



**CHROMA**  
PROFESSIONAL KNIVES

**CHROMA**

# type 301



**CHROMA TYPE 301  
DISPLAY-12**  
59 x 33 x 17 cm  
Display aus Acryl mit  
Diebstahlsicherung  
für 12 Messer



**CHROMA TYPE 301 DISPLAY-08** | 34,5 x 45 x 21 cm  
Display aus Acryl, magnetisch, abschließbar, für 5 Messer



**CHROMA TYPE 301  
DISPLAY-02** | 44 x 30 x 11,5cm  
Display, magnetisch, mit  
Acrylbedeckung für 5 Messer



**P-13** | 15 x 26 x 21 cm  
Messerblock aus Bambus  
für 8 Messer

## 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 oder 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 Pure 301 Stahl. Aufgrund des V-Schliffs der Klinge sind die Messer der type 301 Serie besonders scharf, schnitthaltig 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 Schnitthaltigkeit, 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.

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



„Bestes Messer im Test“



**TYPE 301 Verpackung**  
bestehend aus Kartonschuber,  
ansprechender Holzbox und  
Produktflyer



- P-01 24,0 cm **BESTSELLER** Kochmesser
- P-02 17,8 cm **BESTSELLER** Santoku
- P-03 15,2 cm **BESTSELLER** Universalmesser
- P-04 14,2 cm **BESTSELLER** kleines Kochmesser
- P-05 19,3 cm Tranchiermesser
- P-06 20,9 cm **BESTSELLER** Brotmesser
- P-07 19,0 cm flexibles Filetmesser
- P-08 14,0 cm Ausbeinmesser
- P-09 7,7cm Schälmesser
- P-10 12,0 cm Tomatenmesser
- P-15 12,0 cm Steakmesser
- P-17 17,3 cm Bratengabel, gerade
- P-18 20,0 cm **BESTSELLER** Kochmesser
- P-19 12,0 cm **BESTSELLER** kleines Universalmesser
- P-21 18,0 cm **BESTSELLER** Santoku mit Kullenschliff
- P-22 17,3 cm **BESTSELLER** Chinesisches Kochmesser
- P-24 5,1 cm Austernmesser
- P-25 25,0 cm Konditorsäge
- P-26 30,5 cm Schinken / Lachsmesser
- P-30 20,0 cm Gemüsemesser mit Spezialschliff AST®
- P-36 17,0 cm Profi Gemüsemesser
- P-37 16,6 cm Käsemesser
- P-37 FG 16,6 cm Foie gras Messer
- P-38 24,5 cm Sashimimesser
- P-39 18,0 cm Zester

- P-11 18 x 5 x 1,8 cm Keramischer Schleifstein # 800
- P-12 21 x 15 x 26 cm **BESTSELLER** Messerblock aus Guminoki-Holz für 8 Messer aus Bambus für 8 Messer, zerlegbar
- P-13 21 x 15 x 26 cm Messerblock
- P-14C 18 x 22 x 7 cm C-Block Messerblock für 5 Messer,
- P-16 Steakmesserset 4-teilig – 4 x P-16
- P-29 Messerset 2-teilig P-02 + P-09
- P-31 22,5 cm Küchen- und Geflügelschere
- P-32 33,0 cm Kochpinzette
- P-33 15,0 cm Fischgrätenpinzette
- P-34 34,0 cm Magnetleiste aus Edelstahl
- P-35 18,2 x 6,3 x 2,8 cm Schleifstein # 1000/3500 Kombistein mit Toishi
- P-517 Tranchierset 2-teilig P-05 + P-17
- P-529 Messerset 3-teilig P-05 + P-02 + P-09
- ST-S 15 x 2,5 x 2 cm SHAPA® CHROMA Schnellschleifgerät # 125/350
- ST-G 6,5 x 1,8 cm 4,9 x 1,3 cm CHROMA Schleifhilfe 2-teilig
- E-01 49 x 6 x 2 cm **BESTSELLER**
- E-02 34,5 x 6 x 2 cm **BESTSELLER** CHROMA Magnetleisten aus Bambus
- CB-01 45 x 5 x 30 cm
- CB-03 26 x 37,5 x 2,5 cm 26 x 40,0 x 2,5 cm Gesamthöhe 5 cm
- CB-02 | 40 x 5 x 30 cm Butcher Board aus Guminoki
- CHROMA Butcher Board aus Guminoki 2-teilig
- P-20 43 x 20 x 11 cm, Messertasche für 10 Messer und Schleifstein
- KB-01 51,5 x 16 cm, für 9 Messer
- KB-02 51,5 x 18,5 cm, für 16 Messer
- KB-03 | 41 x 19 x 4,5 cm CHROMA Messertasche für 4 Messer