

DIE EDELMESSERSCHMIEDE, WELCHE DIE JUGEND FÖRDET

DER KOCHLEHRLINGSWETTBEWERB «GUSTO» GILT ALS SPRUNGBRETT FÜR DIE JUGENDKOCH-NATIONALMANNSCHAFT. BEIDE FÖRDET DIE MESSERSCHMIEDE KAI ALS SPONSOR – UND FORDERT DAMIT DEN NACHWUCHS ZU HÖCHSTLEISTUNGEN.



Ein toller Moment beim gusto10, v.r.: Pascal Inauen (Sieger), Michael Bach, Ceo CeCo ltd., Carol Bieli (2. Platz), Erich Lüthi (3. Platz)



«gusto» als Sprungbrett für die Jugendkochnationalmannschaft Danielle Rothe (4.v.l.), 2. Plazierte gusto08, Sabrina Voser (6.v.l.), 2. Plazierte gusto06 und gusto07

Der Gewinner «gusto10» heisst Pascal Inauen vom Hotel Hof Weissbad. Der 25jährige setzte sich gegen fünf weibliche und vier männliche Konkurrenten durch und gewinnt ein 14tägiges Praktikum in Bruno Martis „La Belle Auberge“ in Vancouver. Mit Inauen setzt sich somit nach Daniela Manser (Teammitglied der Jugendkochnationalmannschaft; Gewinnerin gusto07) bereits zum zweiten Mal ein Küchenmitglied von Käthi Fässler (Köchin des Jahres 2008/09) durch. Auf dem zweiten Platz landete Carol Bieli (Kantonsspital Olten), den dritten Platz belegte Erich Lüthi (Parkhotel am Rhein).

KAI ALS PARTNER DER SCHWEIZER NACHWUCHSKÖCHE

Die Edelschmiede Kai, Partner der Schweizer Jugendkochnationalmannschaft, fördert als gusto10-Preissponsor die Entwicklungsmöglichkeit der Jungköche: Nicht weniger als fünf Mitglieder der 2009 rundum erneuerten Jugendkochnationalmannschaft waren Finalisten bei «gusto» und haben dort ihre ersten Erfahrungen gemacht.

Die Shun-Messertasche mit vier Shun-Damaststahlmessern plus Schleifstein wird nun alle neun Kochnachwuchstalente des gusto10 während ihrer Berufskarriere und beim Ausüben ihrer Kochleidenschaft begleiten. Eventuell gelingt dem einen oder anderen ebenfalls der Sprung ins Jugendkochnationalteam.



Kai Shun Damaststahl Santoku DM-702, Klinge 16 cm, CHF 259.00

HERAUSRAGENDE QUALITÄT

Aus rostfreiem Damaszener-Stahl nach traditioneller japanischer Samuraischwert-Schmiedekunst mit 32 Lagen geschmiedet, ist die Klinge der Shun-Damaststahlmesser äusserst korrosionsbeständig und extrem hart. Zur beliebtesten Messerform bei den Jungtalenten hat sich das Santoku entwickelt: als Allzweckmesser schneidet es rasierklingenscharf Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch, ohne die Zellstruktur zu quetschen.



Mit der neuen Kaji-Kochmesserserie setzt Kai nicht nur durch den noch höheren Härtgrad neue Massstäbe im Premium-Segment. Kaji (japanisch für Schmied) ist Synonym für die Genialität in der Fertigung von ultimativ-scharfen Samuraischwertern. Besonderes Merkmal sind die hochglanzpolierten, ebenfalls 32-lagigen Damaszenerklingen, die jedes Kaji zum optischen Highlight machen. Der geschmiedete Griff aus fein laminiertem Pakkaholz entspricht dank seiner symmetrischen Form sowohl Rechts- wie auch Linkshändern.



Kai Kaji Santoku mit Kullenschliff KDM-0004, Klinge 16,5 cm, CHF 479.00

JAHRELANG SCHARF BEI DER RICHTIGEN PFLEGE

Damit diese hochwertigen Damaszenerstahl-Messer auch jahrelang scharf bleiben, empfiehlt sich das Schleifen mit einem Keramik-Wetzstab, einem elektrischen Messerschärfer oder mit einem keramisch gebundenen Kombinations-Schleifstein. Mit der groben Seite des Schleifsteins werden kleine Ausbrüche herausgeschliffen, mit der feinen Seite wird die Schneide wieder fein abgezogen. Der Schleifstein DM-708 von Kai hat soeben die unabhängige Stiftung Warentest mit den allerbesten Schärfergebnissen beeindruckt.



Kai Kombinations-Schleifstein DM-708, Körnung 300/1000, CHF 99.00

KONTAKT

CeCo ltd.
Spitalstrasse 11
2502 Biel
www.ceco.ch