

10x länger scharf als Stahlklinge

Brillanter Schneidekomfort

HiGhtech-Klinge

99% ausbeständiger Keramikklinge

AUSGEZEICHNET
„Unübertroffene Qualität“
J.B. aus Nürnberg
Das sagen die Kunden

Preis-Hit! bei PEARL ab € 6,90

Rosenstein & Schöne
Keramikmesser

Hochwertige & ultrascharfe Keramikmesser

Vorteile Keramik:

- Erhält das volle Aroma
- Sehr leichtgängig
- Sehr langlebig
- Antiallergen
- Sehr hygienisch

Sensation in Sachen Scharfe und Schneidekomfort: Die neue Generation Messer-Keramik ist noch härter und extra bruchstabilisiert. So bleibt die Klinge dieses Messers sehr lange extrem scharf. Bis zu 10x länger als normale Stahlklinge!

So schneidet Sie auch nach intensiver Benutzung Obst, Gemüse und Fleisch mühelos und schonend. Durch die extreme Scharfe wird das Schneiden nicht gequält, sondern sauber durchtrennt.

Weitere Pluspunkte: Keramik ist wesentlich leichter als Stahl. Zudem ist die Klinge extrem hart, besonders hitzeresistent sowie absolut geruchs- und geschmacksneutral.

Keramikmesser mit speziell geschliffener und gehärteter Klinge

Für präzises und schonendes Schneiden bzw. Schälen

Hitzebeständiger Griff mit Riefelung für besseren Halt

Exzellenter Schneidekomfort für Links- & Rechtshänder

Wasserdicht, geschmacksneutral, sehr leicht zu reinigen

Jewels inklusive hochwertiger Schabale

① Schälmesser 7,5-cm-Klinge
Bestell-Nr. NC-3254-63 statt € 9,90 € 6,90

② Obst- & Gemüsemesser 10-cm-Klinge
Bestell-Nr. NC-3255-63 statt € 9,90 € 6,90

③ Universalmesser 12,5-cm-Klinge
Bestell-Nr. NC-3256-63 statt € 9,90 € 6,90

④ Santoku-Messer 12-cm-Klinge
Bestell-Nr. NC-3257-63 statt € 9,90 € 14,90

⑤ Küchen-Messer 15-cm-Klinge
Bestell-Nr. NC-3259-63 statt € 9,90 € 11,90

⑥ Kochmesser 15-cm-Klinge
Bestell-Nr. NC-3258-63 statt € 9,90 € 16,90

Ihr Komplet-Set für Küche & Gastronomie:

- Alle 6 Keramikmesser im superpreisigen Komplet-Set: Schälmesser, Obst- & Gemüsemesser, Universalmesser, Santokumesser, Kochmesser und Küchenmesser
- Messer jeweils einzeln verpackt in einer edlen Schatulle zum Verschleppen oder Aufbewahren

Bestell-Nr. NC-3265-63 statt € 69,90 € 49,90

Scharfes Duo: Keramik-Messer & Schäler

AUSGEZEICHNET
„Unübertroffene Qualität“
J.B. aus Nürnberg
Das sagen die Kunden

Preis-Hit! bei PEARL ab € 6,90

Rosenstein & Schöne
Keramikmesser

Erleben Sie eine neue Scharfe-Dimension: Die neueste Keramik-Generation ist noch härter und speziell bruchstabilisiert. So bleiben die Klinge sehr lange extrem scharf. Dank der Klinge sehr geringen Reibung lässt sich das scharfe Duo sehr schnell reinigen.

Mit dem Obst- & Gemüsemesser schneiden Sie auch Fleisch oder Wurst ohne Kraftaufwand. Mit Ihrem Keramik-Schäler schälen sich auch die meisten Obst- und Gemüsearten kinderleicht.

- Extrem scharf, hart und glatt
- Hygienisch, schnell zu reinigen, antiallergisch
- Geschmacks- und geruchsneutral
- Küchenmesser mit 7,5 cm Keramik-Klinge
- Obst- und Gemüseschäler, 41 mm breit
- Pendel-Klinge für sparsames Schälen

Bestell-Nr. NC-3465-63 € 6,90

Diamant-Wetzstahl, 29 cm

Gönnen Sie wertvollem Messen und Klängen die Diamantbeläge!

Sie werden auf alle Fälle begeistert sein! Der Wetzstahl mit Diamantschicht macht Ihre Messer im No-wieder-extrem-scharf. Das ist denkbar einfach. Und schnell geht es auch. Die Zeit bis zum nächsten Einsatz verbringt der brillante Küchenhelfer einfach in der Schublade. Denn er ist schön schärf!

- Premium-Wetzstahl mit hochwertiger Diamantschicht, Länge 29 cm
- Rutschfester Griff, sehr einfach anzuwenden
- Über viele Jahre verwendbar: Neben neue Abnutzungs-Erscheinungen

Bestell-Nr. NC-3481-63
statt € 39,90 € 16,90

TOKIO
KITCHENWARE

29 cm

Je 2 Korngrößen
700 3000
700 1000

Aroma-schonend mahlen mit Keramik-Mahlwerk

Erleben Sie frisch gemahlene Gewürze in einer ganz neuen Intensität. Das Geheimnis der Zin-Gewürzmühle für Salz und Pfeffer ist das leichtgängige Keramik-Mahlwerk. Das ist härter als Stahl, Invaroxid, und absolut geruchs- und geschmacksneutral. So werden die Gewürze schonend gemahlen. Ihr Aroma bleibt voll erhalten.

- Mix aus Edelstahl & Acrylglas
- Salz & Pfeffer feinst gemahlen
- Mahlwerk-studienfest verstellbar
- Maße: Höhe 22 cm, Ø 6 cm

Bestell-Nr. NC-3305-63
statt € 19,90 € 6,90

Rosenstein & Schöne
Enthält das volle Aroma
Zin! Für Salz & Pfeffer

Keramikwerk-Kaffeemühle

Mahlt besonders schonend und enthält das volle Kaffeearoma.

Der Mahlkörper aus hochfestem feinst bis grob strahltem, glasfaserverstärktem Keramik-Mahlwerk ist besonders langlebig.

- Aroma-Behälter
- Höhe 20 cm, Ø 10 cm
- Maße: Höhe 22 cm, Ø 6 cm

Bestell-Nr. NC-3304-63
statt € 19,90 € 9,90

TOKIO
KITCHENWARE

Professioneller Wasser-Schleifstein

Ultrafeine Messer wie am ersten Tag. Von dem leicht porösen Material lösen sich beim Schleifen kleinste Partikel. Sie erzielen maximale Scharfe! Und schonen dabei die sensiblen Klängen. Mit der raueren Seite schleifen Sie vor. Mit der Feinen erfolgt der eigentliche Schliff.

- Synthetischer Wasser-Schleifstein mit je 2 Korngrößen
- Schöndeser Schläff für nahezu alle Messerarten
- Inklusive ratschleifer Unterlage

Mit Körnung 240/900
Bestell-Nr. NC-3477-63 statt € 29,90 € 19,90

Mit Körnung 1000/3000
Bestell-Nr. NC-3478-63 € 19,90

TOKIO
KITCHENWARE

Winkelhalter für perfektes Schleifen

Der Wassersleifstein bedarf ein wenig Übung. Wichtig ist, das Messer ganz genau im exakten richtigen Winkel über das Stein zu führen. Dabei hilft Ihnen dieser Winkelhalter. Er wird einfach auf das Rücken des Messers geklemmt. Dann kann nichts mehr schief gehen.

- Hält Ihr Messer beim Schleifen im richtigen Winkel
- Gleichmäßiger Schläff auf beiden Seiten
- Inklusive deutscher Anleitung

Bestell-Nr. NC-3479-63
statt € 9,90 € 6,90

Universal-Messerblock aus Holz

Die Luxus-Garage unter den Messerblöcken: Auch Damast-, Keramik- oder Spezialmesser können sich hier pudelwohl!

Die flexiblen, klingenscharfen Besten ermöglichen ein leichtes Einführen der Messer. Die Besten schmiegen sich dabei sanft um jede Klinge.

- Für bis zu 6 Messer bis 20 cm Klinge
- Eldies Buchen-Holz
- Edles Holzporzellan bis 2,5 cm tiefen

Best-Nr. NC-3290-63
statt € 39,90 € 19,90

Damast-Klingen: Ultralange extrem scharf

Exzellenter Härtegrad: HRC 60

67 Lagen Damaststahl

Preis-Hit! bei PEARL ab € 19,90

TOKIO
KITCHENWARE

Professioneller Wasser-Schleifstein

Ultrafeine Messer wie am ersten Tag. Von dem leicht porösen Material lösen sich beim Schleifen kleinste Partikel. Sie erzielen maximale Scharfe! Und schonen dabei die sensiblen Klängen. Mit der raueren Seite schleifen Sie vor. Mit der Feinen erfolgt der eigentliche Schliff.

- Synthetischer Wasser-Schleifstein mit je 2 Korngrößen
- Schöndeser Schläff für nahezu alle Messerarten
- Inklusive ratschleifer Unterlage

Mit Körnung 240/900
Bestell-Nr. NC-3477-63 statt € 29,90 € 19,90

Mit Körnung 1000/3000
Bestell-Nr. NC-3478-63 € 19,90

Damastmesser mit 67 Lagen Stahl

Kunstvoll geschmiedet: Da ist schon das Schneiden ein Genuss

Für Besessene! Und alle, die das Kochen lieben: Damastmesser sind in Sachen Härte und Scharfe kaum zu überbieten. Auch nach Jahren Schneidevorgängen büßen Ihre Klängen kaum an Scharfe ein. Durch die kunstvoll handwerkliche Verarbeitung entsteht die Damast-Effekt. Diese Messung ist zugleich das Qualitätskennzeichen von hochwertigen Damastmessern.

- 67 Lagen Damastmesser, höher Härtegrad HRC 60
- Griff aus Buchenholz
- Kunstvoll verschmiedet spezialgehartet

Ihre Vorteile

- 67 Lagen kunstvoll geschmiedet & gestrichelt
- Sehr lange extrem scharf
- Besonders langlebig
- Handwerks Qualität
- Elegante Ausarbeitung

AUSGEZEICHNET
„Hat die Schärfe nach der viele suchen“
S.K. aus Berlin
Das sagen die Kunden

Damast-Fleischmesser mit 21,5 cm Klinge
Bestell-Nr. NC-3282-63 statt € 99,90 € 29,90

Damast-Kochmesser mit 20 cm Klinge
Bestell-Nr. NC-3283-63 statt € 99,90 € 39,90

Damast-Santokumesser mit 16,5 cm Klinge
Bestell-Nr. NC-3284-63 statt € 99,90 € 39,90

Damast-Hadmesser Nakiri 17,5 cm Klinge
Bestell-Nr. NC-3285-63 statt € 99,90 € 49,90

Damast-Brotmesser mit 22,5 cm Klinge
Bestell-Nr. NC-3286-63 statt € 99,90 € 39,90

Damast-Kochmesser mit 11,5 cm Klinge
Bestell-Nr. NC-3287-63 statt € 99,90 € 19,90

Damastmesser Kompletset 6-teilig

Für alle, die das Richtige! Sammelstück & Messer im edlen Sparpack

Bestell-Nr. NC-3288-63 statt € 249,90 € 169,90

Asia-Flair für Ihre Genuss-Ber-Küche

4er-Set

Alu-Küchenmesser-Set 420-12 Stahl:

Die geschliffenen Klingen sind Spezial-Eisstaal durchtrennen

- Alu-Küchenmesser, 16 cm
- Nakiri-Hackmesser, 17 cm
- Allzweckmesser, 12 cm
- Garniermesser, 8 cm
- Klingenhöhe 2,18 cm
- HiGhtech-Griff

Spezial-Edelstahl 420-12
Bestell-Nr. NC-3470-63
statt € 49,90 € 19,90

Bambus-Magnetleiste:

Stabler aufzuräumen, immer griffbereit. Das Besondere: Der starke Magnetismus ist unsichtbar in einem edlen Material aus echtem Bambusholz verpackt.

- Nachhaltiger Öko-Rohstoff
- Bambus wächst schnell nach
- Maße: 35,5 x 5 x 1,8 cm

Bestell-Nr. NC-2701-63
statt € 29,90 € 9,90