

Japanische Kochmesser – Die scharfe Leidenschaft

Wer einmal ein gutes japanisches Kochmesser in den Händen gehalten hat, will auf diesen wichtigen Küchenhelfer nicht mehr verzichten. Die hohe Kunst und alte Tradition der Herstellung von hochwertigstem Klingensteinahl wurde nirgends auf der Welt zu größerer Perfektion getrieben als in Japan, die Produktion eines japanischen Messers ist daher extrem

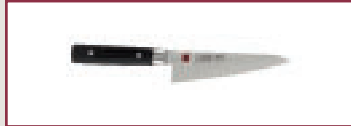
aufwändig. Zwei der besten Messerserien der Welt sind die moderne Interpretation von GLOBAL und die traditionelle Variante mit 32fach gefaltetem Stahl von KASUMI. Aus unserer Leidenschaft für das Kochen heraus, haben wir uns entschlossen, Ihnen als Ergänzung zu unserem Weinangebot auch diese großartigen Kochmesser anzubieten.

Kasumi-Messer: Von diesem Hersteller gibt es große Verehrer unter den Sterneköchen (allen voran Eckart Witzigmann, Matthias Buchholz und andere) und viele Fälschungen. Wir bieten Ihnen selbstverständlich das unvergleichliche Original – 32fach gefalteter, geschmiedeter Damaszener-Klingenstahl der allerbesten Qualität. Kasumis schneiden extrem scharf, präzise und butterweich

gleichzeitig. Diese Messer scheinen mit Ihrer Hand zu verschmelzen, so dass Schneiden zum sinnlichen Erlebnis wird.




K-01 Kasumi **209,00 €**
Damast Superior
Kochmesser 24 cm



K-09 Kasumi **149,00 €**
Damast Superior
Kochmesser 14 cm



K-02 Kasumi **248,00 €**
Damast Superior
Kochmesser 24 cm



K-10 Kasumi **118,00 €**
Damast Superior
Schälmesser 8 cm



K-03 Kasumi **219,00 €**
Damast Superior
Brotmesser 20 cm



K-14 Kasumi **229,00 €**
Damast Superior
Nakiri 17 cm



K-04 Kasumi **235,00 €**
Damast Superior
Brotmesser 25 cm



K-15 Kasumi **179,00 €**
Damast Superior
Santoku 13 cm



K-05 Kasumi **198,00 €**
Damast Superior
Nakiri 20 cm




K-16 Kasumi **279,00 €**
Damast Superior
Kochmesser 21 cm



K-06 Kasumi **225,00 €**
Damast Superior
Santoku 18 cm



K-17 Kasumi **289,00 €**
Damast Superior
Kochmesser 24 cm



K-07 Kasumi **149,00 €**
Damast Superior
Sashimi 16 cm




K-18 Kasumi **299,00 €**
Damast Superior
Sashimi 27 cm



K-08 Kasumi **129,00 €**
Damast Superior
Kochmesser 12 cm



K-12 Kasumi **149,00 €**
Damast Superior (links)
Schleifstein, Körnung 3000/8000



K-13 Kasumi **235,00 €**
Damast Superior (rechts)
Messerblock, für 6 Messer

Global-Messer: Die berühmten Messer der Serie Global von Yoshikin sind komplett aus Stahl, extrem scharf und außerordentlich preiswert, gemessen an

der Qualität. Sie sind leicht und liegen sehr gut in der Hand, um eine präzise Schnittführung zu ermöglichen (geschmiedete Messer sind etwas schwerer).



Global G-01 **89,00 €**
Fleischmesser 21 cm



Global G-02 **89,00 €**
klassisches Kochmesser 20 cm



Global G-03
Fleischmesser 21cm

89.00 €



Global G-17
Universal Kochmesser 27 cm

169.00 €



Global G-04
Universalmesser 18 cm

89.00 €



Global G-18
Flexibles Filetierreter 24 cm

139.00 €



Global G-05
Universalmesser abgerundet 18 cm

89.00 €



Global G-19
Flexibles Filetierreter 27 cm

149.00 €



Global G-06
Fleischmesser – Alleschneider 18 cm

89.00 €



Global G-20
Flexibles Filetierreter 21cm

99.00 €



Global G-07
Fleischmesser – Sashimi-Schliff 18 cm

98.00 €



Global G-21
Ausbeinmesser 16 cm, flexibel

89.00 €



Global G-08
Roastbeef – Schinkenmesser 22 cm

89.00 €



Global G-22
Brotmesser 20 cm

89.00 €



Global G-09
Brotmesser 22 cm

89.00 €



Global G-23
Brotmesser 24 cm

149.00 €



Global G-10
Lachsmesser, flexibel 31 cm

99.00 €



Global G-29
Fleisch- und Fischmesser 18 cm

129.00 €



Global G-11
Fischmesser – Yanagi-Sashimi-Schliff 25 cm

119.00 €



Global G-30
Swedese Style Filetierreter 21 cm, flexibel

129.00 €



Global G-12
Hackbeil für Knochen 16 cm

139.00 €



Global G-41
Swedese Style Filetierreter 21 cm

119.00 €



Global G-14
Fischmesser Yanagi-Sashimi-Schliff 30 cm

169.00 €



Global G-46
Santoku Messer 18 cm

89.00 €



Global G-15
Fischmesser Tako-Schliff 30 cm

179.00 €



Global G-47
Sashimimesser 25 cm

119.00 €



Global G-16
Universal Kochmesser 24 cm

159.00 €



Global G-48
Santoku Messer 18 cm, Kullenschliff

98.00 €



Global G-49 **199.00 €**
Chinesisches Hackmesser 18cm



Global G-55 **89.00 €**
Kochmesser 18cm



Global G-50 **259.00 €**
Chinesisches Hackmesser 21cm



Global G-56 **99.00 €**
Asiatisches Choppmesser 18 cm

GS-Messerserie



Global GS-01 **69.00 €**
Kurzes Putzmesser 11 cm



Global GS-11 **66.00 €**
Kleines Filetirmesser 15 cm, flexibel



Global GS-02 **69.00 €**
Mittleres Universalmesser 13 cm



Global GS-13 **69.00 €**
Zitronen- / Orangenmesser 15 cm



Global GS-03 **69.00 €**
Kleines Kochmesser 13 cm



Global GS-14 **69.00 €**
Brötchenmesser 15 cm



Global GS-04 **69.00 €**
Kleines Fischmesser 12 cm



Global GS-19 **69.00 €**
Fisch- / Geflügelmesser 9cm



Global GS-05 **69.00 €**
Kleines Choppmesser 14 cm



Global GS-35 **69.00 €**
Kleines Santokumesser 13 cm



Global GS-06 **69.00 €**
Kleines Schälmesser 10 cm



Global GS-36 **49.00 €**
Universalmesser 11 cm



Global GS-07 **69.00 €**
Messer zum Hacken und Auswerfen 10 cm



Global GS-37 **69.00 €**
Santoku Messer 13 cm, Kullenschliff



Global GS-08 **69.00 €**
Schälmesser 7 cm



Global GS-38 **49.00 €**
Schälmesser 9 cm



Global GS-09 **69.00 €**
Zitronen- / Tomatenmesser 8 cm



Global GS-39 **75.00 €**
Kleines Choppmesser 14 cm, Kullenschliff



Global GS-10 **69.00 €**
Käsemesser 14 cm