

# PEARL

## Presse-Information

### TokioKitchenWare Handgefertigtes Damast-Messer-Set mit Echtholzgriffen, 6-teilig **Vielseitige Küchenhelfer - besonders scharf durch spezielle Verarbeitung**

- Besonders hart und extrascharf
- Kunstvoll handgefertigt und gehärtet
- Echtholz-Griff

Seit über 2.000 Jahren bewährt: Damaszener Stahl. 67 Lagen ausgewählter Stahl machen Damast-Messer in Sachen Härte und Schärfe kaum übertreffbar.

Für alle Fälle gerüstet: Mit dem praktischen 6-teiligen [Messer-Set](#) von [TokioKitchenWare](#) erledigt man sämtliche Schneidarbeiten in der Küche hochprofessionell - Hobby- und Profi-Köche werden jubeln!

- Santokumesser mit 16-cm-Klinge
- Kochmesser mit 12-cm-Klinge
- Fleischmesser mit 20-cm-Klinge
- Chef-Kochmesser mit 19-cm-Klinge
- Hackmesser mit 17-cm-Klinge
- Brotmesser mit 20-cm-Klinge

Wie die Profis schneiden: Schnippelarbeit, präzises Tranchieren oder grobes Hacken erledigt man jetzt ganz einfach. So gelingen auch Laien wunderbare Köstlichkeiten und Kochmuffel haben endlich Spaß am Herd.

Langanhaltende Schärfe: Die Klingen büßen auch nach vielen Schneidevorgängen kaum an Schnitthaltigkeit ein.

Durch die kunstvolle Verarbeitung entsteht auf der Messerklinge der edle Damast-Effekt. Die außergewöhnliche Maserung ist zugleich ein einzigartiges Qualitätsmerkmal.

- **6-teiliges Damast-Messer-Set**
- Breite Klinge mit schmalem Rücken und Klingenspitz, nah am Schneidbrett
- **67 Lagen ausgewählter Damaszenerstahl**, handgefertigt und gehärtet
- Exzellente Klingenhärte: 56 - 60 (nach Rockwell)
- Edle Damaszener-Klingen-Maserung
- Geschmeidiger Rosenholz-Griff, für Rechts- und Linkshänder geeignet
- **Einfache Reinigung** unter warmem Wasser, ggf. unter Zusatz eines milden Spülmittels
- 6-teiliges Damast-Messer-Set inklusive Echtholz-Box

**Bitte beachten:** Diese hochwertigen Messer dürfen - wie alle Profi-Küchenmesser - nicht in die Spülmaschine!

**Preis: 321,95 EUR**

Bestell-Nr. NX-8523-625

**Produktlink:** <https://www.pearl.de/a-NX8523-3012.shtml>

PEARL. GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen  
Dr. Eyla Hassenpflug (DW -404) - Heiko Loy (DW - 417)  
Telefon +49 7631 360-0 (Zentrale), E-Mail: [presse@pearl.de](mailto:presse@pearl.de)

# Presse-Information

## Bilderlinks\*:

### Das Messerset

[https://www.pearl.de/Presse/NX-8523\\_01\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Damast-Messer-Set\\_6-teilig.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8523_01_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Damast-Messer-Set_6-teilig.jpg)

### Die einzelnen Messer

#### NX8517 TokioKitchenWare Handgefertigtes Marken-Damast-Santokumesser mit 16-cm-Klinge

[https://www.pearl.de/Presse/NX-8517\\_01\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Santokumesser\\_mit\\_16-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8517_01_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Santokumesser_mit_16-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8517\\_02\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Santokumesser\\_mit\\_16-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8517_02_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Santokumesser_mit_16-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8517\\_03\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Santokumesser\\_mit\\_16-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8517_03_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Santokumesser_mit_16-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8517\\_04\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Santokumesser\\_mit\\_16-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8517_04_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Santokumesser_mit_16-cm-Klinge.jpg)

#### NX8518 TokioKitchenWare Handgefertigtes Marken-Damast-Kochmesser mit 12-cm-Klinge

[https://www.pearl.de/Presse/NX-8518\\_01\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Kochmesser\\_mit\\_12-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8518_01_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Kochmesser_mit_12-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8518\\_02\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Kochmesser\\_mit\\_12-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8518_02_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Kochmesser_mit_12-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8518\\_03\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Kochmesser\\_mit\\_12-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8518_03_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Kochmesser_mit_12-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8518\\_04\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Kochmesser\\_mit\\_12-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8518_04_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Kochmesser_mit_12-cm-Klinge.jpg)

#### NX8519 TokioKitchenWare Handgefertigtes Marken-Damast-Fleischmesser mit 20-cm-Klinge

[https://www.pearl.de/Presse/NX-8519\\_01\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Fleischmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8519_01_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Fleischmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8519\\_02\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Fleischmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8519_02_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Fleischmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8519\\_03\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Fleischmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8519_03_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Fleischmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8519\\_04\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Fleischmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8519_04_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Fleischmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)

#### NX8520 TokioKitchenWare Handgefertigtes Marken-Damast-Chefmesser mit 19-cm-Klinge

[https://www.pearl.de/Presse/NX-8520\\_01\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Chefmesser\\_mit\\_19-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8520_01_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Chefmesser_mit_19-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8520\\_02\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Chefmesser\\_mit\\_19-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8520_02_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Chefmesser_mit_19-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8520\\_03\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Chefmesser\\_mit\\_19-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8520_03_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Chefmesser_mit_19-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8520\\_04\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Chefmesser\\_mit\\_19-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8520_04_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Chefmesser_mit_19-cm-Klinge.jpg)

#### NX8521 TokioKitchenWare Handgefertigtes Marken-Damast-Hackmesser mit 17-cm-Klinge

[https://www.pearl.de/Presse/NX-8521\\_01\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Hackmesser\\_mit\\_17-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8521_01_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Hackmesser_mit_17-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8521\\_02\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Hackmesser\\_mit\\_17-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8521_02_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Hackmesser_mit_17-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8521\\_03\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Hackmesser\\_mit\\_17-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8521_03_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Hackmesser_mit_17-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8521\\_04\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Hackmesser\\_mit\\_17-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8521_04_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Hackmesser_mit_17-cm-Klinge.jpg)

#### NX8522 TokioKitchenWare Handgefertigtes Marken-Damast-Brotmesser mit 20-cm-Klinge

[https://www.pearl.de/Presse/NX-8522\\_01\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Brotmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8522_01_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Brotmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8522\\_02\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Brotmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8522_02_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Brotmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8522\\_03\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Brotmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8522_03_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Brotmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)  
[https://www.pearl.de/Presse/NX-8522\\_04\\_Tokio\\_Kitchen-Ware\\_Handgefertigtes\\_Marken-Damast-Brotmesser\\_mit\\_20-cm-Klinge.jpg](https://www.pearl.de/Presse/NX-8522_04_Tokio_Kitchen-Ware_Handgefertigtes_Marken-Damast-Brotmesser_mit_20-cm-Klinge.jpg)

\* Das Bildmaterial ist für die Presse zur redaktionellen Berichterstattung frei verwendbar, vorausgesetzt bei der Verwendung wird deutlich sichtbar folgender Copyright-Hinweis angebracht: PEARL. GmbH / [www.pearl.de](https://www.pearl.de).

**Unsere Pressemitteilungen** finden Sie hier: <https://www.lifep.r.de/newsroom/pearlgmbh/>

**PEARL-Logo zum Download:** [https://www.pearl.de/Presse/PEARL.GmbH\\_Logo.zip](https://www.pearl.de/Presse/PEARL.GmbH_Logo.zip)

**Bezugsquelle:** PEARL. GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Tel. 0180/ 555 82, <https://www.pearl.de>

PEARL. GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen  
Dr. Eyla Hassenpflug (DW -404) - Heiko Loy (DW - 417)  
Telefon +49 7631 360-0 (Zentrale), E-Mail: [presse@pearl.de](mailto:presse@pearl.de)