tranchiermesser	49,90 Euro (UVP)
NOIR Kochmesser	59,90 Euro (UVP)
NOIR Santokumesser	49,90 Euro (UVP)
NOIR Brotmesser	49,90 Euro (UVP)
NOIR Messerblock	49,90 Euro (UVP)

Die Produkte von Kuhn Rikon sind im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Alle Verkaufsstellen und weitere Infos unter: www.kuhnrikon.com