

- Acier : Aoko 1.2% Kohlenstoff, Härte ~62°HRC
- Hersteller : CHROMA
- Griff : Honokiholz
- Zwinge : Stahl



Only authentic with this symbol

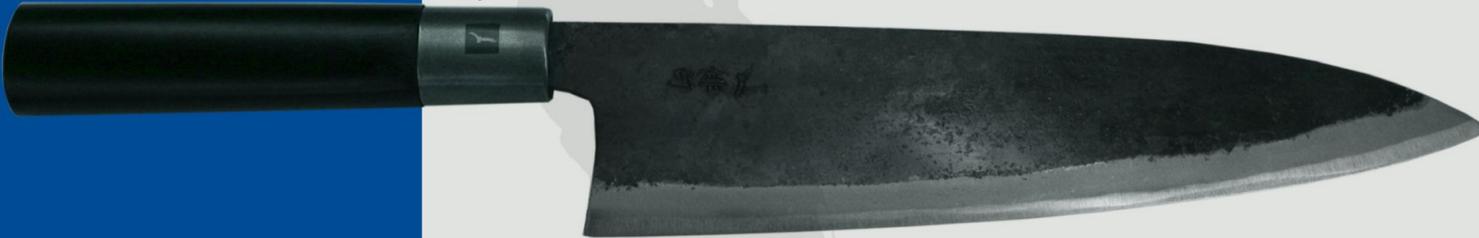
Haiku

KUROUCHI

[B09] Yanagiba 21cm



[B08] Gyuto (Kochmesser) 21cm



[B03] Santoku 16.5cm



[B01] Nakiri 16.5cm



[B07] Ko-yanagi 16.5cm



[B06] Ko-yanagi 13.5cm



[B05] Ko-yanagi 10.5cm



[KC90]



[STIS3]



[HP08]

Haiku Kurouchi ist eine von Hand gefertigte Messerserie "brut de forge". Die Oberfläche der Klingen wird nach dem schmieden belassen, dies gibt den Messern ein rustikalisches Aussehen.

Durch den verwendeten Kohlenstoffstahl haben die Messer eine hervorragende Klinge und Schnittqualität.

ACHTUNG: Diese Messer sind nicht rostfrei und benötigen besondere Pflege.