

PRESSEMITTEILUNG

Alle wollen Berta: die schnittige Neue von Chroma

Standhaft, fleißig und niemals zimperlich, ein Arbeitstier wie Berta wünscht sich jeder in seiner Küche. Sie ist allerdings keine tüchtige Köchin, sondern ein neues hochwertiges Messer von Chroma Cnives. Für Christian Romanowski, Messerexperte und Inhaber von kochmesser.de, verbindet die Serie die besten Qualitätsmerkmale von deutschem Stahl mit britischem Design. Für die markante und ergonomische Optik der 15-teiligen Produktreihe, die besonders Profiköche anspricht, hat er sich erneut den berühmten englischen Designer Sebastian Conran ins Boot geholt.

Wildau, Oktober 2016. Egal was man ihr vorsetzt, Berta kommt mit allem klar und erleichtert den Küchenalltag. Die neue Messerserie von Chroma ist dank des U-Schliffs und der Verarbeitung von Molybdän-Vanadium-Edelstahl besonders robust und unempfindlich. Dank des ermüdungsfreien Griffs können Profis mit den Messern stundenlang würfeln, hacken und filetieren. „Die Messer der Serie Berta sind richtige Arbeitstiere, sie bringen eine konstant gute Leistung und liegen selbst nach stundenlanger Nutzung noch angenehm in der Hand. Auch der Designer Sebastian Conran hat direkt von einem Kitchen Worker gesprochen“, erklärt Michael Ponnath, Geschäftsführer von kochmesser.de.

Nach der erfolgreichen Zusammenarbeit bei der Serie „Triple C: Chroma Cnife Chefmesser – Design by Sebastian Conran“, bei der der Engländer ein klassisch-modernes Gebrauchsmesser entwarf, das als eines der besten seiner Klasse gilt, wurde nun die Kooperation für die Serie Berta weiter ausgebaut. Der britische Industriedesigner hat an der Central School of Art and Design in London studiert und arbeitet regelmäßig für Weltmarken wie Nissan, Villeroy & Boch oder das britische Kaufhaus John Lewis. Das Interesse an Design und die Kreativität liegen in der Familie: Sein Vater, Sir Terence Conran, ist Gründer und Designer der Conran Shops, Sebastians jüngerer Bruder Jasper ist als Modedesigner für sein eigenes Label tätig. Damit ist der Name Conran schon in zweiter Generation der

Inbegriff für bestes britisches Design. Mit dem optisch markanten Look, den Sebastian Conran eigens für die neue Messerserie entwickelt hat, hat der Engländer erneut sein Gespür für Design bewiesen und zusammen mit dem Team von Chroma Messer entwickelt, die sicher in der Hand liegen und einfach nachzuschleifen sind.

Das Sortiment umfasst die wichtigsten Standardprodukte für die professionelle Gastronomie, vom Allzweckmesser über ein Santoku bis hin zur Backpalette, einer Bratengabel und einem Messerschärfer. Mit einer Preisspanne von 17 bis 48 Euro sind die Messer vergleichsweise preiswert. Durch ihren ergonomischen Nylonfiberglasgriff, der antibakteriell behandelt wurde, erfüllen sie vom Restaurant bis hin zur Kantine alle hygienischen Standards der Lebensmittelsicherheit.



Weitere Informationen unter www.kochmesser.de

Seit über 30 Jahren entwickelt **Chroma** hochwertige japanische Küchenmesser sowie das passende Zubehör. Zu den Produkten zählen unter anderem die bekannten Chroma type 301 – design by F.A. Porsche Messer, die handgefertigten japanischen Küchenmesser Chroma Haiku Kurouchi und Chroma Dorimu sowie der erste Gewürzschneider der Welt ProCuTe. Die Marke überzeugt Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen durch die hohe Qualität, extreme Schärfe und gute Schnitthaltigkeit der Messer mit dem asiatischen V-Schliff. Mit **kochmesser.de** importiert Messerexperte Christian Romanowski, seit 1980 die 15 unterschiedlichen Messerserien und vertreibt sie exklusiv an ausgewählte Fachhändler in Deutschland.

Kontakt:

kochmesser.de
Import 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.kochmesser.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection
Janina Sauer
Telefon +49-(0)69-25 78 12 8-29
jsauer@gourmet-connection.de