

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 Klingen 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 Klingen 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 unerschbar 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 Klingen 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
Couperet à légumes
L 14 cm  89.00 
- GS-07 Schäl-, Rüstmesser, spitze Spitze
Couteau d'office, lame pointue
L 10 cm  89.00 
- GS-08 Schäl-, Rüstmesser, Klinge gebogen
Couteau à peler, lame courbe
L 7 cm  89.00 
- GS-09 Tomatenmesser
Couteau à tomates
L 8 cm  89.00 
- GS-10 Käsemesser
Couteau à fromage
L 14 cm  92.00 
- GS-11 Filetmesser, kleine Form, flexibel
Couteau à désosser, lame flexible
L 15 cm  89.00 
- GS-14R Brotmesser, kleine Form
Couteau à pain
L 15 cm  89.00 
- GS-28 Kochpinzette
Pince de service du chef
L 30 cm  59.00 
- GS-20B Fischergeräte-Pinzette, Pince à arêtes de poisson
L 12 cm  29.00 
- GS-37 Küchenmesser mit Kullenschliff
Couteau de cuisine, lame alvéolée
L 13 cm  98.00 
- GS-91 Gemüsemesser mit Kullenschliff
Couteau à légumes, lame alvéolée
L 14 cm  119.00 
- GSF-15 Rüstmesser, geschmiedet, Couteau à éplucher
L 8 cm  45.00 
- GSF-17 Turniermesser, geschmiedet, gebogene Form, Couteau à tourner
L 6 cm  45.00 
- GSF-22 Küchenmesser, geschmiedet, Couteau de cuisine
L 11 cm  59.00 
- GSF-23 Steakmesser, geschmiedet, Couteau à steak
L 11 cm  59.00 
- GSF-24 Küchenmesser, geschmiedet
Couteau de cuisine
L 15 cm  76.00 
- G-42-51
Magnetleiste L 51
Barette magnétique
159.00  




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 69.00
 Pierre à aiguser, grainage 240 et 1000 18 X 5 cm, H 2.8 cm




G-1800 L Schleifstein, Körnung 240 und 1000 VE 1 89.00
 Pierre à aiguser, grainage 240 et 1000 18 x 6.3 cm, H 2.8 cm


G-463 Schleifsteinhilfe-Set, 2 Grössen VE 1 9.80
 Guide d'aiguillage, 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 641z VE 1 25.00
Schneideplatte weiss mit roten Punkten
Planche à découper blanche, points en rouge
30 x 20 cm



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



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



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

