

idee
exclusiv

www.idee-exclusiv.com





32 Jahre IDEE-EXCLUSIV
31 Jahre GLOBAL Messer

Mehr als 30 Jahre faire Preise und toller Service.

Genuss und gutes Essen sind zwei der schönsten Sachen im Leben. Unsere Produkte machen diese zwei Dinge 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.

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, sprechen Sie mit engagierten Mitarbeitern. Wenn Sie uns ein Mail oder Fax schreiben, antworten Ihnen kompetente Mitarbeiter, die exakt auf Ihr Anliegen eingehen und Ihnen eine sofortige Lösung anbieten.

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

Ihr
Thomas Pfurtscheller

Design & Gestaltung & Copyright
Idee-Exclusiv GmbH, 82481 Mittenwald

Ausgabe ab 9/2016
alle bisherigen Kataloge und Folder verlieren ihre Gültigkeit.



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 sowie bei vielen 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.

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 56-58 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

Traditionelle Metallstreicher sollten nicht verwendet werden, da diese 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 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 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 aufsteigen.
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 die nassen Schleifreste 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.



Art. Nr. 1572 • GLOBAL G-30 Filetmesser, 21 cm Klinge

GLOBAL

Oliver Scheiblaue, AUMAERK Fleischmanufaktur

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

GLOBAL G-2
2 x Testsieger bei
Stiftung Warentest
und
Konsument



Art. Nr. 1500 • G-1
Kochmesser, 21 cm
EAN 4943691801487
UVP € 107,90



Art. Nr. 1569 • G-6
Kochmesser, 18 cm
EAN 4943691806482
UVP € 107,90



Art. Nr. 1501 • G-2
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691802484
UVP € 107,90



Topseller,
wahrscheinlich eines der meist verkauften Messer weltweit

Art. Nr. 1402 • G-61
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691861009
UVP € 119,90

Topseller



Art. Nr. 1715 • G-55
Kochmesser, 18 cm
EAN 4943691855008
UVP € 107,90

Topseller



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



Art. Nr. 1761 • G-63
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691863003
UVP € 107,90



Art. Nr. 1502 • G-3
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691803481
UVP € 107,90



Art. Nr. 1759 • G-67
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691867001
UVP € 119,90



Art. Nr. 1567 • G-4
Chopmesser, 18 cm
EAN 4943691804488
UVP € 107,90



Art. Nr. 1403 • G-66
Chopmesser, 18 cm
EAN 4943691866004
UVP € 119,90



Art. Nr. 1573 • G-7R,
Chopmesser, 18 cm
einseitiger Schliff
EAN 4943691807489
UVP € 119,90



Art. Nr. 1504 • G-10
Schinken- Lachsmesser, 31 cm
EAN 4943691810489
UVP € 119,90

Topseller

Topseller



Art. Nr. 1568 • G-5
Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691805485
UVP € 107,90

Topseller



Art. Nr. 1716 • G-56
Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691856005
UVP € 119,90

Topseller



Art. Nr. 1570 • G-8
Schinkenmesser, 22 cm
EAN 4943691808486
UVP € 107,90



Art. Nr. 1503 • G-9
Brotmesser, 22 cm
EAN 4943691639486
UVP € 107,90



Art. Nr. 1760 • G-68R
Brotmesser, 22 cm
EAN 4943691868015
UVP € 119,90



Art. Nr. 1583 • G-22R
Brotmesser, 20 cm
EAN 4943691622488
UVP € 107,90



Art. Nr. 1584 • G-23R
Brotmesser, 24 cm
EAN 4943691623485
UVP € 164,90

Topseller



Art. Nr. 1528 • G-11R
einseitiger Schliff
Yanagi Sashimi, 25 cm
EAN 4943691811486
UVP € 149,90



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

Topseller



Art. Nr. 1533 • G-47
Sashimimesser, 25 cm
EAN 4943691847003
UVP € 139,90

Topseller



Art. Nr. 1572 • G-30 (flexibel)
Filetirmesser, 21 cm
EAN 4943691830449
UVP € 139,90



Art. Nr. 1483 • G-41 (steif)
Fischfiletirmesser, 21 cm
EAN 4943691841445
UVP € 139,90

- | | | |
|------------------|--|---|
| |  | Art. Nr. 1559 • G-29
Fischmesser, 18 cm
EAN 4943691829443
UVP € 145,90 |
| Topseller |  | Art. Nr. 1532 • G-46
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691846006
UVP € 107,90 |
| |  | Art. Nr. 1666 • G-48
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691848000
UVP € 119,90 |
| |  | Art. Nr. 1728 • G-57
Santokumesser, 16 cm
EAN 4943691857002
UVP € 107,90 |
| |  | Art. Nr. 1729 • G-64
Santokumesser, 16 cm
EAN 4943691864000
UVP € 119,90 |
| Topseller |  | Art. Nr. 1571 • G-18
Filetmesser, 24 cm
EAN 4943691818447
UVP € 154,90 |
| |  | Art. Nr. 1554 • G-19
Filetmesser, 27 cm
EAN 4943691819444
UVP € 159,90 |
| Topseller |  | Art. Nr. 1507 • G-20
Filetmesser, 21 cm
EAN 4943691820488
UVP € 107,90 |
| Topseller |  | Art. Nr. 1508 • G-21
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691821485
UVP € 107,90 |
| Topseller |  | Art. Nr. 1544 • G-16
Kochmesser, 24 cm
EAN 4943691816443
UVP € 164,90 |
| |  | Art. Nr. 1553 • G-17
Kochmesser, 27 cm
EAN 4943691817440
UVP € 179,90 |
| |  | Art. Nr. 1537 • G-28
Fleischmesser, 18 cm
EAN 4943691828446
UVP € 107,90 |

Topseller, Testsieger im A la Carte Magazin

Die Nummer 1 bei Profis



Oliver Scheiblaue, AUMAERK Fleischmanufaktur

Art. Nr. 1441 • GLOBAL GF-34 Brotmesser, 27 cm Klinge

GLOBAL

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



Art. Nr. 1557 • GF-27
Fleischmesser, 16 cm
EAN 4943691827449
UVP € 129,90



Art. Nr. 1599 • GF-31
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691931443
UVP € 119,90



Art. Nr. 1440 • GF-32
Fleischmesser, 16 cm
EAN 4943691832443
UVP € 134,90

Topseller



Art. Nr. 1438 • GF-33
Fleischmesser, 21 cm
EAN 4943691833440
UVP € 159,90

Topseller



Art. Nr. 1441 • GF-34
Kochmesser, 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 € 154,90



Art. Nr. 1439 • GF-37
Tranchiermesser, 22 cm
EAN 4943691837448
UVP € 144,90



Art. Nr. 1436 • GF-40
Ausbeinmesser, 15 cm
EAN 4943691840448
UVP € 124,90



Art. Nr. 1430 • GF-43
Gemüsemesser, 20 cm
EAN 4943691843449
UVP € 179,90



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 € 79,90



Art. Nr. 1576 • GS-2
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691702487
UVP € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1510 • GS-3
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691703484
UVP € 79,90



Art. Nr. 1751 • GS-51
Kochmesser, 13 cm
EAN 4943691751003
UVP € 89,90



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



Art. Nr. 1773 • GS-95R
Käsemesser, 10,5 cm
EAN 4943691795007
UVP € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1511 • GS-5
Chop- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691705488
UVP € 79,90



Art. Nr. 1717 • GS-39
Chop- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691739001
UVP € 89,90



Art. Nr. 1512 • GS-6
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691706485
UVP € 79,90



Art. Nr. 1513 • GS-7
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691707482
UVP € 79,90



Art. Nr. 1514 • GS-8
Schälmesser, 7 cm
EAN 4943691708489
UVP € 79,90



Art. Nr. 1515 • GS-9R
Tomatenmesser, 8 cm
EAN 4943691709486
UVP € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1516 • GS-10R
Käsemesser, 14 cm
EAN 4943691710482
UVP € 87,90

Topseller



Art. Nr. 1517 • GS-11
Filetiermesser, flexibel, 15 cm
EAN 4943691711489
UVP € 79,90



Topseller



Art. Nr. 1752 • GS-52
Filetmesser, flexibel, 15 cm
EAN 4943691752000
UVP € 89,90



Art. Nr. 1518 • GS-13R
Universalmesser, 15 cm
EAN 4943691613486
UVP € 79,90



Art. Nr. 1577 • GS-14R
Brötchenmesser, 15 cm
EAN 4943691614483
UVP € 79,90



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 € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1667 • GS-36
Putzmesser, 11 cm
EAN 4943691736017
UVP € 64,90



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
Santokumesser, 13 cm
EAN 4943691737007
UVP € 89,90



Art. Nr. 1756 • GS-56
New Santoku, 11 cm
EAN 4943691756008
UVP € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1401 • GS-57
Santokumesser, 11 cm
EAN 4943691757005
UVP € 84,90



Art. Nr. 1757 • GS-59
Oriental Kochmesser, 11 cm
EAN 4943691759009
UVP € 84,90



Art. Nr. 1765 • GS-83
Gemüsemesser, 13 cm
EAN 4943691785008
UVP € 79,90

Topseller, die Nummer 1 der Rennerliste



Art. Nr. 1763 • GS-89
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691789006
UVP € 79,90

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

Topseller



Art. Nr. 1590 • GSF-15
Schälmesser, 8 cm
EAN 4943691715487
UVP € 38,90



Art. Nr. 1593 • GSF-16
Putzmesser, 6 cm
EAN 4943691716484
UVP € 38,90

Topseller



Art. Nr. 1594 • GSF-17
Tourniermesser, 6 cm
EAN 4943691717481
UVP € 38,90



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 € 46,90



Art. Nr. 1534 • GSF-33
Schälmesser, 6 cm
EAN 4943691833181v
UVP € 46,90



Art. Nr. 1535 • GSF-34
Tourniermesser, 5 cm
EAN 4943691834188
UVP € 46,90



Art. Nr. 1497 • GSF-46
Universalmesser, 8 cm
EAN 4943691746009
UVP € 39,90



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. 1731 • G-59
Allerschneider, 35 cm
EAN 4943691859006
UVP € 199,90



Art. Nr. 1746 • G-60
Allerschneider, 30 cm
EAN 4943691860002
UVP € 189,90



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



Art. Nr. 1748 • G-69
Schinken- Lachsm., 27 cm
EAN 4943691869005
UVP € 169,90



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



Art. Nr. 1742 • G-49/B
China Chopmesser
400g, 2,5 mm
EAN 4943691849007
UVP € 199,90



Art. Nr. 1505 • G-12
Fleischbeil
440g, 16 cm
EAN 4943691812445
UVP € 139,90



Art. Nr. 1506 • G-13
Bratengabel, 16 cm
EAN 4943691813480
UVP € 84,90



Art. Nr. 1774 • G-72
Sägemeser, 27cm
EAN 4943691665485
UVP € 159,90

Topseller



Art. Nr. 1469 • GS-29
Fischgräten-Pinzette
EAN 4943691829184
UVP € 43,90

Topseller



Art. Nr. 1598 • GS-20
Fischgräten-Pinzette
EAN 4943691920492
UVP € 25,90



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



Topseller

Art. Nr. 1470 • GS-28
Grill-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 € 66,90



Art. Nr. 1496 • GS-21/10
Palette, 25 cm
EAN 4943691821256
UVP € 84,90

Topseller



Art. Nr. 1435 • GS-21/8
Palette, 20 cm
EAN 4943691821201
UVP € 76,90



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

Topseller



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



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



Art. Nr. 1476 • GS-27
Wender
EAN 4943691827159
UVP € 66,90



Art. Nr. 1541 • GKS-210
Küchenschere, 21 cm
EAN 4943691002105
UVP € 84,90



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 € 114,90

Topseller



Art. Nr. 1540 • G-74
Keramikstreicher, 22 cm
EAN 4943691874009
UVP € 79,90

Topseller



Art. Nr. 1639 • G-39B
Diamantstreicher, 30 cm
EAN 4943691839282
UVP € 179,90



Art. Nr. 1638 • G-38B
Diamantstreicher, 26 cm
EAN 4943691838285
UVP € 169,90



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



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



Art. Nr. 1530 • G-45R
Keramik-Ersatzstab, 24 cm
EAN 4943691025487
UVP € 39,90

Messersets sind immer 10% günstiger gegenüber dem Einzelpreis.

Art. Nr. 1463 • G-237
Messerset G-2, GS-3, GS-7
EAN 4943691237293
UVP € 240,90 (statt € 267,70)



Art. Nr. 1543 • G-257
Messerset G-2, GS-5, GS-7
EAN 4943691257246
UVP € 240,90 (statt € 267,70)



Art. Nr. 1545 • G-9211R
Messerset GS-11, G-2, G-9
EAN 4943691921185
UVP € 266,00 (statt € 295,70)



Topseller

Art. Nr. 1461 • G-21524
Messerset GSF-15, G-2, GSF-24
EAN 4943691215246
UVP € 195,00 (statt € 216,70)



Art. Nr. 1714 • G-48338
Messerset G-48, GS-3, GS-38
EAN 4943691483386
UVP € 238,20 (statt € 264,70)



Art. Nr. 1564 • G-2338
Messerset G-2, GS-3, GS-38
EAN 4943691233806
UVP € 227,40 (statt € 252,70)



Topseller

Art. Nr. 1611 • G-2538
Messerset G-2, GS-5, GS-38
EAN 4943691253804
UVP € 227,40 (statt € 252,70)



Art. Nr. 1450 • G-224
Messerset G-2, GF-24
EAN 4943691224293
UVP € 187,00 (statt € 207,80)



Art. Nr. 1768 • G-26115R
Messerset G-2, GS-61R, GSF-15
EAN 4943691902047
UVP € 213,00 (statt € 236,70)



Art. Nr. 1771 • G-5814R
Messerset mit G-58 und GS-14R
EAN 4943691202054
UVP € 161,80 (statt € 179,80)



Art. Nr. 1464 • G-201
Messerset GS-1, G-2
EAN 4943691201294
UVP € 169,90 (statt € 187,80)



Topseller

Art. Nr. 1546 • GT-102
Steakbesteck bestehend aus
2 Gabeln + 2 Messer
EAN 4943691312297
UVP € 126,90 (statt € 139,60)



Topseller

STARTERSETS

stark reduziert

Jedem Messer ist ein MINOSHARP
Schleifer beige packt.



18 cm Klinge



20 cm Klinge

Art. Nr. 1766 • G-46220BR
Starterset
G-46 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691462206
UVP € 124,90 (statt € 152,80)



Art. Nr. 1474 • G-2220BR
Starterset
G-2 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691222015
UVP € 124,90 (statt € 152,80)



Alle Messersets sind immer 10% günstiger gegenüber dem Einzelpreis.



Art. Nr. 1547 • GKS-2210
Messerset G-2, GKS-210
EAN 4943691022103
UVP € 169,00 (statt € 187,80)



Art. Nr. 1733 • G-251138/M30
Messerset G-2 GS-5, GS-11, GS-38,
G-42/31 Magnetschiene(31 cm)
EAN 4943691251138
UVP 389,30 (statt € 432,50)



Topseller



Art. Nr. 1770 • GS-80
Amuse-Gueule Löffel
Chromnickel Stahl 18-10
EAN 4943691780003
UVP € 14,90



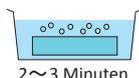
Art. Nr. 1445 • GK-G-4
Klingenschutz für Klingen bis 20,5 x 5,5 cm
EAN 5019311931045
UVP € 29,90



Art. Nr. 1444 • GK-G-3
Klingenschutz für Klingen bis 22,5 x 4 cm
EAN 5019311931038
UVP € 24,90

Professionelle Schleifutensilien aus JAPAN

Keramiksteine



2~3 Minuten



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



Topseller

Art. Nr. 1492 • MSS/O&M
Schleifstein, Körnung 1000
EAN 4944509116021
UVP € 79,90



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



Art. Nr. 1494 • G-777
Schleifsteinunterlage
EAN 4943691777744
UVP € 69,90



8 Einschubmöglichkeiten, bis zu 30 cm Klingenlänge

10 Einschubmöglichkeiten, bis zu 30 cm Klingenlänge und 1 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.
- alle einfach zerlegbar
- für Reinigung im Geschirrspüler geeignet

Topseller



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

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



9 Einschubmöglichkeiten für Klingen bis zu 24 cm und 1 Streicher oder eine Schere



Art. Nr. 1740 • GKB-52/CR
Messerblock leer
EAN 4943691052247
UVP € 139,90



Topseller
Art. Nr. 1739 • GKB-52/CB
Messerblock leer
EAN 4943691052230
UVP € 139,90



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



Topseller
Art. Nr. 1741 • GKB-52/CW
Messerblock leer
EAN 4943691052223
UVP € 139,90

Topseller

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

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



Für große Messer

Moderne Edelstahlblöcke
- farbig pulverbeschichtet oder aus mat-
tiertem 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 Punkte
Messer siehe Bild
EAN 4943691888815
UVP € 881,00 (statt € 979,10)



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 € 881,00 (statt € 979,10)



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 Punkte
Messer siehe Bild
EAN 4943691831118
UVP € 1.091,50 (statt € 1.212,80)



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 € 1.091,50 (statt € 1.212,80)



Art. Nr. 1429 • G-42/31
Magnetschiene, 31 cm
EAN 4943691842312
UVP € 99,90



Art. Nr. 1475 • G-42/41
Magnetschiene, 41 cm
EAN 4943691842169
UVP € 139,90



Art. Nr. 1479 • G-42/51
Magnetschiene, 51 cm
EAN 4943691842183
UVP € 149,90



Art. Nr. 1495 • G-42/81
Magnetschiene, 81 cm
EAN 4943691842329
UVP € 199,90

Alle Magnetschienen und Taschen ohne Messer



1542 • G-666/07
Messerhartbox 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 2 Fächer
EAN 4943691667076
UVP € 165,90

Topseller



Art. Nr. 1769 • GKB-52/ST Messerblock in
Edelstahl mit G-2, GS-5, GS-11, GS-38, GS-61
EAN 4943691052018
UVP € 385,90 (statt € 592,40)



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

Sonderangebote

nur so lange der Vorrat reicht

Art. Nr. 1764 • G-773889 Messerset,
G-77, GS-38, GS 89
EAN 4943691773807
UVP 199,90 (statt € 264,70)



Art. Nr. 1763 • GS-89
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691789006
UVP 49,90 (statt € 79,90)

GLOBAL SAI

CROMOVA 18 SANZO
3-ply Stainless Steel / No. SAI-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 hat ein neues Design und liegt daher besonders gut in der Hand.

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 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 € 174,90

Topseller



Art. Nr. 2202 • SAI-03
Santokumesser, 19 cm
EAN 4943691140043
UVP € 174,90

Topseller



Art. Nr. 2203 • SAI-04
Nakiri-Gemüsemesser, 19 cm
EAN 4943691140050
UVP € 174,90

Topseller



Art. Nr. 2204 • SAI-05
Brotmesser, 23 cm
EAN 4943691140067
UVP € 159,90



Art. Nr. 2205 • SAI-06
Tranchiermesser, 25 cm
EAN 4943691140074
UVP € 194,90



Art. Nr. 2206 • SAI-M01
Kochmesser, 14 cm
EAN 4943691130020
UVP € 129,90



Art. Nr. 2207 • SAI-M02
Universalmesser, 14,5 cm
EAN 4943691130037
UVP € 129,90



Art. Nr. 2208 • SAI-M03
Santokumesser, 13,5 cm
EAN 4943691130044
UVP € 134,90



Art. Nr. 2209 • SAI-M04
Brötchenmesser, 17 cm
EAN 4943691130051
UVP € 129,90

Topseller



Art. Nr. 2211 • SAI-M05
Filetmesser, 17 cm
EAN 4943691130068
UVP € 119,90



Art. Nr. 2212 • SAI-M06
Nakiri-Gemüsemesser, 15 cm
EAN 4943691130075
UVP € 134,90



Art. Nr. 2222 • SAI-S01R
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691120021
UVP € 114,90



Art. Nr. 2223 • SAI-S02R
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691120038
UVP € 114,90



Art. Nr. 2224 • SAI-S03R
Schälmesser gerade, 9 cm
EAN 4943691120045
UVP € 114,90

Topseller



Art. Nr. 2225 • SAI-S04R
Tourniermesser 6,5 cm
EAN 4943691120052
UVP € 114,90



Art. Nr. 2213 • SAI-F01
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691110022
UVP € 74,90



Art. Nr. 2214 • SAI-F02
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691110039
UVP € 74,90

Topseller



Art. Nr. 2215 • SAI-F03
Tourniermesser 6,5 cm
EAN 4943691110046
UVP € 74,90

Set
Verpackung



Art. Nr. 2216 • SAI-T01
Jausen-Steakmesser 11,5 cm
EAN 4943691193018
UVP € 84,90

Topseller

Muster
Verpackung



Art. Nr. 2217 • SAI-T01/4
4 Jausen-Steakmesser 11,5 cm
EAN 4943691191045
UVP € 299,90 (statt € 339,60)

Topseller

SETPREISE sind 10% reduziert gegenüber Einzelkauf



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



Wir danken für die hervorragende Zusammenarbeit.
Oliver Scheiblauer, AUMAERK Fleischmanufaktur



Original GLOBAL-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. Bis auf den Typ Usuba (Art. Nr. 1526) sind alle einseitig geschliffen und daher für Rechtshänder.

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 mit billigen, rostenden chinesischen Kopien. Die garantierte Qualität wird Sie überzeugen und begeistern. So schneidet Japan.



Sashimimesser



Sashimimesser



Yanagimesser



Yanagimesser



Debamesser



Debamesser



Usubamesser



Usubamesser



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



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



Topseller

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



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



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



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



Topseller

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



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



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



Topseller

Art. Nr. 1520 • 1801/195
Debamesser, 19 cm
EAN 4943691801197
UVP € 119,90



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



Art. Nr. 1724 • 1801/135
Debamesser, 13,5 vm
EAN 4943691801135
UVP € 79,90



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



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



Topseller

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



Topseller

Art. Nr. 1526 • 1806/180
Usuba, 18 cm
EAN 4943691806185
UVP € 74,90



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

Art. Nr. 1465 • MINOSHARP Ceramic Nassschleifer

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

Insidertips 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 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 Scheifrückstände 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. Scheifrückstände 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.

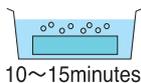
Mino Tsuchida, Japan

Nassschleifsteine - Singlesteine mit einer Körnung



Art. Nr. 1460 • 459
Nassschleifstein, Körnung 240, grob
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455459000
UVP € 69,90

Profigröße
Abmessungen
210 x 22 x 70 mm



Topseller

Art. Nr. 1459 • 460
Nassschleifstein, Körnung 1000, mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455460006
UVP € 79,90

KOSTENLOS
inkludiert bei allen Steinen

2 Schleifhilfen
+
Schleifsteinhalter,
Aufbewahrungsbox

Art. Nr. 1428 • 503
CLIP-ON Schleifhilfe
EAN 454345550301
UVP € 19,90



Zur Reinigung von
Messer, Töpfe, Pfannen usw.



Art. Nr. 1458 • 461
Nassschleifstein, Körnung 6000,
superfein
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455461003
UVP € 99,90

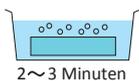
Art. Nr. 1478 • 477
Flugrostentferner
EAN 4966684020498
UVP € 16,90



Art. Nr. 1562 • 463
Schleifhilfe
EAN 4543455462000
UVP € 10,90

Keramik Nassschleifsteine - beidseitig mit zwei unterschiedlichen Körnungen

Art. Nr. 1726 • 472 (Keramik)
Stein, Körnung 1000 mittel und 8000 superfein
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455472009
UVP € 164,90



Art. Nr. 1745 • 471 (Keramik)
Stein, Körnung 220 grob und 1000 mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455471002
UVP € 109,90



Topseller

Profigröße
Abmessungen
210 x 22 x 70 mm
Schleifhilfen beige packt



zweite Seite

zweite Seite





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.

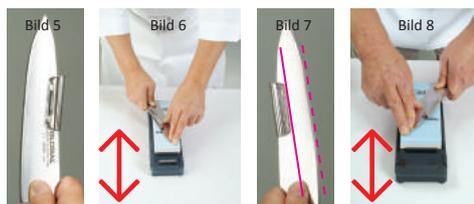
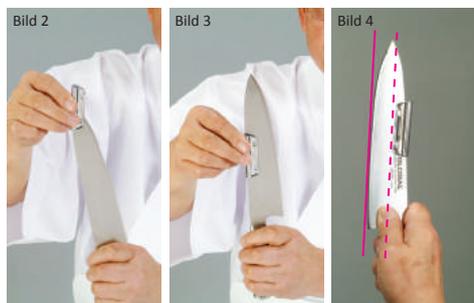
- Platzieren Sie die Messerschneide mit der Schleifhilfe flach auf dem Schleifstein. Die Schleifhilfe sorgt automatisch für den richtigen Schleifwinkel. (Abbildung 5)

- 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 4543455522070
UVP € 44,90

Körnung

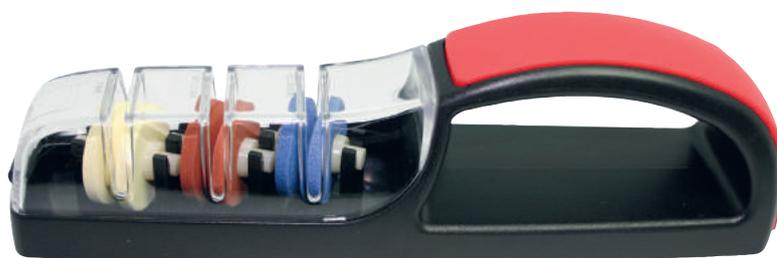
1000 zum normalen Schleifen
5000 zum Feinschleifen und polieren
Ersetzt auch den Streicher!



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

Ersatzkeramik - Rollen für MINOSHARP Schleifer

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 4543455550009
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



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