

P-11
P-12
P-13
P-14
P-16
P-20
P-23
P-27
P-29
P-517
P-529
ST-1000
ST-240
ST-3/8
ST-G

Keramischer Schleifstein
Der Schleifstein wurde perfekt auf die Type 301 Messer abgestimmt. Die Messer sollten in einem Winkel von 10-20 Grad geschärft werden. Eine Anleitung liegt jedem Stein bei. Sie werden sehen, es macht Spaß, Messer selber zu schärfen und ist nicht schwer. Bitte benutzen Sie keinen normalen Wetzstahl, dieser beschädigt unter Umständen die empfindliche Klinge.

Messerblock aus Buche
Die Maße des Blockes sind: 21x15x26 cm und er hat Platz für:
2 Messer bis Klingenlänge 25,6 cm und bis Klingenbreite 5,0 cm und
2 Messer bis Klingenlänge 24,6 cm und bis Klingenbreite 4,7 cm und
2 Messer bis Klingenlänge 22,6 cm und bis Klingenbreite 3,7 cm und
2 Messer bis Klingenlänge 19,6 cm und bis Klingenbreite 2,4 cm

Messerblock aus Bambus,
Die Maße des Blockes sind: 21x15x26 cm und er hat Platz für:
2 Messer bis Klingenlänge 25,6 cm und bis Klingenbreite 5,0 cm und
2 Messer bis Klingenlänge 24,6 cm und bis Klingenbreite 4,7 cm und
2 Messer bis Klingenlänge 22,6 cm und bis Klingenbreite 3,7 cm und
2 Messer bis Klingenlänge 19,6 cm und bis Klingenbreite 2,4 cm

Wandmesserblock aus Buche
für 6 Messer, mit Magneten, Maße: 33x20x6 cm

Steakmesserset
4 teilig

Type 301 Messertasche
Viele Köche auf der ganzen Welt haben Type 301 Messer aufgrund des ergonomischen Griffs, der extremen Schärfe und des schönen Designs als ihr Lieblingsmesser gewählt. Neu erhältlich ist jetzt die Messertasche aus Nylon für 10 Messer und einen Schleifstein. So können Sie Ihre Messer sicher überallhin mitnehmen.

Steakmesserblock aus Guminoki Holz
für 4 oder 8 Steakmesser, auseinandernehmbar.

Messerblock aus Guminoki Holz
Die Maße des Blockes sind: 22x15x25 cm und er hat Platz für:
1 Messer bis Klingenlänge 17,3 cm und bis Klingenbreite 8,8 cm und
1 Messer bis Klingenlänge 20 cm und bis Klingenbreite 5,5 cm und
1 Messer bis Klingenlänge 21 cm und bis Klingenbreite 3,6 cm und
2 Messer bis Klingenlänge 12 cm und bis Klingenbreite 2,4 cm

Messerset
Bestehend aus P2 Santoku und P9 Schälmesser .o.Abb.

Tranchierset
Bestehend aus Bratengabel und Tranchiermesser

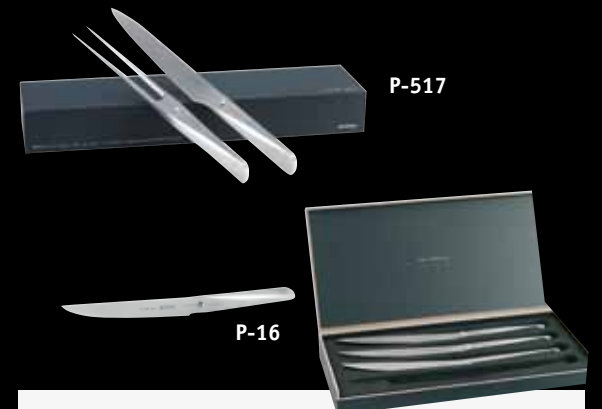
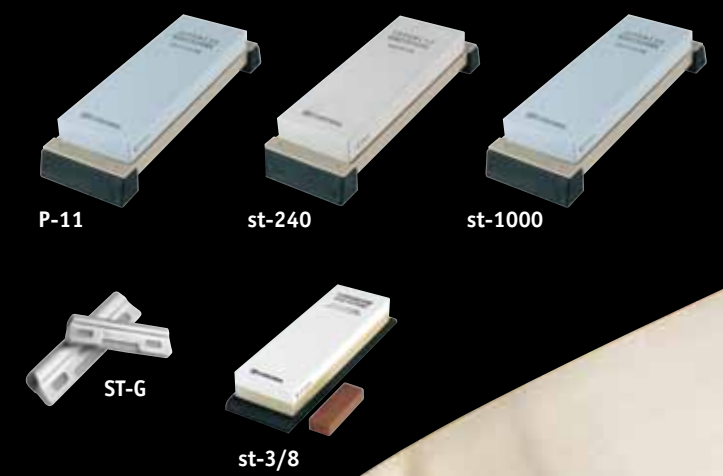
Messerset
bestehend aus P5 Tranchiermesser, P2 Santoku und P9 Schälmesser .o.Abb.

Chroma Schleifstein
21,0 x 7,5 x 2,3 cm, Körnung: 1000 für den normalen Hausgebrauch Standardstein

Chroma Schleifstein
21,0 x 7,5 x 2,3 cm, Körnung: 240 zum Entfernen von Scharten oder für stumpfe Messer

Chroma Schleifstein
18,3 x 6,1 x 2,5 cm, Körnung: 3000/8000 Kombistein für den Rasiermesserscharfen Schliff

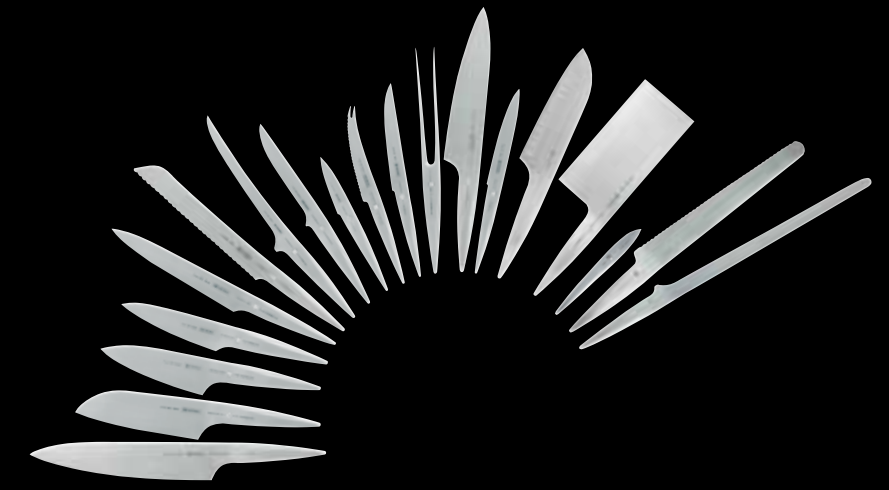
Schleifhilfe Set 2tlg.
18-8 Edelstahl, rostfrei, für den richtigen Schleifwinkel, mit Plastikschonern. Passend für Messer bis 15 cm Klingenlänge und über 15 cm.



Autorisierter Fachhändler:

Importeur: kochmesser.de Import GmbH & Co KG, www.kochmesser.de
All designs are patented

MADE WITH PASSION



type 301
DESIGN BY F.A.PORSCHÉ

Type 301 von Chroma Cutlery

- das Messer für den ambitionierten Koch

Danke für den Erwerb dieses Type 301 Messers! Der berühmte Ferdinand A. Porsche hat die Type301 Messer, zusammen mit Spitzen - Köchen wie z.B. Österreichs Starkoch Jörg Wörther, entworfen.

Der Griff besteht aus 18/10 Edelstahl und die Klinge aus high-quality japanischem Pure 301 Stahl. Alle Messer wurden von Meisterhand geschärft und haben den V-Schliff, der die Messer unglaublich scharf macht und die Schärfe lange erhält. Durch den Stahl und die Schärfmethode ist das Messer sehr leicht.

Die perfekte Balance wird auch Sie begeistern. Schließlich ist es nicht das Gewicht, welches schneidet.

Die Vorteile der Type 301 Messer sind:

Die Messer haben einen ergonomischen Griff und können sogar auf dem Griff stehen. Durch die Form des Griffes haben Sie eine sehr gute Kontrolle über das Messer. Die "Perle" signalisiert das Ende des Griffes (sensorischer Stopper) zur Sicherheit und Kontrolle. Eine spezielle traditionelle Schleiftechnik wurde eingesetzt, damit die Messer länger scharf bleiben, daher werden diese Messer besonders gerne von vielen bekannten Köchen benutzt.

Wichtige Hinweise:

Die Type 301 Messer dürfen - wie jedes gute Messer - nicht in den Geschirrspüler. Bitte nach Gebrauch das Messer per Hand abwaschen und abtrocknen. Bitte schneiden Sie keine Knochen oder ähnliches, wie z.B. Tiefgefrorenes, mit dem Messer, das beschädigt die Klinge. Verwenden Sie als Schneidunterlage am besten ein Holzbrett, keines aus Glas! Wir empfehlen regelmäßiges Schärfen mit dem Type 301 Schleifstein bzw. mit dem Chroma Schleifstein. Bitte keinen Wetzstahl nutzen, dieser könnte die empfindliche Klinge beschädigen!

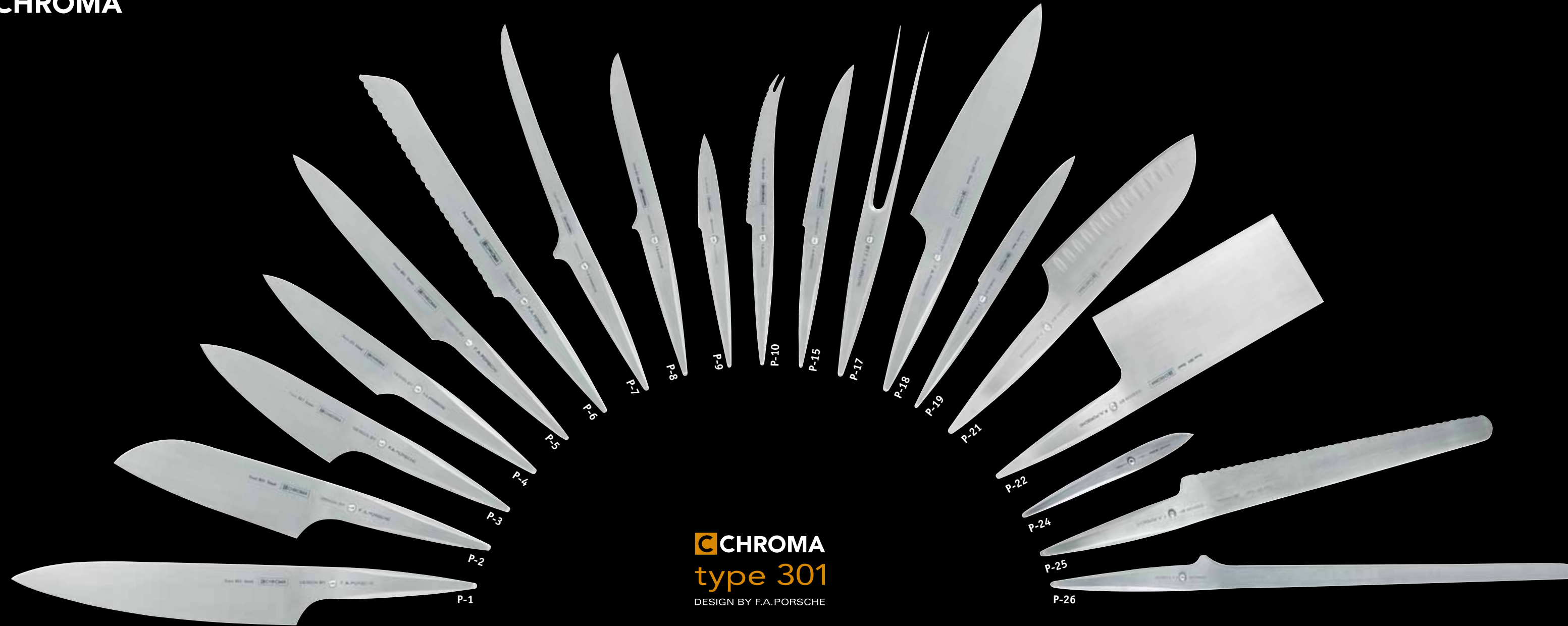
F. A. Porsche entwarf die Type 301 Messer für Menschen, die das Besondere mögen. Die Type 301 Messer sind Gewinner vieler Designpreise.

Das größte Kompliment jedoch sind die vielen Gourmet - Köche auf der ganzen Welt, die mit Type 301 Messern arbeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Messer

Tomisaburo Uehara, Meisterschmied

C CHROMA



Kochmesser

für die Allround Aufgaben in der Küche, der Küchenchef - Standard

P-1

240 mm

Santoku

das Messer der "drei Tugenden" zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse

P-2

178 mm

Universalmesser

eignet sich besonders gut zum Schneiden von kleineren Fischen und Fleisch

P-3

152 mm

Kleines Kochmesser

sehr beliebt, da universell einsetzbar

P-4

142 mm

Tranchiermesser

eignet sich bestens zum Tranchieren von Braten (auch erhältlich als Set mit der Bratengabel)

P-5

193 mm

Brotmesser

Achtung: Wellenschliff nur vom Fachmann schärfen lassen nicht nur für Brot, sondern auch für knusprige Braten oder anderem Knusprigem/Hartschaligem, wie z.B. Orangen, geeignet.

P-6

209 mm

Filetmesser

flexibles Messer zum Filetieren von Fleisch und Fisch

P-7

190 mm

Ausbeinmesser

zum Entfernen von Knochen

P-8

140 mm

Schälmesser

oder Officemesser, zum Schälen oder Schneiden kleiner Gemüse oder Obst

P-9

77 mm

Tomatenmesser

mit Wellenschliff ist auch für Zitrusfrüchte oder Brötchen geeignet
Steakmesser auch als 4 tlg. Set erhältlich
mit glatter Klinge, so dass Nachschleifen selber möglich ist

P-10

120 mm

Steakmesser

auch als 4 tlg. Set erhältlich
mit glatter Klinge, so dass Nachschleifen selber möglich ist

P-15

190 mm

Bratengabel

solide und schöne Form, auch als Set mit Tranchiermesser erhältlich

P-17

190 mm

Kochmesser

Allround Messer in gängiger Größe, gut für Fleisch, Gemüse

P-18

200 mm

Universalmesser

gut zum Schneiden von kleinen Fleischstücken

P-19

120 mm

Santoku Messer mit Kullenschliff

für Gemüse, Fisch und Fleisch, es bleibt nichts an der Klinge haften

P-21

178 mm

Chinamesser

unentbehrlich für die orientalische Küche, Standardmesser in China

P-22

173 mm

Austernmesser

zum Öffnen von Austern und Muscheln

P-24

51 mm

Konditorsäge

Universalmesser mit spezieller Zahnung

P-25

250 mm

Schinken/Lachsmesser

lange, dünne, flexible Klinge, für Schinken und Lachs

P-26

305 mm