

PRESSEMITTEILUNG

## **Scharfer Stahl trifft edles Holz: Chroma P-40 Hakata Santoku und Sir BBQ im Set**

Ein scharfes Messer und ein stabiles Schneidebrett gehören als Grundausstattung in jede Küche. Deshalb haben die Messerexperten von Chroma gemeinsam mit den Holzfachmännern von Kantenbruch ein perfektes Duo zusammengestellt. Das traditionelle japanische P-40 Hakata Santoku der Serie type 301 – Design by F.A. Porsche von Chroma und das Sir BBQ Schneidebrett aus Räuchereiche überzeugen mit Qualität, Design und Handhabung.

**Wildau, April 2018.** Wer in den ersten warmen Frühlingstagen noch nicht angegrillt hat, plant es sicher spätestens für nächstes Wochenende. Um Tomahawk, Flank Steak und Co. stilecht präsentieren und tranchieren zu können, braucht es gescheites Werkzeug. Das bieten Chroma und Kantenbruch ab sofort mit ihrem Sir BBQ Set zum Einführungspreis.

### **Ein scharfes Duo**

Die extrem scharfe Klinge des P-40 Hakata Santoku type 301 – Design by F.A. Porsche von Chroma gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch oder Gemüse. Das liegt am traditionellen japanischen V-Schliff, der dem eleganten Messer eine besonders hohe Schnitthaltigkeit verleiht. Es besteht aus rostfreiem Pure 301 Steel, der Griff aus 18/10 Edelstahl ist ergonomisch geformt und garantiert ein einfaches Handling. Eine am unteren Griffende integrierte Perle dient als sensorischer Stopper zwischen Griff und Klinge und sorgt für sicheres Arbeiten.

Ebenso wie Jakob Siegeris und Christian Romanowski von Chroma Messer stellen auch die Kantenbruch-Gründer Thomas Pfeil und Matthias Herrmann hohe Ansprüche an ihre Produkte und deren Qualität. Die beiden Bergsträßer haben sich der Herstellung handgefertigter Schneidebretter verschrieben. „Jedes unserer Bretter ist ein Unikat. Das Eichenholz, das wir verwenden, stammt aus den

Wäldern der Region und wird in aufwendiger Handarbeit verarbeitet“, erklärt Thomas Pfeil. Das exklusive Schneidebrett Sir BBQ eignet sich durch die Saftrinne perfekt zum Schneiden von Fleisch aller Art. Für den außergewöhnlichen Look wird jedes Brett im glühenden Feuer behutsam gewendet und kurz geräuchert. Anschließend folgt der mehrfache Feinschliff, bevor es final ausgiebig geölt wird, um die Oberfläche zu versiegeln. Das Brett misst 42 x 24 x 2,5 cm.

Das Set ist ab Mai 2018 zum Einführungspreis von 199 Euro im Fachhandel und unter [www.kochmesser.de](http://www.kochmesser.de) erhältlich.



*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](http://www.chroma-messer.de)

**Pressekontakt:**

Gourmet Connection  
Patricia Freyer  
Telefon +49 (0)69 - 25 78 12 8 - 13  
p.freyer@gourmet-connection.de