

GLOBAL[®] SAI
CROMOVA 18 SANSO



YOSHIKIN

Made in Japan



GLOBAL SAI[®]

CROMOVA 18 SANSO



YOSHIKIN

Made in Japan

GLOBAL SAI Messer

GLOBAL SAI Messer werden nach derselben traditionellen Produktionsweise wie klassische Global Messer von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedern bei Yoshikin gefertigt.

Global SAI spiegelt die jahrzehntelange Erfahrung von Yoshikin in der Herstellung von Edeldstahlhohlgriffen und rasierklingenscharfen Klingen wider.

Wie die klassischen Global Messer, wurden auch die GLOBAL SAI Messer von dem berühmten japanischen Designer Komin Yamada kreiert. Yamada verfügt über mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Entwicklung hochwertiger Messer.

Der Griff der GLOBAL SAI Messer ist neu designed und verfügt erstmals über eine Auflagefläche für den Daumen, um ein noch leichtgängigeres Schneiden zu ermöglichen.

Die Klingen wurden aus einem speziellen 3 lagigen CROMOVA 18 SANSO Material gefertigt. Der Kern (Schnittkante), besteht aus rostfreiem CROMOVA 18 Edelstahl mit einer Härte von 59 Grad Rockwell und bietet eine bisher unerreichte GLOBAL Schärfe. Dieser Kern wird umschlossen von zwei Lagen des etwas weicheren rostfreien Edelstahls SUS410. Der Mantel schützt das Messer gegen Bruch, Rost und Verfärbungen. **Das Messer erreicht damit eine bisher nie dagewesene GLOBAL Stabilität und ist daher hervorragend für Profis sowie Kochfans, die besondere Qualität schätzen, geeignet.**

Ein weiteres Designmerkmal des GLOBAL SAI ist die Hammerschlagoptik an den Klingenseiten. Es ist nicht nur sehr dekorativ, sondern erleichtert auch das feine Schneiden und schont zugleich das Schnittgut. Dank der Hammerschlagoptik entstehen während des Schneidens Luftpölster, durch die das Schnittgut weit weniger am Messer haftet.

Warum GLOBAL SAI Messer

Der Kern der GLOBAL SAI Messer wird aus jahrzehntelang bewährtem Cromova Stahl gefertigt. Dieser Stahl hat ein ausgewogenes und hervorragendes Verhältnis zwischen Härte, Schnittfähigkeit und Stabilität. Millionen GLOBAL Messer im täglichen Einsatz bei Profis sprechen für sich.

Durch den Edelmantel wird das Messer noch stabiler und praktisch unverwundlich bei alltäglichem Einsatz. Der Kern ist extrem stark (dieser hat sich seit Jahrzehnten Tag für Tag bewährt) und erhält mit den 2 Lagen noch zusätzliche Stabilität.

Die Konstruktionsweise macht einen noch flacheren Schleifwinkel möglich, sodass GLOBAL SAI eine unerreichte GLOBAL Schärfe bei gleichzeitig höchster Stabilität erreicht. Im Test mit unserer Messertestmaschine werden bei 2 Zentimeter Schnittlänge bis zu 213 Papierblätter durchgeschnitten. Der Wert liegt damit bis zum 4 fachen höher als bei anderer Messertypen.

GLOBAL SAI ist daher ein Messer für Anspruchsvolle, die ein Spitzenmesser mit jahrzehntelanger Lebensdauer und modernem Design schätzen.

Durch den Hohlgriff und die Vertiefung für den Daumen lässt sich das Messer hervorragend führen. Natürlich sind alle Hauptmesser wie bei der klassischen GLOBAL Serie austariert.

Das Hammerschlagdesign bewirkt, dass das Messer leichter in das Schneidgut eindringt und weniger daran haftet, um so immer einen hauchdünnen Schnitt zu ermöglichen.

Muster
Verpackung



4 teiliges
Steakset



GLOBAL SAI - Das Messer für die feine Gourmetküche.

2217 / SAI-T01/4
Steakmesserset 4 tlg., 11,50cm
€ 356,00

2200 / SAI-01
Kochmesser, 19cm
€ 189,00



2201 / SAI-02
Tranchiermesser, 21cm
€ 195,00



2202 / SAI-03
Santokumesser, 19cm
€ 189,00



2203 / SAI-04
Gemüsemesser, 19cm
€ 195,00



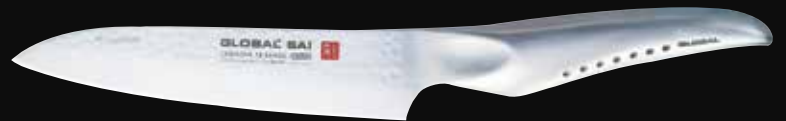
2204 / SAI-05
Brotmesser, 23cm
€ 175,00



2205 / SAI-06
Tranchiermesser, 25cm
€ 215,00



2206 / SAI-M01
Kochmesser, 14cm
€ 149,00



2207 / SAI-M02
Universalmesser, 14,50cm
€ 149,00



2208 / SAI-M03
Santokumesser, 13,50cm
€ 149,00



2209 / SAI-M04
Brötchenmesser, 17cm
€ 145,00



2211 / SAI-M05
Filetmesser flexibel, 17cm
€ 129,00



2212 / SAI-M06
Gemüsemesser, 15cm
€ 149,00



2213 / SAI-F01
Schälmesser, 9cm
€ 79,00



2214 / SAI-F02
Schälmesser, 10cm
€ 85,00



2215 / SAI-F03
Tourniermesser 6,5cm
€ 79,00



2216 / SAI-T01
Steakmesser 11,50cm
€ 89,00



