

idee  
exclusiv

[www.idee-exclusiv.com](http://www.idee-exclusiv.com)

gültig ab 10/2021

GLOBAL  
CROMOVA 18 Stainless Steel  
G-22 (SUSHIKIN) Japan

✓ Qualität

✓ Design

✓ Service



**Unser Familien- Team,**  
Jaqueline, Thomas, Sieglinde, Manfred und Simon  
Pfurtscheller

### 37 Jahre IDEE-EXCLUSIV | 35 Jahre GLOBAL Messer

„Mehr als 30 Jahre faire Preise und toller Service.“

Machen Sie zwei der schönsten Dinge im Leben – Genuss und Essen – zu einem spektakulären Erlebnis! Mit dem einmaligen Preis-Leistungsverhältnis, besonders im Messerprogramm, finden auch Sie die besten Produkte für Ihre Küche.

Durch die enge Zusammenarbeit mit den besten, engagiertesten Fachhandelspartnern ist unsere Ware besonders wertbeständig und wird Sie lange begleiten. Das zeigt sich auch in unserem Sortiment, dass seit Jahren aus bewährten Klassikern und neuen Innovationen besteht.

Hochwertige Produkte verlangen hochwertigen Service: Deswegen können Sie sich auf unseren hervorragenden „After Sale Service“ verlassen – das Erfolgsgeheimnis für unsere hohe Kundenzufriedenheit.

Gerne berät Sie unser engagiertes Fachpersonal persönlich telefonisch, per Mail oder Fax und findet eine perfekt auf Sie zugeschnittene Lösung.

Wir freuen uns auf viele weitere erfolgreiche und spannende Jahre mit Ihnen und  
TOOLS FOR A GOOD LIFE.

Ihr  
Thomas Pfurtscheller  
Geschäftsführung.

Design | Gestaltung | Copyright  
Idee-Exclusiv GmbH, 82481 Mittenwald, DEUTSCHLAND  
Idee-Exclusiv Pfurtscheller GmbH, 6176 Völs, ÖSTERREICH

Ausgabe ab 9/2020  
alle bisherigen Kataloge und Folder verlieren ihre Gültigkeit.

## DIE GLOBAL TRADITION

### AUSZEICHNUNGEN

Die Erfolgsgeschichte von GLOBAL beginnt 1985 in Japan und erstreckt sich inzwischen auf über 65 Länder. Die Messer werden immer noch per Hand in der eigenen Messerschmiede in Niigata hergestellt und sind seit Jahren Gewinner von prestigeträchtigen Preisen.

#### Hier nur ein Auszug der Preise von GLOBAL

- 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 und 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 und Konsument)
- 2011 G-48 auf Platz 1 im Messertest vom „a la carte“
- 2010 bis 2019 ✓ G-2 CHEF'S CHOICE, 9 x in Serie** bestes Messer für Köche

Die Aufstellung der Auszeichnungen ließe sich noch lange, bis zum heutigen Tag, fortsetzen.

Dank ihres Designs, der Qualität und Schärfe begeistern GLOBAL Messer bis heute tausende Profi- und Hobbyköche aus aller Welt. Die laufende Präsenz in TV, auf Fachmessen und in Luxusküchen weltweit lässt die Nachfrage zusätzlich steigen.

### GESCHICHTE

Basierend auf der **hohen Kunst des Schwert-Schmiedens für Samurai-Krieger**, sind GLOBAL Messer auch heute noch Ergebnisse japanischen Handwerks von höchster Qualität.

Designer Komin Yamada entwarf 1985 die ersten Messer aus den **besten Materialien und in modernstem Design**. Diese werden bis heute den hohen Ansprüchen von Profis als auch Hobbyköchen gerecht.

Die Klingen aller GLOBAL Messer bestehen aus **rost-freiem Cromova 18 Stahl**. Dieser wird auf eine Härte von +59 Rockwell gehärtet und anschließend händisch **rasierklingenscharf geschliffen**. Der Stahl besticht durch seine **langanhaltende Schärfe und ist äußerst resistent** gegen Rost und Korrosion.

Wie einst die Samurai-Schwerter werden auch GLOBAL Messer **perfekt ausbalanciert**, um eine **einzigartige Handhabung** zu ermöglichen. **Die glatten Konturen und die nahtlose Bauweise** verhindern Ablagerungen von Nahrungsmitteln und Schmutz und sorgen somit für ein Optimum an Sicherheit und Hygiene.

→ Egal ob Küchenchef oder Hobbykoch: Spüren Sie den Unterschied!

Dank des vielfältigen Sortiments von **über 150 Typen** findet sich **für jeden Arbeitsschritt das perfekte Messer**.

## WARTUNG UND GEBRAUCH

### 1. SCHÄRFEN

GLOBAL Messer punkten mit einer scharfen Klinge und speziell hartem Stahl. Die Schneide hält länger als üblich scharf hält. Nichtsdestotrotz sollten Sie ihre Messer von Zeit zu Zeit mit einem Streicher oder Nassschleifstein schleifen, um den perfekten Zustand der Produkte zu gewährleisten.

### 2. STREICHER

Herkömmliche Metallstreicher sollten nicht verwendet werden, da diese für die feine Klinge der GLOBAL Messer zu grob sind. Wir empfehlen die Messer mit einem Keramik- oder Diamant streicher abzuziehen, da dieser nicht zu grob ist und eine feine Schärfe verleiht.

→ Wir empfehlen den GLOBAL G-45 oder den G-74 Keramikstreicher, welcher exklusiv für GLOBAL Messer hergestellt wird. Das Keramikmaterial dieses Streichers ist sehr hart und geeignet für alle Arten von qualitativ hochwertigen Messern.

→ Diamantstreicher wie die Modelle G-38B und G-39B sind ebenfalls hervorragend geeignet.

### 3. NASSSCHLEIFSTEINE UND KERAMIKSTEINE

Für den Anfang genügt normalerweise ein Stein mit medium Körnung (ca. 1000). Ist die Klinge stark abgenutzt oder beschädigt, ist es notwendig einen Stein mit grober Körnung (ca. 240) zu benutzen. Das Polieren, der Feinschliff ist sehr wichtig und sollte mit mindestens 5000er Steine gemacht werden.

### UNTERSCHIEDE ZWISCHEN NASSSCHLEIFSTEINEN AUS SANDSTEIN UND KERAMIKSTEINEN:

→ Ein Nassschleifstein muss vor der Benutzung für etwa 10-15 Minuten in Wasser gelegt werden, um sich voll zu saugen.

→ Ein Keramikstein braucht nur für 3-5 Minuten Wasser. Er ist außerdem viel härter als Nassschleifsteine. Dadurch werden die Messer vom Keramikstein schneller geschliffen und der Stein ist länger haltbar.

### 4. SCHLEIFANLEITUNG, FÜR ALLE TYPEN DER STEINE

- Alle Schleifsteine sollten vor dem Schleifen einige Minuten in Wasser eingetaucht werden bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.
- 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 darauf, dass sich der Winkel nicht verändert.

- Achten Sie beim Schleifen auf das Geräusch, das durch die Reibung erzeugt wird. Ein gleichbleibendes Geräusch ist **der Hinweis für einen konstanten Winkel**.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal auf jeder Seite bis das Messer scharf und die Klinge glatt ist.
- Waschen Sie den Schleifabrieb während des Schleifens nicht vom Stein ab. Diese schärfen das Messer. Reinigen Sie erst nach dem Schleifen den Stein mit Wasser.
- Nach dem Schleifen das Messer mit lauwarmem Wasser abspülen und mit einem Tuch trockenwischen.

### 5. 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 dem CROMOVA 18 Stahl schaden.

### 6. AUFBEWAHRUNG

GLOBAL Messer sind sehr scharf und sollten deshalb sehr vorsichtig gehandhabt und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Wir empfehlen die Aufbewahrung in einem GLOBAL Messerblock, einer Messertasche, einem Messerkoffer oder auf einer Magnetleiste. Bei der Aufbewahrung in der Schublade sollte ein Klingenschutz verwendet werden.

**KOMPETENT**



**ZUVERLÄSSIG**



**MIT UNS SCHNEIDEN SIE GUT AB**

**GLOBAL G-2**

**MEHRMALIGER TESTSIEGER  
STIFTUNG WARENTEST  
KONSUMENT  
10-MALIGER TESTSIEGER  
BEST BUY  
WHICH ENGLAND**



Art. Nr. 1553 · GLOBAL G-17 Kochmesser, 27 cm Klinge  
 Art. Nr. 1403 · GLOBAL G-66 Chopmesser, 18 cm Klinge  
 Art. Nr. 1508 · GLOBAL G-21 Ausbeinmesser, flexibel, 16 cm Klinge

## GLOBAL Typenbezeichnungen

- GF-Serie** → Breiter Messerrücken, geschmiedete Klinge.  
Für Fans breiter, eher schwerer Messerrücken.  
Ideal für die Zubereitung großer Mengen, wie z.B. für Catering usw.
- G-Serie** → **DIE MEISTVERKAUFTEN KLASSIKER.**  
Feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge.  
In Topküchen wie im Haushalt gleichermaßen beliebt.
- GS-Serie** → Feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte, kleinere Klinsen.  
Die meistverkauften Messer der Serie G gibt es auch als GS Ausführung.
- GSF-Serie** → Feiner Messerrücken, kleine Messer.  
Aus produktionstechnischen Gründen sind alle GSF Typen **geschmiedet**.

# GF-Serie



**Art. Nr. 1440 • GF-32**  
Kochmesser, 16 cm  
EAN 4943691832443  
UVP € 154,00



**Art. Nr. 1438 • GF-33**  
Kochmesser, 21 cm  
EAN 4943691833440  
UVP € 179,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1441 • GF-34**  
Kochmesser, 27 cm  
EAN 4943691834447  
UVP € 199,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1442 • GF-35**  
Kochmesser, 30 cm  
EAN 4943691835444  
UVP € 216,00



**Art. Nr. 1437 • GF-36**  
Gemüsemesser, 20 cm  
EAN 4943691836441  
UVP € 176,00



**Art. Nr. 1430 • GF-43**  
Gemüsemesser, 20 cm  
EAN 4943691843449  
UVP € 189,00



**Art. Nr. 1439 • GF-37**  
Tranchiermesser, 22 cm  
EAN 4943691837448  
UVP € 164,00



**Art. Nr. 1436 • GF-40**  
Ausbeinmesser, 15 cm  
EAN 4943691840448  
UVP € 139,00



**Art. Nr. 1599 • GF-31**  
Ausbeinmesser, 16 cm  
EAN 4943691931443  
UVP € 139,00



**Art. Nr. 1557 • GF-27**  
Fleischmesser, 16 cm  
EAN 4943691827449  
UVP € 145,00



**Art. Nr. 1537 • G-28**  
Fleischmesser, 18 cm  
EAN 4943691828446  
UVP € 114,00



**Art. Nr. 1549 • GF-24**  
Fleischgabel  
EAN 4943691824486  
UVP € 115,00

# G-Serie

**GLOBAL G-2**  
  
mehrfacher  
Testsieger bei  
Stiftung Warentest  
und  
Konsument



**Art. Nr. 1500 • G-1**  
Kochmesser, 21 cm  
EAN 4943691801487  
UVP € 118,50

**Art. Nr. 1569 • G-6**  
Kochmesser, 18 cm  
EAN 4943691806482  
UVP € 114,00

**Art. Nr. 1576 • GS-2**  
Universalmesser, 13 cm  
EAN 4943691702487  
UVP € 89,50

**Topseller**

**Art. Nr. 1553 • G-17**  
Kochmesser, 27 cm  
EAN 4943691817440  
UVP € 197,00

Die Nummer 1 für Profis

**Topseller**

**Art. Nr. 1544 • G-16**  
Kochmesser, 24 cm  
EAN 4943691816443  
UVP € 184,00

**Topseller**

eines der meist verkauften Messer weltweit

**Art. Nr. 1501 • G-2**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691802484  
UVP € 118,50

**Topseller**

**Art. Nr. 1402 • G-61**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691861009  
UVP € 134,00

**Art. Nr. 1612 • G-77**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691877000  
UVP € 134,00

**Art. Nr. 1715 • G-55**  
Kochmesser, 18 cm  
EAN 4943691855008  
UVP € 115,00

**Art. Nr. 1738 • G-58**  
Kochmesser, 16 cm  
EAN 4943691858009  
UVP € 109,00

**Art. Nr. 1761 • G-63**  
Kochmesser, 16 cm  
EAN 4943691863003  
UVP € 125,00

**Art. Nr. 1619 • G-79**  
Kochmesser, 16 cm  
EAN 4943691879004  
UVP € 125,00

**Art. Nr. 1502 • G-3**  
Tranchiermesser, 21 cm  
EAN 4943691803481  
UVP € 118,50



**Art. Nr. 1759 • G-67**  
Tranchiermesser, 21 cm  
EAN 4943691867001  
UVP € 134,00



**Art. Nr. 1623 • G-82**  
Tranchiermesser, 21 cm  
EAN 4943691882004  
UVP € 134,00



**Art. Nr. 1510 • GS-3**  
Universalmesser, 13 cm  
EAN 4943691703484  
UVP € 89,50

**Topseller**



**Art. Nr. 1628 • GS-92**  
Kochmesser, 13 cm  
EAN 4943691792006  
UVP € 99,00



**Art. Nr. 1567 • G-4**  
Chopmesser, 18 cm  
EAN 4943691804488  
UVP € 118,50



**Art. Nr. 1403 • G-66**  
Chopmesser, 18 cm  
EAN 4943691866004  
UVP € 134,00

**Art. Nr. 1418 • G-7L**  
Chopmesser, linkshänder, 18 cm  
**einseitiger** Schliff  
EAN 4943691607485  
UVP € 135,00



**Art. Nr. 1573 • G-7R**  
Chopmesser, 18 cm  
**einseitiger** Schliff  
EAN 4943691807489  
UVP € 135,00

**Art. Nr. 1422 • GS-4RL**  
Chopmesser, linkshänder, 12 cm  
**einseitiger** Schliff  
EAN 49436917604484  
UVP € 99,00



**Art. Nr. 1578 • GS-4R**  
Chopmesser, 12 cm  
**einseitiger** Schliff  
EAN 4943691704481  
UVP € 99,00



**Art. Nr. 1559 • G-29**  
Fischmesser, 18 cm  
EAN 4943691829443  
UVP € 156,00



**Art. Nr. 1597 • GS-19**  
Fischmesser, 9 cm  
EAN 4943691919489  
UVP € 79,00



**Art. Nr. 1554 • G-19**  
Filetiermesser, 27 cm  
EAN 4943691819444  
UVP € 183,00



**Art. Nr. 1571 • G-18**  
Filetiermesser, 24 cm  
EAN 4943691818447  
UVP € 174,00



**Art. Nr. 1507 • G-20**  
Filetiermesser, 21 cm  
EAN 4943691820488  
UVP € 122,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1517 • GS-11**  
Filetiermesser, 15 cm  
EAN 4943691711489  
UVP € 92,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1503 • G-9R**  
Brotmesser, 22 cm  
EAN 4943691639486  
UVP € 118,50

**Topseller**

**Art. Nr. 1420 • G-22L**  
Brotmesser, 20 cm  
**linkshänder**  
EAN 4943691809483  
UVP € 118,50



**Art. Nr. 1583 • G-22R**  
Brotmesser, 20 cm  
EAN 4943691622488  
UVP € 118,50

**Art. Nr. 1585 • G-23L**  
Brotmesser, 24 cm  
**linkshänder**  
EAN 4943691823441  
UVP € 189,00



**Art. Nr. 1584 • G-23R**  
Brotmesser, 24 cm  
EAN 4943691623485  
UVP € 189,00

**Art. Nr. 1421 • GS-61L**  
Sandwichmesser, 16 cm  
**linkshänder**  
EAN 4943691761002  
UVP € 98,00



**Art. Nr. 1758 • GS-61R**  
Sandwichmesser, 16 cm  
EAN 4943691761019  
UVP € 98,00

**Art. Nr. 1555 • GS-14L**  
Brötchenmesser, 15 cm  
**linkshänder**  
EAN 4943691714480  
UVP € 92,00



**Art. Nr. 1577 • GS-14R**  
Brötchenmesser, 15 cm  
EAN 4943691614483  
UVP € 92,00

- ➔ Professionell tranchieren und filetieren von Fisch und Fleisch wird zum Vergnügen
- ➔ Extrem scharf



**Art. Nr. 1533 • G-47**  
Tranchiermesser, 25 cm  
EAN 4943691847003  
UVP € 156,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1570 • G-8**  
Schinkenmesser, 22 cm  
EAN 4943691808486  
UVP € 118,50





Topseller

**Art. Nr. 1613 • G-80**  
Santokumesser, 18 cm  
EAN 4943691880000  
UVP € 134,00



Topseller

**Art. Nr. 1532 • G-46**  
Santokumesser, 18 cm  
EAN 4943691846006  
UVP € 118,50



**Art. Nr. 1728 • G-57**  
Santokumesser, 16 cm  
EAN 4943691857002  
UVP € 114,00



**Art. Nr. 1729 • G-64**  
Santokumesser, 16 cm  
EAN 4943691864000  
UVP € 129,00



**Art. Nr. 1616 • G-84**  
Santokumesser, 16 cm  
EAN 4943691884008  
UVP € 129,00



Topseller

**Art. Nr. 1536 • GS-35**  
Santokumesser, 13 cm  
EAN 4943691735003  
UVP € 92,00



**Art. Nr. 1665 • GS-37**  
Santokumesser, 13 cm  
EAN 4943691737007  
UVP € 99,50



**Art. Nr. 1617 • GS-90**  
Santokumesser, 13 cm  
EAN 4943691790002  
UVP € 99,50



**Art. Nr. 1756 • GS-56**  
New Santoku, 11 cm  
EAN 4943691756008  
UVP € 89,00



**Art. Nr. 1401 • GS-57**  
New Santoku, 11 cm  
EAN 4943691757005  
UVP € 95,00



Topseller

**Art. Nr. 1508 • G-21**  
Ausbeinmesser, 16 cm  
EAN 4943691821485  
UVP € 118,50



**Art. Nr. 1572 • G-30**  
Filetierreder, 21 cm  
EAN 4943691830449  
UVP € 156,00



**Art. Nr. 1483 • G-41(steif)**  
Fischfiletierreder, 21 cm  
EAN 4943691841445  
UVP € 159,00



**Art. Nr. 1436 • GF-40**  
Ausbeinmesser, 15 cm  
EAN 4943691840448  
UVP € 139,00



Topseller

**Art. Nr. 1599 • GF-31**  
Ausbeinmesser, 16 cm  
EAN 4943691931443  
UVP € 139,00

## GS-Serie



**Art. Nr. 1568 • G-5**  
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm  
EAN 4943691805485  
UVP € 118,50

**Topseller**



**Art. Nr. 1716 • G-56**  
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm  
EAN 4943691856005  
UVP € 134,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1614 • G-81**  
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm  
EAN 4943691881007  
UVP € 134,00



**Art. Nr. 1511 • GS-5**  
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm  
EAN 4943691705488  
UVP € 92,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1615 • GS-91**  
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm  
EAN 4943691791009  
UVP € 99,00



**Art. Nr. 1765 • GS-83**  
Gemüsemesser, 13 cm  
EAN 4943691785008  
UVP € 88,00



**Art. Nr. 1757 • GS-59**  
Oriental Kochmesser, 11 cm  
EAN 4943691759009  
UVP € 95,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1509 • GS-1**  
Putzmesser, 11 cm  
EAN 4943691701480  
UVP € 89,50



**Art. Nr. 1512 • GS-6**  
Schälmesser, 10 cm  
EAN 4943691706485  
UVP € 89,50



**Art. Nr. 1513 • GS-7**  
Schälmesser, 10 cm  
EAN 4943691707482  
UVP € 89,50



**Art. Nr. 1514 • GS-8**  
Tourniermesser, 7 cm  
EAN 4943691708489  
UVP € 89,50

**Art. Nr. 1423 • GS-9L**  
Tomatenmesser, 8 cm  
**linkshänder**  
EAN 4943691709486  
UVP € 89,50



**Art. Nr. 1515 • GS-9R**  
Tomatenmesser, 8 cm  
EAN 4943691609489  
UVP € 89,50



**Art. Nr. 1517 • GS-11**  
Filettiermesser, 15 cm  
EAN 4943691711489  
UVP € 92,00

**Topseller**

**Art. Nr. 1556 • GS-13L**  
Universalmesser, 15 cm  
**linkshänder**  
EAN 4943691713483  
UVP € 92,00



**Art. Nr. 1518 • GS-13R**  
Universalmesser, 15 cm  
EAN 4943691613486  
UVP € 92,00

**AKTION**  
so lange der Vorrat reicht  
UVP € 54,00 statt € 94,00



**Art. Nr. 1763 • GS-89**  
Universalmesser, 13 cm  
EAN 4943691789006  
UVP € 94,00

**Topseller**

# GSF-Serie



**Topseller**

**Art. Nr. 1667 • GS-36**  
Putzmesser, 11 cm  
EAN 4943691736017  
UVP € 74,00



**Art. Nr. 1664 • GS-38**  
Putzmesser, 9 cm  
EAN 4943691738004  
UVP € 69,00



**Art. Nr. 1749 • GS-40**  
Putzmesser, 10 cm  
EAN 4943691840004  
UVP € 82,00



**Art. Nr. 1486 • GSF-22**  
Putzmesser, 11 cm  
EAN 4943691822185  
UVP € 61,00



**Art. Nr. 1487 • GSF-23**  
Früchte- Steakmesser, 11 cm  
EAN 4943691823182  
UVP € 61,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1488 • GSF-24**  
Jausenmesser, 15 cm  
EAN 4943691824189v  
UVP € 78,00



**Art. Nr. 1497 • GSF-46**  
Universalmesser, 8 cm  
EAN 4943691746009  
UVP € 47,00



**Art. Nr. 1498 • GSF-49**  
Grüttemesser, 11 cm  
EAN 4943691749000  
UVP € 59,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1531 • GSF-50**  
Jausenmesser, 15 cm  
EAN 4943691750006  
UVP € 79,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1590 • GSF-15**  
Schälmesser, 8 cm  
EAN 4943691715487  
UVP € 44,00



**Art. Nr. 1593 • GSF-16**  
Putzmesser, 6 cm  
EAN 4943691716484  
UVP € 44,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1594 • GSF-17**  
Tourniermesser, 6 cm  
EAN 4943691717481  
UVP € 44,00



**Art. Nr. 1595 • GSF-18**  
Krappen- Hummerm., 5 cm  
EAN 4943691718488  
UVP € 44,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1527 • GSF-31**  
Schälmesser, 8 cm  
EAN 4943691831163  
UVP € 52,00



**Art. Nr. 1534 • GSF-33**  
Putzmesser, 6 cm  
EAN 4943691833181v  
UVP € 52,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1535 • GSF-34**  
Tourniermesser, 6 cm  
EAN 4943691834188  
UVP € 52,00

GSF-31, 33, 34 haben einen **größeren und schwerer Griff** im Vergleich zu GSF-15, 16, 17. Klinge ist identisch.

- VERMUTLICH DAS BESTE LACHS- UND PROSCIUTTOMESSER DER WELT
- Extrem scharf für hauchdünne Schnitte



**Art. Nr. 1504 • G-10**  
Lachs-Prosciutto, 31cm  
EAN 4943691810489  
UVP € 134,00

**Topseller**

- In den besten Fischrestaurants weltweit in Verwendung
- Extrem scharf, durch den einseitigen Schliff hervorragend zum Filetieren von Fisch
- Teilweise, auf Anfrage, auch für Linkshänder lagernd



**Topseller**

**Topseller**

**Art. Nr. 1528 • G-11R**  
Yanagi Sashimi, 25 cm  
EAN 4943691811486  
UVP € 167,00



**Art. Nr. 1552 • G-14R**  
Yanagi Sashimi, 30 cm  
EAN 4943691814449  
UVP € 209,00



**Art. Nr. 1574 • G-15R**  
Tako Sashimi, 30 cm  
EAN 4943691815446  
UVP € 219,00

- Für Kuchen, Melonen, Kürbis, Kraut, Käse und dgl.
- Durch den Kullenschliff schneidet das Messer mühelos und klebt nicht



**Topseller**

**Art. Nr. 1731 • G-59**  
Allerschneider, 35 cm  
EAN 4943691859006  
UVP € 219,00



**Art. Nr. 1746 • G-60**  
Allerschneider, 30 cm  
EAN 4943691860002  
UVP € 209,00



**Art. Nr. 1747 • G-65**  
Lachs-Prosciutto, 27 cm  
EAN 4943691865007  
UVP € 185,00



**Art. Nr. 1748 • G-69**  
Lachs-Prosciutto, 27 cm  
EAN 4943691869005  
UVP € 179,00

- Für Weich- und Hartkäse

**Art. Nr. 1548 • GS-10L**  
Käsemesser, 14 cm  
**linkshänder**  
EAN 4943691710482  
UVP € 92,00



**Art. Nr. 1773 • GS-95R**  
Käsemesser, 10,5 cm  
EAN 4943691795007  
UVP € 88,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1516 • GS-10R**  
Käsemesser, 14 cm  
EAN 4943691710482  
UVP € 92,00



**Art. Nr. 1744 • G-50/B**  
China Chopmesser, 20 cm  
580g, 4 mm Klingendicke  
EAN 4943691850003  
UVP € 294,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1742 • G-49/B**  
China Chopmesser, 17,5 cm  
400g, 2,5 mm Klingendicke  
EAN 4943691849007  
UVP € 229,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1505 • G-12**  
Fleischbeil, 16 cm, 440 g  
EAN 4943691812445  
UVP € 168,00



**Art. Nr. 1762 • G-76**  
Wiegemesser  
EAN 4943691876003  
UVP € 149,00

### GLOBAL Anrichtpinzetten

Ein Muss in der feinen Küche,  
perfekte Inszenierungen Ihrer Speisen!



**Topseller**

**Art. Nr. 1541 • GKS-210**  
Küchenschere  
EAN 4943691002105  
UVP € 99,00

### GLOBAL Fischgrätenpinzetten

- ein MUSS in der feinen **Fischküche**
- **BESTQUALITÄT** garantiert

**Topseller**

**Topseller**



**Topseller**



**Art. Nr. 1451 • GS-107**  
Anrichtpinzette, 20cm  
EAN 4943691798114  
UVP € 47,00

**Art. Nr. 1470 • GS-28**  
Grillpinzette  
EAN 4943691828187  
UVP € 66,00

**Art. Nr. 2218 • GS-63**  
Fischgrätenpinzette  
EAN 4943691763006  
UVP € 39,00

**Art. Nr. 1469 • GS-29**  
Fischgrätenpinzette  
EAN 4943691829184  
UVP € 49,50

**Art. Nr. 1598 • GS-20B**  
Fischgrätenpinzette  
EAN 4943691920492  
UVP € 28,00

**Art. Nr. 1770 • GS-80/CDU**  
Amuse-Gueule Löffel, CNS 18-10  
EAN 4943691780003  
UVP € 15,00



**Art. Nr. 1737 • GS-42/10**  
Winkelpalette, 25 cm  
EAN 4943691745002  
UVP € 99,50



**Art. Nr. 1736 • GS-42/8**  
Winkelpalette, 20 cm  
EAN 4943691744005  
UVP € 95,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1735 • GS-42/6**  
Winkelpalette, 15 cm  
EAN 4943691743008  
UVP € 78,00



**Art. Nr. 1734 • GS-42/4**  
Winkelpalette, 11 cm  
EAN 4943691742001  
UVP € 74,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1496 • GS-21/10**  
Palette, 25 cm  
EAN 4943691821256  
UVP € 95,00



**Art. Nr. 1435 • GS-21/8**  
Palette, 20 cm  
EAN 4943691821201  
UVP € 89,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1499 • GS-21/6**  
Palette, 15 cm  
EAN 4943691821157  
UVP € 52,00



**Art. Nr. 1434 • GS-21/4**  
Palette, 11 cm  
EAN 4943691821119  
UVP € 57,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1484 • GS-25**  
Schaufel  
EAN 4943691825117  
UVP € 68,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1480 • GS-26**  
Wender  
EAN 4943691826152  
UVP € 69,00



**Art. Nr. 1476 • GS-27**  
Wender  
EAN 4943691827159  
UVP € 76,00



**Art. Nr. 1506 • G-13**  
Bratengabel, 16 cm  
EAN 4943691813480  
UVP € 89,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1549 • GF-24**  
Fleischgabel  
EAN 4943691824486  
UVP € 115,00

**Topseller**

## GLOBAL SPARSCHÄLER

Extrem scharfer Schäler mit super Handling – für müheloses Schälen von allen, auch empfindlichen, Früchten!



**Topseller**



**Art. Nr. 1707 • GS-94**

Sparschäler mit 3 Klingen  
zum **RASCHEN** Wechseln, Klinge 5 cm  
EAN 4943691794000  
UVP € 75,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1706 • GS-76**  
Sparschäler, 5 cm  
glatt  
EAN 4943691776006  
UVP € 55,00

**Art. Nr. 1787 • GS-77**  
Sparschäler, 5 cm  
verzahnt  
EAN 4943691777003  
UVP € 55,00

**Art. Nr. 2221 • GS-68**  
Sparschäler, Klinge 5 cm  
glatt  
EAN 4943691768001  
UVP € 55,00

**Art. Nr. 2219 • GS-69**  
Sparschäler, Klinge 5 cm  
verzahnt  
EAN 4943691769008  
UVP € 55,00

### ERSATZTEILE FÜR MODELL GS-94

**Art. Nr. 1708 • GS-94/JB**  
**Art. Nr. 1710 • GS-94/SB**  
**Art. Nr. 1709 • GS-94/PB**

Julienne UVP € 13,00  
Verzahnt UVP € 9,00  
Glatt UVP € 9,00

### PROFITASCHEN in PROFIQUALITÄT

- ✓ hochwertige Ausführung
- ✓ sehr stabil für den TÄGLICHEN Einsatz
- ✓ wunderbares Design



**Art. Nr. 1542 • G-666/07**  
Mappe für 7 Messer  
für Klingen bis 21 cm  
EAN 4943691666079  
UVP € 99,00



**Art. Nr. 1490 • G-666/09**  
Messerrolltasche für 9 Messer  
EAN 4943691666093  
UVP € 55,00



**Topseller**  
**Art. Nr. 1560 • G-667/11**  
Messertasche für 11 Messer  
EAN 4943691667014  
UVP € 115,00



**Topseller**  
**Art. Nr. 1561 • G-667/16**  
Messertasche für 16 Messer  
EAN 4943691667021  
UVP € 134,00



**Art. Nr. 1652 • G-667/21**  
Messertasche für 21 Messer  
EAN 4943691667038  
UVP € 179,00



**Art. Nr. 1563 • G-667/PRO**  
Messer- und Zubehörtasche  
mit mehreren Fächern  
Platz für bis zu 25 Messer  
und viel Kochzubehör  
EAN 4943691667076  
UVP € 199,00

**PREISVORTEIL**  
**ÜBER 10 %**  
gegenüber Einzelpreis

**Art. Nr. 1463 • G-237**

Messerset GS-7, G-2, GS-3  
EAN 4943691237293  
UVP € 268,00 statt € 297,50



**Art. Nr. 1543 • G-257**

Messerset GS-5, G-2, GS-7  
EAN 4943691257246  
UVP € 268,00 statt € 297,50



**Art. Nr. 1545 • G-9211R**

Messerset G-9, G-2, GS-11  
EAN 4943691921185  
UVP € 296,00 statt € 329,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1461 • G-21524**

Messerset GSF-24, G-2, GSF-15  
EAN 4943691215246  
UVP € 216,00 statt € 240,50



**Art. Nr. 1642 • G-80338**

Messerset GS-38, GS-3, G-80  
EAN 4943691000736  
UVP € 263,00 statt € 292,50



**Art. Nr. 1564 • G-2338**

Messerset GS-38, GS-3, G-2  
EAN 4943691233806  
UVP € 249,00 statt € 277,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1768 • G-26115R**

Messerset G-2, GS-61R, GSF-15  
EAN 4943691902474  
UVP € 234,00 statt € 260,50



**Art. Nr. 1450 • G-224**

Messerset GF-24 und G-2  
EAN 4943691224293  
UVP € 205,00 statt € 227,50



**Art. Nr. 1771 • G-5814R**

Messerset mit G-58 und GS-14R  
EAN 4943691902054  
UVP € 181,00 statt € 201,00



**PREISVORTEIL**  
**KNAPP 15 %**  
gegenüber Einzelpreis



**Topseller**



**Art. Nr. 1474 • G-2220BR**

Starterset  
G-2 + minoSharp schwarz/rot  
EAN 4943691222015  
UVP € 142,00 statt € 166,50



**Topseller**



**Art. Nr. 1766 • G-46220BR**

Starterset  
G-46 + minoSharp schwarz/rot  
EAN 4943691462206  
UVP € 142,00 statt € 166,50



**Art. Nr. 1547 • G-2210**

Messerset G-2, GKS-210  
EAN 4943691022103  
UVP € 195,00 statt € 219,50



**Art. Nr. 1611 • G-2538**

Messerset G-2, GS-5, GS-38  
EAN 4943691253804  
UVP € 249,00 statt € 279,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1464 • G-201**

Messerset GS-1 und G-2  
EAN 4943691201294  
UVP € 187,00 statt € 208,00



**Art. Nr. 1546 • GT-102**

Steakbesteck bestehend aus  
2 Gabeln + 2 Messer  
EAN 4943691312297  
UVP € 138,00 statt € 154,00







Topseller

Art. Nr. 1733 • G-251138/M30  
Messerset G-2, GS-5, GS-11, GS-38,  
G-42/31 Magnetschiene, 31 cm

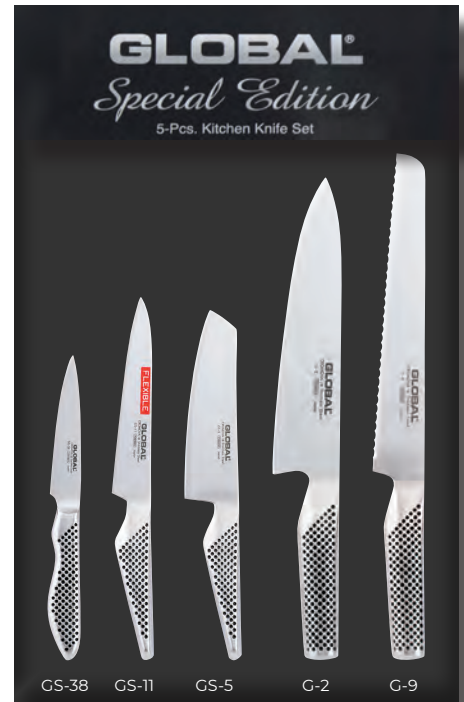
UVP € 432,00 statt € 480,50

**PREISVORTEIL**  
**ÜBER 10 %**  
gegenüber Einzelpreis



Art. Nr. 1764 • G-773889  
Messerset aus  
G-77, GS-38, GS-89  
EAN 4943691000545  
UVP € 267,00 statt € 297,00

**SONDERANGEBOTE**  
so lange der Vorrat reicht



Art. Nr. 1713 • G-2951138R  
Messerset aus  
G-9, G-2, GS-5, GS-11, GS-38  
EAN 4943691295187  
UVP € 441,00 statt € 490,00

**PREISVORTEIL**  
**42,60 %**  
gegenüber Einzelpreis

**€ 54,00**  
statt  
**€ 94,00**

Topseller

Art. Nr. 1763 • GS-89  
Universalmesser, 13 cm  
EAN 4943691789006  
UVP € 54,00 statt € 94,00

**-42,60%**  
**PREISVORTEIL**



**PREISVORTEIL**  
**30%**  
gegenüber Einzelpreis

**€ 456,00**  
statt  
**€ 651,50**

Topseller

Art. Nr. 1769 • GKB-52/ST  
Messerblock in Edelstahl mit  
G-2, GS-5, GS-11, GS-38, GS-61  
EAN 4943691052018  
UVP € 454,00 statt € 648,50

**-30%**  
**PREISVORTEIL**



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



Platz für 18 Messer bis zu 30 cm Klingen  
und zusätzlich einen Streicher oder eine Schere

Platz für 18 Messer bis zu 30 cm Klingen  
und zusätzlich einen Streicher oder eine Schere

**Topseller**



**Art. Nr. 1591 • G-888D**

Messerblock leer, für 8 Messer  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691888297  
UVP € 219,00



**Art. Nr. 1592 • G-888P**

Messerblock leer für 8 Messer  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691800299  
UVP € 219,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1601 • G-8311D**

Messerblock leer für 10 Messer  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691831187  
UVP € 249,00



**Art. Nr. 1600 • G-8311P**

Messerblock leer für 10 Messer  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691831194  
UVP € 249,00

### PROFESSIONELLE GLOBAL EDELSTAHLBLÖCKE

- ➔ verschiedene Größen
- ➔ einfach zerlegbar
- ➔ für Reinigung im Geschirrspüler geeignet
- ➔ extrem stabil, für Profis bestens geeignet
- ➔ Chromnickelstahl 18/10, ROSTFREI



**Topseller**

9 Einschubmöglichkeiten bis zu  
24 cm Klingenlänge und einen  
1 Streicher oder Schere

**Art. Nr. 1730 • G-835BD**

Messerblock leer  
für 10 Messer und einen Streicher oder Schere  
EAN 4943691836014  
UVP € 176,00



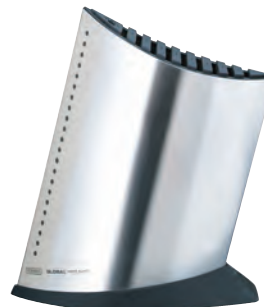
BEI ALLEN 4 MODELLEN MAXIMALE KLINGENLÄNGE 24 CM • AUSFÜHRUNG PULVERBESCHICHTET ODER CNS/18/10



**Art. Nr. 1740 • GKB-52/CR rot**  
Messerblock leer, 10 Einschübe  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691052247  
UVP € 149,00



**Art. Nr. 1739 • GKB-52/CB schwarz**  
Messerblock leer, 10 Einschübe  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691052230  
UVP € 149,00



**Art. Nr. 1732 • GKB-52 Stahl**  
Messerblock leer, 10 Einschübe  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691052001  
UVP € 179,00



**Art. Nr. 1741 • GKB-52/CW weiß**  
Messerblock leer, 10 Einschübe  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691052223  
UVP € 149,00

**Topseller**

**Topseller**



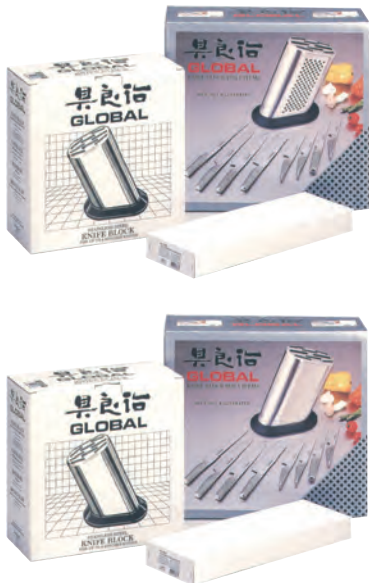
**Art. Nr. 1718 • GKB-51**  
Messerblock leer  
für mindestens zu 15 Messer  
und Schere oder Streicher  
CNS 18/10 satiniert  
EAN 4943691051004  
UVP € 218,00

**Topseller**

#### MODERNE MESSERBLÖCKE

- ➔ Premiumqualität für **Profis** und Haushalt
- ➔ alle 5 Modelle einfach zerlegbar
- ➔ für Reinigung im Geschirrspüler geeignet
- ➔ Platz für Streicher oder eine Schere

15 Einschubmöglichkeiten  
Für Klingen bis 30 cm und Streicher  
oder Schere



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

G-888/KB/PLR  
Messerblockset ohne Punkte

**PREISVORTEIL**  
**ÜBER 10 %**  
gegenüber Einzelpreis

**Art. Nr. 1626 • G-888/KB/BDR**  
9 teiliges Messerset  
und Block G-888D MIT Punkten  
EAN 4943691888815  
UVP € 977,00 statt € 1.085,00

**Topseller**

**Art. Nr. 1627 • G-888/KB/PLR**  
9 teiliges Messerset  
und Block G-888P OHNE Punkte  
EAN 4943691888822  
UVP € 977,00 statt € 1.085,00



G-8311/KB/BDR  
Messerblockset mit Punkte



G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 G-45 GS-1 GS-11 GS-5 GSF-15 GSF-22  
alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte

G-8311/KB/PLR  
Messerblockset ohne Punkte

**Art. Nr. 1624 • G-8311/KB/BDR**  
12 teiliges Messerset inkl. Keramikstreicher  
und Block G-8311D MIT Punkten  
EAN 4943691831118  
UVP € 1.199,00 statt € 1.339,00

**Topseller**

**Art. Nr. 1625 • G-8311/KB/PLR**  
12 teiliges Messerset inkl. Keramikstreicher  
und Block G-8311P OHNE Punkte  
Messer siehe Bild  
EAN 4943691831125  
UVP € 1.199,00 statt € 1.339,00

## Magnetschienen

- extrem **stark** haftend
  - ultimative Profi-Magnetschienen
  - Auch für sehr schwere Küchenwerkzeuge
  - Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten
- Alle Magnetschienen ohne Messer



**Art. Nr. 1429 • G-42/31**  
Magnetschiene, 31 cm  
EAN 4943691842312  
UVP € 109,00



**Art. Nr. 1475 • G-42/41**  
Magnetschiene, 41 cm  
EAN 4943691842169  
UVP € 128,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1479 • G-42/51**  
Magnetschiene, 51 cm  
EAN 4943691842183  
UVP € 142,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1495 • G-42/81**  
Magnetschiene, 81 cm  
EAN 4943691842329  
UVP € 184,00

## GLOBAL - PROFESSIONELLE SCHLEIFUTENSILIEN AUS JAPAN

Japanische Schneidinstrumente sind **händisch sehr fein geschliffen und poliert**. Dadurch kann **sehr fein und ohne Druck** geschnitten werden.

Um diese Schneide und den Wert des Messers lange zu gewährleisten kann zwischendurch mit einem **hochwertigen Streicher** nachgeschärft (poliert) werden.

YOSHIKIN hat eigene Diamant- und Keramik Streicher **entwickelt**. Diese Streicher funktionieren für **japanische**, aber auch bei **anderen** Messern.

Stahlstreicher sind für japanische Premium-Messer **völlig ungeeignet und ruinieren die Klinge**. Mit dem **richtigen** Winkel (max 15°) und **ohne** Druck mehrmals darüber streichen reicht aus.



NUR EIN EXTREM SCHARFES MESSER SCHNEIDET MÜHELOS UND FEIN

### WASSERSCHLEIFER

- ➔ Schleifen und Polieren kinderleicht
- ➔ Wasser hineingeben und 2-3 Minuten warten
- ➔ dann ohne Druck mehrmals vor und zurück schieben
- ➔ Schleifrollen mit Stahlachsen für mehr Stabilität



**Art. Nr. 1712 • G-91/SB**  
**Wasserschleifer**  
Körnung 1000 / 5000  
EAN 4943691891006  
UVP € 64,00

Durch die feine 5000er Körnung **kein Streicher** notwendig

# GLOBAL NI

Neues Design, neue Formen, bewährte Qualität:  
Die perfekte Beschreibung für **GLOBAL NI**

**NEU**

- ✓ Wie jeder Yoshikin Artikel für **Profis von Profis entwickelt**
- ✓ gewissenhaft in Profiküchen **getestet**
- ✓ Material ident der Classic Serie
- ✓ Hohlgriffe für perfekte Balance
- ✓ klassischer, japanischer Handschliff für präzisen Schnitt

**Art. Nr. 2310 • GN-010**

Kochmesser, 26 cm  
EAN 4943691220110  
UVP € 129,00

**Art. Nr. 2305 • GN-005**

Tranchiermesser, 23 cm  
EAN 4943691220066  
UVP € 127,00

**Art. Nr. 2304 • GN-004**

Brotmesser, 23 cm  
EAN 4943691220127  
UVP € 127,00

**Art. Nr. 2309 • GN-009**

Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691220103  
UVP € 127,00

**Art. Nr. 2301 • GN-002**

Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691220035  
UVP € 147,00

**Art. Nr. 2307 • GN-007**

Santokumesser, 18 cm  
EAN 4943691220080  
UVP € 127,00

**Art. Nr. 2306 • GN-006**

Gemüsemesser, 18 cm  
EAN 4943691220073  
UVP € 147,00

**Art. Nr. 2308 • GN-008**

Kochmesser, 16 cm  
EAN 4943691220097  
UVP € 124,00

**Art. Nr. 2300 • GN-001**

Kochmesser, 16 cm  
EAN 4943691220028  
UVP € 139,00



**Art. Nr. 2311 - GNM-01**  
Gemüsemesser, 14 cm  
EAN 4943691230027  
UVP € 111,00



**Art. Nr. 2313 - GNM-03**  
Gemüsemesser, 16 cm  
EAN 4943691230041  
UVP € 115,00



**Art. Nr. 2314 - GNM-04**  
Tranchiermesser, 16 cm  
EAN 4943691230058  
UVP € 104,00



**Art. Nr. 2316 - GNM-06**  
Gemüsemesser, 14 cm  
EAN 4943691230072  
UVP € 99,00



**Art. Nr. 2318 - GNM-08**  
Gemüsemesser, 16 cm  
EAN 4943691230096  
UVP € 102,00



**Art. Nr. 2321 - GNM-10**  
Tranchiermesser, 21 cm  
EAN 4943691230119  
UVP € 102,00



**Art. Nr. 2322 - GNM-11**  
Tranchiermesser, 21 cm  
EAN 4943691230133  
UVP € 109,00



**Art. Nr. 2323 - GNM-12**  
Universalmesser, 18 cm  
EAN 4943691230140  
UVP € 113,00



**Art. Nr. 2325 - GNS-02**  
Universalmesser, 14 cm  
EAN 4943691240033  
UVP € 104,00



**Art. Nr. 2327 - GNS-04**  
Kochmesser, 11 cm  
EAN 4943691240057  
UVP € 104,00



**Art. Nr. 2329 - GNS-06**  
Universalmesser, 14,5 cm  
EAN 4943691240071  
UVP € 106,00



**Art. Nr. 2331 - GNFS-01**  
Schälmesser, 9 cm  
EAN 4943691333001  
UVP € 59,00



**Art. Nr. 2332 - GNFS-02**  
Universalmesser 11 cm  
EAN 4943691333018  
UVP € 68,00



**GLOBAL SAI**  
CROMOVA 18 SANZO



YOSHIKIN  
Made in Japan



# GLOBAL SAI

## Das Messer der feinen Küche

GLOBAL SAI Messer werden von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedern nach derselben traditionellen Produktionsweise wie klassische GLOBAL CLASSIC Messer gefertigt.

Global SAI spiegelt die jahrzehntelange Erfahrung von Yoshikin in der Herstellung von hohlen Edelstahlgriffen und extra scharfen Klingen wider.

Wie alle GLOBAL Messer, wurde auch GLOBAL SAI vom erfahrenen japanischen Messer **Designer Komin Yamada** kreiert. Yamada verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Entwicklung hochwertiger Schneidinstrumente. Der Griff der GLOBAL SAI Messer liegt besonders **gut in der Hand** und hat ein neues Design.

Die herausragende Qualität ist hervorragend geeignet für Profis und Kochfans, die jahrzehntelange Lebensdauer und modernes Design schätzen

## Warum GLOBAL SAI Messer? 3 GRÜNDE FÜR DEN UMSTIEG

### 1. CROMOVA 18 EDELSTAHL

Der Kern der GLOBAL SAI Serie ist aus bewährten CHROMOVA 18 SANSO Stahl, mit einer Härte von 59 Grad Rockwell. Dieser Stahl hat ein sehr ausgewogenes Verhältnis von Härte, Schnitthaltigkeit und Stabilität.

- ✓ Der Kern wird umschlossen von zwei Lagen des etwas weicheren, rostfreien Edelstahls SUS410. Der Mantel schützt das Messer gegen Bruch, Rost und Verfärbungen.
- ✓ Durch den Edelmantel wird das Messer noch stabiler und ist trotz Dauereinsatz unverwundlich.

### 2. EINZIGARTIGE KONSTRUKTION

Die einzigartige Konstruktionsweise macht einen noch etwas flacheren Schleifwinkel möglich, sodass GLOBAL SAI eine unerreichte GLOBAL Schärfe bei gleichzeitig höchster Stabilität bietet.

- ✓ Im Test mit unserer Messertestmaschine werden bei nur 2 Zentimeter Schnittlänge bis zu 213 Papierblätter durchgeschnitten. Der Wert liegt damit bis zum 4-fachen höher als bei anderer Messertypen.

### 3. HERAUSRAGENDES DESIGN

Der ergonomische Hohlgriff ermöglicht eine erstklassige Führung des Messers. Wie bei der klassischen GLOBAL Serie, sind auch hier alle Hauptmesser austariert.

- ✓ Die Hammerschlagoptik an den Klingenseiten erleichtert das feine Schneiden und schont zugleich das Schneidgut. Dank des einzigartigen Hammerschlag- Designs bilden sich während des Schneidens kleine Luftpolster, durch die das Schnittgut viel weniger am Messer haftet.

## 2 Typen an Steakmesser EXTREM SCHARF UND SCHNITTHALTIG



Topseller

Art. Nr. 2226 • SAI-T03  
Steakmesser 11,5 cm  
EAN 4943691193032  
UVP € 128,00



Art. Nr. 2216 • SAI-T01  
Jausen- Steakmesser 11,5 cm  
EAN 4943691193018  
UVP € 83,00



Topseller

Art. Nr. 2217 • SAI-T01/4  
4 Jausen- Steakmesser 11,5 cm  
EAN 4943691191045  
UVP € 299,00 statt € 332,00

PREISVORTEIL  
ÜBER 10 PROZENT

gegenüber Einzelpreis

GLOBAL SAI  
CROMOVA 18 SANSO



YOSHIKIN  
Made in Japan



**Art. Nr. 2200 • SAI-01**  
Kochmesser, 19 cm  
EAN 4943691140029  
UVP € 175,00



**Art. Nr. 2201 • SAI-02**  
Tranchiermesser, 21 cm  
EAN 4943691140036  
UVP € 180,00

**Topseller**



**Art. Nr. 2202 • SAI-03**  
Santokumesser, 19 cm  
EAN 4943691140043  
UVP € 176,00

**Topseller**



**Art. Nr. 2203 • SAI-04**  
Nakiri- Gemüsemesser, 19 cm  
EAN 4943691140050  
UVP € 183,00

**Topseller**



**Art. Nr. 2204 • SAI-05**  
Brotmesser, 23 cm  
EAN 4943691140067  
UVP € 162,00



**Art. Nr. 2205 • SAI-06**  
Tranchiermesser, 25 cm  
EAN 4943691140074  
UVP € 199,00



**Art. Nr. 2206 • SAI-M01**  
Kochmesser, 14 cm  
EAN 4943691130020  
UVP € 134,00



**Art. Nr. 2207 • SAI-M02**  
Universalmesser, 14,5 cm  
EAN 4943691130037  
UVP € 134,00



**Art. Nr. 2208 • SAI-M03**  
Santokumesser, 13,5 cm  
EAN 4943691130044  
UVP € 138,00



**Art. Nr. 2209 • SAI-M04**  
Brötchenmesser, 17 cm  
EAN 4943691130051  
UVP € 129,00



**Topseller**

**Art. Nr. 2211 • SAI-M05**  
Filetmesser, 17 cm  
EAN 4943691130068  
UVP € 119,00



**Topseller**

**Art. Nr. 2212 • SAI-M06**  
Nakiri- Gemüsemesser, 15 cm  
EAN 4943691130075  
UVP € 138,00



**Art. Nr. 2222 • SAI-S01R**  
Schälmesser, 9 cm  
EAN 4943691120021  
UVP € 118,00



**Topseller**

**Art. Nr. 2223 • SAI-S02R**  
Schälmesser, 10 cm  
EAN 4943691120038  
UVP € 118,00



**Art. Nr. 2224 • SAI-S03R**  
Schälmesser gerade, 9 cm  
EAN 4943691120045  
UVP € 118,00



**Topseller**

**Art. Nr. 2225 • SAI-S04R**  
Tourniermesser 6,5 cm  
EAN 4943691120052  
UVP € 118,00



**Art. Nr. 2213 • SAI-F01**  
Schälmesser, 9 cm  
EAN 4943691110022  
UVP € 72,00



**Art. Nr. 2214 • SAI-F02**  
Schälmesser, 10 cm  
EAN 4943691110039  
UVP € 72,00



**Topseller**

**Art. Nr. 2215 • SAI-F03**  
Tourniermesser 6,5 cm  
EAN 4943691110046  
UVP € 72,00

# Original GLOBAL-BUNMEI Messer von Yoshikin



So schneidet JAPAN...

Wie die **GLOBAL CLASSIC Serie**, wird auch die Serie **BUNMEI** zu 100% vom Hersteller **Yoshikin in Japan** produziert. Die hohe Qualität, der extra harte Stahl und die detailverliebte Ausführung sind ident mit den GLOBAL CLASSIC Messern. Ein Qualitätsstandard, dem nichts nahesteht.

Auch diese Messer sind aus Cromova 18 Stahl (stainless steel, rostfrei) handgemacht.

BUNMEI wird **schärfer angeschliffen** und ist damit ideal für die professionelle Verarbeitung von Fisch.

- ✓ Der Griff **aus ergonomisch geformtem Honki Holz** liegt hervorragend in der Hand.
- ✓ Nach wie vor sind überwiegend diese Messertypen in Japan bei Köchen sehr beliebt.

Wir bieten sowohl Typen mit ein- als auch zweiseitigen Schliff an.

BUNMEI ist DAS Messer für den wirklichen Messer-Liebhaber, der ausschließlich Topqualität ohne Kompromisse verwenden will.

**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

## GLOBAL-BUNMEI beidseitig geschliffen



**Topseller**

**Art. Nr. 1775 • 1905/200**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691001443  
UVP € 106,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1776 • 1906/180**  
Santokumesser, 18 cm  
EAN 4943691001498  
UVP € 106,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1526 • 1806/180**  
Nakiri- Usubamesser, 18 cm  
EAN 4943691806185  
UVP € 85,00



**Art. Nr. 1777 • 1907/150**  
Universalmesser, 15 cm  
EAN 4943691001535  
UVP € 85,00



**Art. Nr. 1778 • 1909/090**  
Schälmesser, 9 cm  
EAN 4943691001573  
UVP € 82,00

## GLOBAL-BUNMEI einseitig geschliffen für Rechtshänder



**Art. Nr. 1523 • 1804/330**  
Yanagi Sashimi, 33 cm  
EAN 4943691804334  
UVP € 132,00



**Art. Nr. 1524 • 1804/300**  
Yanagi Sashimi, 30 cm  
EAN 4943691804303  
UVP € 129,00



**Topseller**

**Art. Nr. 1525 • 1804/270**  
Yanagi Sashimi, 27 cm  
EAN 4943691804273  
UVP € 118,00



**Art. Nr. 1566 • 1804/210**  
Yanagi Sashimi, 21 cm  
EAN 4943691804211  
UVP € 99,00



**Art. Nr. 1721 - 1803/330**  
Tako Sashimi Messer, 33 cm  
EAN 4943691803337  
UVP € 129,00



**Art. Nr. 1720 - 1803/300**  
Tako Sashimi Messer 30 cm  
EAN 4943691803306  
UVP € 124,00



**Art. Nr. 1522 - 1803/270**  
Tako Sashimi Messer, 27 cm  
EAN 4943691803276  
UVP € 109,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1719 - 1803/210**  
Tako Sashimi Messer, 21 cm  
EAN 4943691823214  
UVP € 89,00



**Art. Nr. 1725 - 1801/225**  
Deba Messer, 22 cm  
EAN 4943691801227  
UVP € 145,00



**Art. Nr. 1520 - 1801/195**  
Deba Messer, 19 cm  
EAN 4943691801197  
UVP € 127,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1519 - 1801/165**  
Deba Messer, 16,5 cm  
EAN 4943691801166  
UVP € 99,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1724 - 1801/135**  
Deba Messer, 13,5 cm  
EAN 4943691801135  
UVP € 79,00



**Art. Nr. 1723 - 1801/105**  
Deba Messer 10,5 cm  
EAN 4943691801104  
UVP € 69,00



**Art. Nr. 1722 - 1802/225**  
Usuba Messer, 22,5 cm  
EAN 4943691802224  
UVP € 119,00



**Art. Nr. 1521 - 1802/180**  
Usuba Messer, 18 cm  
EAN 4943691802187  
UVP € 103,00

**Topseller**

**Art. Nr. 1448 • GKG-101**

Klingenschutz  
für Klingen bis 13 cm  
EAN 4943691001047  
UVP € 9,00

Passt zu:

**GS-** 1,2,3,4,6,7,8,9,19,35,36,38,40,  
54,55,56,57,58,59,70,83,87,89, 90, 92  
**GSF-** 15, 16, 17, 18, 22, 23, 31, 33, 34, 46, 49



**GLOBAL Messerhüllen**

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

**Art. Nr. 1447 • GKG-1**

Klingenschutz, magnetisch  
für Klingen bis 13 x 2,5 cm  
EAN 5019311931014  
UVP € 14,00



**Art. Nr. 1449 • GKG-102**

Klingenschutz  
für Klingen bis 20 cm  
EAN 4943691001054  
UVP € 11,00

**Topseller**

Passt zu:

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



**Art. Nr. 1446 • GKG-2**

Klingenschutz, magnetisch  
für Klingen bis 17 x 4,5 cm  
EAN 5019311931021  
UVP € 16,50

**Topseller**



**Art. Nr. 1443 • GKG-103**

Klingenschutz  
für Klingen bis 26 cm  
EAN 4943691001061  
UVP € 14,00

**Topseller**

Passt zu:

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



**Art. Nr. 1444 • GKG-3**

Klingenschutz, magnetisch  
für Klingen bis 22,5 x 4 cm  
EAN 5019311931038  
UVP € 17,00

**Topseller**





## CHEFTOOL MESSERHÜLLEN SORGEN FÜR SICHERHEIT UND SCHUTZ

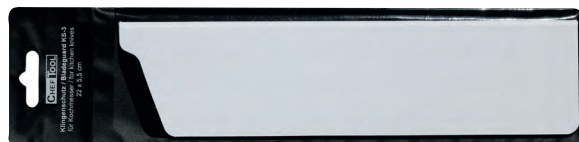
- ➔ Ideal bei Lagerung in **Schubladen** oder Taschen
- ➔ Material stabiles ABS
- ➔ Außenseite weiß, innen schwarzer Samt
- ➔ Topqualität für den täglichen Einsatz
- ➔ Verpackt in Kunststoffhülle



### CHEFTOOL MESSERHÜLLEN BEDRUCKT

- ✓ Messerhüllen sind ein praktisches und **günstiges Geschenk**.
- ✓ Durch lange Lebensdauer und der täglichen Nutzung ein idealer Werbeträger.
- ✓ Gerne bieten wir bedruckte Hüllen an.

**Rufen Sie und an oder schreiben Sie uns. Wir sind immer für Sie da und machen Ihnen gerne ein passendes Angebot.**



**Art. Nr. 1783  
CHEFTOOL KS-1**  
Größe 11 x 3 cm  
EAN 9006953017837  
UVP € 4,30



**Art. Nr. 1782  
CHEFTOOL KS-2**  
Größe 15 x 4 cm  
EAN 9006953017820  
UVP € 4,60



**Art. Nr. 1781  
CHEFTOOL KS-3**  
Größe 22 x 5,50 cm  
EAN 9006953017813  
UVP € 5,60



**Art. Nr. 1780  
CHEFTOOL KS-4**  
Größe 27,50 x 5,50 cm  
EAN 9006953017806  
UVP € 6,20



**Art. Nr. 1784  
CHEFTOOL KS-5**  
Größe 21 x 3 cm  
EAN 9006953017844  
UVP € 5,20



**Art. Nr. 1785  
CHEFTOOL KS-6**  
Größe 27 x 3,50 cm  
EAN 9006953017851  
UVP € 6,00



**Art. Nr. 1786  
CHEFTOOL KS-7**  
Größe 33 x 3,50 cm  
EAN 9006953017868  
UVP € 7,20



# Wie bleiben die Messer der Japaner immer rasierklingenscharf?

## Insider-Tipps von internationalem Schleifexperten Mino Tsuchida

Exklusiv für Sie hat uns Mino Tsuchida, weltweit hoch anerkannter Schleifexperte und Entwickler, seine besten Tipps für rasierklingenscharfe Messer verraten. Als Inhaber der renommierten Marke MINOSHARP Schleifutensilien hat er die besten Tricks für die schärfsten Tools.

### TIPP 1: Größe der Schleifsteine

Wichtig ist, möglichst große Schleifsteine mit großer Auflagefläche zu verwenden, damit möglichst viel der Messerklinge aufliegt. Eine Steingröße von 210 x 22 x 70mm wird empfohlen.

### Deluxe Nassschleifsteine Einführung

#### No.459 Grün – Grob 240er Körnung

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

#### No. 460 Braun – Medium 1000er Körnung

Der Schleifstein Medium ist ideal für Messer, die stumpf sind und keine Beschädigungen aufweisen. Mit dieser Körnung macht man den Grundschliff.

#### No. 461 Beige – Fein 6000er Körnung

Der feine Schleifstein (Polierstein) wird benutzt, um dem Schliff das ultimative Finish zu verpassen. Durch Schleifen mit dem feinen Stein, wird der scharfe Winkel des Messers noch haltbarer. Mit etwas Übung gelingt der Originalschliff und das Messer wird rasierklingenscharf.

#### No.463 2 Stk. Deluxe Schleifhilfen

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.

### TIPP 2: Nassschleif-Stein

Bei der Schärfung mit Nassschleif-Steine, ist die Einhaltung des richtigen Winkels zwischen Klinge und Schleifstein besonders wichtig. Dazu gibt es Schleifhilfen zur vereinfachten Handhabung.

### TIPP 3: Warum braucht es eine scharfe Klinge?

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

### TIPP 4: Oberfläche des Steines

Vor dem Schleifen sollte man darauf achten, dass die Oberfläche des Steines komplett glatt ist. Zur Glättung kann der Stein an einer Oberfläche aus Beton gerieben werden. Anschließend legen Sie den Stein für ein paar Minuten in Wasser bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.

- ✓ Während des Schleifens den Stein ständig feucht halten. Die Schleifrückstände erst nach dem Schleifen abwaschen.

### TIPP 5: Schleif-Intervalle

Qualitätsmesser sollten immer in einem scharfen Zustand gehalten werden, um die Sicherheit und Einfachheit der Anwendung zu gewährleisten.

- ✓ Wir empfehlen die Messer regelmäßig, je nach Gebrauch, mit geeigneten Keramik- Diamant streichern oder Poliersteine zu schärfen. Das garantiert sehr lange optimale Schärfe und Schneidqualität.

### TIPP 6: Der perfekte Winkel

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

### TIPP 7: Handhabung der Schleifhilfen

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 37 beschrieben.
- ✓ 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 Seiten 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 vier bis fünf Mal, bis Sie den Grat von beiden Seiten entfernt haben.

Einseitig geschliffene Messer müssen im ursprünglichen Winkel geschliffen werden.

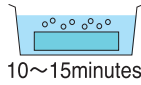
### Dafür gibt es keine Schleifhilfe.

### TIPP 8: Die perfekte Reinigung

Die Messer sollten ausschließlich in lauwarmem Wasser und mit milder Seife gereinigt werden. Anschließend trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch.

- ✓ Hochwertige Messer nie in den Geschirrspüler geben! Die Oberflächenshärte wird durch die langanhaltende, hohe, Temperatur des Trockenvorganges verändert.
- ✓ Aggressive Spülmittel können das Metall angreifen und bei längerer Berührung Flugrost verursachen. Im Extremfall entstehen Flecken.

## Nassschleifsteine - Körnung von 240 bis 8000 PROFIGRÖSSEN L 70 H 22 T 210 mm



**Art. Nr. 1460 - 459**

Nassschleifstein, Körnung 240, grob  
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage  
EAN 4543455459000  
UVP € 76,00



**Art. Nr. 1459 - 460**

Nassschleifstein, Körnung 1000, mittel  
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage  
EAN 4543455460006  
UVP € 82,00

**Topseller**



**Art. Nr. 1458 - 461**

Nassschleifstein, Körnung 6000, superfein  
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage  
EAN 4543455461003  
UVP € 108,00

**CLIP-ON** funktioniert wie eine Wäscheklammer und ist daher einfacher zu handhaben.



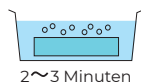
**Art. Nr. 1428 - 503**  
CLIP-ON Schleifhilfe  
EAN 454345550301  
UVP € 14,90

**KOSTENLOS**  
bei **ALLEN** Steinen  
2 Schleifhilfen  
+  
Schleifsteinhalter,  
Aufbewahrungsbox



**Art. Nr. 1562 - 463**  
Schleifhilfe  
EAN 4543455462000  
UVP € 11,00

## Keramik Nassschleifsteine zweiseitig mit unterschiedlicher Körnungen



zweite Seite

**Topseller**

**Art. Nr. 1726 - 472**

Körnung 1000 mittel und 8000 superfein  
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage  
EAN 4543455472009  
UVP € 177,00



zweite Seite

**Art. Nr. 1745 - 471**

Körnung 220 grob und 1000 mittel  
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage  
EAN 4543455471002  
UVP € 115,00



Bild 1



Bild 2

Bild 3

Bild 4

## PROFITIPPS Anleitung für das Nassschleifen

1. Achten Sie vor dem Schleifen darauf, dass der Schleifstein **komplett glatt** ist. Zur Glättung an einer feinen Betonfläche oder an einem anderen Schleifstein reiben.
2. Ist der Stein glatt, tauchen Sie Sandsteine 10 -15 min und Keramiksteine 3 bis 5 Minuten in Wasser. (Abb. 1)
3. Beim Schleifen auf einen **konstanten Winkel zwischen Klinge und Stein** achten. Um dies zu erleichtern gibt es Schleifhilfen in zwei Größen. (Abb. 2, 3, 4, 5)
  - a. Große Schleifhilfen sind für Klingen ab 15 cm.
  - b. Kleine Schleifhilfe sind für kürzere Messer. Für sehr kleine Messer (Tourniermesser) gibt es keine Hilfe.
4. Schleifhilfe auf das Messer schieben. (Abb. 2, 3)
5. Die Schleifhilfe 1-2 cm von der Mitte Richtung Spitze platzieren. Darauf achten, dass die **Unterkante der Schleifhilfe parallel zur Schneide** steht. Das sorgt für ein gutes Schleifergebnis. (Abb. 4, 5, 7)
6. Platzieren Sie die Messerschneide mit der Schleifhilfe **flach auf dem Schleifstein**. Die Schleifhilfe sorgt automatisch für die richtige Schräge bzw. den richtigen Schleifwinkel. (Abb. 6, 8)
7. Den Stein während dem Schleifen mit ein paar Wasser tropfen ständig feucht halten. Schleifrückstände erst **NACH Ende, des Schleifens mit Wasser abwaschen**. Das ist **WICHTIG**. (Abb. 9, 11)
8. Bei beidseitig geschliffenen Messern mit der **rechten Seite** beginnend so lange schleifen bis auf der **linken Seite einen Grat** steht. (Abb. 6, 8).  
Anschließend die Seite wechseln und so lange schleifen bis Sie auf der **rechten Seite einen Grat** steht. Diesen Vorgang so oft als nötig, meist 4-5 Mal, wiederholen, bis auf beiden Seiten kein Grad (Überstand) mehr vorhanden ist, bzw. das Messer scharf ist.
9. Vorsichtig die Schleifhilfen entfernen und mit **sauberen Wasser reinigen**. Die Schleifhilfen sind mit Kunststoff ausgekleidet, um das Risiko von Kratzern an Klingen zu verhindern. **Die Reinigung ist daher SEHR wichtig**. (Abb. 6, 8)
10. Nach dem Schleifen das Messer mit **lauwarmem, nicht heißen, Wasser** und milder Seife reinigen. Trocknen mit einem **weichen Tuch**.



Bild 5

Bild 6

Bild 7

Bild 8

Bild 9

### PROFITIPP

- Japanische Premium Messer werden mit **maximal 14-15°** geschliffen.
- Für eine wirklich langanhaltende, feine Schneide, ist **POLIEREN unerlässlich**. Wichtig dabei ist dass nur die Schneide, **auf keinen Fall die gesamte Klinge**, mit **mindestens einer Körnung von 5000**, noch besser höher, bearbeitet wird.
- Auf **keinem Fall die gesamte Klinge** polieren. Dies hätte zur Folge dass **feines Schneidgut klebt** und **mehr Druck** beim Schneiden notwendig ist.



Bild 10



Bild 11



## Minosharp Keramikscheifer: in weniger als 3 Minuten zum rasierklingscharfen Messer!

Minosharp Schleifer wurden von CATRA, der ersten unabhängigen Institution für Messer-Schleiftechnik, in Sheffield/England getestet. Dabei wurde untersucht, wie oft ein Messer im Schleifer hin und

her bewegt werden muss, um ein optimales Schleifergebnis zu erhalten. Die Empfehlung ist: 7 bis 8 Mal für GLOBAL Messer, 20 Mal für andere Typen vor und zurück schieben.

### 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**  
**OHNE Druck** vor und zurückziehen. Die Rolle muss laufen.

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.
- ✓ **Gerne wiederholen, wenn das Ergebnis nicht scharf genug ist.**

## WELCHES MODELL 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.

#### Körnung

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



**Art. Nr. 1465 • 220BR**  
MINOSHARP Schleifer  
EAN 4543455522070  
UVP € 48,00

#### Körnung

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

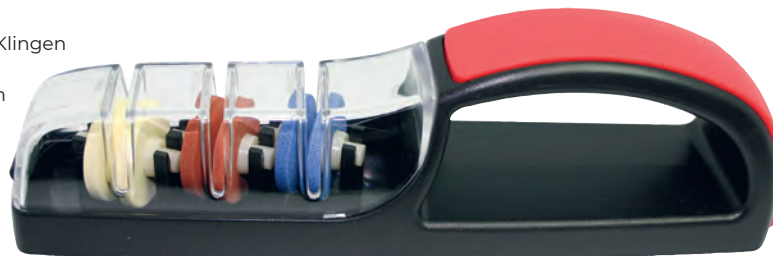


**Art. Nr. 1466 • 440BR**  
MINOSHARP Schleifer  
EAN 4543455440015  
UVP € 65,00

**Topseller**

#### Körnung

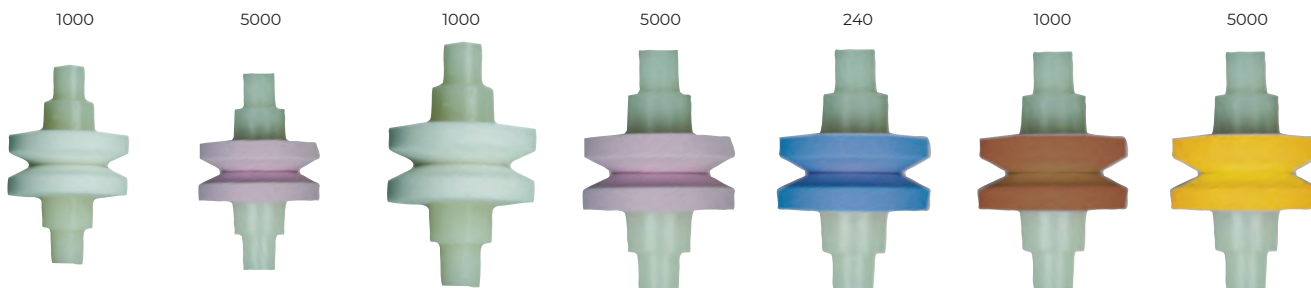
- ✓ 240 zum Reparieren beschädigter Klingen
  - ✓ 1000 zum normalen Schleifen
  - ✓ 5000 zum Feinschleifen und Polieren
- Ersetzt auch den Streicher!



**Art. Nr. 1743 • 550BR**  
MINOSHARP Schleifer  
EAN 454345551001  
UVP € 75,00

**Topseller**

## Keramik Ersatzrollen für MINOSHARP Schleifer mit verschiedenen Körnungen



**Art. Nr. 1604 • 222**  
Rolle weiß, für 220BR  
EAN 4543455512262  
UVP € 15,00

**Art. Nr. 1605 • 223**  
Rolle pink, für 220BR  
EAN 4543455512309  
UVP € 15,00

**Art. Nr. 1606 • 444**  
Rolle weiß, für 440BR  
EAN 4543455442026  
UVP € 17,00

**Art. Nr. 1427 • 445**  
Rolle pink, für 440BR  
EAN 4543455443023  
UVP € 17,00

**Art. Nr. 1426 • 555**  
Rolle blau, für 550BR  
EAN 4543455550009  
UVP € 17,00

**Art. Nr. 1425 • 556**  
Rolle braun, für 550BR  
EAN 4543455556006  
UVP € 17,00

**Art. Nr. 1424 • 557**  
Rolle gelb, für 550BR  
EAN 4543455557003  
UVP € 17,00

# 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
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus Pakkaholz mit rotem Ring aus 70% Birke und 30% Harz, gefärbt
- ✓ **100% Made in Japan**





**Art. Nr. 6765 • ID-06**  
Kochmesser, 24 cm  
EAN 9006953067658  
UVP € 234,00



**Art. Nr. 6766 • ID-07**  
Sashimimesser, 21 cm  
EAN 9006953067665  
UVP € 194,00



**Art. Nr. 6774 • ID-14**  
Brotmesser, 22 cm  
EAN 9006953067740  
UVP € 189,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6764 • ID-05**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953067641  
UVP € 198,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6775 • ID-15**  
Nakiri- Gemüsemesser, 16,7 cm  
EAN 9006953067757  
UVP € 197,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6763 • ID-04**  
Santokumesser, 16,7 cm  
EAN 9006953067634  
UVP € 194,00



**Art. Nr. 6773 • ID-13**  
Ausbeinmesser, 17 cm  
EAN 9006953067733  
UVP € 149,00



**Art. Nr. 6772 • ID-12**  
Universalmesser, 15 cm  
EAN 9006953067726  
UVP € 149,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6762 • ID-03**  
Kochmesser, 14,3 cm  
EAN 9006953067627  
UVP € 148,00



**Art. Nr. 6761 • ID-02**  
Universalmesser, 12 cm  
EAN 9006953067610  
UVP € 127,00



**Art. Nr. 6769 • ID-10**  
Steakmesser, 12 cm  
EAN 9006953067696  
UVP € 129,00



**Art. Nr. 6760 • ID-01**  
Schälmesser, 8 cm  
EAN 9006953067603  
UVP € 116,00

仙蔵 — Twisted Octagon —  
SENZO





Eine Kombination aus **feiner japanischer Handarbeit** und edlen Materialien.

### MATERIAL

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



**Art. Nr. 6735 • TO-06**

Kochmesser, 24 cm  
EAN 9006953067351  
UVP € 293,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6736 • TO-07**

Sashimimesser, 21 cm  
EAN 9006953067368  
UVP € 238,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6734 • TO-05**

Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953067344  
UVP € 245,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6733 • TO-04**

Santokumesser, 16,7 cm  
EAN 9006953067337  
UVP € 235,00



**Art. Nr. 6731 • TO-02**

Universalmesser, 15 cm  
EAN 9006953067313  
UVP € 179,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6732 • TO-03**

Kochmesser, 14,3 cm  
EAN 9006953067320  
UVP € 183,00



**Art. Nr. 6730 • TO-01**

Putzmesser, 8 cm  
EAN 9006953067306  
UVP € 149,00

# ELEGANCIA





## ELEGANCIA KSK SERIE

Diese Messerserie besticht durch **auffallend hochwertige Materialien**, edles Design und wurde für jahrelange Nutzung entwickelt.

Der Griff wird mit einer Zwinge aus Messing fixiert, die im Laufe der Zeit eine Patina annimmt. Dadurch erhält das Messer eine **edle Optik**.

Eine Messerkollektion, die jahrzehntelang begeistert!

- extrem scharf
- hervorragend für Fleisch und Gemüse
- **DAS WERKZEUG** zum Grillen

### MATERIAL

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



**Art. Nr. 6751 • Elegancia KSK-02**  
orientalisches Gemüsemesser, 15 cm  
EAN 9006953067511  
UVP € 212,00



**Art. Nr. 6750 • Elegancia KSK-01**  
orientalisches Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953067504  
UVP € 316,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 6752 • Elegancia KSK-03**  
orientalisches Tranchier- Filetmesser 25 cm  
EAN 9006953067528  
UVP € 308,00  
**Topseller**



## „MU“ Collection

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

made in Japan  
by  
**SUNCRAFT**

## MU Messer Collection

Diese besondere Sortiment wurde vom **italienischen Designer** CARALLO-GRANDIS gemeinsam mit PIETRO LEEMANN, Chef des renommierten mailändischen Restaurants JOIA, entwickelt.

**MU** steht für auserlesenes italienisches Design und **hochwertiger japanischer Handwerks- und**

**Messertradition.** Die Kollektion ist gleichermaßen attraktiv für Profis und anspruchsvolle Haushalte.

**Handling und Ausgewogenheit sowie Design** und Performance erfüllen mühelos alle hohen Erwartungen, die an **japanische Profimesser** gestellt werden.

**MU – die Kombination aus Qualität und elegantem italischem Design.**



### MATERIAL

- ✓ Japanischem Molybdän Vanadium Stahl
- ✓ Härte 58+-1 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus Bambus Pakkaholz
- ✓ **100% Made in Japan**



**Art. Nr. 6827 • MU-10**  
Sashimimesser, 27 cm  
**einseitiger Schriff**  
EAN 9006953068273  
UVP € 129,00



**Art. Nr. 6823 • MU-05**  
Sashimimesser, 21 cm  
**einseitiger Schriff**  
EAN 9006953068235  
UVP € 119,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 6826 • MU-09**  
Debamesser, 16,5 cm  
**einseitiger Schriff**  
EAN 9006953068266  
UVP € 139,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 6825 • MU-08**  
Usabamesser, 16,7 cm  
**einseitiger Schriff**  
EAN 9006953068259  
UVP € 119,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 6824 • MU-06**  
Brotmesser, 22 cm  
EAN 9006953068242  
UVP € 118,00



**Art. Nr. 6822 • MU-04**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953068228  
UVP € 119,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 6821 • MU-03**  
Santokumesser, 16,7 cm  
EAN 9006953068211  
UVP € 119,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 6820 • MU-02**  
Universalmesser, 12 cm  
EAN 9006953068204  
UVP € 89,00



made in Japan  
by  
**SUNCRAFT**



仙蔵  
SENZO  
-Clad-

Die **SENZO CLAD Serie** besticht mit besonderem Design und **hoher Verarbeitungsqualität**. Damit übertrifft sie die Erwartungshaltung von Profis und Experten spielend.

Der feine, japanische Schliff aus 3-lagigem AUS-10 Stahl, ummantelt mit Edelstahl steht für **enorme Schärfe und Stabilität**. Damit werden ausgezeichnete Gebrauchseigenschaften und langanhaltende Schneidleistung garantiert.

- ➔ Härte des Schneidkerns 59+-1 HRC
- ➔ rostfrei
- ➔ **IDEAL FÜR PROFIS**

Die Griffschalen sind aus langlebigem Pakkaholz gefertigt. Mit drei Edelstahlnieten fixiert, halten diese selbst der intensiven, täglichen Belastung in professionellen Küchen, stand.

- ➔ Das Pakkaholz, eine Kombination aus Birkenholz und Harz, überzeugt durch **Langlebigkeit, Wasserbeständigkeit** und natürlich schöner Optik.

**MATERIAL**

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



**Topseller**

**Art. Nr. 6810 • AS-03**  
Kochmesser, 21 cm  
EAN 9006953068105  
UVP € 139,00



**Art. Nr. 6811 • AS-05**  
Sashimimesser, 24 cm  
EAN 9006953068112  
UVP € 129,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6812 • AS-01**  
Santokumesser, 16,5 cm  
EAN 9006953068129  
UVP € 127,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6813 • AS-04**  
Universalmesser, 13,5 cm  
EAN 9006953068136  
UVP € 94,00



**ACHTUNG**  
Bunkmesser  
sind in ZWEI  
Längen lieferbar.  
16,4 cm + 20,0 cm

**Art. Nr. 6803 • BD-08**  
Bunkmesser, 16,4 cm  
EAN 9006953068037  
UVP € 209,00

**Art. Nr. 6807 • BD-09**  
Bunkmesser, 20,0 cm  
EAN 9006953068075  
UVP € 229,00

# 仙蔵 -Black- SENZO

Das Damast-Design der Serie **SENZO BLACK** ist unverwechselbar. Durch den brandneuen **etching process** wird das wunderschöne Muster besonders gut sichtbar.

Das **einzigartige Zusammenspiel von hell und dunkel** ergibt ein einmaliges Bild ähnlich einem 3D Relief. Der hochwertige Octagon Griff besteht aus **zweierlei Pakkaholz**, getrennt durch weißen Ring.

Verwendet wird dazu 70% unterschiedlich gefärbtes Birkenholz und 30% Harz. Diese Kombination macht den Griff langlebig, wasserbeständig und wunderschön.

## MATERIAL

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



**Art. Nr. 6806 • BD-06**  
Brotmesser, 22 cm  
EAN 9006953068068  
UVP € 209,00

**Topseller**

**Art. Nr. 6800 • BD-05**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953068006  
UVP € 229,00

**Art. Nr. 6802 • BD-07**  
Sashimimesser, 21 cm  
EAN 9006953068020  
UVP € 219,00

**Topseller**

**Art. Nr. 6801 • BD-04**  
Santokumesser, 16,7 cm  
EAN 9006953068013  
UVP € 219,00

**Art. Nr. 6807 • BD-09**  
Bunkamesser, 20,0 cm  
EAN 9006953068075  
UVP € 229,00

**Art. Nr. 6803 • BD-08**  
Bunkamesser, 16,4 cm  
EAN 9006953068037  
UVP € 219,00

**Topseller**

Bunkamesser in 2 Längen lieferbar, siehe Seite 50

**Art. Nr. 6804 • BD-03**  
Kl. Kochmesser, 14,3 cm  
EAN 9006953068044  
UVP € 168,00

**Art. Nr. 6805 • BD-02**  
Universalmesser, 12 cm  
EAN 9006953068051  
UVP € 148,00



große Welle für harte Krusten

kleine Verzahnung für feinen Schnitt, auch bei Vollkornbrot u. dgl.

## NEUENTWICKLUNG



## SESERAGI

**100% MADE IN JAPAN**

Mit den unterschiedlich großen Verzahnungen lässt sich Krustenbrot, Toastbrot und auch weiches Vollkornbrot **nahezu krümellos schneiden**.

Hochwertiger **Griff aus Pakkaholz**. Wird aus 70% Birkenholz und 30% Harz gefertigt.

Diese Kombination **macht den Griff sehr gut wasserbeständig und nahezu unverwüstbar**.

### MATERIAL

- ✓ Molybdän Vanadium Stahl
- ✓ rostfrei
- ✓ Härte 58+-1 HRC
- ✓ Griff aus Pakkaholz aus 70 % Birke und 30% Harz
- ✓ **100% MADE IN JAPAN**

### Topseller

**Art. Nr. 6790 • MS-001**  
Brot- Sägemesser, 22,3 cm  
EAN 9006953067900  
UVP € 89,00

### MATERIAL

- ✓ Molybdän Vanadium Stahl
- ✓ rostfrei
- ✓ Härte 58+-1 HRC
- ✓ Griff aus Polypropylen
- ✓ **100% MADE IN JAPAN**

**Art. Nr. 6791 • M-1**  
Brot- Kuchen- Sägemesser, 45 cm  
EAN 4971884758010  
UVP € 189,00





**NEU**

### MATERIAL

- ✓ natürliches Magnolienholz
- ✓ Oberfläche „Stone Design“
- ✓ Produktion in Kleinstmengen

**Handmade** by  
SUNCRAFT, Seki City  
Japan.



**Art. Nr. 6832 • KWS-03**

Kochmesser Hülle, 24 cm  
EAN 9006953068327  
UVP € 49,00

**Topseller**

**Art. Nr. 6833 • KWS-04**

Sashimimesser Hülle, 21 cm  
EAN 9006953068334  
UVP € 49,00

**Topseller**

**Art. Nr. 6831 • KWS-02**

Kochmesser Hülle, 20 cm  
EAN 9006953068310  
UVP € 49,00

**Art. Nr. 6830 • KWS-01**

Santokumesser Hülle, 16,5 cm  
EAN 9006953068303  
UVP € 49,00

## KASANE HANDMADE BLAUSTAHL-MESSER

KASANE Klingen (japanisch „kurouchi“) werden schwarz geschmiedet. Die Kurouchi Klinge ist daher traditionell schwarz und hat ein sehr rustikales Finish. Die Klinge behält den schuppigen Rückstand des Schmiedeprozesses und **verleiht dem Messer ein außergewöhnliches Design.**

### BEDEUTUNG:

#### GESCHICHTE DES FARBIGEN STAHLS

In der Vergangenheit wurde zur Unterscheidung des Stahls bei der Fertigung drei verschiedenfarbige Papiere zwischen die Stähle eingelegt.

- blaues Papier (ao-gami)
- weißes Papier (shiro-gami)
- gelbes Papier (ki-gami)

Daraus entstanden die heute üblichen Handelsnamen der Stähle.

#### Blaupapierstahl ist die beste Qualität.

KASANE wird **ausschließlich mit Blaupapierstahl** (ao-gami) und vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt per Hand gefertigt.

Da der Stahl nicht rostfrei ist, muss die Klinge speziell gepflegt werden:

1. Nach Gebrauch reinigen und vollständig trocknen
2. Gelegentlich mit etwas Öl einlassen

Der **ergonomische Griff aus Kirschholz** repräsentiert die Besonderheit der Kirschblüte, die jährlich zwischen Ende März und Anfang Mai in Japan mit einem Fest gefeiert wird.

### MATERIAL

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

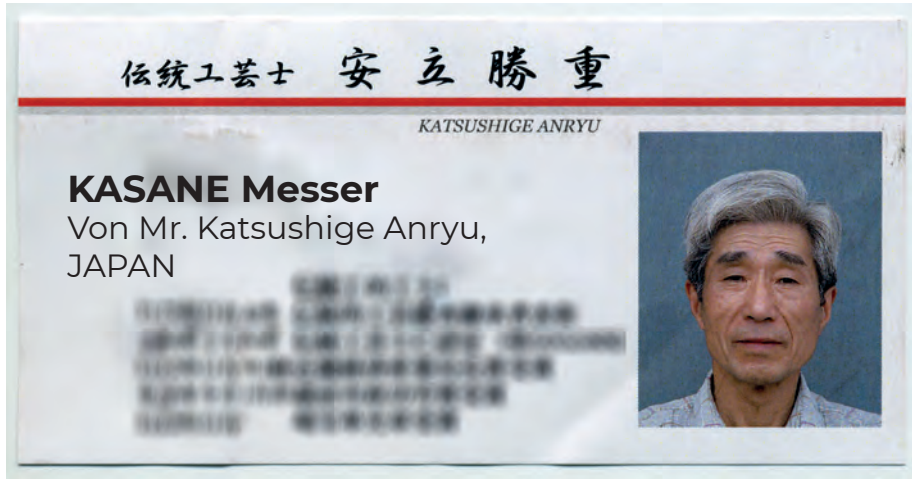
Chemische Komponenten des ao-gami-Kohlenstoffstahl

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



### Original Fotos der Produktion (Schmiede)





### Herstellung

Katsushige Anryu san ist einer **der besten Messermacher in Japan.**

Dies Serie KASANE wird Stück für Stück ausschließlich von ihm **handgefertigt.**

Die Jahresproduktion ist **limitiert.**

Aus diesem Grund steht die Ware zeitweise nicht ausreichend zur Verfügung.



Topseller

**Art. Nr. 6783 • Kasane MSA-700/KS**  
Kochmesser 21 cm  
EAN 9006953067832  
UVP € 318,00



Topseller

**Art. Nr. 6780 • Kasane MSA-100/KS**  
Santokumesser 17 cm  
EAN 9006953067801  
UVP € 267,00



Topseller

**Art. Nr. 6781 • Kasane MSA-200/KS**  
Nakiri- Gemüsemesser 16,5 cm  
EAN 9006953067818  
UVP € 267,00



**Art. Nr. 6782 • Kasane MSA-500/KS**  
Universalmesser 15 cm  
EAN 9006953067825  
UVP € 236,00



Super  
豪

SUPER GOU  
161 Layers





# SUPER GOU 161

## PULVERSTAHL MESSERSERIE VON YAXELL

Bei dieser Serie trifft ein Superlativ auf den nächsten.

Das Messer ist aus **161-lagigem Pulverstahl Micro Carbide SG2** Stahl mit unübertroffenen Eigenschaften und einen Härtegrad von 63 HRC. Die rasierklingscharfe Schneide hat **höchste Beständigkeit** und wird Sie jahrzehntlang begleiten.

Das Messer ist noch schärfer und schnitthaltiger als herkömmliche Damastmesser.

Hochwertige Damastmesser schaffen 120 bis 140 Blatt Papier bei einer Vor- und Rückwärtsbewegung von 1 cm auf der genormten Testmaschine.

➔ SUPER GOU 161 MESSER schneiden **müheless 220 bis 260 Papierblätter.**

Ergonomisches Griffdesign aus **rotem Micarta**.



tolle Geschenkbox

### MATERIAL

- ✓ Schneidkern aus Micro Carbide SG2
- ✓ 160 lagig ummantelt
- ✓ Härte des Schneidkerns 63 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griffkern und Nieten aus CNS 18/10
- ✓ Griffschalen aus Micarta PLUS rot das aus Leinen + Epoxyharz besteht



Marken- und Materialangabe



Gravur am Griffende

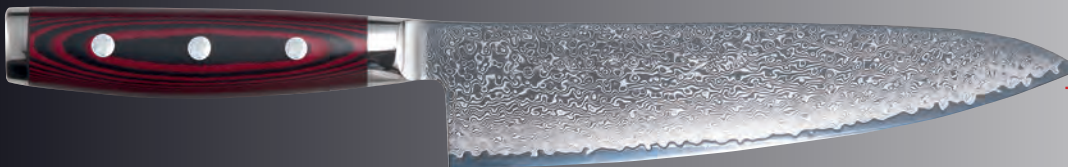


japanische Schrift



Art. Nr. 7108 • SUPER GOU 161

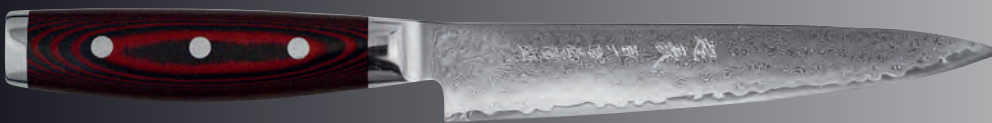
Brotmesser, 23 cm  
EAN 9006953071082  
UVP € 449,00



Art. Nr. 7100 • SUPER GOU 161

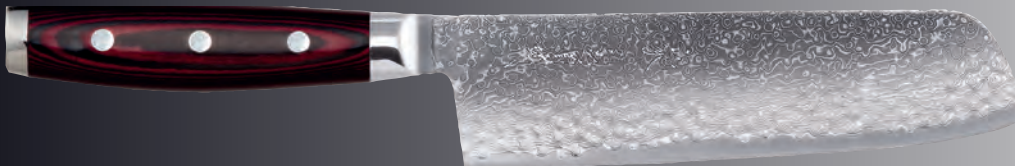
**Topseller**

Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953071006  
UVP € 449,00



Art. Nr. 7107 • SUPER GOU 161

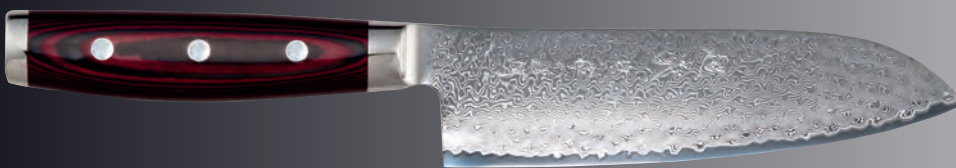
Filetmesser, 18 cm  
EAN 9006953071075  
UVP € 399,00



Art. Nr. 7104 • SUPER GOU 161

**Topseller**

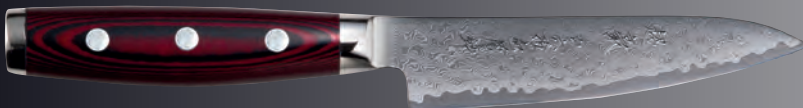
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm  
EAN 9006953071044  
UVP € 449,00



Art. Nr. 7101 • SUPER GOU 161

**Topseller**

Santokumesser, 16,5 cm  
EAN 9006953071013  
UVP € 439,00



Art. Nr. 7102 • SUPER GOU 161

Universalmesser, 12 cm  
EAN 9006953071020  
UVP € 259,00

# GOU 101

101 Layers  
DAMASCUS STEEL

豪



Gravur am Griffende und an der Klinge.

## Gou 101

HOHE QUALITÄT TRIFFT AUF EDLES DESIGN

Die Serie GOU 101 besteht aus dem selben, hochwertigen Material **wie die Serie SUPER GOU 161**.

Eigenschaften, Schliff, Material, Schneidkomfort, Optik, Schneidleistung und Stabilität sind **völlig ident** mit der Serie SUPER GOU 161.

Hochwertige Damastmesser schaffen 120 bis 140 Blatt Papier bei einer Vor- und Rückwärtsbewegung von 1 cm.

→ SUPER GOU 101 MESSER schneiden mühelos 220 bis 260 Papierblätter.

### MATERIAL

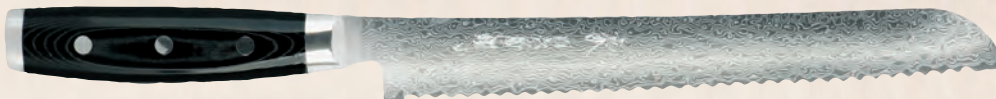
- ✓ Schneidkern aus Micro Carbide SG2
- ✓ 100 lagig ummantelt
- ✓ Härte des Schneidkerns 63 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griffkern und Niete aus CNS 18/10
- ✓ Griffschalen aus Micarta PLUS schwarz das aus Leinen + Epoxyharz besteht



**Art. Nr. 7010 • GOU 101**  
Kochmesser, 25,5 cm  
EAN 9006953070108  
UVP € 419,00



**Art. Nr. 7009 • GOU 101**  
Filetmesser, 25,5 cm  
EAN 9006953070092  
UVP € 389,00



**Art. Nr. 7008 • GOU 101**  
Brotmesser, 23 cm  
EAN 9006953070085  
UVP € 349,00



**Topseller**

**Art. Nr. 7000 • GOU 101**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953070009  
UVP € 349,00



**Topseller**

**Art. Nr. 7004 • GOU 101**  
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm  
EAN 9006953070047  
UVP € 349,00



**Art. Nr. 7007 • GOU 101**  
Filetmesser, 18 cm  
EAN 9006953070078  
UVP € 299,00



**Topseller**

**Art. Nr. 7001 • GOU 101**  
Santokumesser, 16,5 cm  
EAN 9006953070016  
UVP € 339,00



**Art. Nr. 7012 • GOU 101**  
Santokumesser, 12,5 cm  
EAN 9006953070122  
UVP € 239,00



**Topseller**

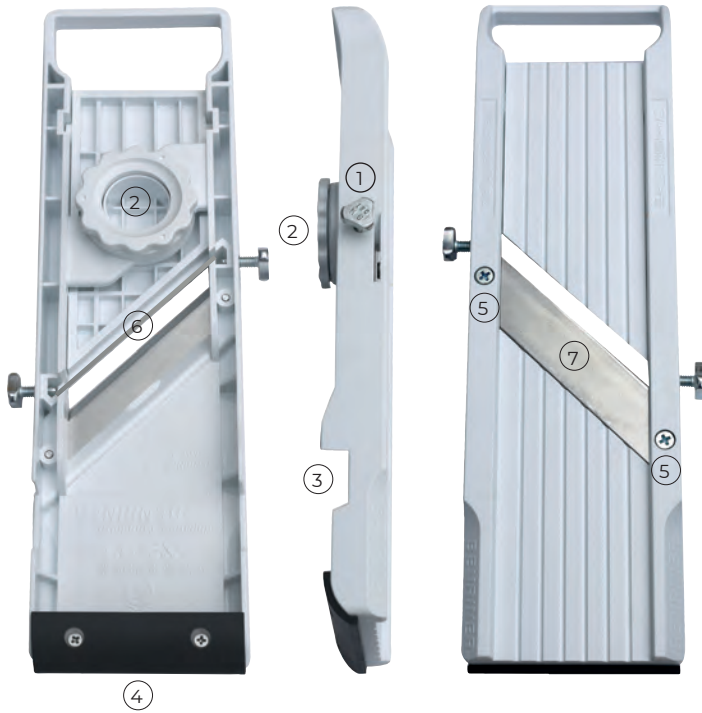
**Art. Nr. 7002 • GOU 101**  
Universalmesser, 12 cm  
EAN 9006953070023  
UVP € 209,00



**Art. Nr. 7003 • GOU 101**  
Schälmesser, 8 cm  
EAN 9006953070030  
UVP € 169,00

# Für viele Experten der beste Gemüsehobel der Welt





- ✓ 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.

#### ALLE ERSATZTEILE LIEFERBAR

- ✓ Feststellschraube der Julienne Messer (beidseitig).
- ✓ Stellrad zum stufenlos Verstellen der Schnittstärke.
- ✓ Anschlagkante zur Verwendung auf Töpfen.
- ✓ Rutschsicherer Gummifuß.
- ✓ Schrauben zum Befestigen der Klinge.
- ✓ Julienne Messer montiert.
- ✓ Messer aus japanischem Chrom Vanadium Stahl. Zum Nachschleifen herausnehmbar.

#### Schnittstärke stufenlos verstellbar:

- ➔ 0,5 bis 5 mm Modell 1909 (BN-64W)
- ➔ 0,5 bis 8 mm Modell 1910 (BN-95W)
- ➔ 0,5 bis 9 mm Modell 1911 (BN-120W)

## BENRINER Ersatzteile sofort, just in time, lieferbar

Art. Nr.	Typ	Bezeichnung	UVP
1912	BN-100	Ersatzklinge für glatt BN-1	€ 23,00
1913	BN-101	Ersatzklinge glatt für BN-64	€ 23,00
1914	BN-102	Ersatzklinge Julienne fein für BN-1 & BN-64W	€ 19,00
1915	BN-103	Ersatzklinge Julienne mittel für BN-1 & BN-64W	€ 12,00
1916	BN-104	Ersatzklinge Julienne grob für BN-1 & BN-64W	€ 12,00
1917	BN-105	Fingerschutz für BN-1	€ 4,00
1918	BN-106	Schraube Julienne für BN-1, BN-5, BN-64 & BN-95	€ 4,00
1919	BN-107	Einstellschraube für Schnittstärke für BN-1, BN-5	€ 4,00
1920	BN-108	Ersatzklinge glatt für BN-5/95/120	€ 30,00
1921	BN-109	Ersatzklinge Julienne fein für BN-5 & BN-95W	€ 25,00
1922	BN-110	Ersatzklinge Julienne mittel für BN-5 & 95W	€ 12,00
1923	BN-111	Ersatzklinge Julienne grob für BN-5 & BN-95W	€ 17,00
1924	BN-112	Fingerschutz für BN-5 & BN-95W	€ 6,00
1927	BN-115	Ersatzklinge glatt für BN-7W	€ 16,00
1928	BN-116	Ersatzklinge glatt für BN-8W	€ 13,00
1929	BN-117	Ersatzklinge Julienne fein für BN-7W & BN-8W	€ 17,00
1930	BN-118	Ersatzklinge Julienne mittel für BN-7W & BN-8W	€ 11,00
1931	BN-119	Ersatzklinge Julienne grob für BN-7W & BN-8W	€ 10,00
1932	BN-120	Ersatzschraube Julienne für BN-7W & BN-8W	€ 7,00
1933	BN-121/W	Ersatzdrehteller für BN-7W	€ 24,00
1934	BN-122/W	Ersatzdrehteller für BN-8W	€ 20,00
1935	BN-123	Fingerschutz für BN-64W	€ 7,00
1936	BN-124	Fingerschutz für BN-95W	€ 10,00
1937	BN-125	Fingerschutz für BN-120W	€ 13,00
1938	BN-126	Einstellrad Schnittstärke für BN-64W	€ 13,50
1939	BN-127	Einstellrad Schnittstärke für BN-95W & BN-120W	€ 20,00

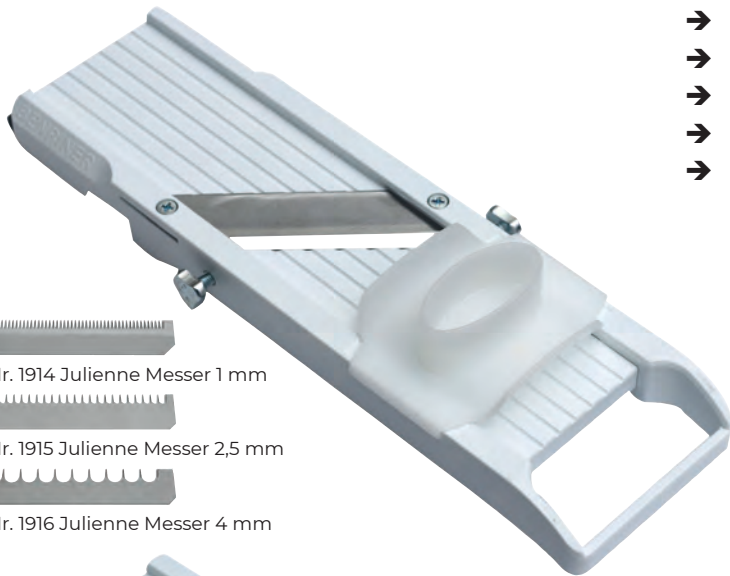
Julienne Messer 1 mm

Julienne Messer 2,5 mm

Julienne Messer 4 mm

Julienne Messer 6 mm





Art. Nr. 1914 Julienne Messer 1 mm



Art. Nr. 1915 Julienne Messer 2,5 mm



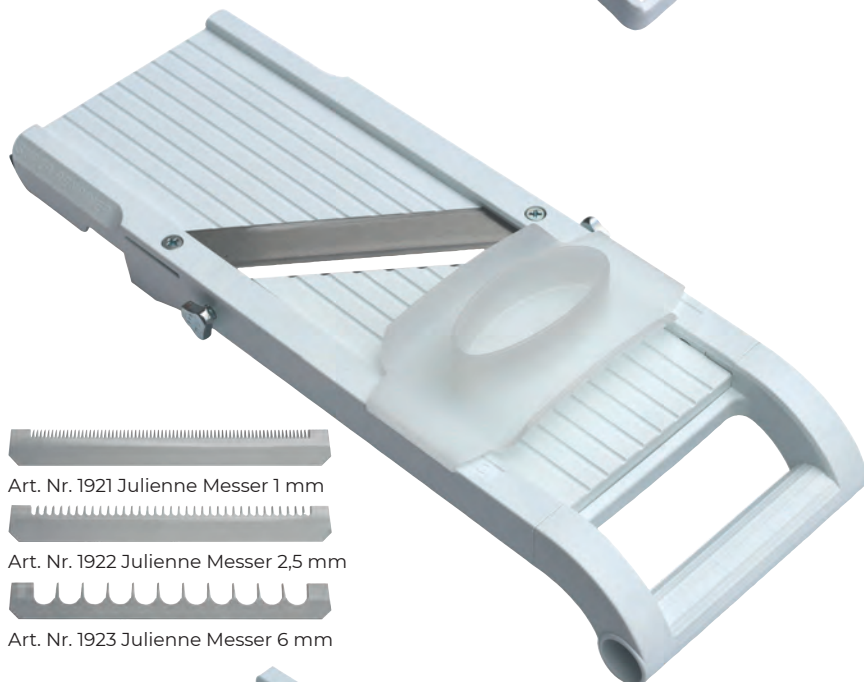
Art. Nr. 1916 Julienne Messer 4 mm

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

**Topseller**

**Art. Nr. 1909 • BENRINER BN-64/W**

Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite  
3 Julienne Messer und Fingerschutz  
**stufenlos verstellbar** von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke  
EAN 4976654641110  
UVP € 52,00



Art. Nr. 1921 Julienne Messer 1 mm



Art. Nr. 1922 Julienne Messer 2,5 mm



Art. Nr. 1923 Julienne Messer 6 mm

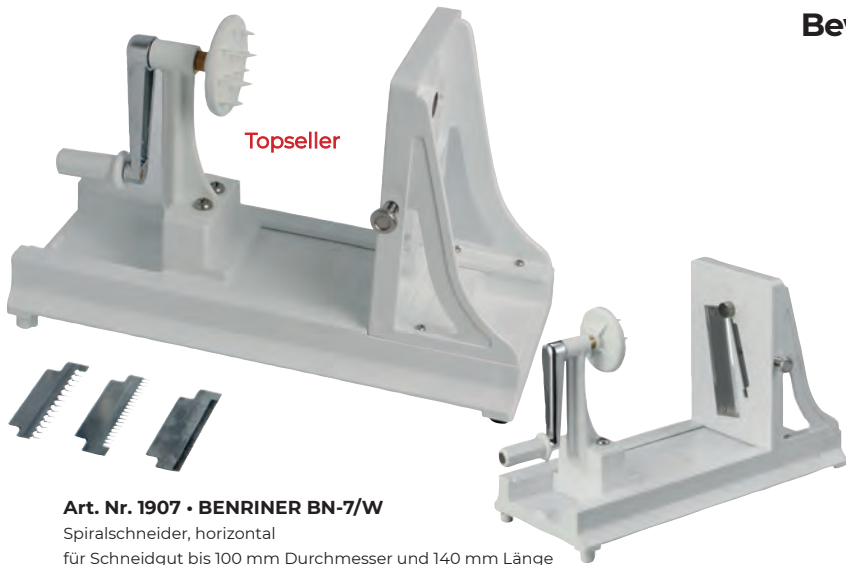
**Art. Nr. 1910 • BENRINER BN-95/W**

Mandoline / Gemüsehobel, 95 mm Schnittbreite  
3 Julienne Messer und Fingerschutz  
**stufenlos verstellbar** von 0,5 bis 8 mm Schnittstärke  
EAN 4976654951110  
UVP € 89,00



**Art. Nr. 1911 • BENRINER BN-120/W**

Mandoline / Kraut- Gemüsehobel  
120 mm Schnittbreite  
mit Fingerschutz  
**stufenlos verstellbar** von 0,5 bis 9mm Schnittstärke  
EAN 4976654120110  
UVP € 83,00



**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 € 125,00

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

**Bewährt im Einsatz in der Gastronomie**



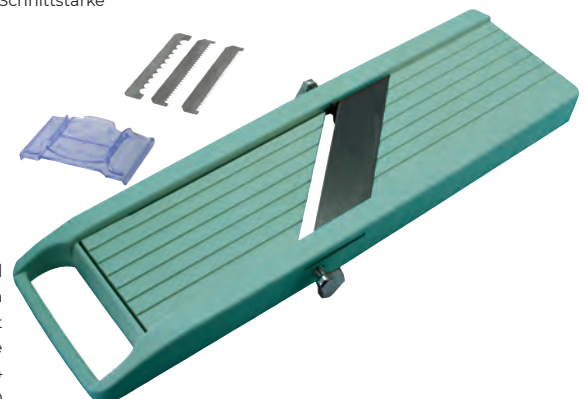
**Art. Nr. 1908 • BENRINER BN-8/W**

Spiralschneider, vertikal  
für Schneidgut bis 100 mm  
Durchmesser und 70 mm Länge  
inkl. 3 Julienneklingen für  
1, 2,5 und 4mm  
EAN 4976654000887  
UVP € 75,00



**Art. Nr. 1901 • BENRINER BN-3 (mit Auffangbehälter)**

Mandoline / Gemüseobel, 64 mm Schnittbreite, grün  
3 Julienmesser und Fingerschutz inkludiert  
STUFENLOS verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke  
EAN 4976654120332  
UVP € 59,00



**Art. Nr. 1900 • BENRINER BN-1**

Mandoline / Gemüseobel, 64 mm Schnittbreite, grün  
3 Julienmesser und Fingerschutz inkludiert  
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke  
EAN 4976654100334  
UVP € 49,00



- ➔ Dichtet perfekt ab
- ➔ Belüftet beim Ausgießen
- ➔ Tropfenfreies Ausgießen
- ➔ Für alle gängigen Flaschen



**Topseller**

**Art. Nr. 0193 • DROP STOP**

2er Verpackung  
EAN 5701036901501  
UVP € 3,60

**Art. Nr. 0192 • DROP STOP**

DropStop + Weinbelüfter  
Ausgießer + Stöpsel  
EAN 5707464078341  
UVP € 15,90



**Art. Nr. 0178 • DROP STOP**

2er Verpackung  
CLIP STRIP Aufhänger  
EAN 5701036302285  
UVP € 3,70



**Topseller**

**Art. Nr. 0179 • DROP STOP**

7 Blättchen in Mini CD Hülle  
EAN 5701036301431  
UVP € 10,90

**WEINFLECKEN AM TISCH SIND VERGANGENHEIT!  
DROP STOP, DIE PREISWERTE IDEE MIT HOHEM NUTZEN**

Das beschichtete Kunststoffblättchen ist ein millionenfach bewährter Tropfenfänger und Ausgießer – das Material dazu wird in Österreich produziert.

Perfekt für alle Art von Flaschen: Wein, Öl, Essig usw.



**Art. Nr. 0189 • DROP STOP**

Weinstop  
Flaschenverschluss + 2 Drop Stop  
EAN 5701036301158  
UVP € 9,90



Art. Nr. 0323



Art. Nr. 0320



Art. Nr. 0327



Art. Nr. 0330



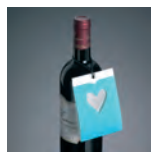
Art. Nr. 0324



Art. Nr. 0321



Art. Nr. 0332



Art. Nr. 0331



Art. Nr. 0325



Art. Nr. 0322



Art. Nr. 0329



Art. Nr. 0333

**Art. Nr. siehe Bild • DROP STOP**

Drop Card inkl. ein Drop Stop  
normale Kartengröße  
EAN jeweilige Nummer  
UVP € 2,90

**Art. Nr. siehe Bild • DROP STOP**

Drop Card inkl. ein Drop Stop  
Flaschenanhänger  
EAN jeweilige Nummer  
UVP € 1,90





**Art. Nr. 0196 • Slim Modell**

komplett in Edelstahl CNS  
EAN 9006953001966  
UVP € 5,90



**Art. Nr. 0906 • Caribic**

Nussknacker- Drehverschlußöffner  
kein EAN Code  
UVP € 19,90



**Art. Nr. 5219 • BottleTool**

Bar Ausgießer, schwarz  
EAN 9006953052197  
UVP € 6,90 (12er Beutel)



**Art. Nr. 5240 • BottleTool**

Bar Ausgießer, klar  
EAN 9006953052401  
UVP € 6,90 (12er Beutel)



**Art. Nr. 0120 • BottleTool**

Sektverschluss verchromt  
EAN 9006953001201  
UVP € 6,50



**Topseller**

**Colibri** **Topseller**

der perfekte Schaumweinverschluss  
auch mit Werbeaufdruck erhältlich



**Art. Nr. 0282 • BottleTool**

Sektverschluss verchromt  
EAN 9006953002826  
UVP € 3,95



**Art. Nr. 1211 • Pulltex, Mars**

Schaumwein-Konservierer  
EAN 8435179477124  
UVP € 24,00



Art. Nr. 0355 • BottleTool  
Sektverschluss, blau  
EAN 9006953003557  
UVP € 4,90



Art. Nr. 0351 • BottleTool  
Sektverschluss, weiß  
EAN 9006953003519  
UVP € 4,90



Art. Nr. 0350 • BottleTool  
Sektverschluss, schwarz  
EAN 9006953003502  
UVP € 4,90



Art. Nr. 0354 • BottleTool  
Sektverschluss, orange  
EAN 9006953003540  
UVP € 4,90



Art. Nr. 0353 • BottleTool  
Sektverschluss, rot  
EAN 9006953003533  
UVP € 4,90



Art. Nr. 0352 • BottleTool  
Sektverschluss, transparent  
EAN 9006953003526  
UVP € 4,90



Art. Nr. 0356 • BottleTool  
Sektverschluss, grün  
EAN 9006953003564  
UVP € 4,90

**Art. Nr. 0123 • BottleTool**

Flaschenverschluss  
EAN 9006953001232  
UVP € 11,40 (6er Beutel)



**Art. Nr. 5218 • BottleTool**

Spill Stop Bar Ausgießer, chrom  
EAN 9006953052180  
UVP € 12,90 (12er Beutel)



SWAROVSKI®

Griffe mit Swarovski® Elements Kristallen besetzt.



**Art. Nr. 1202 • Pulltap's Evolution Crystal**

6 Kristalle  
EAN 8435179477568  
UVP € 65,00



**Art. Nr. 1200 • Pulltap's Evolution Amber Crystal**

26 orange Kristalle  
EAN 8435179477797  
UVP € 72,00



**Art. Nr. 0183 • Pulltap's Evolution Crystal**

26 Kristalle  
EAN 8435179477551  
UVP € 72,00



**Art. Nr. 1203 • Pulltap's Evolution Rainbow Crystal**

26 bunte Kristalle  
EAN 8435179477780  
UVP € 72,00



**Art. Nr. 1207 • Pulltap's**

Holz Design  
EAN 8435179491267  
UVP € 15,00



**Pulltap's Korkenzieher**

in toller Aluminium Box und Lederhülle.  
Ein repräsentatives Geschenk.



**Art. Nr. 1244 • Pulltap's**

Classic Korkenzieher Set  
verchromt  
EAN 8435179477254  
UVP € 42,00



✓ **HANDMADE**  
Topseller

**Art. Nr. 1209 • Pulltap's**

Toledo, Eichenholzgriff  
EAN 8435179491601  
UVP € 59,00



**ÖFFNEN SEHR EINFACH**

Wie ein Wagenheber lässt sich der Hebel auf und nieder bewegen und zieht so den Korken senkrecht aus der Flasche.

**Art. Nr. 0169 • Pulltex**

EAN 9006953001690  
UVP € 33,00



**Art. Nr. 1206 • Pulltap's**  
schwarz mit Gürteltasche  
EAN 8435179491311  
UVP € 25,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 1205 • Pulltap's**  
rot mit Gürteltasche  
EAN 8435179491335  
UVP € 25,00



**Art. Nr. 1210 • Pulltap's**  
lila mit Gürteltasche  
EAN 8435179491342  
UVP € 25,00



**Art. Nr. 1204 • Pulltap's**  
blau mit Gürteltasche  
EAN 8435179491328  
UVP € 25,00



**Art. Nr. 1242 • Pulltap's**  
Classic Luxe grafit mit Gürteltasche  
EAN 8435179491427  
UVP € 32,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 1212 • Pulltap's**  
Classic chrom und Gürteltasche  
EAN 8435179491403  
UVP € 32,00  
**Topseller**



**Art. Nr. 0218 • ClickCut,**  
chrom  
EAN 8435179491205  
UVP € 15,00



**Art. Nr. 1201 • Pulltap's**  
Classic gold mit Gürteltasche  
EAN 8435179491410  
UVP € 32,00

**Art. Nr. 1208 • Pulltex**

X-tens mit Gürteltasche  
EAN 8435179491809  
UVP € 45,00

**Topseller**



**Topseller**

**Art. Nr. 1216 • ClickCut**

Monza  
EAN 8435179491250  
UVP € 15,00



**Glasbesteiger  
Stemware  
Plate Clips**



**Art. Nr. 1250 • Pulltex**

Party Clips, 6 Stk.  
EAN 8435179479265  
UVP € 11,00



**Art. Nr. 1264 • Pulltex**

Federkorkenzieher & Kapselheber  
EAN 8435179499454  
UVP € 9,00



**Art. Nr. 1218 • Pulltex**

Identity Glasmarker  
EAN 8435179479159  
UVP € 9,90



**Art. Nr. 1245 • Pulltex**

Champagner Säbel  
EAN 8435179478404  
UVP € 154,00



**Art. Nr. 1263 • Pulltex**

2 Cocktail Eis Würfel  
Edelstahl  
EAN 8435179499447  
UVP € 14,90



**Art. Nr. 1214 • Pulltex**

Nautilus, ca. 150 ml  
EAN 8435179477131  
UVP € 47,00



**NEU**



**Art. Nr. 1270 • Pulltex**

Kühlbag für Wein- und Schaumwein  
EAN 8435179496118  
UVP € 16,00

**Art. Nr. 1269 • Pulltex**

Kühlbag für Wein- und Schaumwein  
EAN 8435179496101  
UVP € 16,00

**ANTIOX STOP OXIDATION SYSTEM**



Silikon Weinverschluss  
**AntiOx**  
STOP OXIDATION SYSTEM

Der AntiOx Verschluss ist mit einem revolutionären, patentierten System ausgestattet, das die Oxidation in der Flasche verhindert.

Der Wein kann über lange Zeit praktisch unverändert genossen werden. Winzer und Vinotheken und Restaurants wissen es zu schätzen, wenn Probenflaschen sehr lange geschmacklich unverändert benutzt werden können.

**Art. Nr. 1219 • Pulltex AntiOx**

EAN 8435179495074  
UVP € 24,00

**Topseller**

RECOMMENDED BY THE  
BEST SOMMELIERS



Beide Manschetten können **BEIDSEITIG** benutzt werden.

**Art. Nr. 1256 • Pulltex**

Flaschenkühler mit Klettverschluss,  
schwarz / grau  
EAN 8435179496019  
UVP € 13,00

**Art. Nr. 1238 • Pulltex**

Flaschenkühler mit Klettverschluss  
blau / türkis  
EAN 8435179496026  
UVP € 13,00

**Kühltasche für Magnum**

**Art. Nr. 1258 • Pulltex**

Pulltex Kühltasche Schaumwein XL  
EAN 8435179 496125  
UVP € 16,00



**IDEAL FÜR DIE TERRASSE**

Kühlmanschette (im Lieferumfang enthalten) kommt in die Hülle und hält damit viel länger die Kälte.



**Art. Nr. 1259 • Pulltex**

Flaschenkühler, weiß  
EAN 8435179496309  
UVP € 19,50

**Topseller**

**Art. Nr. 1226 • Pulltex**

Eiskübel XL, transparent  
EAN 8435179476301  
UVP € 59,90



**Art. Nr. 1227 • Pulltex**

Eiskübel, transparent  
EAN 8435179476011  
UVP € 26,90



**Art. Nr. 1230 • Pulltex**

Eiskübel, grün  
EAN 8435179476325  
UVP € 26,90



**Art. Nr. 1233 • Pulltex**

Eiskübel, silber  
EAN 8435179476271  
UVP € 26,90



**Topseller**

**Art. Nr. 1222 • Pulltap's**

Derkantiertrichter  
EAN 8435179477216  
UVP € 45,00



**Art. Nr. 1243 • Pulltex**

Olivenöl Set, 12 Aromen  
EAN 8435179478435  
UVP € 69,00



**Art. Nr. 1261 • Pulltex**

Weiß- Schaumwein Set, 12 Aromen  
EAN 8435179477650  
UVP € 59,00



**Art. Nr. 1262 • Pulltex**

Rotwein Set, 12 Aromen  
EAN 8435179477643  
UVP € 59,00



**Art. Nr. 1220 • Pulltap's**

Karaffenreiniger  
EAN 8435179477247  
UVP € 13,00



## ECO-VERPACHUNGEN

100% recycelbar

Verkauf in Displayeinheiten



**Art. Nr. 1248 • Pulltex, schwarz**  
Korkenzieher, Display mit 10 Stk.  
EAN 8435179499010  
UVP € 8,30

**Topseller**



**Art. Nr. 1253 • Pulltex**  
Silikon Champagner- Verschluss  
**Inhalt 1 Stöpsel in schwarz**  
EAN 8435179499270  
UVP € 6,90

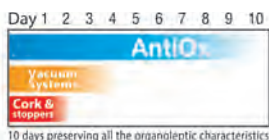


**Art. Nr. 1249 • Pulltex, schwarz**  
Korkenzieher, Display mit 10 Stk.  
EAN 8435179499225  
UVP € 8,30

**Topseller**



**Art. Nr. 1254 • Pulltex**  
1 Stk. Silikon Wein- Verschluss  
**Inhalt 1 Stöpsel in schwarz**  
EAN 8435179499287  
UVP € 5,90



RECOMMENDED BY THE  
BEST SOMMELIERS



**Art. Nr. 1247 • Pulltex**  
AntiOx Wein Verschluss  
Display mit 12 Stk.  
8435179479340  
UVP € 219,60



**Art. Nr. 1251 • Pulltex**  
Antiox Weinverschluss,  
4er Display und  
4 Nachfüllpackungen  
EAN 8435179478251  
UVP € 180,00



**Art. Nr. 1217 • Pulltex**  
2 Stk. Silikon Flaschenverschlüsse  
für Schaumwein, schwarz + Zufallsfarbe  
EAN 8435179495043  
UVP € 13,50



**Art. Nr. 1246 • Pulltex**  
Wein Glas Marker  
Display mit 12 Stk.  
8435179479159  
UVP € 84,00



**Topseller**



**Pulltex®**  
wine concepts for wine lovers

# BottleTool Longlever

funktionell • extrem stabil • professionell

Bewährte Qualität für Profis. Benannt nach dem extra langen und stabilem Auflagehebel.

➔ **Mega schnell und stabil**

Dieser Hebel hat es tatsächlich in sich. In einem Zug, unübertroffen schnell und einfach ziehen Sie den Korken heraus. Auch die längsten Korken werden mühelos gezogen.

➔ **Bestes Material**

Aluminium Druckguss mit Pulverbeschichtung, das stabilste und beste Material, findet beim Longlever Verwendung.

➔ **Klinge und Klingenmechanismus**

wie bei den besten Taschenmessern gefertigt. Massiver Auflagehebel in 1,5 mm Stahl.

➔ **Die Spezialstahl-Spindel**

ist beschichtet und ist daher für alle Korken, auch Kunststoff- und Proseccokorken, bestens geeignet.

➔ **individuell bedruckbar**

➔ **individuell gravierbar**



Länge: 127 mm

**Art. Nr. 2112 • Longlever**

Kellnermesser  
EAN 9006953021124  
UVP € 9,90

**Topseller**

**Art. Nr. 2113 • Longlever Set**

mit Thermometer, in Holzbox  
EAN 9006953021131  
UVP € 19,90



**Art. Nr. 0971 • BottleTool**

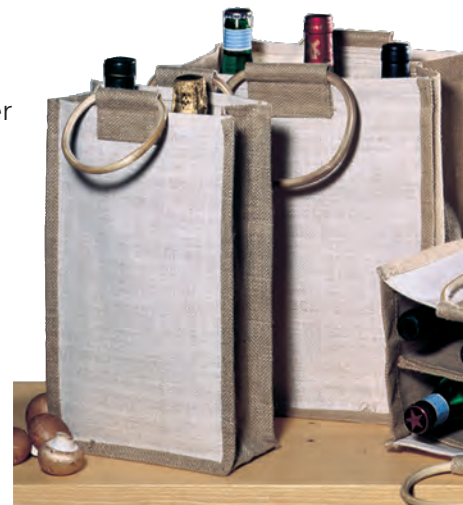
20 Stk. Flaschenanhänger  
EAN 9006953009719  
UVP € 6,90

## FLASCHENTASCHEN

- ➔ Aus naturbelassener Jutefaser
- ➔ Für 3 Flaschen
- ➔ Extrem stabil, unverwüstlich
- ➔ Für jahrelangen Gebrauch
- ➔ Tolles Kundengeschenk

**Art. Nr. 0923 • BottleTool**

Flaschentasche, Jute  
EAN 9006953009238  
UVP € 9,90



**Art. Nr. 2108 • BottleTool**

Foilcutter, grün  
EAN 9006953021087  
UVP € 9,90

**Art. Nr. 2107 • BottleTool**

Foilcutter, orange  
EAN 9006953021070  
UVP € 9,90

**Art. Nr. 2114 • BottleTool**

Foilcutter, rot  
EAN 9006953021148  
UVP € 9,90

**Art. Nr. 2103 • BottleTool**

Foilcutter, schwarz  
EAN 9006953021032  
UVP € 9,90



### BottleTool Foilcutter in Premium Qualität

- ✓ Optimale Qualität
- ✓ MADE IN AUSTRIA
- ✓ extrascharfe, stabile Edelstahl Schneidrollen



Made in Austria

FLASCHENKAPSEL MÜHELOS MIT EINEM DREH SCHNEIDEN



# Best of Sommeliers

Jeder Sommelierweltmeister bekommt ein eigenes Design. Diese Modelle werden dann in einer limitierten Auflage in Frankreich hergestellt und sind bei Sammlern weltweit hoch im Kurs.

Zahlreiche Sammler besitzen eine umfangreiche Kollektion.

→ Jeder Korkenzieher im Karton und wertvollem Lederetui.



**Art. Nr. 0173 • Käseset**

Griff echtes Horn  
Schleiflack Kassette  
EAN 9006953001737  
UVP € 169,90



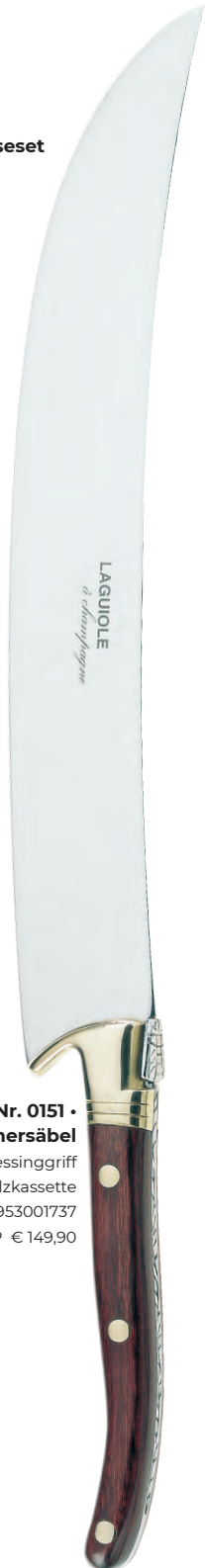
Topseller

**Art. Nr. 0166 • Käseset**

Griff Olivenholz Kassette Holz  
EAN 9006953001669  
UVP € 159,90

**Art. Nr. 2109 • BottleTool**

Tropfring  
EAN 9006953021094  
UVP € 1,90



**Art. Nr. 0151 • Champagnersäbel**

Holz- Messinggriff  
Holzkassette  
EAN 9006953001737  
UVP € 149,90



Topseller

**Art. Nr. 0129 • Horn**  
dunkel, Edelstahl  
EAN 9006953001294  
UVP € 185,00

Laserbeschriftung



**Art. Nr. 0096 • Enrico Bernardo**

Grafit  
EAN 9006953000969  
UVP € 239,90



**Art. Nr. 0135 • Edelstahl**

Holz, türkis  
EAN 9006953001355  
UVP € 199,00



**Art. Nr. 0133 • Kunststoff**

weiß, Holz schwarz  
EAN 9006953001331  
UVP € 199,00



Topseller

**Art. Nr. 0128 • Shinya Tasaki**

Echtholz, weißes Horn  
EAN 9006953001287  
UVP € 265,00



**Art. Nr. 0136 • Olivier Poussier**

Olivenholz Edelstahl  
EAN 9006953001362  
UVP € 265,00



**Art. Nr. 0130 • Olivenholz**

Edelstahl  
EAN 9006953001300  
UVP € 199,90



**Art. Nr. 0143 • Eichenfass alt**

Edelstahl  
EAN 9006953001430  
UVP € 219,00



Topseller

**Art. Nr. 0138 • Delmonego**

Edelstahl / Holz  
EAN 9006953001386  
UVP € 265,00

## Weinverkostung



Topseller

### Le TASTEVERRE®

aus Frankreich

Zurecht ist dieses Glas bei Weinproduzenten gefürchtet.

Sogar die kleinsten Weinfehler sind damit deutlich zu riechen.

Eine Kombination aus Inao Verkostungsglas und Tastevin.

Entwickelt und erzeugt in Frankreich.

#### Art. Nr. 0511 • Tasterverre

Verkostungsglas  
EAN 3760063851014  
UVP € 39,00

### BESTPREISGARANTIE

#### Tastevin aus Glas

Das Glas- Tastevin hat sehr viele Vorteile. Es ist geschmacksneutral, macht die Farbe des Weines unverfälscht sichtbar, lässt sich leicht reinigen und sieht sehr appetitlich aus.

Nicht zuletzt passt hochwertiges Glas zu Wein.

#### Art. Nr. 1224 • Pulltex

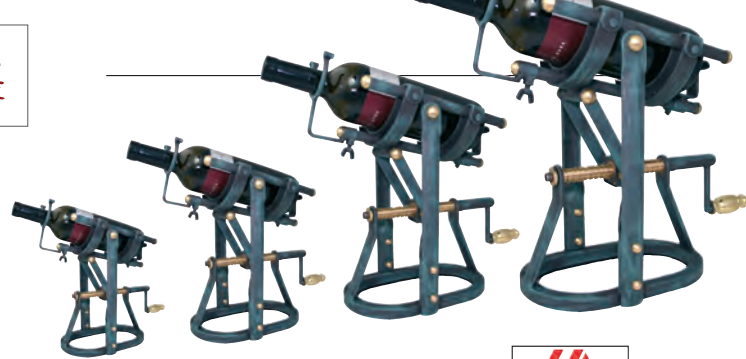
Kristallglas Tastevin  
EAN 8435179477353  
UVP € 29,00

#### 4 Funktionen

- Belüfter
- Tropfenfänger
- Ausgießer
- dichter Verschluss

#### Art. Nr. 0174 • Patent Design

Collection Wine Twister  
EAN 5706811000509  
UVP € 19,00



## DEKANTIERMASCHINEN



Made in Austria

- ✓ Jedes einzelne Stück handgemacht.
- ✓ Erstklassige Qualität.
- ✓ Präzise, völlig ruckfrei laufende Gewindestange
- ✓ 5 verschiedene Modelle lieferbar

### ALLE PREISE AUF ANFRAGE (info@idee-exclusiv.com)

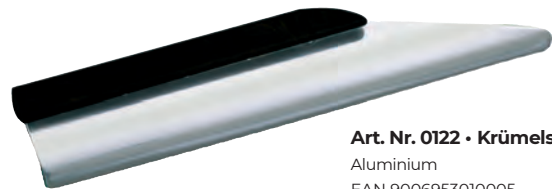
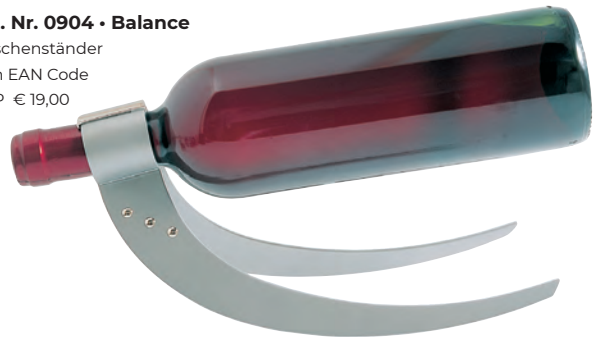
Art. Nr. 0528 Universalmaschine 1,5 bis ca. 20 ltr. **Topseller**

Art. Nr. 0253 0,75 bis 1,5ltr. | Art. Nr. 02543 bis 6 ltr.

Art. Nr. 0255 9 bis 12ltr. | Art. Nr. 0256 18 bis 20ltr.

#### Art. Nr. 0904 • Balance

Flaschenständer  
kein EAN Code  
UVP € 19,00



#### Art. Nr. 0122 • Krümelsammler

Aluminium  
EAN 9006953010005  
UVP € 4,50

#### Art. Nr. 1301 • Trendy

20 teiliges Besteck, Material CNS 18/10  
EAN 9006953013013  
UVP € 34,90



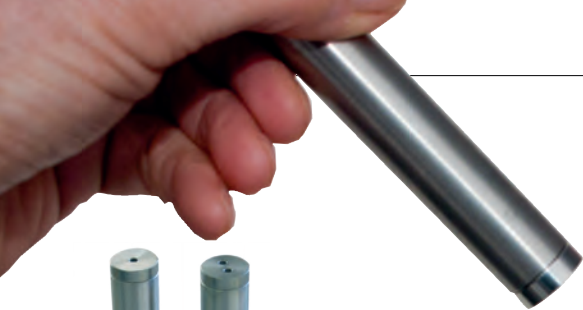
## BESTPREIS

### Designblock, Edelstahl pflegeleicht und praktisch

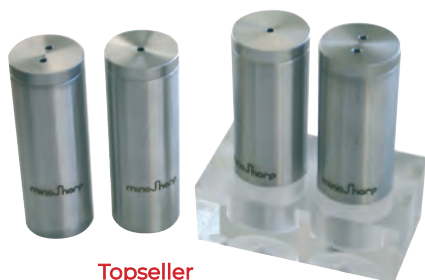
#### Art. Nr. 1602 • Messerblock

in Edelstahl / Kunststoff  
Für Klingen bis zu 23 cm  
EAN 9006953016021  
UVP € 29,00





**Art. Nr. 0809 • CHEFTOOL**  
Salz- Pfefferstreuer in CNS 18/10  
Höhe 10 cm Ø 1,5 cm  
EAN 9006953008095  
UVP € 15,00



Topseller

**Art. Nr. 0808 • CHEFTOOL**  
Salz- Pfefferstreuer in CNS  
Höhe 7 cm Ø 2,5 cm  
EAN 9006953008088  
UVP € 15,00

## PFEFFER & SALZ

- ➔ Design, Verarbeitung erstklassig.
- ➔ Diese Mühle schlägt in Design und Verarbeitung alles Bisherige
- ➔ Patentiertes Mahlwerk
- ➔ Mechanische Einhandbedienung per Knopfdruck.

Material: Edelstahl CNS 18/10

Bricht den Pfeffer und verändert somit das Aroma nicht weil das Mahlgut kalt bleibt.

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



Topseller



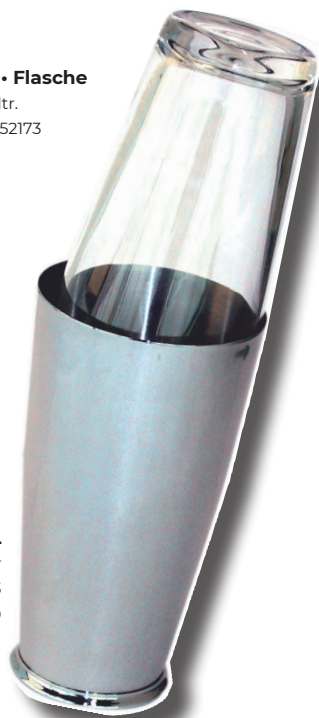
mahlen

befüllen

reinigen



**Art. Nr. 5217 • Flasche**  
Bar Pitcher, 1,8ltr.  
EAN 9006953052173  
UVP € 5,90



**Art. Nr. 0803 • BOTTLETOOL**  
Boston Shaker  
EAN 9006953008033  
UVP € 29,00



**Art. Nr. 0801 • BOTTLETOOL**  
Boston Shaker Ersatzglas  
EAN 9006953008019  
UVP € 9,90

**Art. Nr. 5215 • weiß**  
Pour Master, 0,95ltr.  
EAN 9006953052159  
UVP € 4,90



**Art. Nr. 5214 • braun**  
Pour Master, 0,95ltr.  
EAN 9006953052142  
UVP € 4,90



**Art. Nr. 5204 • orange**  
Pour Master, 0,95ltr.  
EAN 9006953052043  
UVP € 4,90



**Art. Nr. 5201 • grün**  
Pour Master, 0,95ltr.  
EAN 9006953052012  
UVP € 4,90



**Art. Nr. 5203 • rot**  
Pour Master, 0,95ltr.  
EAN 9006953052036  
UVP € 4,90



**Art. Nr. 5202 • gelb**  
Pour Master, 0,95ltr.  
EAN 9006953052029  
UVP € 4,90





idee  
exclusiv  
[www.idee-exclusiv.com](http://www.idee-exclusiv.com)

Idee-Exclusiv GmbH  
Am Brunnstein 1, 82481 Mittenwald, Bayern, Deutschland  
Tel. 0800 5123434 · Fax +43512 343468-20 · [info@idee-exclusiv.com](mailto:info@idee-exclusiv.com) · [www.idee-exclusiv.com](http://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](mailto:info@idee-exclusiv.com) · [www.idee-exclusiv.com](http://www.idee-exclusiv.com)