

idee  
exclusiv

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



**GLOBAL**  
CRONOVA 18 Stainless Steel

**GLOBAL SAI** 新

**BUNMEI** 之 鐵 丁  
JAPANESE PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES

**mineSharp**  
PROFESSIONAL KNIFE ONLINE STORE

## Die GLOBAL Tradition

Vor tausenden Jahren entwickelten japanische Messerschmiede die hohe Kunst des Schwertschmiedens, um die harten, scharfen Klingen den Samurai (die gefürchtete Krieger-Kaste) zur Verfügung zu stellen.

Auch heute noch stellen japanische Handwerker Schneidwerkzeuge von höchster Qualität auf diese Weise her.

Die ersten GLOBAL Messer wurden 1985 von Komin Yamada entworfen. Dessen Auftrag es war, ein Messer zu entwickeln, welches einzigartig und revolutionär war. Er benutzte die bestmöglichen Materialien und versah das Messer mit modernstem Design. Mit nahezu unlimitiertem Budget kreierte Yamada eine Serie von Küchenmessern, die sowohl den Ansprüchen von professionellen aber auch Hobbyköchen gerecht werden.

GLOBAL Messer werden aus bestem rostfreiem Stahl hergestellt. Die Klinge besteht aus rostfreiem Cromova 18 Stahl. Dieser wird „ice“ gehärtet auf eine Härte von 56-58 Rockwell. Der Stahl hält länger die Schärfe als die meisten anderen Stahlsorten und ist äußerst resistent gegen Rost und Korrosion.

Wie einst die Samuraischwerter werden auch GLOBAL Messer perfekt ausbalanciert, um eine einzigartige Handhabung zu ermöglichen. Die glatten Konturen und die nahtlose Bauweise verhindern Nahrungsmittel- und Schmutzablagerungen und sorgen somit für ein Optimum an Sicherheit und Hygiene.

Egal ob Küchenchef oder Hobbykoch Sie werden den Unterschied zu anderen Messern sofort erkennen.

Im Laufe der Zeit wurde das GLOBAL Sortiment immer größer und mittlerweile gibt es über 110 verschiedene Modelle, um für jeden Arbeitsschritt das perfekte Messer anzubieten.

### GLOBAL Auszeichnungen

GLOBAL hat sich im Laufe der Zeit zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. Die Messer werden immer noch per Hand in der Messerschmiede in Niigata hergestellt und mittlerweile in über 65 Ländern der Erde verkauft.

**GLOBAL gewann eine Vielzahl von prestigeträchtigen Preisen.**

**1990** • Japanese Good Design von MITI

**1991** • Ausgewählt für das International Design Year Book

**1992** • Ausgezeichnet als das beste Kochmesser in Benelux

**1995** • G-2 Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazine in GB

**1996** • Ausgezeichnet als das schärfste Messer vom A LA CARTE in Deutschland

**2001** • GS-29 gewinnt den Design PLUS Award auf der Messe in Frankfurt

**2003** • G-2 Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazine in GB

**2006** • GLOBAL Messer werden in die „Japanese Modern 100 Awards“, sogenannte „J-Marks“ gewählt.

**2008** • G-2 gewinnt den Messertest von STIFTUNG WARENTEST in Deutschland

**2008** • G-2 gewinnt den Messertest vom KONSUMENT in Österreich

**2011** • G-2 Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazine in GB

**2011** • G-48 auf Platz 1 im Messertest vom „A LA CARTE“ Magazin in Österreich

Aber all diese Auszeichnungen sind nichts gegen die tausenden zufriedenen Kunden auf der ganzen Welt. GLOBAL Messer werden heute von bekannten Profiköchen in Luxushotels und -Restaurants sowie Kochsendungen im Fernsehen benutzt.

Sie werden auf internationalen Catering- und Kochmessen ausgestellt. In der Zwischenzeit versucht das Team von GLOBAL das Messer noch besser zu machen und die Produktvielfalt zu erhöhen, um den vielen Vorschlägen der Globalnutzer weltweit gerecht zu werden.

### Schärfen

GLOBAL Messer werden mit einer sehr scharfen Klinge gefertigt und der spezielle harte Stahl gewährleistet, dass die Schneide länger hält als bei anderen Messern. Nichtsdestotrotz sollten sie ihre Messer von Zeit zu Zeit mit einem Streicher oder Nassschleifstein schleifen, um den perfekten Zustand der Messer zu erhalten.

### Streicher

Traditionelle Metallstreicher sollten nicht verwendet werden, da sie für die extrem feine Klinge der GLOBAL Messer zu grob sind. Wir empfehlen die Messer mit einem Keramikstreicher zu schärfen, da dieser nicht so grob ist und dem Messer eine feine Schärfe verleiht. Besonders empfehlen wir den GLOBAL G-45 Keramikstreicher, welcher von Kyocera exklusiv für GLOBAL Messer hergestellt wurde. Das Keramikmaterial dieses Streichers ist extrem hart und für alle qualitativ hochwertigen Messern geeignet.

# GLOBAL



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



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

**Topseller**, wahrscheinlich eines der meist verkauften Messer weltweit



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



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

**Topseller**



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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

## Topseller



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



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



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

## Topseller



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



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



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



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

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

## Topseller



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



Art. Nr. 1552 • G-14R Yanagi Sashimi, 30 cm EAN 4943691814449 UVP € 199,90



Art. Nr. 1574 • G-15R Tako Sashimi, 30 cm EAN 4943691815446 UVP € 199,90

## Topseller



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



Art. Nr. 1559 • G-29 Fischmesser, 18 cm EAN 4943691829443 UVP € 145,90



Art. Nr. 1532 • G-46 Santokumesser, 18 cm EAN 4943691846006 UVP € 107,90

## Topseller, Testsieger im A la Carte



Art. Nr. 1666 • G-48 Santokumesser, 18 cm EAN 4943691848000 UVP € 119,90



Art. Nr. 1728 • G-57 Santokumesser, 16 cm EAN 4943691857002 UVP € 107,90

## Topseller



Art. Nr. 1729 • G-64 Santokumesser, 16 cm EAN 4943691864000 UVP € 119,90



Art. Nr. 1537 • G-28 Fleischermesser, 18 cm EAN 4943691828446 UVP € 107,90

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

# GLOBAL



Art. Nr. 1571 • G-18 Filetmesser, 24 cm EAN 4943691818447 UVP € 154,90



Art. Nr. 1554 • G-19 Filetmesser, 27 cm EAN 4943691819444 UVP € 159,90

**Topseller**



Art. Nr. 1507 • G-20 Filetmesser, 21 cm EAN 4943691820488 UVP € 107,90

**Topseller**



Art. Nr. 1508 • G-21 Ausbeinmesser, 16 cm EAN 4943691821485 UVP € 107,90



Art. Nr. 1572 • G-30 Filetmesser, 21 cm EAN 4943691830449 UVP € 139,90

**Topseller**



Art. Nr. 1483 • G-41 Fischfiletmesser, 21 cm EAN 4943691841445 UVP € 139,90

**Topseller**



Art. Nr. 1544 • G-16 Kochmesser, 24 cm EAN 4943691816443 UVP € 164,90



Art. Nr. 1553 • G-17 Kochmesser, 27 cm EAN 4943691817440 UVP € 179,90



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



Art. Nr. 1549 • GF-24 Fleischgabel EAN 4943691824486 UVP € 99,90

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

# GLOBAL



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

**Topseller**



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



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



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



**Topseller**

Art. Nr. 1441 • GF-34 Fleischmesser, 27 cm EAN 4943691834447 UVP € 184,90



Art. Nr. 1442 • GF-35 Fleischmesser, 30 cm EAN 4943691835444 UVP € 194,90



Art. Nr. 1437 • GF-36 Gemüsemesser, 20 cm EAN 4943691836441 UVP € 154,90

**Topseller**



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



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



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

**GF-Serie** – breiter Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, geschmiedete Klinge, für Fans breiter, eher schwerer Messer



Art. Nr. 1509 • GS-1 Putzmesser, 11 cm EAN 4943691701480 UVP € 79,90



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

**Topseller**



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



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



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

**Topseller**



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



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



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



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

**Topseller**



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



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



Art. Nr. 1516 • GS-10R Käsemesser, 14 cm EAN 4943691610485 UVP € 87,90



Art. Nr. 1773 • GS-95R Käsemesser, 10,50 cm EAN 4943691795007 UVP € 79,90



## Topseller

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



## Topseller

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



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



## Topseller

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



Art. Nr. 1758 • GS-61 Sandwichmesser, 16 cm EAN 4943691761002 UVP € 89,90



Art. Nr. 1597 • GS-19 Fischmesser, 9 cm EAN 4943691919489 UVP € 79,90



## Topseller

Art. Nr. 1536 • GS-35 Santokumesser, 13 cm EAN 4943691735003 UVP € 79,90



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



Art. Nr. 1664 • GS-38 Putzmesser, 9 cm EAN 4943691738004 UVP € 64,90



Art. Nr. 1749 • GS-40 Putzmesser, 10 cm EAN 4943691840004 UVP € 74,90



Art. Nr. 1665 • GS-37 Santokumesser, 13 cm EAN 4943691737007 UVP € 89,90



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



GS-Serie - feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge, eher kleinere Messer



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



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



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



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



Art. Nr. 1731 • G-59 Allesschneider, 35 cm EAN 4943691859006 UVP € 199,90



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



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



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



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

580g, 4 mm



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

400g, 2,5 mm

**Topseller**



Art. Nr. 1742 • G-49/B China Chopmesser EAN 4943691849007 UVP € 199,90

# GLOBAL

440g, 16 cm



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

## Topseller

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



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



## Topseller

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



Art. Nr. 1486 • GSF-22 Putzmesser, 11 cm EAN 4943691822185 UVP € 54,90



Art. Nr. 1487 • GSF-23 Früchte/Steakm., 11 cm EAN 4943691823182 UVP € 54,90



## Topseller

Art. Nr. 1488 • GSF-24 Jausenmesser, 15 cm EAN 4943691824189 UVP € 69,90



Art. Nr. 1527 • GSF-31 Putzmesser, 8 cm EAN 4943691831163 UVP € 46,90



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



Art. Nr. 1535 • GSF-34 Tourniermesser, 6 cm EAN 4943691834188 UVP € 46,90



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



Art. Nr. 1498 • GSF-49 Universalmesser, 11 cm EAN 4943691749000 UVP € 54,90



## Topseller

Art. Nr. 1531 • GSF-50 Universalmesser, 15 cm EAN 4943691750006 UVP € 69,90



**GSF-Serie** - feiner Messerrücken, massiver Griff, geschmiedete Klinge, für kleinere Messer OHNE Hohlgriff

## Topseller



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

## Topseller



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



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

## Topseller



Art. Nr. 1470 • GS-28 Pinzette EAN 4943691828187 UVP € 54,90

Art. Nr. 2221 • GS-68  
Sparschäler glatt, Klinge 5 cm  
EAN 4943691768001  
UVP € 39,90



Art. Nr. 2219 • GS-69  
Sparschäler, Klinge 5 cm, geriffelt  
EAN 4943691769008  
UVP € 39,90



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



Art. Nr. 1762 • G-76  
Wiegemesser  
EAN 4943691876003  
UVP € 124,90



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



# GLOBAL



Art. Nr. 1737 • GS-42/10 Winkelpalette, 25 cm EAN 4943691745002 UVP € 94,90

**Topseller**



Art. Nr. 1736 • GS-42/8 Winkelpalette, 20 cm EAN 4943691744005 UVP € 89,90



Art. Nr. 1735 • GS-42/6 Winkelpalette, 15 cm EAN 4943691743008 UVP € 69,90



Art. Nr. 1734 • GS-42/4 Winkelpalette, 11 cm EAN 4943691742001 UVP € 66,90



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

**Topseller**



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



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



Art. Nr. 1434 • GS-21/4 Palette, 11 cm EAN 4943691821119 UVP € 49,90

**Topseller**



Art. Nr. 1484 • GS-25 Schaufel EAN 4943691825117 UVP € 59,90



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



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



Art. Nr. 1770 • GS-80

Amuse-Gueule Löffel

Chromnickel Stahl 18-10

EAN 4943691780003

UVP € 14,90



Art. Nr. 1529 • G-45 Keramikstreicher, 24 cm EAN 4943691845009 UVP € 114,90

**Topseller**



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



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

**Topseller**



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



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

## GLOBAL Streicher Ersatzstäbe



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



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

**Alle Messersets sind immer 10% günstiger gegenüber dem Einzelpreis.**

Art. Nr. 1771 • G-5814R  
Messerset mit G-58 und GS-14R  
EAN 4943691902054  
UVP € 161,80 (statt € 179,80)



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



**Topseller**

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



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



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



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



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



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

**Topseller**



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



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



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



## STARTERSETS zum reduzierten Einführungspreis

Zu jedem Messer wird der Minosharp Schleifer zum Sonderpreis beige-packt.

**Topseller**



20 cm Klinge

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



18 cm Klinge

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



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



# Sonderangebote

nur so lange der Vorrat reicht



Art. Nr. 1769 • GKB-52/ST Messerblock in  
Edelstahl mit G-2, GS-5, GS-11, GS-38, GS-61  
EAN 4943691052018

UVP € 385,90 (statt € 592,40)



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

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



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



**Topseller**

Art. Nr. 1591 • G-888D  
Messerblock leer,  
für 8 Messer  
EAN 4943691888297  
UVP € 199,90



Art. Nr. 1592 • G-888P  
Messerblock leer,  
für 8 Messer  
EAN 4943691800299  
UVP € 199,90



Art. Nr. 1601 • G-8311D  
Messerblock leer  
für 10 Messer und Streicher  
EAN 4943691831187  
UVP € 224,90



Art. Nr. 1600 • G-8311P  
Messerblock leer  
für 10 Messer und Streicher  
EAN 4943691831194  
UVP € 224,90



**Topseller**

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

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



9 Einschubmöglichkeiten + Streicher oder Schere

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



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



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



**Topseller**

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

## Für große Messer bis 30 cm

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

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



**Topseller**

## alle GLOBAL Messersets mit 10% Preisvorteil



G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 GS-1 GS-5 GS-11

alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte

**Topseller**



**Topseller**

Art. Nr. 1626 • G-888/KB/BDR  
8 teiliges Messerset (siehe Bild)  
und Block G-888D MIT Punkte  
EAN 4943691888815  
UVP € 881,00 (statt € 979,10)



Art. Nr. 1627 • G-888/KB/PLR  
9 teiliges Messerset (siehe Bild)  
und Block G-888P OHNE Punkte  
EAN 4943691888822  
UVP € 881,00 (statt € 979,10)

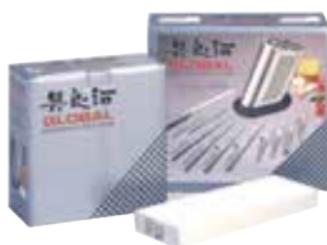


G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 G-45 GS-1 GS-3 GS-5 GSF-15 GSF-22

alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte



Art. Nr. 1625 • G-8311/KB/PLR  
10 teiliges Messerset  
und Keramikstreicher  
und Block G-8311P OHNE Punkte  
EAN 4943691831125  
UVP € 1.091,50 (statt € 1.212,80)



Art. Nr. 1624 • G-8311/KB/BDR  
10 teiliges Messerset  
und Keramikstreicher  
und Block G-8311D MIT Punkte  
EAN 4943691831118  
UVP € 1.091,50 (statt € 1.212,80)

## Magnethüllen

zur sicheren Aufbewahrung wertvoller Messer

Alle Magnethüllen- und Schienen ohne Messer



Art. Nr. 1444 • GKG-3  
Klingenschutz für Klingen bis 22,5 x 4,8 cm  
EAN 5019311931038  
UVP € 24,90



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

## Magnetschienen, extrem stark.

Profischienen für sehr schwere Küchenwerkzeuge

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



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

**Topseller**



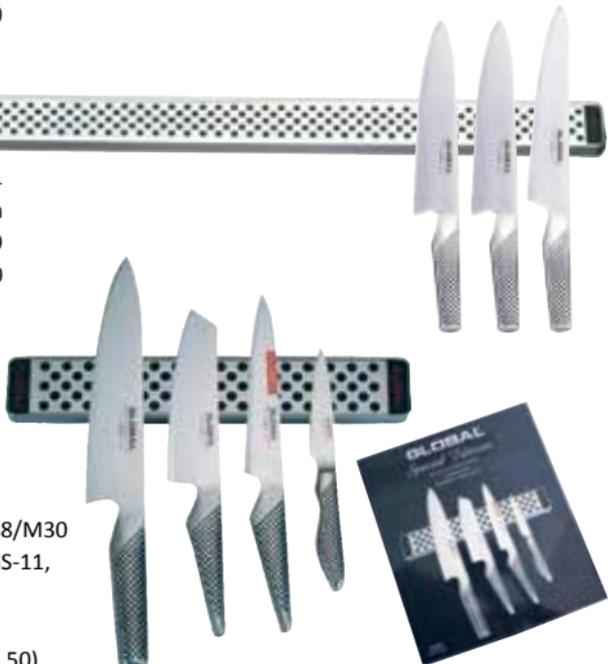
Art. Nr. 1479 • G-42/51  
Magnetschiene, 51 cm  
EAN 4943691842183  
UVP € 149,90



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



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



## Messertaschen in Premiumqualität

Alle ohne Messer

1542 • G-666/07  
Messerhartbox für 7 Messer  
EAN 4943691666079  
UVP € 74,90

Für Klingen bis zu  
20 cm Länge



**Topseller**

1490 • G-666/09  
Messerrolltasche für 9 Messer  
EAN 4943691666093  
UVP € 44,90



1560 • G-667/11  
Messertasche für 11 Messer  
EAN 4943691667014  
UVP € 84,90



**Topseller**

1561 • G-667/16  
Messertasche für 16 Messer  
EAN 4943691667021  
UVP € 115,90



1652 • G-667/21  
Messertasche für 21 Messer  
EAN 4943691667038  
UVP € 155,90



1563 • G-667/PRO  
 Messer- und Kochzubehörtasche mit 2 Fächer  
 EAN 4943691667076  
 UVP € 165,90

## Wasserschleifsteine Made in Japan

**Topseller**



Art. Nr. 1493 • MS5/W&R  
 Schleifstein, Körnung 120  
 EAN 4944509116014  
 UVP € 59,90



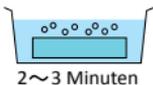
Art. Nr. 1492 • MS5/O&M  
 Schleifstein, Körnung 1000  
 EAN 4944509116021  
 UVP € 79,90



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



Verpackung Schleifsteine



2~3 Minuten



Stein auf  
 Schleifunterlage



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

**BUNMEI** ist eine geschützte Marke von Yoshikin, dem Hersteller von GLOBAL Messer. Die Messer werden im selben Werk gefertigt und unterscheiden sich von GLOBAL Messern nur durch den Honkih Holzgriff.  
GARANTIERTE TOPQUALITÄT.



Sashimimesser



Sashimimesser



Yanagimesser



Yanagimesser



Debamesser



Debamesser



Usubamesser



Usubamesser



**Topseller**

### USUBA Messer

Art. Nr. 1722 • 1802/225	22,5 cm	EAN 4943691802224	UVP	€ 139,90
Art. Nr. 1521 • 1802/180	18 cm	EAN 4943691802187	UVP	€ 99,90
Art. Nr. 1526 • 1806/180	18 cm	EAN 4943691806185	UVP	€ 74,90

beidseitiger Schliff



### YANAGI SASHIMI Messer

Art. Nr. 1523 • 1804/330	33 cm	EAN 4943691804334	UVP	€ 139,90
Art. Nr. 1524 • 1804/300	30 cm	EAN 4943691804303	UVP	€ 119,90
Art. Nr. 1525 • 1804/270	27 cm	EAN 4943691804273	UVP	€ 109,90
Art. Nr. 1566 • 1804/210	21 cm	EAN 4943691804211	UVP	€ 99,90



### TAKO SASHIMI Messer

Art. Nr. 1721 • 1803/330	33 cm	EAN 4943691803337	UVP	€ 129,90
Art. Nr. 1720 • 1803/300	30 cm	EAN 4943691803306	UVP	€ 124,90
Art. Nr. 1522 • 1803/270	27 cm	EAN 4943691803276	UVP	€ 109,90
Art. Nr. 1719 • 1803/210	21 cm	EAN 4943691823214	UVP	€ 89,90



### DEBA Messer

Art. Nr. 1725 • 1801/225	22,5 cm	EAN 4943691801227	UVP	€ 139,90
Art. Nr. 1520 • 1801/195	19,5 cm	EAN 4943691801197	UVP	€ 119,90
Art. Nr. 1519 • 1801/165	16,5 cm	EAN 4943691801166	UVP	€ 94,90
Art. Nr. 1724 • 1801/135	13,5 cm	EAN 4943691801135	UVP	€ 79,90
Art. Nr. 1723 • 1801/105	10,5 cm	EAN 4943691801104	UVP	€ 69,90

## GLOBAL SAI Messer

GLOBAL SAI Messer werden nach derselben traditionellen Produktionsweise wie klassische Global Messer von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedexperten bei Yoshikin gefertigt.

Global SAI spiegelt die jahrzehntelange Erfahrung von Yoshikin in der Herstellung von Edelstahlhohlgriffen und rasierklingscharfen Klingen wider.

Wie die klassischen Global Messer, wurden auch die GLOBAL SAI Messer vom berühmten japanischen Designer Komin Yamada kreiert. Yamada verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Entwicklung hochwertiger Messer.

Der Griff der GLOBAL SAI Messer ist neu designt und verfügt erstmals über eine Auflagefläche für den Daumen, um ein noch leichtgängigeres Schneiden zu ermöglichen.

Die Klingen wurden aus einem speziellen 3 lagigen CROMOVA 18 SANSO Material gefertigt. Der Kern (Schnittkante), besteht aus rostfreiem CROMOVA 18 Edelstahl mit einer Härte von 59 Grad Rockwell und bietet eine bisher unerreichte GLOBAL Schärfe. Dieser Kern wird umschlossen von zwei Lagen des etwas weicheren rostfreien Edelstahls SUS410. Der Mantel schützt das Messer gegen Bruch, Rost und Verfärbungen. **Das Messer erreicht damit eine bisher nie dagewesene GLOBAL Stabilität und ist daher hervorragend für Profis sowie Kochfans, die besondere Qualität schätzen, geeignet.**

Ein weiteres Designmerkmal des GLOBAL SAI ist die Hammerschlagoptik an den Klingenseiten. Es ist nicht nur sehr dekorativ, sondern erleichtert auch das feine Schneiden und schont zugleich das Schnittgut. Dank der Hammerschlagoptik entstehen während des Schneidens Luftpolster, durch die das Schnittgut weit weniger am Messer haftet.

## Warum GLOBAL SAI Messer?

Der Kern der GLOBAL SAI Messer wird aus jahrzehntelang bewährtem Cromova Stahl gefertigt. Dieser Stahl hat ein ausgewogenes und hervorragendes Verhältnis zwischen Härte, Schnitthaltigkeit und Stabilität. Millionen GLOBAL Messer im täglichen Einsatz bei Profis sprechen für sich.

Durch den Edelmantel wird das Messer noch stabiler und praktisch unverwundlich bei alltäglichem Einsatz. Der Kern ist extrem stark (dieser hat sich seit Jahrzehnten Tag für Tag bewährt ) und erhält mit den 2 Lagen noch zusätzliche Stabilität .

Die Konstruktionsweise macht einen noch flacheren Schleifwinkel möglich, sodass GLOBAL SAI eine unerreichte GLOBAL Schärfe bei gleichzeitig höchster Stabilität erreicht. Im Test mit unserer Messertestmaschine werden bei 2 Zentimeter Schnittlänge bis zu 213 Papierblätter durchschnitten. Der Wert liegt damit bis zum 4 fachen höher als bei anderer Messertypen.

GLOBAL SAI ist daher ein Messer für Anspruchsvolle, die ein Spitzenmesser mit jahrzehntelanger Lebensdauer und modernem Design schätzen.

Durch den Hohlgriff lässt sich das Messer hervorragend führen. Natürlich sind alle Hauptmesser wie auch bei der klassischen GLOBAL Serie perfekt austariert.

Das Hammerschlagdesign bewirkt, dass das Messer leichter in das Schnittgut eindringt und weniger daran haftet, um so immer einen hauchdünnen Schnitt zu ermöglichen.

GLOBAL SAI

Das Messer für die feine Gourmetküche.

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



Art. Nr. 2200 | SAI-01 € 169,90

Kochmesser, 19 cm



Art. Nr. 2201 | SAI-02 € 174,90

Tranchiermesser, 21 cm



Art. Nr. 2202 | SAI-03 € 174,90

Santokumesser, 19 cm



Art. Nr. 2203 | SAI-04 € 174,90

Nakiri- Gemüsemesser, 19 cm



Art. Nr. 2204 | SAI-05 € 159,90

Brotmesser, 23 cm



Art. Nr. 2205 | SAI-06 € 194,90

Tranchiermesser, 25 cm



Art. Nr. 2206 | SAI-M01 € 129,90

Kochmesser, 14 cm



Art. Nr. 2207 | SAI-M02 € 129,90

Universalmesser, 14,50 cm



Art. Nr. 2208 | SAI-M03 € 134,90

Santokumesser, 13,50 cm



Art. Nr. 2209 | SAI-M04 € 129,90

Brötchenmesser, 17 cm



Art. Nr. 2211 | SAI-M05 € 119,90

Filetierreder flexibel, 17 cm



Art. Nr. 2212 | SAI-M06 € 134,90

Nakiri- Gemüsemesser, 15 cm



Art. Nr. 2222 | SAI-S01R € 114,90

Schälmesser, 9 cm



Art. Nr. 2223 | SAI-S02R € 114,90

Schälmesser, 10 cm



Art. Nr. 2224 | SAI-S03R € 114,90

Schälmesser gerade, 9 cm



Art. Nr. 2225 | SAI-S04R € 114,90

Tourniermesser, 6,5 cm



Art. Nr. 2213 | SAI-F01 € 74,90

Schälmesser, 9 cm



Art. Nr. 2214 | SAI-F02 € 74,90

Schälmesser, 10 cm



Art. Nr. 2215 | SAI-F03 € 74,90

Tourniermesser 6,5 cm



Art. Nr. 2216 | SAI-T01 € 84,90

Steakmesser 11,50 cm



Art. Nr. 2217 | SAI-T01/4 € 299,90 (statt € 339,60)

4 x Steakmesser 11,50 cm





## Wie schleift man ein Messer mit einem Nassschleifstein?

Dieses Sortiment ist speziell für hochwertige Schneidinstrumente entwickelt worden.

**Deluxe Nassschleifsteine-Einführung**  
**Schleifstein PROFIGRÖSSE: 210mm x 22mm x 70mm**

**No. 459 Grün** Körnung 240 - Für beschädigte oder sehr stumpfe Messer.

**No.460 Braun** Körnung 1000 – Der medium Schleifstein ist der wichtigste Stein um stumpfe Messer zu schärfen.

**No.461 Beige** Körnung 6000 – Der feine Schleifstein sollte benutzt werden um dem Schliff das ultimative finish zu verpassen. Durch das Schleifen mit dem feinen Stein wird der scharfe Winkel des Messers noch haltbarer. Eine scharfe Klinge hilft die Frische von Fisch, Fleisch und Gemüse zu bewahren.

Bevor Sie den Schleifstein benutzen sollten Sie darauf achten, dass seine Oberfläche komplett glatt ist. Ist dies nicht der Fall, reiben Sie den Stein an einer Oberfläche aus Beton, um ihn zu glätten. Sobald der Stein glatt ist, legen Sie ihn 10-15 Minuten in Wasser bis keine Luftblasen mehr aufsteigen. Halten Sie den Stein während dem Schleifen nass und waschen Sie die Schleifrückstände nicht ab.

Wenn Sie ihr Messer mit einem Nassschleifstein schärfen, ist es sehr wichtig immer den richtigen Winkel zwischen Klinge und Schleifstein einzuhalten. Um das zu vereinfachen haben wir spezielle Schleifhilfen entwickelt.

### **No. 463 2 Stk. Deluxe Schleifhilfe**

Kleine Schleifhilfe: passend für Messer mit einer Länge von bis zu 15 cm

Große Schleifhilfe: passend für Messer mit einer Länge über 15 cm

Qualitätsmesser sollten immer in einem guten, scharfen Zustand gehalten werden, um die Sicherheit und Einfachheit der Anwendung zu gewährleisten. Wir empfehlen die Messer regelmäßig zu schleifen, um die Schärfe zu erhalten.

Umfangreiche Untersuchungen haben ergeben, dass der perfekte Winkel der Klingen, für die meisten Anwendungen zwischen 10° und 15° beträgt. Durch unsere Schleifhilfen erreichen Sie diesen Winkel und erhalten die beste Schärfe für ihre Messer.

Die Schleifhilfen sind mit Kunststoff ausgekleidet um das Risiko von Kratzern und Beschädigungen an ihrem Messer zu minimieren. Reinigen Sie die Schleifhilfen bevor Sie diese auf ein anderes Messer aufstecken. Schleifrückstände könnten das Messer beschädigen. Setzen Sie die Schleifhilfe auf das Messer auf wie in der Abbildung beschrieben: Platzieren Sie das Messer mit der Schleifhilfe wie beschrieben auf dem Schleifstein. Die Schleifhilfe wird automatisch den richtigen Winkel zwischen Klinge und Stein erzeugen. Die Unterkante der Schleifhilfe muss parallel zur Schneide des Messers sein. (siehe oben)

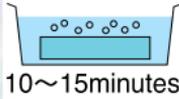
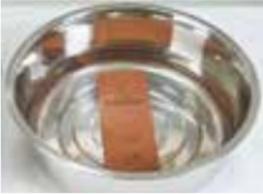
Für ein gleichmäßiges Schleifen beider Klingenseiten, empfehlen wir zuerst die rechte Seite zu schärfen bis Sie auf der linken Seite einen Grat fühlen. Dann wechseln Sie die Seite und schleifen so lange bis Sie auf der rechten Seite einen Grat fühlen. Wiederholen Sie diesen Vorgang 4-5 mal, bis Sie den Überstand von beiden Seiten entfernt haben.

**KOSTENLOS** inkludiert bei allen MINOSHARP Steinen  
**2 Schleifhilfen + Schleifauflage**

## Keramik Schleifsteine

**KOSTENLOS dabei:**

2 Schleifhilfen  
+  
Schleifauflage



10~15minutes



Vor Gebrauch ins Wasserbad bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.

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

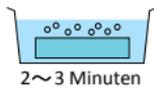


Art. Nr. 1459 • 460  
Schleifstein, Körnung 1000, mittel  
EAN 4543455460006  
UVP € 79,90



Art. Nr. 1458 • 461  
Schleifstein, Körnung 6000, superfein  
EAN 4543455461003  
UVP € 99,90

Doppelseitige Schleifsteine mit unterschiedlichen Körnungen



2~3 Minuten



**Topseller**

Art. Nr. 1745 • 471 Keramikstein  
Körnung 220 grob und 1000 mittel  
EAN 4543455471002  
UVP € 109,90

Art. Nr. 1726 • 472 Keramikstein  
Körnung 1000 mittel / 8000 superfein  
EAN 4543455472009  
UVP € 164,90

**Minosharp Bedienungsanleitung (siehe nächste Seite)**

1. Wasser in den Rollenbehälter geben. Die Rollen sollen permanent mit Wasser befeuchtet sein, auch während der Anwendung.
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 LEICHTEN Druck 7 bis 8 mal vor und zurück schieben.

**ACHTUNG WICHTIG. Nur mit leichtem Druck vor und zurück schieben, sonst kann Messer und Rolle beschädigt werden.**

4. Das Messer in die zweite Öffnung (mittlere Körnung) geben und wieder mit leichtem Druck 7 bis 8 mal vor und zurück schieben.

5. Nach Beendigung das Messer vorsichtig mit der Hand in lauwarmem Wasser waschen und mit weichem Tuch trocken wischen.

6. Minosharp Schleifer wurden von der CATRA, der ersten unabhängigen Institution für Messer Schleiftechnik getestet. Dieses Institut ist in Sheffield in England.

Dabei wurde erforscht, wie oft das Messer hin- und her geschoben werden muss, um ein gutes Schleifergebnis zu bekommen.

**Die Empfehlung ist:**

- a. Für Global Messer 7 bis 8 mal
- b. Für andere Typen 20 mal. Wenn es nicht scharf genug ist, nochmals wiederholen.



Art. Nr. 1428 • 503  
CLIP-ON Schleifhilfe  
EAN 4543455550301  
UVP € 19,90



Art. Nr. 1562 • 463  
Schleifhilfe  
EAN 4543455643007  
UVP € 10,90



Art. Nr. 1478 • 477 KC90  
Flugrostentferner  
EAN 4966684020498  
UVP € 16,90

Zur Reinigung von  
Messer, Töpfe, Pfannen usw.

## Welcher MINOSHARP für welche Messer?

### Modell 1465 / 220BR

Für Messer mit feinem Messerrücken wie praktisch alle japanischen Messer mit beidseitigem Schliff.

### Modell 1466 / 440BR

Universalschleifer - funktioniert bei allen beidseitig geschliffenen Messern auch mit breiten Messerrücken, wie europäische Messer.

### Modell 1743 / 550BR

Universalschleifer - funktioniert bei allen beidseitig geschliffenen Messern auch mit breitem Messerrücken, wie europäische Messer. Dieser Schleifer hat zusätzlich eine Rolle mit GROBER Körnung, mit der auch kaputte oder stark beanspruchte Messer vorgeschliffen werden können.



Art. Nr. 1465 • 220BR  
MINOSHARP Schleifer  
EAN 4543455522070  
UVP € 44,90



Art. Nr. 1466 • 440BR  
MINOSHARP Schleifer  
EAN 4543455440015  
UVP € 59,90



Art. Nr. 1743 • 550BR  
MINOSHARP Schleifer  
EAN 4543455551001  
UVP € 69,90

## Ersatzkeramik - Rollen für MINOSHARP Schleifer

Art. Nr. 1604 • 222  
Rolle weiß, für 220BR  
EAN 4543455512262  
UVP € 13,90



Art. Nr. 1605 • 223  
Rolle pink, für 220BR  
EAN 4543455512309  
UVP € 13,90



Art. Nr. 1606 • 444  
Rolle weiß, für 440BR  
EAN 4543455442026  
UVP € 16,90

Art. Nr. 1427 • 445  
Rolle pink, für 440BR  
EAN 4543455443023  
UVP € 16,90



Art. Nr. 1426 • 555  
Rolle blau, für 550BR  
EAN 4543455550009  
UVP € 16,90



Art. Nr. 1425 • 556  
Rolle braun, für 550BR  
EAN 4543455560006  
UVP € 16,90

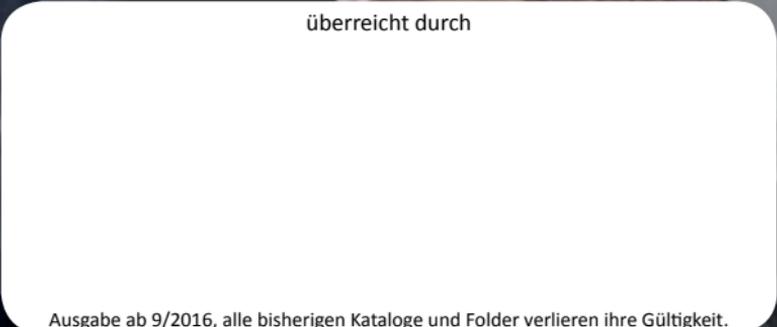


Art. Nr. 1424 • 557  
Rolle gelb, für 550BR  
EAN 4543455557003  
UVP € 16,90



Generalvertrieb Deutschland + Österreich  
[www.global-messer.com](http://www.global-messer.com)

überreicht durch



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

Oliver Scheiblauer, AUMAERK Fleischmanufaktur