

# CHROMA

## DIE KOCHMESSER



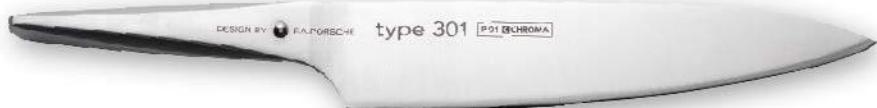
Profi-Qualität seit über 30 Jahren

## CHROMA KLINGENFORMEN

Für jede Gelegenheit das richtige Messer

Ein Profikoch braucht für Schneidearbeiten in seiner Küche mindestens sechs gute Küchenmesser, abgesehen von den Utensilien Schleifstein und Schneideunterlage. Je nach Küche werden aber auch mehr Messer benötigt.

Größe, Gewicht und Handlichkeit müssen individuell „begriffen“ werden. Im gut sortierten Fachhandel sollten Sie von einem Typus verschiedene CHROMA Modelle in die Hand nehmen, um herauszufinden, wo Ihre Vorlieben liegen.



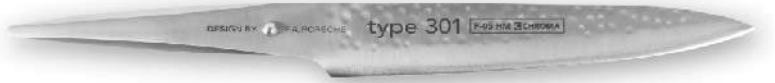
KOCHMESSER

Der Allrounder in der Küche ist das **Kochmesser**, es ist, je nach Vorliebe und Serie, in verschiedenen Längen erhältlich und geeignet für Fleisch und Gemüse. Unser Tipp: Es ist ideal zum Wiegen von Kräutern geeignet.



SCHÄLMESSER

Das **Schälmesser**, ob gerade oder gebogen, ist der kleine Bruder des Kochmessers. Sie brauchen es für alle möglichen „feineren“ Arbeiten in der Küche.



TRANCHIERMESSER

Das **Tranchiermesser** ist ein stabiles Messer mit schmaler Klinge, es ist ideal für das Zerlegen von Fleisch geeignet. Setzen Sie es jedoch ruhig auch zum Schneiden von z.B. Kartoffeln ein. Die schmale Klinge verringert das Anhaften des Schneidgutes.



SASHIMIMESSER

Das **Sashimimesser** ist bestens geeignet zum Filetieren von Fisch und Fleisch. Unser Tipp: Verwenden Sie es auch zum hauchdünnen Schneiden von geräuchertem Schinken.



BROTMESSER

Das **Brotmesser** mit seinem Wellenschliff „sägt“ auch harte Krusten, nicht nur von Brot, mit Leichtigkeit.



SANTOKU

Das klassische japanische **Santoku** Messer ist das Allround-Messer in der japanischen Küche. Santoku bezeichnet das Messer der drei Tugenden und eignet sich für Fisch, Fleisch und Gemüse. Es ist also als vielseitiges Werkzeug in der Küche nahezu unverzichtbar.

Mit dieser Grundausstattung werden Sie fast alle kreativen Arbeiten in Ihrer Küche mit Bravour meistern können. Für alle weiteren Ihrer individuellen Bedürfnisse und Vorlieben haben wir eine Vielzahl spezieller Messer in unserem umfassenden Sortiment – bei uns werden Sie das entsprechende Messer finden.

Viel Freude und guten Appetit mit Ihren scharfen Kochmessern von CHROMA Messer.

KISSAKI &gt; Klingenspitze

SORI &gt; vorderer Klingenteil

SINOGISUJI &gt; Anschleiflinie

KIRIHA &gt; Anschlifffläche

HA &gt; Klinge

HASAKI &gt; Schneide

MUNE &gt; Messerrücken

HAMATO &gt; hinterer Klingenteil

ASO &gt; hintere Schneidekante

MEGUKI &gt; Pin

KUCHIGANE &gt; Zwinge

TSUKA &gt; Griff



## CHROMA UND MIRKO REEH

Qualität seit 1980 – ab 2019 unter der Leitung von Mirko Reeh

Am 1. Januar 2019 hat **Mirko Reeh**, CHROMA Messer von Christian Romanowski übernommen, der das Unternehmen fast 40 Jahre erfolgreich führte.

Wir vertreiben seitdem hochwertige asiatische Kochmesser, Schleifsteine und Zubehör und sind spezialisiert auf sehr scharfe und schnitthaltige Klingen mit V-Schliff, sowie leicht nachzuschärfende Messer.

Wir waren das erste Unternehmen, welches die japanischen Messer in Deutschland berühmt machte. Auch revolutionäre Neuentwicklungen, wie z.B. CHROMA Kiseki, ein kaum stumpf werdendes Messer, wie auch Kindermesser oder Ganzstahlmesser, wie unsere berühmte Serie type 301 Design – by F.A. Porsche, gehören zu unserer Historie.

Zu unserem Kundenkreis gehören sowohl Profi-Gourmetköche, als auch ambitionierte Hobbyköche und Design-Liebhaber. In nahezu allen der 200 besten Restaurants in Deutschland werden unsere Messer benutzt. Spitzenköche wie Ralf Zacherl, Otto Koch, Harald Wohlfahrt, Juan Amador, Frank Rosin, Tim Raue, neben vielen anderen, arbeiten täglich mit unseren Messern.

**Mirko Reehs** Leidenschaft fürs Kochen und der damit verbundene Einsatz guter Messer hat sich jetzt in seiner eigenen CHROMA Serie „**Chef's Choice**“ manifestiert.

Der gebürtige Bad Hersfelder Fernsehkoch hat sich mittlerweile um die ganze Welt gekocht. Er gibt seit 22 Jahren Kochkurse und servierte schon der Politprominenz seine Gerichte, beispielsweise der deutschen Bundesregierung und auf dem Wirtschaftsgipfel in St. Petersburg.

Mirko Reeh betreibt in seiner Heimat Frankfurt seine über 240 qm große Kochschule mit über 100 verschiedenen Kochkursen im Jahr.

Bei TV- und Radiosendern ist er eine feste Größe, unter anderem mit den Formaten wie „Koch Undercover“ und „Weltenbummler“ auf Sat1. Große Erfolge feiert er mit seiner eigenen Internet Talk-Koch-Show „Reehderei“ in der er mit prominenten Gästen kocht. Die Sendung hat insgesamt mittlerweile über 2 Millionen Zuschauer.

Der Bestsellerautor schreibt seit über zehn Jahren Kochbücher, mittlerweile kommt er auf über 45 verschiedene Titel. Handkäse Deluxe 1 & 2 waren in allen deutschen Bestsellerlisten unter den Top 10.

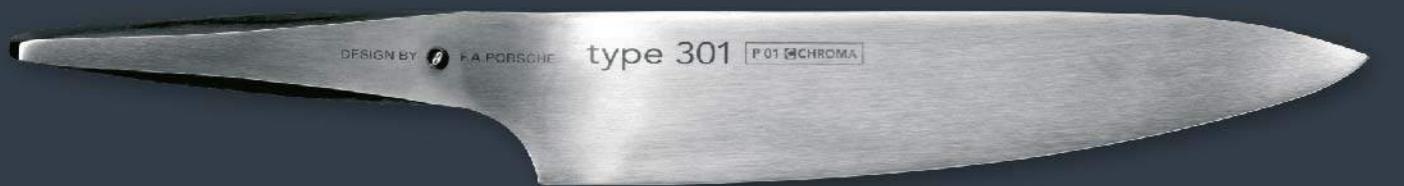
Freuen Sie sich auf eine Kostprobe aus Mirko Reehs Rezeptesammlung in unserem Katalog.

Bei allem beruflichen Engagement verliert Reeh auch seine soziale Verantwortung nicht aus den Augen. Er ist Botschafter der Stiftung Deutsche Selbsthilfe Angeborene Immundefekte e.V. (dsai), Botschafter des Projektes Vita Assistenzhunde e.V., Pate des Projektes „helfen-helfen“ mit Bernd Reisig für Hartz-4-Familien, Pate des Projektes "Genussvoll essen, gestärkt gegen Krebs" und setzt sich in weiteren Projekten für Kinder ein.

Weitere Informationen auf: [www.facebook.de/mirkoreeh](http://www.facebook.de/mirkoreeh)



**MIRKO REEH**  
DER NEUE  
MR. CHROMA



#### CHROMA TYPE 301 – DESIGN BY F.A. PORSCHE

In Zusammenarbeit mit dem Koch des Jahrzehnts, Jörg Wörther, hat Ferdinand A. Porsche – der Designer des 911er Sportwagens – die Messer dieser Serie entwickelt.

Zahlreiche Profis, wie die Drei-Sterne-Köche Klaus Erfort oder Harald Wohlfahrt sowie 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 301 Pure Blade Steel. 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 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 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.



## DIE KOCHMESSER [→]

## type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHE

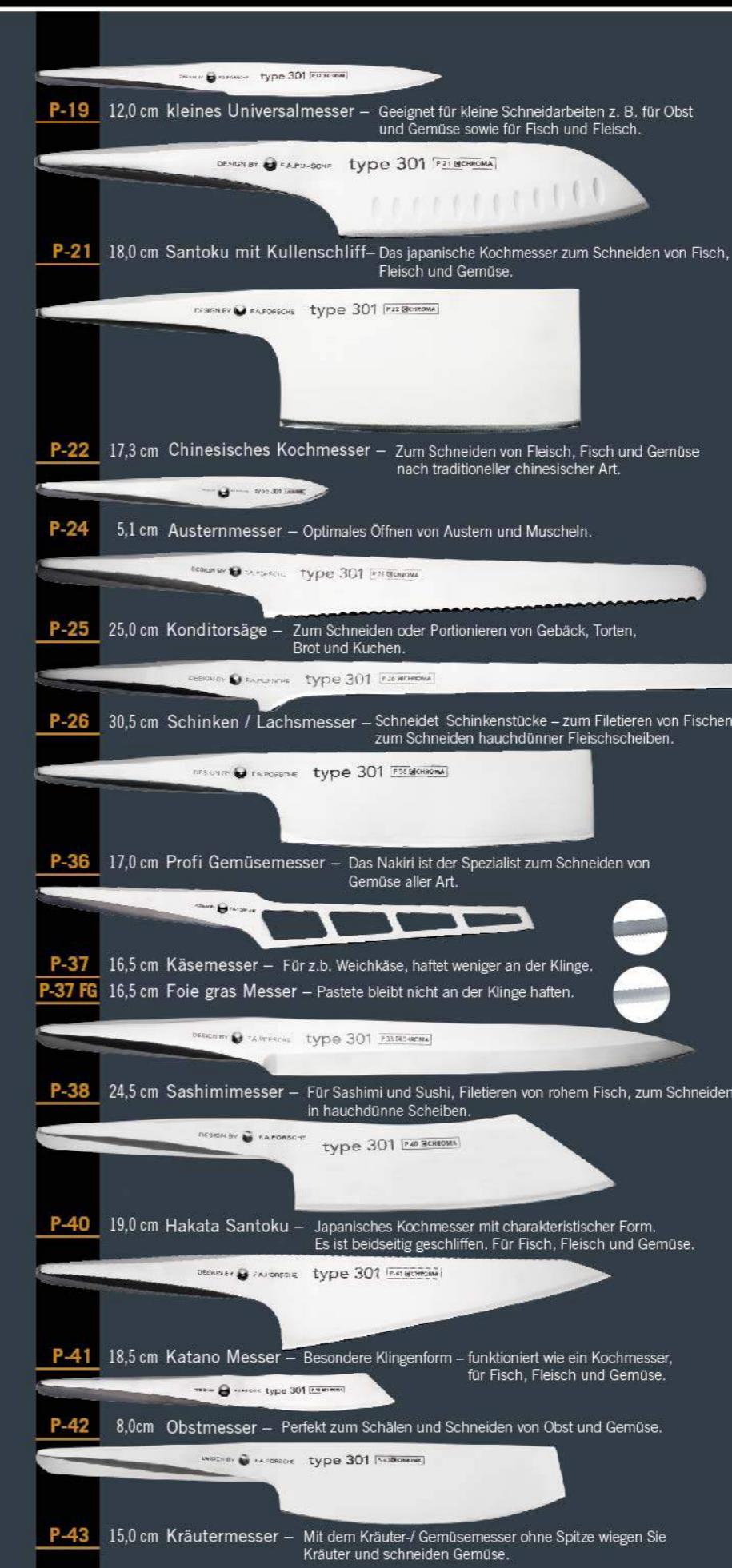


## CHROMA type 301 Kochmesser

Der Griff besteht aus 18/10 Edelstahl, die Klinge aus hochwertigem japanischen 301 Pure Blade Steel und hat eine Härte von 59 HRC. 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. Die Lieferung erfolgt in einer dekorativen Geschenkverpackung.

Mehr Infos: [www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)

## DIE KOCHMESSER [→]



## Pflegen, Schärfen und Aufbewahrung

Reinigen Sie bitte das Messer nach jedem Gebrauch von Hand und trocknen es anschließend ab. Nachschliff mit einem keramischen Stein aus der reichhaltigen CHROMA Serie. Schneiden Sie immer auf einem Holz- oder Kunststoffbrett, nie auf Glas oder Stein. Bewahren Sie Ihr Messer am besten in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste auf, um die scharfe Schneide der Messer nicht zu beschädigen.

Mehr Infos: [www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)

type 301  
hammered

## CHROMA TYPE 301 – DESIGN BY F.A. PORSCHE – HAMMERSCHLAG

Die CHROMA type 301 Hammerschlag Messer – Design by F.A. Porsche – zeichnen sich, genau wie die inzwischen zum Klassiker avancierten herkömmlichen type 301 Messer, durch eine **legende Schärfe** aus. Aber das Wichtigste für den Profikoch ist der ermüdfreie Griff. Das Messer liegt unheimlich bequem und sicher in der Hand.

In Anlehnung an die alten Messerschmiedetechniken, brachte CHROMA nun eine Serie der beliebtesten type 301 Messer mit einem klassischen, von Hand aufgetragenen Hammerschlag, auf den Markt.

Neben der außergewöhnlichen Optik der Messer ist die spürbare Anti-Haft Wirkung ein großer Vorteil der Hammerschlagtechnik. Besonders im Vergleich zu herkömmlichen Messern ist diese Technik sehr wirkungsvoll. Durch den Hammerschlag bleibt zwischen dem Messer und dem Schneidgut Platz für ein kleines Luftpolster. Das Schneidgut kann so leichter von der Klinge abfallen.

Beliebt nicht nur in der Sterneküche: CHROMA type 301 – Design by F.A. Porsche.

## Pflege, Schärfen und Aufbewahrung

- \* Reinigen Sie bitte Ihr Messer nach jedem Gebrauch von Hand und trocknen es anschließend ab.
- \* Der Nachschliff gelingt problemlos mit einem Schleifstein – wir empfehlen einen Schleifstein aus der reichhaltigen CHROMA Schleifstein Kollektion, z.B. den ST-1000 oder den P-35.
- \* Lassen Sie Ihr Messer nie ganz stumpf werden – schleifen Sie nach, wenn das Messer z.B. den Tomatentest nicht besteht.
- \* Schneiden Sie auf einem Holz- oder Kunststoffbrett, nie auf Glas oder Stein.
- \* Bewahren Sie Ihr Messer am besten in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste auf.



**CHROMA****TURBO**

DIE KOCHMESSER [→]

DESIGN BY F.A.PORSCHE



Stays hard  
longer!

*Mit der neuen Ka-Six  
Schneide 60° HRC!*

### CHROMA TURBO – DESIGN BY F.A. PORSCHE

#### Härter, schärfer, besser: Das neue CHROMA „Turbo“ mit Ka-Six Schneide

Das Besondere an der CHROMA-Serie „Turbo“ – Design by F.A. Porsche ist die neu entwickelte Klinge. „Wir sind schon sehr lange in der Messerbranche und streben immer danach, unsere Messer noch besser zu machen. In den letzten zehn Jahren haben wir viel experimentiert und so einen Weg gefunden, die Klinge unserer Messer noch weiter zu veredeln“, sagt Christian Romanowski. Heraus kam die speziell gehärtete Ka-Six Schneide. Die Klinge besitzt einen Härtegrad von 60° HRC an der Schneide. Der Rest des Turbo-Messers ist mit 56° HRC flexibler gefertigt.

Der von CHROMA entwickelte Spezialschliff „Ka-Six“ mit dem extremen Härtegrad sorgt dafür, dass die Turbo Klinge sehr viel länger scharf bleibt als andere Messerklingen und mit dem Schleifstein trotzdem noch leicht nachzuschärfen ist. „Mit den Ka-Six Maßnahmen beim Turbo haben wir jetzt die Klingengeometrie der handgeschmiedeten japanischen Messer ziemlich genau nachempfunden. Das bedeutet, man kann sehr perfekt schneiden, wenn man es kann und nicht das Falsche schneidet. Wie zum Beispiel Gefrorenes oder Knochen.“

Wenn man nicht aufpasst, ist es mit dem CHROMA Turbo als ob man mit einem Ferrari in den Wald fährt. Das geht, wenn es einen gut asphaltierten Weg dort gibt. Ansonsten ist klar, was passiert. Das Turbo Messer wirklich etwas vorsichtiger benutzen. Legen Sie zum Schutz ein Blatt Küchenpapier unter das Schneidgut. Durch das kontraproduktive Schneiden ins Holz wird das Messer beschädigt.“

Der hochwertige blaue Stahl für die Turbo-Reihe wird von dem deutschen Traditionsschmiede Unternehmen ThyssenKrupp für CHROMA gefertigt. Dieser besteht selbstverständlich die strengen EU-Tests für Lebensmittelkontaktmaterialien.

Wie auch bei der Bruderserie „CHROMA type 301“ ist der ergonomische Griff von F.A. Porsche entworfen.

**Als sensorischer Stopper dient die blaue Perle, durch die die Messer als Turbo und Ka-Six identifiziert werden können.**

**Beliebt nicht nur in der Sterneküche: CHROMA Turbo – Design by F.A. Porsche.**

#### Pflege, Schärfen und Aufbewahrung

\* Reinigen Sie bitte Ihr Messer nach jedem Gebrauch von Hand und trocknen es anschließend ab.

\* Der Nachschliff gelingt problemlos mit einem Schleifstein – wir empfehlen einen Schleifstein aus der reichhaltigen CHROMA Schleifstein Kollektion, z.B. den ST-1000 oder den P-35.

\* Lassen Sie Ihr Messer nie ganz stumpf werden – schleifen Sie nach, wenn das Messer z.B. den Tomatentest nicht besteht.

\* Schneiden Sie auf einem Holz- oder Kunststoffbrett, nie auf Glas oder Stein; schneiden Sie nicht Gefrorenes oder Knochen.

\* Bewahren Sie Ihr Messer am besten in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste auf.

**CHROMA****TURBO**

DIE KOCHMESSER [→]

DESIGN BY F.A.PORSCHE



### CHROMA ZUBEHÖR



**P-35** 18,2 x 6,3 x 2,8 cm  
Schleifstein, # 1000/3500  
Kombistein mit Toishi



**ST-G** 6,5 x 1,8 x 1,4 x 1,3 cm  
Schleifhilfe, 2-teilig



**Härter, schärfer, besser :  
Das CHROMA „Turbo“  
mit der neuen Ka-Six  
Schneide 60° HRC!**

## MIRKO REEH PRÄSENTIERT EIGENE MESSERSERIE BEI CHROMA: „CHEF'S CHOICE“

*Scharf und nützlich*

Chef's Choice – vom Koch ausgewählt!

Die neue Messerserie von CHROMA bedient den hohen Anspruch an vielfältige Messer, die auch nach langem Gebrauch stabil in der Hand liegen und die tägliche Arbeit in der Küche zuverlässig überstehen.

Nachdem TV-Koch, Autor und Moderator Mirko Reeh Anfang des Jahres die Chance ergriffen hat, die Firma CHROMA Messer von Christian Romanowski zu übernehmen, geht er nun mit seiner neu entwickelten Serie „Chef's Choice“ den nächsten Schritt. Die Serie ergänzt das hochwertige Sortiment von hochwertigen asiatischen Küchenmessern, die vor mehr als 30 Jahren von Messer-Pionier CHROMA auf den deutschen Markt gebracht wurden.

Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche schätzen gleichermaßen die hohe Qualität, extreme Schärfe und gute Schnithaltigkeit der Messer. „Das Chef's-Choice-Sortiment habe ich sehr auf die Bedürfnisse der täglichen Arbeit in der Küche abgestimmt, wie ich sie seit mehr als 20 Jahren in meiner Kochschule und bei meiner täglichen Arbeit erlebe“, erklärt Mirko Reeh und fügt hinzu: „Mir war es wichtig, dass die Messer sehr stabil sind und auch bei längerem Arbeiten noch gut in der Hand liegen. Die Qualität und Machart der Messerklingen wurde ganz bewusst nach den Maßstäben für häufigen und vielfältigen Gebrauch in der Küche von mir ausgesucht.“

**Drei Varianten für jeden Gebrauch**

Die Wahl des Küchenprofis fiel auf drei scharfe Messer: ein Schälmesser, ein Kochmesser und ein Brotmesser.

**Scharfe Klingen, robust und langlebig**

Die Klingen wurden aus rostfreiem, hochwertigem Stahl mit „V“-förmigen Schliff gefertigt und haben einen Härtegrad von 58 HRC (Rockwell). Dadurch sind sie sehr schnitthaltig, das heißt, die Schneide der Messer widersteht lange der Abnutzung durch mechanische, thermische und chemische Einflüsse. Die Klinge bleibt auch bei täglichem Gebrauch und unter entsprechender Beanspruchung lange scharf.

Für beste Ergebnisse lassen sich die Messer der „Chef's Choice“-Linie ebenso wie die bewährten CHROMA Messer bekannter Serien einfach und schnell mit einem CHROMA Schleifstein nachschleifen. Mirko Reeh empfiehlt den Schleifstein ST-1800L zum Erhalt des hochwertigen Schliffs.

**Griff aus robustem Pakkaholz**

Etwas besonders ist auch der Griff aus Pakkaholz. Pakkaholz ist seit vielen Jahrzehnten ein bewährtes Material für Haushalts- und Taschenmesser und bringt seine Vorteile auch in dieser Serie ein. Das besonders harte Naturholz ist nach seiner Verarbeitung mit imprägnierendem Harz sehr witterungsbeständig, bruchfest und wesentlich härter als unbearbeitetes Naturholz.

Drei stabile Nieten halten den Erl des Messers und den Griff zusammen und verlängern die Lebensdauer.

## CHEF'S CHOICE



**MR-01** 8,5 cm Schälmesser  
Mit dem Schälmesser können Sie mit Leichtigkeit Obst und Gemüse schälen und schneiden.



**MR-02** 17,5 cm Brotmesser  
Das Brotmesser mit Wellenschliff, mit dem sich Brotkrüsten und andere festere hartschalige Lebensmittel leicht zersägen lassen.



**MR-03** 20,0 cm Kochmesser  
Das Kochmesser ist das Allzweckmesser. Die scharfe Klinge gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch und Gemüse.

## CHROMA ZUBEHÖR



**MR-04** L 30 x B 8 x H 27 cm,  
Bogenlänge 42,5 cm  
„Messerwelle“  
Messerhalter für 6 Messer aus Räuchereiche.



**E-03** 34,2 x 5,3 x 1,6 cm  
Magnetleiste aus Akazienholz

## CHEF'S CHOICE



**ST-1800L** 17,8 x 6 x 2,8 cm  
Kombi-Schleifstein

**CHROMA**DIE KOCHMESSER [  ]**Haiku**  
**KUROUCHI**

俳句黒打

**CHROMA HAIKU KUROUCHI**

Der preiswerte Einstieg in die Welt der richtig scharfen Messer – der CHROMA TAKUMI Messerserie.

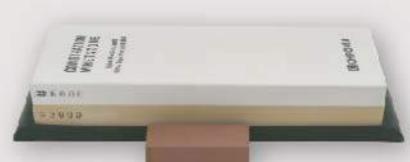
CHROMA HAIKU Kurouchi Messer werden allen Anforderungen eines TAKUMI Messers gerecht.

TAKUMI Messer werden in traditioneller Handarbeit hergestellt. Die Klinge verfügt bereits bei der Auslieferung über eine atemberaubende Schärfe. Möglich macht das die besondere Bauart der Klinge. Eine „Sandwichkonstruktion“, die im Kern aus extrem hartem blauen AOKO Stahl, geschützt durch je eine Lage weicheren Eisens, gefertigt wird.

Ihren typischen, archaischen Charakter verdankt das KUROUCHI Messer seiner Herkunft – der Tosa Region im Süden Japans – bekannt ist die Tosa Region, neben ihrer langen Messerschmiede-Tradition, für ihre raue, wilde und zerfurchte Landschaft, die sich auch auf den Kurouchi-Klingen wiederfindet und diesem Messer seinen unverwechselbaren, ungebändigten Natur-Charakter verleiht.

Die Klinge des CHROMA HAIKU Kurouchi wird nach dem Schmieden nicht weiter poliert und schmiederau belassen – nur die Schneide blitzt metallisch.

Aus dem Japanischen übersetzt, bedeutet Kurouchi in etwa „schwarz geschmiedet“. Aufgrund seiner kunstvollen Handfertigung und seiner ursprünglichen Beschaffenheit nennen wir es stolz „das Ur-Messer“.

Mehr Infos: [www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)**CHROMA**  
PROFESSIONAL KNIVES**CHROMA**DIE KOCHMESSER [  ]**Haiku**  
**KUROUCHI****B-01** 16,5 cm Nakiri  
Japanisches Gemüsemesser – zum Schneiden von Gemüse und Wiegen von Kräutern.**B-02** 16,5 cm Atsu-Deba  
Großes Deba filetiert und zerteilt Fisch und Meeresfrüchte. Einseitig geschliffen.**B-03** 16,5 cm Santoku  
Der japanische Klassiker für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst.**B-04** 15,0 cm Funayuki  
Traditionelles Allzweckmesser insbesondere für Fisch und auch Gemüse.**B-05** 10,5 cm Ko-Yanagi  
Das kleine Gemüsemesser zum Zubereiten von Obst, Gemüse.**B-06** 13,5 cm Ko-Yanagi  
Kleines Allzweckmesser zum Schälen, Zubereiten von Obst und Gemüse.**B-07** 16,5 cm Ko-Yanagi  
Mittleres Allzweckmesser für die Zubereitung von Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch geeignet.**B-08** 21,0 cm Gyuto  
Gyuto Kochmesser = europäisches Allzweckmesser. Für Fleisch, Fisch und Gemüse.**B-09** 21,0 cm Ko-Yanagi  
Großes Kochmesser zum Schneiden von Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch geeignet.**CHROMA ZUBEHÖR****ST-1000** 21 x 7,5 x 2,3 cm  
Schleifstein, # 1000**ST-3/8** 18,3 x 6,1 x 3,2 cm  
Schleifstein, # 3000/8000, mit Toishi**HP-08** 10 ml  
Klingenöl, 10 ml**ST-G** 6,5 x 1,8 / 4,9 x 1,3 cm  
Schleifhilfe, 2-teiligMehr Infos: [www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)

坂本



## CHROMA Ryoma Sakamoto – DAS HANDGESCHMIEDETE KÜCHENMESSER AUS JAPAN

Nicht rostfrei aber – „GENIAL SCHARF“

Ryoma Sakamoto, geboren am 3. Januar 1836 in der Provinz Tosa in Japan, war ein Visionär, der von einem unabhängigen Japan ohne Standesunterschiede träumte. Er erkannte, dass die Japaner, wenn sie mit einer industriell und technologisch fortgeschrittenen Außenwelt konkurrierten, sich und ihr Land modernisieren mussten. Er liebte die modernen Errungenschaften – aber fühlte sich auch der Tradition verpflichtet. Daher trug er Samurai Kleider mit westlichen Schuhen.

Ryoma war Samurai und wurde mit nur 31 Jahren getötet.

- \* Die handgeschmiedeten Dreilagenstahl-Messer werden in der Tradition von Ryomas Samurai Schwert von dem Schmiedemeister Kichiro Hashimoto (吉郎 橋本) produziert.
- \* Die Zwinge, die die Klinge hält – ursprünglich aus Büffelhorn gefertigt – wird nun aus marmoriertem robustem Kunststoff hergestellt. Das ermöglicht unter anderem den unschlagbar tollen Preis für handgeschmiedete Qualität.
- \* Die Qualität der Ryoma Sakamoto Messer ist rau und zäh. Sie werden aus SK-5 Stahl geschmiedet. SK-5 Stahl ist ein nicht legierter japanischer Kohlenstoffstahl mit feiner martensistischer Struktur.
- \* Die Messerklingen kommen in einer guten Grundschärfe.
- \* Die Klingen haben eine Härte von 60-61° HRC.
- \* Schärfen: Mit unseren CHROMA Schleifsteinen können Sie diese schönen Messer extrem scharf schleifen – annähernd so scharf wie Samurai Stahl.
- \* Pflege: Ryoma Sakamoto Messer rosten wie jedes Carbonmesser. Daher reinigen Sie Ihre Messer nach jedem Schneideeinsatz mit Wasser und pflegen Sie die Klingen mit unserem Harmono Aburo Öl oder alternativ einem säurearmen Haushaltsöl.
- \* So werden Sie lange Freude an diesen Tradition-Messern haben.



RS-01 16,5 cm Nakiri

Japanisches Gemüsemesser – zum Schneiden von Gemüse und Wiegen von Kräutern.

RS-02 16,5 cm Santoku

Allzweckmesser für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst. Das Schneiden mit diesem flinken und leichten Santoku geht mühelos von der Hand.

RS-03 15,0 cm Funayuki

Traditionelles Allzweckmesser für Fisch und Gemüse. Mit der bootsförmigen Spitze ist es hervorragend geeignet zum Schneiden von Fisch.

RS-04 13,5 cm Koyanagi

Ideales Messer für dekoratives Schneiden und jede empfindliche Arbeit. Ausgezeichnet für alle kleinen Schneidebrettaufgaben mit Präzision.

## CHROMA ZUBEHÖR



ST-1000 21 x 7,5 x 2,3 cm  
Schleifstein, # 1000



P-35 18,2 x 6,3 x 2,8 cm  
Schleifstein type 301 mit Toishi, # 3000/8000



ST-3/8 18,3 x 6,1 x 3,2 cm  
Schleifstein mit Toishi, # 3000/8000



HP-08 10 ml  
Hamono Aburo Öl



ST-G 6,5 x 1,8 x 1,9 x 1,3 cm  
Schleifhilfe, 2-teilig

CHROMA Ryoma Sakamoto  
Nicht rostfrei, aber – „genial scharf“

\* Die handgeschmiedeten Dreilagenstahl-Messer werden in der Tradition von Ryomas Samurai Schwert produziert.

\* Die Zwinge ist aus marmoriertem robustem Kunststoff – das ermöglicht u.a. den unschlagbar tollen Preis für handgeschmiedete Qualität.

\* Die Qualität der Messer ist rau und zäh.

\* Die Klinge hat eine Härte von 60-61° HRC.

\* Schärfen: Mit CHROMA Schleifsteinen.

\* Pflege: Ryoma Sakamoto Messer rosten wie jedes Carbonmesser. Daher reinigen Sie Ihre Messer nach jedem Schneideeinsatz mit Wasser und pflegen Sie die Klingen mit Harmono Aburo Öl oder alternativ einem säurearmen Haushaltsöl.



Only authentic with this symbol



俳  
句

### CHROMA HAIKU – ORIGINAL NUR MIT DEM FALKEN

#### HAIKU – das japanische Küchenmesser mit dem Falken

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

Haiku Messer sind extrem scharf und bleiben länger scharf. Haiku – das japanische Messer mit dem Griff aus Honoki-Holz.

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 bestehenden Verhältnissen.

Der japanische Messerschmied Tomisaburo Uehara schreibt über seine CHROMA Haiku Messer:

„Wir haben uns viel Mühe bei der Herstellung gegeben und möchten, dass Sie ein Leben lang Freude an unseren Messern haben.“ Bitte nehmen Sie sich Zeit und beachten Sie folgende Hinweise:

In Japan schneiden wir besonders dünn, dafür benötigen wir besonders scharfe Messer. CHROMA Haiku Messer sind extrem scharf, bitte seien Sie vorsichtig bei der Benutzung (nie Kindern geben!).

Einige Sachen müssen Sie bei unseren CHROMA Haiku Messern beachten:

- \* Japanische HAIKU Messer erkennen Sie am Falken und am Meguki, dem kleinen Bambus-Pin im Griff aus Honoki-Holz, der die schwarze Zwinge hält – genau wie bei den Schwertern der Samurai.
- \* Es gibt viele Messer aus Asien, die ähnlich wie CHROMA HAIKU Messer aussehen – den Unterschied merken Sie jedoch beim Schneiden und Schärfen.
- \* HAIKU Messer sind aufgrund ihrer Härte, um 59° HRC, extrem scharf, bleiben länger scharf und sind dank des aufwendigen Schliffs leicht nachzuschärfen.

Das CHROMA HAIKU wurde zweimal hintereinander Sieger beim wichtigsten Kochwettbewerb der Welt, dem Bocuse d'or (2005 und 2007).

STIFTUNG WARENTEST attestiert dem HAIKU Santoku ein „GUT“.



Only authentic with this symbol



俳  
句

**H-01** 8,0 cm Schälmesser

Schälmesser zum Schälen von Obst und Gemüse.

**H-02** 12,0 cm Allzweckmesser

Eignet sich zum Schneiden von kleinerem Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst.

**H-03** 14,0 cm kleines Kochmesser

Der Allrounder in der Küche, zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse.

**H-04** 16,5 cm Deba

Großes Deba geeignet um Fisch zu filetieren sowie Fische und Meerfrüchte zu zerteilen. Einseitig geschliffen.

**H-05** 17,0 cm Santoku

Der japanische Klassiker für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst – mühelos schneiden.

**H-06** 20,0 cm Kochmesser

Das Kochmesser ist das Allzweckmesser. Die scharfe Klinge gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch und Gemüse.

**H-07** 20,0 cm Sashimimesser

Ideal geeignet zum Zubereiten von Sashimi und Sushi. Einseitig geschliffen.

**H-08** 25,0 cm Brotmesser

Zum Schneiden von allen Brotsorten und Krustigem.

**H-09** 26,0 cm Yanagi-Tranchiermesser

Zum Tranchieren von Braten und Geflügel.

**H-12** 7,0 cm Schälmesser, gekrümmt

Bestens zum Putzen und Schälen von Gemüse und Obst geeignet.

**H-14** 15,0 cm Yobocho

Kleines Universalmesser, geeignet für kleine Schneidarbeiten, z.B. Obst und Gemüse.

**H-16** 17,0 cm Santoku mit Kullenschliff

Der japanische Klassiker zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch. Anti-Haft Effekt.

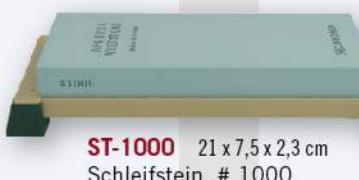
**H-17** 14,0 cm kleines Santoku

Kleines japanisches Kochmesser für kleineres Schneidgut sowie zum Kräuter Wiegeln.

### CHROMA ZUBEHÖR



**H-11** 18 x 5 x 1,8 cm  
Schleifstein Haiku, # 800



**ST-1000** 21 x 7,5 x 2,3 cm  
Schleifstein, # 1000



**ST-G** 6,5 x 1,8 x 4,9 x 1,3 cm  
Schleifhilfe, 2-teilig



俳  
句

### CHROMA Haiku – Original nur mit dem Falken

HAIKU – das japanische Küchenmesser mit dem Falken

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

\* Japanische Haiku Messer erkennen Sie am Falken und am Meguki, dem kleinen Bambus-Pin im Griff aus Honoki-Holz, der die schwarze Zwinge hält – genau wie bei den Schwertern der Samurai.

Es gibt viele Messer aus Asien, die ähnlich wie CHROMA Haiku Messer aussehen – den Unterschied merken Sie jedoch beim Schneiden und Schärfen.

\* KLinge: Japanischer Molybdän/Vanadium Klingenstein 59° HRC – Rostfrei

\* Material Griff: Honoki Holz (japanische Magnolie)

\* Schliff: Japanischer V-schliff

**DIE KOCHMESSER** [Knife]**CHROMA JAPANCHEF – VORSICHT, SEHR SCHARF!**

CHROMA Japanchef ist ein ungemein scharfes Küchenmesser. Messer wie Japanchef sind ein Standard für japanische Restaurantköche, HACCP konform.

Besonders gerne wird es von Berufsanfängern genommen, weil es sehr preiswert ist, aber enorm viel Leistung bietet.

CHROMA Japanchef hat eine japanische Schliff-Geometrie, also einen V-förmigen Schliff, der das Messer sehr scharf macht.

Der Kropf wurde auf japanische Art abgeschnitten, so dass die Klinge auch am Ende benutzt werden kann.

Der Griff ist aus hochwertigem Kunststoff, die drei Nieten halten den Erl des Messers und den Griff zusammen. CHROMA Japanchef begeistert durch den niedrigen Preis und die hohe Leistung. So eine Art Easyjet der Messer. Es schneidet bestens, ist sehr schnitthaltig und lässt sich einfach und schnell mit den CHROMA Schleifsteinen nachschärfen.

- \* Japanchef Messer sind preisgünstig und leisten viel.
- \* Sie zeichnen sich durch einen guten Klingenstahl aus.
- \* Der Stahl hat eine Eishärtung von 58° HRC.
- \* Die Klingen haben einen exzellenten Schliff.
- \* Ihre japanische Klingengeometrie, also der V-förmige Schliff, macht die Messer sehr scharf.
- \* Sie sind sehr schnitthaltig.
- \* Sie lassen sich einfach und schnell mit den CHROMA Schleifsteinen nachschleifen, z.B. mit dem ST-2/8.
- \* CHROMA Japanchef sind nicht nur für Berufsanfänger ideale Messer.

**DIE KOCHMESSER** [Knife]

**J-01, J-06, J-09, J-12, ST-2/8, ST-G, KS-3** Klingenschutz,  
 16,3 x 3,5 cm, **DVD-3** Schleifanleitung, **KB-01** Messertasche für  
 9 Messer, 51,5 x 16 cm

**CHROMA JAPANCHEF**  
**Vorsicht sehr scharf!**

CHROMA JAPANCHEF ist ein ausnehmend scharfes Küchenmesser. Messer, wie CHROMA JAPANCHEF, sind ein Standard für japanische Restaurantköche.

Das günstige Preis- Leistungsverhältnis macht CHROMA JAPANCHEF für Berufsanfänger sehr attraktiv.

- \* es ist preisgünstig und leistet viel
- \* guter Klingenstahl
- \* eine Eishärtung von 58° HRC
- \* exzellenter Schliff
- \* japanische Klingengeometrie, also der V-förmige Schliff, macht die Messer sehr scharf
- \* CHROMA JAPANCHEF Messer schneiden bestens
- \* sie sind sehr schnitthaltig
- \* sie lassen sich einfach und schnell mit den CHROMA Schleifsteinen nachschleifen
- \* nicht nur für Berufsanfänger ein ideales Messer

**CHROMA ZUBEHÖR**

**ST-G** 6,5 x 1,8 | 4,9 x 1,3 cm  
 Schleifhilfe, 2-teilig



**ST-2/8** 18 x 6,3 x 2,7 cm  
 Schleifstein, # 200/800

**CHROMA TRADITION – SOLIDE KÜCHENMESSER**

Die Suche nach einem scharfen Messer hat ein Ende! Die Lösung heißt CHROMA Tradition. In dieser robusten Messerserie ist der Messerblock T-20S der Star. In dem Block ist ein hochwertiges Schleifgerät integriert, genau passend für die soliden Traditionsmesser. Das heißt, mit einem minimalen Aufwand können die CHROMA Traditionsmesser scharf gehalten werden. Immer scharfe Messer zuhause oder im Betrieb!

Die Messer der Tradition Serie sind besonders robust und stabil. Sie haben den klassischen europäischen „U“-Schliff und nehmen auch kleine Grobheiten nicht übel. Wie jedes gute Messer sollte Tradition auch nicht im Geschirrspüler gereinigt werden, sondern nach der Arbeit kurz abgespült und abgetrocknet werden.

CHROMA Tradition sind solide, sehr gut verarbeitete Küchenmesser mit einem robusten europäischen Schliff. Sie sind dadurch etwas weniger scharf als Messer mit „V“-Schliff, jedoch auch weniger empfindlich.

\* Immer scharfe Messer zuhause oder im Betrieb.

\* Robuste und stabile traditionelle Messerserie.

\* Sehr gut verarbeitete Küchenmesser.

\* Klassischer europäischer U-förmiger Schliff – sie sind dadurch etwas weniger scharf als Messer mit japanischem Schliff, jedoch auch weniger empfindlich.

\* Nicht im Geschirrspüler reinigen, sondern kurz abspülen und abtrocknen.

Das Gastronomie Fachblatt „Gastronomie“ bezeichnet die Messer der CHROMA TRADITION Serie als „besonders zu empfehlen“ (Ausgabe 100/2008).

**CHROMA TRADITION**

<b>T-02</b>	11,0 cm	Allzweckmesser Für kleine Schneidearbeiten z.B. für Obst und Gemüse sowie für Fisch und Fleisch.	<b>T-14</b>	14,0 cm	Tomatenmesser Müheloses Schneiden von Tomaten, auch geeignet zum Spicken von Fleisch und Schneiden von Obst und Gemüse, z.B. Orangen.
<b>T-03</b>	12,0 cm	Brötchenmesser- Orangenmesser Frühstücksbrötchen schneiden ohne Krümel. Dank Wellenschliff ideal für Schnittgut, das außen hart und innen weich ist.	<b>T-15</b>	16,0 cm	Santoku mit Kullenschliff Der japanische Klassiker zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch.
<b>T-04</b>	14,0 cm	Ausbeinmesser Entfernen von Knochen und das Enthäuten von Fleisch oder Geflügel.	<b>T-22</b>	18,0 cm	Filetiermesser Durch die schmale und flexible Klinge sehr gut geeignet zum Filetieren von Fleisch und Fisch.
<b>T-09</b>	18,0 cm	Tranchiergabel Hält sicher den Braten während des Tranchierens.	<b>T-16</b>	25,0 cm	Palette gerade Zum glattstreichen und verteilen von Cremes.
<b>T-10</b>	7,0 cm	Schälmesser, gekrümmt Zum Putzen und Schälen von Gemüse und Obst geeignet.	<b>T-17</b>	30,0 cm	Palette gerade Die große Palette eignet sich zum Wenden von Bratgut.
<b>T-11</b>	11,0 cm	Steakmesser Zum Zerteilen von gebratenem und gegrilltem Fleisch.	<b>T-18</b>	15,0 cm	Winkelpalette Die kleine Palette eignet sich zum Wenden von Bratgut.
<b>T-12</b>	14,0 cm	Universalmesser Universell einsetzbar, eignet sich zum Schneiden von kleinerem Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Kräuterwirken.	<b>T-19</b>	16,0 cm	Palette durchbrochen Die Palette eignet sich zum Wenden, z.B. von Cremes.
<b>T-13</b>	13,0 cm	Käsemesser Bestens geeignet für z.B. Weichkäse, der dann weniger an der Klinge haftet.			

**CHROMA TRADITION****CHROMA TRADITION – solide Küchenmesser**

Die Messer der CHROMA TRADITION Serie sind solide, traditionelle und sehr gut verarbeitete Küchenmesser. Sie haben den robusten europäischen U-förmigen Schliff.

Sie sind zwar etwas weniger scharf als Messer japanischer Art, jedoch auch weniger empfindlich.

\* immer scharfe Messer zuhause oder im Betrieb

\* nicht im Geschirrspüler reinigen, sondern kurz abspülen und abtrocknen

# Haiku

*Home*

## CHROMA HAIKU HOME – DIE EINSTIEGSERIE BEI DEN JAPANISCHEN KOCHMESSERN

CHROMA HAIKU Home Messer sind preisgünstige Qualitätssmesser für den gelegentlichen Koch oder den schmaleren Geldbeutel.

\* Etwas dünneres und günstigeres Klingenmaterial ermöglicht den günstigen Preis.

\* Klassischer japanischer Holzgriff.

\* Die Schärfe bleibt nicht ganz so lange erhalten wie bei den Original HAIKU Messern. Für einen günstigen Preis kann der Koch aus einem Sortiment von 6 Küchenmessern und einer Hatusru-Schere wählen.

\* Pflege: Nicht in den Geschirrspüler – nach jeder Nutzung mit heißem Wasser reinigen und trocknen.

\* Nachschärfen nur mit Schleifsteinen.

Auch wenn die HAIKU Home nicht „State of the Art“ sind, dürften sie immer noch deutlich besser sein, als die Messer, die bei den meisten Menschen in der Küche liegen. „Made in Japan“.



## CHROMA ZUBEHÖR



H-11 18,5 x 5 x 1,8 cm  
Schleifstein, # 800



ST-G 6,5 x 1,8 | 4,9 x 1,3 cm  
Schleifhilfe, 2-teilig

## DIE KOCHMESSER [knife]

KASUMI® -匠-  
MASTERPIECE

## KASUMI MASTERPIECE MESSER

Die Geschichte der japanischen Schneidwarenindustrie in Seki, der Hauptstadt der japanischen Schneidwaren-Industrie, begann bereits vor rund 800 Jahren. Die traditionellen japanischen Techniken der Schwertherstellung werden bis heute bei der Herstellung der KASUMI Messer angewendet.

Die perfekte, scharf-blitzende Schneide ist das Produkt vielfacher Schleifvorgänge auf rotierenden Spezial-Wasserschleifsteinen. Nur die besten Schleifer aus Seki schleifen jede Klinge der KASUMI MP in unzähligen Arbeitsschritten per Hand. Ihre finale Schärfe erhalten die Messer durch den letzten Schleifvorgang mit dem feinen 3000er Kasumi Wasserschleifstein.

Das KASUMI MP Damastmuster auf beiden Seiten der Klinge, entsteht durch wiederholtes Falten und Schmieden des hochwertigen Stahls in mehreren Lagen (33 Lagen + Mittellage = 67).

Der Profi-Griff der KASUMI MP Küchenmesser ist aus einem duroplastischen Leinen-Harharz gefertigt. Durch Druck und Wärme erhält dieses Harz seine besondere Haltbarkeit und damit seine gute Formbeständigkeit. Das Messer liegt angenehm und sicher in der Hand.

\* Sumikama Cutlery ist mit seinen KASUMI Messern der Vorreiter bei der Herstellung der Damaszener Küchenmesser in Serie.

\* KASUMI Messer waren die ersten in Serie hergestellten und produzierten Damaszener Küchenmesser und CHROMA-Messer der erste Importeur weltweit.

\* KASUMI MASTERPIECE (MP) Kochmesser sind das Ergebnis der konsequenten Weiterentwicklung in einer speziellen, exklusiven Ausführung.

\* KASUMI MP sind die besten KASUMI Messer, die es je gab.

\* Das japanische Zeichen 匠 ist das Zeichen der MASTERPIECE Messer. In vielen einzelnen Arbeitsgängen veredelt und meisterlich geschliffen.

\* KASUMI MP Messer erlangen ihre typischen Eigenschaften durch die Erfahrungen der besten Meister – ganz in der Tradition der japanischen Schwertschmiedekunst – in Verbindung mit der Nutzung moderner Technik.

**KASUMI MASTERPIECE Messer sind wunderschön und extrem scharf – sie sind perfekt für jede Art der Zubereitung in der feinen Küche.**

## DIE KOCHMESSER [knife]

KASUMI® -匠-  
MASTERPIECE

MP-01	8,0 cm	Schälmesser	Zum Schälen von Obst und Gemüse.
MP-02	12,0 cm	Allzweckmesser	Zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst.
MP-03	14,0 cm	Kochmesser	Zum Schneiden von kleinerem Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.
MP-04	13,0 cm	Santoku	Das japanische Kochmesser zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse.
MP-05	16,0 cm	Ausbeiner	Entfernen von Knochen und das Enthäuten von Fleisch oder Geflügel.
MP-06	17,0 cm	Nakiri	Spezialist zum Schneiden von Gemüse und Wigen von Kräutern.
MP-07	18,0 cm	Santoku	Japanische Klassiker zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch.
MP-08	20,0 cm	Fleischmesser	Das lange dünne Fleischmesser ist perfekt geeignet für große Fleischstücke und Geflügel.
MP-09	24,0 cm	Tranchiermesser	Zum Tranchieren von Braten und Geflügel.
MP-10	25,0 cm	Brotmesser	Zum Schneiden von allen Brotsorten und Krustigem sowie Torten und Gebäck.
MP-11	20,0 cm	Kochmesser	Allrounder – zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse.
MP-12	24,0 cm	Kochmesser	Die Klinge gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch und Gemüse.
MP-13	21,0 cm	Sashimi	Ideal geeignet zum Zubereiten von Sushi und Sashimi. Einseitig geschliffen.

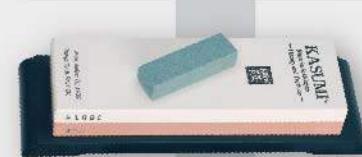
**KASUMI MASTERPIECE Messer**  
**Made in Seki-Japan – History and Tradition –**

Die Geschichte der japanischen Schneidwarenindustrie in Seki, der Hauptstadt der japanischen Schneidwaren-Industrie, begann bereits vor rund 800 Jahren. Die traditionellen japanischen Techniken der Schwertherstellung werden bis heute bei der Herstellung der KASUMI Messer angewendet.

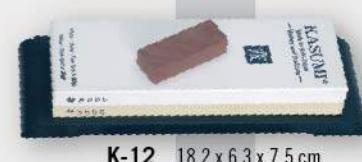
Das japanische Zeichen 匠 ist das Zeichen der MASTERPIECE Messer. In vielen einzelnen Arbeitsgängen veredelt und meisterlich geschliffen. KASUMI MP Messer erlangen ihre typischen Eigenschaften durch die Erfahrungen der besten Meister – ganz in der Tradition der japanischen Schwertschmiedekunst – in Verbindung mit der Nutzung moderner Technik.

**KASUMI MASTERPIECE Messer sind wunderschön und extrem scharf – sie sind perfekt für jede Art der Zubereitung in der feinen Küche.**

## ZUBEHÖR



K-11 18,2 x 6,3 x 2,5 cm  
KASUMI Schleifstein  
# 1000 / 240, mit Toishi



K-12 18,2 x 6,3 x 7,5 cm  
KASUMI Schleifstein  
# 3000 / 8000, mit Toishi



MP-14 12 x 26,5 x 28 cm  
KASUMI Messerblock,  
magnetisch für 6 Messer in  
eleganter Optik



ST-G 6,5 x 1,8 x 14,9 x 1,3 cm  
CHROMA Schleifhilfe, 2-teilig

**CHROMA DORIMU – DAS TRAUMMESSER**

Wie handgeschmiedet: Damast, der schneidet – „PURE DAMASCUS“

Dorimu heißt auf japanisch „Traum“. Und CHROMA Dorimu ist wahrhaft ein scharfer Traum mit Volldamastklinge – eine Klinge, die sich in ihrer Entstehung an der klassischen Schwertschmiedekunst orientiert.

Ein Lieblingsmesser für Enthusiasten und Profiköche. Halbindustriell aus geschmiedetem Damaszener Stahl hergestellt.

- \* Echtes Damaszenermesser ohne den sonst üblichen VG-10 Kern.
- \* Holzgriff aus norwegischem Eisenahorn – schrumpft aufgrund der Veredlung nicht bei Luftfeuchtigkeitswechseln.
- \* Die Dorimu Klinge besteht aus 64 Lagen Damaststahl.
- \* Schärfen: ganz einfach mit einem CHROMA Schleifstein.
- \* Pflege: Nicht in die Spülmaschine geben, nur von Hand mit warmem Wasser reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen.



**D-01** 12 cm Allzweckmesser  
Das Volldamast Allzweckmesser für kleine Schneidearbeiten, geeignet für Obst und Gemüse sowie für Fisch und Fleisch.



**D-02** 17 cm Nakiri  
Das Volldamast Nakiri ist der Spezialist zum Schälen und Schneiden von Gemüse aller Art.



**D-03** 17 cm Santoku  
Das Volldamast Santoku ist ein echter Allrounder, die japanische Version von den europäischen Kochmessern. Fisch, Fleisch und Gemüse werden gleich gut mit dem Santoku geschnitten.



**D-04** 20 cm Kochmesser  
Das Volldamast Kochmesser ist das Allzweckmesser. Die scharfe Klinge gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch und Gemüse.

**CHROMA ZUBEHÖR**

**ST-1000** 21 x 7,5 x 2,3 cm  
Schleifstein, # 1000



**ST-3/8** 18,3 x 6,1 x 3,2 cm  
Schleifstein mit Toishi, # 3000/8000



Edle Holzbox zur Aufbewahrung



**ST-G** 6,5 x 1,8 | 4,9 x 1,3 cm  
Schleifhilfe, 2-teilig



## CHROMA 奇跡 KISEKI MESSER – DAS NAHEZU PERFEKTE SCHNEIDWUNDER

Seit jeher sind Messerhersteller auf der Suche nach dem idealen Küchenmesser: Es soll sehr scharf sein und das ewig bleiben; einfach zu pflegen sein aber auch leicht und gut in der Hand liegen. Jetzt kommt CHROMA mit dem KISEKI diesem Ideal schon sehr nahe.

奇跡 KISEKI ist das japanische Wort für „Wunder“. Sie werden es verstehen, wenn Sie mit dem KISEKI gearbeitet haben!

Für viele Anwendungen im täglichen Leben bietet die Natur die optimale Lösung. Bei der Suche nach dem perfekten Messer standen Nagetiere Pate. So bestehen die Schneidezähne von Nagetieren aus zwei verschiedenen Materialien: Der größte Teil des Zahns besteht aus dem relativ weichen Dentin, die Zahnvorderseite wird jedoch zusätzlich von einer dünnen Schicht aus extrem harten Zahnschmelz bedeckt. Zahnschmelz ist nahezu so hart wie Baustahl. Beim Nagen nutzt sich das weiche Dentin naturgemäß schneller ab als der harte Schmelz. Dadurch entsteht am Übergang dieser beiden Schichten immer eine messerscharfe Kante aus hartem Schmelz.

Diesen Zustand kopierten nun Ingenieure, in dem sie auf die mit 59° HRC gehärtete Grundklinge aus hochwertigem, rostfreiem Molybdän-Vanadium Stahl linksseitig eine extrem harte, hochfeste Legierung anbrachten.

Beim Nager wachsen Schmelz und Dentin nach. Nachwachsende Metalle gibt es aber (noch) nicht. Deswegen wird nach einiger Zeit – bedingt durch (Ab) Nutzung – meist nach Jahren – auch das KISEKI Messer stumpfer. Man kann es jedoch durch einseitiges Schleifen auf dem Schleifstein selber problemlos wieder extrem scharf schleifen.



### Die Klinge

- \* mit wissenschaftlichen Erkenntnissen aus der Bionik für den Alltag in der Küche gefertigt
- \* Einseitig aufgebrachte Spezial-Legierung, die im Vergleich zu herkömmlichen Werkstoffen eine sehr hohe Härte aufweist. Im Zusammenspiel mit dem hochwertigen Klingenstahl ergibt sich so eine extrem langanhaltende Schärfe an der Schneide.
- \* bei Bedarf leicht wieder auf Ausgangsschärfe zu bringen
- \* optimal für nahezu alle Schneidanforderungen in der Küche

### Der Griff

- \* aus neuartigem Bambus Laminat, entwickelt von LEXUS Ingenieuren – fühlt sich angenehm an und ist sehr haltbar
- \* oktagonale Form – passt sich sehr gut der natürlichen Handform an
- \* sehr griffig; sorgt für sicheren und dabei angenehmen Halt
- \* Griff bleibt durch Nieten dauerhaft und sicher mit dem Messer verbunden

### Nachsleifen

Irgendwann wird auch das KISEKI stumpfer. Es lässt sich sehr leicht mit einem CHROMA Schleifstein nachschleifen. Das Messer wird nur auf der „rechten“, der Seite ohne Beschichtung, geschliffen, um nicht die KISEKI Legierung abzutragen. Nur am Ende entgraten Sie mit zwei, drei leichten Schüben auf dem Schleifstein die KISEKI Seite.



itamae  
suminagashi

板前



Das Siegel Dento-Kogei-shi  
Geschütztes Markenzeichen  
für traditionelle japanische  
Handwerkskunst.



Zur Pflege der Klinge  
empfehlen wir das  
säurefreie Klingendöll  
CHROMA HP-08  
Hamono Abura.



**ITAMAE Verpackung**  
hochwertige Verpackung –  
äußere Verpackung aus  
authentischem Japanpapier,  
Holzetui, Kochtuch und  
Pflegeöl

## CHROMA HAIKU ITAMAE SUMINAGASHI

Die CHROMA HAIKU Itamae Damaszener Messer sind in jeder Hinsicht etwas Besonderes. Sie vereinen in sich höchste Handwerkskunst und hochwertigste Materialien, Tradition und Eleganz. Jedes Messer ist ein Unikat und wird in mehr als 100 Arbeitsschritten in Handarbeit nur von den besten Meistern in Sakai gefertigt. CHROMA HAIKU Itamae sind Profimesser, wie sie von den besten Sushimeistern Japans benutzt werden. Handgefertigte Messer aus Sakai gehören ohne jeden Zweifel zu den besten Messern der Welt. Sakai City ist der traditionsreichste Ort der Messerproduktion in Japan. Die Köche der japanischen Kaiser nutzen bis heute handgemachte Messer aus Sakai.

Ausschließlich Messer, die in Sakai City mit traditionellen Materialien, handwerklichen Verfahren und in bester Qualität gefertigt werden, erhalten das begehrte Qualitätssiegel der „Federation of Sakai Cutlery Commerce and Industry Association“ mit einmaliger Registrierungsnummer. Die Klinge hat eine Härte von ca. 61° HRC. Aus der Registrierungsnummer lassen sich später der Klingenschmied sowie der Messerschleifer genau ableiten.

itamae  
suminagashi

板前

<p><b>I-03</b> 15,0 cm Gyuto</p> <p>Das hochwertige kleine Kochmesser ist das europäische Allzweckmesser. Die scharfe Klinge gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch und Gemüse.</p>	<p><b>I-04</b> 33,0 cm Sashimi</p> <p>Das hochwertige traditionell japanische Messer wird vor allem für die Zubereitung von Sashimi verwendet. Einseitig geschliffen.</p>	<p><b>I-06</b> 27,0 cm Sashimi</p> <p>Das hochwertige traditionell japanische Messer wird vor allem für die Zubereitung von Sashimi verwendet. Einseitig geschliffen.</p>	<p><b>I-08</b> 18,0 cm Deba</p> <p>Das hochwertige Deba ist das traditionelle Messer, um Fisch zu filetieren sowie Fische und Meeresfrüchte zu zerteilen. Einseitig geschliffen.</p>
---	---	---	--

## CHROMA ZUBEHÖR



**ST-3/8** 18,3 x 6,1 x 3,2 cm  
Schleifstein, # 3000/8000, mit Toishi



**ST-G** 6,5 x 1,8 x 4,9 x 1,3 cm  
Schleifhilfe, 2-teilig



**HP-08** 10 ml  
Hamono Abura Öl



## OKISHIBA Verpackung

Die Messer präsentieren sich in einer hochwertigen Schatulle und die Klinge liegt geschützt in einem Holzschuber; begleitet wird sie von einer Brokattasche und einem traditionellen Tuch.

## OKISHIBA MESSER

## Die unglaubliche Geschichte dieser einmaligen Messer

Schon vor vielen Jahren hörte ich öfter eine Geschichte über einen japanischen Schmied, Okishiba Masakuni, dem Van Gogh der Klingen. Von anderen Japanern auch „Gott der Klingen“ genannt. Okishiba Masakuni San wurde in Sakai geboren, der japanischen Stadt, in der oft noch traditionell per Hand gefertigt wird.

Okishiba hatte sich nach seiner 17jährigen Lehrzeit bei seinem Vater, einem renommierten Messerschmied, früh selbstständig gemacht und eine kleine Schmiede in seinem Haus eröffnet, wie es in Sakai oft üblich war und noch heute ist. Schon nach kurzer Zeit bekam Okishiba die besten Preise für seine Schmiedeware, die er der Association in Sakai verkaufte.

Früh verfiel der geniale Meister dem Alkohol. Sein gesamtes Geld gab er dafür aus. Wenn er sein Geld bei der Association abholte, wartete draußen bereits seine Frau, die ihm das Geld abnehmen wollte und ihn durchsuchte. Okishiba versteckte einen Großteil seines Lohns in seinen Strümpfen. Okishiba starb 1990 elendig an einer Lebererkrankung.

Kein anderer Schmied jedoch fertigte Klingen in dieser Qualität. Bis heute.

Offiziell gibt es diese Messer nicht mehr. Auf Anfragen heisst es, diese seien ausverkauft. Über unseren Lieferanten CHROMA, der auch in Sakai produziert, nahmen wir Kontakt zu der Association auf.

Shinoda Keizou, Chef der Association in Sakai, der sonst nie ein Messer mehr hatte, fand die Idee toll, dass die besten Messer aus Sakai nun auch in Europa Werbung für Sakai machen und hat uns neun (9) Klingen zugeteilt, die das Team von CHROMA, die auch die hervorragenden HAIKU PRO und HAIKU ITAMAE Suminagashi fertigen, gefinished haben.

Okishiba Klingen sind am Markt quasi gar nicht mehr erhältlich, aber in Japan stark nachgefragt. Die Messer verlieren nicht an Wert. Einige wenige Klingen können erworben werden. Der Preis beträgt 30.000 Euro pro Messer, inkl. Zubehör.

Ich würde einem westlichen Kaufinteressenten empfehlen, ein Messer nur als Sammelstück zu erwerben, denn auch wenn ein japanischer Meisterkoch mit den Okishiba Messern ein Blatt Papier in der Luft vierteilen kann, wird ein Europäer Schwierigkeiten haben, einen Apfel damit zu schneiden. Zudem ist die Pflege aufwendig und verlangt viel Erfahrung.

Es ist ein faszinierendes Messer, das man mal in der Hand gehabt haben muss!

Christian Romanowski, Gründer / ehemaliger Inhaber

OK-01	24 cm	OKISHIBA Kamagata Usuba Gemüsemesser
OK-02	27 cm	OKISHIBA Fugubiki Filetiermesser
OK-03	30 cm	OKISHIBA Yanagiba Usuba Sashimi
OK-04	33 cm	OKISHIBA Yanagiba Usuba Sashimi
OK-05	36 cm	OKISHIBA Yanagiba Usuba Sashimi

**DAS ZERTIFIKAT**

**証明書**

**A1** Wir zertifizieren hiermit, dass dieses Messer eines der wenigen existierenden Messer ist, welche von dem berühmten Messerschmied Herrn Masakuni Okishiba geschmiedet wurde, in der charakteristischen Technik, welche aus der historischen Zeit aus Sakai überliefert wurde.

**A2** Sakai Touji, Izumiriki Seisakusho

**A3** Firmenstempel (Izumiriki Seisakusho)

**B1** „TRADITIONNELLES HANDWERK“ beurkundet vom japanischen Minister für Wirtschaft, Handel und Industrie

**B2** Sakai Uchi Hamono – Zertifizierungssiegel

**B3** Das geschützte Markenzeichen für traditionelle japanische Handwerkskunst

**REGISTRATION NUMBER:** Vor der Freigabe wird jedes Messer geprüft und registriert. Die Registrierung beinhaltet den Typ des Messers, die Klingengröße, den Namen des Meisters (Schmied und Schleifer), den Prüfer und das Prüfdatum.

**SAKAI UCHI HAMONO** zertifiziert von der „Federation of Sakai Cutlery Commerce and Industry Associations“



## CHROMA TYPE 301 ZUBEHÖR – PRAKTISCHE HELFER IN DER KÜCHE

Praktische Tools in der Küche sind die Artikel P-31, P-32, P-33 und P-39 der type 301-Serie.

**\* P-31 Küchenschere / Geflügelschere** – Die kombinierte Küchen- und Geflügelschere Asimmetrica liegt ausgezeichnet und sicher in der Hand. Mit Kapselheber und Drahtschneidefunktion. Die Schere lässt sich leicht auseinandernehmen und dadurch gründlich reinigen. Die Schere ist spülmaschinenfest und auch für Linkshänder geeignet.

**\* P-32 Kochpinzette** – Die Einsatzmöglichkeiten der Kochpinzette sind weitreichend, überall wo es zu heiß oder zu schmutzig ist, können Sie die Kochpinzette nutzen. Ob sie ihre Kaffee Pads herausnehmen, ein Kräuter Bouquet aus dem siedenden Soßenfond oder ein Stück Eierschale aus der Pfanne holen.

**\* P-33 Fischgrätenpinzette** – Durch Ihre perfekte Verarbeitung lassen sich selbst kleinste Gräten aus dem Fisch entfernen. Einem grätenfreien Fischgenuss steht somit nichts mehr im Weg. Ebenso lassen sich mit der Fischgrätenpinzette große Schuppen vom Fisch entfernen.

**\* P-39 Zester / Reibe** – Ein Zestenreißer oder Zester ist ein Küchenwerkzeug zur Herstellung von hauchdünnen Streifen aus der äußersten Fruchtschale von Früchten oder Gemüse, die zum Garnieren und/oder Aromatisieren von Speisen genutzt werden.

**P-31** 22,5 cm Küchen- und Geflügelschere  
 \* Kapselheber / Drahtschneidefunktion  
 \* mittels der Verzahnung Verschlüsse und Korken lösen  
 \* sowohl für Links- als Rechtshänder geeignet  
 \* demontierbar / spülmaschinenfest



**P-32** 33,0 cm Kochpinzette  
 \* Wenden von Bratgut  
 \* punktgenaues Ansortieren – Dekorieren von Speisen  
 \* Entfernung von Kaffee Pads  
 \* zum Nudel prüfen  
 \* spülmaschinenfest



**P-33** 15,0 cm Fischgrätenpinzette  
 \* kleine Schwester der P-32  
 \* zum Herauslösen von Gräten oder Schuppen bei Fischen  
 \* lösen von Federkielen bei Geflügel  
 \* spülmaschinenfest



**P-39** 18,0 cm Zester  
 \* zur Herstellung von hauchdünnen Streifen aus der Fruchtschale von Früchten oder Gemüse  
 \* Streifen werden genutzt zum Garnieren und/oder Aromatisieren von Speisen  
 \* zum Raseln von Hartkäse und Gewürzen wie z.B. Muskatnuss




**CHROMA BUTCHER BOARDS, KNIFE SAFE PRO-KLINGENSCHÜTZER UND MESSERTASCHEN**

Ebenso wichtig wie gute Messer ist eine hochwertige Schneidunterlage, die Ihre Messer schützt. Die massiven Butcher Boards von CHROMA aus Bambus (CB-01) oder Guminoki Holz (CB-02/CB-03) verfügen über die nötige Härte, um lange eine ansehnliche und glatte Oberfläche zu behalten.

\* Die Butcher Boards sind klingenschonend und leicht zu reinigen.

Die Knife Safe Pro Klingenschützer sind, neben den CHROMA Magnetleisten und Messerblöcken, eine gute Alternative, Messer geschützt aufzubewahren. Ab jetzt auch in der Schublade – einfach sicher.

\* Die Klingenschützer bieten eine sichere Aufbewahrung der Messer in der Schublade.

Auch zum Transport Ihrer Messer in den CHROMA Messertaschen kommt der Klingenschutz Knife Safe Pro zum schutzwollen Einsatz.



**DIE AUFBEWAHRUNG DER KOCHMESSER** [Knife]

**MESSERBLÖCKE UND MAGNETLEISTEN**
*Messer richtig aufbewahren*

Die lose Aufbewahrung der Kochmesser in der Schublade beschädigt die Messer, wenn die Klingen aneinander stoßen. Die Messer werden stumpf. Außerdem ist es nicht ganz ungefährlich, in eine Messerschublade zu greifen. Also keine sinnvolle Lösung.

Wir empfehlen entweder einen Messerblock oder eine gute Magnetschiene.

- \* Bei den Messerblöcken ist darauf zu achten, dass sie keine Stellen haben, die die Klingen beim Ablegen abstumpfen.
- \* Die Blöcke sollten komplett aus Holz oder hochwertigem Kunststoff sein.
- \* Bei den Magnetleisten ist es wichtig, dass die Kanten rund sind und nicht versehentlich die Klingen beschädigt werden
- \* Messer immer über den Rücken abclippen.

CHROMA Produkte sind selbstverständlich nach diesen klingenschonenden Kriterien hergestellt.

**DIE AUFBEWAHRUNG DER KOCHMESSER** [Knife]



**DAS SCHLEIFEN VON MESSERN MIT JAPANISCHEM "V" SCHLIFF**

Unsere Messer sind aus besonderem Stahl hergestellt und überwiegend mit dem typisch japanischen "V" Schliff ausgestattet. Dieser Schliff macht unsere Messer scharfer als viele herkömmliche Küchenmesser. Aber auch das schärfste Messer wird einmal weniger scharf und muss geschärft werden. Ein normaler Wetzstahl würde jedoch den sogenannten „Keil-Knie-Schliff“ zerstören.

- \* Schleifen Sie Ihre hochwertigen Messer von Hand mit einem hochwertigen original CHROMA Schleifstein.
- \* Für das optimale Schleifergebnis empfehlen wir die Benutzung verschiedener Körnungen von mittel gekörnt für die regelmäßige Pflege, bis zur feinsten Körnung für die Politur.
- \* Wir empfehlen die DVD – mit der Schleifanleitung für manuelles Schleifen.
- \* Beachten Sie bitte unsere jeweiligen Schleifstein-Empfehlungen für die verschiedenen Serien.
- \* Lieber ein Messer weniger kaufen, aber dafür einen guten Schleifstein!
- \* Tipp: Lassen Sie das Messer nie ganz stumpf werden, schleifen Sie vorher!

STANDARD		STANDARD	
ST-2/8	18 x 6,3 x 2,7 cm * Körnung 200/800	ST-12/4	18 x 6 x 2,8 cm * Körnung 1200/4000
	JAPANCHEF Kombi-Schleifstein		Kombi-Schleifstein
ECONOMY		ECONOMY	
H-11	18 x 5 x 1,8 cm * Körnung 800	P-11	18 x 5 x 1,8 cm * Körnung 800
	HAIKU Schleifstein		type 301 Schleifstein
BUSINESS		BUSINESS	
ST-1800S	17,8 x 5 x 2,8 cm * Körnung 240/1000	ST-1800L	17,8 x 6 x 2,8 cm * Körnung 240/1000
	Kombi-Schleifstein		Kombi-Schleifstein
BUSINESS		BUSINESS	
ST-1000	21 x 7,5 x 2,3 cm * Körnung 1000	ST-1/6	18,2 x 6,3 x 2,8 cm * Körnung 1000/6500 mit Toishi
	Schleifstein		Kombi-Schleifstein
TOOLS		TOOLS	
P-35	18,2 x 6,3 x 2,8 cm * Körnung 1000/3500 mit Toishi	ST-3/8	18,3 x 6,1 x 3,2 cm * Körnung 3000/8000 mit Toishi
	TYPE 301 Kombi-Schleifstein		Kombi-Schleifstein
TOOLS		TOOLS	
ST-S	15 x 2,5 x 2 cm * Körnung 125/350	ST-G	6,5 x 1,8 cm 4,9 x 1,3 cm Schleifhilfe, 2-teilig
	SHAPA® Schnellschleifgerät		
TOOLS		TOOLS	
ST-Toishi	TOISHI Begradiungsstein	DVD-2	Deutsche Schleifanleitung mit englischen Untertiteln
	Rostradierer für kleine Rostflecken auf der Klinge		
# 180	# 400		
KC-90	6,5 x 4 x 0,9 cm		
KC-91			

## BERTA : das Arbeitstier in der Küche



German Steel – British Design  
= Guaranteed Reliability



## CHROMA BERTA – DESIGN BY SEBASTIAN CONRAN, LONDON

Die robusten CHROMA Berta Küchenmesser wurden von Sebastian Conran für die Profiküche designed.

Die Klingen bestehen aus deutschem Molybdän-Vanadium Edelstahl, welcher nicht rostet. Die Griffe sind aus Nylonfiberglas gefertigt, wurden antibakteriell behandelt und sind sterilisierbar.

\* Küchenmesser für die Profiküche.

\* Preiswerte & robuste Messer.

\* Aus deutschem Molybdän-Vanadium Edelstahl.

\* Nylonfiberglasgriff antibakteriell behandelt.

\* Wie jedes Profimesser, nicht in den Geschirrspüler geben sondern unter dem Wasserhahn reinigen und abtrocknen.

Mehr Infos: [www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)



## BERTA : das Arbeitstier in der Küche

**W-01** 7,0 cm Tourniermesser Bestens zum Putzen und Schälen von Gemüse und Obst geeignet.

**W-02** 8,5 cm Officemesser Zum Schälen von Obst und Gemüse.

**W-03** 12,5 cm Allzweckmesser Universell einsetzbar, eignet sich zum Schneiden von kleinerem Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst.

**W-04** 13,5 cm Allzweckmesser Eignet sich zum Schneiden von kleinerem Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst.

**W-05** 15,0 cm Kochmesser Eignet sich zum Schneiden von kleinerem Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Kräuterwiegen.

**W-06** 15,5 cm Hackbeil, 390 Gramm Zum Hacken von Fleisch und Knochen.

**W-07** 16,5 cm Gemüsemesser Der Allrounder in der Küche, zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse.

**W-08** 17,5 cm Santoku Der japanische Klassiker zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch.

**W-09** 16,5 cm Ausbeinmesser Zum Entfernen von Knochen und Enthäuten von Fleisch oder Geflügel.

**W-10** 20,0 cm Bratengabel Hält den Braten sicher während des Tranchierens.

**BERTA** 21,5 cm Palette Zum Glattstreichen und Verteilen von Cremes.

**BERTA** 21,5 cm Brotmesser Zum Schneiden von allen Brotsorten und Krustigem.

**BERTA** 21,5 cm Tranchiermesser Eignet sich bestens zum Tranchieren von Braten und Geflügel.

**BERTA** 21,5 cm Kochmesser Die lange, scharfe Klinge gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch und Gemüse.

**BERTA** 23,0 cm Fleischmesser Eignet sich bestens zum Tranchieren von Braten und Geflügel.

**W-16** 18,4 x 5,7 cm Messerschärfer Praktischer Messerschärfer mit Keramikrad.

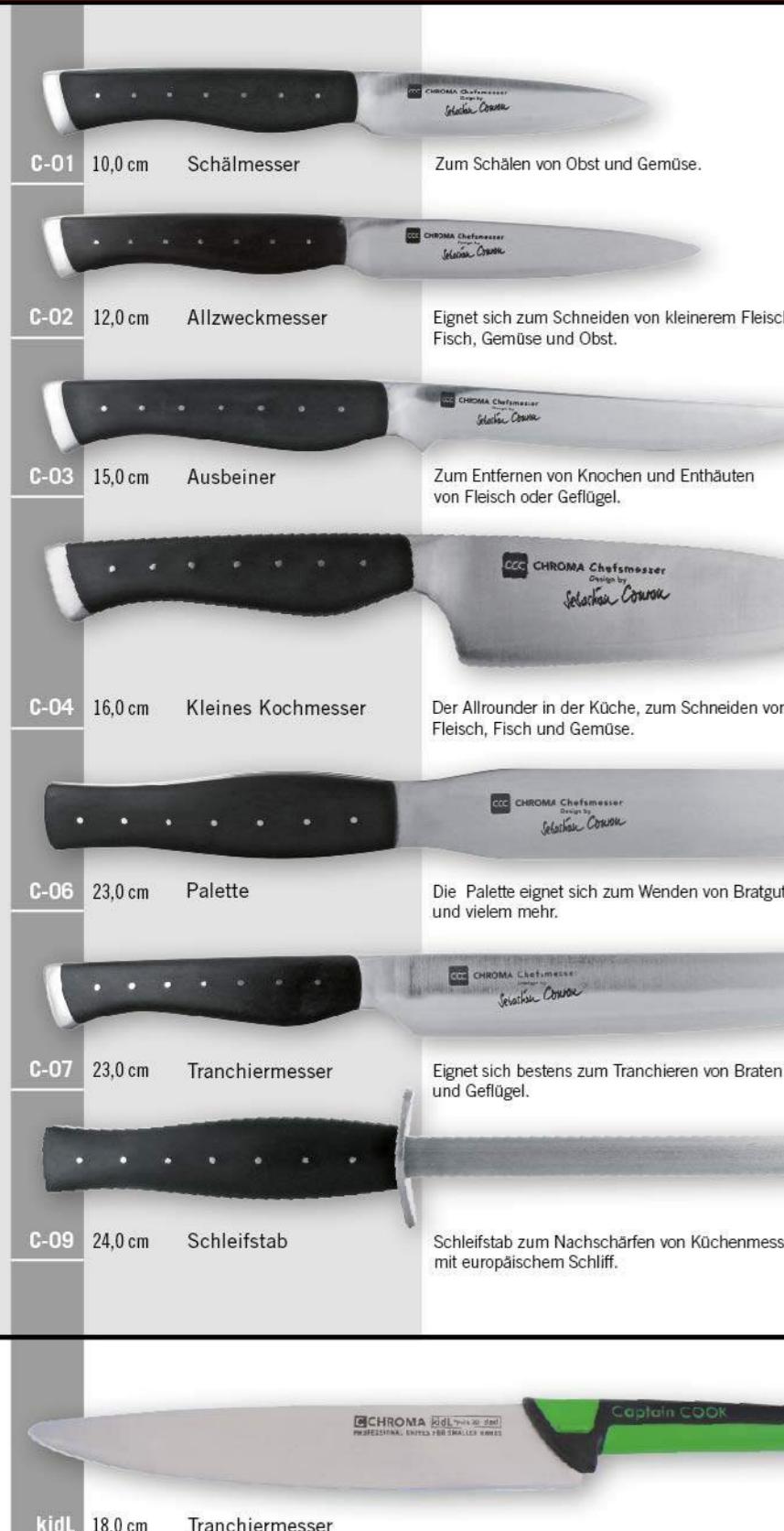
**W-02** 24 cm Wetzstahl  
**W-09** 51,5 x 16 cm  
**W-13** Messertasche  
**W-14** für 9 Messer  
**ZUB01**

**KB-01**  
**START-03**  
Azubiset

## CHROMA ZUBEHÖR



**ST-2/8** 18 x 6,3 x 2,7 cm  
Schleifstein # 200/800



## CHROMA CAPTAIN COOK, DESIGN GEORG DRASER

Scharfe Messer für kleine Hände.

- \* Kinder, die selber kochen, essen bewusster und ernähren sich gesünder.
- \* Der Designer Georg Draser hat dieses Messer für Kinderhände entwickelt.
- \* Ein sicheres Messer muss besonders scharf sein – mit einem stumpfen Messer muss man viel Kraft aufwenden und kann leicht abrutschen.

- \* Die Messer werden aus hochwertigem japanischem „Pure 301 Stahl“ hergestellt. Es ist der gleiche Stahl, wie bei den CHROMA type 301-Messern.
- \* Empfohlen von Dagmar Cramm, Tim Mälzer, Ralf Zacherl und vielen anderen bekannten Köchen.
- \* Nur scharfe Messer sind für Kinder geeignet. Natürlich nur unter Aufsicht!



## CHROMA Chefsmesser

Design by  
*Sebastian Conran*

### CHROMA CHEFMESSER SIND EINZIGARTIGE MESSER

- \* eines der besten Gebrauchsmesser – entworfen von dem berühmten britischen Designer Sebastian Conran.
- \* klassisch-modernes Messer mit höchstem Gebrauchswert
- \* CCC besticht durch Eleganz und Performance
- \* der Griff ist aus hochwertigem Kunststoff und liegt sicher und komfortabel gut in der Hand
- \* die Klinge ist eine Sandwich-Konstruktion – sehr harter Stahl (VG-14, 59° HRC) wird von zwei weicheren Stählen geschützt – die Klinge erhält Stabilität und Zähigkeit. Der innere Stahl der eigentlichen Schneide ist extrem hart und kann daher sehr scharf geschliffen werden.

- \* CCC Serie ist für seine ausgezeichnete Schärfe erstaunlich robust (je scharfer ein Messer, desto empfindlicher ist es).

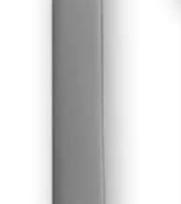


## Captain COOK

PROFESSIONAL KNIVES FOR SMALLER HANDS



GD-2020 Besteckset, 24-teilig

GD-2020-02  
Kuchengabeln,  
6-teiligGD-2020-03 -03L  
Longdrinklöffel, 1-teilig  
6-teiligGD-2020-04  
Buttermesser,  
2-teiligGD-2020-01  
Fischbesteck,  
4-teiligGD-2020-01G  
Fischgabel,  
1-teiligGD-2020-01M  
Fischmesser,  
1-teiligGD-2020-01  
Fischbesteck,  
4-teiligGD-2020-01G  
Fischgabel,  
1-teiligGD-2020-01M  
Fischmesser,  
1-teiligGD-2020-01  
Fischbesteck,  
4-teilig

**CHROMA**  
DESIGN GEORG DRASER

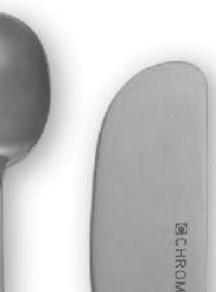
**GD  
2020**

### CHROMA BESTECK GD-2020

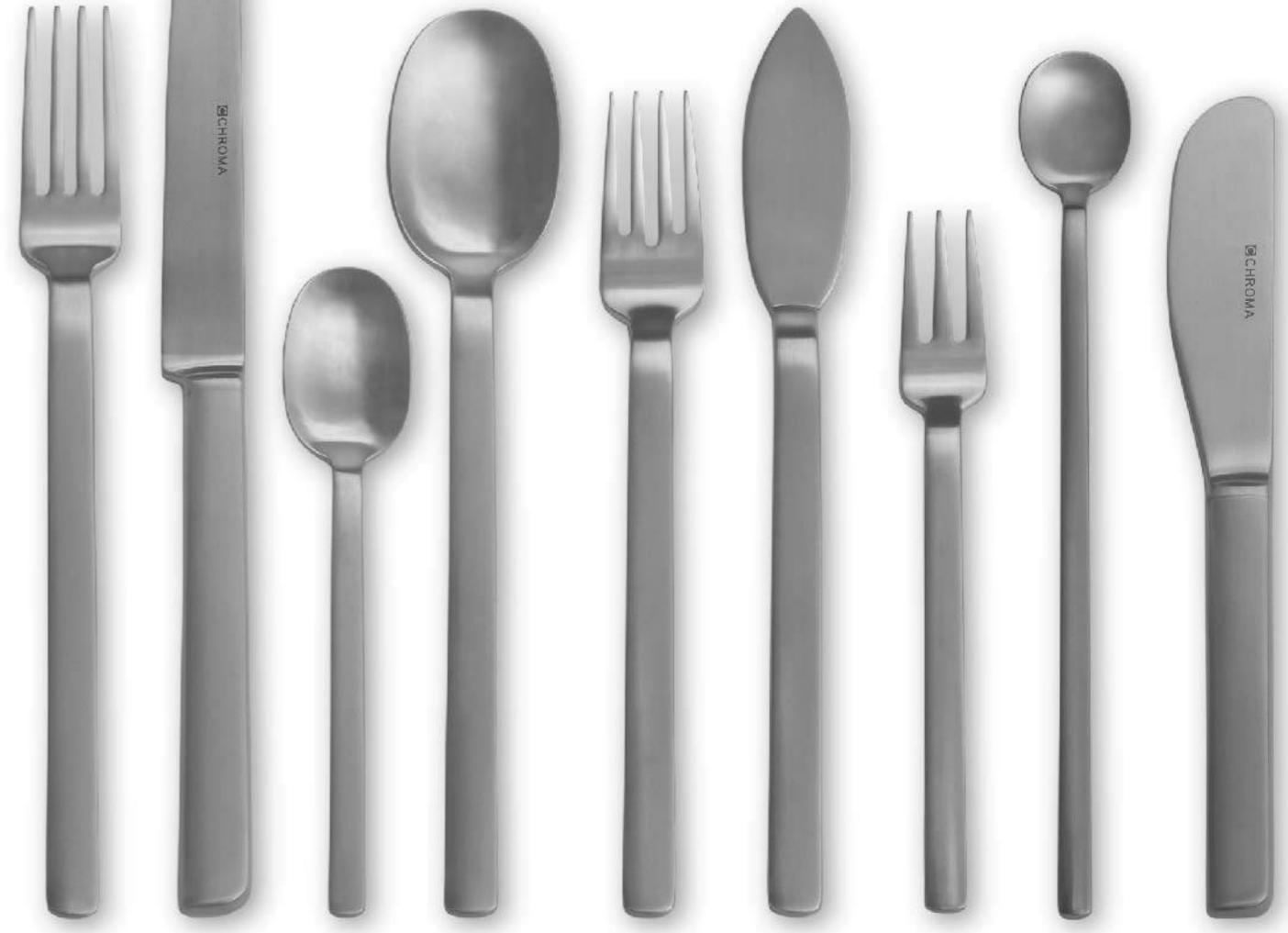
Lassen wir Georg Draser selbst zu Wort kommen:  
„Mein Ziel war, ein Besteck zu entwerfen, das den Zeitgeist überdauert. Reduziert auf das Wesentliche, so pur und klar wie möglich gestaltet, soll es seinen Benutzern über Jahre hinweg dienlich sein. Trotz straffer Linienführung sorgt die leicht gewölbte Oberfläche der Stiele, sowie feine Radien an den Stielenden und den Übergängen zu den Vorderteilen, für angenehme Haptik und sinnliche Anmutung. Proportionen, Form und Materialstärke jedes einzelnen Besteckelements sind aufgabengerecht optimiert und ergonomisch ausbalanciert.“

Zur Erhöhung des Handhabungskomforts besteht das zweiteilige Messer aus einer geschmiedeten Klinge und einem leichten Hohlheft. Zusätzlich ist die Heftoberseite abgeflacht, so dass darüber Druck ausgeübt werden kann, während die abgerundete Unterseite gut zu umfassen ist. Das ebenfalls gerundete Heftende schmiegt sich dabei angenehm in die Handfläche.

Beste Materialien, die präzise Verarbeitung, sowie eine hochwertige Oberfläche sorgen für Wertbeständigkeit auf lange Sicht.“

GD-2020-01  
Fischbesteck, 4-teiligGD-2020-01G  
Fischgabel, 1-teiligGD-2020-01M  
Fischmesser, 1-teilig

© CHROMA





**FA-101**  
FACES „Spoon with clip“,  
Löffel mit Clip, 2er Set  
19 x 2,8 x 2 cm



**FA-104**  
FACES „Coffee Spoon“,  
Kaffeelöffel, 4er Set,  
11 cm



**FA-104**  
FACES „Icecream Spoon“,  
Eiscremelöffel, 4er Set



**FA-103**  
FACES „Chopstick tongs“,  
Essstäbchen, 2er Set  
20 x 3 cm



**FA-108**  
FACES „Brocheta Barroca“,  
Spieße, 4er Set, 21 cm



**FA-203**  
FACES „Phantom“,  
2 Edelstahlringe und  
Stofftuch als Brotkorb



**FA-204**  
FACES „Fruit Attack“,  
Schalen, 2er Set



**FA-212**  
FACES „Eggs Bowl“,  
Schüssel, 20,7 x 12 cm



**FA-302-18**  
FACES „Baroque“,  
Besteckset, gemustert,  
18-teilig



**FA-306-12**  
FACES „Meat“  
6 Messer, 6 Gabeln  
für Fleisch oder Steak



**FA-307-12**  
FACES „Fish“  
6 Messer, 6 Gabeln für Fisch



**FA-308**  
FACES „Serving Salad“  
Salatbesteck



**FA-309**  
FACES „Serving Meat“  
Messer und Gabel zum  
Tranchieren von Fleisch



**FA-310**  
FACES „Landle“  
Suppen- und Saucenlöffel



**FA-311**  
FACES „Cake server“,  
Tortenheber



**FA-T305**  
FACES Zange plus,  
30,5 cm



**FA-K250**  
FACES Kochmesser,  
13,6 cm



**Variante ST.h1**  
Komponenten:  
\* 3 x X01  
\* 1 x X02  
\* 1 x X03  
\* 2 x X04  
\* 1 x X05  
\* 1 x X06  
\* 1 x X08



**Variante ST.h3**  
Komponenten:  
\* 1 x X01  
\* 1 x X03  
\* 2 x X04  
\* 1 x X05  
\* 1 x X06  
\* 1 x X07  
\* 1 x X08



**Variante ST.h4**  
Komponenten:  
\* 1 x X01  
\* 1 x X03  
\* 2 x X04  
\* 1 x X05  
\* 1 x X06  
\* 1 x X07  
\* 1 x X11



**Variante ST.n1**  
Komponenten:  
\* 2 x X01  
\* 1 x X02  
\* 1 x X03  
\* 1 x X04  
\* 1 x X05  
\* 1 x X06  
\* 1 x X08



**Variante ST.n3**  
Komponenten:  
\* 2 x X01  
\* 1 x X02  
\* 1 x X03  
\* 1 x X04  
\* 1 x X05  
\* 1 x X06  
\* 1 x X11



**Variante ST.n4**  
Komponenten:  
\* 1 x X03  
\* 1 x X04  
\* 1 x X05  
\* 1 x X06  
\* 1 x X07  
\* 1 x X11



## DESIGN GEORG DRASER

Die Ladenbausysteme für hochwertige Küchenmesser – entwickelt von dem renommierten Münsteraner Designer Georg Draser für CHROMA.

- \* optimale Präsentation der hochwertigen CHROMA Messer, unter den verschiedensten Bedingungen am POS
- \* modular für jede Raumsituation geeignet
- \* hohe Flexibilität, Baukastenprinzip
- \* jedes Element kann daher einzeln geordert und nach Belieben kombiniert werden



X01	72,5 x 43,5 x 7,5 cm	<b>Kassette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* MDF + Sperrholz, schwarz lackiert</li> <li>* Griffleiste Edelstahl, Logo gelasert</li> <li>* Magnetschiene mit kratzsicherer Oberfläche</li> <li>* Glasdeckel mit Deckelstütze – abschließbar</li> <li>* Boden mit Silikonfüßen – Halterung für senkrechte Befestigung im Metallrahmen</li> </ul>
X02	72,5 x 44 x 7,5 cm	<b>Pult</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Metall, silberfarben lackiert</li> <li>* aufstellbar im Winkel von 30° und 60°</li> <li>* mit Silikonpuffer im Kontaktbereich zur Kassette</li> </ul>
X03	77 x 5 x 58 cm	<b>Vertikaler Rahmen, oben</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Metall und MDF</li> <li>* Logo, Edelstahl gebürstet</li> <li>* Montagesatz zur Befestigung wird mitgeliefert</li> <li>* Rückseite mit Winkel</li> </ul>
X04	77 x 5 x 48 cm	<b>Vertikaler Rahmen, unten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Metall, silberfarben lackiert</li> <li>* Edelstahl gebürstet</li> <li>* Montagesatz für weitere Rahmenelemente und vertikalen Kassetteneinbau wird mitgeliefert</li> </ul>
X05	74,5 x 46 x 48 cm (+ Füße)	<b>Rahmenkonstruktion, unten (mit Stellfüßen)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Metall, silberfarben lackiert</li> <li>* Stellfüße, höhenverstellbar – durch Rollen austauschbar</li> <li>* kann Vorratschrank X08 oder Einlegeboden X11 aufnehmen (wird ohne Einlegeboden geliefert)</li> </ul>
X06	74,5 x 46 x 5 cm	<b>Horizontaler Rahmen (mit Einlegebogen, groß)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Metall, silberfarben lackiert</li> <li>* Einlegeboden, Spanplatte schwarz beschichtet</li> <li>* Montageset für Befestigung an vertikalem Rahmen wird mitgeliefert</li> </ul>

<b>Variante WA1</b> Komponenten: * 1 x X01 * 1 x X02	<b>Variante WA2</b> Komponenten: * 1 x X01 * 1 x X03 * 1 x X02 * 1 x X07	<b>Variante WA3</b> Komponenten: * 1 x X01 * 1 x X03 * 1 x X02 * 1 x X06
---	---	---

## BROTSCHNECKSCHE MIT GRÜNE SOSSE-PESTO

Für 4 Personen – Zubereitungszeit: 30 Minuten | Ruhezeit: 60 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Zutaten Brotschnecke:

2 Handkäse  
500 g Mehl  
14 g Salz  
300 ml lauwarmes Wasser  
7 g Trockenhefe  
5 g Zucker

Zutaten Pesto:

1 Bund Kräuter für Grüne Soße  
1 Handkäse  
50 g Walnüsse oder Sonnenblumenkerne  
ca. 100 ml geschmacksneutrales Öl  
Salz & Pfeffer

Zubereitung Brotschnecke:

Für die Brotschnecke den Handkäse sehr fein würfeln. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles sehr sorgfältig verkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen und diese zu einer Schnecke einrollen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Pesto:

Die Kräuter, den Handkäse und die Nüsse klein schneiden, zusammen mit dem Öl pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotschnecke mit dem Pesto bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) 60 Minuten backen.

Tipp:

Das Pesto kann natürlich auch zu Nudeln oder als Aufstrich serviert werden.





**CHROMA**  
DIE KOCHMESSER

Profi-Qualität seit über 30 Jahren

Autorisierter Fachhändler:

Importeur: CHROMA Messer GmbH & Co. KG, [www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)  
All designs are patented