

P-11

Keramischer Schleifstein

18 x 5 x 1,8 cm, Körnung: 800

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 Wetzkasten, dieser beschädigt unter Umständen die empfindliche Klinge.

P-12

Messerblock aus Guminoki-Holz

Die Maße des Blockes sind: 21 x 15 x 26 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

P-13

Messerblock aus Bambus, zerlegbar

Die Maße des Blockes sind: 21 x 15 x 26 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

P-16

Steakmesserset, 4-teilig

P-20

Messertasche

Viele Köche auf der ganzen Welt haben type 301 Messer aufgrund des ergonomischen Griffes, 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.

P-23

Steak- und Schälmesserblock

für 4 bis 8 Steak- oder Schälmesser, auseinandernehmbar

P-29

Messerset

bestehend aus P-02 Santoku und P-09 Schälmesser

P-31

Küchen- und Geflügelschere

die Kombinationsschere lässt sich demontieren und leicht reinigen, sowohl für Rechts- als auch Linkshänder geeignet

P-32

Kochpinzette

zum Anrichten und Dekorieren von Speisen, vielseitig einsetzbar

P-33

Fischgrätenpinzette

zum Entfernen von Gräten beim Filetieren

P-34

Magnetleiste aus Edelstahl

mit innenliegendem Magneten, ermöglicht das sichere und platzsparende Fixieren der Messer an der Wand

P-35

Schleifstein

18,2 x 6,3 x 2,8 cm, Körnung: 1000/3500 Kombistein mit Toishi, für den rasiermesserscharfen Schliff

P-517

Tranchierset

bestehend aus Bratengabel und Tranchiermesser

P-529

Messerset

bestehend aus P-05 Tranchiermesser, P-02 Santoku und P-09 Schälmesser

ST-G

CHROMA Schleifhilfe, 2-teilig

18-8 Edelstahl, rostfrei, für den richtigen Schleifwinkel, mit Plastikschonern, passend für Messer bis und über 15 cm Klingenlänge

**C CHROMA****MADE WITH PASSION**

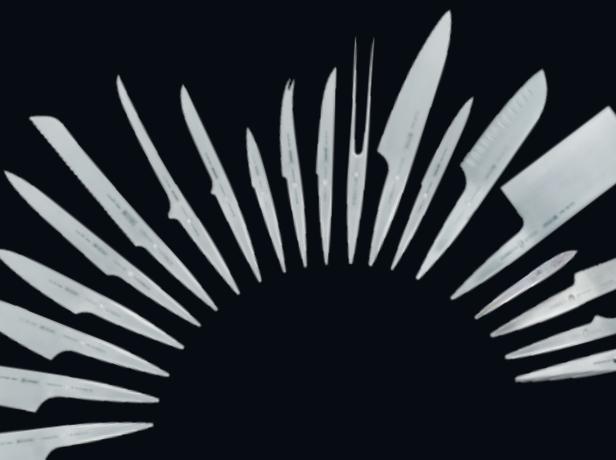
Autorisierter Fachhändler:

Importeur:

[kochmesser.de]

Importeur: [kochmesser.de] Import GmbH & Co. KG, www.kochmesser.de

All designs are patented



type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHE



C CHROMA
PROFESSIONAL KNIVES

CHROMA type 301 von CHROMA Cutlery

Schneiden wie die Profis

Vielen Dank für den Kauf dieses CHROMA type 301 Messers – Design by F.A. Porsche.

In Zusammenarbeit mit dem Koch des Jahrzehnts, Jörg Wörther, hat Ferdinand A. Porsche die Messer dieser Serie entwickelt. Zahlreiche Profis wie die Drei-Sterne-Köche Klaus Erfort oder Harald Wohlfahrt oder TV-Köche wie Ralf Zacherl und Frank Rosin verwenden die type 301 Messer seit Jahren.

Der Griff besteht aus Edelstahl, die Klinge aus hochwertigem japanischen Pure 301 Stahl. Aufgrund des V-Schliffs der Klinge sind die Messer der type 301 Serie besonders scharf, schnittfähig und leicht nachzuschärfen. Der ergonomische Griff mit einer Perle als sensorischem Stopper liegt gut in der Hand und garantiert die vollständige Kontrolle über das Messer.

Das Zusammenspiel der Materialien, die Konstruktion der Klinge und das außergewöhnliche Design garantieren ein unverwechselbares Schneideerlebnis.

Schneiden mit dem Testsieger

Die professionellen Ergebnisse der CHROMA type 301 Serie wurden offiziell vom schwedischen Testinstitut Test Fakta, in der Bedeutung wie die Stiftung Warentest in Deutschland, bestätigt. Das Institut kürtete 2011 das Kochmesser P-18 zum klaren Testsieger. Insbesondere in den Kategorien Schnittfähigkeit, Schärfe und Rostanfälligkeit konnte das Messer bei den Experten punkten. Außerdem zeichnete die Initiative LifeCare die type 301 Messer 2012 mit dem Preis KüchenInnovation des Jahres aus, und auch das Design erhielt zahlreiche Preise, unter anderem den iF Design Award 2005.

Verwendung, Pflege und Aufbewahrung

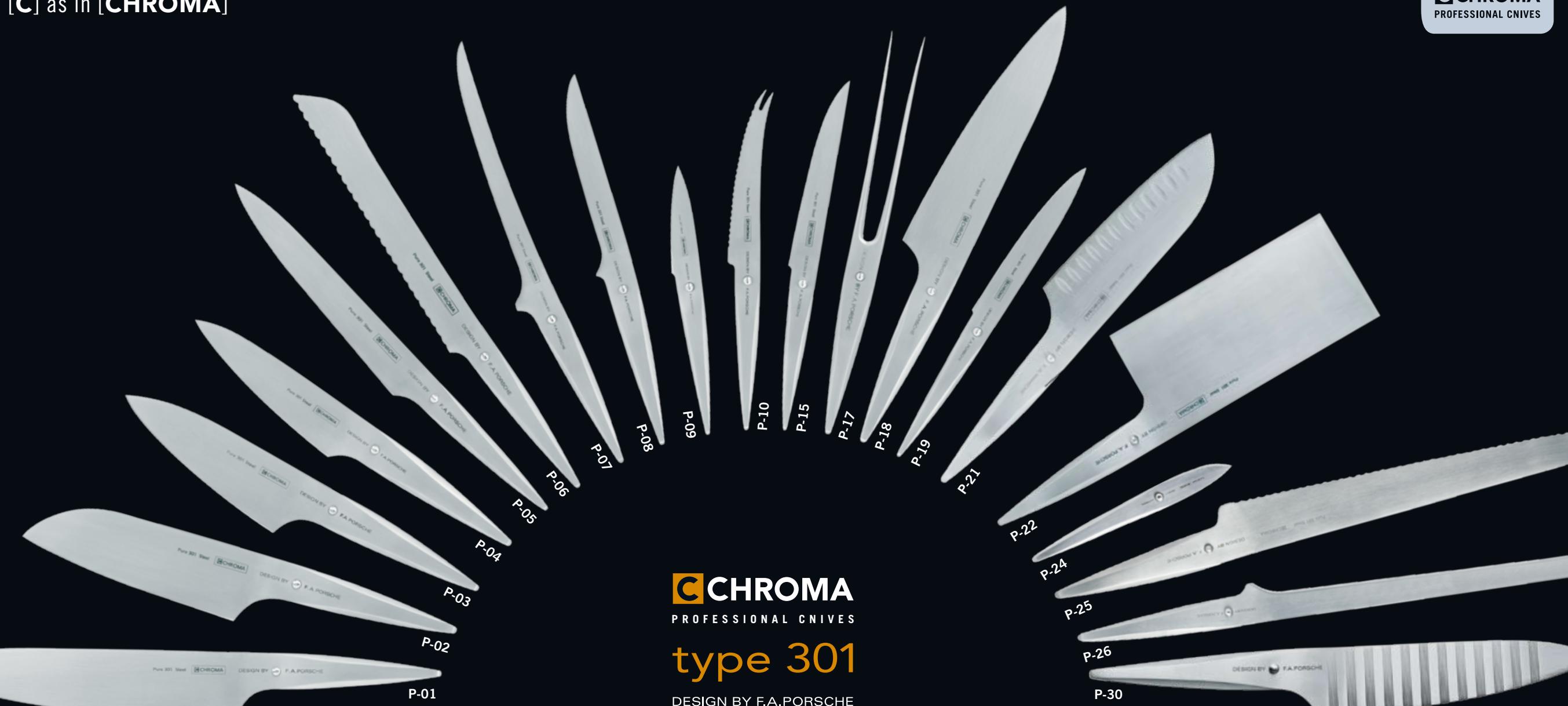
Hochwertige Schneidwerkzeuge wie die type 301 Messer benötigen die richtige Pflege, damit sie lange schön und scharf bleiben:

- Die Messer nicht in den Geschirrspüler geben, sondern von Hand waschen und abtrocknen.
- Keine Knochen oder Tiefgefrorenes schneiden, das beschädigt die Klinge.
- Holz- oder Kunststoffbretter zum Schneiden verwenden, Glas-Schneidebretter beschädigen die Klinge.
- Die Messer regelmäßig mit dem type 301 Schleifstein P-35 oder dem CHROMA Kombischleifstein P-11 schleifen, keinen Wetzstahl verwenden.
- Die Messer im Messerblock P-12, MB-08 oder P-13, an der Magnetleiste P-34 oder mit dem Klingenschutz Knife Safe Pro KS 01-07 aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem CHROMA type 301 Messer.

上原富三郎
Tomisaburo Uehara, Meisterschmied

Best knives are spelled with
a [C] as in [CHROMA]



Kochmesser

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

P-01

24,0 cm

P-02

17,8 cm

P-03

15,2 cm

P-04

14,2 cm

P-05

19,3 cm

P-06

20,9 cm

P-07

19,0 cm

P-08

14,0 cm

P-09

7,7 cm

P-10

12 cm

P-15

13,5 cm

P-17

15 cm

P-18

20 cm

P-19

12 cm

P-21

17,8 cm

P-22

17,3 cm

P-24

5,1 cm

P-25

25 cm

P-26

30,5 cm

P-30

20 cm

Santoku

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

P-03

15,2 cm

P-04

14,2 cm

P-05

19,3 cm

P-06

20,9 cm

P-07

19,0 cm

P-08

14,0 cm

P-09

7,7 cm

P-10

12 cm

P-15

13,5 cm

P-17

15 cm

P-18

20 cm

P-19

12 cm

P-21

17,8 cm

P-22

17,3 cm

P-24

5,1 cm

P-25

25 cm

P-26

30,5 cm

P-30

20 cm

Universalmesser

eignet sich besonders gut zum Schneiden von kleineren Fischen und Fleisch

P-03

15,2 cm

P-04

14,2 cm

P-05

19,3 cm

P-06

20,9 cm

P-07

19,0 cm

P-08

14,0 cm

P-09

7,7 cm

P-10

12 cm

P-15

13,5 cm

P-17

15 cm

P-18

20 cm

P-19

12 cm

P-21

17,8 cm

P-22

17,3 cm

P-24

5,1 cm

P-25

25 cm

P-26

30,5 cm

P-30

20 cm

Kleines Kochmesser

sehr beliebt, da universell einsetzbar

P-04

14,2 cm

P-05

19,3 cm

P-06

20,9 cm

P-07

19,0 cm

P-08

14,0 cm

P-09

7,7 cm

P-10

12 cm

P-15

13,5 cm

P-17

15 cm

P-18

20 cm

P-19

12 cm

P-21

17,8 cm

P-22

17,3 cm

P-24

5,1 cm

P-25

25 cm

P-26

30,5 cm

P-30

20 cm

Tranchiermesser

eignet sich bestens zum Tranchieren von Braten (auch erhältlich als Set mit der Bratengabel) Achtung: Wellenschliff nur vom Fachmann schärfen lassen

P-07

19,0 cm

P-08

14,0 cm

P