

- G-01 Tranchiermesser, runde Spitze
Couteau à découper
L 21 cm  109.00


- G-02 Küchenmesser, spitze Spitze
Couteau de cuisine, pointu
L 20 cm  109.00


- G-03 Fleischmesser, spitze Spitze
Couteau à viande, pointu
L 21 cm  109.00


- G-04 Universalmesser
zum Hacken und Wiegen
Couteau de cuisine, lame large
L 18 cm  109.00


- G-05 Gemüsebeil
Couperet à légumes
L 18 cm  109.00


- G-07 Fleischmesser, einseitig abgeschrägte Klinge
Couteau hachoir, Sashimi-Schliff
L 18 cm  119.00


- G-08 Roastbeef-, Schinkenmesser
Couteau à jambon
L 22 cm  109.00


- G-09 R Brotmesser
Couteau à pain  109.00


- G-10 Lachs- und Schinkenmesser, flexibel
Couteau à saumon et jambon, flexible
L 31 cm  126.00


- G-11R Fisch- und Sashimimesser
Couteau à poisson et sashimi
L 25 cm  155.00


- 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  165.00



- G-18 Filetmesser, flexibel
Couteau à désosser, flexible
L 24 cm  155.00


- G-20 Filetmesser, flexibel
Couteau à désosser, flexible
L 21 cm  109.00


- G-21 Ausbeinmesser, flexibel
Couteau à désosser, flexible
L 16 cm  109.00


- 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  142.00


- G-38 Schleifstab Diamant, Fusil à aiguiser, mèche diamant ovale

Stablänge 26 cm 178.00


- G-48 Küchenmesser mit Kullenschliff - Santoku
Couteau de cuisine, lame alvéolée
L 18 cm  119.00


- G-56 Gemüsemesser mit Kullenschliff
Couteau à légumes, lame alvéolée
L 18 cm  129.00



- GF-24 Bratengabel
Fourchette à viande
L 32 cm  129.00


- GS-01 Küchenmesser, spitze Spitze
Couteau de cuisine, pointu
L 11 cm  82.00

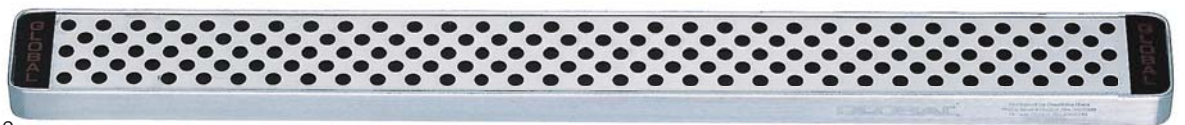

- GS-03 Universalmesser, spitze Spitze
Couteau de cuisine, pointu
L 13 cm  82.00


- GS-04 Orientalisches Deba, kleines Fischmesser
Couteau à poisson
L 12 cm  94.00



- GS-05 Gemüsemesser
Couperet à légumes
L 14 cm  82.00 
- GS-07 Schäl-, Rüstmesser, spitze Spitze
Couteau d'office, lame pointue
L 10 cm  82.00 
- GS-08 Schäl-, Rüstmesser, Klinge gebogen
Couteau à peler, lame courbe
L 7 cm  82.00 
- GS-09 Tomatenmesser
Couteau à tomates
L 8 cm  82.00 
- GS-10 Käsemesser
Couteau à fromage
L 14 cm  82.00 
- GS-11 Filetmesser, kleine Form, flexibel
Couteau à désosser, lame flexible
L 15 cm  82.00 
- GS-14R Brotmesser, kleine Form
Couteau à pain
L 15 cm  82.00 
- GS-28 Kochpinzette
Pince de service du chef
L 30 cm  55.00 
- GS-20B Fischergeräte-Pinzette, Pince à arêtes de poisson
L 12 cm  28.00 
- GS-37 Küchenmesser mit Kullenschliff
Couteau de cuisine, lame alvéolée
L 13 cm  94.00 
- GS-39 Gemüsemesser mit Kullenschliff
Couteau à légumes, lame alvéolée
L 14 cm  94.00 
- GSF-15 Rüstmesser, geschmiedet, Couteau à éplucher
L 8 cm  39.00 
- GSF-17 Turniermesser, geschmiedet, gebogene Form, Couteau à tourner
L 6 cm  39.00 
- GSF-22 Küchenmesser, geschmiedet, Couteau de cuisine
L 11 cm  55.00 
- GSF-23 Steakmesser, geschmiedet, Couteau à steak
L 11 cm  55.00 
- GSF-24 Küchenmesser, geschmiedet
Couteau de cuisine
L 15 cm  66.00 

G-42-51
Magnetleiste L 51
Barette magnétique
155.00



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-01 179.00
 Küchenmesser, L 19 cm
 Couteau de cuisine



SAI-02 189.00
 Tranchiermesser, L 21 cm
 Couteau à découper



SAI-03 189.00
 Santokumesser, L 19 cm
 Couteau Santoku



SAI-04 189.00
 Gemüsemesser, L 19 cm
 Couperet à légumes



SAI-05 169.00
 Brotmesser
 Couteau à pain
 L 23 cm



SAI-06 209.00
 Tranchiermesser, L 25 cm
 Couteau à découper



SAI-F01 Schälmesser
 Couteau à peler
 L 9 cm 79.00



SAI-F02 Schälmesser
 Couteau à éplucher
 L 10 cm 79.00



SAI-F03 Tourniermesser
 Couteau à tourner
 L 6.5 cm 79.00



SAI-M01 Küchenmesser
 Couteau de cuisine
 L 14 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130020

SAI-M02 Universalmesser
 Couteau de cuisine
 L 14.5 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130037

SAI-M03 Santokumesser
 Couteau Santoku
 L 13.5 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130044

SAI-M04 Brotmesser
 Couteau à pain
 L 17 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130051

SAI-M05 Filetierreder, flexibel
 Couteau à désosser, flexible
 L 17 cm 129.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130068

SAI-M06 Gemüsemesser
 Couperet à légumes
 L 15 cm 142.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130075

SAI-T01 Steakmesser
 Couteau à steak
 L 11 cm 89.00





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



G-667-16 Messertasche für 16 Messer VE 1 119.00
 mit Schulterriemen, Material Nylon
 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 aiguiser, grainage 240 et 1000



G-463

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



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 |

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.