

[Maj]

Torsdag den 28. maj kl. 19-21

Tokai University European Center  
Vedbæk Strandvej 476,  
2950 Vedbæk



***Japanske Knive – Håndværk,  
tradition og passion***

Foredrag v/Steffen Bach

Arrangør: Dansk-Japansk Selskab

Tilmelding: Påkrævet. Tilmeld dig via følgende link: [Tilmelding](#)

Deltagelse: GRATIS for medlemmer af Dansk-Japansk Selskab, Tokai alumneforening, Foreningen Japanske haver, Nihonjinkai og Ikebana Int. (Anfør venligst tilhørende forening ved tilmelding).

**Beskrivelse**

Efter at have arbejdet på nogle af verdens bedste restauranter som kok, besluttede Steffen sig for at dykke ned i verdenen af Japanske køkkenknive, først som importør, og senere flyttede han 4 år til Sakai, Osaka hvor han gik i lære under Master Keiichi Fujii og Tower Knives. Han er én af blot 3 ikke-japanere i verden der har gennemgået knivmageruddannelsen og i dag har han taget håndværket med hjem til Danmark, nærmere bestemt Frederiksberg, hvor han producerer knive efter japanske håndværk og traditioner i sit firma, Suba Knives. Steffen Bach gør utroligt meget ud af at guide og hjælpe kunderne til at få den bedste oplevelse og forsøger at give den guidance der netop manglede, da han selv var ung kok. Udover at lave knive, genopsliber han også knive for kunder, holder foredrag og har høstet pæne ord i nogle af landets største dagblade for sine knive.

