

# " Alle har råd til en Porsche.. "

Chroma Type 301 knive er designet af F.A. Porsche og fremstillet af mesterknivsmeden Tomisaburo Uehara, for Chroma Cutlery.

"Når du først har prøvet en Croma kniv, så er andre knive lige pludselig ikke så fede mere".

Balancen i Croma knivene er helt fantastisk og man fornemmer straks kvaliteten. Håndtaget er ergonomisk udformet, med en "perle", der markerer overgangen fra håndtag til knivblad. Uden synlig overgang imellem håndtag og knivbladet er kniven meget hygiejnisk i brug. Håndtaget har en trekantet form som gør, at det passer perfekt i hånden, og den kantede udformning sikrer, at kniven ikke "drejer" rundt i hånden.

Knivene er fremstillet af rent japansk 301 stål. De er meget holdbare og skal kun sjældent slibes. Stålets beskaffenhed og V-slibning sikrer en meget skarp kniv, der ikke kræver mange kræfter til snitte- og skæreopgaver. Knivene har vundet flere designpriser og er bl.a. kåret som bedste kniv i den professionelle knivtest i British Restaurant Magazine.

- Knivene kan endvidere lasergraveres med dit eget firmalogo, som vist på billedet.

Priser fra 499,- til 699,-



## En gave som...

- holder evigt...
- ikke har en sidst salgsdato...
- er nem at sende...
- vil skille sig ud ved enhver reception fra alle vinflaskerne...
- alle vil sætte pris på...
- udstråler kvalitet og elegance...
- er det ypperligste stykke værktøj...

**DEN GODE SMAG**

**MAD · VIN · DELIKATESSE**

per jørgensen · korsgade 16 · 5800 nyborg  
tlf. 65 310 666 · [www.den-gode-smag.dk](http://www.den-gode-smag.dk)