

TRES PR

PRESSRELEASE | FEBRUARI | 2014

Zanmai/Mcusta – moderna knivar besjälade av japansk tradition



Mcusta är ett välkänt japanskt knivmärke. Inte bland de största på marknaden men känt för sina fällknivar av hög kvalitet som nu efter 20 år fått konkurrens av köksknivar vilka går under namnet Zanmai. Genom den utvecklingen har Mcusta tillfört ergonomi samt attityd till ett redan vinnande japanskt knivkoncept.

– Zanmai har varit en favorit från första dagen. Balansen, det tunna bladet och skärpan gör den till en fantastisk kniv. Handtaget gör den till en modern kniv med balans mellan traditionell japansk stil och western stil, säger köksmästare Viktor Lejon på Operakällaren.

Den lilla fabriken Marusho Industry Inc. i Seki City, Japan, som tillverkar Zanmai/Mcusta-knivarna fokuserar på prestanda och gediget hantverk framför kvantitet. Zanmai-knivar, som producenten kallar "Japanese Houcho", efter det japanska ordet för kniv, smids och slipas för hand i bästa tänkbara material.

–Vårt uppdrag är att förse våra kunder med produkter av högsta kvalitet samtidigt som vi bevarar urgamla japanska traditioner. Vi tror på att behålla total kontroll över tillverkningsprocessen samtidigt som alla produkter genomsyras av stoltheten och traditionerna som förts vidare till våra hantverkare genom generationer av japanska smeder, säger företagets vd Yasuhisa Hasegawa.

I dag finns fyra modeller av Zanmai på den svenska marknaden: Supreme Twisted, Hybrid VG-10, Classic Molybdenum och Classic Damaskus. Modellernas knivblad samt handtag är av olika slag.

På bilden ovan: Classic Molybdenum, Santoku 18 cm, med svart pakkträhandtag och knivblad i Molybden Vanadium 8A med "hair line"-mönster. Pris: 1 990 kr.

Kockkniven, Hybrid VG-10, 24 cm. Tillverkad i VG-10 stål med cobalt VG-10 handsmidd klinga. Den kemiska sammansättningen på detta fina stål är kol, krom, molybden, vanadium samt cobalt, med en hårdhet på 62-63 HRC. Handtag i svart pakkträ. Pris: 4 250 kr.



För mer information, högupplösta bilder eller produktlån till fotograferingar, kontakta Mia Bolin på TRES PR. Tel: 08-653 6060, 070-983 88 55. Mejl: mia@trespr.se