

idee
exclusiv

www.idee-exclusiv.com

39 Jahre 1984 - 2023

gültig ab 09/2023



✓ Qualität

✓ Design

✓ Service



Unser Familien- Team,

Jaqueline, Thomas, Sieglinde, Manfred und Simon Pfurtscheller

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

es ist uns eine außerordentliche Freude, Sie im Namen von Idee-Exclusiv willkommen zu heißen. Seit nunmehr 39 Jahren sind wir stolz darauf, als Familienunternehmen mit unseren Niederlassungen in Völs, Österreich und in Mittenwald, Deutschland, tätig zu sein. Unser Anspruch ist es, Ihnen höchste Qualität, Eleganz und Fachkompetenz in Form von japanischen Schneidwerkzeugen und professionellem Weinzubehör zu bieten. Unter der Führung von Thomas Pfurtscheller in zweiter Generation haben wir unsere Leidenschaft für Präzision und Exklusivität kontinuierlich weiterentwickelt.

Die Wurzeln unserer Erfolgsgeschichte reichen tief, und die Leidenschaft für erstklassige Produkte ist in unserer DNA verankert. Von unseren bescheidenen Anfängen bis zu unserem heutigen Status als renommierter Anbieter von exklusiven Schneidwerkzeugen und Zubehör für Weinkenner haben wir uns stets auf höchste Standards und erstklassigen Service konzentriert.

Unsere Faszination für japanische Schneidkunst hat uns dazu inspiriert, eine breite Palette von Meisterwerken anzubieten, die sowohl die Tradition als auch die Innovation dieser Kunstform repräsentieren. Jedes unserer sorgfältig ausgewählten Produkte erzählt eine Geschichte, von der fachmännischen Herstellung bis zur überlegenen Leistungsfähigkeit im All-

tag eines Küchenchefs oder Hobbykochs. Wir glauben, dass in einem perfekt gestalteten Schneidwerkzeug das Herzblut des Handwerks und die Liebe zur Kochkunst spürbar sind.

Zusätzlich zu unseren herausragenden Schneidwerkzeugen haben wir uns der Welt des Weins verschrieben. Unser professionelles Weinzubehör wurde entwickelt, um Ihre Weinreise zu bereichern, sei es durch das Entkorken und Servieren von edlen Tropfen oder durch die Aufbewahrung und Pflege Ihrer Weinsammlung. Denn wir verstehen, dass die richtige Ausstattung den Unterschied zwischen einer guten und einer großartigen Wein-Erfahrung ausmachen kann.

Ihre Zufriedenheit und Ihr Vertrauen sind unser höchstes Gut. Als Geschäftsführer von Idee-Exclusiv, stehe ich persönlich hinter jedem Produkt in diesem Katalog. Unsere Reise wäre nicht möglich gewesen ohne unsere geschätzten Kunden, die uns über die Jahre begleitet und unterstützt haben.

Tauchen Sie ein in unseren Produktkatalog und lassen Sie sich von unserer Auswahl begeistern. Entdecken Sie die Perfektion japanischer Handwerkskunst und die Raffinesse professionellen Weinzubehörs. Wir laden Sie herzlich dazu ein, Teil der Idee-Exclusiv Familie zu werden und unsere Leidenschaft für Qualität und Exzellenz zu teilen.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.

Mit freundlichen Grüßen,
Thomas Pfurtscheller
Geschäftsführer, Idee-Exclusiv

KOMPETENT • ZUVERLÄSSIG

MIT UNS SCHNEIDEN SIE IMMER GUT AB

Design | Gestaltung | Copyright
Idee-Exclusiv GmbH, 82481 Mittenwald, DEUTSCHLAND

Idee-Exclusiv Pfurtscheller GmbH, 6176 Völs, ÖSTERREICH

Ausgabe ab 9/2023
bisherige Kataloge und Folder verlieren ihre Gültigkeit.

DIE GLOBAL TRADITION SEIT 1985

Die Geschichte der Global Messer von Yoshikin ist eine faszinierende Reise durch die Welt der Küchenmesser, die Innovation, Präzision und modernes Design miteinander vereint. Die Ursprünge dieser bemerkenswerten Messer reichen zurück in die 1980er Jahre, als der japanische Ingenieur Komin Yamada eine revolutionäre Idee hatte, die die Art und Weise, wie Köche weltweit ihre Werkzeuge betrachten, für immer verändern sollte.

Komin Yamada erkannte, dass herkömmliche Kochmesser oft schwer, unhandlich und aufgrund ihrer Bauweise schwer zu pflegen waren. Um diese Probleme zu lösen, entwickelte er ein Konzept, das auf modernen Materialien und innovativen Fertigungstechniken basierte. Inspiriert von der Idee, ein leichtes, dennoch widerstandsfähiges und flexibles Messer zu schaffen, begann er mit der Entwicklung von Messern aus einem neuartigen Edelstahl, der auf den Namen „CROMOVA 18“ getauft wurde.

Das Besondere an diesem Stahl war seine Zusammensetzung, die eine hohe Korrosionsbeständigkeit und Härte gewährleistete, während gleichzeitig die Schärfe der Klinge über lange Zeit erhalten blieb. Dieser Edelstahl ermöglichte es, dünnere und leichtere Klingen zu fertigen, die dennoch erstaunlich robust und präzise waren. Diese Kombination aus fortschrittlichem Material und einem innovativen Herstellungsprozess führte zur Geburt der Global Messer.

Yamada entwarf nicht nur die Klingen, sondern legte auch großen Wert auf das ergonomische Design der Griffe. Die charakteristischen, nahtlosen Griffe der Global Messer, die aus Edelstahl gefertigt sind, bieten nicht nur eine moderne Ästhetik, sondern auch eine hervorragende Balance und Kontrolle beim Schneiden.

Die Global Messer von Yoshikin erlangten

rasch internationale Bekanntheit und Anerkennung. Ihre außergewöhnliche Schärfe, Haltbarkeit und leichte Handhabung machten sie bei Köchen auf der ganzen Welt beliebt. Ob in professionellen Küchen oder in Privathaushalten, die Global Messer setzten neue Maßstäbe für die Leistung von Küchenmessern.

Die Marke Yoshikin wurde später in „Global Knives“ umbenannt, um die weltweite Präsenz und Bedeutung der Marke widerzuspiegeln. Trotz des Wachstums und Erfolgs hat das Unternehmen seinen Fokus auf Qualität, Innovation und Design beibehalten. Neue Produktlinien und Verbesserungen wurden kontinuierlich eingeführt, um den sich wandelnden Anforderungen der modernen Küche gerecht zu werden.

Die Geschichte der Global Messer von Yoshikin ist somit eine Geschichte von Ingenieurskunst, Innovation und einer tiefen Verbindung zur kulinarischen Welt. Diese Messer haben nicht nur die Art und Weise, wie wir kochen, sondern auch wie wir über Küchenwerkzeuge denken, grundlegend verändert.

Sie sind ein Symbol für japanische Handwerkskunst und modernes Design, das die Zeit überdauert hat.

GLOBAL - G-2

Mehrmaliger Testsieger Stiftung Warentest
Konsument
10 maliger Testsieger
Best Buy
Which England



Art. Nr. 1500 • G-1 Kochmesser, 21 cm, Seite 6

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 Klingen.
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 € 167,00



Art. Nr. 1438 • GF-33
Kochmesser, 21 cm
EAN 4943691833440
UVP € 192,00

Topseller



Art. Nr. 1441 • GF-34
Kochmesser, 27 cm
EAN 4943691834447
UVP € 215,00

Topseller



Art. Nr. 1442 • GF-35
Kochmesser, 30 cm
EAN 4943691835444
UVP € 232,00



Art. Nr. 1437 • GF-36
Gemüsemesser, 20 cm
EAN 4943691836441
UVP € 184,00

Topseller



Art. Nr. 1430 • GF-43
Gemüsemesser, 20 cm
EAN 4943691843449
UVP € 197,00



Art. Nr. 1439 • GF-37
Tranchiermesser, 22 cm
EAN 4943691837448
UVP € 173,00



Art. Nr. 1436 • GF-40
Ausbeinmesser, 15 cm
EAN 4943691840448
UVP € 145,00



Art. Nr. 1599 • GF-31
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691931443
UVP € 145,00

Topseller



Art. Nr. 1557 • GF-27
Fleischmesser, 16 cm
EAN 4943691827449
UVP € 154,00



Art. Nr. 1537 • G-28
Fleischmesser, 18 cm
EAN 4943691828446
UVP € 119,00

Topseller



Art. Nr. 1549 • GF-24
Fleischgabel
EAN 4943691824486
UVP € 119,00

G-Serie

GLOBAL G-2

mehrfacher
Testsieger bei
Stiftung Warentest
und
Konsument



Art. Nr. 1500 • G-1
Kochmesser, 21 cm
EAN 4943691801487
UVP € 127,00



Art. Nr. 1569 • G-6
Kochmesser, 18 cm
EAN 4943691806482
UVP € 125,00



Art. Nr. 1576 • GS-2
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691702487
UVP € 93,00



Art. Nr. 1553 • G-17
Kochmesser, 27 cm
EAN 4943691817440
UVP € 209,00



Die Nummer 1 für Profis
Topseller

Art. Nr. 1544 • G-16
Kochmesser, 24 cm
EAN 4943691816443
UVP € 196,00



Topseller
eines der meist verkauften Messer weltweit

Art. Nr. 1501 • G-2
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691802484
UVP € 127,00



Topseller

Art. Nr. 1612 • G-77
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691877000
UVP € 142,00



Topseller

Art. Nr. 1715 • G-55
Kochmesser, 18 cm
EAN 4943691855008
UVP € 122,00



Art. Nr. 1738 • G-58
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691858009
UVP € 116,00



Art. Nr. 1619 • G-79
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691879004
UVP € 133,00



Art. Nr. 1502 • G-3
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691803481
UVP € 127,00



Art. Nr. 1623 • G-82
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691882004
UVP € 142,00



Art. Nr. 1671 • G-106
Kiritsukemesser, 24 cm
EAN 4943691002006
UVP € 129,00

NEU

GLOBAL®

NEU



Art. Nr. 1668 • G-101
Kochmesser, 13 cm
EAN 4943691001955
UVP € 99,00



Art. Nr. 1510 • GS-3
Kochmesser, 13 cm
EAN 4943691703484
UVP € 93,00

Topseller



Art. Nr. 1628 • GS-92
Kochmesser, 13 cm
EAN 4943691792006
UVP € 105,00



Art. Nr. 1567 • G-4
Chopmesser, 18 cm
EAN 4943691804488
UVP € 127,00

Topseller



Art. Nr. 1403 • G-66
Chopmesser, 18 cm
EAN 4943691866004
UVP € 142,00

Art. Nr. 1418 • G-7L

Chopmesser, für Linkshänder, 18 cm
einseitiger Schliff
EAN 4943691607485
UVP € 145,00



Art. Nr. 1573 • G-7R
Chopmesser, 18 cm
einseitiger Schliff
EAN 4943691807489
UVP € 145,00

Art. Nr. 1422 • GS-4L

Chopmesser, für 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 € 169,00



Art. Nr. 1597 • GS-19
Fischmesser, 9 cm
EAN 4943691919489
UVP € 86,00



Art. Nr. 1554 • G-19
Filetmesser, 27 cm
EAN 4943691819444
UVP € 195,00



Art. Nr. 1571 • G-18
Filetmesser, 24 cm
EAN 4943691818447
UVP € 188,00



Art. Nr. 1507 • G-20
Filetmesser, 21 cm
EAN 4943691820488
UVP € 129,00

Topseller



Art. Nr. 1517 • GS-11
Filetmesser, 15 cm
EAN 4943691711489
UVP € 97,00

Topseller

NEU



Art. Nr. 1670 • G-103
Tranchiermesser, 15 cm
EAN 4943691001979
UVP € 99,00



Art. Nr. 1503 • GLOBAL G-9
Brotmesser, 22 cm Klinge



Topseller

Art. Nr. 1503 • G-9R
Brotmesser, 22 cm
EAN 4943691639486
UVP € 127,00



Art. Nr. 1583 • G-22R
Brotmesser, 20 cm
EAN 4943691622488
UVP € 127,00

Art. Nr. 1585 • G-23L
Brotmesser, 24 cm
für Linkshänder
EAN 4943691823441
UVP € 196,00



Art. Nr. 1584 • G-23R
Brotmesser, 24 cm
PRODUKTION
EINGESTELLT

Art. Nr. 1421 • GS-61L
Sandwichmesser, 16 cm
für Linkshänder
EAN 4943691761002
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1758 • GS-61R
Sandwichmesser, 16 cm
EAN 4943691761019
UVP € 99,00

Art. Nr. 1555 • GS-14L
Brötchenmesser, 15 cm
für Linkshänder
EAN 4943691714480
UVP € 97,00



Art. Nr. 1577 • GS-14R
Brötchenmesser, 15 cm
EAN 4943691614483
UVP € 97,00

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



Topseller

Art. Nr. 1533 • G-47
Tranchiermesser, 25 cm
EAN 4943691847003
UVP € 165,00



Art. Nr. 1570 • G-8
Schinkenmesser, 22 cm
EAN 4943691808486
UVP € 127,00



Topseller

Art. Nr. 1613 • G-80
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691880000
UVP € 142,00



Topseller

Art. Nr. 1532 • G-46
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691846006
UVP € 127,00



Art. Nr. 1728 • G-57
Santokumesser, 16 cm
EAN 4943691857002
UVP € 119,00



Art. Nr. 1616 • G-84
Santokumesser, 16 cm
EAN 4943691884008
UVP € 136,00



Topseller

Art. Nr. 1536 • GS-35
Santokumesser, 13 cm
EAN 4943691735003
UVP € 98,00



Art. Nr. 1617 • GS-90
Santokumesser, 13 cm
EAN 4943691790002
UVP € 104,00



Topseller

Art. Nr. 1401 • GS-57
New Santoku, 11 cm
EAN 4943691757005
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1508 • G-21
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691821485
UVP € 124,00



Art. Nr. 1572 • G-30
Filetierreiber, 21 cm
EAN 4943691830449
UVP € 169,00



Art. Nr. 1483 • G-41(steif)
Fischfiletierreiber, 21 cm
EAN 4943691841445
UVP € 169,00



Art. Nr. 1436 • GF-40
Ausbeinmesser, 15 cm
EAN 4943691840448
UVP € 145,00



Topseller

Art. Nr. 1599 • GF-31
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691931443
UVP € 145,00



Topseller

Art. Nr. 1763 • GS-89
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691789006
UVP € 99,00

AKTION

UVP € 59,00 statt € 99,00

GS-Serie



Art. Nr. 1568 • G-5
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691805485
UVP € 127,00

Topseller



Art. Nr. 1614 • G-81
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691881007
UVP € 142,00

NEU



Art. Nr. 1669 • G-102
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691001962
UVP € 107,00



Art. Nr. 1511 • GS-5
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691705488
UVP € 99,00

Topseller



Art. Nr. 1615 • GS-91
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691791009
UVP € 109,00

Topseller



Art. Nr. 1765 • GS-83
Gemüsemesser, 13 cm
EAN 4943691785008
UVP € 93,00



Art. Nr. 1757 • GS-59
Oriental Kochmesser, 11 cm
EAN 4943691759009
UVP € 99,00

Topseller



Art. Nr. 1509 • GS-1
Putzmesser, 11 cm
EAN 4943691701480
UVP € 93,00



Art. Nr. 1512 • GS-6
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691706485
UVP € 93,00



Art. Nr. 1513 • GS-7
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691707482
UVP € 93,00



Art. Nr. 1514 • GS-8
Tourniermesser, 7 cm
EAN 4943691708489
UVP € 93,00

Art. Nr. 1423 • GS-9L
Tomatenmesser, 8 cm
für Linkshänder
EAN 4943691709486
UVP € 93,00



Art. Nr. 1515 • GS-9R
Tomatenmesser, 8 cm
EAN 4943691609489
UVP € 93,00



Topseller

Art. Nr. 1517 • GS-11
Filetierreiner, 15 cm
EAN 4943691711489
UVP € 97,00



Topseller

Art. Nr. 1518 • GS-13R
Universalmesser, 15 cm
EAN 4943691613486
UVP € 97,00

NEU



Art. Nr. 1670 • G-103
Tranchiermesser, 15 cm
EAN 4943691001979
UVP € 104,00

NEU

GSF-Serie

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



Topseller

Art. Nr. 1667 • GS-36
Putzmesser, 11 cm
EAN 4943691736017
UVP € 79,00



Art. Nr. 1672 • GS-108/SE
Universalm., verzahnt, 11 cm
EAN 4943691798169
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1664 • GS-38
Putzmesser, 9 cm
EAN 4943691738004
UVP € 76,00



Art. Nr. 1749 • GS-40
Putzmesser, 10 cm
EAN 4943691840004
UVP € 89,00



Art. Nr. 1486 • GSF-22
Putzmesser, 11 cm
EAN 4943691822185
UVP € 66,00



Art. Nr. 1487 • GSF-23
Früchte- Steakmesser, 11 cm
EAN 4943691823182
UVP € 65,00



Topseller

Art. Nr. 1488 • GSF-24
Jausenmesser, 15 cm
EAN 4943691824189v
UVP € 84,00



Art. Nr. 1497 • GSF-46
Universalmesser, 8 cm
EAN 4943691746009
UVP € 49,00



Art. Nr. 1498 • GSF-49
Früchtemesser, 11 cm
EAN 4943691749000
UVP € 67,00



Topseller

Art. Nr. 1531 • GSF-50
Jausenmesser, 15 cm
EAN 4943691750006
UVP € 86,00



Topseller

Art. Nr. 1590 • GSF-15
Schälmesser, 8 cm
EAN 4943691715487
UVP € 47,00



Art. Nr. 1593 • GSF-16
Putzmesser, 6 cm
EAN 4943691716484
UVP € 47,00



Topseller

Art. Nr. 1594 • GSF-17
Tourniermesser, 6 cm
EAN 4943691717481
UVP € 47,00



Art. Nr. 1595 • GSF-18
Krabben- Hummerm., 5 cm
EAN 4943691718488
UVP € 47,00



Topseller

Art. Nr. 1527 • GSF-31
Schälmesser, 8 cm
EAN 4943691831163
UVP € 54,00



Art. Nr. 1534 • GSF-33
Putzmesser, 6 cm
EAN 4943691833181v
UVP € 54,00



Topseller

Art. Nr. 1535 • GSF-34
Tourniermesser, 6 cm
EAN 4943691834188
UVP € 54,00

- ➔ VERMUTLICH DAS BESTE LACHS- PROSCIUTTOMESSER DER WELT
- ➔ Extrem scharf und flexibel garantiert hauchdünnen Schnitt



Topseller

Art. Nr. 1504 • G-10
Lachs-Prosciutto, 31cm
EAN 4943691810489
UVP € 143,00

- ➔ 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 € 176,00



Art. Nr. 1552 • G-14R
Yanagi Sashimi, 30 cm
EAN 4943691814449
UVP € 219,00



Art. Nr. 1574 • G-15R
Tako Sashimi, 30 cm
EAN 4943691815446
UVP € 236,00

- ➔ 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 € 229,00



Art. Nr. 1746 • G-60
Allerschneider, 30 cm
EAN 4943691860002
UVP € 219,00



Art. Nr. 1747 • G-65
Lachs-Prosciutto, 27 cm
EAN 4943691865007
UVP € 195,00



Art. Nr. 1748 • G-69
Lachs-Prosciutto, 27 cm
EAN 4943691869005
UVP € 192,00

- ➔ Für Weich- und Hartkäse



Art. Nr. 1773 • GS-95R
Käsemesser, 10,5 cm
EAN 4943691795007
UVP € 93,00

Art. Nr. 1548 • GS-10L
Käsemesser, 14 cm
für Linkshänder
EAN 4943691710482
UVP € 98,00



Topseller

Art. Nr. 1516 • GS-10R
Käsemesser, 14 cm
EAN 4943691710482
UVP € 98,00

Topseller



Art. Nr. 1541 • GKS-210
Küchenschere
EAN 4943691002105
UVP € 106,00

Topseller



Art. Nr. 1505 • G-12
Fleischbeil, 16 cm, 440 g
EAN 4943691812445
UVP € 179,00

Topseller



Art. Nr. 1742 • G-49/B
China Chopmesser, 17,5 cm
400g, 2,5 mm Klingendicke
EAN 4943691849007
UVP € 244,00



Art. Nr. 1744 • G-50/B
China Chopmesser, 20 cm
580g, 4 mm Klingendicke
EAN 4943691850003
UVP € 319,00

GLOBAL Anrichtepinzetten

Ein Muss in der feinen Küche,
perfekte Inszenierungen Ihrer Speisen



Art. Nr. 1762 • G-76
Wiegemesser
EAN 4943691876003
UVP € 169,00

GLOBAL Fischgrätenpinzetten

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

Topseller



Topseller



Topseller



Art. Nr. 1451 • GS-107
Anrichtepinzette, 20cm
EAN 4943691798114
UVP € 45,00

Art. Nr. 1470 • GS-28
Grillpinzette
EAN 4943691828187
UVP € 69,00

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

Art. Nr. 1469 • GS-29
Fischgrätenpinzette
EAN 4943691829184
UVP € 54,00

Art. Nr. 1598 • GS-20B
Fischgrätenpinzette
EAN 4943691920492
UVP € 29,00

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 € 99,00



Art. Nr. 1736 • GS-42/8
Winkelpalette, 20 cm
EAN 4943691744005
UVP € 92,00
Topseller



Art. Nr. 1735 • GS-42/6
Winkelpalette, 15 cm
EAN 4943691743008
UVP € 75,00



Art. Nr. 1734 • GS-42/4
Winkelpalette, 11 cm
EAN 4943691742001
UVP € 69,00
Topseller



Art. Nr. 1496 • GS-21/10
Palette, 25 cm
EAN 4943691821256
UVP € 89,00



Art. Nr. 1435 • GS-21/8
Palette, 20 cm
EAN 4943691821201
UVP € 79,00
Topseller



Art. Nr. 1499 • GS-21/6
Palette, 15 cm
EAN 4943691821157
UVP € 55,00



Art. Nr. 1434 • GS-21/4
Palette, 11 cm
EAN 4943691821119
UVP € 51,00
Topseller



Art. Nr. 1484 • GS-25
Schaufel
EAN 4943691825117
UVP € 65,00
Topseller



Art. Nr. 1480 • GS-26
Wender
EAN 4943691826152
UVP € 66,00



Art. Nr. 1476 • GS-27
Wender
EAN 4943691827159
UVP € 71,00



Art. Nr. 1506 • G-13
Bratengabel, 16 cm
EAN 4943691813480
UVP € 94,00

Topseller



Art. Nr. 1549 • GF-24
Fleischgabel
EAN 4943691824486
UVP € 119,00

GLOBAL SPARSCHÄLER

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

Topseller



Art. Nr. 1706 • GS-76
Sparschäler, 5 cm
glatt
EAN 4943691776006
UVP € 59,00

Topseller



Art. Nr. 2221 • GS-68
Sparschäler, Klinge 5 cm
glatt
EAN 4943691768001
UVP € 59,00



Art. Nr. 2219 • GS-69
Sparschäler, Klinge 5 cm
verzahnt
EAN 4943691769008
UVP € 59,00

Art. Nr. 1707 • GS-94

Sparschäler mit 3 Klingen
zum **RASCHEN** Wechseln, Klinge 5 cm
EAN 4943691794000
UVP € 89,00



Topseller

ERSATZTEILE FÜR MODELL GS-94

| | | |
|---------------------------------|----------|-------------|
| Art. Nr. 1710 • GS-94/SB | Verzahnt | UVP € 11,00 |
| Art. Nr. 1708 • GS-94/JB | Julienne | UVP € 15,00 |
| Art. Nr. 1709 • GS-94/PB | Glatt | UVP € 11,00 |

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 € 114,00



Taschen ohne INHALT



Art. Nr. 1490 • G-666/09

Messerrolltasche für 9 Messer
EAN 4943691666093
UVP € 62,00



Topseller

Art. Nr. 1560 • G-667/11

Messertasche für 11 Messer
EAN 4943691667014
UVP € 127,00



Topseller

Art. Nr. 1561 • G-667/16

Messertasche für 16 Messer
EAN 4943691667021
UVP € 157,00



Art. Nr. 1652 • G-667/21

Messertasche für 21 Messer
EAN 4943691667038
UVP € 189,00



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 € 284,00 statt € 316,00



Art. Nr. 1543 • G-257

Messerset GS-5, G-2, GS-7
EAN 4943691257246
UVP € 285,00 statt € 317,00



Art. Nr. 1545 • G-9211R

Messerset G-9, G-2, GS-11
EAN 4943691921185
UVP € 313,00 statt € 348,00



Topseller

Art. Nr. 1461 • G-21524

Messerset GSF-24, G-2, GSF-15
EAN 4943691215246
UVP € 232,00 statt € 258,00



Art. Nr. 1642 • G-80338

Messerset GS-38, GS-3, G-80
EAN 4943691000736
UVP € 279,00 statt € 311,00



Art. Nr. 1564 • G-2338

Messerset GS-38, GS-3, G-2
EAN 4943691233806
UVP € 265,00 statt € 295,00



Topseller

Art. Nr. 1768 • G-26115R

Messerset G-2, GS-61R, GSF-15
EAN 4943691902474
UVP € 248,00 statt € 276,00



Art. Nr. 1611 • G-2538

Messerset G-2, GS-5, GS-38
EAN 4943691253804
UVP € 271,00 statt € 302,00



Topseller

Art. Nr. 1771 • G-5814R

Messerset mit G-58 und GS-14R
EAN 4943691902054
UVP € 191,00 statt € 213,00



PREISVORTEIL
KNAPP 15 %
gegenüber Einzelpreis



Topseller

Art. Nr. 1474 • G-2220BR

Starterset
G-2 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691222015
UVP € 152,00 statt € 179,00



20 cm Klinge



Topseller

Art. Nr. 1766 • G-46220BR

Starterset
G-46 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691462206
UVP € 152,00 statt € 179,00



18 cm Klinge



Art. Nr. 1547 • G-2210

Messerset G-2, GKS-210
EAN 4943691022103
UVP € 209,00 statt € 233,00



Art. Nr. 1464 • G-201

Messerset GS-1 und G-2
EAN 4943691201294
UVP € 198,00 statt € 220,00



Art. Nr. 1546 • GT-102

Steakbesteck bestehend aus
2 Gabeln + 2 Messer
EAN 4943691312297
UVP € 149,00 statt € 185,20



SONDERANGEBOTE

so lange der Vorrat reicht

PREISVORTEIL
ÜBER 10 %
gegenüber Einzelpreis



Topseller

Art. Nr. 1733 • G-251138/M30
Messerset G-2 GS-5, GS-11, GS-38,
G-42/31 Magnetschiene, 31 cm
EAN 4943691251138
UVP € 466,00 statt € 518,00



Art. Nr. 1764 • G-773889
Messerset aus
G-77, GS-38, GS-89
EAN 4943691000545
UVP € 285,00 statt € 317,00



Art. Nr. 1713 • G-2951138R
Messerset aus
G-9, G-2, GS-5, GS-11, GS-38
EAN 4943691295187
UVP € 472,00 statt € 525,00

PREISVORTEIL
42 %
gegenüber Einzelpreis

€ 59,00
statt
€ 99,00

Topseller

Art. Nr. 1763 • GS-89
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691789006
UVP € 59,00 statt € 99,00
-42%
PREISVORTEIL



PREISVORTEIL
30%
gegenüber Einzelpreis

€ 481,00
statt
€ 687,00

Topseller



Art. Nr. 1769 • GKB-52/ST
Messerblock in Edelstahl mit
G-2, GS-5, GS-11, GS-38, GS-61
EAN 4943691052018
UVP € 481,00 statt € 687,00
-30%
PREISVORTEIL



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



Platz für 18 Messer bis zu 30 cm Klingen

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 € 242,00



Art. Nr. 1592 • G-888P

Messerblock leer, für 8 Messer
und Streicher oder Schere
EAN 4943691800299
UVP € 242,00



Topseller

Art. Nr. 1601 • G-8311D

Messerblock leer, für 10 Messer
und Streicher oder Schere
EAN 4943691831187
UVP € 269,00



Art. Nr. 1600 • G-8311P

Messerblock leer, für 10 Messer
und Streicher oder Schere
EAN 4943691831194
UVP € 269,00

PROFESSIONELLE GLOBAL EDELSTAHLBLÖCKE

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



Topseller

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

Art. Nr. 1730 • G-835BD

Messerblock leer
für 10 Messer und einen Streicher oder Schere
EAN 4943691836014
UVP € 194,00



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 € 159,00



Art. Nr. 1739 • GKB-52/CB schwarz

Messerblock leer, 10 Einschübe
und Streicher oder Schere
EAN 4943691052230
UVP € 159,00



Art. Nr. 1741 • GKB-52/CW weiß

Messerblock leer, 10 Einschübe
und Streicher oder Schere
EAN 4943691052223
UVP € 159,00

Topseller



Art. Nr. 1732 • GKB-52 Stahl

Messerblock leer, 10 Einschübe
und Streicher oder Schere
EAN 4943691052001
UVP € 189,00

Topseller



Topseller

Art. Nr. 1718 • GKB-51

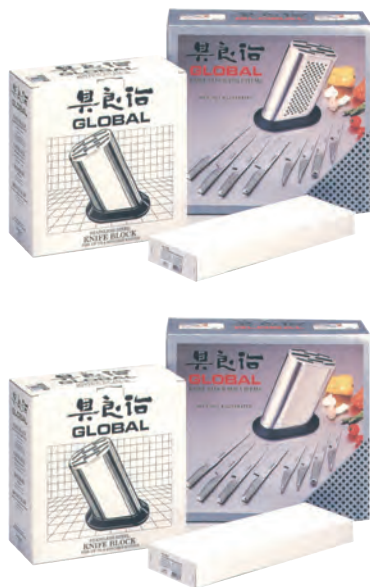
Messerblock leer
für mindestens 15 Messer
und Schere oder Streicher
CNS 18/10 satiniert
EAN 4943691051004
UVP € 237,00

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

PREISVORTEIL
ÜBER 10 %
gegenüber Einzelpreis



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

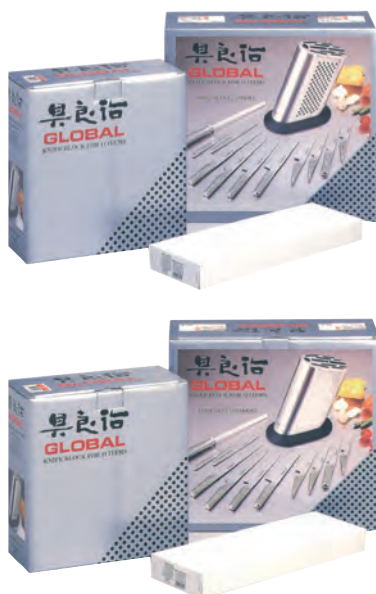
Topseller

Art. Nr. 1626 • G-888/KB/BDR

9 teiliges Messerset
und Block G-888D MIT Punkte
EAN 494369188815
UVP € 1.049,00 statt € 1.166,00

Art. Nr. 1627 • G-888/KB/PLR

9 teiliges Messerset
und Block G-888P OHNE Punkte
EAN 494369188822
UVP € 1.049,00 statt € 1.166,00



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 Punkte
EAN 4943691831118
UVP € 1.292,00 statt € 1.435,00

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 € 1.292,00 statt € 1.435,00

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 € 119,00



Art. Nr. 1475 • G-42/41

Magnetschiene, 41 cm
EAN 4943691842169
UVP € 144,00

Topseller



Art. Nr. 1479 • G-42/51

Magnetschiene, 51 cm
EAN 4943691842183
UVP € 159,00

Topseller



Art. Nr. 1495 • G-42/81

Magnetschiene, 81 cm
EAN 4943691842329
UVP € 199,00

GLOBAL®

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 bei **japanischen**, aber auch perfekt bei **anderen** Messer. 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.



Art. Nr. 1639 • G-39B
Diamantstreicher, 30 cm
EAN 4943691839282
UVP € 199,00

Topseller



Art. Nr. 1641 • G-39R
Diamant-Ersatzstab, 30 cm
EAN 4943691039286
UVP € 129,00



Art. Nr. 1638 • G-38B
Diamantstreicher, 26 cm
EAN 4943691838285
UVP € 189,00



Art. Nr. 1767 • G-75
Diamantstreicher, 25,5 cm
EAN 4943691875006
UVP € 149,00



Art. Nr. 1529 • G-45
Keramikstreicher, 24 cm
EAN 4943691845009
UVP € 129,00

Topseller



Art. Nr. 1530 • G-45R
Keramik-Ersatzstab, 24 cm
EAN 4943691025487
UVP € 38,00



Art. Nr. 1540 • G-74
Keramikstreicher, 22 cm
EAN 4943691874009
UVP € 94,00

Topseller

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



mittel fein

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

Art. Nr. 1712 • G-91/SB
Wasserschleifer
Körnung 1000 / 5000
EAN 4943691891006
UVP € 69,00

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 € 139,00



Art. Nr. 2305 • GN-005
Tranchiermesser, 23 cm
EAN 4943691220066
UVP € 136,00



Art. Nr. 2304 • GN-004R
Brotmesser, 23 cm
EAN 4943691220127
UVP € 136,00



Art. Nr. 2309 • GN-009
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691220103
UVP € 136,00



Art. Nr. 2301 • GN-002
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691220035
UVP € 155,00



Art. Nr. 2307 • GN-007
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691220080
UVP € 136,00



Art. Nr. 2306 • GN-006
Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691220073
UVP € 155,00



Art. Nr. 2308 • GN-008
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691220097
UVP € 129,00



Art. Nr. 2300 • GN-001
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691220028
UVP € 150,00



Art. Nr. 2311 • GNM-01
Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691230027
UVP € 119,00



Art. Nr. 2313 • GNM-03
Gemüsemesser, 16 cm
EAN 4943691230041
UVP € 122,00



Art. Nr. 2314 • GNM-04
Tranchiermesser, 16 cm
EAN 4943691230058
UVP € 110,00



Art. Nr. 2316 • GNM-06
Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691230072
UVP € 107,00



Art. Nr. 2318 • GNM-08
Gemüsemesser, 16 cm
EAN 4943691230096
UVP € 110,00



Art. Nr. 2321 • GNM-10
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691230119
UVP € 110,00



Art. Nr. 2322 • GNM-11
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691230133
UVP € 116,00



Art. Nr. 2323 • GNM-12
Universalmesser, 18 cm
EAN 4943691230140
UVP € 120,00



Art. Nr. 2325 • GNS-02
Universalmesser, 14 cm
EAN 4943691240033
UVP € 109,00



Art. Nr. 2327 • GNS-04
Kochmesser, 11 cm
EAN 4943691240057
UVP € 110,00



Art. Nr. 2329 • GNS-06
Universalmesser, 14,5 cm
EAN 4943691240071
UVP € 114,00



Art. Nr. 2331 • GNFS-01
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691333001
UVP € 62,00



Art. Nr. 2332 • GNFS-02
Universalmesser, 11 cm
EAN 4943691333018
UVP € 73,00



Art. Nr. 2200 • GLOBAL SAI - Kochmesser, 19 cm Klinge

GLOBAL SAI
CROMOVA 18 SANZO



YOSHIKIN
Made in Japan

GLOBAL SAI

Das Messer der feinen Küche

GLOBAL SAI Messer werden von hochqualifizierten japanischen Messerschmieden 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, Schnithaltigkeit und Stabilität.

- ✓ Der Kern wird umschlossen von zwei Lagen des etwas weichen, rostfreien Edelstahls SUS410. Der Mantel schützt das Messer gegen Bruch, Rost und Verfärbungen.
- ✓ Durch den Edelstahlmantel 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



Art. Nr. 2226 • SAI-T03
Steakmesser, 11,5 cm
EAN 4943691193032
UVP € 138,00

Topseller



Art. Nr. 2216 • SAI-T01
Jausen- Steakmesser, 11,5 cm
EAN 4943691193018
UVP € 89,00



Art. Nr. 2217 • SAI-T01/4
4 Jausen- Steakmesser, 11,5 cm
EAN 4943691191045
UVP € 320,00 statt € 356,00

Topseller

**PREISVORTEIL
ÜBER 10 PROZENT**
gegenüber Einzelpreis



Art. Nr. 2200 • SAI-01
Kochmesser, 19 cm
EAN 4943691140029
UVP € 189,00



Art. Nr. 2201 • SAI-02
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691140036
UVP € 196,00

Topseller



Art. Nr. 2202 • SAI-03
Santokumesser, 19 cm
EAN 4943691140043
UVP € 192,00

Topseller



Art. Nr. 2203 • SAI-04
Nakiri- Gemüsemesser, 19 cm
EAN 4943691140050
UVP € 197,00

Topseller



Art. Nr. 2204 • SAI-05
Brotmesser, 23 cm
EAN 4943691140067
UVP € 176,00



Art. Nr. 2205 • SAI-06
Tranchiermesser, 25 cm
EAN 4943691140074
UVP € 216,00



Art. Nr. 2206 • SAI-M01
Kochmesser, 14 cm
EAN 4943691130020
UVP € 144,00



Art. Nr. 2207 • SAI-M02
Universalmesser, 14,5 cm
EAN 4943691130037
UVP € 144,00



Art. Nr. 2208 • SAI-M03
Santokumesser, 13,5 cm
EAN 4943691130044
UVP € 149,00



Art. Nr. 2209 • SAI-M04
Brötchenmesser, 17 cm
EAN 4943691130051
UVP € 139,00



Topseller

Art. Nr. 2211 • SAI-M05
Filetmesser, 17 cm
EAN 4943691130068
UVP € 129,00

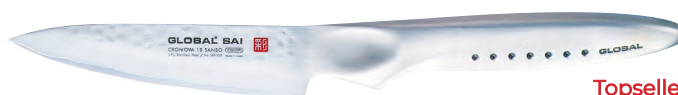


Topseller

Art. Nr. 2212 • SAI-M06
Nakiri- Gemüsemesser, 15 cm
EAN 4943691130075
UVP € 149,00



Art. Nr. 2222 • SAI-S01R
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691120021
UVP € 127,00



Topseller

Art. Nr. 2223 • SAI-S02R
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691120038
UVP € 127,00



Art. Nr. 2224 • SAI-S03R
Schälmesser gerade, 9 cm
EAN 4943691120045
UVP € 127,00



Topseller

Art. Nr. 2225 • SAI-S04R
Tourniermesser, 6,5 cm
EAN 4943691120052
UVP € 127,00



Art. Nr. 2213 • SAI-F01
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691110022
UVP € 77,00



Art. Nr. 2214 • SAI-F02
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691110039
UVP € 77,00



Topseller

Art. Nr. 2215 • SAI-F03
Tourniermesser, 6,5 cm
EAN 4943691110046
UVP € 77,00

Original GLOBAL-BUNMEI Messer von Yoshikin

Art. Nr. 1519 • GLOBAL-BUNMEI 180/165 Debamesser, 16,5 cm Klinge



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 ist ident der Serie **GLOBAL CLASSIC**
nur mit Holzgriff.

GLOBAL-BUNMEI beidseitig geschliffen



Topseller

Art. Nr. 1775 • 1905/200
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691001443
UVP € 113,00



Topseller

Art. Nr. 1776 • 1906/180
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691001498
UVP € 113,00



Topseller

Art. Nr. 1526 • 1806/180
Nakiri- Usubamesser, 18 cm
EAN 4943691806185
UVP € 97,00



Art. Nr. 1777 • 1907/150
Universalmesser, 15 cm
EAN 4943691001535
UVP € 93,00



Art. Nr. 1778 • 1909/090
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691001573
UVP € 86,00

GLOBAL-BUNMEI einseitig geschliffen für Rechtshänder



Art. Nr. 1524 • 1804/300
Yanagi Sashimi, 30 cm
EAN 4943691804303
UVP € 139,00



Topseller

Art. Nr. 1525 • 1804/270
Yanagi Sashimi, 27 cm
EAN 4943691804273
UVP € 127,00



Art. Nr. 1566 • 1804/210
Yanagi Sashimi, 21 cm
EAN 4943691804211
UVP € 104,00



Art. Nr. 1721 • 1803/330

Tako Sashimi Messer, 33 cm
EAN 4943691803337
UVP € 136,00



Art. Nr. 1720 • 1803/300

Tako Sashimi Messer, 30 cm
EAN 4943691803306
UVP € 129,00



Art. Nr. 1522 • 1803/270

Tako Sashimi Messer, 27 cm
EAN 4943691803276
UVP € 117,00

Topseller



Art. Nr. 1719 • 1803/210

Tako Sashimi Messer, 21 cm
EAN 4943691823214
UVP € 96,00



Art. Nr. 1520 • 1801/195

Deba Messer, 19 cm
EAN 4943691801197
UVP € 134,00

Topseller



Art. Nr. 1519 • 1801/165

Deba Messer, 16,5 cm
EAN 4943691801166
UVP € 105,00

Topseller



Art. Nr. 1724 • 1801/135

Deba Messer, 13,5 cm
EAN 4943691801135
UVP € 83,00



Art. Nr. 1723 • 1801/105

Deba Messer, 10,5 cm
EAN 4943691801104
UVP € 74,00



Art. Nr. 1722 • 1802/225

Usuba Messer, 22,5 cm
EAN 4943691802224
UVP € 114,00



Art. Nr. 1521 • 1802/180

Usuba Messer, 18 cm
EAN 4943691802187
UVP € 109,00

Topseller

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. 1448 • GKG-101

Klingenschutz
für Klingen bis 13 cm
EAN 4943691001047
UVP € 9,50

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



Art. Nr. 1449 • GKG-102

Klingenschutz
für Klingen bis 20 cm
EAN 4943691001054
UVP € 12,00

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

Topseller



Art. Nr. 1443 • GKG-103

Klingenschutz
für Klingen bis 26 cm
EAN 4943691001061
UVP € 15,00

Passt zu:

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

Topseller

Art. Nr. 1447 • GKG-1

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



Art. Nr. 1444 • GKG-3

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



Handmade

by SUNCRAFT, Seki City Japan.

MATERIAL

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



Art. Nr. 6830 • KWS-01

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



Art. Nr. 6831 • KWS-02

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



Art. Nr. 6833 • KWS-04

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



Art. Nr. 6832 • KWS-03

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

Designblock, Edelstahl pflegeleicht und praktisch

Art. Nr. 1602 • Messerblock

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



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 € 4,70



Art. Nr. 1782
CHEFTOOL KS-2
Größe 15 x 4 cm
EAN 9006953017820
UVP € 5,30



Art. Nr. 1781
CHEFTOOL KS-3
Größe 22 x 5,50 cm
EAN 9006953017813
UVP € 6,20



Art. Nr. 1780
CHEFTOOL KS-4
Größe 27,50 x 5,50 cm
EAN 9006953017806
UVP € 6,80



Art. Nr. 1784
CHEFTOOL KS-5
Größe 21 x 3 cm
EAN 9006953017844
UVP € 5,70



Art. Nr. 1785
CHEFTOOL KS-6
Größe 27 x 3,50 cm
EAN 9006953017851
UVP € 6,60



Art. Nr. 1786
CHEFTOOL KS-7
Größe 33 x 3,50 cm
EAN 9006953017868
UVP € 7,60



Art. Nr. 1501 • GLOBAL G-2 Kochmesser, 20 cm Klinge

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.

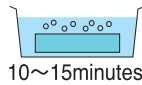
Dafür gibt es keine Schleifhilfe.

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 Oberflächenhärte 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 € 86,00



Art. Nr. 1459 - 460

Nassschleifstein, Körnung 1000, mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455460006
UVP € 96,00

Topseller



Art. Nr. 1458 - 461

Nassschleifstein, Körnung 6000, superfein
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455461003
UVP € 119,00

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



Art. Nr. 1428 - 503
CLIP-ON Schleifhilfe
EAN 454345550301
UVP € 15,90

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 € 189,00



zweite Seite

Art. Nr. 1745 - 471

Körnung 220 grob und 1000 mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455471002
UVP € 126,00





Bild 1

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 2

Bild 3

Bild 4

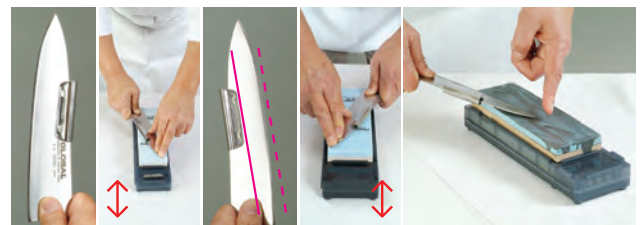


Bild 5

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 € 49,00

Körnung

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



Art. Nr. 1466 • 440BR

MINOSHARP Schleifer
EAN 4543455440015
UVP € 67,00

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 € 77,00

Topseller

Keramik Ersatzrollen für MINOSHARP Schleifer mit verschiedenen Körnungen

1000

5000

1000

5000

240

1000

5000



Art. Nr. 1604 • 222

Rolle weiß, für 220BR
EAN 4543455512262
UVP € 16,00

Art. Nr. 1605 • 223

Rolle pink, für 220BR
EAN 4543455512309
UVP € 16,00

Art. Nr. 1606 • 444

Rolle weiß, für 440BR
EAN 4543455442026
UVP € 18,00

Art. Nr. 1427 • 445

Rolle pink, für 440BR
EAN 4543455443023
UVP € 18,00

Art. Nr. 1426 • 555

Rolle blau, für 550BR
EAN 4543455550009
UVP € 18,00

Art. Nr. 1425 • 556

Rolle braun, für 550BR
EAN 4543455556006
UVP € 18,00

Art. Nr. 1424 • 557

Rolle gelb, für 550BR
EAN 4543455557003
UVP € 18,00

仙蔵 SENZO -Classic-

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 € 265,00



Art. Nr. 6766 • ID-07
Sashimimesser, 21 cm
EAN 9006953067665
UVP € 209,00



Art. Nr. 6774 • ID-14
Brotmesser, 22 cm
EAN 9006953067740
UVP € 199,00



Topseller

Art. Nr. 6764 • ID-05
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953067641
UVP € 215,00



Topseller

Art. Nr. 6775 • ID-15
Nakiri- Gemüsemesser, 16,7 cm
EAN 9006953067757
UVP € 215,00



Topseller

Art. Nr. 6763 • ID-04
Santokumesser, 16,7 cm
EAN 9006953067634
UVP € 215,00



Art. Nr. 6773 • ID-13
Ausbeinmesser, 17 cm
EAN 9006953067733
UVP € 169,00



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 € 159,00



Art. Nr. 6761 • ID-02
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953067610
UVP € 139,00



Art. Nr. 6769 • ID-10
Steakmesser, 12 cm
EAN 9006953067696
UVP € 119,00



Topseller

Art. Nr. 6760 • ID-01
Schälmesser, 8 cm
EAN 9006953067603
UVP € 129,00

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 € 288,00



Topseller

Art. Nr. 6736 • TO-07

Sashimimesser, 21 cm
EAN 9006953067368
UVP € 219,00



Topseller

Art. Nr. 6734 • TO-05

Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953067344
UVP € 249,00



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 € 169,00



Topseller

Art. Nr. 6732 • TO-03

Kochmesser, 14,3 cm
EAN 9006953067320
UVP € 173,00



Art. Nr. 6730 • TO-01

Putzmesser, 8 cm
EAN 9006953067306
UVP € 149,00

made in Japan
by

SUNCRAFT



ACHTUNG

Bunkamesser
sind in ZWEI
Längen lieferbar.
16,4 cm + 20,0 cm

仙蔵 SENZO -Black-

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 € 199,00



Topseller

Art. Nr. 6800 • BD-05
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953068006
UVP € 224,00



Art. Nr. 6802 • BD-07
Sashimimesser, 21 cm
EAN 9006953068020
UVP € 209,00



Topseller

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



Topseller

Art. Nr. 6807 • BD-09
Bunkamesser, 20 cm
EAN 9006953068075
UVP € 219,00

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



Art. Nr. 6804 • BD-03
Kl. Kochmesser, 14,3 cm
EAN 9006953068044
UVP € 154,00



Art. Nr. 6805 • BD-02
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953068051
UVP € 138,00

ELEGANCIA





ELEGANCIA KSK SERIE

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

Der Griff wird mit einer Zwingе 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, walnussfarbigen Pakkaholz, aus 70% Birke und 30% Harz
- ✓ Die Messing Zwingе gibt dem Messer ein gediegenes, antikes Aussehen
- ✓ **100% Made in Japan**



Art. Nr. 6751 • Elegancia KSK-02
orientalisches Gemüsemesser, 15 cm
EAN 9006953067511
UVP € 194,00



Art. Nr. 6750 • Elegancia KSK-01
orientalisches Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953067504
UVP € 298,00

Topseller



Art. Nr. 6752 • Elegancia KSK-03
orientalisches Tranchier- Filetmesser, 25 cm
EAN 9006953067528
UVP € 298,00

Topseller



„MU“ Collection

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

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 italienischen 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 Schliff
EAN 9006953068273
UVP € 155,00



Topseller

Art. Nr. 6823 • MU-05
Sashimimesser, 21 cm
einseitiger Schliff
EAN 9006953068235
UVP € 148,00



Topseller

Art. Nr. 6826 • MU-09
Debamesser, 16,5 cm
einseitiger Schliff
EAN 9006953068266
UVP € 165,00



Topseller

Art. Nr. 6825 • MU-08
Usubamesser, 16,7 cm
einseitiger Schliff
EAN 9006953068259
UVP € 155,00



Art. Nr. 6824 • MU-06
Brotmesser, 22 cm
EAN 9006953068242
UVP € 135,00



Topseller

Art. Nr. 6822 • MU-04
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953068228
UVP € 145,00



Topseller

Art. Nr. 6821 • MU-03
Santokumesser, 16,7 cm
EAN 9006953068211
UVP € 145,00



Art. Nr. 6820 • MU-02
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953068204
UVP € 109,00

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 die-

se 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 € 135,00



Topseller

Art. Nr. 6812 • AS-01
Santokumesser, 16,5 cm
EAN 9006953068129
UVP € 129,00



Topseller

Art. Nr. 6813 • AS-04
Universalmesser, 13,5 cm
EAN 9006953068136
UVP € 98,00



made in Japan
by

SUNCRAFT

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 unverwundbar**.

MATERIAL

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

MATERIAL

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

Art. Nr. 6790 • MS-001

Brot- Sägemesser, 22,3 cm

EAN 9006953067900

UVP € 98,00

Topseller

Art. Nr. 6791 • M-1

Brot- Kuchen- Sägemesser, 45 cm

EAN 4971884758010

UVP € 159,00

Art. Nr. 6792 • D-101

Gemüsemesser, 13 cm

EAN 4971884660122

UVP € 42,00

KLINGE 45 CM LANG

MONSTER

MONSTER

MONSTER

MONSTER

MONSTER

MONSTER

MONSTER

MONSTER

MONSTER

MONSTER

made in Japan
by

SUNCRAFT



Suncraft Senzo Dawn

Entdecken Sie die Suncraft Senzo Dawn Serie, ein meisterhaftes japanisches Kochmesser, das die Essenz von Tradition und Innovation perfekt vereint. Dieses außergewöhnliche Kochmesser wurde mit größter Sorgfalt und Präzision entwickelt, um selbst die anspruchsvollsten Köche zu begeistern. Mit einem unwiderstehlichen Mix aus fortschrittlichem Material und fesselnder Geschichte ist die Senzo Dawn Serie der Inbegriff der Kochkunst.

Hochwertiger Stahl, Virtuoses Handwerk

Das Herzstück der Suncraft Senzo Dawn bildet der exklusive Pulverstahl SG2, der für seine herausragende Schärfe, Haltbarkeit und Korrosionsbeständigkeit bekannt ist. Dieser Stahl erreicht eine beeindruckende Härte von 63° HRC, was eine unübertroffene Schärfe gewährleistet und gleichzeitig die Schneidkante langanhaltend stabil hält. Die 101 Lagen gefaltetem Stahl verleihen dem Messer nicht nur atemberaubende Ästhetik, sondern auch eine ausgewogene Balance zwischen Stärke und Geschmeidigkeit.

Geschichte in den Händen

Der Griff der Senzo Dawn Messer ist aus mehr als 300 Jahre alter Eiche gefertigt, die einem Unwetter im Schrein Kifune in Seki City zum Opfer gefallen ist. Diese Eiche erzählt eine Geschichte von Stärke und Überwindung und wurde mit größtem Respekt vor ihrer Vergangenheit bearbeitet. Jeder Griff ist ein Unikat, das die natürliche Schönheit des Holzes in sich trägt und von Hand zu einem ergonomischen Meisterwerk geformt wird.

Perfekte Balance und Kontrolle

Die Senzo Dawn Serie bietet nicht nur visuellen Genuss, sondern auch unvergleichliche Leistung

in der Küche. Durch die sorgfältige Gestaltung des Messers wurde eine optimale Balance und Kontrolle erreicht, die es dem Benutzer ermöglicht, präzise Schnitte durchzuführen und die Zutaten mühelos zu verarbeiten. Die scharfe Kante gleitet sanft durch Fleisch, Gemüse und mehr, während der Griff einen bequemen Halt bietet.

Kunstwerk in der Küche

Die Senzo Dawn Messer sind nicht nur ein Kochwerkzeug, sondern ein Kunstwerk, das die Essenz der japanischen Handwerkskunst und Kultur einfängt. Jedes Detail wurde mit höchster Präzision und Aufmerksamkeit auf Qualität und Schönheit gestaltet. Von der faszinierenden Maserung des Griffes bis zur überragenden Schärfe der Klinge ist dieses Messer eine Hommage an die Meisterschaft und Leidenschaft, die in jedem Schnitt widerhallt.

Fazit

Mit der Senzo Dawn Linie erheben Sie Ihre Kochkunst auf eine völlig neue Ebene. Die Kombination aus hochwertigem Stahl, beeindruckender Handwerkskunst und einer bewegenden Geschichte macht dieses Messer zu einem unverzichtbaren Begleiter für jeden kulinarischen Enthusiasten. Erleben Sie die Perfektion japanischer Schneidkunst in Ihrer eigenen Küche mit der Senzo Dawn Serie.

SENZO Limited Edition

Wie hoch die Anzahl ist, die produziert werden kann, kann noch nicht gesagt werden weil nicht abschätzbar ist wie viel von dem Eichenstamm verwendet werden kann.



100% HANDMADE IN JAPAN

- ✓ Rechts oben im Bild ist der Schrein und die Eiche, in noch intaktem Zustand, abgebildet.

MATERIAL

- ✓ NICKELDAMAST, 101 Lagen
- ✓ SG2 Pulverstahl Schneidkern
- ✓ Spezial Oberflächenbehandlung der schwarzen Klinge
- ✓ Härte des Schneidkerns 63+-1 HRC
- ✓ Griff aus 300 Jahre altem Eichenholz mit Messingring



Art. Nr. 6841 • SENZO DAWN

Universalmesser, 15 cm

EAN 9006953068419

UVP € 479,00

Art. Nr. 6840 • SENZO DAWN

Kochmesser, 20 cm

EAN 9006953068402

UVP € 585,00

made in Japan
by

 **SUNCRAFT**

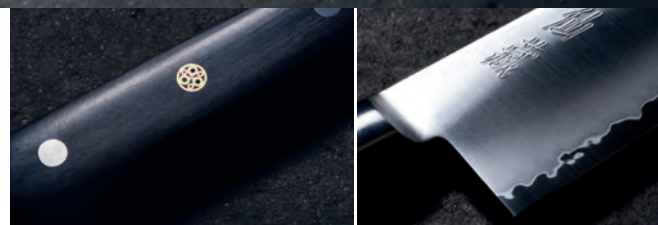
仙蔵
SENZO

- Professional -

- ➔ rostfrei
- ➔ **IDEAL FÜR PROFIS**
- ➔ Härte des Schneidkerns 63+-1 HRC

SENZO Professional wurde, wie schon der Name ausdrückt, für Profis entwickelt. Der extrem hohe Härtegrad ist ideal für den täglichen Einsatz.

Das Messer hat den klassisch japanischen 15 Grad Schliff und wird sehr fein poliert um ohne Druck auch hauchdünn zu schneiden.



MATERIAL

- ✓ Schneidkern aus SG2 Pulverstahl, 3 lagig,
- ✓ Härte des Schneidkerns 63+-1 HRC
- ✓ Pakkaholz Griff mit MOSAIK Pin.
70 % Birke und 30% Harz, schwarz gefärbt.



Art. Nr. 6793 • MP-01

Schälmesser, 9 cm
EAN 9006953067931
UVP € 169,00



Art. Nr. 6794 • MP-02

Universalmesser, 13,5 cm
EAN 9006953067948
UVP € 197,00



Art. Nr. 6795 • MP-03

Santokumesser, 16,5 cm
EAN 9006953067955
UVP € 249,00



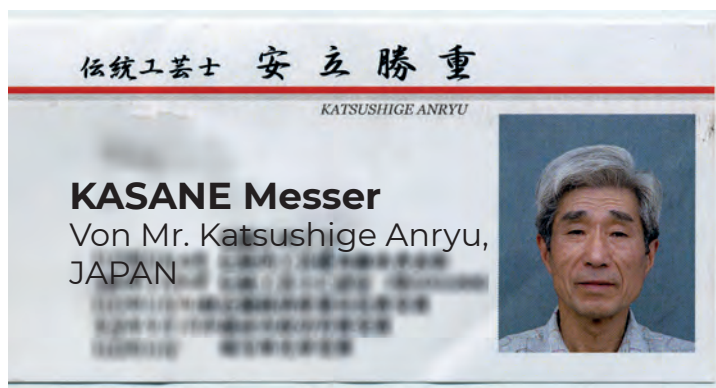
Art. Nr. 6797 • MP-05

Bunkamesser, 16,5 cm
EAN 9006953067979
UVP € 249,00



Art. Nr. 6796 • MP-04

Kochmesser, 21 cm
EAN 9006953067962
UVP € 289,00



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**. Die Ware steht nicht immer ausreichend zur Verfügung.



Topseller

Art. Nr. 6780 • Kasane MSA-100/KS

Santokumesser, 17 cm
EAN 9006953067801
UVP € 310,00



Topseller

Art. Nr. 6781 • Kasane MSA-200/KS

Nakiri- Gemüsemesser, 16,5 cm
EAN 9006953067818
UVP € 310,00



Art. Nr. 6782 • Kasane MSA-500/KS

Universalmesser, 15 cm
EAN 9006953067825
UVP € 275,00



Topseller

Art. Nr. 6783 • Kasane MSA-700/KS

Kochmesser, 21 cm
EAN 9006953067832
UVP € 354,00

KASANE HANDMADE, BLAUSTAHL-MESSER

KASANE Klingen werden schwarz geschmiedet. Die 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 STAHL

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**

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)



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 |
|----------|----------|---|---------|
| 1913 | BN-101 | Ersatzklinge glatt für BN-64 und NEU BN-1 | € 25,50 |
| 1914 | BN-102 | Ersatzklinge Julienne fein für BN-1 & BN-64W | € 21,50 |
| 1915 | BN-103 | Ersatzklinge Julienne mittel für BN-1 & BN-64W | € 15,00 |
| 1916 | BN-104 | Ersatzklinge Julienne grob für BN-1 & BN-64W | € 15,00 |
| 1917 | BN-105 | Fingerschutz für BN-1 | € 5,00 |
| 1918 | BN-106 | Schraube Julienne für BN-1, BN-5, BN-64 & BN-95 | € 5,00 |
| 1919 | BN-107 | Einstellschraube für Schnittstärke für BN-1, BN-5 | € 5,00 |
| 1920 | BN-108 | Ersatzklinge glatt für BN-5/95/120 | € 34,00 |
| 1921 | BN-109 | Ersatzklinge Julienne fein für BN-5 & BN-95W | € 28,00 |
| 1922 | BN-110 | Ersatzklinge Julienne mittel für BN-5 & 95W | € 23,00 |
| 1923 | BN-111 | Ersatzklinge Julienne grob für BN-5 & BN-95W | € 18,00 |
| 1924 | BN-112 | Fingerschutz für BN-5 & BN-95W | € 11,00 |
| 1927 | BN-115 | Ersatzklinge glatt für BN-7W | € 18,50 |
| 1928 | BN-116 | Ersatzklinge glatt für BN-8W | € 15,50 |
| 1929 | BN-117 | Ersatzklinge Julienne fein für BN-7W & BN-8W | € 19,50 |
| 1930 | BN-118 | Ersatzklinge Julienne mittel für BN-7W & BN-8W | € 13,50 |
| 1931 | BN-119 | Ersatzklinge Julienne grob für BN-7W & BN-8W | € 12,50 |
| 1932 | BN-120 | Ersatzschraube Julienne für BN-7W & BN-8W | € 9,00 |
| 1933 | BN-121/W | Ersatzdrehteller für BN-7W | € 27,00 |
| 1934 | BN-122/W | Ersatzdrehteller für BN-8W | € 23,00 |
| 1935 | BN-123 | Fingerschutz für BN-64W | € 8,50 |
| 1936 | BN-124 | Fingerschutz für BN-95W | € 12,50 |
| 1937 | BN-125 | Fingerschutz für BN-120W | € 16,00 |
| 1938 | BN-126 | Einstellrad Schnittstärke für BN-64W | € 16,00 |
| 1939 | BN-127 | Einstellrad Schnittstärke für BN-95W & BN-120W | € 21,00 |

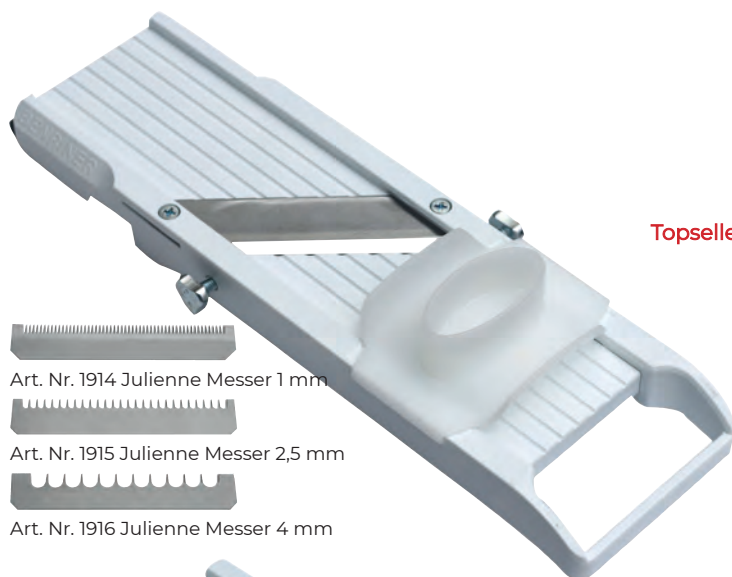
Julienne Messer 1 mm

Julienne Messer 2,5 mm

Julienne Messer 4 mm

Julienne Messer 6 mm





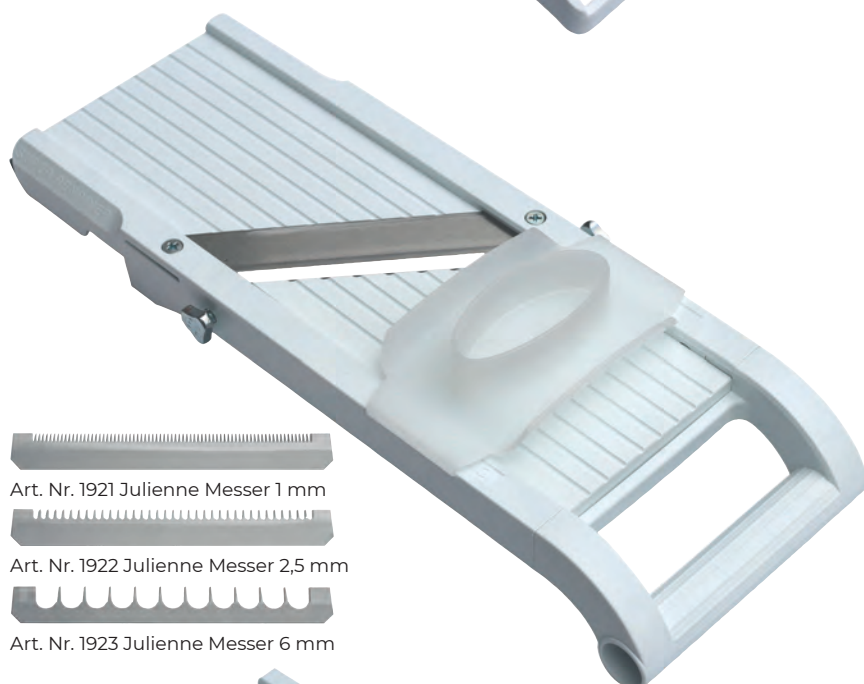
Art. Nr. 1914 Julienne Messer 1 mm

Art. Nr. 1915 Julienne Messer 2,5 mm

Art. Nr. 1916 Julienne Messer 4 mm

Topseller

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



Art. Nr. 1921 Julienne Messer 1 mm

Art. Nr. 1922 Julienne Messer 2,5 mm

Art. Nr. 1923 Julienne Messer 6 mm



Art. Nr. 1911 • BENRINER BN-120/W

Mandoline / Kraut- Gemüsehobel
120 mm Schnittbreite
mit Fingerschutz

stufenlos verstellbar von 0,5 bis 9mm Schnittstärke
EAN 4976654120110
UVP € 88,00

NEU
Aufbewahrungsbox für Schneideinsätze

NEU

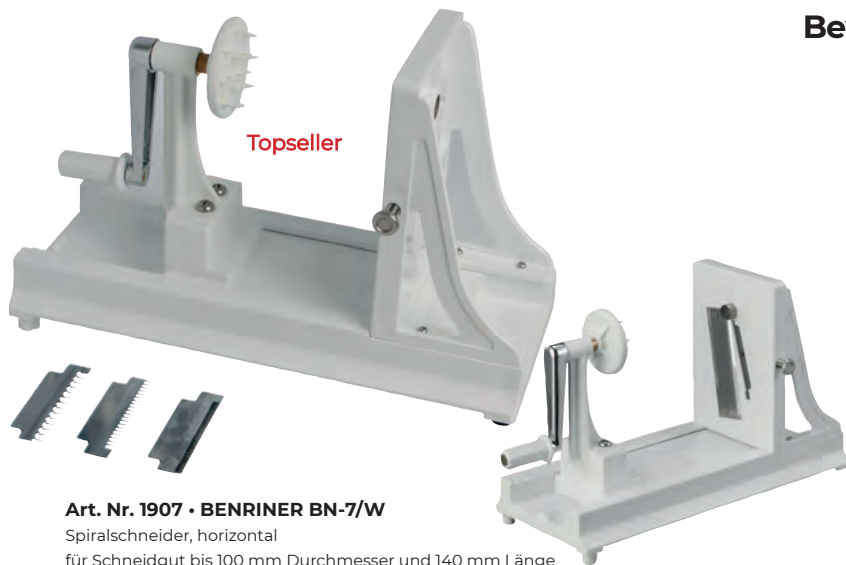


Art. Nr. 1909 • BENRINER BN-64/WC
Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654641110
UVP € 62,00

NEU
Aufbewahrungsbox für Schneideinsätze



Art. Nr. 1910 • BENRINER BN-95/WC
Mandoline / Gemüsehobel, 95 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 8 mm Schnittstärke
EAN 4976654951110
UVP € 96,00



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 4 mm
EAN 4976654000771
UVP € 132,00

- ➔ 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 4 mm
EAN 4976654000887
UVP € 75,00



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

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



Art. Nr. 1900 • BENRINER BN-1

Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite, grün
3 Juliennemesser und Fingerschutz inkludiert
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654100334
UVP € 55,00

LEBENSMITTELECHT

Art. Nr. 0193 • DROP STOP

2er Verpackung
EAN 5701036901501
UVP € 3,90



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

Art. Nr. 0192 • DROP STOP

DropStop + Weinbelüfter
Ausgießer + Stöpsel
EAN 5707464078341
UVP € 14,90



Topseller

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



Topseller

Art. Nr. 0179 • DROP STOP

7 Blättchen in Mini CD Hülle
EAN 5701036301431
UVP € 11,50

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. 0323



Art. Nr. 0320



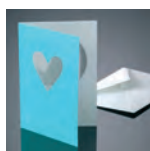
Art. Nr. 0327



Art. Nr. 0330



Art. Nr. 0324



Art. Nr. 0321



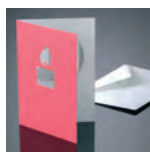
Art. Nr. 0332



Art. Nr. 0331



Art. Nr. 0325



Art. Nr. 0322



Art. Nr. 0329

Art. Nr. 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. 0189 • DROP STOP Weinstop

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



Colibri Topseller

der perfekte Schaumweinverschluss
auch mit Werbeaufdruck erhältlich



Art. Nr. 0355 • BottleTool
Sektverschluss, blau
EAN 9006953003557
UVP € 5,60



Art. Nr. 0351 • BottleTool
Sektverschluss, weiß
EAN 9006953003519
UVP € 5,60



Art. Nr. 0350 • BottleTool
Sektverschluss, schwarz
EAN 9006953003502
UVP € 5,60



Art. Nr. 0354 • BottleTool
Sektverschluss, orange
EAN 9006953003540
UVP € 5,60



Art. Nr. 0353 • BottleTool
Sektverschluss, rot
EAN 9006953003533
UVP € 5,60



Art. Nr. 0352 • BottleTool
Sektverschluss, transparent
EAN 9006953003526
UVP € 5,60



Art. Nr. 0356 • BottleTool
Sektverschluss, grün
EAN 9006953003564
UVP € 5,60

Art. Nr. 0120 • BottleTool

Sektverschluss verchromt
EAN 9006953001201
UVP € 7,70



Topseller

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. 5218 • BottleTool

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



Art. Nr. 1211 • Pulltex, Mars

Schaumwein-Konservierer
EAN 8435179477124
UVP € 14,90



Art. Nr. 0123 • BottleTool

CAPO Flaschenverschluss
EAN 9006953001232
UVP € 2,60



Art. Nr. 0282 • BottleTool

Sektverschluss verchromt
EAN 9006953002826
UVP € 4,90

SWAROVSKI®

Griffe mit Swarovski® Elements Kristallen besetzt.



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

6 Kristalle
EAN 8435179477568
UVP € 69,00



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

26 bunte Kristalle
EAN 8435179477780
UVP € 79,00



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

26 Kristalle
EAN 8435179477551
UVP € 79,00



Art. Nr. 1207 • Pulltap's

Holz Design
EAN 8435179491267
UVP € 16,00



Pulltap's Korkenzieher

in toller Aluminium Box und Lederhülle.
Ein repräsentatives Geschenk.



Art. Nr. 1244 • Pulltap's

Classic Korkenzieher Set
verchromt
EAN 8435179477254
UVP € 49,00



✓ **HANDMADE**
Topseller

Art. Nr. 1209 • Pulltap's

Toledo, Eichenholzgriff
EAN 8435179491601
UVP € 69,00



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 € 29,00



Art. Nr. 1206 • Pulltap's
schwarz mit Gürteltasche
EAN 8435179491311
UVP € 27,00
Topseller



Art. Nr. 1205 • Pulltap's
rot mit Gürteltasche
EAN 8435179491335
UVP € 27,00



Art. Nr. 1210 • Pulltap's
lila mit Gürteltasche
EAN 8435179491342
UVP € 27,00



Art. Nr. 1204 • Pulltap's
blau mit Gürteltasche
EAN 8435179491328
UVP € 27,00



Art. Nr. 1242 • Pulltap's
Classic Luxe grafit mit Gürteltasche
EAN 8435179491427
UVP € 34,50
Topseller



Art. Nr. 1212 • Pulltap's
Classic chrom und Gürteltasche
EAN 8435179491403
UVP € 34,50
Topseller



Art. Nr. 0218 • ClickCut,
chrom
EAN 8435179491205
UVP € 16,00



Art. Nr. 1201 • Pulltap's
Classic gold mit Gürteltasche
EAN 8435179491410
UVP € 34,50



Art. Nr. 1208 • Pulltex
X-tens mit Gürteltasche
EAN 8435179491809
UVP € 49,00

Topseller



Topseller

Art. Nr. 1216 • ClickCut
Monza
EAN 8435179491250
UVP € 16,50



ECO-VERPACHUNGEN
100% recycelbar
Verkauf in Displayeinheiten

Art. Nr. 1264 • Pulltex
Federkorkenzieher & Kapselheber
EAN 8435179499454
UVP € 11,00



Art. Nr. 1248 • Pulltex, schwarz
Korkenzieher
EAN 8435179499010
UVP € 9,90

Topseller



Art. Nr. 1249 • Pulltex, schwarz
Korkenzieher
EAN 8435179499225
UVP € 9,90

Topseller



Art. Nr. 1245 • Pulltex
Champagner Säbel
EAN 8435179478404
UVP € 179,00



Art. Nr. 0196 • Slim Modell
komplett in Edelstahl CNS
EAN 9006953001966
UVP € 5,90



Art. Nr. 1226 • Pulltex

Eiskübel XL, transparent
EAN 8435179476301
UVP € 59,90

Art. Nr. 1227 • Pulltex

Eiskübel, transparent
EAN 8435179476011
UVP € 27,90

Art. Nr. 1230 • Pulltex

Eiskübel, grün
EAN 8435179476325
UVP € 27,90

Art. Nr. 1228 • Pulltex

Eiskübel, orange
EAN 8435179476349
UVP € 27,90

Art. Nr. 1229 • Pulltex

Eiskübel, rosa
EAN 8435179476356
UVP € 27,90

Art. Nr. 1231 • Pulltex

Eiskübel, gelb
EAN 8435179476332
UVP € 27,90

Art. Nr. 1233 • Pulltex

Eiskübel, silber
EAN 8435179476271
UVP € 27,90

Art. Nr. 1263 • Pulltex

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

NEU

Art. Nr. 1270 • Pulltex

Kühlbag für Wein- und Schaumwein
EAN 8435179496118
UVP € 19,50

Art. Nr. 1269 • Pulltex

Kühlbag für Wein- und Schaumwein
EAN 8435179496101
UVP € 19,50

Art. Nr. 1256 • Pulltex

Flaschenkühler mit Klettverschluss,
schwarz / grau
EAN 8435179496019
UVP € 15,00

Art. Nr. 1238 • Pulltex

Flaschenkühler mit Klettverschluss
blau / türkis
EAN 8435179496026
UVP € 15,00

Beide Manschetten können **BEIDSEITIG** benutzt werden.

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 € 27,00

Glasbefestiger
**Stemware
Plate Clips**



Art. Nr. 1250 • Pulltex
Party Clips, 6 Stk.
EAN 8435179479265
UVP € 12,00

Art. Nr. 1214 • Pulltex
Nautilus, ca. 150 ml
EAN 8435179477131
UVP € 55,00



Art. Nr. 1222 • Pulltap's
Dekantiertrichter
EAN 8435179477216
UVP € 54,90



Art. Nr. 1243 • Pulltex
Olivenöl Set, 12 Aromen
EAN 8435179478435
UVP € 59,00

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 € 14,00



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 Probeflaschen sehr lange geschmacklich

unverändert benutzt werden können.

Angebrochene Flaschen bleiben tagelang frisch und behalten die Qualität.

Art. Nr. 1219 • Pulltex AntiOx

EAN 8435179495074

UVP € 27,50

Topseller

RECOMMENDED BY THE
BEST SOMMELIERS



Art. Nr. 1254 • Pulltex

1 Stk. Silikon Wein- Verschluss

Inhalt 1 Stöpsel in schwarz

EAN 8435179499287

UVP € 6,90



Art. Nr. 1253 • Pulltex

Silikon Champagner- Verschluss

Inhalt 1 Stöpsel in schwarz

EAN 8435179499270

UVP € 7,90

Art. Nr. 1217 • Pulltex

2 Stk. Silikon Flaschenverschlüsse

für Schaumwein, schwarz + Zufallsfarbe

EAN 8435179495043

UVP € 15,90



Art. Nr. 2109 • BottleTool

Tropferring

EAN 9006953021094

UVP € 1,90



Art. Nr. 1218 • Pulltex

Identity Glasmarker

EAN 8435179479159

UVP € 14,90



Art. Nr. 0904 • Balance

Flaschenständer

kein EAN Code

UVP € 19,00



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



Topseller

Art. Nr. 2113 • Longlever Set

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



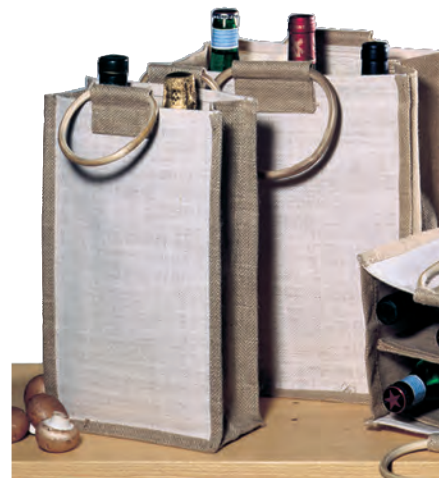
Art. Nr. 0971 • BottleTool
20 Stk. Flaschenanhänger
EAN 9006953009719
UVP € 7,90

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 € 6,90

Art. Nr. 2107 • BottleTool

Foilcutter, orange
EAN 9006953021070
UVP € 6,90

Art. Nr. 2114 • BottleTool

Foilcutter, rot
EAN 9006953021148
UVP € 6,90

Art. Nr. 2103 • BottleTool

Foilcutter, schwarz
EAN 9006953021032
UVP € 6,90



FLASCHENKAPSEL MÜHELOS MIT EINEM DREH SCHNEIDEN

BottleTool Foilcutter in Premium Qualität

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



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 umfangreiche Kollektionen.

→ Korkenzieher im Geschenkkarton und Lederetui.



Art. Nr. 0129 • Horn

dunkel, Edelstahl
EAN 9006953001294
UVP € 185,00

Topseller



Art. Nr. 0096 • Enrico Bernardo

Grafit
EAN 9006953000969
UVP € 199,00



**Art. Nr. 0157
Eric Beaumard**

Carbon
EAN 9006953001294
UVP € 255,00

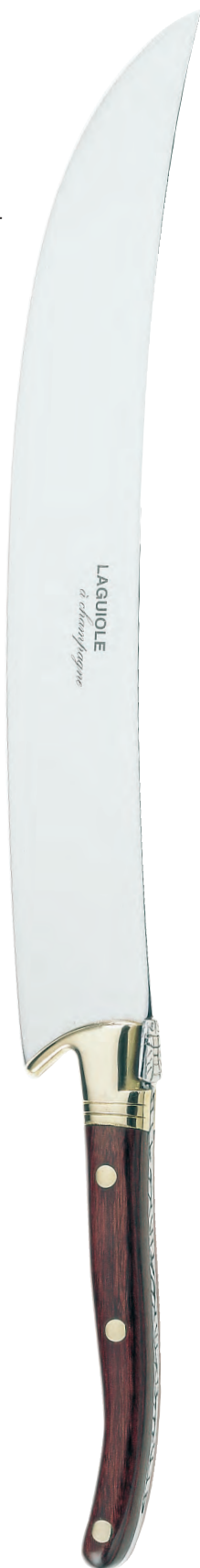


Art. Nr. 0173 • Käseset

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



Laserbeschriftung



Art. Nr. 0151 • Champagnersäbel

Holz- Messinggriff
Holzkassette
EAN 9006953001737
UVP € 176,00

Alle Korkenzieher in Geschenkkbox



Art. Nr. 0133

Kunststoff weiß, Holz schwarz
EAN 9006953001331
UVP € 199,00



Art. Nr. 0128 • Shinya Tasaki

Echtholz, weißes Horn
EAN 9006953001287
UVP € 255,00

Topseller



Art. Nr. 0134

Walnuss Holz, Edelstahl
EAN 9006953001348
UVP € 199,00



Art. Nr. 0130

Olivenzholz, Edelstahl
EAN 9006953001300
UVP € 199,00

Topseller



Art. Nr. 0143 • Serge Dups

Palisander, Edelstahl
EAN 9006953001430
UVP € 255,00



Art. Nr. 0159

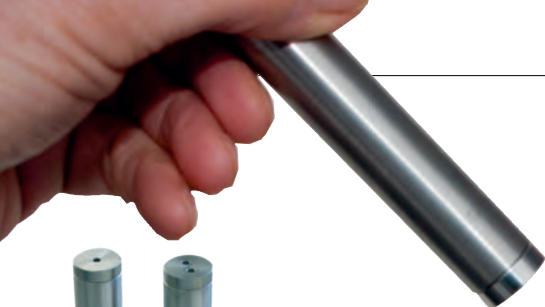
helles Horn, Edelstahl
EAN 9006953001591
UVP € 199,00

Topseller



Art. Nr. 0138 • Del Monego

Edelstahl / Weinstock
EAN 9006953001386
UVP € 255,00



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



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

Topseller

PFEFFER & SALZ

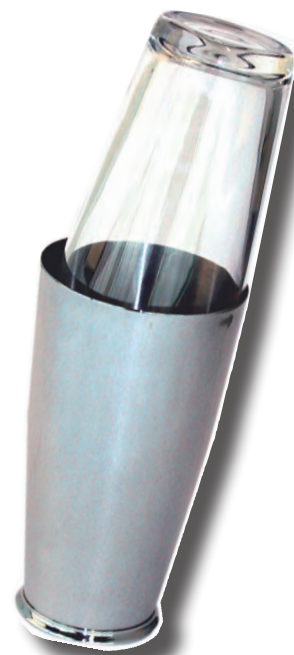
- ➔ Design, Verarbeitung erstklassig.
- ➔ Diese Mühle schlägt in Design und Verarbeitung alles Bisherige
- ➔ Patentiertes Mahlwerk
- ➔ Mechanische Einhandbedienung per Knopfdruck.

Material: Edelstahl CNS 18/10

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

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

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



Topseller

Art. Nr. 0802 • CHEFTOOL
Je eine Salz- Pfeffermühle in CNS
Höhe 14 cm Ø 2,8 cm
EAN 9006953008026
UVP € 67,00



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



mahlen

befüllen

reinigen



Art. Nr. 0122 • Krümelsammler
Aluminium
EAN 9006953010005
UVP € 4,50

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.

BESTPREISGARANTIE

Art. Nr. 0511 • Tasteverre

Verkostungsglas
EAN 3760063851014
UVP € 39,90



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.



Topseller

Art. Nr. 1224 • Pulltex

Kristallglas Tastevin
EAN 8435179477353
UVP € 29,90



DEKANTIERMASCHINEN



- ✓ 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. 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. 1301 • Trendy

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



BESTPREIS

Art. Nr. 0906 • Caribic

Nussknacker- Drehverschlußöffner
kein EAN Code
UVP € 14,90





idee
exclusiv

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 · www.idee-exclusiv.com

Idee-Exclusiv Pfurtscheller GmbH

Innsbruckerstraße 53b, 6176 Völs, Tirol / Österreich

Tel. 0512 343468 · Fax 0512 343468-20 · info@idee-exclusiv.com · www.idee-exclusiv.com