



Global G-23R Yoshikin Brotmesser 24 cm

Art.-Nr.: G-23R

196,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Global Yoshikin Brotmesser 24 cm. Zum Schneiden von härteren Brotsorten wie Vollkornbrot, Graubrot etc. und für Krustiges wie Prager Schinken. Wenn Sie nicht gerne kochen, achtlos mit Ihrem Küchenwerkzeug umgehen, sollten Sie sich besser nicht GLOBAL Messer kaufen. 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, Sie ein wirklich scharfes Messer brauchen, dann könnte ein GLOBAL Messer für Sie geeignet sein. GLOBAL Messer sind anders als andere Messer. Global ist eines der am häufigsten verwendeten Messer in der Gourmetküche in Deutschland. Sie weisen eine außergewöhnliche Schärfe auf. So schreibt "Der Feinschmecker" in seiner Ausgabe 3/2007: "Sehr leichtes, superscharfes Kochmesser aus fugenlos verschweisstem Stahl. Handlicher Griff - auch für Frauenhände geeignet!"

Eigenschaften:

der Global Messer: Gewicht Viele Anwender sind beim ersten Mal überrascht, wie leicht ein Global Messer ist. Jedoch wird der Anwender begeistert sein, wenn er damit die ersten Schneidebewegungen macht. Durch das geringe Gewicht kann er das Messer perfekt führen. Mit Global Messern schneidet man, statt zu drücken! Schärfe Global Messer sind rasierklingscharf, denn Japaner sind es gewohnt, sehr dünn zu schneiden. Dazu benötigen sie besonders scharfe Messer. Allerdings sind Global Messer nicht ganz so scharf, wie die traditionellen, rostenden jap. Mehrlagenstahl Messer. 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. Dadurch können sie sicher geführt werden und sind weder Kopf- noch Griffplastig. 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 einen orig. jap. Schleifstein. Lange Haltbarkeit 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 abspülen und kurz abtrocknen. Das ist schon alles. Global Messer dürfen - wie jedes gute Messer - nicht in den Geschirrspüler und auch nicht in der mit Wasser gefüllten Spüle liegen. Auch können sich Senf- oder Meerrettich Reste, wenn sie nicht abgewaschen werden, in den Stahl fressen. Gutes Design Der berühmte jap. Design Professor Komin Yamada entwarf die Global Messer. Sie werden aufgrund ihres hervorragenden Designs auch im Museum of Modern Art in New York verkauft. Global Messer Grundausstattung: Welche Messer benötigt ein Einsteiger? Wir empfehlen folgende Anschaffungen, je nach Geldbeutel in dieser Reihenfolge, die dann bei ambitionierten Hobbyköchen durch weitere Spezialmesser ergänzt werden kann: Global G-02 Kochmesser klassisch, 20 cm (Sieger Stiftung Warentest 1/2008) Schleifstein ST-1800L oder ST-1000 Global ST-G Schleifhilfen Global GS-03 kleines Kochmesser/Universalmesser, 13 cm Global GSF-15 kleines Schälmesser, 8 cm Global G-9 Brotmesser, 22 cm Global GS-10 Käsemesser, 14 cm Global GSF-17 kleines, gebogenes Schälmesser, 6 cm Global G-11 Sashimi Fischmesser, 25 cm Global G-05 Gemüsemesser/Universalmesser, 18 cm Global MB-5 oder MB-6 Messerblock mit

besonders klingenschonenden Halterungen Global G-12 Hackbeil, 16 cm Global GF-24 Bratengabel, 17 cm Global GS-28 Kochpinzette Ergänzung wie benötigt

Passend dazu



Wüsthof Messerschärfer, zwei Stufen

42,90 €*
★★★★★ (5)



Weber Anne-Katrin: Brote ohne Kneten

8,99 €*
★★★★★ (1)



Continenta Brotschneidebrett aus Gummibaumholz

49,95 €*
★★★★★ (4)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten