

Haikumesser

HAIKU, die traditionelle Messerserie von CHROMA, Inc.

Die Kunst des Schwertschmiedens hat in Japan eine lange Tradition. Heute werden HAIKU Messer in kleinen japanischen Messer-Manufakturen aus modernen, hochwertigen Stählen hergestellt.

HAIKU Messer sind extrem scharf und bleiben länger scharf.

HAIKU - das japanische Messer mit dem Griff aus Honoki-Holz.

Oft kopiert.

Nur echt mit dem Falken.



Was bedeutet HAIKU?

Das Haiku ist eine höchst kunstvolle Dichtform, die sich in Japan während des 16. Jahrhunderts herausgebildet hat. Übersetzt bedeutet es "Posse". Versmaß und Inhalt des HAIKU sind besonders "scharf geschliffen":

Es wird aus drei Zeilen und genau siebzehn Silben gebaut und transportiert oft eine messerscharfe Kritik an bestehenden Verhältnissen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

In Japan schneiden wir besonders dünn, dafür benötigen wir besonders scharfe Messer.

HAIKU Messer sind extrem scharf, bitte seien Sie vorsichtig bei der Benutzung (nie Kindern geben!).

Geben Sie bitte die Messer nie in den Geschirrspüler, die aggressiven Salze und die Hitze greifen den HAIKU Spezial-Stahl und das Honoki-Holz an, statt dessen waschen Sie bitte das Messer nach jeder Benutzung lauwarm ab und trocknen es mit

einem Handtuch ab. So werden Sie ein Leben lang unsere HAIKU Messer gebrauchen können.

Bitte schneiden Sie keine Knochen oder andere harte Sachen mit unserem HAIKU Messer. Dafür nehmen Sie lieber ein Küchenbeil.



HAIKU Messer bleiben lange scharf, aber - je nachdem wie oft Sie das Messer benutzen - brauchen auch unsere Messer einen Nachschliff. Am besten abgestimmt auf unseren Stahl ist der HAIKU-Schleifstein, Sie können notfalls auch einen anderen keramischen Schleifstein oder Stab nehmen. Wenn Sie talentiert sind, hilft in großer Not auch die

unglasierte Unterseite einer Porzellan-Untertasse, über die Sie die Messerklinge ziehen können. Bitte nehmen Sie nie einen Schleifstahl, er zerstört die empfindliche HAIKU Klinge. Japanische HAIKU Messer lassen sich besonders leicht und schnell nachschleifen.

Es gibt viele Messer aus Asien, die ähnlich wie HAIKU Messer aussehen - den Unterschied merken Sie jedoch beim Schneiden und Schleifen. Japanische HAIKU Messer erkennen Sie am Falken.

Vielen Dank für das Lesen dieses wichtigen Hinweistextes.

上野 高太郎

Tomisaburo Uehara
Messerschmied

HAIKU Messer werden täglich von vielen bekannten Chefköchen benutzt. Tim Mälzer und Kolja Kleeberg sowie die ARD Buffet Köche benutzen täglich HAIKU - die Originalen mit dem Falken. HAIKU Messer haben ein exzellentes Preis-Leistungsverhältnis.

Christian Romanowski in der Wirtschaftswoche vom 3.9.04 (Auszug):

Wirtschafts
Woche
wiwo.de

*Meine Empfehlung an Hobbyköche: „Normale hochwertige japanische
Klingen wie Haiku sind sinnvoll, weil sie sehr scharf sind und der Kunde damit
umgehen kann.“*

© 1996 - 2004 Alle Texte und Bilder unterliegen dem Copyright der jeweiligen
Hersteller oder von

kochmesser.de. Ohne Erlaubnis der jeweiligen Rechteinhaber ist **jegliche**

Reproduktion untersagt!

Links auf unsere Seiten sind erwünscht