

## Die Kasumi-Familie wächst: Chroma Deutschland präsentiert Ultrapremium-Linie Black Hammer Blue

Veröffentlicht am: 07.10.2020, 14:57

Pressemitteilung von: **Gourmet Connection GmbH** // Lisa Tomaszewski

"Never change a winning team", dachte Chroma-Deutschland-Inhaber Mirko Reeh, als er sich entschied, die hochwertigen Messer der Serie Kasumi Black Hammer Blue ins Sortiment aufzunehmen. Warum sollte er auch? Schließlich vereint Black Hammer Blue genau wie die beiden Linien Kasumi Masterpiece und Kasumi Kuro das Beste aus rund 800 Jahren japanischen Schmiedehandwerks. Dank dreilagiger Aogami-Stahlklinge sind die Messer enorm hart, langlebig und schnitthaltig, der edle oktagonale Holzgriff verleiht ihnen eine traditionelle Ästhetik. Die fünf Ultrapremium-Messer sind ab sofort erhältlich.

Wildau / Frankfurt, September 2020. Wählt Mirko Reeh eine neue Messerserie für seine Kunden aus, spielen zwei Faktoren eine Rolle: klassische japanische Schmiedekunst und langfristige Verfügbarkeit. "Es gibt immer weniger traditionelle Schmieden, die Messer wie Kasumi Black Hammer Blue in dieser unglaublichen Qualität herstellen können", erklärt er. "Solche Messer sind schwer zu bekommen, deshalb freue ich mich, dass ich mit Sumikama einen Produzenten gefunden habe, der meinen hohen Ansprüchen in beiden Bereichen genügt."

### 800 Jahre japanisches Präzisionshandwerk

Hergestellt werden die scharfen Küchenwerkzeuge in Seki, der Hauptstadt der japanischen Schneidwarenindustrie. Das Traditionsunternehmen Sumikama Cutlery paart althergebrachte Produktionsmethoden mit neuen Technologien und Materialien und lässt so herausragende Messer entstehen.

Kasumi Black Hammer Blue werden von erfahrenen Schmiedemeistern in Handarbeit hergestellt, die besondere Verarbeitung des dreilagigen Stahls verleiht den Klingen eine Härte von 61° HRC (Hardness Rockwell Cone, eine Maßeinheit für Härte technischer Werkstoffe). Das macht sie enorm scharf, widerstandsfähig und lange schnitthaltig, außerdem müssen sie bei richtiger Pflege nur selten nachgeschärft werden. Den Klingenkern bildet Aogami- oder Blaupapier-Stahl, ein niedrig legierter japanischer Kohlenstoffstahl mit High-Carbon. Wie jeder Kohlenstoffstahl ist er nicht rostfrei.

### Tradition von der Klinge bis zum Griff

Auch die markante oktagonale Form des Griffs steht ganz im Zeichen jahrhundertealten japanischen Handwerks. Bestehend aus zwei Teilen Schichtholz in unterschiedlichen Brauntönen gibt er dem Messer ein langlebiges, luxuriöses Finish und ermöglicht auch nach längerer Zeit ein komfortables und sicheres Arbeiten.

### Pflege für Ultrapremium-Messer

Zum Nachschleifen eignet sich einer der beiden Kasumi-Schleifsteine von Chroma Deutschland, gereinigt wird das Schneidwerkzeug am besten nur mit warmem Wasser. Aufgrund des Kohlenstoffanteils im Stahl sollten Messer aus der Linie Kasumi Black Hammer Blue nie in die Spülmaschine gegeben und regelmäßig mit säurearmem Haushaltsöl gepflegt werden. Da die Klingenhärte die Messer empfindlich macht, bestehen Schneidunterlagen idealerweise aus Holz oder Kunststoff. So bleibt die Schärfe erhalten und Unebenheiten in den Klingen werden vermieden.

### Kasumi Black Hammer Blue auf einen Blick

- BHB-100 Santoku, 16,5 cm, 339 Euro - Allzweckmesser zum mühelosen Schneiden von Fleisch,

Fisch, Gemüse und Obst

- BHB-200 Nakiri, 16,5 cm, 339 Euro - japanisches Gemüsemesser zum Schneiden von Gemüse und Wiegen von Kräutern
- BHB-300 kleines Santoku, 13,5 cm, 222 Euro - zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse
- BHB-500 Universalmesser, 15 cm, 296 Euro - zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse
- BHB-700 Kochmesser, 21 cm, 393 Euro - zum mühelosen Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse durch die lange, scharfe Klinge

Weitere Informationen unter [www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)

Seit über 30 Jahren importiert und vertreibt Chroma Messer Deutschland hochwertige asiatische Küchenmesser und das passende Zubehör. Zu den Produkten zählen unter anderen die bekannten Ganzstahlmesser Chroma type 301 - design by F.A. Porsche Messer, die handgeschmiedeten japanischen Küchenmesser Chroma Haiku Kurouchi und die Chroma Dorimu mit echter Damaszenerklinge. Die Produkte überzeugen Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen durch hohe Qualität, extreme Schärfe und gute Schnitthaltigkeit, bewiesen in vielen Messertests.

Kontakt:

CHROMA Messer GmbH & Co. KG  
Dr.-Richard-Sorge-Str. 66  
15745 Wildau  
Telefon +49 (0)3375 - 46 77 100  
Fax +49 (0)3375 - 46 77 101  
[beste@kochmesser.de](mailto:beste@kochmesser.de)  
[www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)

Pressekontakt:

Gourmet Connection  
Patricia Freyer  
Telefon +49 (0)69 - 25 78 12 8 - 15  
[p.freyer@gourmet-connection.de](mailto:p.freyer@gourmet-connection.de)

---

## Pressekontakt

Frau Lisa Tomaszewski  
Praktikantin

### **Gourmet Connection GmbH**

Münchener Straße 45  
60329 Frankfurt am Main, Deutschland

Telefon: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 26

E-Mail: [l.tomaszewski@gourmet-connection.de](mailto:l.tomaszewski@gourmet-connection.de)

Website: [www.gourmet-connection.de/de/home/](http://www.gourmet-connection.de/de/home/)

### **Firmenportrait**

Gourmet Connection hat sich auf die PR für Produkte aus der Welt der Kulinarik, Reisen und Design spezialisiert. Wir bieten Marketing- und Kommunikationslösungen für hochwertige F&B-Produkte, Dekoratives und Funktionales für Tisch und Küche, Hotellerie & Tourismus mit kulinarischem Schwerpunkt, Spitzenköche, Wein und Gastronomie.

Ein erfahrenes Team berät Ihr Unternehmen professionell, kreiert hochwertige Events für Ihre Kommunikation und kümmert sich um die perfekte Positionierung Ihrer Produkte in deutschen, österreichischen und Schweizer Medien.

### **Wichtiger Hinweis:**

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>