

idee  
exclusiv

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



YAXELL  
JAPAN

RAN 33  
RAN 69  
GOU 101  
SUPER GOU 161  
TSUCHIMON



## Super Gou

Die Pulverstahlserie SUPER GOU (Super Go ausgesprochen) von Yaxell.

Hier gibt es nur Superlativen. Das Messer ist aus mehrlagigen PULVERSTAHL Micro Carbide SG2. Dieses Material hat unübertroffene Eigenschaften und einen Härtegrad von 63 HRC. Die rasierklingscharfe Schneide hält eine Ewigkeit, im Haushalt über viele Jahre.

Das Messer ist noch schärfer und noch wesentlich schnitthaltiger als normale Damastmesser. Auf der genormten Testmaschine schneiden dieses Messer bis zu 260 Papierblätter. Hochwertige normale Damastmesser schaffen 120 bis 140 Blatt Papier bei einer Vor- und Rückwärtsbewegung von 1 cm.

Der Griff ist aus Micarta Plus rot, poliert. Alle anderen Griffteile, Kern und Nieten sind aus CNS 18/10 und ebenso hochglanzpoliert. Micarta Plus aber auch CNS 18/10 garantieren unübertroffene Langlebigkeit.

Die Typenbezeichnung ist aufwendig auf der Klinge und am Griffende per Hand mit einem Meisel tiefengraviert.

Alle Messer werden in tollen Geschenkboxen ausgeliefert. Auf Wunsch zusätzlich mit Laser graviert.

SUPER GOU Messer werden Stück für Stück per Hand mit größter Sorgfalt hergestellt. Daher ist jedes Messer ein unnachahmliches und einmaliges Unikat.

Jedes einzelne Messer wird beim Hersteller gewissenhaft geprüft und getestet. Zusätzlich wird bei uns jedes Messer beim Wareneingang einer kritischen Qualitätskontrolle unterzogen.

Die Messer SUPER GOU sind Schneidinstrumente höchster Güte und bei etwas Pflege von bleibendem Wert.

Ein geniales, einmaliges Schneidvergnügen das auch die anspruchsvollsten Messerfreunde begeistert.

Einfach schön, einfach SUPER GOU

ab 09/2016



**SUPERGOU 161**, Pulverstahl SG2 mit 161 Lagen, mit 63 HRC



handgehämmerte japanische Schrift



Art. Nr. 7100 • Kochmesser, 20 cm

EAN 9006953071006

UVP € 419,90



Art. Nr. 7108 • Sagemesser, 23 cm

EAN 9006953071082

UVP € 419,90



Art. Nr. 7107 • Filetmesser, 18 cm

EAN 9006953071075

UVP € 384,90



Art. Nr. 7104 • Nakiri- Gemüsem., 18 cm

EAN 9006953071044

UVP € 419,90



Art. Nr. 7101 • Santokumesser, 16,5 cm

EAN 9006953071013

UVP € 419,90



Art. Nr. 7102 • Universalmesser, 12 cm

EAN 9006953071020

UVP € 249,90



**GOU 101**  
101 Layers  
DAMASCUS STEEL

Händische Gravur am Griffende und an der Klinge.



## YAXELL Water Sharp

Entwickelt für Damast Messer. Durch die zwei Schleifrollen kann ein Messer mit 10° bis 15° Schliff perfekt geschliffen werden.

Der Schleifwinkel passt garantiert.



Art. Nr. 7022 • Water Sharp

EAN 4984909370227

UVP € 67,90

## GOU 101, Pulverstahl SG2 mit 101 Lagen, Härte 63 HRC



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



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



**NEU**

Art. Nr. 7008 • Sägemesser, 23 cm      EAN 9006953070085      UVP € 339,90



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



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



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



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



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



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



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



## VG10 Stahl mit 69 Lagen, Härte 61 HRC

Langjährige Erfahrung garantiert diesen hohen Qualitätsstand. Die Griffschalen sind aus schwarzem Canvas Micarta. Dabei handelt es sich um ein stabiles, widerstandsfähiges Material aus Leinen und Epoxidharz, das Jahrzehnte unverändert gleich bleibt und geruchsneutral ist.

Die hochwertige Kappe am Griffende, der Griffkern und die Nieten sind aus rostfreien Edelstahl CNS 18/10.



Art. Nr. 6014 • Fleischgabel, 14 cm

EAN 9006953060147

UVP € 79,90



Art. Nr. 6049 • China- Kochmesser, 18 cm

EAN 9006953060499

UVP € 299,90



Art. Nr. 6040 • Kochmesser, 25,5 cm

EAN 9006953060406

UVP € 219,90



Art. Nr. 6039 • Tranchiermesser, 25,5 cm

EAN 9006953060390

UVP € 199,90

100% Made in Japan

• Extrem hart • extrem langlebig • extrem scharf •



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



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



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



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



Art. Nr. 6034 • Nakiri- Gemüsemesser EAN 9006953060345 UVP € 199,90



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



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



Molybdän-Vanadium Stahl, flexibel

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



Art. Nr. 6035 • Tomaten- u. Brötchenm., 14 cm EAN 9006953060352 UVP € 119,90



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



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



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



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

## Für Designliebhaber

Der klassische Stahlgriff, der nach Jahrzehnten gleich aussieht und keine Gebrauchsspuren hinterlässt. Komplet aus Edelstahl CNS 18/10 und damit ideal für die professionelle Küche.

## 33 Lagen VG10 Damaststahl aus Japan



Art. Nr. 6110 • Kochmesser, 25,5 cm EAN 9006953361107 UVP € 159,90



Art. Nr. 6109 • Tranchiermesser, 25,5 cm EAN 9006953361091 UVP € 159,90



Art. Nr. 6111 • Lachs- u. Schinkenmesser, 23 cm EAN 9006953361114 UVP € 149,90



Art. Nr. 6108 • Brotmesser, 23 cm EAN 9006953361084 UVP € 149,90



Art. Nr. 6107 • Filetmesser, 18 cm EAN 9006953361077 UVP € 124,90



Art. Nr. 6106 • Ausbeinmesser, 15 cm EAN 9006953361060 UVP € 114,90



Art. Nr. 6112 • Santokumesser, 12,5 cm EAN 9006953361121 UVP € 114,90



Art. Nr. 6105 • Tomaten- u. Brötchenm., 14 cm EAN 9006953361053 UVP € 89,90



Art. Nr. 6102 • Universalmesser, 12 cm EAN 9006953361022 UVP € 89,90



Art. Nr. 6113 • Steak- Jausenmesser, 11 cm EAN 9006953361138 UVP € 89,90





100% Made in Japan

• Extrem hart • extrem langlebig • extrem scharf •

## 69 Lagen VG10 Damaststahl aus Japan



Art. Nr. 6139 • Tranchiermesser, 25,5 cm

EAN 9006953361397

UVP € 179,90



Art. Nr. 6138 • Brotmesser, 23 cm

EAN 9006953361380

UVP € 169,90



Art. Nr. 6137 • Filetmesser, 18 cm

EAN 9006953361373

UVP € 139,90



Art. Nr. 6136 • Ausbeinmesser, 15 cm

EAN 9006953361366

UVP € 129,90



Art. Nr. 6142 • Santokumesser, 12,5 cm

EAN 9006953361427

UVP € 129,90



Art. Nr. 6143 • Steak- Jausenmesser, 11 cm

EAN 9006953361434

UVP € 99,90



Art. Nr. 6133 • Schälmesser, 8 cm

EAN 9006953361335

UVP € 89,90



## Tsuchimon

Die neue Messerserie von Yaxell.

Tsuchimon steht für Design, Ästhetik und hohe Qualität zu erschwinglichen Preisen. Wie alle anderen Serien wird ausschließlich hochwertiges japanisches Material in Handarbeit veredelt.

Das Ergebnis - ein Messer für Ästheten, die neben tollen Design auf hochwertige Verarbeitung und Materialqualität besonderen Wert legen und Profimesser lieben.

Durch die Hammerschlagausführung klebt das Schnittgut nicht an der Klinge daher ist Tsuchimon auch besonders gut für feines Schnittgut in der Qualitätsküche geeignet. Alle Messer können individuell graviert werden.

## Material und Ausführung

Klinge mit VG10 Kern, stabilisiert mit 2 Schichten Edelstahl.

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

Griffschalen aus Leinen Micarta. Völlig geruchsneutral und langlebig. Weltweit auch in Profiküchen verwendet.



100% Made in Japan

• Extrem hart • extrem langlebig • extrem scharf •

Klingen mit Hammerschlagdesign, reduzieren das Kleben von Schneidgut.  
Härte 61 Rockwell.

Extrem scharfer Schleifwinkel von ca. 10-12° Grad.

Handgemacht und handgeschliffen.



Art. Nr. 6710 • Kochmesser, 25,5 cm EAN 9006953067108 UVP € 174,90



Art. Nr. 6709 • Tranchiermesser, 25,5 cm EAN 9006953067092 UVP € 164,90



Art. Nr. 6708 • Brotmesser, 23 cm EAN 9006953067085 UVP € 149,90



Art. Nr. 6700 • Kochmesser, 20 cm EAN 9006953067009 UVP € 149,90



Art. Nr. 6707 • Filetmesser, 18 cm EAN 9006953067078 UVP € 144,90



Art. Nr. 6704 • Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm EAN 9006953067047 UVP € 154,90



Art. Nr. 6701 • Santokumesser, 16,5 cm EAN 9006953067016 UVP € 144,90



Art. Nr. 6712 • Santokumesser, 12,5 cm EAN 9006953067122 UVP € 124,90



Art. Nr. 6702 • Universalmesser, 12 cm EAN 9006953067023 UVP € 109,90



Art. Nr. 6703 • Schälmesser, 8 cm EAN 9006953067030 UVP € 104,90



匠

匠人 谷山 隆夫



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

überreicht durch

Generalvertrieb Deutschland + Österreich: [www.idee-exclusiv.com](http://www.idee-exclusiv.com)