

Vor tausenden Jahren entwickelten japanische Messerschmiede die hohe Kunst des Schwert-Schmiedens, um die harten, scharfen Klingen den Samurais (die gefürchtete Krieger-Kaste) zur Verfügung zu stellen.

Auch heute noch stellen japanische Handwerker Schneidwerkzeuge von höchster Qualität auf diese Weise her.

Die ersten GLOBAL Messer wurden 1985 von Komin Yamada entworfen.

Dessen Auftrag es war, ein Messer zu entwickeln welches einzigartig und revolutionär war. Er benutzte die bestmöglichen Materialien und versah das Messer mit modernstem Design. Mit nahezu unlimitiertem Budget kreierte Yamada eine Serie von Küchenmessern, die sowohl den Ansprüchen von professionellen aber auch Hobbyköchen gerecht werden.

GLOBAL Messer werden aus bestem **rostfreiem Stahl** hergestellt. Die Klinge besteht aus rostfreiem Cromova 18 Stahl, wird „ice“ **gehärtet** auf eine **Härte von 56-58 Rockwell**. Der Stahl hält länger die Schärfe als jeder andere Stahl und ist äußerst resistent gegen Rost und Korrosion.

Wie einst die Samuraischwerter werden auch GLOBAL Messer **perfekt ausbalanciert**, um eine einzigartige Handhabung zu ermöglichen. Die glatten Konturen und die nahtlose Bauweise verhindern Nahrungsmittel- und Schmutzablagerungen und sorgen somit für ein Optimum und Sicherheit und Hygiene.

Egal ob Küchenchef oder Hobbykoch, sie werden den Unterschied zu anderen Messern sofort erkennen. Im Laufe der Zeit wurde das GLOBAL Sortiment immer größer und mittlerweile gibt es über an die hundert verschiedene Modelle, um für jeden Arbeitsschritt das perfekte Messer anzubieten.

GLOBAL Auszeichnungen

GLOBAL hat sich im Laufe der Zeit zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. Die Messer werden immer noch per Hand in der Messerschmiede in Niigate hergestellt und mittlerweile in über 65 Ländern der Erde verkauft.

In den letzten Jahren gewann GLOBAL eine Vielzahl von prestigeträchtigen Preisen erhalten.

1990 - Japanese Good Design von MITI

1991 - Ausgewählt für das International Design Year Book

1992 - Ausgezeichnet als das beste Kochmesser in Benelux

1995 - Ausgezeichnet als das beste Messer vom WHICH Magazine in Großbritannien

1996 - Ausgezeichnet als das schärfste Messer vom A LA CARTE in Deutschland

2001 - GS-29 gewinnt den Design PLUS Award auf der Messe in Frankfurt

2003 - G-2 Ausgezeichnet mit dem BESTBUY vom Which in GB (ähnlich Stiftung Warentest oder Konsument

2006 - GLOBAL Messer werden in die „Japanese Modern 100 Awards“, sogenannte „J-Marks“ gewählt.

2008 - G-2 gewinnt den Messertest von STIFTUNG WARENTEST in Deutschland

2008 - G-2 gewinnt den Messertest vom KONSUMENT in Österreich.

2011 - G-2 Ausgezeichnet mit dem BESTBUY vom Which in GB (ähnlich Stiftung Warentest oder Konsument

2011 - G-48 auf Platz 1 im Messertest vom „a la carte“ Magazin.

Aber all diese Auszeichnungen sind nichts gegen die tausenden zufriedenen Kunden auf der ganzen Welt. GLOBAL Messer werden heute von bekannten Profiköchen in Luxushotels und -Restaurants sowie Kochsendungen im Fernsehen benutzt. Sie werden auf internationalen Catering- und Kochmessen ausgestellt. In der Zwischenzeit versucht das Team von GLOBAL das Messer noch besser zu machen und die Produktvielfalt zu erhöhen, um den vielen Vorschlägen der Globalnutzer weltweit gerecht zu werden.