

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 Wetzstahl, 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 Klingebreite 5,0 cm und
 2 Messer bis Klingenlänge 24,6 cm und bis Klingebreite 4,7 cm und
 2 Messer bis Klingenlänge 22,6 cm und bis Klingebreite 3,7 cm und
 2 Messer bis Klingenlänge 19,6 cm und bis Klingebreite 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 Klingebreite 5,0 cm und
 2 Messer bis Klingenlänge 24,6 cm und bis Klingebreite 4,7 cm und
 2 Messer bis Klingenlänge 22,6 cm und bis Klingebreite 3,7 cm und
 2 Messer bis Klingenlänge 19,6 cm und bis Klingebreite 2,4 cm

P-16

Steakmesserset, 4-teilig
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.

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

Tranchiererset
 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



CHROMA



MADE WITH PASSION



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

type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHÉ



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, schnitthaltig 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 Schneiderlebnis.

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 kürte 2011 das Kochmesser P-18 zum klaren Testsieger. Insbesondere in den Kategorien Schnitthaltigkeit, 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.

上野 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

Santoku

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

P-02

17,8 cm

Universalmesser

eignet sich besonders gut zum Schneiden von kleineren Fischen und Fleisch

P-03

15,2 cm

Kleines Kochmesser

sehr beliebt, da universell einsetzbar

P-04

14,2 cm

Tranchiermesser

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

P-05

19,3 cm

Brotmesser

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

P-06

20,9 cm

Flexibles Filetmesser

flexibles Messer zum Filetieren von Fleisch und Fisch

P-07

19,0 cm

Ausbeinmesser

zum Entfernen von Knochen

P-08

14,0 cm

Schälmesser

oder Officemesser, zum Schälen oder Schneiden kleiner Gemüse oder Obst

P-09

7,7 cm

Tomatenmesser

mit Wellenschliff, ist auch für Zitrusfrüchte oder Brötchen geeignet

P-10

12 cm

Steakmesser

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

P-15

13,5 cm

Bratengabel, gerade

solide und schöne Form, auch als Set mit Tranchiermesser erhältlich

P-17

15 cm

Kochmesser

das beliebte Kochmesser, gut für Fleisch und Gemüse

P-18

20 cm

Kleines Universalmesser

gut zum Schneiden von kleinen Fleischstücken

P-19

12 cm

Santoku Messer mit Kullenschliff

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

P-21

17,8 cm

Chinesisches Kochmesser

unenitlich für die orientalische Küche, Standardmesser in China

P-22

17,3 cm

Austernmesser

zum Öffnen von Austern und Muscheln

P-24

5,1 cm

Konditorsäge

Universalmesser mit spezieller Zahnung

P-25

25 cm

Schinken- / Lachsmesser

lange, dünne, flexible Klinge

P-26

30,5 cm

Kochmesser mit Spezialschliff AST®

Kochmesser mit Anti-Stick-Technique, verhindert das Auftürmen des Schneidgutes an der Klinge

P-30

20 cm