Japanische Profimesser bei chef-kochmesser.de
Mit diesen Küchenmessern schneiden Sie richtig ab

Die KAI SHUN Messer Serie
Die Messer der Shun Serie werden auch von Profiköchen wie Tim Mälzer (Kai Shun Premier) verwendet. Kein Wunder, denn sie sind extrem scharf und langlebig. Spitzenkoch Tim Mälzer hat zusammen mit dem japanischen Messerproduzenten Kai auch ein Juniorkochmesser entwickelt, das bereits Kinder ab sechs Jahren benutzen können und dabei den richtigen Umgang mit Küchenarbeitsgeräten lernen.

Schälmesser, Gemüsemesser, Steakmesser und Allzweckmesser von Kai Shun erfüllen alle Ansprüche an hochwertiges, professionelles Kochen wie die Profis es gewohnt sind. Alle Messer der Kai Shun Serie, die auch Mälzer benutzt, sind erstklassige Allzweckmesser, die sich ausgezeichnet zum Putzen, Schneiden, Garnieren und Zubereiten von Gemüse und Fleisch eignen. Die Steakmesser beispielsweise sind für saftiges Bratgut ideal, denn die Höhe der Klinge ist exakt bemessen, sodass sie beim Schneiden höchste Stabilität besitzt und trotzdem mühelos durch das Fleisch gleitet.

Die CHROMA HAIKU Original Serie mit dem Falken
Die Allzweck-, Koch- und Officemesser der Chroma HAIKU Serie besitzen wunderschöne Holzgriffe aus Honoki-Holz und extrem scharfe Klingen aus poliertem, hochwertigem Stahl. Mit ihnen lässt sich Gemüse jeder Art ruckzuck zubereiten. Als traditionelle japanische Messer kann man sie auch wunderbar zum Schneiden dekorativer Ornamente nutzen.

Die WASABI Serie
Alle Wasabi Messer besitzen einen attraktiven Bambus-Polypropylen-Griff, der sich bestens reinigen lässt. Auch das Fischmesser Kai Wasabi Deba ist ein Spezialmesser und wurde zum Schneiden von Fisch mit konzipiert. Mit seinem antiseptischen Griff lässt es sich hervorragend führen. Die dicke Klinge ist ideal, um Fisch von seinen Schuppen zu befreien und der einseitige Schliff perfekt für senkrechte Schnitte.

Auf www.chef-kochmesser.de erhält man viele weitere hochwertige japanische Messer. Um möglichst lange Freude an seinen hochwertigen Messern zu haben, wird das umfangreiche Onlineangebot durch wichtige Pflege-Tipps ergänzt.
Messerblöcke, Messerschärfer, japanische Schleifsteine und Küchenzubehör von Chef'n sind hier ebenfalls erhältlich. Natürlich kann der Freund japanischer Küche auf chef-kochmesser.de auch Sushi-Rezepte nachlesen und ausprobieren. Scheu vor Neuem braucht er nicht zu haben, denn mit dem richtigen Arbeitsgerät gelingt fast alles.

Pressekontakt

chef-kochmesser.de

Herr Michael Neumann
Am Eisberg 8
72202 Nagold

chef-kochmesser.de
info@chef-kochmesser.de

Firmenkontakt

chef-kochmesser.de

Herr Michael Neumann
Am Eisberg 8
72202 Nagold

chef-kochmesser.de
info@chef-kochmesser.de

chef-kochmesser.de bietet japanische Küchenmesser der Premiumklasse an. Bekannte Marken sind die Messer von CHROMA, KAI und im Keramiksegment die Messer von Kyocera. Als deutsche Marke werden die Messer von Güde im Sortiment geführt. Für jeden Hobby- und Profikoch gibt es hier das geeignete Messer.

Anlage: Bild