idee exclusiv

www.idee-exclusiv.com

35 Jahre 1984-2019

gültig ab Juni 2019



Oliver Scheiblauer, AUMAERK Fleischmanufaktur

Die GLOBAL Tradition

Vor tausenden Jahren entwickelten japanische Messerschmiede die hohe Kunst des Schwert-Schmiedens, um die harten, scharfen Klingen den Samurais (die gefürchtete Krieger-Kaste) zur Verfügung zu stellen.

Auch heute noch stellen japanische Handwerker Schneidwerkzeuge von höchster Qualität auf diese Weise her.

Die ersten GLOBAL Messer wurden 1985 von Komin Yamada entworfen. Dessen Auftrag es war, ein Messer zu entwickeln, welches einzigartig und revolutionär war. Er benutzte die bestmöglichen Materialien und versah das Messer mit modernstem Design. Mit nahezu unlimitiertem Budget kreierte Yamada eine Serie von Küchenmessern, die sowohl den Ansprüchen von professionellen aber auch Hobbyköchen gerecht werden.

GLOBAL Messer werden aus bestem rostfreiem Stahl hergestellt. Die Klinge besteht aus rostfreiem Cromova 18 Stahl. Dieser wird „ice" gehärtet auf eine Härte von +-59 Rockwell. Der Stahl hält länger die Schärfe als die meisten anderen Stahlsorten und ist äußerst resistent gegen Rost und Korrosion.

Wie einst die Samuraischwerter werden auch GLOBAL Messer perfekt ausbalanciert, um eine einzigartige Handhabung zu ermöglichen. Die glatten Konturen und die nahtlose Bauweise verhindern Nahrungsmittel- und Schmutzablagerungen und sorgen somit für ein Optimum an Sicherheit und Hygiene.

Egal ob Küchenchef oder Hobbykoch, Sie werden den Unterschied zu anderen Messern sofort erkennen.

Im Laufe der Zeit wurde das GLOBAL Sortiment immer größer und mittlerweile gibt es weit über 100 verschiedene Modelle, um für jeden Arbeitsschritt das perfekte Messer anzubieten.

GLOBAL Auszeichnungen

GLOBAL hat sich im Laufe der Zeit zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. Die Messer werden immer noch per Hand in der Messerschmiede in Niigata hergestellt und mittlerweile in über 65 Ländern der Erde verkauft.

GLOBAL gewann eine Vielzahl von prestigeträchtigen Preisen.

1990 • Japanese Good Design von MITI
1991 • Ausgewählt für das International Design Year Book
1992 • Ausgezeichnet als das beste Kochmesser in Benelux
1995 • G-2 Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazine in GB
1996 • Ausgezeichnet als das schärfste Messer vom A LA CARTE in Deutschland
2001 • GS-29 gewinnt den Design PLUS Award auf der Messe in Frankfurt
2003 • G-2 Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazine in GB
2006 • GLOBAL Messer werden in die „Japanese Modern 100 Awards", sogenannte „J-Marks" gewählt.
2008 • G-2 gewinnt den Messertest von STIFTUNG WARENTEST in Deutschland
2008 • G-2 gewinnt den Messertest vom KONSUMENT in Österreich
2011 • G-2 Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazine in GB
2011 • G-48 auf Platz 1 im Messertest vom „A LA CARTE" Magazin in Österreich
2010 bis 2019 • G-2 CHEF'S CHOICE, jährlich (**9 X in Serie**) zum besten Messer von Köchen gewählt.

Aber all diese Auszeichnungen sind nichts gegen die tausenden zufriedenen Kunden auf der ganzen Welt. GLOBAL Messer werden heute von bekannten Profiköchen in Luxushotels und Restaurants sowie Kochsendungen im Fernsehen benutzt.

Sie werden auf internationalen Catering- und Kochmessen ausgestellt. In der Zwischenzeit versucht das Team von GLOBAL das Messer noch besser zu machen und die Produktvielfalt zu erhöhen, um den vielen Vorschlägen der Globalnutzer weltweit gerecht zu werden.

Schärfen

GLOBAL Messer werden mit einer sehr scharfen Klinge gefertigt und der spezielle harte Stahl gewährleistet, dass die Schneide länger hält als bei anderen Messern. Nichtsdestotrotz sollten sie ihre Messer von Zeit zu Zeit mit einem Streicher oder Nassschleifstein schleifen, um den perfekten Zustand der Messer zu erhalten.

Streicher

Traditionelle Metallstreicher sollten nicht verwendet werden, da sie für die extrem feine Klinge der GLOBAL Messer zu grob sind. Wir empfehlen die Messer mit einem Keramikstreicher zu schärfen, da dieser nicht so grob ist und dem Messer eine feine Schärfe verleiht. Besonders empfehlen wir den GLOBAL G-45 und G-74 Keramikstreicher, welcher von Kyocera exklusiv für GLOBAL Messer hergestellt wurde. Das Keramikmaterial dieses Streichers ist extrem hart und für alle qualitativ hochwertigen Messern geeignet.



Art. Nr. 1500 • G-1 Kochmesser, 21 cm EAN 4943691801487 UVP € 109,90



Art. Nr. 1569 • G-6 Kochmesser, 18 cm EAN 4943691806482 UVP € 109,90

Topseller, wahrscheinlich eines der meist verkauften Messer weltweit



Art. Nr. 1501 • G-2 Kochmesser, 20 cm EAN 4943691802484 UVP € 109,90



Art. Nr. 1402 • G-61 Kochmesser, 20 cm EAN 4943691861009 UVP 124,90

Topseller



Art. Nr. 1715 • G-55 Kochmesser, 18 cm EAN 4943691855008 UVP € 109,90



Art. Nr. 1738 • G-58 Kochmesser, 16 cm EAN 4943691858009 UVP € 99,90



Art. Nr. 1761• G-63 Kochmesser, Kulle, 16 cm EAN 4943691863003 UVP € 114,90



Art. Nr. 1502 • G-3 Tranchiermesser, 21 cm EAN 4943691803481 UVP € 109,90



Art. Nr. 1759 • G-67 (G-82) Tranchiermesser, 21 cm EAN 4943691867001 UVP 124,90



Art. Nr. 1567 • G-4 Chopmesser, 18 cm EAN 4943691804488 UVP € 109,90

G-Serie - feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge, der Klassiker

GLOBAL

G-Serie - feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge, der Klassiker



Art. Nr. 1403 • G-66 (G-83) Chopmesser, 18 cm EAN 4943691866004 UVP 124,90



Art. Nr. 1573 • G-7R Chopmesser, 18 cm EAN 4943691807489 UVP 124,90



Art. Nr. 1504 • G-10 Schinken- Lachsm., 31 cm EAN 4943691810489 UVP 124,90

Topseller



Art. Nr. 1568 • G-5 Gemüsemesser, 18 cm EAN 4943691805485 UVP € 109,90



Art. Nr. 1716 • G-56 (G-81) Gemüsemesser, 18 cm EAN 4943691856005 UVP 124,90



Art. Nr. 1570 • G-8 Schinkenmesser, 22 cm EAN 4943691808486 UVP € 109,90

Topseller



Art. Nr. 1503 • G-9R Brotmesser, 22 cm EAN 4943691639486 UVP € 109,90



Art. Nr. 1760 • G-68R Brotmesser, 22 cm EAN 4943691868015 UVP 124,90



Art. Nr. 1583 • G-22R Brotmesser, 20 cm EAN 4943691622488 UVP € 109,90



Art. Nr. 1584 • G-23R Brotmesser, 24 cm EAN 4943691623485 UVP € 169,90

Topseller



Art. Nr. 1528 • G-11R Yanagi Sashimi, 25 cm EAN 4943691811486 UVP € 154,90



Art. Nr. 1552 • G-14R Yanagi Sashimi, 30 cm EAN 4943691814449 UVP € 199,90



Art. Nr. 1574 • G-15R Tako Sashimi, 30 cm EAN 4943691815446 UVP € 199,90

Topseller



Art. Nr. 1533 • G-47 Sashimimesser, 25 cm EAN 4943691847003 UVP € 144,90



Art. Nr. 1559 • G-29 Fischmesser, 18 cm EAN 4943691829443 UVP € 139,90



Art. Nr. 1532 • G-46 Santokumesser, 18 cm EAN 4943691846006 UVP € 109,90

Topseller, Testsieger im A la Carte



Art. Nr. 1666 • G-48 (G-80) Santokumesser, 18 cm EAN 4943691848000 UVP 124,90



Art. Nr. 1728 • G-57 Santokumesser, 16 cm EAN 4943691857002 UVP € 109,90

Topseller



Art. Nr. 1729 • G-64 (G-84) Santokumesser, 16 cm EAN 4943691864000 UVP 119,90



Art. Nr. 1537 • G-28 Fleischermesser, 18 cm EAN 4943691828446 UVP € 109,90

G-Serie - feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge, der Klassiker

GLOBAL



Art. Nr. 1571 • G-18 Filetiermesser, 24 cm EAN 4943691818447 UVP € 159,90



Art. Nr. 1554 • G-19 Filetiermesser, 27 cm EAN 4943691819444 UVP € 169,90

Topseller



Art. Nr. 1507 • G-20 Filetiermesser, 21 cm EAN 4943691820488 UVP € 114,90



Art. Nr. 1508 • G-21 Ausbeinmesser, 16 cm EAN 4943691821485 UVP € 109,90

Topseller



Art. Nr. 1572 • G-30 Filetiermesser, 21 cm EAN 4943691830449 UVP € 149,90



Art. Nr. 1483 • G-41 Fischfiletiermesser, 21 cm EAN 4943691841445 UVP € 149,90

Topseller



Art. Nr. 1544 • G-16 Kochmesser, 24 cm EAN 4943691816443 UVP € 169,90



Topseller

Art. Nr. 1553 • G-17 Kochmesser, 27 cm EAN 4943691817440 UVP € 184,90



Art. Nr. 1506 • G-13 Bratengabel, 16 cm EAN 4943691813480 UVP € 74,90



Art. Nr. 1549 • GF-24 Fleischgabel EAN 4943691824486 UVP € 99,90

G-Serie - feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge, der Klassiker



Art. Nr. 1557 • GF-27 Fleischermesser, 16 cm EAN 4943691827449 UVP € 139,90

Topseller



Art. Nr. 1599 • GF-31 Ausbeinmesser, 16 cm EAN 4943691931443 UVP € 129,90



Art. Nr. 1440 • GF-32 Fleischmesser, 16 cm EAN 4943691832443 UVP € 139,90



Art. Nr. 1438 • GF-33 Fleischmesser, 21 cm EAN 4943691833440 UVP € 164,90

Topseller



Art. Nr. 1441 • GF-34 Fleischmesser, 27 cm EAN 4943691834447 UVP € 184,90



Art. Nr. 1442 • GF-35 Fleischmesser, 30 cm EAN 4943691835444 UVP € 194,90



Art. Nr. 1437 • GF-36 Gemüsemesser, 20 cm EAN 4943691836441 UVP € 164,90

Topseller



Art. Nr. 1439 • GF-37 Tranchiermesser, 22 cm EAN 4943691837448 UVP € 154,90



Art. Nr. 1436 • GF-40 Ausbeinmesser, 15 cm EAN 4943691840448 UVP € 129,90



Art. Nr. 1430 • GF-43 Gemüsemesser, 20 cm EAN 4943691843449 UVP € 184,90

GF-Serie – breiter Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, geschmiedete Klinge, für Fans breiter, eher schwerer Messer

GS-Serie - feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge, eher kleinere Messer



Art. Nr. 1509 • GS-1 Putzmesser, 11 cm EAN 4943691701480 UVP € 84,90



Art. Nr. 1576 • GS-2 Universalmesser, 13 cm EAN 4943691702487 UVP € 84,90

Topseller



Art. Nr. 1510 • GS-3 Universalmesser, 13 cm EAN 4943691703484 UVP € 84,90



Art. Nr. 1751 • GS-51 (GS-92) Kochmesser, 13 cm EAN 4943691751003 UVP € 94,90



Art. Nr. 1578 • GS-4R Fischmesser, 12 cm EAN 4943691704481 UVP € 89,90

Topseller



Art. Nr. 1511 • GS-5 Chopmesser, 14 cm EAN 4943691705488 UVP € 84,90



Art. Nr. 1717 • GS-39 (GS-91) Gemüsem., 14 cm EAN 4943691739001 UVP € 94,90



Art. Nr. 1512 • GS-6 Schälmesser, 10 cm EAN 4943691706485 UVP € 84,90



Art. Nr. 1513 • GS-7 Schälmesser, 10 cm EAN 4943691707482 UVP € 84,90



Art. Nr. 1514 • GS-8 Schälmesser, 7 cm EAN 4943691708489 UVP € 84,90

Topseller



Art. Nr. 1515 • GS-9R Tomatenmesser, 8 cm EAN 4943691709486 UVP € 84,90



Art. Nr. 1516 • GS-10R Käsemesser, 14 cm EAN 4943691610485 UVP € 84,90



Art. Nr. 1773 • GS-95R Käsemesser, 10,50 cm EAN 4943691795007 UVP € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1517 • GS-11 Filetierm., flexibel, 15 cm EAN 4943691711489 UVP € 89,90

Topseller



Art. Nr. 1518 • GS-13R Universalmesser, 15 cm EAN 4943691613486 UVP € 89,90



Art. Nr. 1577 • GS-14R Brötchenmesser, 15 cm EAN 4943691614483 UVP € 84,90

Topseller



Art. Nr. 1758 • GS-61 Sandwichmesser, 16 cm EAN 4943691761002 UVP € 89,90



Art. Nr. 1597 • GS-19 Fischmesser, 9 cm EAN 4943691919489 UVP € 79,90



Art. Nr. 1536 • GS-35 Santokumesser, 13 cm EAN 4943691735003 UVP € 84,90

Topseller



Art. Nr. 1667 • GS-36 Putzmesser, 11 cm EAN 4943691736017 UVP € 69,90



Art. Nr. 1664 • GS-38 Putzmesser, 9 cm EAN 4943691738004 UVP € 64,90



Art. Nr. 1749 • GS-40 Putzmesser, 10 cm EAN 4943691840004 UVP € 74,90



Art.Nr. 1665 • GS-37(GS-90) Santokumesser, 13 cm EAN 4943691737007 UVP € 94,90



Art. Nr. 1756 • GS-56 New Santoku, 11 cm EAN 4943691756008 UVP € 84,90



Art. Nr. 1401• GS-57 Santokumesser, 11 cm EAN 4943691757005 UVP € 89,90



Art. Nr. 1757 • GS-59 Oriental Kochm., 11 cm EAN 4943691759009 UVP € 89,90

GS-Serie - feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge, eher kleinere Messer



Art. Nr. 1765 • GS-83 Gemüsemesser, 13 cm EAN 4943691785008 UVP € 84,90



Art. Nr. 1763 • GS-89 Universalmesser, 13 cm EAN 4943691789006 UVP € 84,90



Art. Nr. 1731 • G-59 (G-88) Allesschneider, 35 cm EAN 4943691859006 UVP € 199,90



Art. Nr. 1746 • G-60 (G-89) Allesschneider, 30 cm EAN 4943691860002 UVP € 199,90



Art. Nr. 1747 • G-65 (G-87) Schinken- Lachs, 27cm EAN 4943691865007 UVP € 169,90



Art. Nr. 1748 • G-69 Schinken- Lachsm., 27 cm EAN 4943691869005 UVP € 174,90



Art. Nr. 1774 • G-72R • Sägemesser, 27cm EAN 4943691665485 UVP € 139,90

580g, 4 mm



Art. Nr. 1744 • G-50/B China Chopmesser EAN 4943691850003 UVP € 249,90

400g, 2,5 mm

Topseller



Art. Nr. 1742 • G-49/B China Chopmesser EAN 4943691849007 UVP € 209,90

440g, 16 cm



Art. Nr. 1505 • G-12 Fleischbeil EAN 4943691812445 UVP € 149,90

Topseller



Art. Nr. 1590 • GSF-15 Schälmesser, 8 cm EAN 4943691715487 UVP € 39,90



Art. Nr. 1593 • GSF-16 Putzmesser, 6 cm EAN 4943691716484 UVP € 39,90

Topseller



Art. Nr. 1594 • GSF-17 Tourniermesser, 6 cm EAN 4943691717481 UVP € 39,90



Art. Nr. 1486 • GSF-22 Putzmesser, 11 cm EAN 4943691822185 UVP € 54,90



Art. Nr. 1487 • GSF-23 Früchte/Steakm., 11 cm EAN 4943691823182 UVP € 54,90

Topseller



Art. Nr. 1488 • GSF-24 Jausenmesser, 15 cm EAN 4943691824189 UVP € 69,90



Art. Nr. 1527 • GSF-31 Putzmesser, 8 cm EAN 4943691831163 UVP € 47,90



Art. Nr. 1534 • GSF-33 Schälmesser, 6 cm EAN 4943691833181 UVP € 47,90



Art. Nr. 1535 • GSF-34 Tourniermesser, 6 cm EAN 4943691834188 UVP € 47,90



Art. Nr. 1497 • GSF-46 Universalmesser, 8 cm EAN 4943691746009 UVP € 44,90



Art. Nr. 1498 • GSF-49 Universalmesser, 11 cm EAN 4943691749000 UVP € 54,90

Topseller



Art. Nr. 1531 • GSF-50 Universalmesser, 15 cm EAN 4943691750006 UVP € 69,90



Art. Nr. 1546 • GT-102
Steakbesteck
2 Gabeln + 2 Messer
EAN 4943691312297
UVP € 126,90 (statt € 149,60)

GSF-Serie - feiner Messerrücken, massiver Griff, gesschmiedete Klinge, für kleinere Messer OHNE Hohlgriff

Topseller



Art. Nr. 1469 • GS-29 Fischgräten-Pinzette EAN 4943691829184 UVP € 44,90

Topseller



Art. Nr. 1598 • GS-20 Fischgräten-Pinzette EAN 4943691920492 UVP € 24,90



Art. Nr. 2218 • GS-63 Fischgräten-Pinzette EAN 4943691763006 UVP € 29,90



Art. Nr. 1706 • GS-76
Sparschäler
Klinge 5 cm, glatt
EAN 4943691776006
UVP € 39,90



Art. Nr. 2219 • GS-69
Sparschäler
Klinge 5 cm, geriffelt
EAN 4943691769008
UVP € 39,90



Art. Nr. 2221 • GS-68
Sparschäler,
Klinge 5 cm, glatt
EAN 4943691768001
UVP € 39,90



Art. Nr. 1762 • G-76
Wiegemesser
EAN 4943691876003
UVP € 124,90



GLOBAL Anrichtpinzette
Für die feine Küche ein Muss.
Damit Speisen perfekt in
Szene gesetzt werden.



Art. Nr. 1451 • GS-107 Anricht-Pinzette EAN 4943691798114 UVP € 39,90

Topseller



Art. Nr. 1470 • GS-28 Pinzette EAN 4943691828187 UVP € 54,90



Art. Nr. 1737 • GS-42/10 Winkelpalette, 25 cm EAN 4943691745002 UVP € 94,90

Topseller



Art. Nr. 1736 • GS-42/8 Winkelpalette, 20 cm EAN 4943691744005 UVP € 89,90



Art. Nr. 1735 • GS-42/6 Winkelpalette, 15 cm EAN 4943691743008 UVP € 69,90



Art. Nr. 1734 • GS-42/4 Winkelpalette, 11 cm EAN 4943691742001 UVP € 64,90



Art. Nr. 1496 • GS-21/10 Palette, 25 cm EAN 4943691821256 UVP € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1435 • GS-21/8 Palette, 20 cm EAN 4943691821201 UVP € 74,90



Art. Nr. 1499 • GS-21/6 Palette, 15 cm EAN 4943691821157 UVP € 54,90



Art. Nr. 1434 • GS-21/4 Palette, 111 cm EAN 4943691821119 UVP € 49,90

Topseller



Art. Nr. 1484 • GS-25 Schaufel EAN 4943691825117 UVP € 59,90



Art. Nr. 1480 • GS-26 Wender EAN 4943691826152 UVP € 59,90



Art. Nr. 1476 • GS-27 Wender EAN 4943691827159 UVP € 64,90

Art. Nr. 1541 • GKS-210
Küchenschere, 21 cm
EAN 4943691002105
UVP € 89,90



GLOBAL Streicher und Ersatzstäbe



Art. Nr. 1529 • G-45 Keramikstreicher, 24 cm EAN 4943691845009 UVP € 99,90



Art. Nr. 1530 • G-45R Keramik-Stab, 24 cm EAN 4943691025487 UVP € 29,90

Topseller

Ersatz-Keramikstab



Art. Nr. 1540 • G-74 Keramikstreicher, 22 cm EAN 4943691874009 UVP € 74,90



Art. Nr. 1639 • G-39B Diamantstreicher, 30 cm EAN 4943691839282 UVP € 169,90

Ersatz-Diamantstab



Art. Nr. 1641 • G-39R Diamant-Stab, 30 cm EAN 4943691039286 UVP € 99,90

Topseller



Art. Nr. 1638 • G-38B Diamantstreicher, 26 cm EAN 4943691838285 UVP € 159,90



Art. Nr. 1767 • G-75 Diamantstreicher, 25,5 cm EAN 4943691875006 UVP € 119,90

Preisvorteil 10% gegenüber Einzelpreis.

Art. Nr. 1771 • G-5814R
Messerset mit G-58 und GS-14R
EAN 4943691902054
UVP € 164,90 (statt € 184,80)



Art. Nr. 1464 • G-201
Messerset , G-2, GS-1
EAN 4943691201294
UVP € 174,90 (statt € 194,80)

Topseller



Art. Nr. 1450 • G-224
Messerset GF-24, G-2
EAN 4943691224293
UVP € 187,90 (statt € 209,80)



Art. Nr. 1611 • G-2538
Messerset G-2, GS-5, GS-38
EAN 4943691253804
UVP 234,90 (statt € 259,70)

Topseller



Art. Nr. 1463 • G-237 Messerset,
Messerset GS-7, G-2, GS-3
EAN 4943691237293
UVP € 249,90 (statt € 279,70)



Art. Nr. 1543 • G-257 Messerset,
Messerset GS-5 , G-2, GS-7
EAN 4943691257246
UVP € 249,90 (statt € 279,70)



Art. Nr. 1545 • G-9211R Messerset,
Messerset G-9, G-2, GS-11
EAN 4943691921185
UVP € 274,90 (statt € 309,70)

Topseller



Art. Nr. 1461 • G-21524 Messerset,
Messerset GSF-24, G-2, GSF-15
EAN 4943691215246
UVP € 197,70 (statt € 219,70)



Art. Nr. 1714 • G-48338
Messerset GS-38 , GS-3, G-48
EAN 4943691483386
UVP € 244,90 (statt € 274,70)

Topseller



Art. Nr. 1564 • G-2338
Messerset GS-38 , GS-3, G-2
EAN 4943691233806
UVP € 229,90 (statt € 259,70)



Art. Nr. 1768 • G-26115R
Messerset G-2, GS-61R, GSF-15
EAN 4943691902474
UVP € 214,90 (statt € 239,70)



Art. Nr. 1546 • GT-102
Steakbesteck bestehend aus
2 Gabeln + 2 Messer
EAN 4943691312297
UVP € 129,90 (statt € 149,90)



GLOBAL®
CROMOVA 18 Stainless Steel

Startersets

nur so lange der Vorrat reicht





Art. Nr. 1474 • G-2220BR Starterset
G-2 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691222015
UVP € 129,90 (statt € 154,80)







Art. Nr. 1766 • G-46220BR Starterset
G-46 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691462206
UVP € 129,90 (statt € 154,80)



---

auch bei diesem Set ist die selbe Geschenkbox dabei.



Art. Nr. 1772 • G-48220BR Starterset
G-48 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691902092
UVP € 134,90 (statt € 169,80)



GLOBAL®
CROMOVA 18 Stainless Steel

Sonderangebote

nur so lange der Vorrat reicht





GS-61 GS-38 GS-11 GS-5 G-2

alles inklusiv Messerblock

Art. Nr. 1769 • GKB-52/ST Messerblock in Edelstahl mit G-2, GS-5, GS-11, GS-38, GS-61
EAN 4943691052018
UVP € 394,90 (statt € 609,40)



Art. Nr. 1547 • G-2210
Messerset, G-2, GKS-210
EAN 4943691022103
UVP € 174,90 (statt € 199,80)

Art. Nr. 1763 • GS-89
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691789006
UVP 49,90 (statt € 84,90)

Topseller

Das meistverkaufte Messer 2016-2019



35 Jahre GLOBAL
1985 - 2020



GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel

GLOBAL SAI

BUNMEI 文明鍛冶
JAPANESE PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES

minoSharp

JUBILÄUMSANGEBOTE

so lange der Vorrat reicht I Bestellungen ab sofort



NEU

Art. Nr. 1452 • G-100/AN
Kochmesser, 19 cm
EAN 4943691001252
UVP € 84,90 (statt € 109,90)



Art. Nr. 1453 • G-109/AN
Santokumesser, 13 cm
EAN 4943691798121
UVP € 59,90 (statt € 89,90)



Art. Nr. 1454 • G-10038109 Messerset
GS-38/AN , 9 cm
G-100/AN, 19 cm
GS-109/AN, 13cm
EAN 4943691001283
UVP € 199,90 (statt € 264,70)







Topseller

Art. Nr. 1591 • G-888D
Messerblock leer,
für 8 Messer
EAN 4943691888297
UVP € 199,90



Art. Nr. 1592 • G-888P
Messerblock leer,
für 8 Messer
EAN 4943691800299
UVP € 199,90



Art. Nr. 1601 • G-8311D
Messerblock leer
für 10 Messer und Streicher
EAN 4943691831187
UVP € 224,90



Art. Nr. 1600 • G-8311P
Messerblock leer
für 10 Messer und Streicher
EAN 4943691831194
UVP € 224,90



Topseller

9 Einschubmöglichkeiten,
bis zu 20 cm Klingenlänge und
1 Streicher oder eine Schere

Art. Nr. 1730 • G-835BD
Messerblock leer
für 8 Messer und Streicher oder Schere
EAN 4943691836014
UVP € 159,90





Topseller

9 Einschubmöglichkeiten + Streicher oder Schere

Art. Nr. 1732 • GKB-52
Messerblock leer
EAN 4943691052001
UVP € 169,90

Art. Nr. 1739 • GKB-52/CB
Messerblock leer
EAN 4943691052230
UVP € 129,90



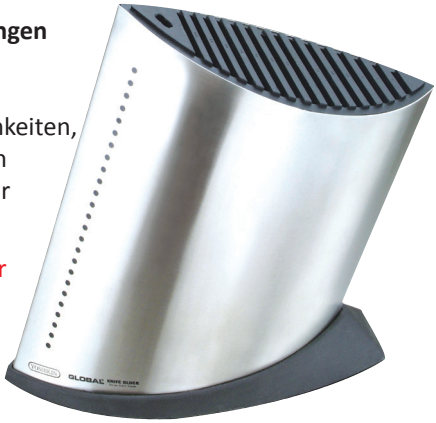


Art. Nr. 1740 • GKB-52/CR
Messerblock leer
EAN 4943691052247
UVP € 129,90

Art. Nr. 1741 • GKB-52/CW
Messerblock leer
EAN 4943691052223
UVP € 129,90

Auch für große Klingen bis 30 cm

13 Einschubmöglichkeiten, bis zu 30 cm Klingen und 1 Streicher oder eine Schere



Topseller

Art. Nr. 1718 • GKB-51
Messerblock leer
für bis zu 20 Messer
EAN 4943691051004
UVP € 199,90

alle GLOBAL Messersets mit 10% Preisvorteil



G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 GS-1 GS-5 GS-11

alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte

Topseller



Topseller

Art. Nr. 1626 • G-888/KB/BDR
8 teiliges Messerset (siehe Bild)
und Block G-888D MIT Punkte
EAN 4943691888815
UVP € 899,90 (statt € 1.009,10)



Art. Nr. 1627 • G-888/KB/PLR
9 teiliges Messerset (siehe Bild)
und Block G-888P OHNE Punkte
EAN 4943691888822
UVP € 899,90 (statt € 1.009,10)



G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 G-45 GS-1 GS-3 GS-5 GSF-15 GSF-22

alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte



Art. Nr. 1625 • G-8311/KB/PLR
11 teiliges Messerset
mit Keramikstreicher
und Block G-8311P OHNE Punkte
EAN 4943691831125
UVP € 1.094,90 (statt € 1.223,80)



Art. Nr. 1624 • G-8311/KB/BDR
11 teiliges Messerset
mit Keramikstreicher
und Block G-8311D MIT Punkte
EAN 4943691831118
UVP € 1.094,90 (statt € 1.223,80)

Magnetschienen, extrem stark.
Profischienen für sehr schwere Küchenwerkzeuge

Alle Magnethüllen- und Schienen ohne Messer

Art. Nr. 1429 • G-42/31
Magnetschiene, 31 cm
EAN 4943691842312
UVP € 89,90



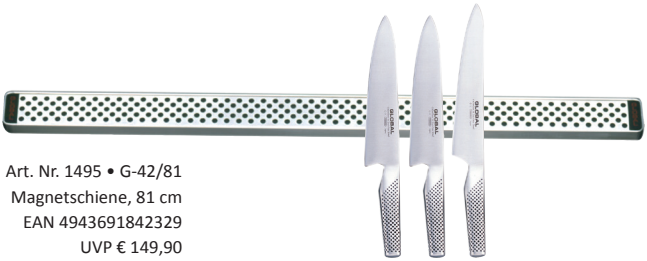
Art. Nr. 1475 • G-42/41
Magnetschiene, 41 cm
EAN 4943691842169
UVP € 99,90

Topseller



Art. Nr. 1479 • G-42/51
Magnetschiene, 51 cm
EAN 4943691842183
UVP € 109,90





Art. Nr. 1495 • G-42/81
Magnetschiene, 81 cm
EAN 4943691842329
UVP € 149,90





Art. Nr. 1733 • G-251138/M30
Messerset, G-2, GS-5, GS-11,
GS-38, G-42/31 (31 cm)
EAN 4943691251138
UVP 379,90 (statt € 439,90)

Art. Nr. 1770 • GS-80
Amuse-Gueule Löffel
Chromnickel Stahl 18/10
EAN 4943691780003
UVP € 9,90



GLOBAL

Messertaschen
in Premiumqualität

Alle ohne Messer

1542 • G-666/07
Messermappe für 7 Messer
EAN 4943691666079
UVP € 74,90

Für Klingen bis zu
20 cm Länge







Topseller

1490 • G-666/09
Messerrolltasche für 9 Messer
EAN 4943691666093
UVP € 44,90



1560 • G-667/11
Messertasche für 11 Messer
EAN 4943691667014
UVP € 84,90



Topseller

1561 • G-667/16
Messertasche für 16 Messer
EAN 4943691667021
UVP € 115,90



1652 • G-667/21
Messertasche für 21 Messer
EAN 4943691667038
UVP € 155,90



1563 • G-667/PRO
Messer- und Kochzubehörtasche mit 2 Fächer
EAN 4943691667076
UVP € 165,90

Keramische Wasserschleifsteine Made in Japan



Art. Nr. 1493 • MS5/W&R
Schleifstein, Körnung 120
EAN 4944509116014
UVP € 59,90



Topseller

Art. Nr. 1492 • MS5/O&M
Schleifstein, Körnung 1000
EAN 4944509116021
UVP € 84,90



Art. Nr. 1491 • MS5/P&S
Schleifstein, Körnung 5000
EAN 4944509116083
UVP € 99,90



Verpackung Schleifsteine

Art. Nr. 1589 • King Super
Schleifstein, Körnung 8000
EAN 4963188102101
UVP € 74,90





Stein auf
Schleifunterlage



Art. Nr. 1494 • G-777
Schleifsteinunterlage
ohne Schleifstein
EAN 4943691777744
UVP € 49,90



GLOBAL SAI Messer

GLOBAL SAI Messer werden nach derselben traditionellen Produktionsweise wie klassische Global Messer von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedeexperten bei Yoshikin gefertigt.

Global SAI spiegelt die jahrzehntelange Erfahrung von Yoshikin in der Herstellung von Edelstahlhohlgriffen und rasierklingenscharfen Klingen wider.

Wie die klassischen Global Messer, wurden auch die GLOBAL SAI Messer vom berühmten japanischen Designer Komin Yamada kreiert. Yamada verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Entwicklung hochwertiger Messer.

Der Griff der GLOBAL SAI Messer ist neu designt und verfügt erstmals über eine Auflagefläche für den Daumen, um ein noch leichtgängigeres Schneiden zu ermöglichen.

Die Klingen wurden aus einem speziellen 3 lagigen CROMOVA 18 SANSO Material gefertigt. Der Kern (Schnittkante), besteht aus rostfreiem CROMOVA 18 Edelstahl mit einer Härte von 59 Grad Rockwell und bietet eine bisher unerreichte GLOBAL Schärfe. Dieser Kern wird umschlossen von zwei Lagen des etwas weicheren rostfreien Edelstahls SUS410. Der Mantel schützt das Messer gegen Bruch, Rost und Verfärbungen. **Das Messer erreicht damit eine bisher nie dagewesene GLOBAL Stabilität und ist daher hervorragend für Profis sowie Kochfans, die besondere Qualität schätzen, geeignet.**

Ein weiteres Designmerkmal des GLOBAL SAI ist die Hammerschlagoptik an den Klingenseiten. Es ist nicht nur sehr dekorativ, sondern erleichtert auch das feine Schneiden und schont zugleich das Schnittgut. Dank der Hammerschlagoptik entstehen während des Schneidens Luftpolster, durch die das Schnittgut weit weniger am Messer haftet.

Warum GLOBAL SAI Messer?

Der Kern der GLOBAL SAI Messer wird aus jahrzehntelang bewährtem Cromova Stahl gefertigt. Dieser Stahl hat ein ausgewogenes und hervorragendes Verhältnis zwischen Härte, Schnitthaltigkeit und Stabilität. Millionen GLOBAL Messer im täglichen Einsatz bei Profis sprechen für sich.

Durch den Edelstahlmantel wird das Messer noch stabiler und praktisch unverwüstlich bei alltäglichem Einsatz. Der Kern ist extrem stark (dieser hat sich seit Jahrzehnten Tag für Tag bewährt) und erhält mit den 2 Lagen noch zusätzliche Stabilität .

Die Konstruktionsweise macht einen noch flacheren Schleifwinkel möglich, sodass GLOBAL SAI eine unerreichte GLOBAL Schärfe bei gleichzeitig höchster Stabilität erreicht. Im Test mit unserer Messertestmaschine werden bei 2 Zentimeter Schnittlänge bis zu 213 Papierblätter durchschnitten. Der Wert liegt damit bis zum 4 fachen höher als bei anderer Messertypen.

GLOBAL SAI ist daher ein Messer für Anspruchsvolle, die ein Spitzenmesser mit jahrzehntelanger Lebensdauer und modernem Design schätzen.

Durch den Hohlgriff lässt sich das Messer hervorragend führen. Natürlich sind alle Hauptmesser wie auch bei der klassischen GLOBAL Serie perfekt austariert.

Das Hammerschlagdesign bewirkt, dass das Messer leichter in das Schneidgut eindringt und weniger daran haftet, um so immer einen hauchdünnen Schnitt zu ermöglichen.

GLOBAL SAI
Das Messer für die feine Gourmetküche.



Art. Nr. 2217
SAI-T01/4
4 x Steakmesser
11,50 cm
€ 287,60 (statt € 319,60)

Art. Nr. 2200 • SA -01 € 169,90
Kochmesser, 19 cm



Art. Nr. 2201 • SAI-02 € 169,90
Tranchiermesser, 21 cm



Art. Nr. 2202 • SAI-03 € 169,90
Santokumesser, 19 cm



Art. Nr. 2203 • SAI-04 € 169,90
Nakiri- Gemüsemesser, 19 cm



Art. Nr. 2204 • SAI-05 € 149,90
Brotmesser, 23 cm



Art. Nr. 2205 • SAI-06 € 184,90
Tranchiermesser, 25 cm



Art. Nr. 2206 • SAI-M01 € 124,90
Kochmesser, 14 cm



Art. Nr. 2207 • SAI-M02 € 124,90
Universalmesser, 14,50 cm



Art. Nr. 2208 • SAI-M03 € 129,90
Santokumesser, 13,50 cm



Art. Nr. 2209 • SAI-M04 € 119,90
Brötchenmesser, 17 cm



Art. Nr. 2211 • SAI-M05 € 109,90
Filetiermesser flexibel, 17 cm



Art. Nr. 2212 • SAI-M06 € 129,90
Nakiri- Gemüsemesser, 15 cm



Art. Nr. 2222 • SAI-S01R € 109,90
Schälmesser, 9 cm



Art. Nr. 2223 • SAI-S02R € 109,90
Schälmesser, 10 cm



Art. Nr. 2224 • SAI-S03R € 109,90
Schälmesser gerade, 9 cm



Art. Nr. 2225 • SAI-S04R € 109,90
Tourniermesser, 6,5 cm



Art. Nr. 2213 • SAI-F01 € 69,90
Schälmesser, 9 cm



Art. Nr. 2214 • SAI-F02 € 69,90
Schälmesser, 10 cm



Art. Nr. 2215 • SAI-F03 € 69,90
Tourniermesser 6,5 cm



Art. Nr. 2216 • SAI-T01 € 79,90
Steakmesser 11,50 cm



Art. Nr. 2226 • SAI-T03 € 124,90
Steakmesser 11,5 cm



BUNMEI 文明銀丁
JAPANESE PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES

BUNMEI ist eine geschütze Marke von Yoshikin, dem Hersteller von GLOBAL Messer. Die Klinge ist ident nur mit Holzgriff.


Sashimi Messer


Sashimi Messer


Yanagi Messer


Yanagi Messer


Deba Messer


Deba Messer


Usuba Messer


Usuba Messer

NEU DEBA Messer beidseitig geschliffen



NEU

NEU

Topseller

NEU

NEU

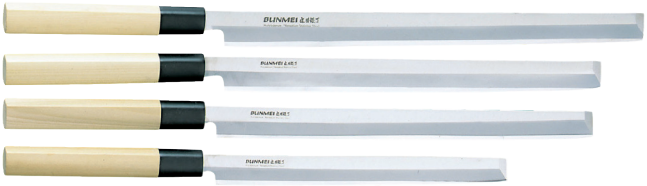
DEBA Messer, beidseitig geschliffen

Art. Nr. 1775 • 1905/200	20 cm	EAN 4943691001443	UVP	€ 99,90
Art. Nr. 1776 • 1906/180	18 cm	EAN 4943691001498	UVP	€ 99,90
Art. Nr. 1526 • 1806/180	18 cm	EAN 4943691806185	UVP	€ 89,90
Art. Nr. 1777 • 1907/150	15 cm	EAN 4943691001535	UVP	€ 84,90
Art. Nr. 1778 • 1909/90	9 cm	EAN 4943691001573	UVP	€ 79,90



YANAGI SASHIMI Messer, einseitig geschliffen

Art. Nr. 1523 • 1804/330	33 cm	EAN 4943691804334	UVP	€ 139,90
Art. Nr. 1524 • 1804/300	30 cm	EAN 4943691804303	UVP	€ 119,90
Art. Nr. 1525 • 1804/270	27 cm	EAN 4943691804273	UVP	€ 109,90
Art. Nr. 1566 • 1804/210	21 cm	EAN 4943691804211	UVP	€ 99,90



TAKO SASHIMI Messer, einseitig geschliffen

Art. Nr. 1721 • 1803/330	33 cm	EAN 4943691803337	UVP	€ 129,90
Art. Nr. 1720 • 1803/300	30 cm	EAN 4943691803306	UVP	€ 124,90
Art. Nr. 1522 • 1803/270	27 cm	EAN 4943691803276	UVP	€ 109,90
Art. Nr. 1719 • 1803/210	21 cm	EAN 4943691823214	UVP	€ 89,90



USUBA Messer, einseitig geschliffen

Art. Nr. 1722 • 1802/225	22,5 cm	EAN 4943691802224	UVP	€ 139,90
Art. Nr. 1521 • 1802/180	18 cm	EAN 4943691802187	UVP	€ 99,90



DEBA Messer, einseitig geschliffen

Art. Nr. 1725 • 1801/225	22,5 cm	EAN 4943691801227	UVP	€ 139,90
Art. Nr. 1520 • 1801/195	19,5 cm	EAN 4943691801197	UVP	€ 124,90
Art. Nr. 1519 • 1801/165	16,5 cm	EAN 4943691801166	UVP	€ 94,90
Art. Nr. 1724 • 1801/135	13,5 cm	EAN 4943691801135	UVP	€ 79,90
Art. Nr. 1723 • 1801/105	10,5 cm	EAN 4943691801104	UVP	€ 69,90



Wie schleift man ein Messer mit einem Nassschleifstein?

Dieses Sortiment ist speziell für hochwertige Schneidinstrumente entwickelt worden.

Deluxe Nassschleifsteine–Einführung
Schleifstein PROFIGRÖSSE: 210mm x 22mm x 70mm

No. 459 Grün Körnung 240 - Für beschädigte oder sehr stumpfe Messer.
No.460 Braun Körnung 1000 – Der medium Schleifstein ist der wichtigste Stein um stumpfe Messer zu schärfen.
No.461 Beige Körnung 6000 – Der feine Schleifstein sollte benutzt werden um dem Schliff das ultimative finish zu verpassen. Durch das Schleifen mit dem feinen Stein wird der scharfe Winkel des Messers noch haltbarer. Eine scharfe Klinge hilft die Frische von Fisch, Fleisch und Gemüse zu bewahren.
Bevor Sie den Schleifstein benutzen sollten Sie darauf achten, dass seine Oberfläche komplett glatt ist. Ist dies nicht der Fall, reiben Sie den Stein an einer Oberfläche aus Beton, um ihn zu glätten. Sobald der Stein glatt ist, legen Sie ihn 10-15 Minuten in Wasser bis keine Luftblasen mehr aufsteigen. Halten Sie den Stein während dem Schleifen nass und waschen Sie die Schleifrückstände nicht ab.

Wenn Sie ihr Messer mit einem Nassschleifstein schärfen, ist es sehr wichtig immer den richtigen Winkel zwischen Klinge und Schleifstein einzuhalten. Um das zu vereinfachen haben wir spezielle Schleifhilfen entwickelt.

No. 463 2 Stk. Deluxe Schleifhilfe
Kleine Schleifhilfe: passend für Messer mit einer Länge von bis zu 15 cm
Große Schleifhilfe: passend für Messer mit einer Länge über 15 cm
Qualitätsmesser sollten immer in einem guten, scharfen Zustand gehalten werden, um die Sicherheit und Einfachheit der Anwendung zu gewährleisten. Wir empfehlen die Messer regelmäßig zu schleifen, um die Schärfe zu erhalten.
Umfangreiche Untersuchungen haben ergeben, dass der perfekte Winkel der Klingen, für die meisten Anwendungen zwischen 10° und 15° beträgt. Durch unsere Schleifhilfen erreichen Sie diesen Winkel und erhalten die beste Schärfe für ihre Messer.

Die Schleifhilfen sind mit Kunststoff ausgekleidet um das Risiko von Kratzern und Beschädigungen an ihrem Messer zu minimieren. Reinigen Sie die Schleifhilfen bevor Sie diese auf ein anderes Messer aufstecken. Schleifrückstände könnten das Messer beschädigen. Setzen Sie die Schleifhilfe auf das Messer auf wie in der Abbildung beschrieben: Platzieren Sie das Messer mit der Schleifhilfe wie beschrieben auf dem Schleifstein. Die Schleifhilfe wird automatisch den richtigen Winkel zwischen Klinge und Stein erzeugen. Die Unterkante der Schleifhilfe muss parallel zur Schneide des Messers sein. (siehe oben)

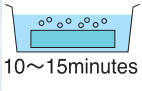
Für ein gleichmäßiges Schleifen beider Klingenseiten, empfehlen wir zuerst die rechte Seite zu schärfen bis Sie auf der linken Seite einen Grat fühlen. Dann wechseln Sie die Seite und schleifen so lange bis Sie auf der rechten Seite einen Grat fühlen. Wiederholen Sie diesen Vorgang 4-5 mal, bis Sie den Überstand von beiden Seiten entfernt haben.

Keramik Schleifsteine

KOSTENLOS
inkludiert bei allen Steinen

2 Schleifhilfen
+
Schleifsteinhalter,
Aufbewahrungsbox





Vor Gebrauch ins Wasserbad bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.



Art. Nr. 1460 • 459
Nassschleifstein, Körnung 240, grob
EAN 4543455459000
UVP € 59,90



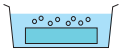
Art. Nr. 1459 • 460
Schleifstein, Körnung 1000, mittel
EAN 4543455460006
UVP € 64,90



Art. Nr. 1458 • 461
Schleifstein, Körnung 6000, superfein
EAN 4543455461003
UVP € 89,90

Doppelseitige Schleifsteine mit unterschiedlichen Körnungen







Topseller

Art. Nr. 1745 • 471 Keramikstein
Körnung 220 grob und 1000 mittel
EAN 4543455471002
UVP € 89,90

Art. Nr. 1726 • 472 Keramikstein
Körnung 1000 mittel / 8000 superfein
EAN 4543455472009
UVP € 139,90

Minosharp Bedienungsanleitung (siehe nächste Seite)
1. Wasser in den Rollenbehälter geben. Die Rollen sollen permanent mit Wasser befeuchtet sein, auch während der Anwendung.

2. Damit der Schleifer fixiert ist, mit einer Hand fest am Griff halten.

3. Mit der zweiten Hand das Messer halten und in der Öffnung von Rolle 1 (mittlere Körnung) mit
LEICHTEN Druck 7 bis 8 mal vor und zurück schieben.

ACHTUNG WICHTIG. Nur mit leichtem Druck vor und zurück schieben, sonst kann Messer und Rolle beschädigt werden.

4. Das Messer in die zweite Öffnung (mittlere Körnung) geben und wieder mit leichtem Druck 7 bis 8 mal vor und zurück schieben.

5. Nach Beendigung das Messer vorsichtig mit der Hand in lauwarmem Wasser waschen und mit weichem Tuch trocken wischen.

6. Minosharp Schleifer wurden von der CATRA, der ersten unabhängigen Institution für Messer Schleiftechnik getestet. Dieses Institut ist in Sheffield in England.

Dabei wurde erforscht, wie oft das Messer hin- und her geschoben werden muss, um ein gutes Schleifergebnis zu bekommen.

Die Empfehlung ist:
a. Für Global Messer 7 bis 8 mal
b. Für andere Typen 20 mal. Wenn es nicht scharf genug ist, nochmals wiederholen.

Welcher MINOSHARP für welche Messer?

Modell 1465 / 220BR
Für Messer mit feinem Messerrücken wie praktisch alle japanischen Messer mit beidseitigem Schliff.

Modell 1466 / 440BR
Universalschleifer - funktioniert bei allen beidseitig geschliffenen Messern auch mit breiten Messerrücken, wie europäische Messer.

Modell 1743 / 550BR
Universalschleifer - funktioniert bei allen beidseitig geschliffenen Messern auch mit breitem Messerrücken, wie europäische Messer. Dieser Schleifer hat zusätzlich eine Rolle mit GROBER Körnung, mit der auch kaputte oder stark beanspruchte Messer vorgeschliffen werden können.



Art. Nr. 1428 • 503
CLIP-ON Schleifhilfe
EAN 4543455550301
UVP € 14,90



Art. Nr. 1562 • 463
Schleifhilfe
EAN 4543455463007
UVP € 9,90



Art. Nr. 1465 • 220BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 4543455522070
UVP € 44,90



Art. Nr. 1466 • 440BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 4543455440015
UVP € 59,90

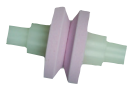


Art. Nr. 1743 • 550BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 4543455551001
UVP € 69,90

Ersatzkeramik - Rollen für MINOSHARP Schleifer

Art. Nr. 1604 • 222
Rolle weiß, für 220BR
EAN 4543455512262
UVP € 13,90





Art. Nr. 1605 • 223
Rolle pink, für 220BR
EAN 4543455512309
UVP € 13,90

Art. Nr. 1606 • 444
Rolle weiß, für 440BR
EAN 4543455442026
UVP € 16,90

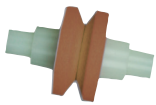




Art. Nr. 1427 • 445
Rolle pink, für 440BR
EAN 4543455443023
UVP € 16,90



Art. Nr. 1426 • 555
Rolle blau, für 550BR
EAN 4543455555009
UVP € 16,90



Art. Nr. 1425 • 556
Rolle braun, für 550BR
EAN 4543455556006
UVP € 16,90



Art. Nr. 1424 • 557
Rolle gelb, für 550BR
EAN 4543455557003
UVP € 16,90

NEU



Art. Nr. 1448 • GKG-101
Klingenschutz
für Klingen bis 13 cm
EAN 4943691001047
UVP € 8,90
Passt für:
GS- 1,2,3,4,6,7,8,9,19,35,36,38,40,
54,55,56,57,58,59,7083,87,89, 90, 92
GSF-15, 16, 17, 18, 22, 23, 31, 33, 34, 46, 49



Art. Nr. 1449 • GKG-102
Klingenschutz
für Klingen bis 20 cm
EAN 4943691001054
UVP € 9,90

Passt für:
GS- 2, 4, 5, 6, 7, 21, 22, 28, 29, 46, 55, 57,
58, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84
GS-5, 11, 13, 14, 37, 60, 61, 82, 91
GF-27, 31, 32, 36, 40, 43
GSF-24, 50



Art. Nr. 1443 • GKG-103
Klingenschutz
für Klingen bis 26 cm
EAN 4943691001061
UVP € 12,90

Passt für:
G- 1, 3, 8, 9, 11, 16, 18,
20, 23, 30, 41, 47, 82, 95
GF-33, 37

GLOBAL Messerhüllen

Japanische Messer haben feine Klingen und sind sehr hochwertig geschliffen. Es ist daher sehr empfehlenswert diese Klingen mit speziellen Hüllen zu schützen.



Art. Nr. 1447 • GKG-1
Klingenschutz, magnetisch
für Klingen bis 13 x 2,5 cm
EAN 5019311931014
UVP € 14,90

Art. Nr. 1446 • GKG-2
Klingenschutz, magnetisch
für Klingen bis 17 x 4,5 cm
EAN 5019311931021
UVP € 16,50

Art. Nr. 1444 • GKG-3
Klingenschutz, magnetisch
für Klingen bis 22,5 x 4 cm
EAN 5019311931038
UVP € 17,90

CHEF TOOL

ACHTUNG

Die Hüllen können ab 100 Stk. gelasert werden.
Ab 500 Stk. kann ein Farbdruck erfolgen.

Druck per Stk. 30 Cent zzgl. Mwst.
OHNE Hülle.

Staffelrabatt auf die Hülle (gemischt)
ab 250 Stk. 10%,
ab 500 Stk. 15%
ab 1.000 Stk. 20%

Vorkosten
Laserbeschriftung:
€ 15,00 zzgl. Mwst.

Tampon- Farbdruck:
Film € 35,00 zzgl. Mwst.
Klischee € 35,00 zzgl. Mwst.



Bedruckte Muster







Art. Nr. 1783
CHEFTOOL KS 1
Größe 11 x 3 cm
EAN 9006953017837
UVP € 3,50

CHEFTOOL Klingenschutz

- **Material stabiles ABS.**
- **Außenseite weiß, innen schwarzer Samt**
- **Qualität für den täglichen Einsatz.**
- **In Kunststoffhülle zum Aufhängen.**
- **Extrem stabil und langlebig**

CHEFTOOL Messerhüllen bringen Sicherheit und schützen Ihre Messer vor Beschädigungen. Ideal, wenn Ihre Messer in einer Lade liegen oder wenn Köche die Messer mitnehmen.



Art. Nr. 1782
CHEFTOOL KS 2
Größe 15 x 4 cm
EAN 9006953017820
UVP € 3,90



Art. Nr. 1781
CHEFTOOL KS 3
Größe 22 x 5,50 cm
EAN 9006953017813
UVP € 4,90

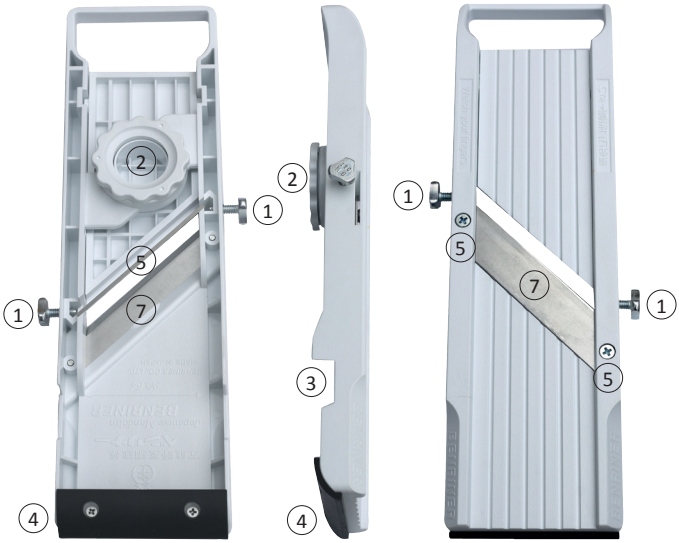


Art. Nr. 1780
CHEFTOOL KS 4
Größe 27,50 x 5,50 cm
EAN 9006953017806
UVP € 5,50

BENRINER
Made in Japan

- Hauchdünne Streifen kinderleicht schneiden.
- Mühelos Julienne schneiden, auch aus Karotten.
- Einfacher Messertausch in wenigen Sekunden.
- Hobel aus ABS, BPA frei.
- Temperaturbeständig -10°C bis 70°C.





1. Feststellschraube der Julienne Messer (beidseitig).
2. Einstellrad zum stufenlos Verstellen der Schnittstärke.
3. Anschlagkante zur Verwendung auf Töpfen.
4. Rutschsicherer Gummifuß.
5. Schrauben zum Ein- Ausbauen und Fixieren der Klinge.
6. Julienne Messer montiert.
7. Messer aus japanischem Chrom Vanadium Stahl.
   Zum Nachschleifen herausnehmbar.

Schnittstärke stufenlos verstellbar:
0,5 bis 5 mm bei Modell 1909 (BN-64W)
0,5 bis 8 mm bei Modell 1910 (BN-95W)
0,5 bis 9 mm bei Modell 1911 (BN-120W)




Julienne Messer 1 mm


Julienne Messer 2,5 mm


Julienne Messer 4 mm

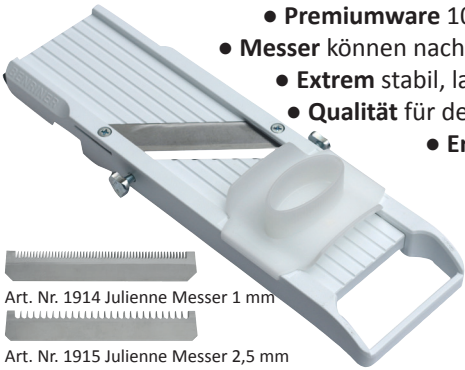

Julienne Messer 6 mm





BENRINER
Made in Japan

- **Premiumware** 100% Made in Japan
- **Messer** können nachgeschliffen werden
- **Extrem** stabil, langlebig und scharf
- **Qualität** für den täglichen Einsatz
- **Ersatzteile** erhältlich



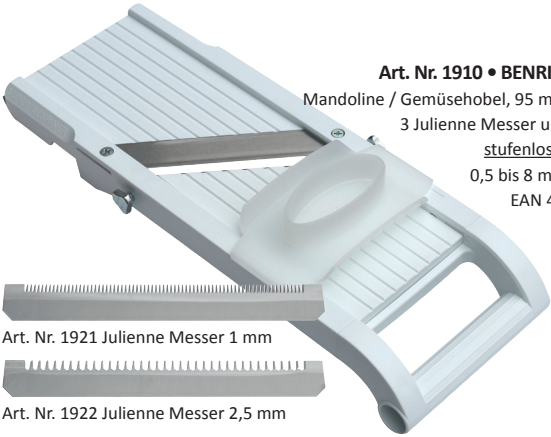
Art. Nr. 1914 Julienne Messer 1 mm

Art. Nr. 1915 Julienne Messer 2,5 mm



Art. Nr. 1916 Julienne Messer 4 mm

Art. Nr. 1909
BENRINER BN-64/W
Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654641110
UVP € 49,90



Art. Nr. 1921 Julienne Messer 1 mm

Art. Nr. 1922 Julienne Messer 2,5 mm



Art. Nr. 1923 Julienne Messer 6 mm

Art. Nr. 1911 • BENRINER BN-120/W
Mandoline / Kraut- Gemüsehobel
120 mm Schnittbreite mit Fingerschutz
stufenlos verstellbar von
0,5 bis 9 mm Schnittstärke
EAN 4976654120110
UVP € 79,90



BENRINER
Made in Japan





Art. Nr. 1907 • BENRINER BN-7/W
Spiralschneider, horizontal
für Schneidgut bis 100 mm Durchmesser und 140 mm Länge
inkl. 3 Julienneklingen für 1, 2 und 4 mm
EAN 4976654000771
UVP € 119,90

- **Premiumware** 100% Made in Japan
- **Messer** können nachgeschliffen werden
- **Qualität** für den täglichen Einsatz
- **Ersatzteile** erhältlich
- **Extrem** stabil, langlebig und scharf





Art. Nr. 1908 • BENRINER BN-8/W
Spiralschneider, vertikal
für Schneidgut bis 100 mm Durchmesser und 70 mm Länge
inkl. 3 Julienneklingen für 1, 2,5 und 4 mm
EAN 4976654000887
UVP € 74,90

made in Japan
by
SUNCRAFT



Material

- Schneidkern aus VG-10 Damaststahl
- 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- Härte des Schneidkerns 61 - 62 HRC,
- Griff aus Pakkaholz mit rotem Ring (70% Birke und 30% Harz, gefärbt)
- **100% Made in Japan**





Art. Nr. 6765 • ID-06 Kochmesser, 24 cm EAN 9006953067658 UVP € 219,90



Art. Nr. 6766 • ID-07 Sashimimesser, 21 cm EAN 9006953067665 UVP € 189,90



Art. Nr. 6774 • ID-14 Brotmesser, 22 cm EAN 9006953067740 UVP € 189,90



Art. Nr. 6764 • ID-05 Kochmesser, 20 cm EAN 9006953067641 UVP € 189,90



Art. Nr. 6772 • ID-12 Universalmesser, 15 cm EAN 9006953067726 UVP € 149,90



Art. Nr. 6775 • ID-15 Nakiri-Gemüsem., 16,7 cm EAN 9006953067757 UVP € 199,90



Art. Nr. 6763 • ID-04 Santokumesser, 16,7 cm EAN 9006953067634 UVP € 184,90



Art. Nr. 6762 • ID-03 Kochmesser, 14,3 cm EAN 9006953067627 UVP € 144,90



Art. Nr. 6773 • ID-13 Ausbeinmesser, 17 cm EAN 9006953067733 UVP € 134,90



Art. Nr. 6761 • ID-02 Universalmesser, 12 cm EAN 9006953067610 UVP € 124,90



Art. Nr. 6769 • ID-10 Steakmesser, 12 cm EAN 9006953067696 UVP € 129,90



Art. Nr. 6760 • ID-01 Schälmesser, 8 cm EAN 9006953067603 UVP € 109,90



made in Japan
by
SUNCRAFT



Eine Kombination aus
feinster japanischer Handarbeit
und edelsten Materialien.



Material

- Schneidkern aus VG-10 Damaststahl
- 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- Härte des Schneidkerns 61 - 62 HRC, rostfrei
- Griff aus Pakkaholz mit rotem Ring
  (70% Birke und 30% Harz)
- **100% Made in Japan**



Art. Nr. 6735 • TO-06 Kochmesser, 24 cm EAN 9006953067351 UVP € 279,90



Art. Nr. 6736 • TO-07 Sashimimesser, 21 cm EAN 9006953067368 UVP € 234,90



Art. Nr. 6734 • TO-05 Kochmesser, 20 cm EAN 9006953067344 UVP € 239,90



Art. Nr. 6733 • TO-04 Santokumesser, 16,7 cm EAN 9006953067337 UVP € 229,90



Art. Nr. 6731 • TO-02 Universalmesser, 15 cm EAN 9006953067313 UVP € 174,90



Art. Nr. 6732 • TO-03 Kochmesser, 14,3 cm EAN 9006953067320 UVP € 179,90



Art. Nr. 6730 • TO-01 Putzmesser, 8 cm EAN 9006953067306 UVP € 149,90



Elegancia KSK Serie

Diese Serie besticht durch auffallend hochwertige Materialien und edles Design. Entwickelt für lange Nutzungsdauer.

Der Griff wird mit einer Messingzwinge fixiert, die im Laufe der Zeit Patina annimmt und jedes Jahr edler aussieht.

Eine Messerkollektion die jahrzehntelang begeistert.







Material

- Schneidkern aus SG2 Pulverstahl, 3 lagig
- Härte des Schneidkerns 63 HRC, rostfrei
- Griff aus edlem, walnussfarbigem Pakkaholz (70% Birke und 30% Harz, gefärbt)
- Die Messing Zwinge gibt dem Messer ein gediegenes, antikes Aussehen.
- **100% Made in Japan**





ELEGANCIA Messer Set
- Kochmesser, 20 cm
- Schleifstein Körnung 1000 / 3000
- Schmutzentferner
- Schleifhilfe
- hochwertige Geschenkbox aus Holz
- hochglanz lackiert

Art. Nr. 6753 • Elegancia KSK-Set
EAN 9006953067535
UVP € 499,90



Art. Nr. 6752 • Elegancia KSK-03 • orientalisches Tranchier- Filetiermesser 25 cm
EAN 9006953067528 • UVP € 299,90



Art. Nr. 6750 • Elegancia KSK-01 • orientalisches Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953067504 • UVP € 299,90



Art. Nr. 6751 • Elegancia KSK-02 • orientalisches Gemüsemesser, 15 cm
EAN 9006953067511 • UVP € 199,90

made in Japan
by
SUNCRAFT



„MU“ Collection

Design by CARALLO Grandis, Italien
Hergestellt von SUNCRAFT,
Kawashima Industries, Seki City, Japan
100 % MADE IN JAPAN

„MU“ Messer Collection

In Italien vom Designer CARALLO-GRANDIS und dem Chef des renommierten Restaurants JOIA in Mailand, PIETRO LEEMANN, entwickelt.

„MU“ steht für italienisches Design und japanische Handwerks- bzw. Messertradition.

Die Qualität der Messerserie „MU“ ist für Profis aber auch für anspruchsvolle Haushalte gleichermaßen interessant.
Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist **hervorragend**.

Handling und Ausgewogenheit erfüllen die hohen Erwartungen, die an japanische Profimesser gestellt werden.
Ein Design das auf Anhieb begeistert und ein Blickfang jeder Küche ist.

„MU“, japanischer Qualität italienisches Design.

Material

- Aus japanischem Molybdän Vanadium Stahl
- Härte 58+-1 HRC, rostfrei
- Griff aus unverwüstlichem Bambus Pakkaholz
- **100% Made in Japan**





Art. Nr. 6827 • MU-10 • Sashimimesser, 27 cm, einseitiger Schliff
EAN 9006953068273 • UVP € 129,90



Art. Nr. 6823 • MU-05 • Sashimimesser, 21 cm, einseitiger Schliff
EAN 9006953068235 • UVP € 119,90



Art. Nr. 6826 • MU-09 • Debamesser, 16,5 cm, einseitiger Schliff
EAN 9006953068266 • UVP € 139,90



Art. Nr. 6825 • MU-08 • Usubamesser, 16,7 cm, einseitiger Schliff
EAN 9006953068259 • UVP € 119,90



Art. Nr. 6824 • MU-06 • Brotmesser, 22 cm • EAN 9006953068242 • UVP € 109,90



Art. Nr. 6822 • MU-04 • Kochmesser, 20 cm • EAN 9006953068228 • UVP € 119,90



Art. Nr. 6821 • MU-03 • Santokumess. 16,7 cm • EAN 9006953068211 • UVP € 119,90



Art. Nr. 6820 • MU-02 • Universalmesser, 12 cm • EAN 9006953068204 • UVP € 89,90



made in Japan
by
SUNCRAFT



Art. Nr. 6803 • BD-08
Bunkamesser, 16,4 cm
EAN 9006953068037
UVP € 209,90

仙蔵 SENZO -Black-

Das Damast-Design der Serie SENZO BLACK ist unverwechselbar. Durch den neuen „etching process“ wird das wunderschöne Muster besonders gut sichtbar. Das Zusammenspiel von hell und dunkel ergibt ein einmaliges Bild ähnlich einem 3D Relief.





Der hochwertige Octagon Griff besteht aus zweierlei Pakkaholz, getrennt durch einen weißen Ring. Verwendet wird dazu 70% unterschiedlich gefärbtes Birkenholz und 30% Harz. Diese Kombination macht den Griff extrem langlebig, wasserbeständig und wunderschön.

Material

- Klinge aus BLACK VG-10 Damast Stahl
- 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- Härte des Schneidkerns 61 - 62 HRC, rosfrei
- Griff aus Pakkaholz
- 70 % gefärbte Birke und 30% Harz
- **100% Made in Japan**



Art. Nr. 6800 • BD-05 • Kochmesser, 20 cm • EAN 9006953068006 • UVP € 219,90



Art. Nr. 6802 • BD-07 • Sashimimesser, 21 cm • EAN 9006953068020 • UVP € 209,90



Art. Nr. 6801 • BD-04 • Santokumesser, 16,7 cm • EAN 9006953068013 • UVP € 209,90



Art. Nr. 6803 • BD-08 • Bunkamesser, 16,4 cm • EAN 9006953068037 • UVP € 209,90



Art. Nr. 6804 • BD-03 • Kl. Kochmesser, 14,3 cm • EAN 9006953068044 • UVP € 159,90



Art. Nr. 6805 • BD-02 • Universalmesser, 12 cm • EAN 9006953068051 • UVP € 139,90

made in Japan

by

SUNCRAFT







仙蔵 SENZO -Clad-

Die SENZO CLAD Serie besticht mit Design- und Verarbeitungsqualität und übertrifft die Erwartungshaltung von Profis und Experten bei weitem.

Der feine, japanische Schliff steht für enorme Schärfe und Stabilität und garantiert sehr gute Gebrauchseigenschaften und lang anhaltende Schneidleistung.

IDEAL für die Profis
Toller Preis

Der seitlichen Griffschalen sind aus Pakkaholz gefertigt. Mit 3 Edelstahlnieten fixiert halten diese selbst der intensiven, täglichen Belastung in professionellen Küchen stand.
Das Pakkaholz, eine Kombination aus Birkenholz und Harz, überzeugt durch Langlebigkeit, Wasserbeständigkeit und natürlich schöner Optik.

Die Klinge aus AUS-10 Stahl, ummantelt mit Edelstahl.
Langanhaltende Schärfe und Stabilität ist garantiert.

Material

- Schneidkern ist aus AUS-10 Stahl
- 3 lagig, ummantelt mit Edelstahl
- Härte des Schneidkerns 59+-1 HRC, rostfrei
- Griff aus unverwüstlichem Pakkaholz
  70 % Birke und 30% Harz, gefärbt
- **100% Made in Japan**

NEU



Art. Nr. 6810 • AS-03 • Kochmesser, 21 cm • EAN 9006953068105 • UVP € 129,90



Art. Nr. 6811 • AS-05 • Sashimimesser, 24 cm • EAN 9006953068112 • UVP € 119,90



Art. Nr. 6812 • AS-01 • Santokumesser, 16,5 cm • EAN 9006953068129 • UVP € 114,90



Art. Nr. 6813 • AS-04 • Universalmesser, 13,5 cm • EAN 9006953068136 • UVP € 84,90

made in Japan
by
SUNCRAFT

NEUHEIT

NEU

SESERAGI



Mit den unterschiedlich großen Verzahnungen lässt sich Krustenbrot und auch weiches Vollkornbrot nahezu krümmellos schneiden.

Sogar frisches Toastbrot kann, gefüllt oder leer, mühelos und exakt geschnitten werden.

Eine praktische Erfindung.

Der hochwertige Griff ist aus Pakkaholz.
Verwendet wird dazu 70% Birkenholz und 30% Harz. Diese Kombination macht den Griff extrem langlebig, wasserbeständig und optisch ansprechend.

Material

- Molybdän Vanadium Stahl
- rostfrei
- Härte 58+-1 HRC
- Griff aus Pakkaholz
  70 % Birke und 30% Harz
- **100% Made in Japan**

Art. Nr. 6790 • MS-001
Brot- Sägemesser, 22,3 cm
EAN 9006953067900
UVP € 84,90



made in Japan
by
SUNCRAFT

Material

- natürliches Magnolienholz
- Oberfläche „Stone Design“
- Produktion per Hand in in Kleinstmengen



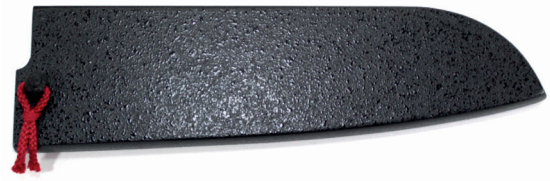
Art. Nr. 6832 • KWS-03 • Kochmesser Hülle, 24 cm
EAN 9006953068327 • UVP € 49,90



Art. Nr. 6833 • KWS-04 • Sashimimesser Hülle, 21 cm
EAN 9006953068334 • UVP € 49,90



Art. Nr. 6831 • KWS-02 • Kochmesser Hülle, 20 cm
EAN 9006953068310 • UVP € 49,90



Art. Nr. 6830 • KWS-01 • Santokumesser Hülle, 16,5 cm
EAN 9006953068303 • UVP € 49,90

KASANE

Kasane Klingen werden schwarz geschmiedet. In Japan nennt man das „Kurouchi". Die Kurouchi-Klinge ist traditionell schwarz und hat ein rustikales Finish. Die Klinge behält den schuppigen Rückstand des Schmiedeprozesses und verleiht dem Messer einen sehr originellen Charakter.

Die Namensgebung des Stahls beruht darauf, dass die Stahlfabriken früher farbiges Papier bei verschiedenen Stählen einlegten, um sie auseinander zu halten. Sie legten blaues Papier (ao-gami), weißes Papier (shiro-gami) und gelbes Papier (ki-gami) für drei verschiedene Stahlsorten ein. Daraus sind allmählich die Handelsnamen dieser Stähle entstanden.

Der Blaupapierstahl ist die beste Qualität. KASANE wird ausschließlich mit Blaustahl (blaues Papier ao-gami) und vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt per Hand gefertigt.

Da der Stahl nicht rostfrei ist, muss die Klinge gepflegt werden. Klinge nach Gebrauch reinigen und vollständig trocknen. Gelegentlich mit etwas Öl einlassen.

Der Griff ist aus Kirschholz. Die Kirsche hat in Japan eine besondere Bedeutung wegen dem traditionellen Kirschblütenfest.

Je nach Region wird dieses Fest zwischen Ende März und Anfang Mai, anlässlich des beginnenden Frühlings, gefeiert.



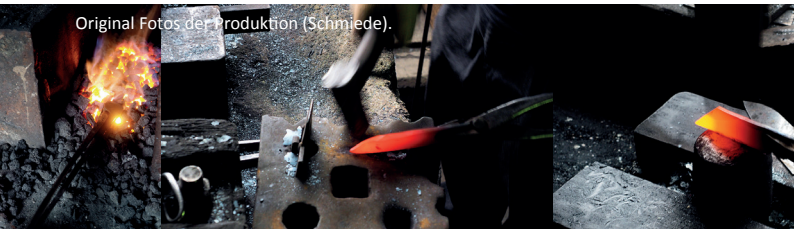
Material

- High Carbon, ao-gami, Kohlenstoffstahl
- 3 lagig, ummantelt mit Eisen
- Härte des Schneidkerns 62-63 HRC
- Griff aus Kirschholz
- **100% Handmade in Japan**

Chemische Komponenten von ao-gami-Kohlenstoffstahl

Element	C	Si	Mn	P	S	Cr	W
Ao-Gami	1.10-1.20	0.1-0.2	0.2-0.3	<0.025	<0.004	2-0.5	1.0-1.5

Original Fotos der Produktion (Schmiede).



伝統工芸士 安立勝重

KATSUSHIGE ANRYU



KASANE Messer

Von ***Mr. Katsushige Anryu,***
einem der profundesten Messermacher in Japan, hergestellt.

Die Jahresproduktion ist sehr gering. Es kann daher durchaus sein, dass zeitweise keine Ware zur Verfügung steht.

KASANE Von *Mr. Katsushige Anryu,*



- 100% Handarbeit
- 100% Made in Japan
- Jedes Stück ein Unikat
- Jedes Stück ein Kunstwerk



Art. Nr. 6783 • Kasane MSA-700/KS • Kochmesser 21 cm
EAN 9006953067832 • UVP € 299,90



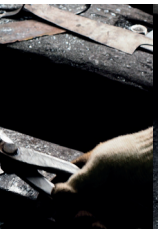
Art. Nr. 6780 • Kasane MSA-100/KS • Santokumesser 17 cm
EAN 9006953067801 • UVP € 249,90



Art. Nr. 6781 • Kasane MSA-200/KS • Nakiri- Gemüsemesser 16,5 cm
EAN 9006953067818 • UVP € 249,90



Art. Nr. 6782 • Kasane MSA-500/KS • Universalmesser 15 cm
EAN 9006953067825 • UVP € 219,90







YAXELL
JAPAN

SUPERGOU 161
Pulverstahl SG2
mit 161 Lagen und 63 HRC



Super 豪
SUPER GOU
161 Layers



Super Gou 161 Die Pulverstahlmesserserie Super Gou (japanisch Go gesprochen) von Yaxell.

Hier gibt es nur Superlativen. Das Messer ist aus 161 lagigem PULVERSTAHL Micro Carbid SG2. Dieses Material hat unübertroffene Eigenschaften und einen Härtegrad von 63 HRC. Die rasierklingenscharfe Schneide hält eine Ewigkeit, im Haushalt wahrscheinlich viele Jahre lang.

Das Messer ist noch schärfer und schnitthaltiger als normale Damastmesser. Auf der genormten Testmaschine schneidet dieses Messer 220 bis 260 Papierblätter. Hochwertige normale Damastmesser schaffen 120 bis 140 Blatt Papier bei einer Vor- und Rückwärtsbewegung von 1 cm.

Der Griff ist aus Micarta Plus, in rot. Alle anderen Griffteile, Kern und Nieten sind aus CNS 18/10.



Art. Nr. 7100 • Kochmesser, 20 cm EAN 9006953071006 UVP € 419,90



Art. Nr. 7108 • Sägemesser, 23 cm EAN 9006953071082 UVP € 419,90



Art. Nr. 7107 • Filetiermesser, 18 cm EAN 9006953071075 UVP € 384,90



Art. Nr. 7104 • Nakiri- Gemüsem., 18 cm EAN 9006953071044 UVP € 419,90



Art. Nr. 7101 • Santokumesser, 16,5 cm EAN 9006953071013 UVP € 419,90



Art. Nr. 7102 • Universalmesser, 12 cm EAN 9006953071020 UVP € 249,90



Gou 101 Die Serie GOU 101 ist aus dem exakt selben Material wie die Serie SUPER GOU 161 nur mit weniger Lagen.

Das Messer ist aus 101 lagigem PULVERSTAHL Micro Carbid SG2. Dieses Material hat unübertroffene Eigenschaften und einen Härtegrad von 63 HRC. Die rasierklingenscharfe Schneide hält eine Ewigkeit, im Haushalt wahrscheinlich viele Jahre lang.

Das Messer ist noch schärfer und schnitthaltiger als normale Damastmesser. Auf der genormten Testmaschine schneidet dieses Messer 170 bis 200 Papierblätter. Hochwertige normale Damastmesser schaffen 120 bis 140 Blatt Papier bei einer Vor- und Rückwärtsbewegung von 1 cm.

Der Griff ist aus Micarta Plus, in schwarz. Alle anderen Griffteile, Kern, Nieten sind aus CNS 18/10.

YAXELL
JAPAN

GOU 101, Pulverstahl SG2 mit 101 Lagen, Härte 63 HRC

Gravur am Griffende und an der Klinge.

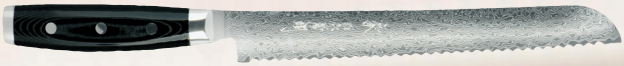




Art. Nr. 7010 • Kochmesser, 25,5 cm EAN 9006953070108 UVP € 424,90



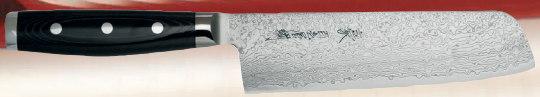
Art. Nr. 7009 • Filetiermesser, 25,5 cm EAN 9006953070092 UVP € 389,90



Art. Nr. 7008 • Sägemesser, 23 cm EAN 9006953070085 UVP € 339,90



Art. Nr. 7000 • Kochmesser, 20 cm EAN 9006953070009 UVP € 339,90



Art. Nr. 7004 • Nakiri- Gemüsemesser. 18 cm EAN 9006953070047 UVP € 359,90



Art. Nr. 7007 • Filetiermesser, 18 cm EAN 9006953070078 UVP € 294,90



Art. Nr. 7001 • Santokumesser, 16,5 cm EAN 9006953070016 UVP € 339,90



Art. Nr. 7012 • Santokumesser, 12,5 cm EAN 9006953070122 UVP € 229,90



Art. Nr. 7002 • Universalmesser, 12 cm EAN 9006953070023 UVP € 199,90



Art. Nr. 7003 • Schälmesser, 8 cm EAN 9006953070030 UVP € 179,90





VG10 Stahl mit 69 Lagen Härte 61 HRC

Langjährige Erfahrung garantiert diesen hohen Qualitätsstand. Die Griffschalen sind aus schwarzem Canvas Micarta. Dabei handelt es sich um ein stabiles, widerstandsfähiges Material aus Leinen und Epoxidharz, das Jahrzehnte unverändert gleich bleibt und geruchsneutral ist.

Die hochwertige Kappe am Griffende, der Griffkern und die Nieten sind aus rostfreien Edelstahl CNS 18/10.

Setpreis gegenüber Einzelpreis um mehr als 13,40% reduziert.

*****

Art. Nr. 6060 • RAN 69 Set aus
RAN 69 Kochmesser 20 cm
RAN 69 Universalmesser 12 cm
Gousharp PRO Schleifer
Geschenkkassette

EAN 9006953060604
UVP € 344,40
statt UVP 397,70
Ersparnis € 53,30



Art. Nr. 6040 • Kochmesser, 25,5 cm EAN 9006953060406 UVP € 219,90



Art. Nr. 6039 • Tranchiermesser, 25,5 cm EAN 9006953060390 UVP € 199,90

100% Made in Japan

● Extrem hart ● extrem langlebig ● extrem scharf ●



Art. Nr. 6049 • China- Kochmesser, 18 cm EAN 9006953060499 UVP € 299,90



Art. Nr. 6041 • Lachs- u. Schinken., 23 cm EAN 9006953060413 UVP € 169,90



Art. Nr. 6038 • Brotmesser, 23 cm EAN 9006953060383 UVP € 194,90



Art. Nr. 6030 • Kochmesser, 20 cm EAN 9006953060307 UVP € 189,90



Art. Nr. 6037 • Tranchiermesser, 18 cm EAN 9006953060376 UVP € 169,90



Art. Nr. 6034 • Nakiri- Gemüsemesser EAN 9006953060345 UVP € 199,90



Art. Nr. 6031 • Santokumesser, 16,5 cm EAN 9006953060314 UVP € 184,90



Art. Nr. 6036 • Ausbeinmesser, 15 cm EAN 9006953060369 UVP € 134,90



Molybdän-Vanadium Stahl, flexibel

Art. Nr. 6015 • Ausbein- Filetierm., 16,5 cm EAN 9006953060154 UVP € 124,90



Art. Nr. 6035 • Tomaten- u. Brötchenm., 14 cm EAN 9006953060352 UVP € 119,90



Art. Nr. 6042• Santokumesser, 12,5 cm EAN 9006953060420 UVP € 144,90



Art. Nr. 6032 • Universalmesser 12 cm EAN 9006953060321 UVP € 124,90



Art. Nr. 6043 • Steak- u. Jausenmesser, 11 cm EAN 9006953060437 UVP € 119,90



Art. Nr. 6033 • Schälmesser, 8 cm EAN 9006953060338 UVP € 109,90



Tsuchimon

Die neue Messerserie von Yaxell.

Tsuchimon steht für Design, Ästhetik und hohe Qualität zu erschwinglichen Preisen. Wie alle anderen Serien wird ausschließlich hochwertiges japanisches Material in Handarbeit veredelt.

Das Ergebnis - ein Messer für Ästheten, die neben tollen Design auf hochwertige Verarbeitung und Materialqualität besonderen Wert legen und Profimesser lieben.

Durch die Hammerschlagausführung klebt das Schnittgut nicht an der Klinge daher ist Tsuchimon auch besonders gut für feines Schnittgut in der Qualitätsküche geeignet. Alle Messer können individuell graviert werden.

Material und Ausführung
Klinge mit VG10 Kern, stabilisiert mit 2 Schichten Edelstahl.

Griffkern, Nieten und Griffkappen aus Edelstahl CNS 18/10, absolut rostfrei und resistent gegen die meisten Säuren und Laugen.
Griffschalen aus Leinen Micarta. Völlig geruchsneutral und langlebig.
Weltweit auch in Profiküchen verwendet.

Klingen mit Hammerschlagdesign, reduzieren das Kleben von Schneidgut.
Härte 61 Rockwell.
Extrem scharfer Schleifwinkel von ca. 10-12° Grad.
Handgemacht und handgeschliffen.

100% Made in Japan

● Extrem hart ● extrem langlebig ● extrem scharf ●



Art. Nr. 6710 • Kochmesser, 25,5 cm EAN 9006953067108 UVP € 174,90



Art. Nr. 6709 • Tranchiermesser, 25,5 cm EAN 9006953067092 UVP € 164,90



Art. Nr. 6708 • Brotmesser, 23 cm EAN 9006953067085 UVP € 149,90



Art. Nr. 6700 • Kochmesser, 20 cm EAN 9006953067009 UVP € 149,90



Art. Nr. 6707 • Filetiermesser, 18 cm EAN 9006953067078 UVP € 144,90



Art. Nr. 6704 • Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm EAN 9006953067047 UVP € 154,90



Art. Nr. 6701 • Santokumesser, 16,5 cm EAN 9006953067016 UVP € 144,90



Art. Nr. 6712 • Santokumesser, 12,5 cm EAN 9006953067122 UVP € 124,90



Art. Nr. 6702 • Universalmesser, 12 cm EAN 9006953067023 UVP € 109,90



Art. Nr. 6703 • Schälmesser, 8 cm EAN 9006953067030 UVP € 104,90

DropStop® the original



Art. Nr. 0193 • DROP STOP
2er Verpackung
EAN 5701036901501
UVP € 3,50









Art. Nr. 0179 • DROP STOP
7 Blättchen in Mini CD Hülle
EAN 5701036301431
UVP € 10,90



- Belüftet beim Ausgießen.
- Tropfenfreies Außgießen
- Dichtet perfekt ab
- Für alle gängigen Flaschen
- Auch für andere Flüßigkeiten

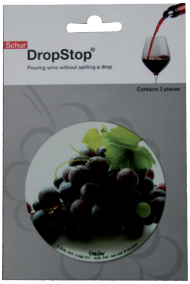


Art. Nr. 0192
DROP STOP
Weinbelüfter
+
Ausgieser
+
und Stöpsel
EAN 5707464078341
UVP € 14,90



Weinflecken am Tisch sind Vergangenheit.

Drop Stop, die preiswerte Idee mit hohem Nutzen.
Millionenfach bewährter Tropfenfänger und Ausgießer.



Das beschichtete Kunststoffblättchen, dessen Material in Österreich produziert wird, gibt es auf der ganzen Welt.

Funktioniert auch bei Ölflaschen.
Drop Stop wird nicht nur für Weinflaschen sondern auch für Ölflaschen usw. verwendet.

Art. Nr. 0178 • DROP STOP
2er Verpackung, CLIP STRIP
EAN 5701036302285
UVP € 3,50





Art. Nr. 0189 • DROP STOP
Weinstop
Stöpsel + 2 Drop Stop
EAN 5701036301158
UVP € 9,95



Pulltex®



Art. Nr. 1213 • Pulltex
Shield Flachmann
EAN 8435179477148
UVP € 29,90



Art. Nr. 1214 • Pulltex
Nautilus, ca. 150 ml
EAN 8435179477131
UVP € 45,90



Colibri,

der perfekte Schaumweinverschluss
aktuell mit Werbeaufdruck



Art. Nr. 0356 • BottleTool
Sektverschluss, grün
EAN 9006953003564
UVP € 3,90



Art. Nr. 0352 • BottleTool
Sektverschluss, transparent
EAN 9006953003526
UVP € 3,90



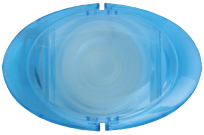
Art. Nr. 0351 • BottleTool
Sektverschluss, weiß
EAN 9006953003519
UVP € 3,90



Art. Nr. 0350 • BottleTool
Sektverschluss, schwarz
EAN 9006953003502
UVP € 3,90



Art. Nr. 0354 • BottleTool
Sektverschluss, orange
EAN 9006953003540
UVP € 3,90



Art. Nr. 0355 • BottleTool
Sektverschluss, blau
EAN 9006953003557
UVP € 3,90



Art. Nr. 0353 • BottleTool
Sektverschluss, rot
EAN 9006953003533
UVP € 3,90







mahlen | befüllen | reinigen

Art. Nr. 0802 • ChefTool
Je eine Salz-
Pfeffermühle in CNS
Höhe 14 cm Ø 2,8 cm
EAN 9006953008026
UVP € 59,90

Pulltex®

SWAROVSKI®

Griffe mit Swarovski® Kristallen besetzt.



Art. Nr. 1202 • Pulltap's Evolution Crystal
6 Kristalle
EAN 8435179477568
UVP € 59,90



Art. Nr. 0183 • Pulltap's Evolution Crystal
26 Kristalle
EAN 8435179477551
UVP € 69,90



Art. Nr. 1200 • Pulltap's Evolution Amber Crystal
26 orange Kristalle
EAN 8435179477797
UVP € 69,90



Art. Nr. 1203 • Pulltap's Evolution Rainbow Crystal
26 bunte Kristalle
EAN 8435179477780
UVP € 69,90

Pulltex®



Art. Nr. 1201 • Pulltap's Classik gold
EAN 8435179478053
UVP € 29,90

Der Pulltap's Korkenzieher in toller Aluminium Box und Lederhülle.
Ein repräsentatives Geschenk an Freunde und Geschäftspartner.



Art. Nr. 1244 • Pulltap's Classic Korkenzieher Set, verchromt
EAN 8435179477254
UVP € 39,90



Art. Nr. 1212 • Pulltap's Classic chrom
EAN 8435179478046
UVP € 29,90



Art. Nr. 1242 • Pulltap's Classic grafit
EAN 8435179478039
UVP € 29,90

Pulltex®



Art. Nr. 1206 • Pulltap's schwarz
EAN 8435179477414
UVP € 24,90



Art. Nr. 1205 • Pulltap's rot
EAN 8435179477438
UVP € 24,90



Art. Nr. 1204 • Pulltap's blau
EAN 8435179477421
UVP € 24,90



Art. Nr. 1208 • Pulltap's X -tens
EAN 8435179477070
UVP € 39,90

Pulltex®

Art. Nr. 1216 • Pulltex
ClickCut Monza
EAN 8435179478498
UVP € 14,90



Art. Nr. 0218 • Pullparrot
ClickCut
EAN 8435179477339
UVP € 14,90



Art. Nr. 1209 • Pulltex
Toledo
EAN 8435179478060
UVP € 49,90



Korkenzieher
Toledo

Art. Nr. 0169 • Pulltex
Brucart
EAN 9006953001690
UVP € 29,90





überreicht durch

Ausgabe ab 9/2019, alle bisherigen Kataloge und Folder verlieren ihre Gültigkeit.

BENRINER
Made in Japan

Benriner Ersatzteile

Art. Nr.	Typ	Bezeichnung	UVP
1912	BN-100	Ersatzklinge glatt für BN-1	€ 17,90
1913	BN-101	Ersatzklinge glatt für BN-64	€ 17,90
1914	BN-102	Ersatzklinge Julienne fein für BN-1 & BN-64W	€ 14,90
1915	BN-103	Ersatzklinge Julienne mittel für BN-1 & BN-64W	€ 10,90
1916	BN-104	Ersatzklinge Julienne grob für BN-1 & BN-64W	€ 9,90
1917	BN-105	Fingerschutz für BN-1	€ 2,90
1918	BN-106	Ersatzschraube Julienne für BN-1, 5, 64 & BN-95	€ 2,90
1919	BN-107	Einstellschraube für Schnittstärke für BN-1, BN-5	€ 2,90
1920	BN-108	Ersatzklinge glatt für BN-5/95/120	€ 23,90
1921	BN-109	Ersatzklinge Julienne fein für BN-5 & BN-95W	€ 19,90
1922	BN-110	Ersatzklinge Julienne mittel für BN-5 & 95W	€ 15,90
1923	BN-111	Ersatzklinge Julienne grob für BN-5 & BN-95W	€ 12,90
1924	BN-112	Fingerschutz für BN-5 & BN-95W	€ 4,90
1927	BN-115	Ersatzklinge glatt für BN-7W	€ 12,90
1928	BN-116	Ersatzklinge glatt für BN-8W	€ 9,90
1929	BN-117	Ersatzklinge Julienne fein für BN-7W & BN-8W	€ 12,90
1930	BN-118	Ersatzklinge Julienne mittel für BN-7W & BN-8W	€ 8,90
1931	BN-119	Ersatzklinge Julienne grob für BN-7W & BN-8W	€ 7,90
1932	BN-120	Ersatzschraube Julienne für BN-7W & BN-8W	€ 5,90
1933	BN-121/W	Ersatzdrehteller für BN-7W	€ 18,90
1934	BN-122/W	Ersatzdrehteller für BN-8W	€ 15,90
1935	BN-123	Fingerschutz für BN-64W	€ 5,90
1936	BN-124	Fingerschutz für BN-95W	€ 7,90
1937	BN-125	Fingerschutz für BN-120W	€ 10,90
1938	BN-126	Einstellrad Schnittstärke für BN-64W	€ 10,90
1939	BN-127	Einstellrad Schnittstärke für BN-95W & BN-120W	€ 15,90

- **Premiumware** 100% Made in Japan.
- **Messer** können nachgeschliffen werden.
- **Qualität** für den täglichen Einsatz.
- **Ersatzteile** erhältlich.
- **Extrem** stabil, langlebig und scharf.

YAXELL
JAPAN

Für Designliebhaber

Der klassische Stahlgriff, der nach Jahrzehnten gleich aussieht und keine Gebrauchsspuren hinterlässt. Komplett aus Edelstahl CNS 18/10 und damit ideal für die professionelle Küche.

33 Lagen VG10 Damaststahl aus Japan



Art. Nr. 6110 • Kochmesser, 25,5 cm EAN 9006953361107 UVP € 159,90



Art. Nr. 6109 • Tranchiermesser, 25,5 cm EAN 9006953361091 UVP € 159,90



Art. Nr. 6111 • Lachs- u. Schinkenmesser, 23 cm EAN 9006953361114 UVP € 149,90



Art. Nr. 6108 • Brotmesser, 23 cm EAN 9006953361084 UVP € 149,90



Art. Nr. 6107• Filetiermesser, 18 cm EAN 9006953361077 UVP € 124,90



Art. Nr. 6106 • Ausbeinmesser, 15 cm EAN 9006953361060 UVP € 114,90



Art. Nr. 6105 • Tomaten- u. Brötchenm., 14 cm EAN 9006953361053 UVP € 89,90



Art. Nr. 6102 • Universalmesser, 12 cm EAN 9006953361022 UVP € 89,90



Art. Nr. 6113 • Steak- Jausenmesser, 11 cm EAN 9006953361138 UVP € 89,90



100% Made in Japan

● Extrem hart ● extrem langlebig ● extrem scharf ●

69 Lagen VG10 Damaststahl aus Japan



Art. Nr. 6139 • Tranchiermesser, 25,5 cm EAN 9006953361397 UVP € 179,90



Art. Nr. 6138 •Brotmesser, 23 cm EAN 9006953361380 UVP € 169,90



Art. Nr. 6137• Filetiermesser, 18 cm EAN 9006953361373 UVP € 139,90



Art. Nr. 6136 • Ausbeinmesser, 15 cm EAN 9006953361366 UVP € 129,90



Art. Nr. 6142• Santokumesser, 12,5 cm EAN 9006953361427 UVP € 129,90



Art. Nr. 6133 • Schälmesser, 8 cm EAN 9006953361335 UVP € 89,90