

MADE WITH PASSION

---



Haiku  
*home*

The simple Japanese knife



**CHROMA**

BEST CNIVES ARE SPELLED WITH A [C]

## CHROMA HAIKU HOME

ist ein preiswertes Qualitätsmesser für den gelegentlichen Koch oder für den schmalen Geldbeutel.

Der Unterschied von CHROMA HAIKU HOME gegenüber den original CHROMA HAIKU Messern mit dem Falken: Es wird preiswertes und dünneres Klingenmaterial verwendet. Die Schärfe hält somit nicht ganz so lange und ist nicht so schnell nachzuschärfen.

### HH-01

**Santoku, Japanisches Kochmesser,**  
17,5 cm

### HH-02

**Gyuto, Kochmesser,**  
18,5 cm

### HH-03

**Deba, Fischmesser,**  
16,5 cm

### HH-04

**Sashimi, Fischmesser,**  
21,5 cm

### HH-05

**Nagiri, Gemüsemesser,**  
17,5 cm

### HH-06

**Pankiri, Brotmesser,**  
22 cm

### HH-08

**Hatsuru, Kräuterschere,**  
10,5 cm

**ST-G Schleifhilfe Set, 2.tlg.**

**ST-1800L großer  
Kombischleifstein, Körnung  
240/1000**

**ST-1800S kleiner  
Kombischleifstein, Körnung  
240/1000**

CHROMA HAIKU HOME HATSURU Scheren sind typische, japanische Scheren, die für Kräuter, aber auch Handarbeiten gerne benutzt werden.

# CHROMA



Autorisierter Fachhändler:

Importeur: kochmesser.de Import GmbH & Co KG, [www.kochmesser.de](http://www.kochmesser.de)  
All designs are patented