Global Messer

Die Global Messer wurden im Jahr 1985 vom japanischen Design Professor Komin Yamada entworfen. Die Messer waren damals eine Sensation in Design, Qualität und Schärfe und begeistern bis heute Profi- und Hobbyköche auf der ganzen Welt.

Global Messer werden seit 2002 aus Cromova 18 gefertigt und dann händisch rasierklingenscharf geschliffen. Diese Cromova 18 Klingen der Global Messer sind hart und völlig resistent gegen alle Arten von Säuren und Laugen. Global Messer bestechen durch eine ganze Reihe von Vorteilen:

- leicht
- extrem scharf
- perfekt ausbalanciert
- ansprechendes Design
- leicht selbst zu schärfen
- außerordentliche Lebensdauer (halten bei richtiger Pflege lebenslang)
- für Rechts- und Linkshänder geeignet

Leichtigkeit
Global Messer sind ungewohnt leicht, das mag einige Anwender anfänglich irritieren. Nach den ersten Schneidbewegungen jedoch werden Sie restlos begeistert sein. Durch das geringe Gewicht kann das Global Messer perfekt geführt werden.

Schärfe
In der japanischen Küche werden die Zutaten traditionell sehr fein geschnitten. Dazu werden besonders scharfe Messer benötigt. Global Messer sind rasierklingenscharf und haben den typischen Japanschliff, also einen spitzen Winkel anstatt einer bauchigen Form.

Perfekte Balance
Global Messer ermöglichen durch ihre perfekte Balance eine besonders sichere Schnittführung. Um dies zu erreichen sind die Griffschalen mit feinen Sandkörnern gefüllt. Global Messer sind weder griff- noch kopflastig.

Ansprechendes Design
Aufgrund ihres außergewöhnlichen Designs werden in Global Messer auch in vielen Museum-Shops verkauft. Das bekannteste Beispiel hierfür ist das Museum of Modern Art in New York. Sie finden Global Messer in fast allen hochwertigen Cook Shops auf der ganzen Welt.

Leicht zu schärfen
Natürlich werden auch Global Messer nach längerem Gebrauch mal stumpf. Anders als herkömmliche Messer können Global Messer jedoch ganz einfach selbst nachgeschliffen werden. Ein teures professionelles Nachschleifen ist bei Global Messern also nicht unbedingt notwendig. Natürlich können Sie die Messer auch zu uns zum Schleifen schicken. Wir machen Ihnen einen professionellen original Schliff und senden Ihnen die Messer binnen zwei Tagen retour. Zum schärfen von Global Messer verwenden Sie am besten einen Keramik- oder einen Diamantstreicher. Mit billigen Streichern ist das Ergebnis nicht zufriedenstellend. Zum Schleifen sind Keramik Nassschleifsteine ideal.

Außerordentliche Lebensdauer
Global Messer halten bei entsprechender Pflege – selbst bei Profi-Köchen – ein Leben lang. Aufgrund der Verwendung eines besonderen Stahls und der Eishärtung auf 56° Rockwell C ist der Abrieb bei Global Messern extrem gering.

Bitte beachten Sie, dass Global Messer – wie jedes andere gute Messer auch – nicht in die Geschirrspülmaschine dürfen. Es empfiehlt sich kurzes Abspülen unter fließendem Wasser und anschließendes Trocknen mit einem Tuch.

Für Rechts- und Linkshänder
Man unterscheidet drei Sorten von Global Messern: beidseitig geschliffene Messer, Wellenschliff Messer und einseitig geschliffene Messer. Beidseitig geschliffene Global Messer kommen vom Werk aus als Rechtshänder Messer, d.h. die rechte Seite ist 70%, die linke Seite 30% geschliffen. Beim Nachschärfen schleifen Rechtshänder 7 x rechts und 3 x links, Linkshänder machen dies genau umgekehrt. Bei den Global Wellenschliff Messern gibt es spezielle Rechts- oder Linkshänder Messer. Das gleiche gilt auch für einseitig geschliffene Global Fischmesser.

Wenn Sie gerne gut kochen, außergewöhnliches Design lieben und ein wirklich scharfes Messer brauchen, dann sind Global Messer genau das Richtige für Sie!

Global – der Testsieger im Konsument und Stiftung Warentest – die Siegermarke für Messer Enthusiasten und Profis.

Was sagen die verschiedenen Serienbezeichnungen:

G - steht für gestanzte, große Klinge:
Das sind die meistverkauften Messer. Mit dieser Serie wurde Global berühmt, da ein Großteil der Profiköche diese Serie verwendet. Damit kann in der feinen Küche ohen Druck hauchdünn geschnitten werden.

GS – steht für gestanzte, mittelgroße Klinge:
Diese Messer werden zum Putzen, Schälen aber auch zum Filetieren von kleinen Fischen oder zum Schneiden von Käse verwendet.

GSF – steht für geschmiedet, kleine Klinge:
Diese relativ neue Serie enthält im wesentlichen Putz Messer aber auch Steak- und Jausenmesser.

GF – steht für geschmiedete große Klingen mit breiten Messerrücken:
Diese Serie wird hauptsächlich von Profiköchen verwendet. Der Messerrücken ist wesentlich breiter, das Messer dadurch auch etwas schwerer.