

Haiku Home Messer

**Die meistverkaufte Messerserie in Japan:
Preiswert, aber trotzdem höllisch scharf!**



- HH-01 Santoku, Japanisches Kochmesser , 17,5 cm
- HH-02 Gyuto, Kochmesser, 18,5 cm
- HH-03 Deba, Fischmesser, 16,5 cm
- HH-04 Sashimi, Fischmesser, 21,5 cm
- HH-05 Nagiri, Gemüsemesser, 17,5 cm
- HH-06 Pankiri, Brotmesser, 22 cm
- HH-07 Schleifstein mit Halter, Körnung: 800

HAIKU Home ist ein preiswertes Qualitätsmesser für den gelegentlichen Koch oder für den schmalen Geldbeutel.

Der Unterschied von HAIKU Home gegenüber den original HAIKU Messern mit dem Falken: Es wird preiswertes und dünneres Klingenmaterial verwendet. Die Schärfe hält somit nicht ganz so lange und ist nicht so schnell nachzuschärfen.

Haiku
Home

CHROMA

Molybdenum Vanadium Made in Japan