

## Type 301 Porsche Design Messer

### Type 301

Küchenmesser designed by F.A. Porsche

Neu und innovativ - die Küchenmesser der Serie Type 301 zeichnen sich durch ein neues Design aus. Die Messer stehen in der Küche, statt wie herkömmliche Messer zu liegen.

Um anzuzeigen: *Hier ist der Griff zu Ende*, wurde die "Perle" eingebaut (sensorischer Stopper).

Qualitativ sind die Messer hochwertigst verarbeitet.

So besteht der ergonomische - in

Zusammenarbeit mit bekannten Küchenchefs entwickelte - Griff aus 18/10 Edelstahl und die Klinge aus feinem japanischen *Pure 301 Steel*.

Die Serie umfasst 10 Messer, ab 35€ für das kleine Schälmesser bis 85€ für das 24cm große Kochmesser, einen Schleifstein und drei verschiedene, auch von F.A. Porsche entwickelte [Holzmesserblöcke](#) (169 bis 199€).

### Type 301 Küchenmesser...

sind extrem scharf. Sie dürfen nicht mit einem Stahl geschärft werden, sondern nur mit dem Type 301 Schleifstein gehören nicht in den Geschirrspüler!

sind die offiziellen Messer der Kocholympiade 2002 (ARD Buffet, Stern, Robinson Club)

sind Gewinner diverser Designpreise

werden nicht nur von Messerfachgeschäften, sondern aufgrund der Schönheit der Messer auch von Museumshops, wie z.B. dem Shop des *MAK* - Museum für angewandte Kunst - in Wien verkauft



© 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!