

idee
exclusiv

www.idee-exclusiv.com

41 Jahre 1984 - 2025

gültig ab 09/2025



✓ Qualität

✓ Design

✓ Service



Unser Familien- Team,

Jaqueline, Thomas, Sieglinde, Manfred und Simon Pfurtscheller

Liebe Kundinnen und Kunden,

nach einem ereignisreichen Jubiläumsjahr 2024 blicken wir schon mit Dankbarkeit, Stolz und neuer Energie auf das kommende Jahr 2026.

40 Jahre Idee-Exclusiv war für uns nicht nur ein Anlass zum Feiern, sondern auch ein Moment der Besinnung auf unsere Wurzeln, unsere Werte und unsere Vision für die Zukunft.

Seit der Gründung durch Manfred Pfurtscheller im Jahr 1984 hat sich unser Familienbetrieb Schritt für Schritt zu einem führenden Anbieter exklusiver Schneidwerkzeuge und Weinzubehör entwickelt. Heute führen wir, die zweite Generation, das Unternehmen mit der gleichen Leidenschaft weiter. Getragen vom Vertrauen unserer Kunden, Partner und Wegbegleiter.

Unser Antrieb bleibt immer derselbe. Die besten Produkte, die besten Marken und der bestmögliche Service. Also kompromisslos in Qualität, Design und Service. Besonders stolz sind wir auf unser sorgfältig ausgewähltes Portfolio an japanischen Schneidinstrumenten. Seit Jahrzehnten setzen wir Maßstäbe in Präzision, Ästhetik und Langlebigkeit für Profi- und Haushaltsküchen.

Auch im Bereich Weinzubehör legen wir Wert auf Innovation und Stil. Ob für den Einstieg in die Weinwelt oder für erfahrene Kenner. Unser Zubehör verbindet Funktionalität mit feiner Eleganz und sorgt für genussvolle Momente mit jedem Glas.

Immer wichtig ist für uns die persönliche Beziehung zu unseren langjährigen Partnern. Ihre Zufriedenheit und Ihr Vertrauen sind unser größtes Kapital. Wir stehen mit unserem Namen hinter jedem Produkt und jeder Empfehlung in diesem Katalog. Entdecken Sie unser neues Sortiment, lassen Sie sich inspirieren und bleiben Sie Teil der Idee-Exclusiv Familie.

Denn mit uns schneiden Sie immer gut ab.

Herzlichen Dank für Ihre Treue und Ihr Vertrauen, im Namen der gesamten Familie.

Thomas Pfurtscheller
Geschäftsführer, Idee-Exclusiv

GLOBAL[®]
Feeding Your Soul

DIE GLOBAL TRADITION SEIT 1985

Die Geschichte der Global Messer von Yoshikin

Die Global Messer von Yoshikin stehen für eine revolutionäre Verbindung aus Innovation, Präzision und modernem Design. In den 1980er Jahren hatte der japanische Ingenieur und Designer Komin Yamada die Vision, ein Messer zu entwickeln, das leicht, robust und pflegeleicht ist – und damit die Küchenwelt verändern sollte.

Yamada erkannte die Schwächen herkömmlicher Messer und setzte auf modernes Design und innovative Materialien. Das Ergebnis war der spezielle Edelstahl CROMOVA 18, der hohe Korrosionsbeständigkeit, Härte und langanhaltende Schärfe vereint. So entstanden extrem scharfe, leichte und dennoch stabile Klingen.

Auch das Griffdesign war bahnbrechend: Die nahtlosen Edelstahlgriffe der Global Messer bieten nicht nur perfekte Balance und Kontrolle, sondern auch eine unverwechselbare Ästhetik.

Schnell erlangten die Messer weltweite Anerkennung – bei Profiköchen wie ambitionierten Hobbyköchen. Sie setzten neue Maßstäbe in Schärfe, Haltbarkeit und Handhabung.

Trotz globalem Erfolg bleibt der Fokus auf Qualität, Innovation und zeitlosem Design.

Global Messer sind mehr als Werkzeuge – sie sind ein Symbol japanischer Handwerkskunst, die die moderne Küche nachhaltig geprägt hat.

Design | Gestaltung | Copyright

Idee-Exclusiv GmbH, 82481 Mittenwald, DEUTSCHLAND
Idee-Exclusiv Pfurtscheller GmbH, 6176 Völs, ÖSTERREICH

Ausgabe gültig ab 9/2025
alle bisherige Kataloge und Folder verlieren ihre Gültigkeit.



GLOBAL Z – EINE NEUE ÄRA DES SCHNEIDENS



Mit **GLOBAL Z** beginnt ein neues Kapitel in der Welt der Küchenmesser. Es ist das erste vollständig aus Edelstahl gefertigte GLOBAL-Messer mit einer revolutionären DLC-Beschichtung – ein Meisterwerk moderner Materialtechnologie.

Die markante schwarze Oberfläche ist mehr als nur ein Blickfang. Die sogenannte Diamond-Like-Carbon-Beschichtung (DLC), bekannt aus der Luft- und Raumfahrt sowie dem Motorsport, verleiht dem Messer eine extrem harte, glatte und widerstandsfähige Oberfläche.

GZ-2 bietet maximale Schnitthaltigkeit, außergewöhnliche Korrosionsbeständigkeit und ein unvergleichlich sanftes Schneidgefühl. Selbst säurehaltige Lebensmittel hinterlassen keine Spuren – die Klinge bleibt dauerhaft schön und funktional.

Jedes **GLOBAL Z** Messer wird einzeln nummeriert. Aufgrund des aufwendigen Herstellungsprozesses ist die **Stückzahl streng limitiert** – ein exklusives Sammlerstück für leidenschaftliche Köchinnen und Köche.

Das **GZ-2** ist die konsequente Weiterentwicklung des ikonischen GLOBAL G-2. Mit identischer Ergonomie und Ausgewogenheit, aber veredelt durch die schwarze DLC-Beschichtung, vereint es edles Design mit überlegener Funktionalität.

GZ-2 Kochmesser
20 cm Klinge

Art. Nr. 1676 • GZ-2
Kochmesser, 20cm DLC
EAN 4943691801333



NEU

VORTEILE DER DLC-BESCHICHTUNG

- ✓ Maximale Härte
Die diamantähnliche Oberfläche schützt die Klinge vor Abnutzung.
- ✓ Langanhaltende Schärfe
Für dauerhaft präzises Arbeiten.
- ✓ Korrosionsbeständig
Ideal für den täglichen Einsatz in der Küche.
- ✓ Frictionless Cutting
Müheloses Gleiten durch jedes Schneidgut inspiriert von Hochleistungsmotoren.
- ✓ Biokompatibel
Höchste Materialreinheit, sogar für medizinische Anwendungen, geeignet.



Art. Nr. 1577 • GF-27 Fleischermesser, 16 cm, Seite 12 UVP € 154,00

GLOBAL Typenbezeichnungen

G-Serie

- ✓ **DIE MEISTVERKAUFTE KLASSIKER.**
Feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte Klinge.
In Topküchen wie im Haushalt gleichermaßen beliebt.

GS-Serie

- ✓ Feiner Messerrücken, mit Sand gefüllter Griff, gestanzte, kleinere Klinge.
Die meistverkauften Klingen der Serie G gibt es auch als GS Ausführung.

GSF-Serie

- ✓ **Alle GSF Typen** sind aus produktionstechnischen Gründen **geschmiedet**.
Feiner Messerrücken, kleine Messer.

GF-Serie

- ✓ Breiter Messerrücken, geschmiedete Klinge.
Für Fans breiter, eher schwerer Messer.
Ideal für die Zubereitung großer Mengen, wie z.B. für Catering usw.

G-Serie

GLOBAL G-2
mehrfacher
Testsieger bei
Stiftung Warentest
und Konsument



Art. Nr. 1500 • G-1
Kochmesser, 21 cm
EAN 4943691801487
UVP € 131,00



Art. Nr. 1569 • G-6
Kochmesser, 18 cm
EAN 4943691806482
UVP € 129,00



Art. Nr. 1576 • GS-2
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691702487
UVP € 94,00



Art. Nr. 1553 • G-17
Kochmesser, 27 cm
EAN 4943691817440
UVP € 209,00



Die Nummer 1 für Profis
Topseller

Art. Nr. 1544 • G-16
Kochmesser, 24 cm
EAN 4943691816443
UVP € 198,00



eines der meist verkauften Messer weltweit

Topseller

Art. Nr. 1501 • G-2
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691802484
UVP € 131,00



Topseller

Art. Nr. 1612 • G-77
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691877000
UVP € 145,00



Topseller

Art. Nr. 1715 • G-55
Kochmesser, 18 cm
EAN 4943691855008
UVP € 126,00



Art. Nr. 1738 • G-58
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691858009
UVP € 119,00



Art. Nr. 1619 • G-79
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691879004
UVP € 135,00



Topseller

Art. Nr. 1502 • G-3
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691803481
UVP € 131,00



Art. Nr. 1623 • G-82
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691882004
UVP € 145,00



Topseller

Art. Nr. 1671 • G-106
Kiritsukemesser, 24 cm
EAN 4943691002006
UVP € 134,00

NEU

Art. Nr. 1422 • GS-4L
Chopmesser, für Linkshänder, 12 cm
einseitiger Schliiff
EAN 4943691604484
UVP € 89,00



Art. Nr. 1668 • G-101
Kochmesser, 13 cm
EAN 4943691001955
UVP € 99,00



Art. Nr. 1510 • GS-3
Kochmesser, 13 cm
EAN 4943691703484
UVP € 94,00

Topseller



Art. Nr. 1628 • GS-92
Kochmesser, 13 cm
EAN 4943691792006
UVP € 108,00



Art. Nr. 1567 • G-4
Chopmesser, 18 cm
EAN 4943691804488
UVP € 131,00

Topseller



Art. Nr. 1622 • G-83
Chopmesser, 18 cm
EAN 4943691883001
UVP € 145,00



Art. Nr. 1573 • G-7R
Chopmesser, 18 cm
einseitiger Schliiff
EAN 4943691807489
UVP € 145,00



Art. Nr. 1578 • GS-4R
Chopmesser, 12 cm
einseitiger Schliiff
EAN 4943691704481
UVP € 89,00



Art. Nr. 1559 • G-29
Fischmesser, 18 cm
EAN 4943691829443
UVP € 169,00



Art. Nr. 1597 • GS-19
Fischmesser, 9 cm
EAN 4943691919489
UVP € 88,00



Art. Nr. 1613 • G-80
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691880000
UVP € 145,00

Topseller



Art. Nr. 1532 • G-46
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691846006
UVP € 131,00

Topseller



Art. Nr. 1728 • G-57
Santokumesser, 16 cm
EAN 4943691857002
UVP € 124,00



Art. Nr. 1616 • G-84
Santokumesser, 16 cm
EAN 4943691884008
UVP € 139,00

- ✓ Für Kuchen, Melonen, Kürbis, Kraut, Käse und dgl.
- ✓ Durch den Kullenschliff schneidet das Messer mühelos und das Schneidgut klebt nicht



Art. Nr. 1731 • G-59 (G-88)
Allerschneider, 35 cm
EAN 4943691859006
UVP € 229,00

Topseller



Art. Nr. 1746 • G-60 (G-89)
Allerschneider, 30 cm
EAN 4943691860002
UVP € 219,00



Art. Nr. 1747 • G-65 (G-87)
Lachs-Prosciutto, 27 cm
EAN 4943691865007
UVP € 195,00



Art. Nr. 1748 • G-69
Lachs-Prosciutto, 27 cm
EAN 4943691869005
UVP € 194,00

- ✓ VERMUTLICH DAS BESTE LACHS- PROSCIUTTOMESSER DER WELT
- ✓ Extrem scharf und flexibel - garantiert hauchdünnen Schnitt



Art. Nr. 1504 • G-10
Lachs-Prosciutto, 31 cm
EAN 4943691810489
UVP € 148,00

Topseller



Art. Nr. 1554 • G-19
Filetmesser, 27 cm
EAN 4943691819444
UVP € 199,00



Art. Nr. 1571 • G-18
Filetmesser, 24 cm
EAN 4943691818447
UVP € 191,00



Art. Nr. 1507 • G-20
Filetmesser, 21 cm
EAN 4943691820488
UVP € 131,00

Topseller



Art. Nr. 1517 • GS-11
Filetmesser, 15 cm
EAN 4943691711489
UVP € 98,00

Topseller



Art. Nr. 1508 • G-21
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691821485
UVP € 126,00

Topseller



Art. Nr. 1572 • G-30
Filetmesser, 21 cm
EAN 4943691830449
UVP € 172,00



Art. Nr. 1483 • G-41(steif)
Fischfiletmesser, 21 cm
EAN 4943691841445
UVP € 172,00



Art. Nr. 1436 • GF-40
Ausbeinmesser, 15 cm
EAN 4943691840448
UVP € 149,00



Art. Nr. 1599 • GF-31
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691931443
UVP € 149,00

Topseller

- ✓ In den besten Fischrestaurants der Welt in Verwendung
- ✓ Extrem scharf, durch den einseitigen Schliff hervorragend zum Filetieren von Fisch geeignet



Topseller

Art. Nr. 1528 • G-11R
Yanagi Sashimi, 25 cm
EAN 4943691811486
UVP € 178,00



Art. Nr. 1552 • G-14R
Yanagi Sashimi, 30 cm
EAN 4943691814449
UVP € 219,00



Art. Nr. 1574 • G-15R
Tako Sashimi, 30 cm
EAN 4943691815446
UVP € 229,00

- ✓ Tranchieren und Filetieren von Fisch und Fleisch wird zum Vergnügen. Extrem scharf.



Topseller

Art. Nr. 1533 • G-47
Tranchiermesser, 25 cm
EAN 4943691847003
UVP € 167,00



Art. Nr. 1570 • G-8
Schinkenmesser, 22 cm
EAN 4943691808486
UVP € 131,00



Topseller

Art. Nr. 1568 • G-5
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691805485
UVP € 131,00



Art. Nr. 1614 • G-81
Nakiri- Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691881007
UVP € 145,00



Art. Nr. 1669 • G-102
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691001962
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1511 • GS-5
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691705488
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1615 • GS-91
Nakiri- Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691791009
UVP € 109,00



Art. Nr. 1765 • GS-83
Gemüsemesser, 13 cm
EAN 4943691785008
UVP € 96,00

**€ 60,00
statt
€ 101,00**

UVP € 60,00 statt € 101,00



Art. Nr. 1763 • GS-89
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691789006
UVP € 101,00

GF-Serie



Art. Nr. 1440 • GF-32
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691832443
UVP € 169,00

Topseller



Art. Nr. 1438 • GF-33
Kochmesser, 21 cm
EAN 4943691833440
UVP € 189,00



Art. Nr. 1441 • GF-34
Kochmesser, 27 cm
EAN 4943691834447
UVP € 219,00

Topseller



Art. Nr. 1442 • GF-35
Kochmesser, 30 cm
EAN 4943691835444
UVP € 233,00



Art. Nr. 1437 • GF-36
Gemüsemesser, 20 cm
EAN 4943691836441
UVP € 189,00

Topseller



Art. Nr. 1439 • GF-37
Tranchiermesser, 22 cm
EAN 4943691837448
UVP € 177,00



Art. Nr. 1436 • GF-40
Ausbeinmesser, 15 cm
EAN 4943691840448
UVP € 149,00



Art. Nr. 1599 • GF-31
Ausbeinmesser, 16 cm
EAN 4943691931443
UVP € 149,00

Topseller



Art. Nr. 1557 • GF-27
Fleischmesser, 16 cm
EAN 4943691827449
UVP € 154,00



Art. Nr. 1537 • G-28
Fleischmesser, 18 cm
EAN 4943691828446
UVP € 122,00

Topseller



Art. Nr. 1549 • GF-24
Fleischgabel
EAN 4943691824486
UVP € 109,00

GS-Serie



Art. Nr. 1536 • GS-35
Santokumesser, 13 cm
EAN 4943691735003
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1617 • GS-90
Santokumesser, 13 cm
EAN 4943691790002
UVP € 106,00



Topseller

Art. Nr. 1401 • GS-57
Santokumesser, 11 cm
EAN 4943691757005
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1757 • GS-59
Oriental Kochmesser, 11 cm
EAN 4943691759009
UVP € 99,00



Art. Nr. 1509 • GS-1
Putzmesser, 11 cm
EAN 4943691701480
UVP € 94,00



Art. Nr. 1512 • GS-6
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691706485
UVP € 94,00



Art. Nr. 1513 • GS-7
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691707482
UVP € 94,00



Art. Nr. 1514 • GS-8
Tourniermesser, 7 cm
EAN 4943691708489
UVP € 94,00



Art. Nr. 1515 • GS-9R
Tomatenmesser, 8 cm
EAN 4943691609489
UVP € 94,00

Art. Nr. 1423 • GS-9L für Linkshänder
Tomatenmesser, 8 cm
EAN 4943691709486
UVP € 94,00



Topseller

Art. Nr. 1518 • GS-13R
Universalmesser, 15 cm
EAN 4943691613486
UVP € 98,00



Art. Nr. 1670 • G-103
Tranchiermesser, 15 cm
EAN 4943691001979
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1758 • GS-61R
Sandwichmesser, 16 cm
EAN 4943691761019
UVP € 99,00



Art. Nr. 1577 • GS-14R
Brötchenmesser, 15 cm
EAN 4943691614483
UVP € 98,00



Art. Nr. 1773 • GS-95R
Käsemesser, 10,5 cm
EAN 4943691795007
UVP € 89,00

✓ Für Weich- und Hartkäse



Topseller

Art. Nr. 1516 • GS-10R
Käsemesser, 14 cm
EAN 4943691710482
UVP € 98,00

Alle GLOBAL GSF Messer sind geschmiedet.

- ✓ GSF-Serie von GLOBAL Messer, die mit Ihnen mithalten.
 - ✓ Ob in der Sterneküche oder am heimischen Herd – kompromisslose Qualität beginnt beim Messer.
 - ✓ Die GSF-Serie von GLOBAL steht für absolute Präzision.
 - ✓ Aus einem Stück geschmiedet, extrem stabil, langlebig und mit einer Schärfe, die bleibt.
 - ✓ Erleben Sie japanische Schmiedekunst in Perfektion – für Schneidarbeiten auf höchstem Niveau.
-
- ✓ GSF-31, 33, 34 haben im Vergleich zu GSF-15, 16, 17 einen **dickeren Griff**. Die Klinge ist ident.



Topseller

Art. Nr. 1667 • GS-36
Putzmesser, 11 cm
EAN 4943691736017
UVP € 80,00



Art. Nr. 1672 • GS-108/SE
Universalm., verzahnt, 11 cm
EAN 4943691798169
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1664 • GS-38
Putzmesser, 9 cm
EAN 4943691738004
UVP € 78,00



Art. Nr. 1749 • GS-40
Putzmesser, 10 cm
EAN 4943691840004
UVP € 89,00



Art. Nr. 1486 • GSF-22
Putzmesser, 11 cm
EAN 4943691822185
UVP € 66,00



Art. Nr. 1487 • GSF-23
Früchte- Steakmesser, 11 cm
EAN 4943691823182
UVP € 66,00



Topseller

Art. Nr. 1488 • GSF-24
Jausenmesser, 15 cm
EAN 4943691824189v
UVP € 85,00



Art. Nr. 1497 • GSF-46
Universalmesser, 8 cm
EAN 4943691746009
UVP € 49,00



Art. Nr. 1498 • GSF-49
Früchtemesser, 11 cm
EAN 4943691749000
UVP € 67,00



Topseller

Art. Nr. 1531 • GSF-50
Jausenmesser, 15 cm
EAN 4943691750006
UVP € 86,00



Topseller

Art. Nr. 1590 • GSF-15
Schälmesser, 8 cm
EAN 4943691715487
UVP € 47,00



Art. Nr. 1593 • GSF-16
Putzmesser, 6 cm
EAN 4943691716484
UVP € 47,00



Topseller

Art. Nr. 1594 • GSF-17
Tourniermesser, 6 cm
EAN 4943691717481
UVP € 47,00



Art. Nr. 1595 • GSF-18
Krabben- Hummerm., 5 cm
EAN 4943691718488
UVP € 39,00



Topseller

Art. Nr. 1527 • GSF-31
Schälmesser, 8 cm
EAN 4943691831163
UVP € 54,00



Art. Nr. 1534 • GSF-33
Putzmesser, 6 cm
EAN 4943691833181
UVP € 54,00



Topseller

Art. Nr. 1535 • GSF-34
Tourniermesser, 6 cm
EAN 4943691834188
UVP € 54,00



Art. Nr. 1503 · GLOBAL G-9 Brotmesser, 22 cm Klinge UVP 129,00



Art. Nr. 1503 · G-9R
Brotmesser, 22 cm
EAN 4943691639486
UVP € 129,00

Topseller



Art. Nr. 1583 · G-22R
Brotmesser, 20 cm
EAN 4943691622488
UVP € 129,00



Art. Nr. 1758 · GS-61R
Sandwichmesser, 16 cm
EAN 4943691761019
UVP € 99,00

Topseller



Art. Nr. 1577 · GS-14R
Brötchenmesser, 15 cm
EAN 4943691614483
UVP € 98,00



Art. Nr. 1770 · GS-80/CDU
Amuse-Gueule Löffel, CNS 18-10
EAN 4943691780003
UVP € 9,90





Topseller

Art. Nr. 1541 - GKS-210
Küchenschere
EAN 4943691002105
UVP € 109,00

NEU



Art. Nr. 1673 - GS-102
Käse- Kräuterkacker, 8 cm
EAN 4943691798046
UVP € 99,00



Topseller

Art. Nr. 1505 - G-12
Fleisch- Geflügelbeil
16 cm, 440 g
EAN 4943691812445
UVP € 159,00



Topseller

Art. Nr. 1742 - G-49/B
China Chopmesser, 17,5 cm
400 g, 2,5 mm Klingendicke
EAN 4943691849007
UVP € 247,00



Art. Nr. 1744 - G-50/B
China Chopmesser, 20 cm
580 g, 4 mm Klingendicke
EAN 4943691850003
UVP € 299,00

GLOBAL Anrichtpinzetten

- ✓ Ein Muss in der feinen Küche, perfekte Inszenierungen Ihrer Speisen.



Art. Nr. 1506 - G-13
Bratengabel, 16 cm
EAN 4943691813480
UVP € 86,00



Art. Nr. 1451 - GS-107
Anrichtpinzette, 20cm
EAN 4943691798114
UVP € 39,00



Topseller

Art. Nr. 1470 - GS-28
Kochpinzette
EAN 4943691828187
UVP € 69,00



Topseller

Art. Nr. 1762 - G-76
Wiegemesser
EAN 4943691876003
UVP € 169,00

GLOBAL Fischgrätenpinzetten

- ✓ ein MUSS in der feinen **Fischküche**
- ✓ BESTQUALITÄT garantiert



Topseller

Art. Nr. 2218 - GS-63
Fischgrätenpinzette
EAN 4943691763006
UVP € 39,00



Topseller

Art. Nr. 1469 - GS-29
Fischgrätenpinzette
EAN 4943691829184
UVP € 49,00



Art. Nr. 1598 - GS-20B
Fischgrätenpinzette
EAN 4943691920492
UVP € 29,00



Art. Nr. 1737 • GS-42/10
Winkelpalette, 25 cm
EAN 4943691745002
UVP € 99,00



Art. Nr. 1736 • GS-42/8
Winkelpalette, 20 cm
EAN 4943691744005
UVP € 92,00
Topseller



Art. Nr. 1735 • GS-42/6
Winkelpalette, 15 cm
EAN 4943691743008
UVP € 75,00



Art. Nr. 1734 • GS-42/4
Winkelpalette, 11 cm
EAN 4943691742001
UVP € 69,00
Topseller



Art. Nr. 1496 • GS-21/10
Palette, 25 cm
EAN 4943691821256
UVP € 83,00



Art. Nr. 1435 • GS-21/8
Palette, 20 cm
EAN 4943691821201
UVP € 76,00
Topseller



Art. Nr. 1499 • GS-21/6
Palette, 15 cm
EAN 4943691821157
UVP € 56,00



Art. Nr. 1434 • GS-21/4
Palette, 11 cm
EAN 4943691821119
UVP € 52,00
Topseller



Art. Nr. 1484 • GS-25
Schaufel
EAN 4943691825117
UVP € 66,00
Topseller



Art. Nr. 1480 • GS-26
Wender
EAN 4943691826152
UVP € 67,00



Art. Nr. 1476 • GS-27
Wender
EAN 4943691827159
UVP € 72,00

GLOBAL SPARSCHÄLER

Kompromisslos scharf & edel verarbeitet

Der GLOBAL Schäler überzeugt durch seine extreme Schärfe und hochwertige Verarbeitung aus rostfreiem Edelstahl. Für müheloses, präzises Schälen selbst feinsten Schalen – schnell, sicher und mit perfektem Ergebnis. Ein unverzichtbares Werkzeug für Profis und ambitionierte Köchinnen und Köche.

- ✓ langanhaltend extrem scharf
- ✓ tolles Handling für müheloses Schälen
- ✓ rostfrei



Topseller

Art. Nr. 1706 • GS-76

Sparschäler, Klinge 5 cm
glatt

EAN 4943691776006
UVP € 59,00



Topseller

Art. Nr. 2221 • GS-68

Sparschäler, Klinge 5 cm
glatt

EAN 4943691768001
UVP € 59,00

Art. Nr. 1707 • GS-94

Sparschäler mit 3 Klingen
zum **SCHNELLEN** Wechseln. Klingebreite 5 cm
EAN 4943691794000
UVP € 89,00



Topseller

ERSATZTEILE FÜR MODELL GS-94

Art. Nr. 1710 • GS-94/SB	Verzahnt	UVP € 11,00
Art. Nr. 1708 • GS-94/JB	Julienne	UVP € 14,00
Art. Nr. 1709 • GS-94/PB	Glatt	UVP € 11,00

GLOBAL Messertaschen

sicherer Transport für wertvolle Messer

Tausende Profiköche weltweit vertrauen täglich auf GLOBAL Messertaschen, um ihre hochwertigen Messer sicher aufzubewahren und zu transportieren.

Erhältlich in vier verschiedenen Größen und Ausführungen, bieten sie für jedes Bedürfnis die passende Lösung. Die Taschen sind extrem robust verarbeitet und überzeugen durch Langlebigkeit und Stabilität – ideal für den täglichen Einsatz in der Profiküche oder unterwegs.

PROFITASCHEN in PROFIQUALITÄT.

- ✓ hochwertige Ausführung
- ✓ sehr stabil für den TÄGLICHEN Einsatz
- ✓ zeitloses Design



Topseller



Art. Nr. 1542 • G-666/07

Mappe für 7 Messer
für Klingen bis 21 cm
EAN 4943691666079
UVP € 122,00



Art. Nr. 1561 • G-667/16

Messertasche für 16 Messer
EAN 4943691667021
UVP € 169,00



Topseller

Art. Nr. 1560 • G-667/11

Messertasche für 11 Messer
EAN 4943691667014
UVP € 129,00



Topseller

Art. Nr. 1490 • G-666/09

Messerrolltasche für 9 Messer
EAN 4943691666093
UVP € 59,00

SETPREIS

-20 %
gegenüber Einzelpreis

Art. Nr. 1463 • G-237

Set mit GS-7, G-2, GS-3
EAN 4943691237293
UVP € 255,00 statt € 319,00



Art. Nr. 1543 • G-257

Set mit GS-5, G-2, GS-7
EAN 4943691257246
UVP € 259,00 statt € 324,00



Art. Nr. 1545 • G-9211R

Set mit G-9, G-2, GS-11
EAN 4943691921185
UVP € 286,00 statt € 357,00



Topseller

Art. Nr. 1461 • G-21524

Set mit GSF-24, G-2, GSF-15
EAN 4943691215246
UVP € 210,00 statt € 263,00



Art. Nr. 1642 • G-80338

Set mit GS-38, GS-3, G-80
EAN 4943691000736
UVP € 254,00 statt € 317,00



Art. Nr. 1564 • G-2338

Set mit GS-38, GS-3, G-2
EAN 4943691233806
UVP € 242,00 statt € 303,00



Topseller

Art. Nr. 1768 • G-26115R

Set mit G-2, GS-61R, GSF-15
EAN 4943691902474
UVP € 222,00 statt € 277,00



Topseller

Art. Nr. 1611 • G-2538

Set mit G-2, GS-5, GS-38
EAN 4943691253804
UVP € 246,00 statt € 308,00



Art. Nr. 1771 • G-5814R

Set mit G-58 und GS-14R
EAN 4943691902054
UVP € 174,00 statt € 217,00



Topseller



20 cm Klinge

Art. Nr. 1474 • G-2220BR

Starterset
G-2 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691222015
UVP € 144,00 statt € 180,00



Topseller



18 cm Klinge

Art. Nr. 1766 • G-46220BR

Starterset
G-46 + minoSharp schwarz/rot
EAN 4943691462206
UVP € 144,00 statt € 180,00



Art. Nr. 1547 • G-2210

Set mit G-2, GKS-210
EAN 4943691022103
UVP € 192,00 statt € 240,00



Art. Nr. 1464 • G-201

Set mit GS-1 und G-2
EAN 4943691201294
UVP € 180,00 statt € 225,00



Art. Nr. 1546 • GT-102

Steakbesteck bestehend aus
2 Gabeln + 2 Messer
EAN 4943691312297
UVP € 150,00 statt € 187,00

SONDERANGEBOTE
so lange der Vorrat reicht

Topseller



Topseller

Art. Nr. 1733 • G-251138/M30
Set mit G-2 GS-5, GS-11, GS-38,
G-42/31 Magnetschiene, 31 cm
EAN 4943691251138
UVP € 430,00 statt € 538,00

SETPREIS

-20 %

gegenüber Einzelpreis



Topseller

Art. Nr. 1764 • G-773889
Set mit
G-77, GS-38, GS-89
EAN 4943691000545
UVP € 259,00 statt € 324,00



Art. Nr. 1713 • G-2951138R
Set mit
G-9, G-2, GS-5, GS-11, GS-38
EAN 4943691295187
UVP € 428,00 statt € 535,00

PREISVORTEIL

40 %

gegenüber Einzelpreis

**€ 60,00
statt
€ 101,00**

Topseller

Art. Nr. 1763 • GS-89
Universalmesser, 13 cm
EAN 4943691789006
UVP € 60,00 statt € 101,00
**-40%
PREISVORTEIL**



PREISVORTEIL

30%

gegenüber Einzelpreis

**€ 489,00
statt
€ 698,00**

Topseller



Art. Nr. 1769 • GKB-52/ST
Messerblock in Edelstahl mit
G-2, GS-5, GS-11, GS-38, GS-61
EAN 4943691052018
UVP € 489,00 statt € 698,00

**-30%
PREISVORTEIL**



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



G-888/KB/BDR
Messerblockset mit Punkte

PREISVORTEIL
ÜBER 20 %
gegenüber Einzelpreis

Topseller

Art. Nr. 1626 • G-888/KB/BDR

9 teiliges Messerset
und Block G-888D MIT Punkte
EAN 4943691888815
UVP € 945,00 statt € 1.181,00



G-888/KB/PLR
Messerblockset ohne Punkte

Art. Nr. 1627 • G-888/KB/PLR

9 teiliges Messerset
und Block G-888P OHNE Punkte
EAN 4943691888822
UVP € 945,00 statt € 1.181,00



G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 GS-1 GS-5 GS-11
alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte



G-8311/KB/BDR
Messerblockset mit Punkte

Topseller

Art. Nr. 1624 • G-8311/KB/BDR

12 teiliges Messerset
inkl. Keramikstreicher
und Block G-8311D MIT Punkte
EAN 4943691831118
UVP € 1.160,00 statt € 1.450,00



G-8311/KB/PLR
Messerblockset ohne Punkte

Art. Nr. 1625 • G-8311/KB/PLR

12 teiliges Messerset
inkl. Keramikstreicher
und Block G-8311P OHNE Punkte
Messer siehe Bild
EAN 4943691831125
UVP € 1.160,00 statt € 1.450,00



G-2 G-3 G-5 G-9 G-21 G-45 GS-1 GS-11 GS-5 GSF-15 GSF-22
alles inklusiv Messerblock mit oder ohne Punkte

Magnetschienen

- ✓ extrem **stark** haftend
- ✓ ultimative Profi-Magnetschienen
- ✓ auch für sehr schwere Küchenwerkzeuge
- ✓ Montagematerial im Lieferumfang enthalten

Alle Magnetschienen ohne Messer



Art. Nr. 1429 • G-42/31

Magnetschiene, 31 cm
EAN 4943691842312
UVP € 122,00



Art. Nr. 1475 • G-42/41

Magnetschiene, 41 cm
EAN 4943691842169
UVP € 147,00

Topseller



Art. Nr. 1479 • G-42/51

Magnetschiene, 51 cm
EAN 4943691842183
UVP € 163,00

Topseller



Art. Nr. 1495 • G-42/81

Magnetschiene, 81 cm
EAN 4943691842329
UVP € 209,00

GLOBAL - PROFESSIONELLE SCHLEIFUTENSILIEN AUS JAPAN

Japanische Schneidinstrumente sind **händisch sehr fein geschliffen und poliert**. Dadurch kann **sehr fein und ohne Druck** geschnitten werden.

Um diese Schneide und den Wert des Messers lange zu gewährleisten kann zwischendurch mit einem **hochwertigen Streicher** nachgeschärft (poliert) werden.

YOSHIKIN hat spezielle Diamant- und Keramikstreicher entwickelt. Ideal für japanische und andere hochwertige Messer. Stahlstreicher sind für solche Klingen ungeeignet und können sie ruinieren.

Ein Winkel von maximal 15° und sanftes Streichen ohne Druck genügen für optimale Schärfe.



Art. Nr. 1639 • G-39B
Diamantstreicher, 30 cm
EAN 4943691839282
UVP € 199,00

Topseller



Art. Nr. 1641 • G-39R
Diamant-Ersatzstab, 30 cm
EAN 4943691039286
UVP € 129,00



Art. Nr. 1638 • G-38B
Diamantstreicher, 26 cm
EAN 4943691838285
UVP € 189,00



Art. Nr. 1767 • G-75
Diamantstreicher, 25,5 cm
EAN 4943691875006
UVP € 139,00

Topseller



Art. Nr. 1529 • G-45
Keramikstreicher, 24 cm
EAN 4943691845009
UVP € 119,00

Topseller



Art. Nr. 1530 • G-45R
Keramik-Ersatzstab, 24 cm
EAN 4943691025487
UVP € 38,00



Art. Nr. 1540 • G-74
Keramikstreicher, 22 cm
EAN 4943691874009
UVP € 89,00

Topseller

NUR EIN EXTREM SCHARFES MESSER SCHNEIDET MÜHELOS UND FEIN.

WASSERSCHLEIFER

- ✓ Schleifen und Polieren kinderleicht
- ✓ Wasser hineingeben und 2-3 Minuten warten
- ✓ dann ohne Druck mehrmals vor und zurück schieben
- ✓ Schleifrollen mit Stahlachsen für mehr Stabilität

Art. Nr. 1712 • G-91/SB
Wasserschleifer
Körnung 1000 / 5000
EAN 4943691891006
UVP € 69,00



Topseller

Durch die feine 5000er Körnung **kein Streicher** notwendig.

mittel fein

Art. Nr. 1711 • G-91/R
Ersatzrollen für G-91/SB
Körnung 1000 / 5000
EAN 4943691894014
UVP € 26,00





BEI ALLEN MODELLEN MAXIMALE KLINGENLÄNGE 24 CM ♦ AUSFÜHRUNG PULVERBESCHICHTET ODER CNS/18/10



Art. Nr. 1740 • GKB-52/CR rot
Messerblock leer, 10 Einschübe
und Streicher oder Schere
EAN 4943691052247
UVP € 159,00



Art. Nr. 1739 • GKB-52/CB schwarz
Messerblock leer, 10 Einschübe
und Streicher oder Schere
EAN 4943691052230
UVP € 159,00



Art. Nr. 1741 • GKB-52/CW weiß
Messerblock leer, 10 Einschübe
und Streicher oder Schere
EAN 4943691052223
UVP € 159,00

Topseller



Art. Nr. 1732 • GKB-52 Stahl
Messerblock leer, 10 Einschübe
und Streicher oder Schere
EAN 4943691052001
UVP € 193,00

Topseller



Topseller

Art. Nr. 1718 • GKB-51
Messerblock leer
für mindestens 15 Messer
und Schere oder Streicher
CNS 18/10 satiniert
EAN 4943691051004
UVP € 219,00

MODERNE MESSERBLÖCKE

- ✓ alle 5 Modelle einfach zerlegbar
- ✓ Spülmaschinen geeignet
- ✓ Platz für Streicher oder eine Schere

15 Einschubmöglichkeiten. Für Klingen bis 30 cm und Streicher oder Schere.



Platz für 8 Messer bis zu 30 cm Klingen

Platz für 10 Messer bis zu 30 cm Klingen
und zusätzlich einen Streicher oder eine Schere



Art. Nr. 1591 • G-888D
Messerblock leer, für 8 Messer
EAN 4943691888297
UVP € 242,00

Art. Nr. 1592 • G-888P
Messerblock leer, für 8 Messer
EAN 4943691800299
UVP € 242,00

Art. Nr. 1601 • G-8311D
Messerblock leer, für 10 Messer
und Streicher oder Schere
EAN 4943691831187
UVP € 269,00

Art. Nr. 1600 • G-8311P
Messerblock leer, für 10 Messer
und Streicher oder Schere
EAN 4943691831194
UVP € 269,00

PROFESSIONELLE GLOBAL EDELSTAHLBLÖCKE

- ✓ verschiedene Größen
- ✓ einfach zerlegbar
- ✓ Spülmaschinen geeignet
- ✓ extrem stabil, für Profis entwickelt
- ✓ Chromnickelstahl 18/10, ROSTFREI



Topseller
9 Einschubmöglichkeiten bis zu
24 cm Klinglänge.

Art. Nr. 1730 • G-835BD
Messerblock leer
für 10 Messer und Streicher oder Schere
EAN 4943691836014
UVP € 194,00

GLOBAL NI

Neues Design, neue Formen, bewährte Qualität:
Die perfekte Beschreibung für **GLOBAL NI**.

- ✓ Wie jeder Yoshikin Artikel für **Profis von Profis entwickelt**
- ✓ gewissenhaft in Profiküchen **getestet**
- ✓ Material ident der Classic Serie
- ✓ Hohlgriffe für perfekte Balance
- ✓ klassischer, japanischer Handschliff für präzisen Schnitt



Art. Nr. 2310 • GN-010
Kochmesser, 26 cm
EAN 4943691220110
UVP € 149,00



Art. Nr. 2305 • GN-005
Tranchiermesser, 23 cm
EAN 4943691220066
UVP € 147,00



Art. Nr. 2304 • GN-004R
Brotmesser, 23 cm
EAN 4943691220127
UVP € 147,00



Art. Nr. 2309 • GN-009
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691220103
UVP € 143,00



Art. Nr. 2301 • GN-002
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691220035
UVP € 167,00



Art. Nr. 2307 • GN-007
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691220080
UVP € 147,00



Art. Nr. 2306 • GN-006
Gemüsemesser, 18 cm
EAN 4943691220073
UVP € 167,00



Art. Nr. 2308 • GN-008
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691220097
UVP € 139,00



Art. Nr. 2300 • GN-001
Kochmesser, 16 cm
EAN 4943691220028
UVP € 163,00



Art. Nr. 2311 • GNM-01
Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691230027
UVP € 131,00



Art. Nr. 2313 • GNM-03
Gemüsemesser, 16 cm
EAN 4943691230041
UVP € 132,00



Art. Nr. 2314 • GNM-04
Tranchiermesser, 16 cm
EAN 4943691230058
UVP € 113,00



Art. Nr. 2316 • GNM-06
Gemüsemesser, 14 cm
EAN 4943691230072
UVP € 115,00



Art. Nr. 2318 • GNM-08
Gemüsemesser, 16 cm
EAN 4943691230096
UVP € 115,00



Art. Nr. 2321 • GNM-10
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691230119
UVP € 118,00



Art. Nr. 2322 • GNM-11
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691230133
UVP € 125,00



Art. Nr. 2323 • GNM-12
Universalmesser, 18 cm
EAN 4943691230140
UVP € 126,00



Art. Nr. 2325 • GNS-02
Universalmesser, 14 cm
EAN 4943691240033
UVP € 117,00



Art. Nr. 2327 • GNS-04
Kochmesser, 11 cm
EAN 4943691240057
UVP € 117,00



Art. Nr. 2329 • GNS-06
Universalmesser, 14,5 cm
EAN 4943691240071
UVP € 123,00



Art. Nr. 2331 • GNFS-01
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691333001
UVP € 67,00



Art. Nr. 2332 • GNFS-02
Universalmesser, 11 cm
EAN 4943691333018
UVP € 78,00



Art. Nr. 2201 · GLOBAL SAI -02 Tranchiermesser, 21 cm Klinge

GLOBAL SAI

Das Messer der feinen Küche

GLOBAL SAI Messer – japanische Schmiedekunst in Perfektion.

GLOBAL SAI Messer werden von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedern nach traditioneller Methode gefertigt – wie auch die bewährten GLOBAL CLASSIC Messer.

Sie vereinen jahrzehntelange Erfahrung von Yoshikin in der Herstellung von Edelstahlgriffen mit extra scharfen Klingen aus hochwertigem Stahl.

Entworfen vom renommierten Designer Komin Yamada, überzeugen sie mit ergonomischem Griff, modernem Design – und einem etwas höheren Gewicht, das für mehr Stabilität und Kontrolle beim Schneiden sorgt.

Ideal für Profis und ambitionierte Köchinnen und Köche, die Wert auf Langlebigkeit, Präzision und zeitloses Design legen.

Warum GLOBAL SAI Messer? 3 GRÜNDE FÜR DEN UMSTIEG

1. CROMOVA 18 EDELSTAHL

Der Kern der GLOBAL SAI Serie ist aus bewährten CHROMOVA 18 SANSO Stahl, mit einer Härte von 59 Grad Rockwell. Dieser Stahl hat ein sehr ausgewogenes Verhältnis von Härte, Schnitthaltigkeit und Stabilität.

✓ Der Kern wird umschlossen von zwei Lagen des etwas weicheren, rostfreien, Edelstahl SUS410. Der Mantel schützt das Messer gegen Bruch, Rost und Verfärbungen.

✓ Durch den Edelstahlmantel wird das Messer noch stabiler und ist trotz Dauereinsatz unverwundlich.

2. EINZIGARTIGE KONSTRUKTION

Die einzigartige Konstruktionsweise macht einen noch etwas flacheren Schleifwinkel möglich, sodass GLOBAL SAI eine unerreichte GLOBAL Schärfe bei gleichzeitig höchster Stabilität bietet.

✓ Im Test mit unserer Messertestmaschine werden bei nur 2 Zentimeter Schnittlänge bis zu 213 Papierblätter durchgeschnitten. Der Wert liegt bis zum 4-fachen höher als bei herkömmlichen Messern.

3. HERAUSRAGENDES DESIGN

Der ergonomische Hohlgriff ermöglicht eine erstklassige Führung des Messers. Wie bei der klassischen GLOBAL Serie, sind auch hier alle Hauptmesser austariert.

✓ Die Hammerschlagoptik an den Klingenseiten erleichtert das feine Schneiden und schont zugleich das Schneidgut. Beim Schneiden bilden sich Luftpolster, damit haftet das Schneidgut viel weniger am Messer.

Zwei Typen Stekmesser EXTREM SCHARF UND SCHNITTHALTIG



Topseller

Art. Nr. 2226 • SAI-T03
Steakmesser, 11,5 cm
EAN 4943691193032
UVP € 138,00



Art. Nr. 2216 • SAI-T01
Jausen-Steakmesser, 11,5 cm
EAN 4943691193018
UVP € 89,00



Topseller

Art. Nr. 2217 • SAI-T01/4
4 Jausen-Steakmesser, 11,5 cm
EAN 4943691191045
UVP € 285,00 statt € 356,00

**PREISVORTEIL
20 PROZENT**

gegenüber Einzelpreis



Art. Nr. 2200 • SAI-01
Kochmesser, 19 cm
EAN 4943691140029
UVP € 194,00



Art. Nr. 2201 • SAI-02
Tranchiermesser, 21 cm
EAN 4943691140036
UVP € 199,00

Topseller



Art. Nr. 2202 • SAI-03
Santokumesser, 19 cm
EAN 4943691140043
UVP € 197,00

Topseller



Art. Nr. 2203 • SAI-04
Nakiri- Gemüsemesser, 19 cm
EAN 4943691140050
UVP € 199,00

Topseller



Art. Nr. 2204 • SAI-05
Brotmesser, 23 cm
EAN 4943691140067
UVP € 179,00



Art. Nr. 2205 • SAI-06
Tranchiermesser, 25 cm
EAN 4943691140074
UVP € 219,00



Art. Nr. 2206 • SAI-M01
Kochmesser, 14 cm
EAN 4943691130020
UVP € 148,00



Art. Nr. 2207 • SAI-M02
Universalmesser, 14,5 cm
EAN 4943691130037
UVP € 148,00



Art. Nr. 2208 • SAI-M03
Santokumesser, 13,5 cm
EAN 4943691130044
UVP € 154,00



Art. Nr. 2209 • SAI-M04
Brötchenmesser, 17 cm
EAN 4943691130051
UVP € 143,00



Art. Nr. 2211 • SAI-M05
Filetmesser, 17 cm
EAN 4943691130068
UVP € 133,00

Topseller



Art. Nr. 2212 • SAI-M06
Nakiri- Gemüsemesser, 15 cm
EAN 4943691130075
UVP € 154,00

Topseller



Art. Nr. 2222 • SAI-S01R
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691120021
UVP € 127,00



Art. Nr. 2223 • SAI-S02R
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691120038
UVP € 129,00

Topseller



Art. Nr. 2224 • SAI-S03R
Schälmesser gerade, 9 cm
EAN 4943691120045
UVP € 129,00



Art. Nr. 2225 • SAI-S04R
Turniermesser, 6,5 cm
EAN 4943691120052
UVP € 129,00

Topseller



Art. Nr. 2213 • SAI-F01
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691110022
UVP € 79,00



Art. Nr. 2214 • SAI-F02
Schälmesser, 10 cm
EAN 4943691110039
UVP € 79,00



Art. Nr. 2215 • SAI-F03
Turniermesser, 6,5 cm
EAN 4943691110046
UVP € 77,00

Topseller

Original GLOBAL-BUNMEI Messer von Yoshikin

Art. Nr. 1519 • GLOBAL-BUNMEI 180/165 Debamesser, 16,5 cm Klinge



So schneidet JAPAN...

Wie die **GLOBAL CLASSIC Serie**, wird auch die Serie **BUNMEI** zu 100% vom Hersteller **Yoshikin in Japan** produziert. Die hohe Qualität, der extra harte Stahl und die detailverliebte Ausführung sind ident mit den GLOBAL CLASSIC Messern. Ein Qualitätsstandard, dem nichts nahesteht.

Auch diese Messer sind aus Cromova 18 Stahl (stainless steel, rostfrei) und handgemacht.

BUNMEI wird **extrem fein poliert** und ist damit ideal für die professionelle Verarbeitung von Fisch.

- ✓ Der ergonomisch geformte Holzgriff liegt hervorragend in der Hand.
- ✓ Nach wie vor sind überwiegend diese Messertypen in Japan bei Köchen sehr beliebt.

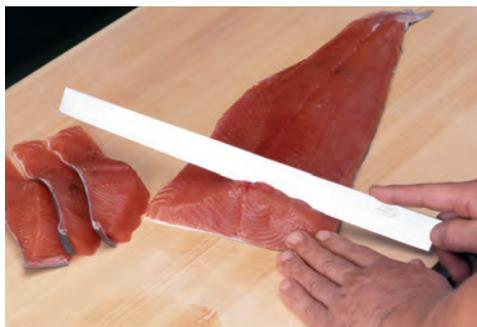
Im Sortiment haben wir ein- und zweiseitig geschliffene Klingen.

BUNMEI ist DAS Messer für wirkliche Messer Enthusiasten, der ausschließlich Topqualität ohne Kompromisse, verwenden wollen.

In Japan werden Bunmei Messer für folgende Anwendungen besonders gerne verwendet.



Sashimi Messer



Sashimi Messer



Yanagi Messer



Yanagi Messer



Deba Messer



Deba Messer



Usuba Messer



Usuba Messer

GLOBAL BUNMEI Das Herz traditioneller japanischer Schneidekunst

Entdecken Sie das Messer, dem Japans Meisterköchinnen und Köche seit Generationen vertrauen. GLOBAL BUNMEI, gefertigt von Yoshikin – dem renommierten Traditionshaus der japanischen Schmiedekunst.

Kein anderes Messer verkörpert so eindrucksvoll die Harmonie aus Präzision, Balance und zeitloser Ästhetik. Mit seiner klassischen Honbazuke-Schlifftechnik, dem ergonomi-

schen Holzgriff und der außergewöhnlich scharfen Klinge aus rostfreiem CROMOVA 18 Stahl, steht GLOBAL BUNMEI für kompromisslose Qualität und Handwerkskunst.

Ob filigranes Schneiden von Fisch für Sashimi oder das exakte Würfeln von Gemüse – dieses Messer schneidet nicht, es gleitet. In Japan das meistverwendete traditionelle Messer – jetzt auch in Ihrer Küche.

GLOBAL BUNMEI

- ✓ Tradition, die man spürt
- ✓ Präzision, die begeistert

GLOBAL BUNMEI

Klinge ist ident der Serie **GLOBAL CLASSIC** allerdings mit traditionellem japanischen Holzgriff.

GLOBAL-BUNMEI beidseitig geschliffen



Topseller Art. Nr. 1775 • 1905/200
Kochmesser, 20 cm
EAN 4943691001443
UVP € 124,00



Topseller Art. Nr. 1776 • 1906/180
Santokumesser, 18 cm
EAN 4943691001498
UVP € 124,00



Topseller Art. Nr. 1526 • 1806/180
Nakiri- Usubamesser, 18 cm
EAN 4943691806185
UVP € 104,00



Art. Nr. 1777 • 1907/150
Universalmesser, 15 cm
EAN 4943691001535
UVP € 99,00



Art. Nr. 1778 • 1909/090
Schälmesser, 9 cm
EAN 4943691001573
UVP € 89,00

GLOBAL-BUNMEI einseitig geschliffen für Rechtshänder



Art. Nr. 1524 • 1804/300
Yanagi Sashimi, 30 cm
EAN 4943691804303
UVP € 145,00



Art. Nr. 1525 • 1804/270
Yanagi Sashimi, 27 cm
EAN 4943691804273
UVP € 133,00



Art. Nr. 1566 • 1804/210
Yanagi Sashimi, 21 cm
EAN 4943691804211
UVP € 113,00



Art. Nr. 1522 • 1803/270
Tako Sashimi Messer, 27 cm
EAN 4943691803276
UVP € 119,00

Topseller



Art. Nr. 1719 • 1803/210
Tako Sashimi Messer, 21 cm
EAN 4943691823214
UVP € 98,00



Art. Nr. 1520 • 1801/195
Deba Messer, 19,5 cm
EAN 4943691801197
UVP € 144,00

Topseller



Art. Nr. 1519 • 1801/165
Deba Messer, 16,5 cm
EAN 4943691801166
UVP € 112,00

Topseller



Art. Nr. 1724 • 1801/135
Deba Messer, 13,5 cm
EAN 4943691801135
UVP € 86,00



Art. Nr. 1723 • 1801/105
Deba Messer, 10,5 cm
EAN 4943691801104
UVP € 77,00



Art. Nr. 1722 • 1802/225
Usuba Messer, 22,5 cm
EAN 4943691802224
UVP € 119,00



Art. Nr. 1521 • 1802/180
Usuba Messer, 18 cm
EAN 4943691802187
UVP € 119,00

Topseller

GLOBAL Messerhüllen

Japanische Messer haben **feine Klingen** und sind sehr hochwertig geschliffen. Es ist daher **sehr empfehlenswert** diese Klingen mit speziellen Hüllen zu schützen.



ART. NR. 1448 • GKG-101

KLINGENSCHUTZ
FÜR KLINGEN BIS 13 CM
EAN 4943691001047
UVP € 9,80

PASST ZU:

GS- 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 19, 35, 36, 38, 40, 54,
55, 56, 57, 58, 59, 70, 83, 87, 89, 90, 92
GSF- 15, 16, 17, 18, 22, 23, 31, 33, 34, 46, 49



ART. NR. 1449 • GKG-102

KLINGENSCHUTZ
FÜR KLINGEN BIS 20 CM
EAN 4943691001054
UVP € 12,00

PASST ZU:

GS- 2, 4, 5, 6, 7, 21, 22, 28, 29, 46, 55, 57,
58, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84
GS- 5, 11, 13, 14, 37, 60, 61, 82, 91
GF- 27, 31, 32, 36, 40, 43
GSF- 24, 50



Art. Nr. 1443 • GKG-103

Klingenschutz
für Klingen bis 26 cm
EAN 4943691001061
UVP € 15,00

Passt zu:

G- 1, 2, 3, 8, 9, 11, 16, 18, 20, 23, 30, 41,
47, 82, 95
GF- 33, 37

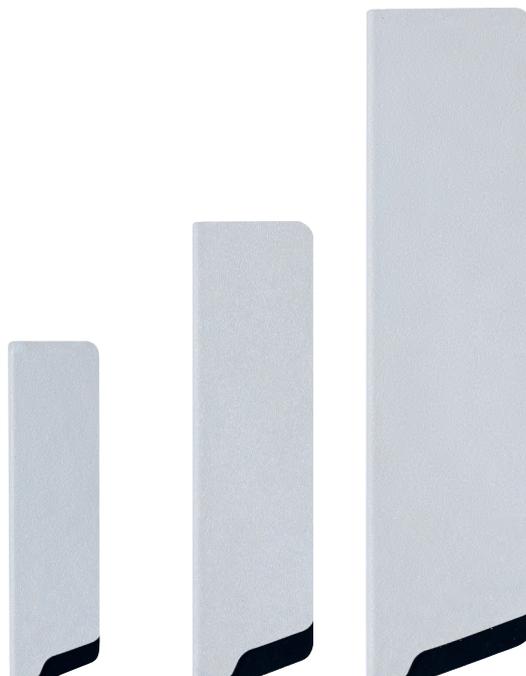
Designblock, Edelstahl pflegeleicht und praktisch

Topseller



Art. Nr. 1602 • Messerblock

in Edelstahl / Kunststoff
Für Klingen bis zu 23 cm
EAN 9006953016021
UVP € 29,00



Art. Nr. 1783 • KS-1 CHEFTOOL

Größe 11 x 3 cm
EAN 9006953017837
UVP € 4,90

Art. Nr. 1782 • KS-2 CHEFTOOL

Größe 15 x 4 cm
EAN 9006953017820
UVP € 5,70

Art. Nr. 1781 • KS-3 CHEFTOOL Größe

22 x 5,50 cm
EAN 9006953017813
UVP € 6,70

CHEFTOOL MESSERHÜLLEN SORGEN FÜR SICHERHEIT UND SCHUTZ

- ✓ Ideal bei Lagerung in **Schubladen** oder Taschen
- ✓ Material stabiles ABS
- ✓ Außenseite weiß, innen schwarzer Samt
- ✓ Topqualität für den täglichen Einsatz
- ✓ Verpackt in Kunststoffhülle

CHEFTOOL MESSERHÜLLEN GELASERT

- ✓ Ein praktisches und **günstiges Geschenk**.
- ✓ Durch lange Lebensdauer und der täglichen Nutzung ein idealer Werbeträger.
- ✓ Gerne bieten wir individuell gelaserte Hüllen an.

Rufen Sie und an oder schreiben Sie uns.
Wir sind immer für Sie da und machen Ihnen gerne ein passendes Angebot.



**Art. Nr. 1780 • KS-4
CHEFTOOL**
Größe 27,50 x 5,50 cm
EAN 9006953017806
UVP € 7,50



**Art. Nr. 1784 • KS-5
CHEFTOOL**
Größe 21 x 3 cm
EAN 9006953017844
UVP € 6,20



**Art. Nr. 1785 • KS-6
CHEFTOOL**
Größe 27 x 3,50 cm
EAN 9006953017851
UVP € 7,00



**Art. Nr. 1786 • KS-7
CHEFTOOL**
Größe 33 x 3,50 cm
EAN 9006953017868
UVP € 8,30





Wie bleiben die Messer der Japaner immer rasierklingenscharf?

Insider-Tipps von internationalem Schleifexperten Mino Tsuchida

Exklusiv für Sie hat uns Mino Tsuchida, weltweit hoch anerkannter Schleifexperte und Entwickler, seine besten Tipps für rasierklingenscharfe Messer verraten.

TIPP 1: Größe der Schleifsteine

Wichtig ist, möglichst große Schleifsteine mit großer Auflagefläche zu verwenden, damit möglichst viel der Messerklinge aufliegt. Eine Steingröße von 70 x 22 x 210 mm wird empfohlen.

Deluxe Nassschleifsteine Einführung No.459 Grün – Grob 240er Körnung

Der grobe Schleifstein sollte benutzt werden, wenn die Messer beschädigt oder extrem stumpf sind.

No. 460 Braun – Medium 1000er Körnung

Der Schleifstein Medium ist ideal für Messer, die stumpf sind und keine Beschädigungen aufweisen. Mit dieser Körnung macht man den Grundschliff.

No. 461 Beige – Fein 6000er Körnung

Der feine Schleifstein (Polierstein) wird benutzt, um dem Schliff das ultimative Finish zu verpassen. Durch Schleifen mit dem feinen Stein, wird der scharfe Winkel des Messers noch haltbarer. Mit etwas Übung gelingt der Originalschliff und das Messer wird rasierklingenscharf.

TIPP 2: Nassschleif-Stein

Bei der Schärfung mit Nassschleifsteine, ist die Einhaltung des richtigen Winkels zwischen Klinge und Schleifstein besonders wichtig. Dazu gibt es Schleifhilfen zur vereinfachten Handhabung.

No.463 2 Stk. Deluxe Schleifhilfen

Kleine Schleifhilfe - passend für Messer mit einer Länge von bis zu 15 cm. Große Schleifhilfe - passend für Messer mit einer Länge von über 15 cm.

TIPP 3: Warum braucht es eine scharfe Klinge?

Eine scharfe Klinge hilft die Frische von Fisch, Fleisch und Gemüse zu bewahren, da die Flüssigkeit im Schneidgut bleibt und nicht verloren geht.

TIPP 4: Oberfläche des Steines

Vor dem Schleifen sollte man darauf achten, dass die Oberfläche des Steines komplett glatt ist. Zur Glättung kann der Stein an einer Oberfläche aus Beton gerieben werden. Anschließend legen Sie den Stein für ein paar Minuten in Wasser bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.

- ✓ Während des Schleifens den Stein ständig feucht halten. Die Schleifrückstände erst nach dem Schleifen abwaschen.

TIPP 5: Schleif-Intervalle

Qualitätsmesser sollten immer in einem scharfen Zustand gehalten werden, um die Sicherheit und

Einfachheit der Anwendung zu gewährleisten.

- ✓ Wir empfehlen die Messer regelmäßig, je nach Gebrauch, mit geeigneten Keramik- Diamantstreichern oder Poliersteinen zu schärfen. Das garantiert sehr lange optimale Schärfe und Schneidqualität.

TIPP 6: Der perfekte Winkel

Umfangreiche Untersuchungen haben ergeben, dass der perfekte Winkel der Klinge für die meisten Anwendungen bei 14° bis 15° beträgt. Durch die Schleifhilfen erreicht man diesen Winkel und erhält die beste Schärfe für die Messer.

TIPP 7: Handhabung der Schleifhilfen

Die Schleifhilfen sind mit Kunststoff ausgekleidet, um das Risiko von Kratzern und Beschädigungen an den Messern 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 Seite 37 beschrieben.
- ✓ Die Schleifhilfe wird automatisch den richtigen Winkel zwischen Klinge und Stein erzeugen.
- ✓ Die Unterkante der Schleifhilfe muss parallel zur Schneide des Messers sein.
- ✓ Für ein gleichmäßiges Schleifen beider Seiten empfehlen wir, zuerst die rechte Seite zu schärfen, bis man auf der linken Seite einen Grat fühlt. Dann wechseln Sie die Seite und schleifen so lange, bis Sie auf der rechten Seite einen Grat fühlen.
- ✓ Wiederholen Sie diesen Vorgang vier bis fünf Mal, bis Sie den Grat von beiden Seiten entfernt haben.

Einseitig geschliffene Messer müssen im ursprünglichen Winkel geschliffen werden.

Dafür gibt es keine Schleifhilfe.

TIPP 8: Die perfekte Reinigung

Die Messer sollten ausschließlich in lauwarmem Wasser und mit milder Seife gereinigt werden. Anschließend trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch.

- ✓ Hochwertige Messer **NIE** in den Geschirrspüler geben! Die Oberflächenhärte wird durch die langanhaltende hohe Temperatur des Trockenvorganges verändert.
- ✓ Aggressive Spülmittel können das Metall angreifen und bei längerer Berührung Flugrost verursachen. Im Extremfall entstehen Flecken.

Nassschleifsteine - Körnung von 240 bis 8000 PROFIGRÖSSEN B 70 H 22 L 210 mm



Art. Nr. 1460 - 459

Nassschleifstein, Körnung 240, grob
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455459000
UVP € 79,00



Art. Nr. 1459 - 460

Nassschleifstein, Körnung 1000, mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455460006
UVP € 99,00

Topseller



Art. Nr. 1458 - 461

Nassschleifstein, Körnung 6000, superfein
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455461003
UVP € 119,00

CLIP-ON funktioniert wie eine Wäscheklammer
und ist daher einfacher
zu handhaben.



Art. Nr. 1428 - 503
CLIP-ON Schleifhilfe
EAN 454345550301
UVP € 15,90

KOSTENLOS
bei **ALLEN** Steinen
2 Schleifhilfen
+
Schleifsteinhalter,
Aufbewahrungsbox



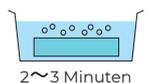
Art. Nr. 1562- 463
Schleifhilfe
EAN 4543455462000
UVP € 9,90



Topseller

Art. Nr. 1726 - 472

Körnung 1000 mittel und 8000 superfein
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455472009
UVP € 194,00



Keramik Nassschleifsteine zweiseitig mit unterschiedlicher Körnung



Art. Nr. 1745 - 471

Körnung 220 grob und 1000 mittel
inkl. Schleifhilfe und Schleifunterlage
EAN 4543455471002
UVP € 138,00



Bild 1



Bild 2

Bild 3

Bild 4

PROFITIPPS Anleitung für das Nassschleifen

1. Achten Sie vor dem Schleifen darauf, dass der Schleifstein **komplett glatt** ist. Zur Glättung an einer feinen Betonfläche oder an einem anderen Schleifstein reiben.
2. Ist der Stein glatt, tauchen Sie Sandsteine 10 -15 min und Keramiksteine 3 bis 5 Minuten in Wasser. (Abb. 1)
3. Beim Schleifen auf einen **konstanten Winkel zwischen Klinge und Stein** achten. Um dies zu erleichtern gibt es Schleifhilfen in zwei Größen. (Abb. 2, 3, 4, 5)
 - a. Große Schleifhilfen sind für Klingen ab 15 cm.
 - b. Kleine Schleifhilfe sind für kürzere Messer. Für sehr kleine Messer (Tourniermesser) gibt es keine Hilfe.
4. Schleifhilfe auf das Messer schieben. (Abb. 2, 3)
5. Die Schleifhilfe 1-2 cm von der Mitte Richtung Spitze platzieren. Darauf achten, dass die **Unterkante der Schleifhilfe parallel zur Schneide** steht. Das sorgt für ein gutes Schleifergebnis. (Abb. 4, 5, 7)
6. Platzieren Sie die Messerschneide mit der Schleifhilfe **flach auf dem Schleifstein**. Die Schleifhilfe sorgt automatisch für die richtige Schräge bzw. den richtigen Schleifwinkel. (Abb. 6, 8)
7. Den Stein während dem Schleifen mit ein paar Wassertropfen ständig feucht halten. Schleifrückstände erst **NACH Ende des Schleifens mit Wasser abwaschen**. Das ist **WICHTIG**. (Abb. 9)
8. Bei beidseitig geschliffenen Messern mit der **rechten Seite** beginnend so lange schleifen bis auf der **linken Seite ein Grat** entsteht. (Abb. 6, 8).
Anschließend die Seite wechseln und so lange schleifen bis auf der **rechten Seite einen Grat** entsteht. Diesen Vorgang so oft als nötig, meist 4-5 Mal, wiederholen, bis auf beiden Seiten kein Grad (Überstand) mehr vorhanden ist, bzw. das Messer scharf ist.
9. Vorsichtig Schleifhilfe entfernen und mit **sauberem Wasser reinigen**. Die Schleifhilfen sind mit Kunststoff ausgekleidet, um das Risiko von Kratzern an Klingen zu verhindern. **Die Reinigung ist daher SEHR wichtig**. (Abb. 10, 11)
10. Nach dem Schleifen das Messer mit **lauwarmem, nicht heißem, Wasser** und milder Seife reinigen. Trocknen mit einem **weichen Tuch**.

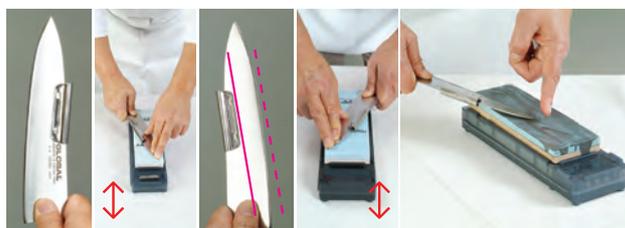


Bild 5

Bild 6

Bild 7

Bild 8

Bild 9

PROFITIPP

- ✓ Japanische Premium Messer werden mit **maximal 14-15°** geschliffen.
- ✓ Für eine langanhaltende, feine Klinge, ist sorgfältiges **POLIEREN unerlässlich**. Ideal ist eine Körnung mit **mindestens 5000**, besser noch höher, benutzen..
- ✓ Auf **keinem Fall die gesamte Klinge** polieren. Dies hätte zur Folge dass **feines Schneidgut klebt** und **mehr Druck** beim Schneiden notwendig ist.



Bild 10



Bild 11



SCHARFE MESSER IN MINUTEN

Vor Gebrauch ein paar Minuten ins Wasserbad, dann kann es losgehen. Nach ein paar Vor- und Rückwärtsbewegungen ist das Messer scharf.



Minosharp Keramikscheifer

in weniger als 3 Minuten zum rasierklingscharfen Messer

Bedienungsanleitung

SCHARFE MESSER IN MINUTEN

1. Wasser in den Rollen-Behälter geben. Die Rollen sollen permanent mit Wasser befeuchtet sein, auch während der Verwendung.
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 LEICHTEM Druck 7 bis 8 Mal vor und zurück schieben.
4. Das Messer in die zweite Öffnung (feine Körnung) geben und wieder mit leichtem Druck 7 bis 8 Mal vor und zurück schieben.
5. Nur beim Modell 1743 / 550/GB ist eine dritte, grobe Rolle (Körnung 220) vorhanden. Diese wird zum Vorschleifen (reparieren) verwendet wenn ein Messer beschädigt ist und bereits Scharten und Ausbrüche aufweist. In diesem Fall diese Rolle zuerst verwenden.
6. Nach Beendigung das Messer vorsichtig mit der Hand in lauwarmem Wasser waschen und mit weichem Tuch trocken wischen.

✓ **Gerne wiederholen, wenn das Ergebnis nicht scharf genug ist.**

ACHTUNG

OHNE Druck vor und zurückziehen. Die Rolle muss laufen.

WELCHES MODELL 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 von europäischen Klingen.

Modell 1743 / 550BR

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

Minosharp Schleifer wurden von CATRA, der ersten unabhängigen Institution für Messer-Schleiftechnik, in Sheffield/England getestet.

Dabei wurde untersucht, wie oft ein Messer im Schleifer hin und her bewegt werden muss, um ein optimales Schleifergebnis zu erhalten.

Die Empfehlung ist: 7 bis 8 Mal für GLOBAL Messer, 20 Mal für andere Typen vor und zurück schieben.

Körnung

- ✓ 1000 zum normalen Schleifen
- ✓ 5000 zum Feinschleifen und Polieren
- ✓ Ersetzt auch den Streicher!



Art. Nr. 1465 • 220BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 4543455522070
UVP € 49,00

Körnung

- ✓ 1000 zum normalen Schleifen
- ✓ 5000 zum Feinschleifen und Polieren
- ✓ Ersetzt auch den Streicher!



Art. Nr. 1466 • 440BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 4543455440015
UVP € 69,00

Topseller

Körnung

- ✓ 240 zum Reparieren beschädigter Klingen
- ✓ 1000 zum normalen Schleifen
- ✓ 5000 zum Feinschleifen und Polieren
- ✓ Ersetzt auch den Streicher!



Art. Nr. 1743 • 550BR
MINOSHARP Schleifer
EAN 454345551001
UVP € 79,00

Topseller

Keramik Einzel-Ersatzrollen für die verschiedenen MINOSHARP Schleifer

1000

5000

1000

5000

240

1000

5000



Art. Nr. 1604 • 222
Rolle weiß, für 220BR
EAN 4543455512262
UVP € 16,00

Art. Nr. 1605 • 223
Rolle pink, für 220BR
EAN 4543455512309
UVP € 16,00

Art. Nr. 1606 • 444
Rolle weiß, für 440BR
EAN 4543455442026
UVP € 18,00

Art. Nr. 1427 • 445
Rolle pink, für 440BR
EAN 4543455443023
UVP € 18,00

Art. Nr. 1426 • 555
Rolle blau, für 550BR
EAN 454345555009
UVP € 19,00

Art. Nr. 1425 • 556
Rolle braun, für 550BR
EAN 454345556006
UVP € 19,00

Art. Nr. 1424 • 557
Rolle gelb, für 550BR
EAN 454345557003
UVP € 19,00

MINOSHARP Ersatzrollen im Set zum Vorteilspreis



Art. Nr. 1607 • 222/3
Rollenset für 220BR + 220GB
medium/fein
EAN 4543455223007
UVP € 25,00



Art. Nr. 1608 • 444/5
Rollenset für 440BR + 440GB
medium/fein
EAN 4543455444501
UVP € 29,00



Art. Nr. 1640 • 555/7
Rollenset für 550BR + 550GB
grob/medium/fein/
EAN 454345555702
UVP € 44,00



Suncraft Senzo Dawn

Entdecken Sie die Suncraft Senzo Dawn Serie, ein meisterhaftes japanisches Kochmesser, das die Essenz von Tradition und Innovation perfekt vereint. Dieses außergewöhnliche Kochmesser wurde mit größter Sorgfalt und Präzision entwickelt, um selbst die anspruchsvollsten Köche zu begeistern. Mit einem unwiderstehlichen Mix aus fortschrittlichem Material und fesselnder Geschichte ist die Senzo Dawn Serie der Inbegriff der Schmiedekunst.

Hochwertiger Stahl, Virtuoses Handwerk

Das Herzstück der Suncraft Senzo Dawn bildet der exklusive Pulverstahl SG2, der für seine herausragende Schärfe, Haltbarkeit und Korrosionsbeständigkeit bekannt ist. Dieser Stahl erreicht eine beeindruckende Härte von 63° HRC, was eine unübertroffene Schärfe gewährleistet und gleichzeitig die Schneidkante langanhaltend stabil hält. Die 101 Lagen gefaltetem Stahl verleihen dem Messer nicht nur atemberaubende Ästhetik, sondern auch eine ausgewogene Balance zwischen Stärke und Geschmeidigkeit.

Geschichte in den Händen

Der vordere Griffteil der Senzo Dawn Messer ist aus mehr als 300 Jahre alter Eiche gefertigt, die einem Unwetter im Schrein Kifune in Seki City zum Opfer gefallen ist. Diese Eiche erzählt eine Geschichte von Stärke und Überwindung und wurde mit größtem Respekt vor ihrer Vergangenheit bearbeitet.

Jeder Griff ist ein Unikat, das die natürliche Schönheit des Holzes in sich trägt und von Hand zu einem ergonomischen Meisterwerk geformt wird.

Perfekte Balance und Kontrolle

Die Senzo Dawn Serie bietet nicht nur visuellen Genuss, sondern auch unvergleichliche Leistung in der Küche. Durch die sorgfältige Gestaltung des Messers wurde eine optimale Balance und Kontrolle erreicht, die es dem Benutzer ermöglicht, präzise Schnitte durchzuführen und die Zutaten

müheless zu verarbeiten. Die scharfe Kante gleitet sanft durch Fleisch, Gemüse und mehr, während der Griff einen bequemen Halt bietet.

Kunstwerk in der Küche

Die Senzo Dawn Messer sind nicht nur ein Kochwerkzeug, sondern ein Kunstwerk, das die Essenz der japanischen Handwerkskunst und Kultur einfängt. Jedes Detail wurde mit höchster Präzision und Aufmerksamkeit auf Qualität und Schönheit gestaltet. Von der faszinierenden Maserung des Griffes bis zur überragenden Schärfe der Klinge ist dieses Messer eine Hommage an die Meisterschaft und Leidenschaft, die in jedem Schnitt widerhallt.

Fazit

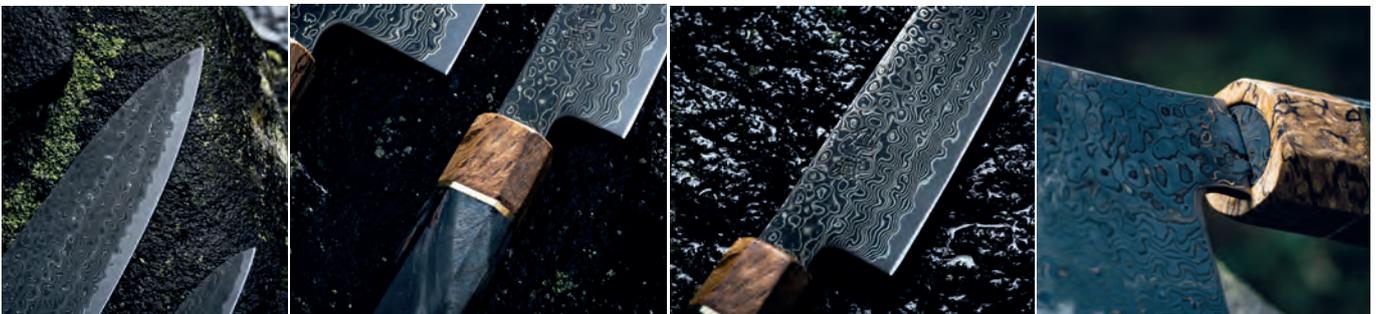
Mit der Senzo Dawn Linie erheben Sie Ihre Kochkunst auf eine völlig neue Ebene. Die Kombination aus hochwertigem Stahl, beeindruckender Handwerkskunst und einer bewegenden Geschichte macht dieses Messer zu einem unverzichtbaren Begleiter für jeden kulinarischen Enthusiasten. Erleben Sie die Perfektion japanischer Schneidkunst in Ihrer eigenen Küche mit der Senzo Dawn Serie.

SENZO Limited Edition

Die mögliche Produktionsmenge kann derzeit nicht beziffert werden, da noch nicht abschätzbar ist, welcher Anteil des Eichenstamms nutzbar ist.

MATERIAL

- ✓ NICKELDAMAST, 101 Lagen
- ✓ SG2 Pulverstahl Schneidkern
- ✓ Spezial Oberflächenbehandlung der schwarzen Klinge
- ✓ Härte des Schneidkerns 63+-1 HRC
- ✓ Griff aus 300 Jahre altem Eichenholz mit Messingring



100% HANDMADE IN JAPAN
Jeder Griff ein Unikat und unterschiedlich

✓ Rechts oben im Bild ist der Schrein und die Eiche, in noch intaktem Zustand, abgebildet.



Art. Nr. 6840 • SENZO DAWN

Kochmesser, 20 cm
 EAN 9006953068402
 UVP € 599,00



Art. Nr. 6841 • SENZO DAWN

Universalmesser, 15 cm
 EAN 9006953068419
 UVP € 498,00

仙蔵 - Professional -
SENZO



SENZO Professional

Wenn Präzision auf Perfektion trifft.

Die SENZO Professional Serie wurde für Profiköche und leidenschaftliche Küchenmeister geschaffen, die keine Kompromisse kennen – weder bei Qualität noch bei Leistung.

Der hochmoderne SG2-Pulverstahlkern (63±1 HRC) garantiert eine außergewöhnliche Schnitthaltigkeit und eine Schärfe, die selbst feinste Schnitte mühelos möglich macht – Tag für Tag, Schnitt für Schnitt.

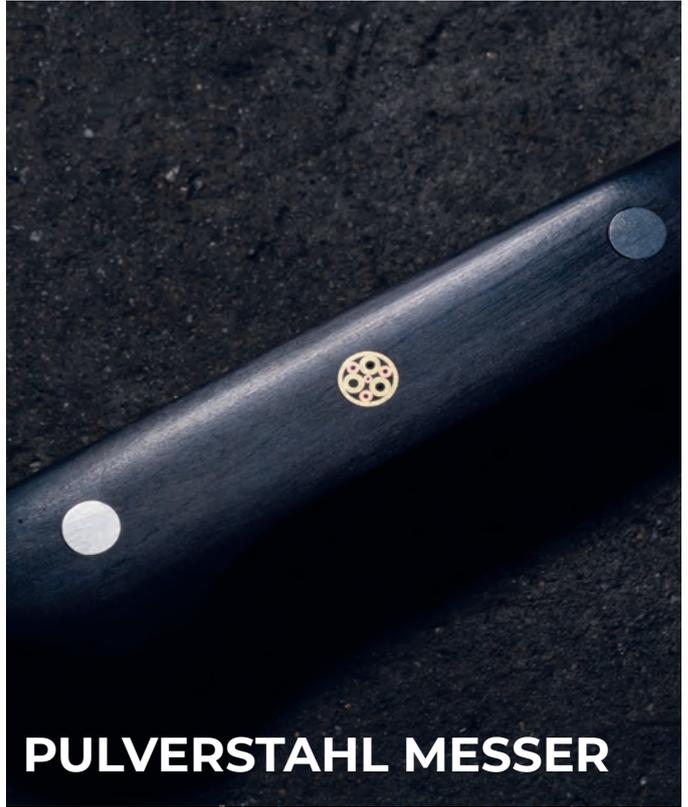
Dank des klassischen japanischen 15°-Schliffs gleitet die fein polierte Klinge nahezu widerstandslos durch jedes Schnittgut – präzise, sanft, kompromisslos.

Ein edler Mosaik-Pin im Griff setzt ein stilvolles Designstatement und macht jedes Messer zu einem Unikat – Ausdruck echter Handwerkskunst auf höchstem Niveau.

Die traditionell geprägten japanischen Schriftzeichen stehen für Authentizität, Herkunft und höchste Qualitätsstandards – sichtbar, spürbar, überzeugend.

MATERIAL

- ✓ Schneidkern aus SG2 Pulverstahl, 3 lagig
- ✓ Härte des Schneidkerns 63+-1 HRC
- ✓ Griff aus Pakkaholz aus 70% Birke, und 30% Harz gefärbt. MOSAIK Pin.
- ✓ **100% Made in Japan**
- ✓ rostfrei
- ✓ **IDEAL FÜR PROFIS**



PULVERSTAHL MESSER



Art. Nr. 6793 • MP-01

Schälmesser, 9 cm
EAN 9006953067931
UVP € 179,00



Art. Nr. 6794 • MP-02

Universalmesser, 13,5 cm
EAN 9006953067948
UVP € 199,00



Art. Nr. 6795 • MP-03

Santokumesser, 16,5 cm
EAN 9006953067955
UVP € 253,00



Art. Nr. 6797 • MP-05

Bunkmesser, 16,5 cm
EAN 9006953067979
UVP € 268,00



Art. Nr. 6796 • MP-04

Kochmesser, 21 cm
EAN 9006953067962
UVP € 279,00



仙蔵 -Classic-
SENZO

SENZO CLASSIC von SUNCRAFT

Japanische Schmiedekunst in Perfektion

Erleben Sie mit der SENZO CLASSIC Serie von SUNCRAFT die Synthese aus jahrhundertealter japanischer Schmiedetradition und moderner Präzision. Jedes Messer dieser Serie ist ein Meisterstück – gefertigt aus hochwertigem 33-lagigem Damaststahl mit einem VG-10 Kern, der für außergewöhnliche Schärfe, Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit steht.

Der ergonomisch geformte Griff aus edlem Pakkaholz liegt perfekt in der Hand und sorgt für ein ausgewogenes, sicheres Schneidegefühl, auch bei langen Arbeitssessions in der Küche.

Ob in der Sterneküche oder bei ambitionierten Hobbyköchen: Die SENZO CLASSIC Messer überzeugen durch Klarheit im Schnitt, mühelose Führung und zeitlose Eleganz. Entwickelt für höchste Ansprüche – gemacht für alle, die das Messer nicht nur als Werkzeug, sondern als Verlängerung der Hand verstehen.

SENZO CLASSIC – Für die Kunst des Schneidens.

SUNCRAFT

Bereits **vor mehr als 60 Jahren** hat der japanische Messerhersteller mit der Produktion von Damastmessern begonnen.

Mit diesem Wissen und dieser Erfahrung zählt **SUNCRAFT** heute zu den führenden Messerproduzenten Japans.

Hochqualifizierte Messermacher garantieren erstklassige Qualität.

MATERIAL

- ✓ Schneidkern aus VG-10 Damaststahl
- ✓ 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- ✓ Härte des Schneidkerns 61 - 62 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus Pakkaholz mit rotem Ring aus 70% Birke und 30% Harz, gefärbt
- ✓ **100% Made in Japan**



Art. Nr. 6765 • ID-06
Kochmesser, 24 cm
EAN 9006953067658
UVP € 279,00



Art. Nr. 6766 • ID-07
Sashimimesser, 21 cm
EAN 9006953067665
UVP € 224,00



Art. Nr. 6774 • ID-14
Brotmesser, 22 cm
EAN 9006953067740
UVP € 213,00



Topseller

Art. Nr. 6764 • ID-05
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953067641
UVP € 228,00



Topseller

Art. Nr. 6775 • ID-15
Nakiri- Gemüsemesser, 16,7 cm
EAN 9006953067757
UVP € 228,00



Topseller

Art. Nr. 6763 • ID-04
Santokumesser, 16,7 cm
EAN 9006953067634
UVP € 223,00



Art. Nr. 6773 • ID-13
Ausbeinmesser, 17 cm
EAN 9006953067733
UVP € 189,00



Art. Nr. 6772 • ID-12
Universalmesser, 15 cm
EAN 9006953067726
UVP € 159,00



Topseller

Art. Nr. 6762 • ID-03
Kochmesser, 14,3 cm
EAN 9006953067627
UVP € 167,00



Art. Nr. 6761 • ID-02
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953067610
UVP € 149,00



Art. Nr. 6769 • ID-10
Steakmesser, 12 cm
EAN 9006953067696
UVP € 139,00



Topseller

Art. Nr. 6760 • ID-01
Schälmesser, 8 cm
EAN 9006953067603
UVP € 138,00

仙蔵 — Twisted Octagon —

SENZO



SUNCRAFT Twisted Octagon

Präzision in Perfektion

Die VG10 Serie Twisted Octagon von SUNCRAFT steht für kompromisslose Schärfe, außergewöhnliche Handwerkskunst und ein Design, das sofort ins Auge fällt.

Im Herzen jeder Klinge schlägt ein hochlegierter VG10-Stahlkern. Eingebettet in 33 Lagen Damaszenerstahl, für extreme Schnitthaltigkeit, Rostbeständigkeit und eine elegante, wellenförmige Maserung.

Mit einer Rockwell-Härte von ca. 61 HRC bleibt die Klinge außergewöhnlich scharf, auch bei täglichem Einsatz in der Profiküche.

Der namensgebende „Twisted Octagon“-Griff verbindet japanische Tradition mit ergonomischer Innovation.

Die achteckige Form liegt perfekt in der Hand. Die verdrehte Optik macht jedes Messer zu einem Unikat.

Gefertigt aus edlem Pakkaholz, bietet der Griff nicht nur Halt, sondern auch Stil.

MATERIAL

- ✓ Schneidkern aus VG-10 Damaststahl
- ✓ 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- ✓ Härte des Schneidkerns 61 - 62 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus Pakkaholz mit rotem Ring, aus 70% Birke und 30% Harz, gefärbt
- ✓ **100% Made in Japan**

Die Kombination aus **feiner japanischer Handarbeit** und edlem Material



Art. Nr. 6735 • TO-06
Kochmesser, 24 cm
EAN 9006953067351
UVP € 299,00



Art. Nr. 6736 • TO-07
Sashimimesser, 21 cm
EAN 9006953067368
UVP € 236,00



Art. Nr. 6734 • TO-05
Topseller
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953067344
UVP € 267,00



Art. Nr. 6733 • TO-04
Topseller
Santokumesser, 16,7 cm
EAN 9006953067337
UVP € 252,00



Art. Nr. 6731 • TO-02
Topseller
Universalmesser, 15 cm
EAN 9006953067313
UVP € 179,00



Art. Nr. 6732 • TO-03
Topseller
Kochmesser, 14,3 cm
EAN 9006953067320
UVP € 187,00



Art. Nr. 6730 • TO-01
Schälmesser, 8 cm
EAN 9006953067306
UVP € 159,00



SENZO BLACK

Die Ikone unter den Damastmessern

Die SENZO BLACK Serie ist nicht nur unsere meistverkaufte Damastmesserserie, sie zählt auch international zu den beliebtesten.

Ihr markantes Damast-Design entsteht durch einen aufwendigen Etching-Prozess, der die charakteristische Maserung besonders kontrastreich und plastisch wirken lässt. Fast wie ein fein gearbeitetes 3D-Relief.

Der hochwertige Octagon-Griff ist ein Blickfang für sich: Er besteht aus zwei edlen Pakkaholz Komponenten, getrennt durch einen eleganten weißen Zierring.

Das Ergebnis ist ein Griff, der nicht nur optisch begeistert, sondern auch extrem langlebig, wasserbeständig und rutschfest ist.

MATERIAL

- ✓ Klinge aus BLACK VG-10 Damast Stahl
- ✓ 67 Lagen (beidseitig 33 Lagen + Kern)
- ✓ Härte des Schneidkerns 61-62 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus edlem, walnussfarbigem Pakkaholz, aus 70% Birke und 30% Harz
- ✓ **100% Made in Japan**

仙蔵 -Black-
SENZO



Art. Nr. 6806 • BD-06

Brotmesser, 22 cm
EAN 9006953068068
UVP € 199,00

Topseller



Art. Nr. 6800 • BD-05

Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953068006
UVP € 233,00

Topseller



Art. Nr. 6802 • BD-07

Sashimimesser, 21 cm
EAN 9006953068020
UVP € 209,00



Art. Nr. 6801 • BD-04

Santokumesser, 16,7 cm
EAN 9006953068013
UVP € 219,00

Topseller



Art. Nr. 6807 • BD-09

Bunkamesser, 20 cm
EAN 9006953068075
UVP € 227,00

Topseller



Art. Nr. 6803 • BD-08

Bunkamesser, 16,4 cm
EAN 9006953068037
UVP € 213,00

Topseller



Art. Nr. 6806 • BD-10

Nakirimesser, 17 cm
EAN 900695306809
UVP € 259,00

Topseller



Art. Nr. 6804 • BD-03

Kl. Kochmesser, 14,3 cm
EAN 9006953068044
UVP € 163,00

Topseller



Art. Nr. 6805 • BD-02

Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953068051
UVP € 143,00



Art. Nr. 6808 • BD-01

Schälmesser, 8 cm
EAN 9006953068082
UVP € 138,00

ELEGANCIA



PULVERSTAHL MESSER





ELEGANCIA

ELEGANCIA KSK SERIE

Diese Messerserie besticht durch **auffallend hochwertige Materialien**, edlem Design und wurde für jahrelange Nutzung entwickelt.

Der Griff wird mit einer Zwinge aus Messing fixiert, die im Laufe der Zeit Patina annimmt.

Dadurch erhält das Messer eine **edle Optik**.

Eine Messerkollektion, die jahrzehntelang begeistert.

MATERIAL

- ✓ Schneidkern aus SG2 Pulverstahl 3 lagig
- ✓ Härte des Schneidkerns 63 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus edlem, walnussfarbigem Pakkaholz, aus 70% Birke und 30% Harz
- ✓ die Messing Zwinge gibt dem Messer ein gediegenes, antikes Aussehen
- ✓ **100% Made in Japan**
- ✓ extrem scharf
- ✓ hervorragend für Fleisch und Gemüse
- ✓ **DAS WERKZEUG** zum Grillen



Art. Nr. 6751 • Elegancia KSK-02

orientalisches Gemüsemesser, 15 cm

EAN 9006953067511

UVP € 199,00



Art. Nr. 6750 • Elegancia KSK-01

orientalisches Kochmesser, 20 cm

EAN 9006953067504

UVP € 299,00

Topseller



Art. Nr. 6752 • Elegancia KSK-03

orientalisches Tranchier- Filetmesser, 25 cm

EAN 9006953067528

UVP € 295,00

Topseller

„MU“ Collection

Design by CARALLO GRANDIS, Italien

Hergestellt von SUNCRAFT, Kawashima Industries, Seki City, Japan

100 % MADE IN JAPAN



MATERIAL

- ✓ japanischer Molybdän Vanadium Stahl
- ✓ Härte 58+-1 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus Bambus Pakkaholz
- ✓ **100% Made in Japan**

MU Messer Collection – Japanische Präzision trifft italienisches Design

Die MU Collection ist das Ergebnis einer außergewöhnlichen Zusammenarbeit: Entworfen vom italienischen Designer Carallo Grandis und dem Sternekoch Pietro Leemann, Chef des renommierten Mailänder Gourmetrestaurants JOIA.

MU steht für die perfekte Symbiose aus elegantem italienischem Design und traditioneller japanischer Schmiedekunst. Diese exklusive Kollektion vereint Ästhetik, Funktionalität und höchste Präzision –

und begeistert sowohl professionelle Köche als auch anspruchsvolle Genießer in der heimischen Küche.

Perfekte Balance, präzises Handling und kompromisslose Schärfe machen jedes MU-Messer zu einem verlässlichen Werkzeug auf höchstem Niveau – und gleichzeitig zu einem stilvollen Statement am Schneidebrett.

MU – Wenn japanische Qualität auf italienische Eleganz trifft. Für alle, die beim Schneiden keine Kompromisse machen.



Art. Nr. 6827 • MU-10
Sashimimesser, 27 cm
einseitiger Schliff
EAN 9006953068273
UVP € 162,00



Topseller

Art. Nr. 6823 • MU-05
Sashimimesser, 21 cm
einseitiger Schliff
EAN 9006953068235
UVP € 153,00



Topseller

Art. Nr. 6826 • MU-09
Debamesser, 16,5 cm
einseitiger Schliff
EAN 9006953068266
UVP € 169,00



Topseller

Art. Nr. 6825 • MU-08
Usubamesser, 16,7 cm
einseitiger Schliff
EAN 9006953068259
UVP € 156,00



Art. Nr. 6824 • MU-06
Brotmesser, 22 cm
EAN 9006953068242
UVP € 138,00



Topseller

Art. Nr. 6822 • MU-04
Kochmesser, 20 cm
EAN 9006953068228
UVP € 154,00



Topseller

Art. Nr. 6821 • MU-03
Santokumesser, 16,7 cm
EAN 9006953068211
UVP € 149,00



Art. Nr. 6820 • MU-02
Universalmesser, 12 cm
EAN 9006953068204
UVP € 109,00

SENZO CLAD – Entwickelt mit Gordon Ramsay. Gefertigt von SUNCRAFT.

In Zusammenarbeit mit Starkoch Gordon Ramsay hat SUNCRAFT die SENZO CLAD Serie entwickelt – ein Meisterstück in Design, Funktionalität und Verarbeitungsqualität.

Die Kombination aus japanischer Handwerkskunst und professionellem Anspruch überzeugt auf ganzer Linie. Der fein geschliffene Kern aus hochwertigem AUS-10 Stahl, ummantelt von rostfreiem Edelstahl, sorgt für extreme Schärfe, Stabilität und eine herausragende Schnittleistung, dauerhaft und zuverlässig.

Der ergonomische Griff aus langlebigem Pakkaholz ist mit drei Edelstahlnieten sicher fixiert und hält

auch dem harten Dauereinsatz in der Profiküche problemlos stand.

Die fein abgestimmte Balance macht jedes Messer der CLAD Serie zu einem kraftvollen, aber präzisen Werkzeug – geschaffen für alle, die kompromisslos kochen.

MATERIAL

- ✓ Schneidkern aus AUS-10 Stahl
- ✓ 3 lagig, ummantelt mit Edelstahl
- ✓ Härte des Schneidkerns 59+-1 HRC
- ✓ rostfrei
- ✓ Griff aus unverwüstlichem Pakkaholz, aus 70 % Birke und 30% Harz, gefärbt
- ✓ 100% Made in Japan

仙蔵 –Clad–
SENZO



Topseller Art. Nr. 6810 • AS-03
Kochmesser, 21 cm
EAN 9006953068105
UVP € 149,00



Art. Nr. 6811 • AS-05
Sashimimesser, 24 cm
EAN 9006953068112
UVP € 144,00



Topseller Art. Nr. 6812 • AS-01
Santokumesser, 16,5 cm
EAN 9006953068129
UVP € 138,00



Topseller Art. Nr. 6813 • AS-04
Universalmesser, 13,5 cm
EAN 9006953068136
UVP € 105,00





große Welle für harte Krusten

kleine Verzahnung für feinen Schnitt, auch bei Vollkornbrot u. dgl.



Topseller

Art. Nr. 6790 • MS-001
Brot- Sägemesser, 22,3 cm
EAN 9006953067900
UVP € 89,00

SESERAGI

100% MADE IN JAPAN

Mit den unterschiedlich großen Verzahnungen lässt sich Krustenbrot, Toastbrot und auch weiches Vollkornbrot **nahezu krümellos schneiden.**

Hochwertiger **Griff aus Pakkaholz.**

Diese Kombination **macht den Griff äußerst wasserbeständig und nahezu unverwüchlich..**

MATERIAL M-1

- ✓ Molybdän Vanadium Stahl
- ✓ rostfrei
- ✓ Härte 58+-1 HRC
- ✓ Griff aus Polypropylen
- ✓ **100% MADE IN JAPAN**

Art. Nr. 6791 • M-1

Brot- Kuchen- Sägemesser, 45 cm
EAN 4971884758010
UVP € 159,00

MATERIAL SESERAGI MS-001

- ✓ Molybdän Vanadium Stahl
- ✓ rostfrei
- ✓ Härte 58+-1 HRC
- ✓ Griff aus Pakkaholz aus 70 % Birke und 30% Harz
- ✓ **100% MADE IN JAPAN**



Art. Nr. 6792 • D-101

Gemüse- und Kindermesser, 13 cm
EAN 4971884660122
UVP € 42,00



SENZO RETRO

Ginsan-Stahl, auch bekannt als Silver 3 oder Gin-3, ist ein rostfreier, martensitischer Edelstahl, der in Japan speziell für hochwertige Küchenmesser entwickelt wurde. Er basiert auf einer kohlenstoffhaltigen Chromstahllegierung und vereint die wichtigsten Eigenschaften moderner Schneidwerkzeuge: hohe Härte, exzellente Schärffähigkeit und ausgezeichnete Korrosionsbeständigkeit.

Schärfe & Schnitthaltigkeit

Durch seine feinkörnige Metallstruktur lässt sich Ginsan-Stahl äußerst präzise schleifen. Das Resultat ist eine extrem scharfe Schneide mit hoher Standzeit. In der Praxis erreicht er eine Schneidleistung, die der von Weißem Papierstahl (Shirogami #2) nahekann, jedoch mit dem Vorteil einer deutlich höheren Oxidationsresistenz.

Zähigkeit & Pflegekomfort

Mit einer typischen Härte von ca. 60–62 HRC auf der Rockwell-Skala bietet Ginsan-Stahl eine gute Zähigkeit, wodurch die Klinge weniger bruch- oder ausbruchgefährdet ist. Im Vergleich zu klassischem Kohlenstoffstahl erfordert er weniger Pflege, da die Legierung die Rostanfälligkeit erheblich reduziert.

Ideal also für den täglichen Einsatz in der Küche.

Einsatzbereich

Dank seiner ausgewogenen Eigenschaften eignet sich Ginsan-Stahl ideal für alle, die ein rostfreies, pflegeleichtes und scharfes Küchenmesser suchen. Der Stahl ist besonders bei japanischen Messern verbreitet und bewährt sich hervorragend im täglichen Gebrauch, sowohl in der Profi- als auch in der Hobbyküche.

Mit seiner Balance aus Schärfe, Härte und Korrosionsbeständigkeit zählt Ginsan-Stahl zu den bevorzugten Materialien für hochwertige Küchenmesser.

MATERIAL

- ✓ Ginsan Stahl (Silver 3 od. Gin-3 Stahl)
- ✓ Kohlenstoff 0,95 - 1,1 %, Chrom 13 - 14,5%
- ✓ Härte des Schneidkerns 60 - 62 HRC
- ✓ rostfrei und hoch korrosionsbeständig
- ✓ Griff aus Wenge Edelholz. Dieses Hartholz ist robust und wasserunempfindlich
- ✓ **100% Made in Japan**

仙蔵 -Retro-
SENZO



Art. Nr. 6854 • GS-04
Kochmesser, 20 cm
EAN 4971884165412
UVP € 189,00



Art. Nr. 6853 • GS-03
Santokumesser, 16,5 cm
EAN 4971884165313
UVP € 176,00



Art. Nr. 6856 • GS-06
Nakirimesser, 17 cm
EAN 4971884165610
UVP € 209,00



Art. Nr. 6855 • GS-05
Bunkamesser, 16,5 cm
EAN 4971884165511
UVP € 179,00



Art. Nr. 6852 • GS-02
Universalmesser, 14,3 cm
EAN 4971884165214
UVP € 142,00



Art. Nr. 6851 • GS-01
Schälmesser, 12 cm
EAN 4971884165115
UVP € 129,00

SPG STRIX® – Die neue Generation pulvermetallurgischer Klingenstähle:

Mit SPG STRIX beginnt eine neue Ära im Hochleistungssegment der Klingenstähle. Entwickelt mit dem klaren Ziel, einen klingenoptimierten Pulverstahl zu schaffen, kombiniert SPG STRIX außergewöhnliche Härte mit überraschend leichter Schleifbarkeit – eine bislang unerreichte Verbindung.

Härte allein ist nicht alles:

Pulverstähle mit rund 65 HRC gelten oft als schwer nachzuschärfen. Doch warum lassen sich Kohlenstoffstähle mit vergleichbarer Härte einfacher bearbeiten?

Die Antwort liegt im Gefüge:

Entscheidend ist nicht nur die Härte an sich, sondern das Zusammenspiel von Metallmatrix und Karbidverteilung.

SPG STRIX® – Schleifbar wie Kohlenstoffstahl, rostfrei wie modernster Edelstahl:

Dank seiner speziell entwickelten, extrem feinkörnigen und zugleich robusten Matrix bietet SPG STRIX nicht nur höchste Schnitthaltigkeit, sondern lässt sich ebenso präzise und mühelos nachschärfen – wie man es sonst ausschließlich von erstklassigen Carbonstählen kennt.

STRONG MATRIX TECHNOLOGIE – Innovation aus dem Kern:

Mit einem völlig neuen Ansatz haben wir das Herzstück des Stahls – die Matrix – gezielt optimiert.

Das Ergebnis:

Eine beeindruckende Kombination aus Härte, Bearbeitbarkeit und Langlebigkeit, wie sie kein herkömmlicher PM-Stahl bietet.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Extreme Schärfe dank hoher, gleichmäßiger Härte
- ✓ Einfache Nachschärfbarkeit – trotz 65+ HRC
- ✓ Rostfreie Legierung und exzellente Korrosionsbeständigkeit
- ✓ Homogene Gefügestruktur für perfekte Kantenstabilität
- ✓ Schärfbarkeit ähnlich Carbonstahl – ohne Verlust durch harte Karbide
- ✓ Ausgewogene Balance aus Performance und Handhabung

SPG STRIX® – Der neue Maßstab für moderne Klingenkunst

Im Gegensatz zu vielen pulvermetallurgischen Stählen, die auf große Mengen harter Karbide (z. B. Vanadium) setzen, erzielt SPG STRIX® seine außergewöhnliche Härte durch eine verstärkte Metallmatrix.

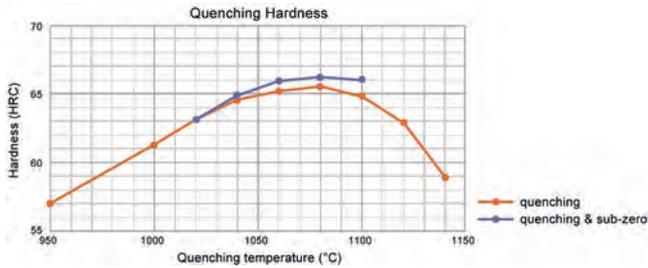
Das Resultat:

Leichtes Nachschärfen ohne Materialverlust und eine Schnitthaltigkeit auf höchstem Niveau.

SPG STRIX® – High-Performance-Stahl:

Perfekt ausbalanciert in Härte, Schärfe und Alltagstauglichkeit.

仙蔵
SENZO -Finest-



MATERIAL

- ✓ Pulverstahl SPG STRIX
- ✓ Härte des Schneidkerns 65 +-1 HRC
- ✓ rostfrei und hoch korrosionsbeständig
- ✓ Griff aus verschiedenen farbigen Pakkaholz, achteckig. Robust und unempfindlich
- ✓ **100% Made in Japan**

Extreme Härte von 65+-1 HRC, trotzdem sehr gut zu schleifen und schärfen.



Art. Nr. 6864 • ZB-04
Kochmesser, 21 cm
EAN 4971884164415
UVP € 349,00



Art. Nr. 6866 • ZB-06
Nakirimesser, 17 cm
EAN 4971884164613
UVP € 349,00



Art. Nr. 6863 • ZB-03
Santokumesser, 17 cm
EAN 4971884164316
UVP € 329,00



Art. Nr. 6865 • ZB-05
Bunkamesser, 16,5 cm
EAN 4971884164514
UVP € 329,00



Art. Nr. 6862 • ZB-02
Universalmesser, 13 cm
EAN 4971884164217
UVP € 223,00



Art. Nr. 6861 • ZB-01
Schälmesser, 10 cm
EAN 4971884164118
UVP € 210,00



Mandoline aus ABS – Präzision und Sicherheit für jede Küche

Ob in der Profiküche oder im ambitionierten Haushalt – mit dieser Mandoline setzen Sie auf Qualität, Langlebigkeit und absolute Schneidpräzision.

Gefertigt aus hochwertigem ABS-Kunststoff überzeugt sie durch ihre robuste Bauweise, ihr leichtes Handling und ihre exzellente Ergonomie, auch bei intensivem Dauereinsatz.

Besonderes Augenmerk liegt auf der Sicherheit und Unbedenklichkeit im täglichen Gebrauch. Die Mandoline ist 100 % BPA-frei und somit ideal für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Das bedeutet: Keine gesundheitsschädlichen Stoffe, keine Kompromisse.

Egal ob hauchdünne Gemüsescheiben, gleichmäßige Julienne-Streifen oder präzise Würfel, diese Mandoline liefert professionelle Ergebnisse in Sekundenschnelle.

Ein Werkzeug, das Profis schätzen und der gute Haushalt liebt.



- ✓ Premiumhobel 100% Made in Japan by BENRINER
- ✓ Messer können nachgeschliffen werden
- ✓ Qualität für den täglichen Einsatz
- ✓ **alle** Ersatzteile bei uns erhältlich
- ✓ Extrem stabil, langlebig und scharf
- ✓ Temperaturbeständig -10°C bis 70°C



Neuer, sehr sicherer Fingerschutz

Art. Nr. 1674 • GLOBAL GSL-64/BC black
Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und NEUER Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4943691040022
UVP € 69,00



Art. Nr. 1675 • GLOBAL GSL-95/BC black
Mandoline / Gemüsehobel, 95 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und NEUER Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 8 mm Schnittstärke
EAN 4943691040046
UVP € 99,90

Für viele Experten der beste Gemüsehobel der Welt





- ✓ Hauchdünne Streifen kinderleicht schneiden
- ✓ Mühelos Julienne schneiden, auch aus Karotten
- ✓ Einfacher Messertausch in wenigen Sekunden
- ✓ Hobel aus ABS, BPA frei
- ✓ Temperaturbeständig -10°C bis 70°C

ALLE ERSATZTEILE LIEFERBAR

- ✓ 1 Feststellschraube der Julienne Messer (beidseitig).
- ✓ 2 Stellrad zum stufenlos Verstellen der Schnittstärke.
- ✓ 3 Anschlagkante zur Verwendung auf Töpfen.
- ✓ 4 Rutschsicherer Gummifuß.
- ✓ 5 Schrauben zum Befestigen der Klinge.
- ✓ 6 Julienne Messer montiert.
- ✓ 7 Messer aus japanischem Chrom Vanadium Stahl.

Zum Nachschleifen herausnehmbar.

Schnittstärke stufenlos verstellbar:

- ✓ 0,5 bis 5 mm Modell 1909 (BN-64W)
- ✓ 0,5 bis 8 mm Modell 1910 (BN-95W)
- ✓ 0,5 bis 9 mm Modell 1911 (BN-120W)

**BENRINER Ersatzteile
sofort, just in time, lieferbar**

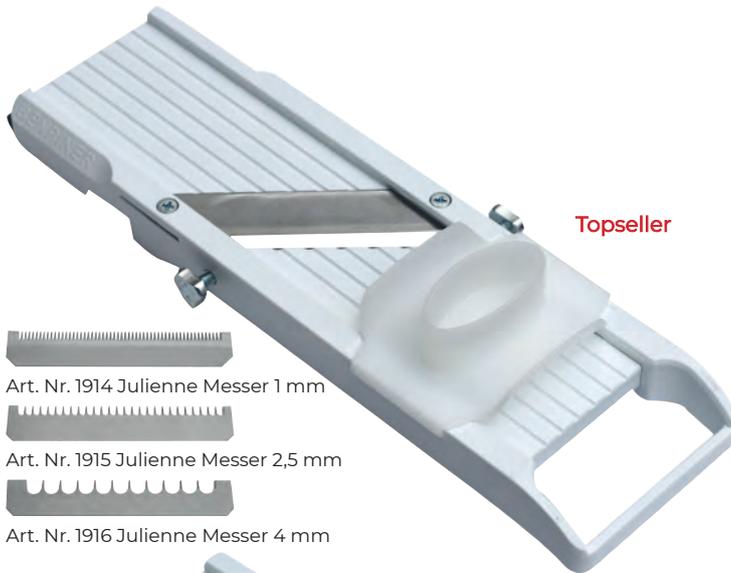
Art. Nr.	Typ	Bezeichnung	für Modell	UVP
1913	BN-101	Ersatzklinge glatt	BN-1,3,30,64/W	€ 27,00
1914	BN-102	Ersatzklinge Julienne fein	BN-1,3,30,64/W	€ 23,00
1915	BN-103	Ersatzklinge Julienne mittel	BN-1,3,30,64/W	€ 17,00
1916	BN-104	Ersatzklinge Julienne grob	BN-1,3,30,64/W	€ 16,00
1918	BN-106	Schraube zum fixieren	BN-1,3,30,5S,64/W,95/W	€ 6,00
1919	BN-107	Einstellschraube für Schnittstärke	BN-1, 3, 30	€ 6,00
1938	BN-126 /W	Einstellrad Schnittstärke	BN-64W	€ 17,00
1939	BN-127/W	Einstellrad Schnittstärke	BN-95W & BN-120W	€ 22,00
1917	BN-105	Fingerschutz	BN-1	€ 7,50
1935	BN-123W	Fingerschutz	BN-64W	€ 9,00
1936	BN-124	Fingerschutz	BN-95W	€ 13,00
1937	BN-125	Fingerschutz	BN-120W	€ 17,00
1920	BN-108	Ersatzklinge glatt	BN-5/95/120	€ 36,00
1921	BN-109	Ersatzklinge Julienne fein	BN-5 & BN-95W	€ 30,00
1922	BN-110	Ersatzklinge Julienne mittel	BN-5 & 95W	€ 25,00
1923	BN-111	Ersatzklinge Julienne grob	BN-5 & BN-95W	€ 20,00
1927	BN-115	Ersatzklinge glatt	BN-7W	€ 19,50
1928	BN-116	Ersatzklinge glatt	BN-8W	€ 16,50
1929	BN-117	Ersatzklinge Julienne fein	BN-7W & BN-8W	€ 20,50
1930	BN-118	Ersatzklinge Julienne mittel	BN-7W & BN-8W	€ 14,00
1931	BN-119	Ersatzklinge Julienne grob	BN-7W & BN-8W	€ 13,00
1932	BN-120	Ersatzschraube Julienne	BN-7W & BN-8W	€ 9,00
1933	BN-121/W	Ersatzdrehteller	BN-7W	€ 29,00
1934	BN-122/W	Ersatzdrehteller	BN-8W	€ 24,50

Julienne Messer 1 mm

Julienne Messer 2,5 mm

Julienne Messer 4 mm

Julienne Messer 6 mm



Topseller



Art. Nr. 1914 Julienne Messer 1 mm



Art. Nr. 1915 Julienne Messer 2,5 mm



Art. Nr. 1916 Julienne Messer 4 mm



Art. Nr. 1921 Julienne Messer 1 mm



Art. Nr. 1922 Julienne Messer 2,5 mm



Art. Nr. 1923 Julienne Messer 6 mm



- ✓ Premiumware 100% Made in Japan
- ✓ Messer können nachgeschliffen werden
- ✓ Qualität für den täglichen Einsatz
- ✓ **alle** Ersatzteile bei uns erhältlich
- ✓ Extrem stabil, langlebig und scharf

Aufbewahrungsbox für Schneideinsätze

NEU



Art. Nr. 1909 • BENRINER BN-64/WC
Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654641110
UVP € 68,00

Aufbewahrungsbox für Schneideinsätze

NEU



Art. Nr. 1910 • BENRINER BN-95/WC
Mandoline / Gemüsehobel, 95 mm Schnittbreite
3 Julienne Messer und Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 8 mm Schnittstärke
EAN 4976654951110
UVP € 99,90

Art. Nr. 1911 • BENRINER BN-120/W
Mandoline / Kraut- Gemüsehobel
120 mm Schnittbreite
mit Fingerschutz
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 9mm Schnittstärke
EAN 4976654120110
UVP € 95,00



Art. Nr. 1907 • BENRINER BN-7/W

Spiralschneider, horizontal für Schneidgut bis 100 mm Durchmesser und 140 mm Länge
inkl. 3 Julienneklingen für 1, 2 und 4mm
EAN 4976654000771
UVP € 139,00

Bewährt im Einsatz in der Gastronomie



- ✓ Premiumware 100% Made in Japan
- ✓ Qualität für den täglichen Einsatz
- ✓ Messer können nachgeschliffen werden
- ✓ Extrem stabil, langlebig und scharf
- ✓ Ersatzteile erhältlich



Art. Nr. 1908 • BENRINER BN-8/W

Spiralschneider, vertikal für Schneidgut bis 100 mm Durchmesser und 70 mm Länge
inkl. 3 Julienneklingen für 1, 2,5 und 4mm
EAN 4976654000887
UVP € 69,00



Art. Nr. 1901 • BENRINER BN-3 (mit Auffangbehälter)

Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite, grün
3 Juliennemesser und Fingerschutz inkludiert
STUFENLOS verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654120332
UVP € 68,00



Art. Nr. 1900 • BENRINER BN-1

Mandoline / Gemüsehobel, 64 mm Schnittbreite, grün
3 Juliennemesser und Fingerschutz inkludiert
stufenlos verstellbar von 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
EAN 4976654100334
UVP € 59,00

Griffe mit Swarovski® Elements Kristallen besetzt.



Art. Nr. 1202 • Pulltap's Evolution Crystal

6 Kristalle
EAN 8435179477568
UVP € 79,00



Art. Nr. 1203 • Pulltap's Evolution Rainbow Crystal

26 bunte Kristalle
EAN 8435179477780
UVP € 93,00



Art. Nr. 0183 • Pulltap's Evolution Crystal

26 Kristalle
EAN 8435179477551
UVP € 93,00



Art. Nr. 1207 • Pulltap's Holz Design

Holz Design
EAN 8435179491267
UVP € 17,00



Pulltap's Korkenzieher

in toller Aluminium Box und Lederhülle.
Ein repräsentatives Geschenk.



Art. Nr. 1244 • Pulltap's Classic Korkenzieher Set

verchromt
EAN 8435179477254
UVP € 49,00



Art. Nr. 1209 • Pulltap's Toledo, Eichenholzgriff

Toledo, Eichenholzgriff
EAN 8435179491601
UVP € 74,00



HANDMADE
Topseller



Art. Nr. 1216 • ClickCut

Monza
EAN 8435179491250
UVP € 14,80



Art. Nr. 1206 • Pulltap's
schwarz mit Gürteltasche
EAN 8435179491311
UVP € 28,00

Topseller



Art. Nr. 1205 • Pulltap's
rot mit Gürteltasche
EAN 8435179491335
UVP € 28,00



Art. Nr. 1210 • Pulltap's
pink mit Gürteltasche
EAN 8435179491441
UVP € 28,00

NEU



Art. Nr. 1204 • Pulltap's
blau mit Gürteltasche
EAN 8435179491328
UVP € 28,00



Art. Nr. 1242 • Pulltap's
Classic Luxe graphit mit Gürteltasche
EAN 8435179491427
UVP € 36,00

Topseller



Art. Nr. 1212 • Pulltap's
Classic chrom und Gürteltasche
EAN 8435179491403
UVP € 36,00

Topseller



Art. Nr. 0218 • ClickCut,
chrom
EAN 8435179491205
UVP € 14,80



Art. Nr. 1201 • Pulltap's
Classic gold mit Gürteltasche
EAN 8435179491410
UVP € 36,00





Topseller

ÖFFNEN SEHR EINFACH

Wie ein Wagenheber lässt sich der Hebel auf und nieder bewegen und zieht so den Korken senkrecht aus der Flasche.

Art. Nr. 0169 • Pulltex Brucart
EAN 9006953001690
UVP € 29,00



Art. Nr. 0196 • Slim Modell
komplett in Edelstahl CNS
EAN 9006953001966
UVP € 6,90



Topseller
NEU

Art. Nr. 1264 • Pulltex
Federkorkenzieher & Kapselheber
EAN 8435179499454
UVP € 12,00

ECO-VERPACKUNGEN 100% recycelbar Verkauf in Displayeinheiten



Art. Nr. 1248 • Pulltex, schwarz
Korkenzieher
EAN 8435179499010
UVP € 9,90

Topseller



Art. Nr. 1249 • Pulltex, schwarz
Korkenzieher
EAN 8435179499225
UVP € 9,90

Topseller



Château Laguiole Champagner-Säbel Die Krönung des Moments

Veredeln Sie den feierlichen Augenblick mit französischer Eleganz. Ein Château Laguiole Champagner-Säbel verbindet jahrhundertealte Handwerkskunst mit stilvollem Auftritt. Aus edelsten Materialien gefertigt, perfekt ausbalanciert, gleitet er mühelos durch jeden Champagnerhals. Für ein Sabrieren mit Gänsehautgarantie.

Ob als Highlight bei Empfängen, Hochzeiten oder luxuriösen Verkostungen, dieser Säbel ist nicht nur Werkzeug, sondern ein Statement.

Ein Muss für Genießer, Sommeliers und Gastgeber mit Anspruch.

Château Laguiole -Tradition und Eleganz.

Art. Nr. 0151 • Chateau Laguiole
Champagner Säbel
EAN 9006953001515
UVP € 219,00



Art. Nr. 1245 • Pulltex
Champagner Säbel
EAN 8435179478404
UVP € 189,00

Art. Nr. 1226 • Pulltex
Eiskübel XL, transparent
EAN 8435179476301
UVP € 59,00

idee
exclusiv

Art. Nr. 1227 • Pulltex
Eiskübel, transparent
EAN 8435179476011
UVP € 28,50

Art. Nr. 1230 • Pulltex
Eiskübel, grün
EAN 8435179476325
UVP € 28,50

Art. Nr. 1231 • Pulltex
Eiskübel, gelb
EAN 8435179476332
UVP € 28,50

Art. Nr. 1233 • Pulltex
Eiskübel, silber
EAN 8435179476271
UVP € 28,50

Art. Nr. 1263 • Pulltex
2 Cocktail Eis Würfel
Edelstahl
EAN 8435179499447
UVP € 15,90



NEU



Art. Nr. 1270 • Pulltex
Kühlbag für Wein- und Schaumwein
EAN 8435179496118
UVP € 19,90

Art. Nr. 1269 • Pulltex
Kühlbag für Wein- und Schaumwein
EAN 8435179496101
UVP € 19,90



Beide Manschetten können **BEIDSEITIG** benutzt werden.

Art. Nr. 1256 • Pulltex
Flaschenkühler mit Klettverschluss,
schwarz / grau
EAN 8435179496019
UVP € 16,50

Art. Nr. 1238 • Pulltex
Flaschenkühler mit Klettverschluss
blau / türkis
EAN 8435179496026
UVP € 16,50

IDEAL FÜR DIE TERRASSE

Kühlmanschette (im Lieferumfang enthalten) kommt in die Hülle und hält viel länger kalt.



Art. Nr. 1259 • Pulltex
Flaschenkühler, weiß
EAN 8435179496309
UVP € 29,50



Art. Nr. 1214 • Pulltex
Nautilus, ca. 150 ml
EAN 8435179477131
UVP € 59,00



Glasbefestiger
**Stemware
Plate Clips**

Art. Nr. 1250 • Pulltex
Party Clips, 6 Stk.
EAN 8435179479265
UVP € 12,00



Art. Nr. 1261 • Pulltex
Weiß- Schaumwein Set, 12 Aromen
EAN 8435179477650
UVP € 49,00



Art. Nr. 1243 • Pulltex
Olivenöl Set, 12 Aromen
EAN 8435179478435
UVP € 49,00



Tastevin aus Glas

Das Glas- Tastevin hat sehr viele Vorteile

- ✓ Geschmacksneutral
- ✓ leicht zu reinigen
- ✓ sieht sehr appetitlich aus
- ✓ wertiges Glas passt zu Wein
- ✓ Farbe des Weines unverfälscht sichtbar



Art. Nr. 1262 • Pulltex
Rotwein Set, 12 Aromen
EAN 8435179477643
UVP € 49,00



Art. Nr. 1224 • Pulltex
Kristallglas Tastevin
EAN 8435179477353
UVP € 24,90



Art. Nr. 1222 • Pulltap's
Dekantiertrichter
EAN 8435179477216
UVP € 59,00



Art. Nr. 5217 • Bar Pitcher
1,8ltr., Polycarbonat
EAN 9006953052173
UVP € 4,90



Art. Nr. 0801 • BOTTLETOOL
Boston Shaker Ersatzglas
EAN 9006953008019
UVP € 9,90



Art. Nr. 1220 • Pulltap's
Karaffenreiniger
EAN 8435179477247
UVP € 9,90



ANTIOX STOP OXIDATION SYSTEM



Silikon Weinverschluss
AntiOx
STOP OXIDATION SYSTEM

RECOMMENDED BY THE
BEST SOMMELIERS



Art. Nr. 1254 • Pulltex
1 Stk. Silikon Wein- Verschluss
Inhalt 1 Stöpsel in schwarz
EAN 8435179499287
UVP € 6,90



Art. Nr. 1253 • Pulltex
Silikon Champagner- Verschluss
Inhalt 1 Stöpsel in schwarz
EAN 8435179499270
UVP € 8,30

ANTIOX WEINVERSCHLUSS

Der **PATENTIERTE** AntiOx Silikon Weinverschluss ist mit einem revolutionären System ausgestattet.

Es verhindert bis zu **10 Tagen** dass der Wein in der Flasche oxidiert. Der Oxidationsprozess in der Flasche wird aufgehalten. Dem Wein wird kein Sauerstoff zugeführt, es bildet sich keine Essigsäure. Aroma und Geschmack des Weines bleiben erhalten.

Die Flasche sollte senkrecht gelagert werden.

Die patentierte Technologie ist wissenschaftlich bewiesen und wurde von den besten europäischen Sommeliers anerkannt.

Besonders beliebt ist der Verschluss bei Winzer für Verkostungsflaschen



Topseller

Beim Modell Art. Nr. 1219 lässt sich der silberfarbene Ring verstellen, um die Öffnungstage abzulesen.

Art. Nr. 1219 • Pulltex AntiOx
in Geschenkkarton
EAN 8435179495074
UVP € 29,00



Art. Nr. 1223 • Pulltex
2 Stk. Silikon Weinverschlüsse
EAN 8435179495036
UVP € 14,50



Art. Nr. 1217 • Pulltex
2 Stk. Silikon Flaschenverschlüsse
für Schaumwein, schwarz + Zufallsfarbe
EAN 8435179495043
UVP € 14,90



Art. Nr. 1247 • Pulltex AntiOx
Ecoblister Verpackung
EAN 8435179499348
UVP € 19,50

Art. Nr. 1218 • Pulltex
Identity Glasmarker
EAN 8435179479159
UVP € 14,90





Art. Nr. 0193 • DROP STOP

2er Verpackung
EAN 5701036901501
UVP € 4,20

Topseller

- ✔ dichtet perfekt ab
- ✔ belüftet beim Ausgießen
- ✔ tropfenfreies Ausgießen
- ✔ für alle gängigen Flaschen



Art. Nr. 0192 • DROP STOP

DropStop + Weinbelüfter
Ausgießer + Stöpsel
EAN 5707464078341
UVP € 14,90



LEBENSMITTELECHT

Topseller

Art. Nr. 0179 • DROP STOP

7 Blättchen in Mini CD Hülle
EAN 5701036301431
UVP € 12,00



**WEINFLECKEN AM TISCH SIND VERGANGENHEIT!
DROP STOP, DIE PREISWERTE IDEE MIT HOHEM NUTZEN**

Das beschichtete Kunststoffblättchen ist ein millionenfach bewährter Tropfenfänger und Ausgießer – das Material dazu wird in Österreich produziert.

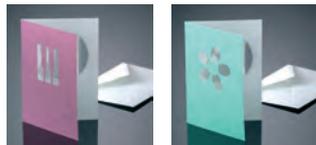
Perfekt für alle Art von Flaschen: Wein, Öl, Essig usw.

Art. Nr. 2109 • BottleTool

Tropfring
EAN 9006953021094
UVP € 1,90

Art. Nr. 0189 • DROP STOP Weinstop

Flaschenverschluss + 2 Drop Stop
EAN 5701036301158
UVP € 9,90



Art. Nr. 0323

Art. Nr. 0320



Art. Nr. 0327

Art. Nr. 0330



Art. Nr. 0324

Art. Nr. 0321



Art. Nr. 0332

Art. Nr. 0331



Art. Nr. 0325

Art. Nr. 0322

Art. Nr. siehe Bild • DROP STOP

Drop Card inkl. ein Drop Stop
normale Kartengröße
EAN jeweilige Nummer
UVP € 2,90

Art. Nr. siehe Bild • DROP STOP

Drop Card inkl. ein Drop Stop
Flaschenanhänger
EAN jeweilige Nummer
UVP € 1,90



Colibri

der Verschluss ist auch bei liegender Flaschenlagerung dicht.

Auch mit Werbeaufdruck erhältlich.



Topseller



Art. Nr. 0355 • BottleTool
Sektverschluss, blau
EAN 9006953003557
UVP € 6,50



Art. Nr. 0351 • BottleTool
Sektverschluss, weiß
EAN 9006953003519
UVP € 6,50



Art. Nr. 0350 • BottleTool
Sektverschluss, schwarz
EAN 9006953003502
UVP € 6,50



Art. Nr. 0354 • BottleTool
Sektverschluss, orange
EAN 9006953003540
UVP € 6,50



Art. Nr. 0353 • BottleTool
Sektverschluss, rot
EAN 9006953003533
UVP € 6,50



Art. Nr. 0352 • BottleTool
Sektverschluss, transparent
EAN 9006953003526
UVP € 6,50



Art. Nr. 0356 • BottleTool
Sektverschluss, grün
EAN 9006953003564
UVP € 6,50

Art. Nr. 0120 • BottleTool

Sektverschluss, verchromt
EAN 9006953001201
UVP € 8,30



Topseller

Auch mit Werbeaufdruck erhältlich

Art. Nr. 5219 • BottleTool

Bar Ausgießer, schwarz
EAN 9006953052197
UVP € 6,90 (12er Beutel)

Art. Nr. 5240 • BottleTool

Bar Ausgießer, klar
EAN 9006953052401
UVP € 6,90 (12er Beutel)



Art. Nr. 5218 • BottleTool

Spill Stop Bar Ausgießer, chrom
EAN 9006953052180
UVP € 12,90 (12er Beutel)



Art. Nr. 1211 • Pulltex, Mars

Schaumwein-Konservierer
EAN 8435179477124
UVP € 14,90



Art. Nr. 0123 • BottleTool

CAPO Flaschenverschluss
EAN 9006953001232
UVP € 2,80

Art. Nr. 0282 • BottleTool

TAPPO Sektverschluss
Stahl / Kunststoff
EAN 9006953002826
UVP € 4,90



BottleTool Longlever

funktionell • extrem stabil • professionell

Bewährte Qualität für Profis. Benannt nach dem extra langen und stabilem Auflagehebel.

- ✓ **Mega schnell und stabil**
Dieser Hebel hat es tatsächlich in sich. In einem Zug, unübertroffen schnell und einfach ziehen Sie den Korken heraus. Auch die längsten Korken werden mühelos gezogen.
- ✓ **Aluminium Druckguss mit Pulverbeschichtung, das tabilste und beste Material, findet beim Longlever Verwendung.**
- ✓ **Klinge und Klingenmechanismus**
wie bei den besten Taschenmessern gefertigt. Massiver Auflagehebel in 1,5 mm Stahl.
- ✓ **Die Spezialstahl-Spindel**
ist beschichtet und ist daher für alle Korken, auch Kunststoff- und Proseccokorken, bestens geeignet.
- ✓ **individuell bedruckbar**
- ✓ **individuell gravierbar**



Länge: 127 mm

Topseller

Art. Nr. 2112 • Longlever

Kellnermesser
EAN 9006953021124
UVP € 11,90



Topseller

Art. Nr. 2113 • Longlever Set

mit Thermometer, in Holzbox
EAN 9006953021131
UVP € 19,90



Art. Nr. 0122 • Krümelsammler

Aluminium
EAN 9006953010005
UVP € 4,90

Art. Nr. 2001 • Kellnermesser

Edelstahl, in Kartonverpackung
EAN 9006953020011
UVP € 7,90

FLASCHENTASCHEN

- ✓ Aus naturbelassener Jutefaser
- ✓ Für 3 Flaschen
- ✓ Extrem stabil, unverwüstlich
- ✓ Für jahrelangen Gebrauch
- ✓ Tolles Kundengeschenk

Art. Nr. 0923 • BottleTool

Flaschentasche, Jute
EAN 9006953009238
UVP € 9,90



FLASCHENKAPSEL MÜHELOS MIT EINEM DREH SCHNEIDEN

Art. Nr. 2107 • BottleTool

Foilcutter, orange
EAN 9006953021070
UVP € 6,90

Art. Nr. 2103 • BottleTool

Foilcutter, schwarz
EAN 9006953021032
UVP € 6,90

LeTASTEVERRE®

aus Frankreich

Zurecht ist dieses Glas bei Weinproduzenten gefürchtet. Sogar die kleinsten Weinfelder sind damit deutlich zu riechen.

Eine Kombination aus Inao Verkostungsglas und Tastevin. Entwickelt und erzeugt in Frankreich.

BESTPREISGARANTIE

Art. Nr. 0511 • Tasteverre
Verkostungsglas
EAN 3760063851014
UVP € 39,90



DEKANTIERMASCHINEN



- ✓ Jedes einzelne Stück handgemacht.
- ✓ Erstklassige Qualität.
- ✓ Präzise, völlig ruckfrei laufende Gewindestange
- ✓ 5 verschiedene Modelle lieferbar

ALLE PREISE AUF ANFRAGE (info@idee-exclusiv.com)

Art. Nr. 0253 0,75 bis 1,5ltr. | Art. Nr. 02543 bis 6 Ltr.
Art. Nr. 0255 9 bis 12ltr. | Art. Nr. 0256 18 bis 20tr.



Art. Nr. 1301 • Trendy

20 teiliges Besteck, Material CNS 18/10
EAN 9006953013013
UVP € 34,90



PFEFFER & SALZ

Topseller

- ✓ Design, Verarbeitung erstklassig.
- ✓ Diese Mühle schlägt in Design und Verarbeitung alles Bisherige
- ✓ Patentiertes Mahlwerk
- ✓ per Knopfdruck.

Material: Edelstahl CNS 18/10

Bricht den Pfeffer und verändert das Aroma nicht, weil das Mahlgut kalt bleibt.

Art. Nr. 0802 • CHEFTOOL

Je eine Salz- Pfeffermühle in CNS
Höhe 14 cm Ø 2,8 cm
EAN 9006953008026
UVP € 69,00



mahlen

befüllen

reinigen

BESTPREIS



Art. Nr. 0904 • Balance

Flaschenständer
EAN 9006953009047
UVP € 9,90

Art. Nr. 0906 • Caribic

Nussknacker - Drehverschlussöffner
kein EAN 9006953009061
UVP € 14,90





idee
 exclusiv

www.idee-exclusiv.com

41 Jahre 1984 - 2025

Idee-Exclusiv GmbH
 Am BrunNSTein 1, 82481 Mittenwald, Bayern, Deutschland
 Tel. 0800 5123434 · Fax +43512 343468-20 · info@idee-exclusiv.com · www.idee-exclusiv.com

Idee-Exclusiv Pfurtscheller GmbH
 Innsbruckerstraße 53b, 6176 Völs, Tirol / Österreich
 Tel. 0512 343468 · Fax 0512 343468-20 · info@idee-exclusiv.com · www.idee-exclusiv.com