



Warum GLOBAL?

Global ist eines der beliebtesten Messer in der Gourmetküche in Deutschland. So findet man Global Messer in ca. 180 der [200 besten Restaurants](#) in Deutschland. Global Messer sind aufgrund ihrer außergewöhnlichen Schärfe, die bei uns nur noch von den deutlich teureren [Kasumi Messern](#) übertroffen werden, so beliebt.

Das Geheimnis ist die Schärfe.

Lieber nicht GLOBAL!

Wir sind lieber ehrlich mit Ihnen, wir können nämlich nur zufriedene Kunden brauchen - nicht für jedermann empfehlen sich die GLOBAL Messer!

Wenn Sie nicht gerne kochen, achtlos mit Ihrem Küchenwerkzeug umgehen, sollten Sie sich besser nicht GLOBAL Messer kaufen. Da sind vielleicht unsere preiswerten, aber trotzdem scharfen [HAIKU Home](#) Messer besser für Sie!

Wie ein Ferrari, der nur auf Schnelligkeit getrimmt ist, sind GLOBAL Messer auf Schärfe produziert, aber nicht auf Robustheit.

Das heißt, GLOBAL Messer dürfen nicht geworfen werden, dürfen nicht in den Geschirrspüler, dürfen nicht tagelang in der Spüle liegen und müssen nach Gebrauch unter den Wasserhahn und dann abgetrocknet werden.

Wenn Sie gerne gut kochen, schönes Design Sie nicht stört, Sie ein wirklich scharfes Messer brauchen, dann sollten Sie sich den Kauf von GLOBAL Messern überlegen.

Moment mal, stimmt das denn alles?

Immer wieder werden wir gefragt, wenn das alles so stimmt, warum benutzt dann nicht jeder Global Messer? Global Messer sind nicht ganz billig und nur dort zu erhalten, wo es richtige Beratung gibt, also nicht bei Discountern auf der grünen Wiese oder im 08/15 Kaufhaus.

Fast überall, wo die Köche frei von Werbeverträgen entscheiden können, sieht man unsere Messer auch in TV-Kochsendungen.

Wichtige Informationen zum Gebrauch der Messer

Zuerst sollte man alles über Messer vergessen, was man bisher gelernt hat: GLOBAL Messer sind anders als andere Messer.

GLOBAL by Yoshikin Messer bestehen aus beinahe unendlich vielen Teilen: Die Klinge aus Molybdän-Vanadium Stahl, die beiden Griffschalen aus Edelstahl, und zur perfekten Balance sind diese mit Sandkörnern gefüllt.

Die Vorteile der Global Messer

Global Messer sind meist gestanzt und nicht geschmiedet (Alle Messer, die ein "F" in der Artikelnummer enthalten sind geschmiedet, z.B. GSF-15).

Global Messer haben viele Vorteile:

- leicht
- extrem scharf
- perfekt balanciert
- gutes Design
- leicht selbst zu schärfen
- halten - bei richtiger Pflege - lebenslang
- für Rechts- und Linkshänder geeignet

Leichtigkeit

Viele Anwender sind verblüfft, wenn sie zum ersten Mal ein Global Messer in der Hand halten. Gerade für kräftige Männer ist dies ungewohnt, da es so leicht ist. Jedoch wird der Anwender begeistert sein, wenn er damit Schneidebewegungen macht. Durch die geringe Schwere kann er das Messer perfekt führen. Mit Global Messern schneidet man, statt zu drücken!

Schärfe

Global Messer sind rasierklingscharf. Japaner sind es gewohnt, sehr dünn zu schneiden. Dazu benötigen sie besonders scharfe Messer.

Global Messer sind nicht ganz so scharf, wie die traditionellen, rostenden jap. Mehrlagenstahl Messer, die jeden Tag eingeölt oder gepudert werden müssen. Für westliche Verhältnisse sind sie jedoch extrem scharf und entsprechen dem Standard "Rostfrei" (Dieser Standard besagt, dass die Messer unter bestimmten Voraussetzungen nicht rosten. Sie kennen diesen Standard z.B. von Bestecken - 18/10 rostfrei. Jeder Stahl rostet jedoch.). Global Messer haben den typischen Japanschliff, also einen spitzen Winkel statt einer bauchigen Form.

Perfekte Balance

Global Messer sind perfekt ausbalanciert. Dafür wird der Sand in die Griffschalen gefüllt. Die perfekte Balance nutzt der sicheren Führung. Das Messer ist weder Kopf- noch Grifflastig.

Gutes Design

Der berühmte jap. Design Professor Komin Yamada entwarf die Global Messer. Aufgrund des Designs werden Global Messer auch in Museums-Shops verkauft. Bekanntester ist hier der Shop des MOMA, Museum of Modern Art in New York.

Leicht zu schärfen

Wie jedes gute Messer werden auch Global Messer mal stumpf. Anders als die üblichen Messer können Global Messer jedoch ganz leicht nachgeschliffen werden. Wir empfehlen dazu unseren orig. jap. Schleifstein. Den - meist recht teuren Gang - zum Schleifen kann man sich sparen.

Halten ewig

Global Messer halten bei richtiger Pflege bedeutend länger als herkömmliche Messer. Aufgrund des besonderen Stahls und der Eishärtung auf 56° Rockwell C ist der Abrieb bei Global Messern besonders gering. So hält ein Global Messer selbst bei Profi-Köchen ein Leben lang - richtige Pflege vorausgesetzt.

Die richtige Pflege ist denkbar einfach: Nach jeder Anwendung unter fließend lauwarm Wasser mit einem Schwamm oder Tuch abwaschen und kurz abtrocknen. Das ist schon alles.

Global Messer dürfen - wie jedes gute Messer - nicht in den Geschirrspüler und auch nicht in der womöglich halb mit Wasser gefüllten Spüle liegen. Auch können sich Senf- oder Meerrettich Reste, wenn sie nicht abgewaschen werden, in den Stahl fressen. Selbst ein Messer, das einige Tage in einem (feuchten) Brot steckt, wird angegriffen.

Für Rechts- und Linkshänder

Grob gesagt, gibt es drei Sorten Global Messer: beidseitig geschliffene Messer, Wellenschliff und einseitig Geschliffene. Die beidseitig geschliffenen kommen vom Werk aus als Rechtshänder Messer, d.h. die rechte Seite ist 70 % und die linke Seite ist 30 % geschliffen. Beim Nachschärfen schleifen Rechtshänder 7 x rechts und dreimal links, während Linkshänder dies genau umgekehrt tun. Wellenschliffe, wie z.B. das Brotmesser G-9 können nur von Fachleuten nachgeschliffen werden. Hier gibt es vom Werk Rechts- (G-9) oder Linkshänder Messer (G-9L). Dies gilt auch für die einseitig geschliffenen Fischmesser, die jedoch auch selber geschliffen werden können.

Grundausrüstung

Welche Messer benötigt ein ambitionierter Hobby-Koch?

Wir empfehlen folgende Anschaffungen, je nach Geldbeutel in dieser Reihenfolge:

1. G-2, Universalmesser, Testsieger der brit. Stiftung Warentest
2. ST-1800L großer Kombi Schleifstein
3. H4560 Schleifhilfen
4. GS-3 kleines Universalmesser
5. GF-15, kleines Schälmesser
6. G-9 Brotmesser
7. GS-10 Käsemesser
8. GF-17 kleines, gebogenes Schälmesser
9. G-11 Fischmesser
10. G-5 Gemüsemesser
11. MB-5 oder 6: Messerblock mit besonders klingenschonenden Halterungen
12. G-12 Hackbeil
13. GF-24 Geschmiedete Gabel
14. GS-28 Kochpinzette

Diese Ausstattung kann natürlich nach Belieben peu a peu ergänzt werden.

Öffnen der Verpackung

Global Messer sind in der Verpackung mit einem Kabelbinder festgehalten. Bitte nicht von oben zerschneiden, da sonst das Messer zerkratzt!

Nehmen Sie die Karte mit dem Messer raus und schneiden Sie unter der Pappe den Kabelbinder durch. So zerkratzt nichts.

Schleifhilfen H 4560

Diese Hilfen werden auf den Messerrücken geklippt. Dadurch erleidet das Messer Kratzspuren. Wir empfehlen das Schleifen an einem Messer mit Schleifhilfe zu üben, danach können Sie es sicher auch ohne Schleifhilfe.

Zum [Global-Programm](#)

© 1996 - 2004 Alle Texte und Bilder unterliegen dem Copyright der jeweiligen Hersteller oder von kochmesser.de. Ohne Erlaubnis der jeweiligen Rechteinhaber ist **jegliche Reproduktion untersagt!** Links auf unsere Seiten sind erwünscht