

idee
exclusiv

www.ideo-exclusiv.com

gültig ab September 2018





Unser Team, Jaqueline, Thomas, Sieglinde, Manfred und Simon Pfurtscheller

34 Jahre IDEE-EXCLUSIV
33 Jahre GLOBAL Messer

Mehr als 30 Jahre faire Preise und toller Service.

Unsere Produkte machen die zwei schönsten Dinge im Leben, Genuss und gutes Essen, zu einem noch tolleren Erlebnis.

Besonders wichtig ist uns dabei das Preis-Leistungsverhältnis, das einmalig in der Branche ist. Gerade unser Messerprogramm sticht hier besonders hervor und stellt ein Musterbeispiel dar. Nicht zuletzt legen wir großen Wert auf die Zusammenarbeit mit engagierten Fachhandels Partnern.

Der überwiegende Teil unseres Sortiments besteht aus Klassikern, die sich seit Jahrzehnten bewähren und dies auch in Zukunft tun werden. Daher ist unsere Ware besonders wertbeständig und langlebig.

Dass wir dazu jeglichen Service bieten ist bei derart hochwertigen Produkten selbstverständlich. Gerade das zählt zu unserem Erfolgsgeheimnis- der Kunde kann sich auf uns und unsere Kontinuität verlassen. Hervorragenden „After Sale Service“, haben wir schon lange bevor es zum neudeutschen Schlagwort erkoren wurde, geboten.

Wenn Sie bei uns anrufen, ein Mail oder Fax schicken, können Sie sicher sein, dass engagiertes Fachpersonal Sie berät, exakt auf Sie eingeht und eine sofortige Lösung anbietet.

In diesem Sinne freuen wir uns auf viele weitere erfolgreiche und spannende Jahre mit
TOOLS FOR A GOOD LIFE.

Ihr
Thomas Pfurtscheller
Geschäftsführung



Die GLOBAL Tradition

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.

Von Beginn an gewann GLOBAL 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 Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazin in Großbritannien
- 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 mit dem BESTBUY vom Which in GB (ähnlich Stiftung Warentest oder Konsument)
- 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 mit dem BESTBUY vom Which in GB (ähnlich Stiftung Warentest oder Konsument)
- 2011 G-48 auf Platz 1 im Messertest vom „a la carte“ Magazin.

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 und auch bei vielen Kochsendungen im TV verwendet.

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.

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 war es, 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 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 herkömmliche Stähle 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 mehr als hundert verschiedene Modelle, um für jeden Arbeitsschritt das perfekte Messer anzubieten.

Schärfen

GLOBAL Messer werden mit einer sehr scharfen Klinge gefertigt und der spezielle harte Stahl gewährleistet, dass die Schneide länger hält als bei den meisten 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

Herkömmliche Metallstreicher sollten nicht verwendet werden, da diese für die extrem feine Klinge der GLOBAL Messer viel zu grob sind. Wir empfehlen die Messer mit einem Keramikstreicher abziehen, da dieser nicht so grob ist und dem Messer eine feine Schärfe verleiht. Besonders empfehlen würden wir hier den GLOBAL G-45 oder den G-74 Keramikstreicher, welcher von Kyocera exklusiv für GLOBAL Messer hergestellt wird. Das Keramikmaterial dieses Streichers ist extrem hart und geeignet für alle Arten von qualitativ hochwertigen Messern. Aber auch Diamantstreicher wie die Modelle G-38B und G-39B sind hervorragend geeignet.

Nassschleifsteine und Keramiksteine

Es sind verschiedene Typen und Größen verfügbar. Normalerweise genügt ein Stein mit medium Körnung für den Anfang. Ist die Klinge jedoch stark abgenutzt oder beschädigt, ist es notwendig einen Stein mit grober Körnung (~240) zu benutzen. Es gibt einige Unterschiede zwischen Nassschleifsteinen und Keramiksteinen. Ein Nassschleifstein muss vor der Benutzung für etwa 10-15 Minuten in Wasser gelegt werden, um sich vollzusaugen. Ein Keramikstein benötigt auch Wasser, allerdings nur für 3-5 Minuten. Der Keramikstein ist härter als der Nassschleifstein. Dadurch werden die Messer vom Keramikstein schneller geschliffen und der Stein ist länger haltbar.

Schleifanleitung, für alle Typen der Steine

1. Alle Schleifsteine sollte vor dem Schleifen einige Minuten in Wasser eingetaucht werden bis keine Luftblasen mehr auf steigen.
2. Halten Sie das Messer so, dass die Klinge in einem 10-15° Winkel auf den Stein trifft. Dann ziehen Sie das Messer mit einer gleichmäßigen Bewegung vor und zurück und achten Sie darauf, dass sich der Winkel nicht verändert.

Achten Sie beim Schleifen auf das Geräusch, das durch die Reibung erzeugt wird. Klingt dieses Geräusch immer gleich, haben Sie einen konstanten Winkel.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal auf jeder Seite bis das Messer scharf ist und eine glatte Klinge hat.
4. Waschen Sie den Schleifabrieb während des Schleifens nicht vom Stein ab, diese schärfen das Messer. Erst nach dem Schleifen den Stein mit Wasser reinigen.
5. Nach dem Schleifen das Messer mit lauwarmem Wasser abspülen und mit einem Tuch trocken wischen.

Reinigung

Es wird empfohlen, das Messer per Hand mit ein wenig Spülmittel und viel Wasser zu reinigen. Nach dem Waschen trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch. GLOBAL Messer sollten auf keinen Fall im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Klinge könnte durch andere Gegenstände beschädigt werden und die Hitze schadet dem CROMOVA 18 Stahl.

Aufbewahrung

GLOBAL Messer sind sehr scharf und sollten deshalb sehr vorsichtig und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Wir empfehlen die Aufbewahrung in einem GLOBAL Messerblock, Magnetleiste, Messerablage, Messertasche oder Messerkoffer.

Wenn Sie die Messer in der Schublade aufbewahren, dann sollten Sie einen Klingenschutz verwenden.

Global Pin kostenlos

Deutsche und Österreichische Global Fans bekommen kostenlos im guten Fachhandel den Global Anstecker.



Testsieger im Konsument
und Stiftung Warentest
Messertest 2/2008
Es wurden 20 Kochmesser getestet.
Testsieger Global G-2
2 x Testsieger beim Which Messertest in England.

Global die Siegermarke für Messer-Enthusiasten und Profis.



AU
FLEISCH

lauer

GLOBAL

Oliver Scheiblauer, AUMAERK Fleischmanufaktur

GLOBAL

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

GLOBAL G-2
mehrfacher
Testsieger bei
Stiftung Warentest
und
Konsument



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



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

Topseller,
wahrscheinlich eines der meist verkauften Messer weltweit



Art. Nr. 1402 • G-61 (G-77)
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691861009
UVP € 124,90

Topseller



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

Topseller



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



Art. Nr. 1761 • G-63 (G-79)
Kochmesser, 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 (82)
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691867001
UVP € 124,90



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



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



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



Art. Nr. 1504 • G-10
Prosciutto- Lachsmesser, 31 cm
EAN 4943691810489
UVP € 124,90

Topseller

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



Topseller

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



Topseller

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



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



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

Topseller



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



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



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

Topseller



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

Topseller



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



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

Topseller, Testsieger im Magazin A la Carte



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



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



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

Topseller



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



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

Topseller



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

Topseller



Art. Nr. 1572 • G-30 (flexibel)
Filetierreiber, 21 cm
EAN 4943691830449
UVP € 149,90



Art. Nr. 1483 • G-41 (steif)
Fischfiletierreiber, 21 cm
EAN 4943691841445
UVP € 149,90



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

Die Nummer 1 bei Profis

Topseller



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



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



Art. Nr. 1442 • GLOBAL GF-35 Kochmesser, 30 cm Klinge

GLOBAL

GF-Serie - breiter Messerrücken, geschmiedete Klinge, für Fans breiter, eher schwerer Messer



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



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



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



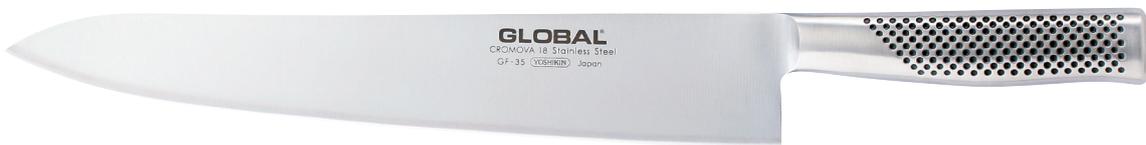
Art. Nr. 1438 • GF-33
Kochmesser, 21 cm
EAN 4943691833440
UVP € 164,90

Topseller



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

Topseller



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



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



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



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

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
Chop- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691705488
UVP € 84,90 |
|  | Art. Nr. 1717 • GS-39 (GS-91)
Chop- Gemüsemesser, 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 |
|  | Art. Nr. 1515 • GS-9R
Tomatenmesser, 8 cm
EAN 4943691709486
UVP € 84,90 |
|  Topseller | Art. Nr. 1516 • GS-10R
Käsemesser, 14 cm
EAN 4943691710482
UVP € 84,90 |
|  | Art. Nr. 1773 • GS-95R
Käsemesser, 10,5 cm
EAN 4943691795007
UVP € 79,90 |
|  Topseller | Art. Nr. 1517 • GS-11
Filetmesser, 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



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



Topseller

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



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



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

Topseller, die Nummer 1 der Rennerliste

GSF-Serie - feiner Messerrücken, geschmiedete Klinge, kleinere Messer



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



Topseller

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



Topseller

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



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

GSF-31, GSF-33 und GSF 34
haben ein größeren Griff wie die
Modelle GSF-15, GSF-16 und GSF-17



Art. Nr. 1534 • GSF-33
Schälmesser, 6 cm
EAN 4943691833181v
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



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



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



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



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



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



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



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

Für große Brotlaibe, Melonen, Kürbis usw.



Art. Nr. 1744 • G-50/B
China Chopmesser, 20cm
580g, 4 mm Klingendicke
EAN 4943691850003
UVP € 249,90



Art. Nr. 1742 • G-49/B
China Chopmesser, 17,5cm
400g, 2,5 mm Klingendicke
EAN 4943691849007
UVP € 209,90



Art. Nr. 1505 • G-12
Fleischbeil, 16 cm
440g
EAN 4943691812445
UVP € 149,90



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

Topseller



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



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

Topseller



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



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

Topseller



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



Art. Nr. 1434 • GS-21/4
Palette, 11 cm
EAN 4943691821119
UVP € 49,90

Topseller



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

Topseller



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



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



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

Topseller



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



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



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

Topseller



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



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



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

Topseller

Preisvorteil von über 10% gegenüber dem Einzelpreis.

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



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



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



Topseller

Art. Nr. 1461 • G-21524
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)



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



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



Art. Nr. 1768 • G-26115R
Messerset G-2, GS-61R, GSF-15
EAN 4943691902047
UVP € 214,90 (statt € 239,70)



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 GS-1 und G-2
EAN 4943691201294
UVP € 174,90 (statt € 194,80)



Topseller

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



**STARTERSETS
stark reduziert**

Ein MINOSHARP Schleifer ist beigegepackt.



18 cm Klinge

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



Topseller



20 cm Klinge

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



18 cm Klinge

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



Preisvorteil von über 10% gegenüber dem Einzelpreis.



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



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



Topseller



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



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

Weitere Größen (ohne Abbildung)

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

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



**€ 394,90
statt
€ 609,40**

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)



GS-61 GS-38 GS-11 GS-5 G-2
alles inklusiv Messerblock

Sonderangebote
nur so lange der Vorrat reicht

Art. Nr. 1611 • G-2538
bestehend aus G-2, GS-5, GS-38
EAN 4943691253804
UVP 199,90 (statt € 259,70)

**€ 199,90
statt
€ 259,70**



**€ 49,90
statt
€ 84,90**



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



Platz für 8 Messer bis zu 30 cm Klingenlänge

Platz für 10 Messer bis zu 30 cm Klingenlänge und einen Streicher oder eine Schere

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

Topseller



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

Professionelle Edelstahlblöcke
- verschiedene Größen.
- einfach zerlegbar
- für Reinigung im Geschirrspüler geeignet



Topseller

Platz für 10 Messer bis zu 20 cm Klingenlänge und einen Streicher oder eine Schere

Art. Nr. 1730 • G-835BD
Messerblock leer
für 10 Messer und einen Streicher oder Schere
EAN 4943691836014
UVP € 159,90



Platz für 9 Messer bis zu 24 cm Klingenlänge und einen Streicher oder eine Schere



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



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



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



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

Platz für 13 Messer bis zu 30 cm Klingenlänge und einen Streicher oder eine Schere

Art. Nr. 1718 • GKB-51
Messerblock leer
für bis zu 13 Messer
EAN 4943691051004
UVP € 199,90



Topseller
Für große Messer

Moderne Edelstahlblöcke
- farbig pulverbeschichtet oder aus
mattiertem Edelstahl
- alle Modelle einfach zerlegbar
- für Reinigung im Geschirrspüler geeignet

SETPREISE sind 10% reduziert gegenüber Einzelkauf



G-888/KB/BDR
Messerblockset mit Punkte



G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 GS-1 GS-5 GS-11
alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte

Topseller

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



G-888/KB/PLR
Messerblockset ohne Punkte

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



G-8311/KB/BDR
Messerblockset mit Punkte



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. 1624 • G-8311/KB/BDR
11 teiliges Messerset inkl. Keramikstreicher
und Block G-8311D MIT Punkten
Messer siehe Bild
EAN 4943691831118
UVP € 1.094,90 (statt € 1.223,80)



G-8311/KB/PLR
Messerblockset ohne Punkte

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



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



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

Alle Magnetschienen und Taschen ohne Messer



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



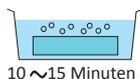
1561 • G-667/16
Messertasche für 16 Messer
EAN 4943691667021
UVP € 115,90



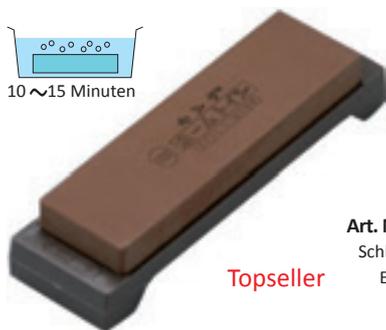
1652 • G-667/21
Messertasche für 21 Messer
EAN 4943691667038
UVP € 155,90



1563 • G-667/PRO
Messer- und Kochzubehörtasche
mit mehreren Fächern
Platz für bis zu 25 Messer
und viel Kochzubehör
EAN 4943691667076
UVP € 165,90



10 ~ 15 Minuten

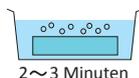


Topseller

Art. Nr. 1589 • King Super
Schleifstein, Körnung 6000
EAN 4963188102101
UVP € 74,90

Professionelle Schleifutensilien aus JAPAN

Keramiksteine



2 ~ 3 Minuten



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



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

GLOBAL[®] SAI

CROMOVA 18 SANSO
3-ply Stainless Steel / No. SAK-05

YOSHIKIN

Made in Japan



GLOBAL[®] SAI
CROMOVA 18 SANSO



YOSHIKIN

Made in Japan

GLOBAL SAI Messer

GLOBAL SAI Messer werden nach derselben traditionellen Produktionsweise wie klassische Global Messer von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedern 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, der besonders gut in der Hand liegt, hat ein neues Design.

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.

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 durchgeschnitten. 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 bei der klassischen GLOBAL Serie 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.

GLOBAL[®] SAI





Art. Nr. 2200 • SAI-01
Kochmesser, 19 cm
EAN 4943691140029
UVP € 169,90



Art. Nr. 2201 • SAI-02
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691140036
UVP € 169,90

Topseller



Art. Nr. 2202 • SAI-03
Santokumesser, 19 cm
EAN 4943691140043
UVP € 169,90

Topseller



Art. Nr. 2203 • SAI-04
Nakiri- Gemüsemesser, 19 cm
EAN 4943691140050
UVP € 169,90

Topseller



Art. Nr. 2204 • SAI-05
Brotmesser, 23 cm
EAN 4943691140067
UVP € 149,90



Art. Nr. 2205 • SAI-06
Tranchiermesser, 25 cm
EAN 4943691140074
UVP € 184,90



Art. Nr. 2206 • SAI-M01
Kochmesser, 14 cm
EAN 4943691130020
UVP € 124,90



Art. Nr. 2207 • SAI-M02
Universalmesser, 14,5 cm
EAN 4943691130037
UVP € 124,90



Art. Nr. 2208 • SAI-M03
Santokumesser, 13,5 cm
EAN 4943691130044
UVP € 129,90



Art. Nr. 2209 • SAI-M04
Brötchenmesser, 17 cm
EAN 4943691130051
UVP € 119,90



Art. Nr. 2211 • SAI-M05
Filetierreder, 17 cm
EAN 4943691130068
UVP € 109,90

Topseller



Art. Nr. 2212 • SAI-M06
Nakiri- Gemüsemesser, 15 cm
EAN 4943691130075
UVP € 129,90



Art. Nr. 2222 • SAI-S01R
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691120021
UVP € 109,90



Art. Nr. 2223 • SAI-S02R
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691120038
UVP € 109,90



Art. Nr. 2224 • SAI-S03R
Schälmesser gerade, 9 cm
EAN 4943691120045
UVP € 109,90



Art. Nr. 2225 • SAI-S04R
Tourniermesser 6,5 cm
EAN 4943691120052
UVP € 109,90

Topseller



Art. Nr. 2213 • SAI-F01
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691110022
UVP € 69,90



Art. Nr. 2214 • SAI-F02
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691110039
UVP € 69,90



Art. Nr. 2215 • SAI-F03
Tourniermesser 6,5 cm
EAN 4943691110046
UVP € 69,90

Topseller



Art. Nr. 2216 • SAI-T01
Jausen-Steakmesser 11,5 cm
EAN 4943691193018
UVP € 79,90

Set
Verpackung



Topseller

Muster
Verpackung



Art. Nr. 2217 • SAI-T01/4
4 Jausen-Steakmesser 11,5 cm
EAN 4943691191045
UVP € 287,60 (statt € 319,60)

Topseller

Preisvorteil von über 10% gegenüber dem Einzelpreis.



Art. Nr. 2226 • SAI-T03
Steakmesser 11,5 cm
EAN 4943691193032
UVP € 124,90

Original GLOBAL-BUNMEI Messer von Yoshikin Japan



BUNMEI Messer werden auch vom Hersteller der Global Messer, der Firma Yoshikin produziert. Qualität, Stahl und Ausführung sind ident mit GLOBAL CLASSIC Messer. Ein Qualitätsstandard der sich nicht mit einfachen Kopien vergleichen lässt. Der Griff ist aus ergonomisch geformtem Honoki Holz und liegt hervorragend in der Hand.

BUNMEI sind traditionelle japanische Küchenmesser. Nach wie vor werden überwiegend diese Messertypen von japanischen Köchen verwendet. Wir bieten ein- und zweiseitig geschliffene Typen an.

BUNMEI das Messer für den wirklichen Messerfreak, der kompromisslos nur Topqualität verwendet.

Wir verkaufen ausschließlich ORIGINALE made by Yoshikin, dem Produzenten der berühmten Global Serie. Diese Messer sind aus Cromova 18 stainless steel (rostfrei) und handgemacht.

Kein Vergleich zu billigen, rostenden asiatischen Kopien. Die garantierte Qualität wird Sie überzeugen und begeistern. So schneidet Japan.

In Japan werden Bunmei Messer für folgende Anwendungen besonders gerne verwendet.



Sashimi Messer



Sashimi Messer



Yanagi Messer



Yanagi Messer



Deba Messer



Deba Messer



Usuba Messer



Usuba Messer

Original GLOBAL-BUNMEI Messer, beidseitig geschliffen.



Art. Nr. 1775 • 1905/200
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691001443
UVP € 99,90



Art. Nr. 1776 • 1906/180
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691001498
UVP € 99,90



Topseller

Art. Nr. 1526 • 1806/180
Nakiri- Usabamesser, 18 cm
EAN 4943691806185
UVP € 89,90



Art. Nr. 1777 • 1907/150
Universalmesser, 15 cm
EAN 4943691001535
UVP € 84,90



Art. Nr. 1778 • 1909/90
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691001573
UVP € 79,90

Original GLOBAL-BUNMEI Messer, einseitig geschliffen.



Art. Nr. 1523 • 1804/330
Yanagi Sashimi, 33 cm
EAN 4943691804334
UVP € 139,90



Art. Nr. 1524 • 1804/300
Yanagi Sashimi, 30 cm
EAN 4943691804303
UVP € 119,90



Topseller

Art. Nr. 1525 • 1804/270
Yanagi Sashimi, 27 cm
EAN 4943691804273
UVP € 109,90



Art. Nr. 1566 • 1804/210
Yanagi Sashimi, 21 cm
EAN 4943691804211
UVP € 99,90



Art. Nr. 1721 • 1803/330
Tako Sashimi Messer, 33 cm
EAN 4943691803337
UVP € 129,90



Art. Nr. 1720 • 1803/300
Tako Sashimi Messer 30 cm
EAN 4943691803306
UVP € 124,90



Art. Nr. 1522 • 1803/270
Tako Sashimi Messer, 27 cm
EAN 4943691803276
UVP € 109,90

Topseller



Art. Nr. 1719 • 1803/210
Tako Sashimi Messer, 21 cm
EAN 4943691823214
UVP € 89,90



Art. Nr. 1725 • 1801/225
Deba Messer, 22 cm
EAN 4943691801227
UVP € 139,90



Art. Nr. 1520 • 1801/195
Deba Messer, 19 cm
EAN 4943691801197
UVP € 124,90

Topseller



Art. Nr. 1519 • 1801/165
Deba Messer, 16,5 m
EAN 4943691801166
UVP € 94,90



Art. Nr. 1724 • 1801/135
Deba Messer, 13,5 cm
EAN 4943691801135
UVP € 79,90



Art. Nr. 1723 • 1801/105
Deba Messer 10,5 cm
EAN 4943691801104
UVP € 69,90



Art. Nr. 1722 • 1802/225
Usuba Messer, 22,5 cm
EAN 4943691802224
UVP € 139,90



Art. Nr. 1521 • 1802/180
Usuba Messer, 18 cm
EAN 4943691802187
UVP € 99,90

Topseller



Art. Nr. 1402 • GLOBAL G-61 Kochmesser, 20 cm Klinge

Art. Nr. 1465 • MINOSHARP 220BR Keramik Nassschleifer

Wie schaffen es die Japaner, dass ihre Messer immer rasierklingscharf sind?

Insidertipps von Mino Tsuchida, weltweit hoch anerkannter Schleifexperte und Entwickler. Inhaber der renommierten Marke MINOSHARP Schleifutensilien:

Dieses Sortiment ist von mir speziell entwickelt worden um qualitativ hochwertige Messer perfekt zu schärfen.

Wichtig ist, möglichst große Schleifsteine mit großer Auflagefläche zu verwenden, damit möglichst viel der Messerklinge aufliegt. Daher empfehle ich eine Steingröße von 210 x 22 x 70mm.

Deluxe Nassschleifsteine Einführung

No.459 Grün – Grob 240er Körnung.

Der grobe Schleifstein sollte benutzt werden, wenn die Messer wirklich beschädigt oder sehr stumpf sind.

No. 460 Braun – Medium 1000er Körnung

Der medium Schleifstein ist der wichtigste Stein um stumpfe Messer zu schärfen. Wenn ein Messer normal zu Schleifen ist und keine Beschädigungen aufweist, ist dieser Stein ideal. Mit dieser Körnung erreicht man den normalen Schliff.

No. 461 Beige – Fein 6000er Körnung.

Der feine Schleifstein (Polierstein) 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. Mit etwas Übung gelingt mit diesem Stein der Originalschliff und das Messer schneidet buchstäblich wie eine Rasierklinge.

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 von über 15 cm.

Wenn Sie ihr Messer mit einem Nassschleif-Stein schärfen, ist es sehr wichtig immer den richtigen Winkel zwischen Klinge und Schleifstein einzuhalten. Um das zu vereinfachen haben ich diese Schleifhilfen entwickelt.

Nur ein richtiger Schleifwinkel macht das Messer richtig scharf.

Eine scharfe Klinge hilft die Frische von Fisch, Fleisch und Gemüse zu bewahren, da die Flüssigkeit im Schneidgut bleibt und nicht verloren geht.

Vor dem Schleifen sollte man darauf achten, dass die Oberfläche des Steines komplett glatt ist. Ist dies nicht der Fall, kann man den Stein an einer Oberfläche aus Beton reiben, um ihn zu glätten. Sobald der Stein glatt ist, kommt er für ein paar Minuten in Wasser, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.

Während dem Schleifen den Stein ständig feucht halten. Die Schleifrückstände nicht abwaschen.

Qualitätsmesser sollten immer in einem guten, scharfen Zustand gehalten werden, um die Sicherheit und Einfachheit der Anwendung zu gewährleisten. Wir empfehlen die Messer regelmäßig, je nach Anwendungshäufigkeit, alle 1-2 Wochen, zu schleifen. Nur so bleibt die original Schärfe und Schneidqualität erhalten.

Umfangreiche Untersuchungen haben ergeben, dass der perfekte Winkel der Klinge für die meisten Anwendungen zwischen 10° und 15° beträgt. Durch unsere Schleifhilfen erreicht man diesen Winkel und erhält die beste Schärfe für die Messer.

Die Schleifhilfen sind mit Kunststoff ausgekleidet, um das Risiko von Kratzern und Beschädigungen an den Messern 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 Seite 33 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.

Für ein gleichmäßiges Schleifen beider Klingenseiten empfehlen wir zuerst die rechte Seite zu schärfen, bis man auf der linken Seite einen Grat fühlt. 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 Grat von beiden Seiten entfernt haben.

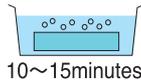
Einseitig geschliffene Messer müssen im ursprünglichen Winkel geschliffen werden. Hier darf die Schleifhilfe nicht angewendet werden.

Messerreinigung in lauwarmem Wasser und milder Seife. Abtrocknen mit einem weichen Tuch.

Hochwertige Messer nie in den Geschirrspüler geben. Die Oberflächenhärte wird durch die hohe Temperatur der Trocknung verändert. Ebenso greifen aggressive Spülmittel das Metall an und es kann, wenn das Messer länger damit in Berührung ist, zu Flecken, im Extremfall zu Flugrost kommen. Zusätzlich kann die Schneide im Geschirrspülkorb durch anderes Besteck beschädigt werden.

Mino Tsuchida, Japan

Nassschleifsteine - Singlesteine mit einer Körnung



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

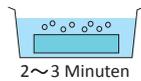


Art. Nr. 1459 • 460
Nassschleifstein, Körnung 1000, mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455460006
UVP € 64,90



Art. Nr. 1458 • 461
Nassschleifstein, Körnung 6000, superfein
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455461003
UVP € 89,90

Keramik Nassschleifsteine - beidseitig mit zwei unterschiedlichen Körnungen



Art. Nr. 1726 • 472
Stein, Körnung 1000 mittel und 8000 superfein
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455472009
UVP € 139,90

Topseller

KOSTENLOS
bei allen Steinen
2 Schleifhilfen
+
Schleifsteinhalter,
Aufbewahrungsbox



Art. Nr. 1745 • 471
Stein, Körnung 220 grob und 1000 mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455471002
UVP € 89,90

Profigröße

Abmessungen für alle Steine
210 x 22 x 70 mm
Schleifhilfen beige packt



Art. Nr. 1428 • 503
CLIP-ON Schleifhilfe
EAN 454345550301
UVP € 14,90



Art. Nr. 1562 • 463
Schleifhilfe
EAN 4543455462000
UVP € 9,90



1. Vor Gebrauch ins Wasserbad bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.



Anleitung für das Nassschleifen

- Achten Sie vor dem Schleifen darauf, dass der Schleifstein komplett glatt ist. Wenn nicht, reiben Sie ihn an einer feinen Betonoberfläche oder an einem anderen Schleifstein, um den Stein zu glätten.

- Ist der Stein glatt, tauchen Sie ihn für 3-5 Minuten in Wasser. (siehe Abbildung 1)

- Wenn Sie mit einem Keramikstein schleifen ist es sehr wichtig einen konstanten Winkel zwischen Klinge und Stein einzuhalten. Dies erfordert großes Geschick. Um das Schleifen zu erleichtern, bieten wir Schleifhilfen in zwei verschiedenen Größen an. Die große Schleifhilfe ist passend für Messer mit einer Länge über 15 cm. Die kleine Schleifhilfe ist passend für kürzere Messer mit Ausnahme von sehr kleinen Messern wie z. B. die GSF Serie.

- Platzieren Sie die Schleifhilfe am Messerrücken und führen Sie diese bis zur Mitte des Messers. (Abbildung 2-3)

- Bringen Sie die Schleifhilfe 1-2 cm von der Mitte weg zur Spitze des Messers an und achten Sie darauf, dass die Unterkante der Schleifhilfe parallel zur Schneide des Messers ist. Wenn die Schleifhilfe nicht parallel zur Schneide ist, liegt die Schneide nicht flach auf dem Stein auf und das Schleifergebnis ist mangelhaft.

- Halten Sie das Messer wie in Abbildung 4 beschrieben.

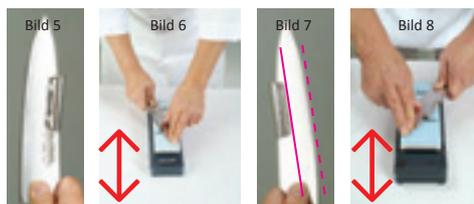
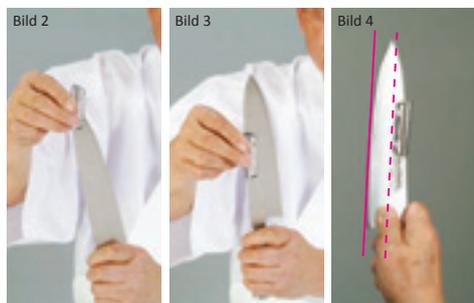
- Platzieren Sie die Messerschneide mit der Schleifhilfe flach auf dem Schleifstein. Die Schleifhilfe sorgt automatisch für den richtigen Schleifwinkel. (Abbildung 5)

- Halten Sie den Stein während dem Schleifen ständig feucht und waschen Sie die Schleifrückstände nicht ab. (Abbildung 5)

- Bei beidseitig geschliffenen Messern starten sie auf der rechten Seite bis Sie auf der linken Seite einen Grat fühlen. (Abbildung 5 - 10). 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 des Grat von beiden Seiten entfernt ist.

- Entfernen Sie die Schleifhilfen nach dem Schleifen vorsichtig. 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 zerkratzen das Messer.

- Waschen Sie das Messer nach dem Schleifen mit lauwarmem Wasser und milder Seife und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.





In weniger als 3 Minuten ist das Messer rasierklingscharf.

Minosharp Bedienungsanleitung

1. Wasser in den Rollen-Behälter geben. Die Rollen sollen permanent mit Wasser befeuchtet sein, auch während der Verwendung.
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 LEICHTEM Druck 7 bis 8 Mal vor und zurück schieben.

ACHTUNG WICHTIG:

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

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

5. Nur beim Modell 1743 / 550/GB ist eine dritte, grobe Rolle (Körnung 220) vorhanden. Diese wird zum Vorschleifen (reparieren) verwendet wenn ein Messer beschädigt ist und bereits Scharten und Ausbrüche aufweist. Falls notwendig wird diese Rolle zuerst verwendet.

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

Scharfe Messer in Minuten

Vor Gebrauch ein paar Minuten ins Wasserbad, dann kann es losgehen.

Nach ein paar Vor- und Rückwärtsbewegungen ist das Messer scharf.

ACHTUNG

OHNE Druck vor und zurückziehen. Die Rolle muss laufen.

Körnung

1000 zum normalen Schleifen
5000 zum Feinschleifen und Polieren
Ersetzt auch den Streicher!



Art. Nr. 1465 • 220BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 454345522070
UVP € 44,90

Körnung

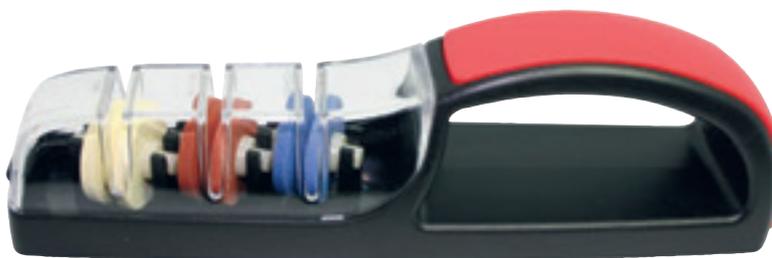
1000 zum normalen Schleifen
5000 zum Feinschleifen und Polieren
Ersetzt auch den Streicher!



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

Körnung

240 zum Reparieren beschädigter Klingen
1000 zum normalen Schleifen
5000 zum Feinschleifen und Polieren
Ersetzt auch den Streicher!



Topseller

Art. Nr. 1743 • 550BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 454345551001
UVP € 69,90

Keramik Ersatzrollen für MINOSHARP Schleifer mit verschiedenen Körnungen

1000



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

5000



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

1000



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

5000



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

240



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

1000



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

5000



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

仙蔵 — CLASSIC — SENZO

Bereits vor mehr als 60 Jahren hat der japanische Messerhersteller SUNCRAFT mit der Produktion von Damastmessern begonnen.

Mit diesem Wissen und dieser Erfahrung zählt SUNCRAFT heute zu den führenden Messerproduzenten Japans.

Hochqualifizierte Messermacher garantieren erstklassige Qualität.



Material

- Schneidkern aus VG-10 Damaststahl
- 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- Härte des Schneidkerns 61 - 62 HRC
- Griff aus Pakkaholz mit rotem Ring
- **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- Gemüsemesser, 17 cm
EAN 9006953067757
UVP € 199,90



Art. Nr. 6763 • ID-04

Santokumesser, 17 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



仙蔵 — Twisted Octagon —
SENZO

made in Japan
by
*SUNCRAFT



Eine Kombination aus feinsten
japanischer Handarbeit
und edelsten Materialien.



Material

- Schneidkern aus VG-10 Damaststahl
- 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- Härte des Schneidkerns 61 - 62 HRC
- Griff aus Pakkaholz mit rotem Ring
- 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 Messerserie besticht durch auffallend hochwertige Materialien und edles Design. Entwickelt für sehr 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
- Härte des Schneidkerns 63 HRC
- Griff aus edlem, walnussfarbigem, Pakkaholz
- Die Messingzwinge gibt dem Messer ein antikes Aussehen.
- **100% Made in Japan**



ELEGANCIA Messer Set

- Kochmesser, 20 cm
- Doppelschleifstein Körnung 1000 / 3000
- Schmutzentferner
- Schleifhilfe
- hochwertige Geschenkbox aus Holz, hochglanz lackiert

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



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



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

Für Experten der beste Gemüsehobel der Welt

BENRINER

Made in Japan





- ① Feststellschraube der Julienne Messer (beidseitig).
- ② Einstellrad zum stufenlos Verstellen der Schnittstärke.
- ③ Anschlagkante zur Verwendung auf Töpfen.
- ④ Rutsicherer 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

- 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.





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



Art. Nr. 1914 Julienne Messer 1 mm

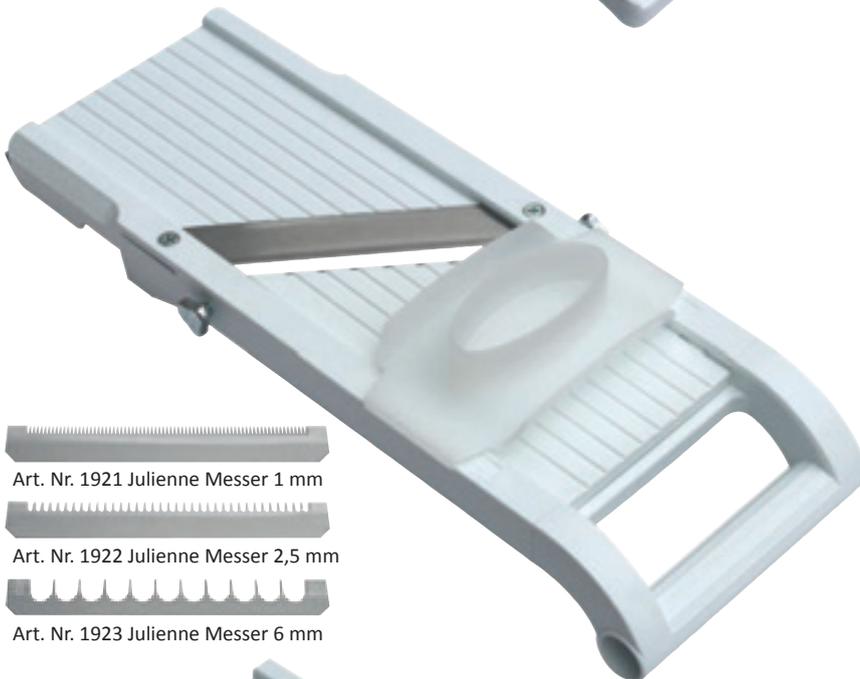


Art. Nr. 1915 Julienne Messer 2,5 mm



Art. Nr. 1916 Julienne Messer 4 mm

Art. Nr. 1909 • BENRINER BN-64/W
Mandoline / Gemüseobel, 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. 1910 • BENRINER BN-95/W
Mandoline / Gemüseobel, 95 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 8 mm Schnittstärke
EAN 4976654951110
UVP € 84,90



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



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 4mm
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



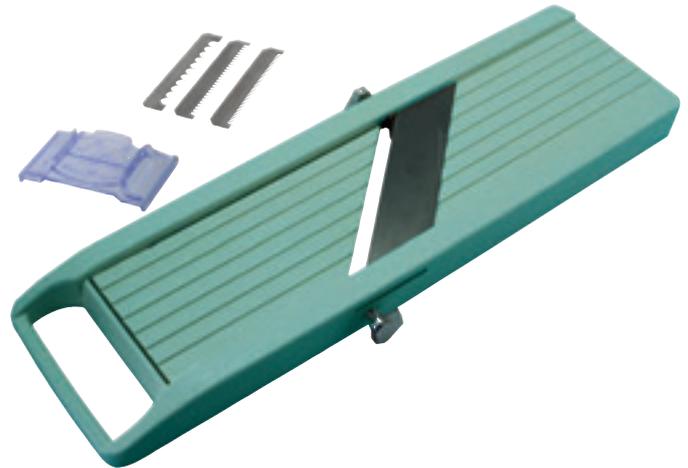
Art. Nr. 1908 • BENRINER BN-8/W

Spiralschneider, vertikal
für Schneidgut bis 100 mm Durchmesser und 70 mm Länge
inkl. 3 Julienneklingen für 1, 2,5 und 4mm
EAN 4976654000887
UVP € 74,90





Art. Nr. 1901 • BENRINER BN-3 (mit Auffangbehälter)
Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite, grün
3 Juliennemesser und Fingerschutz inkludiert
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654120332
UVP € 54,90



Art. Nr. 1900 • BENRINER BN-1
Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite, grün
3 Juliennemesser und Fingerschutz inkludiert
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654100334
UVP € 44,90



Benriner Ersatzteile

Art. Nr.	Typ	Bezeichnung	UVP
1912	BN-100	Ersatzklinge für glatt 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, BN-5, BN-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

**Alle Benriner Ersatzteile
lagernd und sofort just in time
lieferbar.**

**Qualität und Präzession
MADE in JAPAN**

CHEFTOOL Klingenschutz



ACHTUNG

Diese Hüllen können auch individuell bedruckt oder gelasert werden.

CHEFTOOL

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



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

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

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

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

Super
豪

SUPER GOU
161 Layers



Super Gou 161

Die Pulverstahlmesserserie Super Gou (japanisch Go ausgesprochen) von Yaxell.

Hier gibt es nur Superlativen. Das Messer ist aus 161 lagigem PULVERSTAHL Micro Carbide SG2. Dieses Material hat unübertroffene Eigenschaften und einen Härtegrad von 63 HRC. Die rasierklingscharfe 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 Niete sind aus CNS 18/10. Die Typenbezeichnung ist aufwendig auf der Klinge und am Griffende per Hand tiefengraviert.

Der Griff ist mit 3 Edelstahlnieten befestigt. Natürlich ist auch der Kern aus Chromnickelstahl 18/10.



tolle Geschenkbox



Marken- und Materialangabe



handgraviertes Griffende



handgehämmerte japanische Schrift



Art. Nr. 7108 • SUPER GOU 161
Brotmesser, 23 cm
EAN 9006953071082
UVP € 419,90



Art. Nr. 7100 • SUPER GOU 161
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953071006
UVP € 419,90



Art. Nr. 7107 • SUPER GOU 161
Filetmesser, 18 cm
EAN 9006953071075
UVP € 384,90



Art. Nr. 7104 • SUPER GOU 161
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm
EAN 9006953071044
UVP € 419,90



Art. Nr. 7101 • SUPER GOU 161
Santokumesser, 16,5 cm
EAN 9006953071013
UVP € 419,90



Art. Nr. 7102 • SUPER GOU 161
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953071020
UVP € 249,90

豪



Gravur am Griffende und an der Klinge.



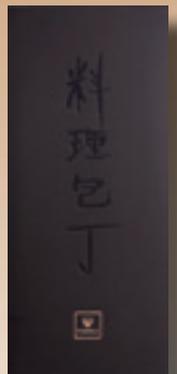
Gou 101

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 Carbide SG2. Dieses Material hat unübertroffene Eigenschaften und einen Härtegrad von 63 HRC. Die rasierklingscharfe 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.



GOU 101
101 Layers
DAMASCUS STEEL



Art. Nr. 7010 • GOU 101
Kochmesser, 25,5 cm
EAN 9006953070108
UVP € 424,90



Art. Nr. 7009 • GOU 101
Filetirmesser, 25,5 cm
EAN 9006953070092
UVP € 389,90

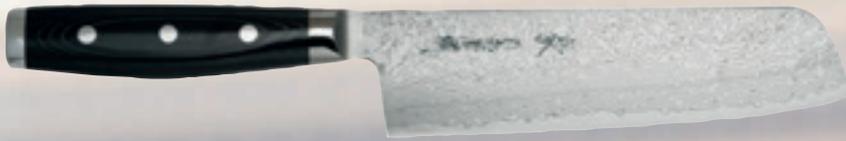


Art. Nr. 7008 • GOU 101
Brotmesser, 23 cm
EAN 9006953070085
UVP € 339,90

Topseller



Art. Nr. 7000 • GOU 101
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953070009
UVP € 339,90



Art. Nr. 7004 • GOU 101
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm
EAN 9006953070047
UVP € 359,90



Topseller

Art. Nr. 7007 • GOU 101
Filetirmesser, 18 cm
EAN 9006953070078
UVP € 294,90



Topseller

Art. Nr. 7001 • GOU 101
Santokumesser, 16,5 cm
EAN 9006953070016
UVP € 339,90



Art. Nr. 7012 • GOU 101
Santokumesser, 12,5 cm
EAN 9006953070122
UVP € 229,90



Art. Nr. 7002 • GOU 101
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953070023
UVP € 199,90



Art. Nr. 7003 • GOU 101
Schälmesser, 8 cm
EAN 9006953070030
UVP € 179,90



69 Lagen VG10 Damaststahl aus Japan

Langjährige Erfahrung garantiert einen 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 geruchlos ist.



ACHTUNG

Dieses Ausbein- und Filetirmesser ist aus Molybdän-Vanadium Stahl.

Mehrlagenstahl kann nicht optimal flexibel hergestellt werden.



flexibel

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



Art. Nr. 6049 • RAN 69
Asia - Kochmesser, 18 cm
EAN 9006953060499
UVP € 299,90



Art. Nr. 6040 • RAN 69
Kochmesser, 25,5 cm
EAN 9006953060406
UVP € 219,90



Art. Nr. 6039 • RAN 69
Tranchiermesser, 25,5 cm
EAN 9006953060390
UVP € 199,90



Art. Nr. 6041 • RAN 69
Lachs- Schinkenmesser, 23 cm
EAN 9006953060413
UVP € 169,90



Art. Nr. 6038 • RAN 69
Brotmesser, 23 cm
EAN 9006953060383
UVP € 194,90

Topseller



Art. Nr. 6030 • RAN 69
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953060307
UVP € 189,90

Topseller



Art. Nr. 6037 • RAN 69
Tranchiermesser, 18 cm
EAN 9006953060376
UVP € 169,90



Art. Nr. 6034 • RAN 69
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm
EAN 9006953060345
UVP € 199,90

Topseller



Art. Nr. 6031 • RAN 69
Santokumesser, 16,5 cm
EAN 9006953060314
UVP € 184,90

Topseller



Art. Nr. 6036 • RAN 69
Ausbeinmesser, 15 cm
EAN 9006953060369
UVP € 134,90



Art. Nr. 6035 • RAN 69
Tomaten- Brötchenmesser, 14 cm
EAN 9006953060352
UVP € 119,90



Art. Nr. 6042 • RAN 69
Santokumesser, 12,5 cm
EAN 9006953060420
UVP € 144,90



Art. Nr. 6032 • RAN 69
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953060321
UVP € 124,90

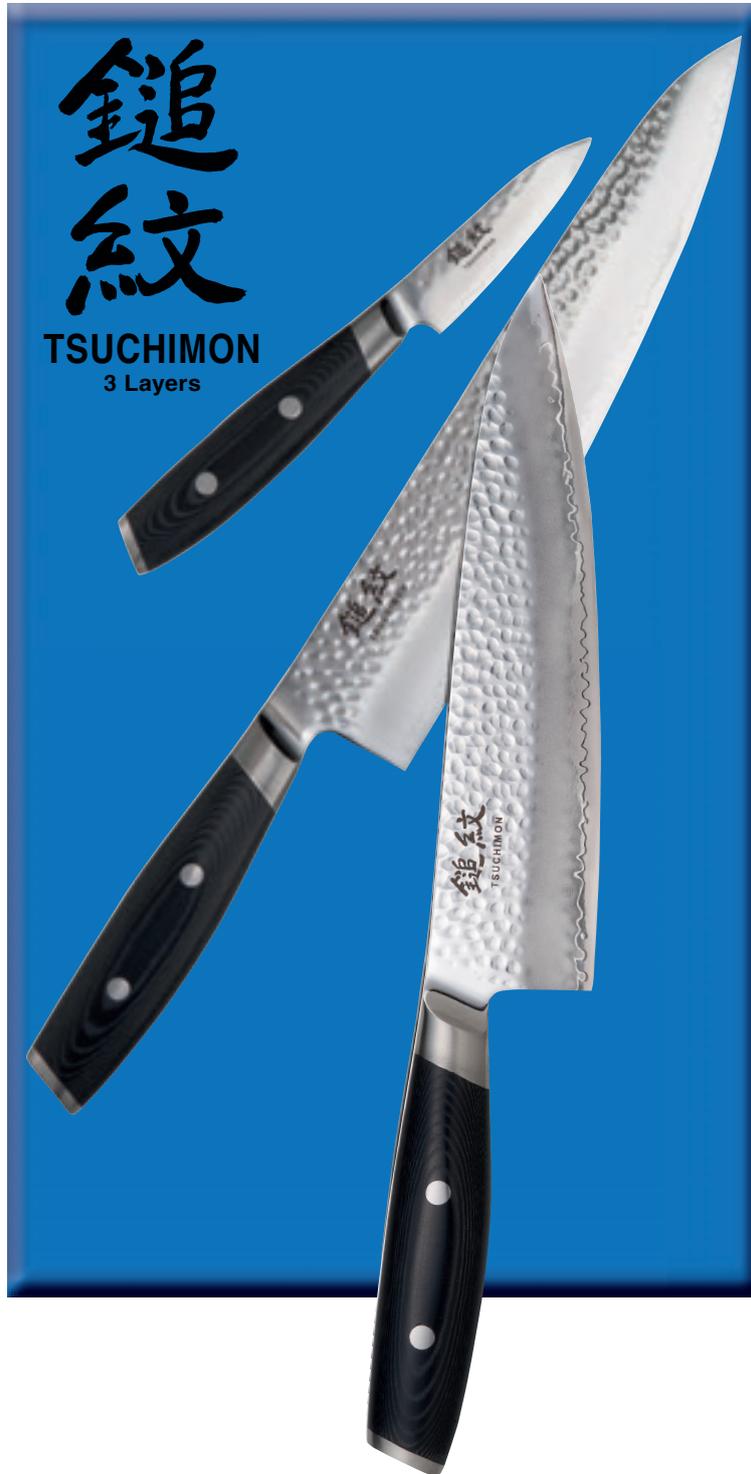
Topseller



Art. Nr. 6043 • RAN 69
Steak- Jausenmesser, 11 cm
EAN 9006953060437
UVP € 119,90



Art. Nr. 6033 • RAN 69
Schälmesser, 8 cm
EAN 9006953060338
UVP € 109,90



100% Made in Japan

● Extrem hart ● extrem langlebig ● extrem scharf ●

Tsuchimon

Tsuchimon steht für Design, Ästhetik und hohe Qualität zu erschwinglichem Preis. 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 weniger an der Klinge daher ist Tsuchimon auch besonders gut für präzise Schnitte in der Qualitätsküche.

Material und Ausführung

Klinge mit VG-10 Kern, stabilisiert mit zwei Schichten Edelstahl.

Griffkern, Nieten, Griffkappen aus Edelstahl CNS 18/10, absolut rostfrei und resistent gegen die meisten Säuren und Laugen.

Griffschalen aus Leinen Micarta. Völlig geruchlos und langlebig. Weltweit auch in Profiküchen zugelassen.

Härte 61° HRC. Extrem scharfer Schleifwinkel von ca. 10-12° Grad. Von Hand gemacht und von Hand geschliffen.

Alle Messer können individuell graviert werden.

	Art. Nr. 6710 • Tsuchimon 3 Kochmesser, 25,5 cm EAN 9006953067108 UVP € 174,90	
	Art. Nr. 6709 • Tsuchimon 3 Tranchiermesser, 25,5 cm EAN 9006953067092 UVP € 164,90	
	Art. Nr. 6708 • Tsuchimon 3 Brotmesser, 23 cm EAN 4984909367081 UVP € 149,90	Topseller
	Art. Nr. 6700 • Tsuchimon 3 Kochmesser, 20 cm EAN 9006953067009 UVP € 149,90	Topseller
	Art. Nr. 6704 • Tsuchimon 3 Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm EAN 9006953067047 UVP € 154,90	Topseller
	Art. Nr. 6707 • Tsuchimon 3 Tranchiermesser, 18 cm EAN 9006953067078 UVP € 144,90	
	Art. Nr. 6701 • Tsuchimon 3 Santokumesser, 16,5 cm EAN 9006953067016 UVP € 144,90	Topseller
	Art. Nr. 6712 • Tsuchimon 3 Santokumesser, 12,5 cm EAN 9006953067122 UVP € 124,90	
	Art. Nr. 6702 • Tsuchimon 3 Universalmesser, 12 cm EAN 9006953067023 UVP € 109,90	Topseller
	Art. Nr. 6703 • Tsuchimon 3 Schälmesser, 8 cm EAN 9006953067030 UVP € 104,90	

- Belüftet beim Ausgießen in den Wein.
- Tropfenfreies Außergießen
- Dichtet perfekt ab
- Für alle gängigen Flaschen
- Funktioniert auch für andere Flüssigkeiten



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



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



Inhalt 7 Blättchen

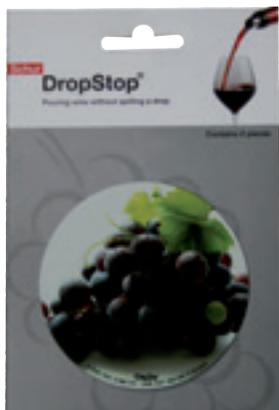
Art. Nr. 0179 • DROP STOP
7 Blättchen in Mini CD Hülle
EAN 5701036301431
UVP € 10,90

Die 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 Ölfaschen.
Drop Stop wird nicht nur für Weinflaschen sondern auch für Ölfaschen usw. verwendet.



Art. Nr. 0178 • DROP STOP
2er Verpackung, CLIP STRIP
EAN 5701036302278
UVP € 3,50

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





Art. Nr. 1213 • Pulltap's
Shield Flachmann
kein EAN Code
UVP € 29,90

Edelstahl, gebürstet



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



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



mahlen

befüllen

reinigen

Colibri, der perfekte Schaumweinverschluss

aktuell mit Werbeaufdruck



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



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



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



Art. Nr. 1216 • Pulltap's
ClickCut Monza
EAN 8435179478498
UVP € 14,90



Art. Nr. 0169 • Pulltap's
Brucart
EAN 9006953001690
UVP € 29,90



SWAROVSKI®

Griffe mit Swarovski® Kristallen besetzt.



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

Crystals from Swarovski®



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

Crystals from Swarovski®

Crystals from Swarovski®



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



Crystals from Swarovski®

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

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. 1209 • Pulltap's Toledo
EAN 8435179478060
UVP € 49,90



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



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



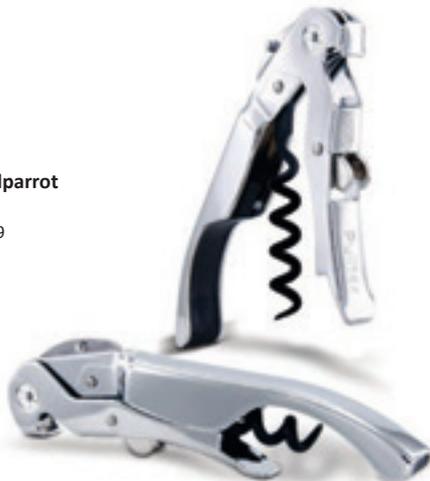
Art. Nr. 1204 • Pulltap's blau
EAN 8435179477421
UVP € 24,90



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



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



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



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



Oliver Scheiblaue, AUMAERK Fleischmanufaktur



Idee-Exclusiv GmbH

Am Brunnstein 1, 82481 Mittenwald, Bayern, Deutschland
Tel. 0800 5123434 • Fax +43512 343468-20 • info@idee-exclusiv.com • www.idee-exclusiv.com

Idee-Exclusiv Pfurtscheller GmbH

Innsbruckerstraße 53b, 6176 Völs, Tirol / Österreich
Tel. 0512 343468 • Fax 0512 343468-20 • info@idee-exclusiv.com • www.idee-exclusiv.com