

idee  
exclusiv

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

39 Jahre 1984 - 2023

gültig ab 09/2023



✓ Qualität

✓ Design

✓ Service



**Unser Familien- Team,**

Jacqueline, 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 Wein Zubehör 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 Wein Zubehör 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 Wein Zubehörs. 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



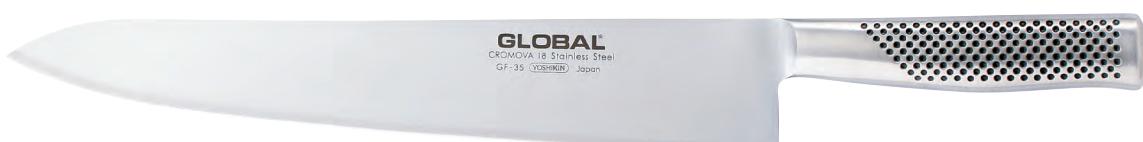
**Art. Nr. 1438 • GF-33**  
Kochmesser, 21 cm  
EAN 4943691833440  
UVP € 192,00

**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**  
Fleischermesser, 16 cm  
EAN 4943691827449  
UVP € 154,00



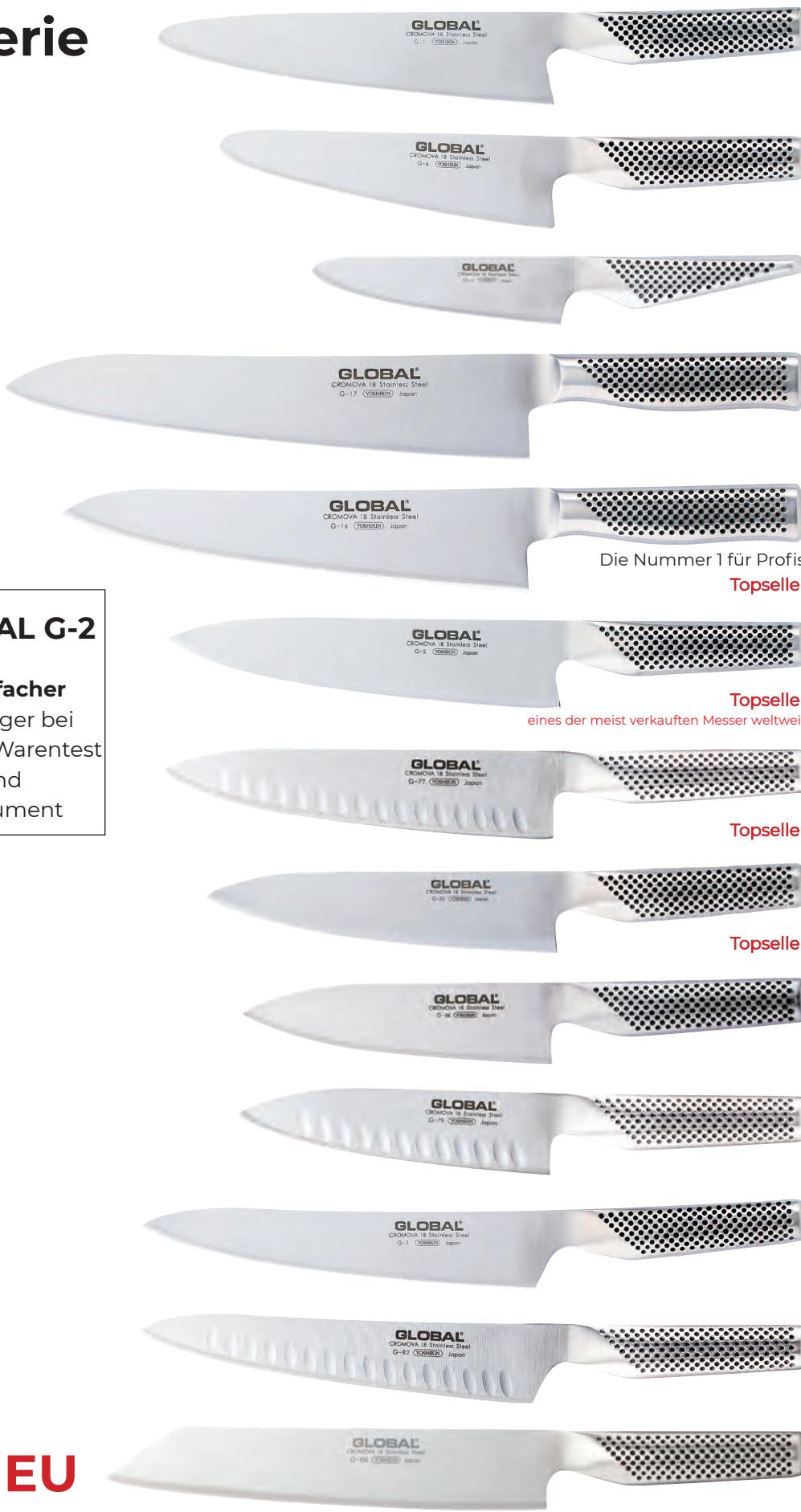
**Art. Nr. 1537 • G-28**  
Fleischermesser, 18 cm  
EAN 4943691828446  
UVP € 119,00

**Topseller**



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

# G-Serie



**NEU**

**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

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

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

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

**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**



**Topseller**



**Art. Nr. 1628 • GS-2**

Kochmesser, 13 cm  
EAN 4943691792006  
UVP € 105,00



**Art. Nr. 1567 • G-4**

Chopmesser, 18 cm  
EAN 4943691804488  
UVP € 127,00



**Art. Nr. 1403 • G-66**

Chopmesser, 18 cm  
EAN 4943691866004  
UVP € 142,00



**Art. Nr. 1573 • G-7R**

Chopmesser, 18 cm  
**einseitiger** Schliff  
EAN 4943691807489  
UVP € 145,00



**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**

Filetiermesser, 27 cm  
EAN 4943691819444  
UVP € 195,00



**Art. Nr. 1571 • G-18**

Filetiermesser, 24 cm  
EAN 4943691818447  
UVP € 188,00



**Art. Nr. 1507 • G-20**

Filetiermesser, 21 cm  
EAN 4943691820488  
UVP € 129,00



**Art. Nr. 1517 • GS-11**

Filetiermesser, 15 cm  
EAN 4943691711489  
UVP € 97,00



**Art. Nr. 1670 • G-103**

Tranchiermesser, 15 cm  
EAN 4943691001979  
UVP € 99,00

**NEU**



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



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**  
Filetiermesser, 21 cm  
EAN 4943691830449  
UVP € 169,00



**Art. Nr. 1483 • G-41(steif)**  
Fischfiletiermesser, 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

NEU

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

NEU

**GLOBAL®**



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

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



**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



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



**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



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



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



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



**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.



**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

**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

**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

**Art. Nr. 1531 • GSF-50**

Jausenmesser, 15 cm  
EAN 4943691750006  
UVP € 86,00

**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

**Art. Nr. 1594 • GSF-17**

Tourniermesser, 6 cm  
EAN 4943691717481  
UVP € 47,00

**Art. Nr. 1595 • GSF-18**

Krabben- Hummelm., 5 cm  
EAN 4943691718488  
UVP € 47,00

**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

**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**

Allesschneider, 35 cm  
EAN 4943691859006  
UVP € 229,00



**Art. Nr. 1746 • G-60**

Allesschneider, 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



Topseller

**Art. Nr. 1516 • GS-10R**

Käsemesser, 14 cm  
EAN 4943691710482  
UVP € 98,00



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

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

**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 Anrichtpinzetten

Ein Muss in der feinen Küche,  
perfekte Inszenierungen Ihrer Speisen



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

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

### GLOBAL Fischgrätenpinzetten

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

**Topseller**



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

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

**Topseller**



**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



**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



**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



**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



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



**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



**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



Topseller



**Art. Nr. 1706 • GS-76**

Sparschäler, 5 cm  
glatt  
EAN 4943691776006  
UVP € 59,00

**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

**PREISVORTEIL**

**KNAPP 15 %**

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-3  
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**



20 cm Klinge

**Art. Nr. 1474 • G-2220BR**

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



**Topseller**



18 cm Klinge

**Art. Nr. 1766 • G-46220BR**

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



**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



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

PREISVORTEIL

ÜBER 10 %

gegenüber Einzelpreis



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

**GLOBAL**

17



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



**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

**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



**Art. Nr. 1732 • GKB-52 Stahl**  
Messerblock leer, 10 Einschübe  
und Streicher oder Schere  
EAN 4943691052001  
UVP € 189,00

**Topseller**

**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 MESSERLBLÖCKE

- 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 Punkte  
EAN 4943691888815  
UVP € 1.049,00 statt € 1.166,00

**Topseller**

**Art. Nr. 1627 • G-888/KB/PLR**

9 teiliges Messerset  
und Block G-888P OHNE Punkte  
EAN 4943691888822  
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

**Art. Nr. 1495 • G-42/81**

Magnetschiene, 81 cm  
EAN 4943691842329  
UVP € 199,00



## 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 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



**Art. Nr. 1712 • G-91/SB**

Wasserschleifer  
Körnung 1000 / 5000  
EAN 4943691891006  
UVP € 69,00

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

# GLOBAL NI

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

- ✓ 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

NEU

GLOBAL NI   
GN-010 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2310 • GN-010

Kochmesser, 26 cm  
EAN 4943691220110  
UVP € 139,00

GLOBAL NI   
GN-005 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2305 • GN-005

Tranchiermesser, 23 cm  
EAN 4943691220066  
UVP € 136,00

GLOBAL NI   
GN-004 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2304 • GN-004R

Brotmesser, 23 cm  
EAN 4943691220127  
UVP € 136,00

GLOBAL NI   
GN-009 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2309 • GN-009

Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691220103  
UVP € 136,00

GLOBAL NI   
GN-002 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2301 • GN-002

Kochmesser, 20 cm  
EAN 4943691220035  
UVP € 155,00

GLOBAL NI   
GN-007 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2307 • GN-007

Santokumesser, 18 cm  
EAN 4943691220080  
UVP € 136,00

GLOBAL NI   
GN-006 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2306 • GN-006

Gemüsemesser, 18 cm  
EAN 4943691220073  
UVP € 155,00

GLOBAL NI   
GN-001 CROMOVA MADE IN JAPAN

GLOBAL

Art. Nr. 2308 • GN-008

Kochmesser, 16 cm  
EAN 4943691220097  
UVP € 129,00



**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 Yoshihiko 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, Schnitt- 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 Edelstahlmantel wird das Messer noch stabiler und ist trotz Dauer-einsatz unverwüstlich.

### 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 durchschnitten. 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



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

**PREISVORTEIL  
ÜBER 10 PROZENT**

gegenüber Einzelpreis



Topseller

**GLOBAL SAI**  
CROMOVA 18 SANSO



YOSHIKIN  
Made in Japan



**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**  
Filetiermesser, 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 494369110022  
UVP € 77,00



**Art. Nr. 2214 • SAI-F02**  
Schälmesser, 10 cm  
EAN 494369110039  
UVP € 77,00



**Topseller**

**Art. Nr. 2215 • SAI-F03**  
Tourniermesser, 6,5 cm  
EAN 494369110046  
UVP € 77,00

# Original GLOBAL-BUNMEI Messer von Yoshikin



Art. Nr. 1519 · GLOBAL BUNMEI 1801/165 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.

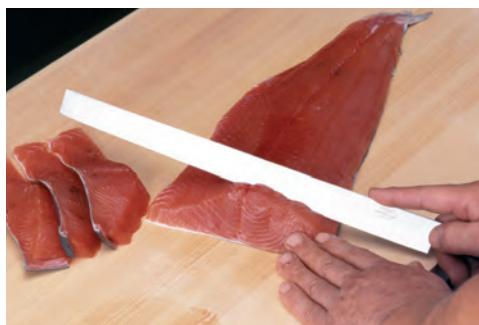
Wir bieten sowohl Typen mit ein- als auch zweiseitigen Schliff an.

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- Usabamesser, 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



**Topseller**

**Art. Nr. 1522 • 1803/270**  
 Tako Sashimi Messer, 27 cm  
 EAN 4943691803276  
 UVP € 117,00



**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 m  
 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

**Topseller**



**Art. Nr. 1521 • 1802/180**  
 Usuba Messer, 18 cm  
 EAN 4943691802187  
 UVP € 109,00

## 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,  
54,55,56,57,58,59,7083,87,89, 90, 92  
**GSF-**15, 16, 17, 18, 22, 23, 31, 33, 34, 46, 49



### Art. Nr. 1449 • GKG-102

Klingenschutz  
für Klingen bis 20 cm  
EAN 4943691001054  
UVP € 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

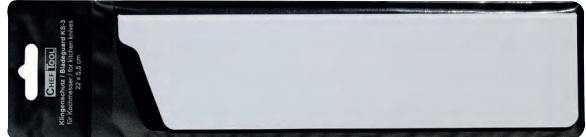
- Ideal bei Lagerung in **Schubladen** oder Taschen
- Material stabiles ABS
- Außenseite weiß, innen schwarzer Samt
- Topqualität für den täglichen Einsatz
- Verpackt in Kunststoffhülle



### 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.**

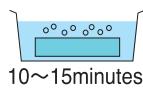
## TIPP 8: Die perfekte Reinigung

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.



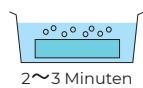
Art. Nr. 1428 • 503  
CLIP-ON Schleifhilfe  
EAN 454345550301  
UVP € 15,90

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



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

## Keramik Nassschleifsteine zweiseitig mit unterschiedlicher Körnung



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

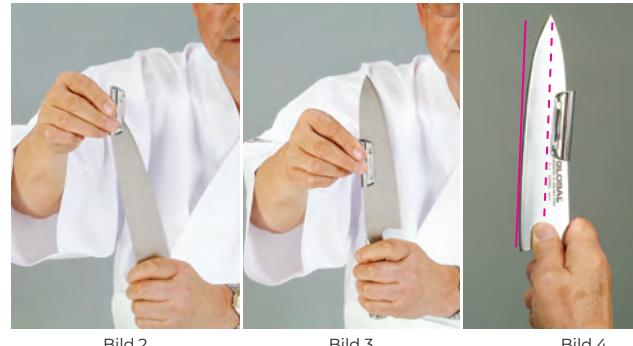


Bild 2

Bild 3

Bild 4

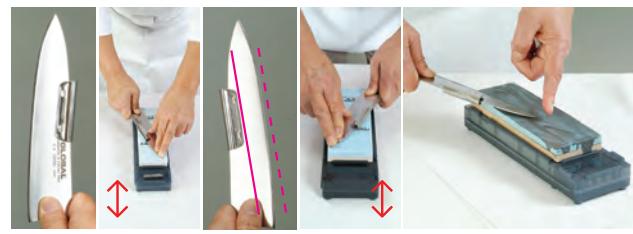


Bild 5

Bild 6

Bild 7

Bild 8

Bild 9

## 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).
9. 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.
10. Vorsichtig die Schleifhilfen entfernen und mit **sauberem 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)
11. Nach dem Schleifen das Messer mit **lauwarmem, nicht heißen, Wasser** und milder Seife reinigen. Trocknen mit einem **weichen Tuch**.



Bild 10



Bild 11



Winner of  
2002  
HOUSEWARES  
INDUSTRY  
AWARDS

Kitchenware Category



## Minosharp Keramikschleifer:

in weniger als 3 Minuten zum rasierklingenscharfen 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 Schleif.

### 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 454345555009  
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

# 仙藏

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**

made in Japan

by

 **SUNCRAFT**



**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**  
Schälmesse, 8 cm  
EAN 9006953067603  
UVP € 129,00

仙藏 — 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



**Art. Nr. 6736 • TO-07**  
Sashimimesser, 21 cm  
EAN 9006953067368  
UVP € 219,00



**Art. Nr. 6734 • TO-05**  
Kochmesser, 20 cm  
EAN 9006953067344  
UVP € 249,00



**Art. Nr. 6733 • TO-04**  
Santokumesser, 16,7 cm  
EAN 9006953067373  
UVP € 235,00



**Art. Nr. 6731 • TO-02**  
Universalmesser, 15 cm  
EAN 9006953067313  
UVP € 169,00



**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



# 仙藏 -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



**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



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



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



**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

made in Japan

by

 **SUNCRAFT**

# 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, walnussfarbigen 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 € 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- Filetiermesser, 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**

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**



**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**

Debarmesser, 16,5 cm

**einseitiger Schliff**

EAN 9006953068266

UVP € 165,00



**Topseller**

**Art. Nr. 6825 • MU-08**

Usubameesser, 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

made in Japan

by

**SUNCRAFT**

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



**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



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



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



## 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**

## 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



made in Japan

by  
**SUNCRAFT**

KLINKE 45 CM LANG

MOLYBDÄN VANADIUM STAINLESS STEEL

MONSTER

MOLYBDÄN VANADIUM STAINLESS STEEL



## 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

仙藏  
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**

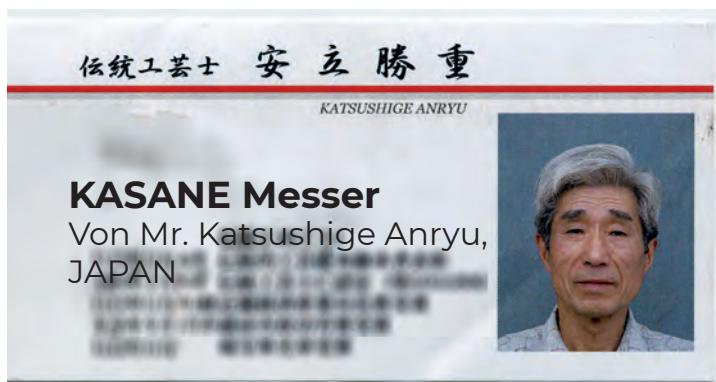
Santokumesser, 16,5 cm  
EAN 9006953067955  
UVP € 249,00

**Art. Nr. 6797 • MP-05**

Bunkamesser, 16 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



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**



**Art. Nr. 6783 • Kasane MSA-700/KS**

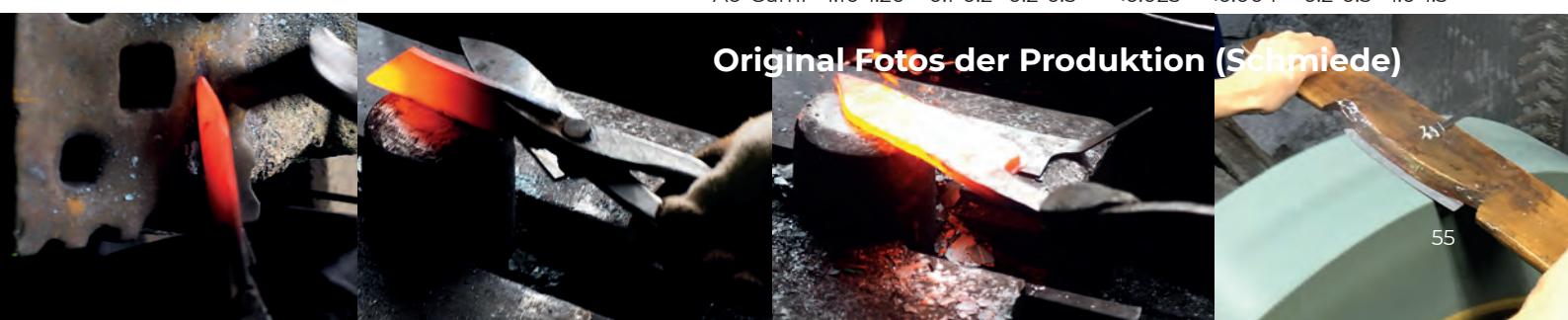
Kochmesser, 21 cm  
EAN 9006953067832  
UVP € 354,00



## 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.

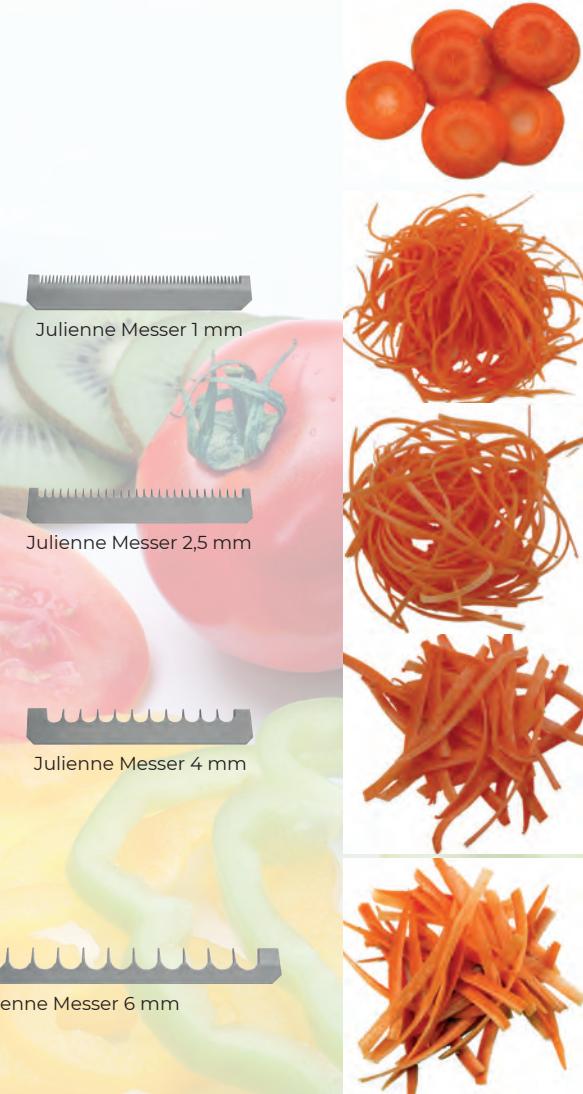
#### Schnittstärke stufenlos verstellbar:

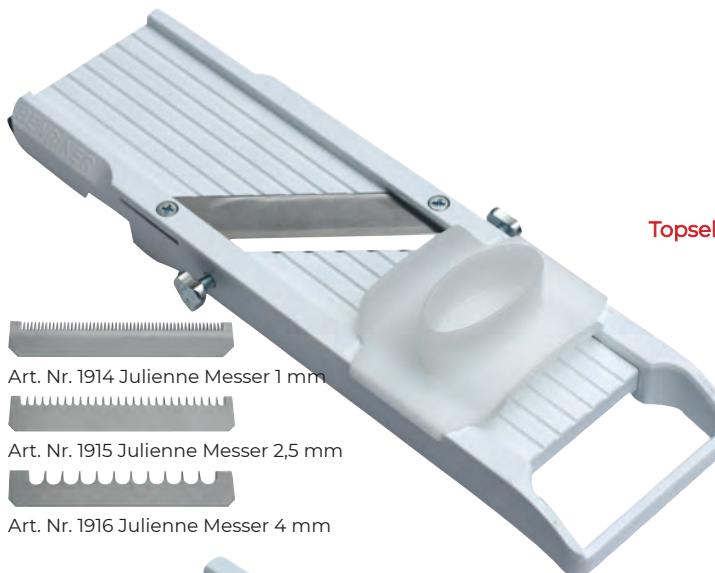
- ➔ 0,5 bis 5 mm Modell 1909 (BN-64W)
- ➔ 0,5 bis 8 mm Modell 1910 (BN-95W)
- ➔ 0,5 bis 9 mm Modell 1911 (BN-120W)

## 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	Ersatzdrehsteller für BN-7W	€ 27,00
1934	BN-122/W	Ersatzdrehsteller 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





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

**NEU**

Aufbewahrungsbox für Schneideinsätze

**NEU**



**Art. Nr. 1909 • BENRINER BN-64/WC**

Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite

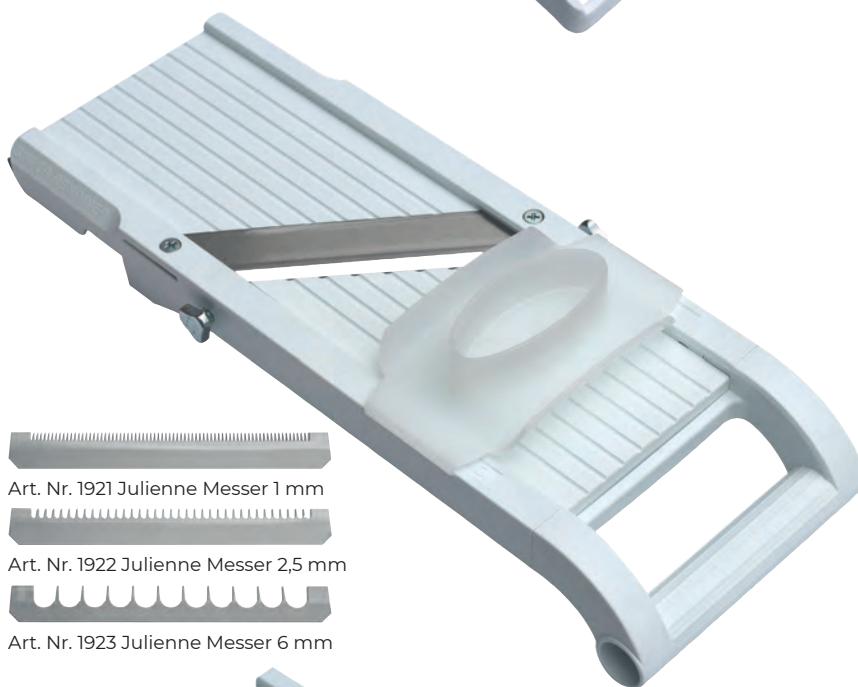
3 Julienne Messer

Fingerschutz

**stufenlos verstellbar** von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke

EAN 4976654641110

UVP € 62,00



Art. Nr. 1921 Julienne Messer 1 mm



Art. Nr. 1922 Julienne Messer 2,5 mm



Art. Nr. 1923 Julienne Messer 6 mm

**NEU**

Aufbewahrungsbox für Schneideinsätze



**Art. Nr. 1910 • BENRINER BN-95/WC**

Mandoline / Gemüsehobel, 95 mm Schnittbreite

3 Julienne Messer

Fingerschutz

**stufenlos verstellbar** von 0,5 bis 8 mm Schnittstärke

EAN 4976654951110

UVP € 96,00



**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 € 88,00



**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 € 132,00



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



**Art. Nr. 1908 • BENRINER BN-8/W**

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



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

Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite, grün  
3 Julienne Messer 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 Julienne Messer 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



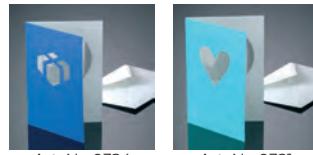
Art. Nr. 0320



Art. Nr. 0327



Art. Nr. 0330



Art. Nr. 0324



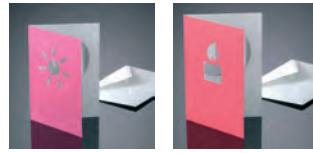
Art. Nr. 0321



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



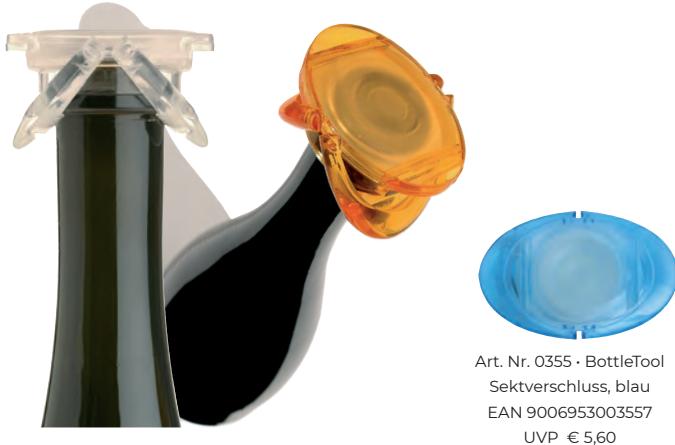
**Art. Nr. 0189 • DROP STOP** Weinstop  
Flaschenverschluss + 2 Drop Stop  
EAN 5701036301158  
UVP € 9,90



# Colibri

**Topseller**

der perfekte Schaumweinverschluss  
auch mit Werbeaufdruck erhältlich



**Art. Nr. 0120 • BottleTool**

Sektverschluss verchromt  
EAN 9006953001201  
UVP € 7,70



**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 Kor-  
ken senkrecht aus der  
Flasche.

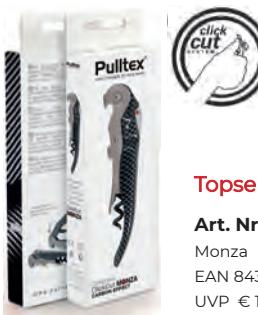
**Art. Nr. 0169 • Pulltex**  
EAN 9006953001690  
UVP € 29,00





**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



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

## ECO-VERPACHUNGEN

100% recyclbar  
Verkauf in Displayeinheiten



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

Topseller



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



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

Topseller



**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



**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



Beide Manschetten können **BEIDSEITIG** benutzt werden.

**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



**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**

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



**Art. Nr. 1262 • Pulltex**

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

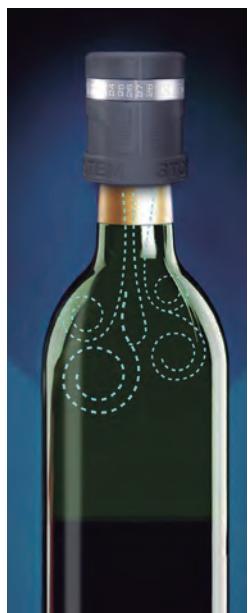


**Art. Nr. 1220 • Pulltap's**

Karaffenreiniger  
EAN 8435179477247  
UVP € 14,00



## ANTIOX STOP OXIDATION SYSTEM



Silikon Weinverschluss  
**AntiOx**  
STOP OXIDATION SYSTEM

Der AntiOx Verschluss ist mit einem revolutionären, patentierte 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



### 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. 1218 • Pulltex**  
Identity Glasmarker  
EAN 8435179479159  
UVP € 14,90



**Art. Nr. 2109 • BottleTool**  
Tropfring  
EAN 9006953021094  
UVP € 1,90



**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 Klingemechanismus**

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 € 11,90

**Topseller**

Art. Nr. 2113 • Longlever

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



## FLASCHENTASCHEN

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

Art. Nr. 0923 • BottleTool

Flaschenetasche, 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



Made in Austria

# 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**

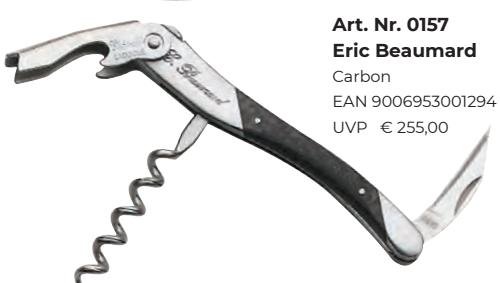
dunkel, Edelstahl  
EAN 9006953001294  
UVP € 185,00

**Topseller**



**Art. Nr. 0096 • Enrico Bernardo**

Grafit  
EAN 9006953000969  
UVP € 199,00



**Art. Nr. 0157**

**Eric Beaumard**  
Carbon  
EAN 9006953001294  
UVP € 255,00

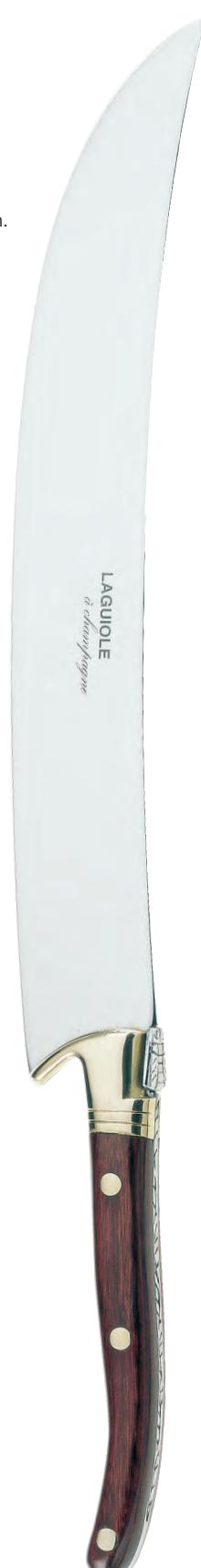


**Art. Nr. 0173 • Käseset**

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 Geschenkbox



**Art. Nr. 0133**

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



**Topseller**

**Art. Nr. 0128 • Shinya Tasaki**

Echtholz, weißes Horn  
EAN 9006953001287  
UVP € 255,00



**Art. Nr. 0134**

Walnuss Holz, Edelstahl  
EAN 9006953001348  
UVP € 199,00



**Topseller**

**Art. Nr. 0130**

Olivenholz, Edelstahl  
EAN 9006953001300  
UVP € 199,00



**Art. Nr. 0143 • Serge Dups**

Palisander, Edelstahl  
EAN 9006953001430  
UVP € 255,00



**Topseller**

**Art. Nr. 0159**

helles Horn, Edelstahl  
EAN 9006953001591  
UVP € 199,00



**Art. Nr. 0138 • Del Monego**

Edelstahl / Weinstock  
EAN 9006953001386  
UVP € 255,00



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



**Art. Nr. 0808 • CHEF TOOL**  
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.



**Topseller**

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



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

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



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



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

**leTASTEVERRE®**

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**



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. 0253 0,75 bis 1,5litr. | Art. Nr. 02543 bis 6 ltr.  
Art. Nr. 0255 9 bis 12litr. | Art. Nr. 0256 18 bis 20tr.



**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](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)