



kasumi
ЯПОНСКИЕ НОЖИ

正広
MASAHIRO


ШЕФ-ПОВАР
кулинарная студия

ПРИГЛАШЕНИЕ

Мастер-классы по заточке японских ножей и по профессиональной разделке мяса и рыбы

Ведущие

КОДЗИ ХАТТОРИ
президент компании MASAHIRO, Япония

ПЕТР БИРКИН
шеф-повар кулинарной студии «ШЕФ-ПОВАР»

НИКОЛАЙ МАКСИМОВ
мастер по заточке ножей компании KASUMI

**7 октября,
понедельник,
14.00-19.30**

Кулинарная студия
«Шеф-Повар»
Санкт-Петербург,
наб. р. Мойки, 28

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ И ПАРТНЕРЫ!

Компания KASUMI приглашает Вас посетить два мастер класса в одном!

В стенах великолепно оборудованной и одновременно уютной кулинарной студии "Шеф-Повар" президент японской компании MASAHIRO – г-н Кодзи Хаттори расскажет про особенности японских ножей, а шеф-повар Петр Биркин продемонстрирует преимущества этих поварских инструментов при профессиональной разделке мяса и рыбы.

В рамках второго мастер-класса вы сможете «отточить» свое мастерство заточки ножей на японских водных камнях благодаря знаниям и опыту г-на Хаттори. В качестве ассистента выступит опытный мастер по заточке ножей компании KASUMI Николай Максимов.

Гости будут иметь возможность продемонстрировать собственные приемы разделки и поделиться секретами заточки в профессиональном кругу.

Приглашаем профессиональных поваров и всех, кто интересуется японскими поварскими инструментами и искусством заточки!

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЯ

Мастер-класс 1, часть 1

Японские ножи **MASAHIRO**, разделка мяса

Ведущие: Кодзи Хаттори,
Петр Биркин

Мастер-класс 1, часть 2

Японские ножи **MASAHIRO**, разделка рыбы

Ведущие: Кодзи Хаттори,
Петр Биркин

Мастер-класс 2

Заточка ножей на японских водных камнях

Ведущие: Кодзи Хаттори,
Николай Максимов

Ножи компании **MASAHIRO** – это воплощенная японская кухня со своим утонченным лаконизмом, изысканностью, сочетающая традиции, высокие технологии и подтвержденную функциональность.

MASAHIRO – это лидер японской ножевой промышленности, обладающий широчайшим ассортиментом ножей, который удовлетворит даже самый взыскательный, самый профессиональный вкус. В Японии 80% всех ножей для разделки мяса изготовлены под брендом **MASAHIRO**.

Кулинарная студия «**ШЕФ-ПОВАР**» – это страсть к еде и любовь к кулинарии. Для вас рецепты большинства стран мира в уютной атмосфере студии в самом сердце Санкт-Петербурга.

Компания **KASUMI** – это бренд-первооткрыватель рынка японских ножей в России, сеть магазинов японских ножей для кухни и активного образа жизни.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!
WWW.KNIFE.KASUMI.RU

Участие в мастер классе
бесплатное.

Количество мест
ограничено!

Предварительная запись
до 18.00, 30.09.2013,
регистрация обязательна.

Контакты:

Екатерина Ганиева
+7 911 933 33 92
ganieva@kasumi.ru

