

Fra slagmarken til køkkenbordet

Kasumi produceres i Seki, Japan, af familien Sumikama. Igen-nem generationer har familien beskæftiget sig med fremstilling af knive, og det er blandt andet den erfaring, der indgår som konstant i den moderne produktion af knive. Familien Sumikama har også et blik for de forskellige teknologiske fremskridt, der er gjort på områder af betydning for knivproduktion, og denne kombination af erfaring og innovation mødes klart i serien af knive. Knivene henvender sig til både den professionelle og den seriøse amatør, eller med andre ord til alle, der sætter pris på et godt stykke værktøj til arbejdet i køkkenet



Thomas Herman, michelin-kok

"Jeg er vildt glad for mine japanske Kasumi-knive. De ligger rigtig, rigtig godt i hånden og er støbt i ét stykke stål. Det er bare smukt håndværk. Gode knive er lige så vigtige for en kok, som det er for en frisør at have en ordentlig saks. Det er det vigtigste værktøj, vi har." - Politiken.



Andreas Harrebek, Køkkenchef på Frisholt

"Kasumi har i de sidste mange år været mine foretrukne knive. De er pålidelige, stærke, lette at slibe op, har en fantastisk balance i hånden, og de holder til det meget hårde liv i et professionelt køkken. Jeg har prøvet mange knive i min karriere og må sige, at man skal lede længe efter en kniv i den prisklasse med samme kvaliteter."

 **KASUMI®**

Klik for at se detaljer



Kig forbi Nyttigbras.dk



 **KASUMI®**