

PRESSEMITTEILUNG

Ultrahart und unvergleichlich lange scharf: Chroma Turbo – Design by F.A. Porsche

Messer von Chroma – Design by F.A. Porsche stehen bei Profis und Hobbyköchen auf der ganzen Welt für extrem scharfe Klingen und zeitloses Design. Aber da gut den Messerexperten Jakob Siegeris und Christian Romanowski von Chroma Messer noch nie gut genug war, entwickeln sie ihr Produktportfolio kontinuierlich weiter. Ganz aktuell ernten sie die Früchte aus zehn Jahren harter Arbeit, Recherchen und Versuchen: Chroma Turbo – Design by F.A. Porsche behält durch die extrem harte Klinge mit Ka-Six-Edge seine Schärfe unvergleichlich lang.

Ka-Six-Edge empfindet die Klingengeometrie handgeschmiedeter japanischer Messerschätze nach. Daher ist das Handling ein wenig anspruchsvoller als beispielsweise beim type 301. Durch die gehärtete Klinge sind die Messer empfindlicher, man sollte auf keinen Fall hartes Schneidgut wie Knochen oder gefrorene Lebensmittel mit ihnen bearbeiten. Selbst beim Schneiden auf einem Holzbrett ist Vorsicht geboten, da die Klinge kleinste Verletzungen erleiden kann. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, verwendet Chroma Turbo wie ein Sashimimesser und schneidet nur Fisch- und Fleischfilets.

Die wichtigsten Informationen zur neuen Serie Chroma Turbo – Design by F.A. Porsche:

Allgemeine Infos und Material

- Die Klinge ist zum Ka-Six-Edge gehärtet und mit 60° HRC (Hardness Rockwell Cone, eine Maßeinheit für Härte technischer Werkstoffe) deutlich härter als der flexible restliche Teil des Messers mit 56° HRC.
- Dadurch bleibt die Klinge länger schnitthaltig und muss seltener nachgeschärft werden, ist aber auch empfindlicher.
- Der ultraharte Chroma Turbo Blue Steel stammt von Thyssenkrupp und macht die Messer deutlich weniger anfällig für Rost.

- Optisch unterscheidet sich die Turbo-Serie von anderen Chroma-Messern durch die blaue Perle unterhalb der Klinge.
- Thyssenkrupps Turbo-Stahl ist EU-zertifiziert und erfüllt alle Voraussetzungen für Materialien mit Lebensmittelkontakt.
- Der ergonomische Griff liegt wie bei allen Chroma – Design by F.A. Porsche Messern komfortabel in der Hand und erleichtert das Arbeiten.

Messer und Preise

- S-01 Kochmesser: 24 cm, UVP 209 Euro
- S-02 Santoku: 18 cm, UVP 179 Euro
- S-04 Kleines Kochmesser: 14 cm, UVP 149 Euro
- S-07 Flexibles Filetierreiser: 19 cm, UVP 159 Euro
- S-09 Schälmesser: 7 cm, UVP 99 Euro
- S-15 Steakmesser: 12 cm, UVP 109 Euro
- S-18 Kochmesser: 20 cm, UVP 189 Euro
- S-25 Konditorsägemesser: 25 cm, UVP 189 Euro
- S-36 Profi-Gemüsemesser: 17 cm, UVP 179 Euro
- S-40 Hakata Santoku: 18 cm, UVP 189 Euro
- S-41 Katano Messer: 18 cm, UVP 189 Euro
- S-42 Obstmesser: 8 cm, UVP 99 Euro

Weitere Informationen unter www.chroma-messer.de



Dieses und weiteres Bildmaterial senden wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zu.

Seit über 30 Jahren importiert und vertreibt **Chroma Messer** hochwertige japanische Küchenmesser und das passende Zubehör. Zu den Produkten zählen unter anderen die bekannten Ganzstahlmesser Chroma type 301 – design by F.A. Porsche Messer, die handgefertigten japanischen Küchenmesser Chroma Haiku Kurouchi und die Chroma Dorimu mit echter Damaszenerklinge. Die Produkte überzeugen Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen durch hohe Qualität, extreme Schärfe und gute Schnitthaltigkeit.

Kontakt:

CHROMA Messer GmbH & Co. KG
Dr.-Richard-Sorge-Str. 66
15745 Wildau
Telefon +49 (0)3375 – 46 77 100
Fax +49 (0)3375 – 46 77 101
beste@kochmesser.de
www.chroma-messer.de

Pressekontakt:

Patricia Freyer
Gourmet Connection GmbH
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 15
p.freyer@gourmet-connection.de

