

## HAIKU, tradicionalna serija nožev CHROMA, Inc.



Haiku

俳句

Umetnost kovanja mečev ima na Japonskem dolgo tradicijo. Zdaj nože HAIKU izdelujejo iz modernega, kakovostnega jekla v majhnih japonskih manufakturah za nože.

Do današnjega dne se je ohranila tehnika, ki se je uporabljala pri izdelovanju mečev za samuraje.

Noži HAIKU so ekstremno ostri in dolgo ohranijo ostrino.

HAIKU japonski nož z ročajem iz lesa honoki.

Velikokrat kopiran. Pristen samo s sokolom.

### Kaj pomeni HAIKU?

Haiku je pesniška oblika, katere vsebina je zaradi kratkosti in posebne osredotočenosti »ostro brušena«. Je tradicionalna trivrstična japonska pesniška oblika, ki se je izoblikovala na Japonskem v 16. stoletju. Obsega sedemnajst zlogov. Prvi in tretji verz imata po pet zlogov, drugi sedem.

Haiku zelo zgoščeno prikazuje trenutek iz narave, ki se povezuje z dogajanjem v človekovi notranjosti. Osnova za dober haiku je »haiku trenutek«, trenutek (večnosti), ko se čas ustavi.

Sonce -

v očesu sokola,

ki se spušča nazaj na mojo roko.

手に戻る鷹の眼に入る日哉

大魯

**Nož za zelenjavo**  
Majhen nož za  
čiščenje zelenjave  
80 mm

H01

**Večnamenski nož**  
Srednji univerzalni nož  
120 mm

H02

**Kuhinjski nož**  
Majhen kuhinjski nož  
za meso in zelenjavo  
130 mm

H03

**Nož DEBA**  
Značilen japonski nož  
za zelenjavo in meso  
165 mm

H04

**Nož Santoku**  
Poseben nož za zelenjavo  
180 mm

H05

**Deska za suši**  
Material: bukov les  
210x147x50 mm

SB 1

**Kuhinjski nož**  
Standardni kuhinjski nož  
200 mm

H06

**Nož Sashimi**  
Dolg, tanek nož  
za filetranje ribe  
130 mm

H07

**Nož za kruh**  
Klasičen robusten nož  
za kruh  
250 mm

H08

**Nož za razkosavanje**  
Za rezanje pečenke  
270 mm

H09

CHROMA



Haiku

俳句

Upoštevajte naslednja navodila:

Na Japonskem režemo še posebej tanko. Za to potrebujemo zelo ostre nože. Noži HAIKU so ekstremno ostri. Zato bodite previdni pri uporabi (nikoli jih ne dajte v roko otroku!). Pri nožih HAIKU se morate ravnati po naslednjih navodilih:

Naših nožev nikoli ne dajte v pomivalni stroj. Agresivne soli in zelo vroča voda lahko poškodujejo posebno jeklo HAIKU in les honoki. Namesto tega nož po vsaki uporabi operite (splahnite) z mlačno vodo in ga osušite s kuhinjsko krpo. Tako boste naše nože HAIKU lahko uporabljali vse življenje.

Prosimo, da z našimi noži HAIKU ne režete kosti ali drugih trdih stvari. Za to raje uporabite kuhinjsko sekuro.

Noži HAIKU dolgo ostanejo ostri, toda glede na to, kako pogosto jih uporabljate jih je treba občasno nabrusiti. Najbolj uglasen na naše jeklo je brusni kamen HAIKU. Kadar ga nimate pri roki, lahko uporabite kakšen drug keramični brusni kamen ali brusno palico. Če imate občutek za brušenje, pomaga v silo tudi neglazirana spodnja stran porcelanastega podstavka za skodelico, po kateri povlečete rezilo noža. Nikoli ne uporabite brusnega jekla, saj uniči občutljivo rezilo HAIKU. Japonski noži HAIKU se zlahka in hitro nabrusijo.

Obstaja veliko nožev iz Azije, ki so podobni nožem HAIKU, vendar opazite razliko pri rezanju in brušenju. Japonske nože HAIKU boste prepoznali po sokolu.

Zahvaljujem se, ker ste prebrali pomembno navodilo.

上野 高三郎

Tomisaburo Uehara,  
kovač in brusilec nožev, nožar



Velikokrat kopiran.  
Pristen samo s sokolom.

**CHROMA**  
Noži iz molibden jekla  
Made in Japan

»CHROMA« in »HAIKU« sta zaščiteni blagovni znamki Chroma Cuterly Inc., Spartanburg, S.C.

Design pakiranja: Li Drewes

Design prospekta: bluemorning

手に戻る鷹の眼に入る日哉  
大魯



Haiku

俳句



**CHROMA**

Noži iz molibden jekla  
Made in Japan