

**Global Messer - beliebt bei allen Profi-Köchen**

Die klassischen Global Messer werden seit 2002 aus Cromova 18 gefertigt und dann von Hand rasierklingschaft geschliffen. Die Chromova 18 Klinsen der Global Messer sind hart und völlig resistent gegen alle Arten von Säure und Laugen. Global Messer sind:

- leicht
- extrem schaft
- perfekt ausbalanciert
- ansprechend im Design
- leicht selbst zu schärfen
- und halten bei richtiger Pflege lebenslang.

Global vereint gutes Design mit dem Know-How der japanischen Messerschmiedekunst. Global ist in der Kollektion des Shops vom Museum of Modern Art in New York, MOMA.

Klingenmaterial: Molybdän-Vanadium Stahl  
Klingenhärte (HRC): 58 - 59

**Pflegehinweis:** Hochwertige Messer verlangen und verdienen die Pflege von Hand. Sie sollen grundsätzlich nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Der enorme Hitzeunterschied verändert die molekulare Struktur des Stahls. Zudem greifen die aggressiven Chemikalien und Salze die Klinsen an. Dabei verschwinden bei Global sogar die schwarzen Punkte der Griffe. Wir empfehlen die Reinigung von Hand. Unter fliessend lauwarmem Wasser mit einem Schwamm abwaschen und anschliessend trocken reiben.

**Aufbewahren:** Unsere Schneidwaren sind äusserst scharf und sollten daher sorgfältig aufbewahrt werden. Wir empfehlen unsere entsprechenden Messerblöcke und Magnetleisten, die wir in diversen Ausführungen anbieten. Diese sind unbedingt für Kinder unerschwingbar zu platzieren. Für die Profi-Köche empfiehlt sich die Messertasche für 16 Messer aus Nylon.

**Schnittunterlage:** Eine weiche Unterlage, wie z. B. unsere Schneideplatte aus Polyäthylen, schont den Schliff der Messerklinge.

**Massangaben:** Die Massangaben in cm beziehen sich auf die Länge der Klinge, nicht auf die Gesamtlänge der Messer.

- G steht für gestanzte, grosse Klinge
- GS steht für gestanzte, mittelgrosse Klinge
- GSF steht für geschmiedet, kleine Klinge
- GF steht für geschmiedete grosse Klinsen mit breitem Messerrücken

**Couteaux Global - apprécié de tous les chefs de cuisine**

Les couteaux classiques Global sont fabriqués depuis 2002 en Cromova 18 puis affûtés à la main. Les lames Cromova 18, en acier inoxydable, sont dures et entièrement résistantes à toute sorte de solutions acides et alcalines. Les couteaux Global sont:

- légers
- extrêmement acérés
- assurent un équilibre et une prise en main optimum
- un design attractif
- facile à affûter soi-même
- durent toute la vie si on se réfère aux conseils d'entretien.

Global associe l'excellent Design avec le Know-How de l'Art des couteaux japonais. Les couteaux Global sont dans la collection des «Shops» du Museum of Modern Art à New York, MOMA.

Matériau de la lame: en acier Molybdenum-Vanadium  
Dureté de la lame (HRC): 58 - 59

**Conseils d'entretien:** des couteaux de haute qualité demandent et méritent un entretien manuel et ne doivent en principe pas être mis dans le lave-vaisselle. La grande différence de températures modifie la structure moléculaire de l'acier. De plus les produits chimiques et les sels agressent la lame et détériorent le fil. Même les points noirs disparaissent sur les manches Global. Nous préconisons un nettoyage à la main en les passant sous de l'eau tiède avec une éponge et en les essuyant avec un chiffon doux.

**Conservation:** notre coutellerie est extrêmement affûtée et devrait être soigneusement conservée. Nous vous conseillons nos pierres à affûter et nos barres magnétiques adéquates que nous vous proposons dans différentes versions. Celles-ci doivent absolument être placées hors de portée des enfants. Aux cuisiniers professionnels nous conseillons la valise pour 16 couteaux en nylon.

**Planche à découper:** un support souple, comme par exemple notre planche à découper en polyéthylène, ménage l'aiguisage de la lame.

**Mesure:** les mesures en cm se réfèrent à la longueur de la lame et non à l'ensemble du couteau.

- G signifie manche creux et rond, grande lame
- GS signifie manche creux effilé, lame de taille moyenne
- GSF signifie manche plein, petite lame forgée
- GF signifie manche rond creux, grande lame forgée trempée



**G-45R** Ersatzschleifstab aus Keramik für G-45 VE 1 39.00  
Rechange fusil en céramique pour G-45



**BUNMEI** 文明鍛丁  
JAPANESE PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES



Sashimi Messer  
Couteau Sashimi  
L 27 cm 129.00  
bu03 1803-270



- G-01 Tranchiermesser, runde Spitze  
Couteau à découper  
L 21 cm  119.00


- G-02 Küchenmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 20 cm  119.00


- G-03 Fleischmesser, spitze Spitze  
Couteau à viande, pointu  
L 21 cm  119.00


- G-04 Universalmesser  
zum Hacken und Wiegen  
Couteau de cuisine, lame large  
L 18 cm  119.00


- G-05 Gemüsebeil  
Couperet à légumes  
L 18 cm  119.00


- G-07 Fleischmesser, einseitig abgeschrägte Klinge  
Couteau hachoir, Sashimi-Schliff  
L 18 cm  129.00


- G-08 Roastbeef-, Schinkenmesser  
Couteau à jambon  
L 22 cm  119.00


- G-09 R Brotmesser  
Couteau à pain  119.00


- G-10 Lachs- und Schinkenmesser, flexibel  
Couteau à saumon et jambon, flexible  
L 31 cm  129.00


- G-11R Fisch- und Sashimimesser  
Couteau à poisson et sashimi  
L 25 cm  169.00


- G-12 Hackbeil für Knochen  
Couperet de cuisine  
L 16 cm  179.00


- G-16 Küchenmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 24 cm  179.00



- G-18 Filetmesser, flexibel  
Couteau à désosser, flexible  
L 24 cm  169.00


- G-20 Filetmesser, flexibel  
Couteau à désosser, flexible  
L 21 cm  119.00


- G-21 Ausbeinmesser, flexibel  
Couteau à désosser, flexible  
L 16 cm  119.00


- G-45 Schleifstab Keramik, Fusil à aiguiser, mèche céramique  
  
Stablänge 24 cm 139.00


- G-29 Fleisch- und Fischmesser, breite Form  
Couteau éminceur, forme large  
L 18 cm  159.00


- G-38 Schleifstab Diamant, Fusil à aiguiser, mèche diamant ovale  
  
Stablänge 26 cm 179.00


- G-80 Küchenmesser mit Kullenschliff - Santoku  
Couteau de cuisine, lame alvéolée  
L 18 cm  129.00


- G-81 Gemüsemesser mit Kullenschliff  
Couteau à légumes, lame alvéolée  
L 18 cm  129.00


- GF-24 Bratengabel  
Fourchette à viande  
L 32 cm  139.00


- GS-01 Küchenmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 11 cm  89.00


- GS-03 Universalmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 13 cm  89.00


- GS-04 Orientalisches Deba, kleines Fischmesser  
Couteau à poisson  
L 12 cm  98.00





- |         |  |   |       |   |
|---------|--|---|-------|---|
| GS-05   | Gemüsemesser<br>Couperet à légumes<br>L 14 cm                                      |    | 89.00 |     |
| GS-07   | Schäl-, Rüstmesser, spitze Spitze<br>Couteau d'office, lame pointue<br>L 10 cm     |    | 89.00 |     |
| GS-08   | Schäl-, Rüstmesser, Klinge gebogen<br>Couteau à peler, lame courbe<br>L 7 cm       |    | 89.00 |     |
| GS-09   | Tomatenmesser<br>Couteau à tomates<br>L 8 cm                                       |    | 89.00 |     |
| GS-10   | Käsemesser<br>Couteau à fromage<br>L 14 cm   |    | 92.00 |     |
| GS-11   | Filetmesser, kleine Form, flexibel<br>Couteau à désosser, lame flexible<br>L 15 cm |    | 89.00 |     |
| GS-14R  | Brotmesser, kleine Form<br>Couteau à pain<br>L 15 cm                               |    | 89.00 |    |
| GS-28   | Kochpinzette<br>Pince de service du chef<br>L 30 cm                                |  | 59.00 |   |
| GS-20B  | Fischgeräte-Pinzette, Pince à arêtes de poisson<br>L 12 cm                         |  | 29.00 |  |
| GS-37   | Küchenmesser mit Kullenschliff<br>Couteau de cuisine, lame alvéolée<br>L 13 cm     |  | 98.00 |   |
| GS-39   | Gemüsemesser mit Kullenschliff<br>Couteau à légumes, lame alvéolée<br>L 14 cm      |  | 98.00 |   |
| GSF-15  | Rüstmesser, geschmiedet, Couteau à éplucher<br>L 8 cm                              |  | 45.00 |   |
| GSF-17  | Turniermesser, geschmiedet, gebogene Form, Couteau à tourner<br>L 6 cm             |  | 45.00 |   |
| GSF-22  | Küchenmesser, geschmiedet, Couteau de cuisine<br>L 11 cm                           |  | 59.00 |   |
| GSF-23  | Steakmesser, geschmiedet, Couteau à steak<br>L 11 cm                               |  | 59.00 |   |
| GSF-24  | Küchenmesser, geschmiedet<br>Couteau de cuisine<br>L 15 cm                         |  | 76.00 |   |
| G-42-51 | Magnetleiste L 51<br>Barette magnétique<br>159.00                                  |  |       |   |

### Global SAI - Das Messer für die feine Gourmetküche

Die Global SAI Messer werden nach derselben traditionellen Produktionsweise wie die klassischen Global Messer von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedern bei Yoshikin hergestellt.

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

Der Kern (Schnittkante) der Global SAI Messer wird aus bewährtem Cromova Stahl gefertigt. Dieser Stahl hat ein ausgewogenes und hervorragendes Verhältnis zwischen Härte, Schnittfähigkeit und Stabilität. Millionen von Global Messer im täglichen Einsatz bei Profis sprechen für sich.

Das Hammerschlagdesign bewirkt, dass das Messer leichter in das Schneidgut eindringt und weniger daran haftet. So wird auch einen hauchdünner Schnitt zum Kinderspiel. Durch den Hohlgriff und die Vertiefung für den Daumen lässt sich das Messer hervorragend führen. Natürlich sind alle Hauptmesser, wie bei der klassischen Global Serie austariert.

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

Klingenmaterial: Molybdän-Vanadium Stahl  
 Klingenhärte (HRC): 58 -59  
 Herstellungshinweise: geschmiedet

### Global SAI - le couteau de la fine cuisine gastronomique

Les couteaux Global SAI sont fabriqués par la coutellerie japonaise hautement qualifiée Yoshikin et selon la même méthode traditionnelle que les couteaux classiques Global.

Global SAI reflète des décennies d'expérience de Yoshikin dans l'art de la fabrication de couteaux à manche creux et aux lames acérées comme des rasoirs.

Le noyau (côté tranchant) des couteaux Global SAI est fabriqué en acier Cromova. Cet acier a un équilibre parfait et forme une excellente relation entre la dureté, le tranchant et la stabilité. Des millions de couteaux Global en usage au quotidien chez les professionnels, parlent d'eux-mêmes.

Grâce à la finition martelée des deux côtés de la lame, les aliments ne restent pas collés au couteau. Ainsi même une coupe fine a l'air d'être un jeu d'enfant. Manche ergonomique avec renforcement pour le pouce permettent une découpe optimale. Il va de soi que les couteaux principaux sont, ainsi que la gamme de couteaux classiques Global, équilibrés.

Global SAI est un couteau pour les personnes exigeantes, qui apprécient la haute qualité, une grande longévité et un design moderne.

Matériel de la lame: Acier molybdène-vanadium  
 Dureté de la lame (HRC): 58 -59  
 Indication: forgé

SAI-01 189.00  
 Küchenmesser, L 19 cm  
 Couteau de cuisine



SAI-02 198.00  
 Tranchiermesser, L 21 cm  
 Couteau à découper



SAI-03 198.00  
 Santokumesser, L 19 cm  
 Couteau Santoku



SAI-04 198.00  
 Gemüsemesser, L 19 cm  
 Couperet à légumes



SAI-05 189.00  
 Brotmesser  
 Couteau à pain  
 L 23 cm



SAI-06 219.00  
 Tranchiermesser, L 25 cm  
 Couteau à découper



SAI-F01 Schälmesser  
 Couteau à peler  
 L 9 cm 85.00



SAI-F02 Schälmesser  
 Couteau à éplucher  
 L 10 cm 85.00



SAI-F03 Tourniermesser  
 Couteau à tourner  
 L 6.5 cm 85.00



SAI-M01 Küchenmesser  
 Couteau de cuisine  
 L 14 cm 149.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130020



SAI-M02 Universalmesser  
 Couteau de cuisine  
 L 14.5 cm 149.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130037



SAI-M03 Santokumesser  
 Couteau Santoku  
 L 13.5 cm 155.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130044



SAI-M04 Brotmesser  
 Couteau à pain  
 L 17 cm 149.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130051



SAI-M05 Filetierreder, flexibel  
 Couteau à désosser, flexible  
 L 17 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130068



SAI-M06 Gemüsemesser  
 Couperet à légumes  
 L 15 cm 155.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130075





SAI-T01 Steakmesser  
 Couteau à steak  
 L 11 cm 98.00







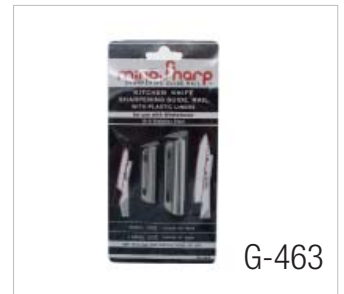



**G-505** Messerblock Z-Form, für 5 Messer VE 1 268.00  
 Bloc à couteaux forme Z pour 5 couteaux  



**G-707** Messerblock T-Form, für 7 Messer VE 1 288.00  
 Bloc à couteaux forme T pour 7 couteaux  



**G-8311D** Messerblock für 10 Messer + Wetzstahl VE 1 329.00  
 Bloc à couteaux pour 10 couteaux + un fusil à aiguser  


**G-888D** Messerblock für 8 Messer VE 1 295.00  
 Bloc à couteaux pour 8 couteaux  




**G-667-16** Messertasche für 16 Messer mit Schulterriemen, Material Nylon VE 1 169.00  
 Trousse à couteaux pour 16 couteaux avec bandoulière, matériel nylon 53 x 18 x 8 cm  


**G-1800 S** Schleifstein, Körnung 240 und 1000 VE 1 59.00  
 Pierre à aiguser, grainage 240 et 1000  


**G-463** Schleifsteinhilfe-Set, 2 Größen VE 1 9.80  
 Guide d'aiguisage, 2 grandeurs  




**G-45R** Ersatzschleifstab aus Keramik für G-45 VE 1 39.00  
 Rechange fusil en céramique pour G-45  




**GS-25** Bratwender, Winkelpalette VE 1 75.00  
 Spatule de rôti L 15 cm  




**G-55** Küchenmesser VE 1 119.00  
 Couteau de cuisine L 18 cm  




**Mino Sharper Handschleifer grau/schwarz**

**Mino Sharper affûteur manuel gris/noir**

G-220GB	L 20 cm	B 4 cm	H 6.5 cm	VE 1	59.00
G-222	Ersatzrad	weiss, grob/ blanc, rude		VE 1	14.50
G-223	Ersatzrad	pink mittelscharf/ medium		VE 1	14.50



**Mino Sharper Plus Handschleifer grau/schwarz**

**Mino Sharper Plus affûteur manuel gris/noir**

G-440GB	L 22.5 cm	B 4.5 cm	H 6.5 cm	VE 1	79.00
G-444	Ersatzrad	weiss, grob/ blanc, rude		VE 1	18.50
G-445	Ersatzrad	pink mittelscharf/ medium		VE 1	18.50

**Messerschärfer für den Hausgebrauch**

Ziehen Sie Ihre Küchenmesser mehrmals gleichmässig durch die beiden Keramikrollen - die Schneide Ihres Messers ist im nu wieder scharf geschliffen.

Die Messerschärfer von MinoSharper haben im Warentest von K-Tipp Mai 2013 eine Topnote erhalten. Speziell gut eignen sie sich für das Schleifen der Global Messer.

**Affûteur pour usage domestique**

Passez la lame de votre couteau de cuisine plusieurs fois et de façon régulière à travers les meules en céramique - la lame sera de nouveau aiguisée en un tour de main.

Les affûteurs de MinoSharper ont obtenu la meilleure note lors du test effectué par K-Tipp 2013. Il est spécialement adapté pour l'affûtage des couteaux Global.

**Schneideplatten aus Polyethylen**

**Planches à découper en polyéthylène**



**pe 641c** VE 1 25.00  
Schneideplatte Schilf  
Planche à découper roseau  
30 x 20 cm



**pe 641v** VE 1 25.00  
Schneideplatte weiss mit schwarzen Punkten  
Planche à découper blanche, points en noir  
30 x 20 cm



**pe 641z** VE 1 25.00  
Schneideplatte weiss mit roten Punkten  
Planche à découper blanche, points en rouge  
30 x 20 cm



**pe 649c** VE 1 19.50  
Schneideplatte Schilf  
Planche à découper roseau  
19 x 19 cm



**pe 649v** VE 1 19.50  
Schneideplatte weiss mit schwarzen Punkten  
Planche à découper blanche, points en noir  
19 x 19 cm



**pe 649z** VE 1 19.50  
Schneideplatte weiss mit roten Punkten  
Planche à découper blanche, points en rouge  
19 x 19 cm



**pe 649r** VE 1 19.50  
Schneideplatte rot  
Planche à découper rouge  
19 x 19 cm



**pe 649v** VE 1 19.50  
Schneideplatte rot mit weissen Punkten  
Planche à découper rouge, points en blanc  
19 x 19 cm

