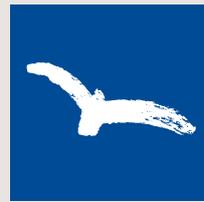


Haiku



Only authentic with this symbol

KUROUCHI



- * Schutzschliff – Klinge vor Erstbenutzung entgraten
- * Klingenpflege mit dem säurefreien Klingenöl CHROMA HP-08 Hamono Abura

HAIKU KUROUCHI Verpackung

- * Die Verpackung lässt sich aufgestellt als Dekoration nutzen.



CHROMA HAIKU KUROUCHI

Der ausgesprochen preiswerte Einstieg in die Welt der richtig scharfen Messer – der CHROMA TAKUMI Messerserie. CHROMA HAIKU Kurouchi Messer werden allen Anforderungen eines TAKUMI Messers gerecht. Die Klinge verfügt bereits bei der Auslieferung über eine atemberaubende Schärfe. Durch Nachschleifen mit einem guten Schleifstein kann, wie bei allen TAKUMI Messern, die Schneidleistung auf eine für herkömmliche Küchenmesser nahezu unerreichbare Schärfe gebracht werden. So wird selbst das Schneiden von Möhren oder Rettich zu einem wahren Erlebnis. Möglich macht das die besondere Bauart der Klinge. Eine „Sandwichkonstruktion“, die im Kern aus extrem hartem blauem 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.kochmesser.de/haiku-kurouchi-tosa.html



B-01 16,5 cm Nakiri



B-02 16,5 cm Atsu-Deba



B-03 16,5 cm Santoku



B-04 15,0 cm Funayuki



B-05 10,5 cm Ko-Yanagi



B-06 13,5 cm Ko-Yanagi



B-07 16,5 cm Ko-Yanagi



B-08 21,0 cm Gyuto



B-09 21,0 cm Ko-Yanagi



BESTSELLER

MB-08 | 20,5 x 44 x 10 cm
Messerblock STEP-BY-STEP

BESTSELLER



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

MB-09 | 4 x 44 x 10 cm
STEP-BY-STEP
Erweiterungsmodul



BESTSELLER



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

BESTSELLER



CB-01 | 45 x 5 x 30 cm
Butcher Board
aus Bambus

CB-02 | 40 x 5 x 30 cm
Butcher Board aus
Guminoki



CB-03 | Cutting Board Set, Guminoki
1. Board: 37,5 x 2,5 x 26 cm
2. Board: 40,0 x 2,5 x 26 cm
Gesamthöhe: 5 cm



HP-08 | 10 ml
Hamono Abura Öl



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



ST-240 | 21 x 7,5 x 2,3 cm
Schleifstein, # 240