

CB2

Butcher Board, Maße: 30x40x5 cm  
Massives Schneidbrett aus Guminoki Holz-die ideale Schneidunterlage (auch in Bambus erhältlich, Art-Nr. CB1)

H-11

Schleifstein, Körnung 800, Maße: 18x5,1x1,9 cm für den Grundschliff, ergänzend empfehlen wir dazu die Schleifhilfe STG bzw. weitere Chroma Schleifsteine mit unterschiedlichen Körnungen

H-10

Japanische Hatsuru Kräuterschere, 12 cm  
Sehr gut für Kräuter und filigrane Handarbeiten.

MB8

Step-by-Step Messerblock, Design Georg Draser, mit Magneten, Maße: 44x20,5x10 cm, Grundmodul passend für 5 Messer (bis Klingenlänge 29cm und Klingebreite 5cm) oder für 4 Messer und 1 Schleifstab. Der Block ist erweiterbar mit MB9.

MB9

Anbaumodul für MB8

SB-1

Sushibrett aus Guminoki Holz, Maße: 21x15 cm  
Nur zum Servieren, nicht zum Schneiden geeignet. (auch in Buche erhältlich, Art-Nr. SB1/B)

ST-G

Schleifhilfe Set, 2 tlg., 18,8 Edelstahl rostfrei für den richtigen Schleifwinkel

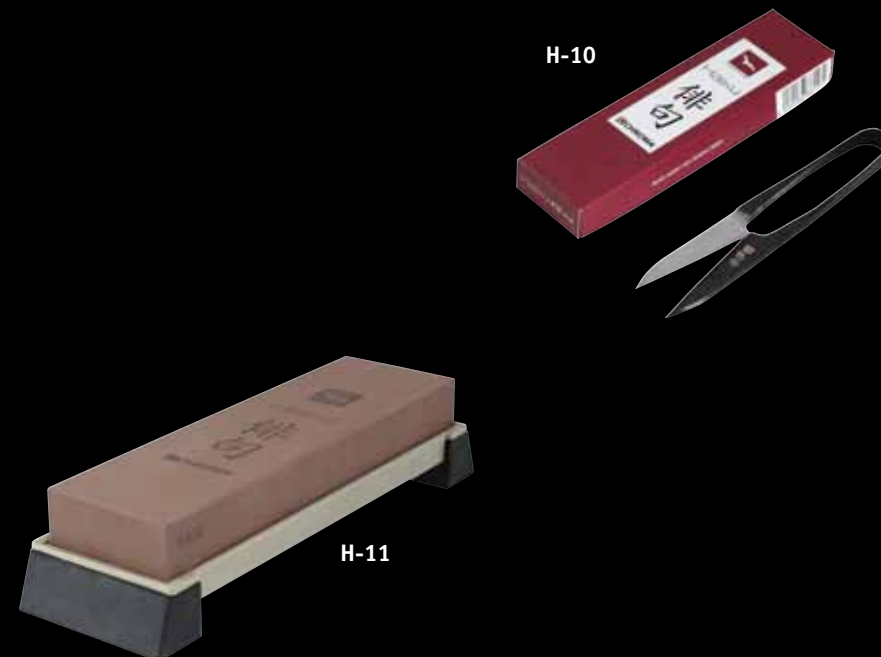


MB9

MB8



CB2



H-10

H-11



ST-G



SB-1



MADE WITH PASSION



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

Printed by TERN (RAPO 705 - 443 36 17 18 74)



Only authentic with this symbol

Haiku



CHROMA

**HAIKU, die traditionelle Messerserie von CHROMA**

CHROMA HAIKU - das japanische Küchenmesser mit dem Falken

Die Kunst des Schwertschmiedens hat in Japan eine lange Tradition. Heute werden HAIKU Messer in kleinen japanischen Messer-Manufakturen aus modernen, hochwertigen Stählen hergestellt.

CHROMA HAIKU Messer sind extrem scharf und bleiben länger scharf.

CHROMA HAIKU - das japanische Messer mit dem Griff aus Honoki-Holz.

Oft kopiert. Nur echt mit dem Falken.

Die Gewinner des Bocuse d'or Serge Viera (2005) und Fabrice Desvignes (2007) kochen mit CHROMA HAIKU Messern!

Was bedeutet HAIKU?

Das Haiku ist eine höchst kunstvolle Dichtform, die sich in Japan während des 16. Jahrhunderts herausgebildet hat. Übersetzt bedeutet es "Posse". Versmaß und Inhalt des HAIKU sind besonders "scharf geschliffen":

Es wird aus drei Zeilen und genau siebzehn Silben gebaut und transportiert oft eine messerscharfe Kritik an den bestehenden Verhältnissen.

*Die Sonne  
im Auge des Falken der zurückkehrt  
auf meine Hand*

Tairo

**CHROMA**



<b>Gemüsemesser</b> Kleines Gemüsemesser zum Putzen	H-01 8 cm
<b>Allzweckmesser</b> Mittleres Universalmesser	H-02 12 cm
<b>Kochmesser</b> Kleines Kochmesser für Fleisch und Gemüse	H-03 13 cm
<b>DEBA-Messer</b> Typisch japanisches Messer für Gemüse und Fleisch	H-04 16,5 cm
<b>Santoku-Messer</b> Das Messer der drei Tugenden: Fisch, Fleisch und Gemüse	H-05 18 cm
<b>Kochmesser</b> Standard-Kochmesser	H-06 20 cm
<b>Sashimi-Messer</b> Das lange, dünne zum Fisch Filetieren.	H-07 21 cm
<b>Brotmesser</b> das klassisch-robuste Brotmesser	H-08 25 cm
<b>Tranchiermesser</b> zum Schneiden von Braten	H-09 27 cm
<b>Schälmesser</b> kleines Schälmesser gekrümmt	H-12 7 cm
<b>Petti</b> mittleres Universalmesser	H-13 10 cm
<b>Yobocho</b> der mittlere Allrounder	H-14 15 cm
<b>Kochmesser</b> Kochmesser mit Kullenschliff	H-15 20 cm
<b>Santoku</b> das Messer der drei Tugenden: Fisch, Fleisch und Gemüse, mit Kullenschliff	H-16 18 cm
<b>Santoku</b> kleines Santokumesser	H-17 14 cm
<b>Kochmesser</b> Großes Kochmesser	H-18 24 cm