

Das komplette Produktsortiment

Produktkatalog 2020 / 2021



„Hier kommen sie her, die richtig guten Messer.“

Professionelle Messer, deren Qualität nach deutschen Standards täglich und nachhaltig überzeugt: Dafür steht GIESSER. Ein Messer, ein richtig gutes, ist weit mehr als Klinge und Heft! In jedem einzelnen unserer Produkte steckt die Erfahrung aus sechs Generationen Messerhandwerk, das wir damals wie heute mit Leidenschaft für Präzision, Akribie bei der Auswahl der Werkstoffe und unaufhörlichem Qualitätsstreben betreiben. So setzen wir auf eine erstklassige industrielle Fertigung, in der wir jedes Messer von Hand kontrollieren. Besonders stolz aber sind wir darauf, dass wir diese Sorgfalt über die Produktionsverfahren hinaus auch in der Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern pflegen. Wir glauben an dauerhafte, starke Arbeitsverhältnisse. Als Ausbildungsbetrieb setzen wir auf die Zukunft – und stellen regelmäßig den Bundessieger im Ausbildungsberuf Schneidwerkzeugmechaniker. Der schönste Beweis dafür, dass in der Giesser-Familie größtmögliche Qualität und nachhaltige Unternehmensführung zu den Grundtugenden gehören.

GIESSER – Messer, bei denen man bleibt. Das schätzen Profis aus Industrie und Gastronomie in mehr als 105 Ländern. Doch wir stehen nicht still. Wir stellen den Verbrauchernutzen in den Mittelpunkt, entwickeln unser Sortiment ständig weiter und gehen in Bezug auf Funktionalität, Form und Ressourcenschonung mit der Zeit. Denn Tradition verpflichtet.

So freuen wir uns, Ihnen in der aktuellen Ausgabe des Produktkatalogs unsere neuen und bewährten Qualitätsmesser vorzustellen!



Hermann Giesser
Geschäftsführer



Hans-Joachim Giesser
Geschäftsführer

”

Unsere Messer sind solide,
ehrliche und hochfunktionale
Arbeitswerkzeuge für
den täglichen Gebrauch.

“



Messerfabrik

Markengeschichte Im Gespräch mit Hans-Joachim und Hermann Giesser	06
GIESSER auf einen Blick Geschichte und Fakten	14
Gegenwart Mitarbeiter & Produktion	16
Stationen der Produktion	24
Materialien Stahl und Griff	26
Unsere Liebsten	30
PremiumCut	32
BestCut	34
PrimeLine	36

GIESSER-Produkte

Vor der Bestellung	
Die Anatomie des Messers	40
Das Farbsystem	42
Fleischermesser	44
Koch- und Küchenmesser	70
Zubehör	128
Service	168
Reinigung	170
Schleifen	172
Messermanagement	174
Personalisierung	176



GIESSER
MADE IN GERMANY



Werk 2

15

GIESSER
MESSER

Hans-Joachim und Hermann Giesser im Gespräch über Geschichte, Unternehmenskultur und Zukunftspläne der GIESSER Messerfabrik.

Johannes Giesser Messerfabrik. Damals wie heute.



Hermann Giesser (links) betreut die Produktion, während Hans-Joachim Giesser (rechts) das Vertriebliche verantwortet.

„Wir machen nur Messer, die wir am liebsten selbst behalten wollen.“ Auf dieser Überzeugung wurde das Unternehmen GIESSER vor zwei Jahrhunderten gegründet und auf dieser baut es noch immer auf, betont Hans-Joachim Giesser. Als Vertreter der sechsten Generation führen er und sein Bruder Hermann die traditionsbewusste Messerfabrik in die Zukunft. „Wir betreiben noch ein echtes Familienunternehmen, das aus der Leidenschaft für präzises Handwerk langsam und gesund gewachsen ist. Gemeinsam mit unseren 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern fertigen wir Messer, die ehrliche, solide und langlebige Arbeitswerkzeuge sind.“ Der Glaube an ein großartiges Produkt aus hochwertigen Materialien, das

Streben nach zuverlässiger Verarbeitungsqualität und die Leidenschaft für Entwicklung zeichnen die schwäbischen Spezialisten aus. So wertebasiert sich die Philosophie der Firma darlegt, so organisch hat sich die Giesser-Familie im Laufe der Zeit vergrößert.

Was in einer kleinen Schmiede 1776 seinen Anfang nahm, ist heute zu einem der international führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör geworden. Täglich werden mehr als 8.000 Profimesser am Standort Winnenden produziert. Das Sortiment umfasst mehr als 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer sowie Zubehör für die lebensmittelverarbeitende Industrie.



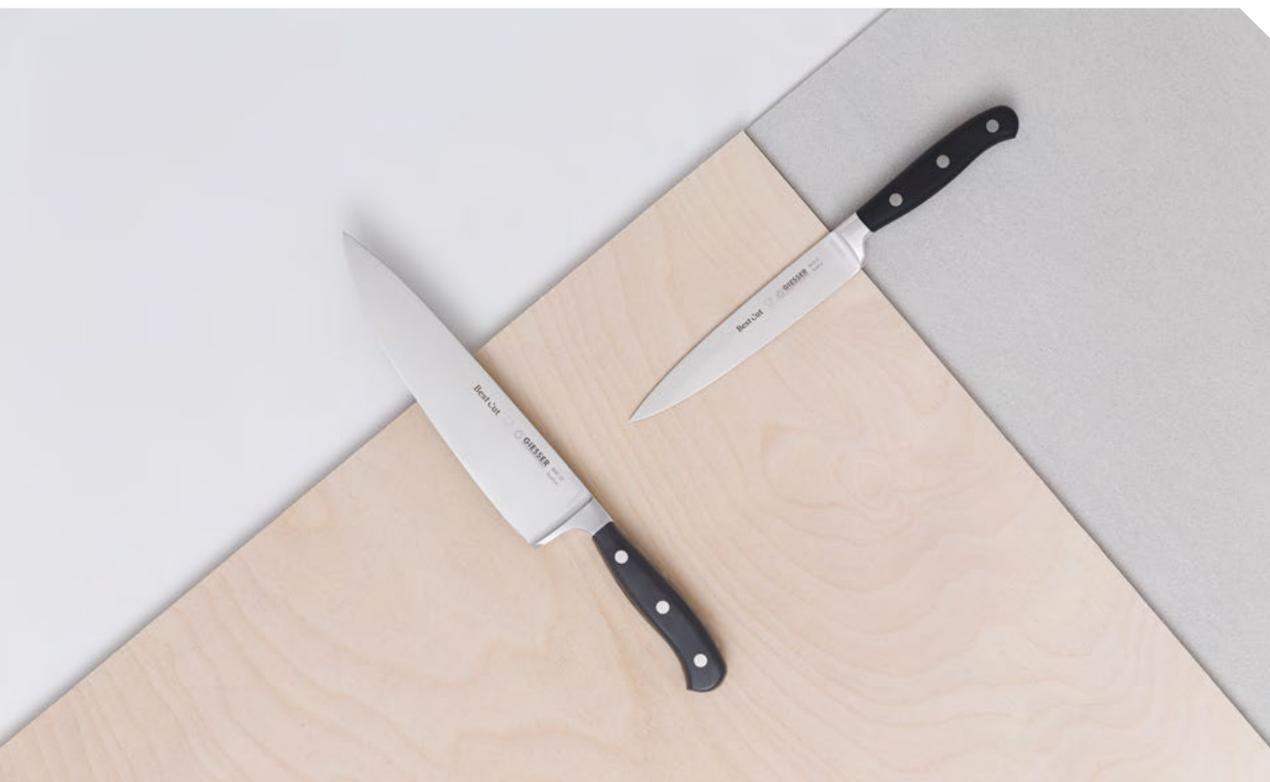
Der globale Umsatz ist seit Anfang der 1980er Jahre um das Siebenfache gestiegen. Zudem schwören Fleischer, Metzger und Gastronomen auf GIESSER-Messer und sind ihnen seit Jahrzehnten treu. „Seite an Seite auf Dauer“, wie Hans-Joachim Giesser unterstreicht. GIESSER geht mit der Zeit und passt sich den Wünschen der Kunden an.

„Der persönliche Austausch mit unseren Kunden ist uns enorm wichtig! Wir suchen das Gespräch und nehmen jede Kritik gerne auf. So können wir unser Produkt immer weiter verbessern und entwickeln.“

Funktionalität muss dabei nicht langweilig sein! Deshalb legt die Firma seit einigen Jahren auch größten Wert auf eine gute Optik und ein schönes, hochwertiges Design.



Oben Ein starkes Wachstum erfordert mehr Mitarbeiter und neue Produktionsanlagen. 2016 wird der Hightech-Neubau in Winnenden-Hertmannsweiler bezogen.



„Unsere Kunden sollen unsere Messer gerne in der Hand haben und auch gerne anschauen“, sagt der Geschäftsführer und führt seine Zukunftspläne für die Giesser-Familie weiter aus:

„Mit unserer neuen PremiumCut-Serie konnten wir Emotionen wecken, Fleischsommeliers und Fünf-Sterne-Köche aus der ganzen Welt sind begeistert und loben uns dafür. Darüber hinaus beschäftigen wir uns momentan mit den Möglichkeiten nachhaltiger Produktion, die unsere ressourcenschonenden Verfahren weiter ergänzen sollen.“ GIESSER hat in der lebensmittelverarbeitenden Industrie und Gastronomie seinen Platz

gefunden. Eines aber ist sicher: Der Umbau des alten Werkes in Winnenden zur PremiumCut-Manufaktur im Jahr 2018 ist gleichermaßen Meilenstein und Startschuss für neue Entwicklungen.

„Wir setzen auf unsere langfristigen Partner in der Industrie, richten uns aber vor allem mit PremiumCut auch an neue potenzielle Kundenkreise. GIESSER-Messer liegen gut in jeder Hand, davon sind wir zutiefst überzeugt!“ Die traditionsreiche Giesser-Familie bleibt auf Wachstumskurs.



Oben Hochwertige Klingenrohlinge aus Chrom-Molybdän-Stahl in insgesamt mehr als 2.000 Ausführungen.



„Wir waren schon als kleine Buben oft in der Fertigungshalle. Messer haben uns immer und überall umgeben. Bei uns lautete der Spruch, Gabel, Schere, Licht sind für kleine Kinder nicht’ – Messer waren ausgenommen!“

Oben Hans-Joachim Giesser an der Packstation. Sein Ziel: die ressourcenschonenden Verfahren bei GIESSER immer weiter optimieren.

Links Produktpräsentation. GIESSER legt größten Wert auf eine gute Optik und ein schönes, hochwertiges Design.



„Für uns ist Nachhaltigkeit eine unternehmerische Grundtugend. Es ist selbstverständlich, dass wir in unserer Produktion so umweltfreundlich wie möglich verfahren!“



Links Aufbereitung und Selbstversorgung. Im Maschinenraum wird Wärme umgewandelt.

Bei GIESSER haben wir Nachhaltigkeit auf allen Ebenen als unternehmerische Grundtugend im Sinne eines zukunftsorientierten Wirtschaftens verinnerlicht. So setzen wir in der Fabrikation auf Wiederverwertung, beispielsweise von Abwärme und Wasser. „Wir haben den Vorteil, nur drei Materialien zu verarbeiten: Stahl, Kunststoff und Holz“, erläutert Hans-Joachim Giesser die ressourcenschonenden Produktionsverfahren. Die Stahlabfälle in der Produktion werden komplett recycelt. Sie gehen unter anderem in die Schmelze, um an anderer Stelle wieder eingesetzt zu werden. Auch bunte Kunststoffreste verwertet man: Sie werden dem schwarzen

Kunststoff beigemischt, in dem sind sie nach der Verarbeitung zum Griff nicht mehr zu sehen. Stolz betont Hans-Joachim Giesser: „Nachhaltiger als bei uns kann man kaum produzieren.“

In Zukunft möchte er noch weitergehen. Es gibt bereits verschiedene Denkansätze, wie man beispielsweise die Messerentsorgung optimieren könnte. Ein langer Weg, den GIESSER bestimmt und zuversichtlich beschreitet. Auch bei der Mitarbeiterführung legen wir Wert auf Loyalität und Fairness: Wir übernehmen, wenn möglich, jeden unserer Auszubildenden und garantieren dauerhafte und starke Arbeitsverhältnisse in der Giesser-Familie.



Links Stetige Weiterentwicklung fördern – Hermann Giesser im Dialog mit Adrian Popa (mitte) und Patrick Buckel (rechts).

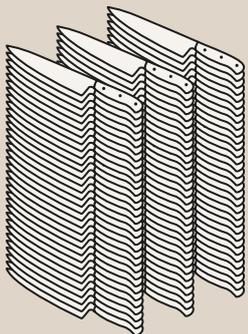
Unten Resteverwertung bei GIESSER: Die bunten Kunststoffstreusel werden dem schwarzen Kunststoff beigemischt, in dem sie nach der Verarbeitung zum Griff nicht mehr zu sehen sind.



Ein paar Fakten.

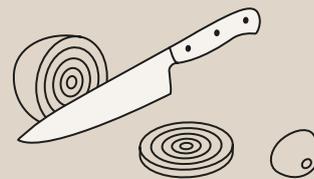


Johannes Giesser setzt den Grundstein für das Traditionsunternehmen GIESSER und beginnt mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.



8.000

In der GIESSER Messerfabrik werden täglich mehr als 8.000 Messer hergestellt.



Heute ist GIESSER weltweit einer der führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie und Gastronomie.

Eine Erfolgsgeschichte

1776



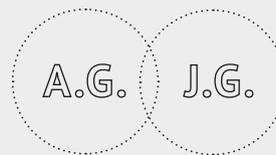
1776 setzte Johannes Giesser den Grundstein für das Traditionsunternehmen GIESSER und begann mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.

1865



Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1934



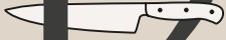
Herstellung von Handmessern. Das Unternehmen teilt sich in die Alfred Giesser Messerfabrik, die Maschinenmesser produziert, und die Johannes Giesser Messerfabrik. 1936 erfolgt mit Böhler Edelstahl die Entwicklung des rostfreien Messerstahls.

1961



Der erste Erweiterungsbau der Firma Johannes Giesser Messer wird eingeweiht.

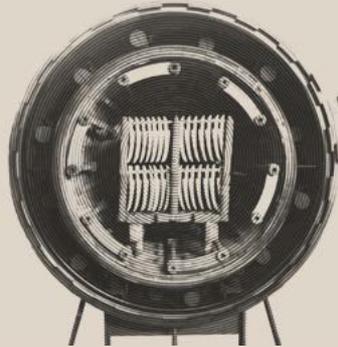
12



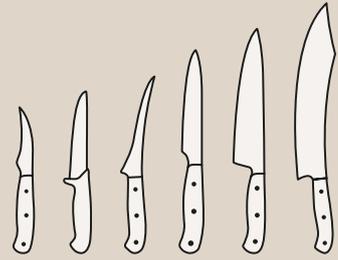
Standardmäßig werden zwölf verschiedene Grifffarben bei GIESSER produziert. Messer mit Farbcodierung nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut.

1050 °C

Langzeitmesser von GIESSER werden aus erstklassigem Chrom-Molybdän-Stahl gefertigt und bei 1050 °C im Vakuumofen gehärtet, eine der modernsten Härtetechnologien der Welt.



2.500



Das vielfältige Produktsortiment von GIESSER umfasst mehr als 2.500 hochwertige geschmiedete oder gestanzte Messer sowie Zubehör für Gastronomie und Industrie.



PremiumCut

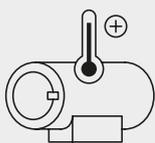
Starkes Design, präzise Schärfe und hochwertige Verarbeitung zeichnen die neue Messerserie PremiumCut von GIESSER aus. Schon der Anblick genügt, um die Faszination zu spüren, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

130

Derzeit beschäftigt GIESSER insgesamt 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

(Stand April 2019)

1981



Die erste Vakuumhärtungsanlage hat eine erhebliche Qualitätsverbesserung zur Folge. Die Schnittfähigkeit der Klingen wird dadurch um ein Vielfaches verlängert.

2000



GIESSER erweitert und optimiert das Produktsortiment stetig und bietet für jeden Schnitt das passende Werkzeug.

2016



Der Neubau in Winnenden-Hertmannsweiler wird bezogen.

2018



Umbau des alten Werkes in Winnenden zur „PremiumCut-Manufaktur“.



In der Lagerhalle. Geschliffene
Klingen warten auf die Weiter-
verarbeitung.



Die GIESSER-Produktion. Messer, Menschen und Maschinen.

Von der Klinge bis zum Griff: In unserer
Messerfabrik in Winnenden führen wir jeden
Arbeitsschritt mit größter Sorgfalt durch.



Für die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Koch-, Küchen- oder Fleischarmessers sind drei Faktoren wesentlich: die Grundmaterialien, die Härtung und die Verarbeitung.

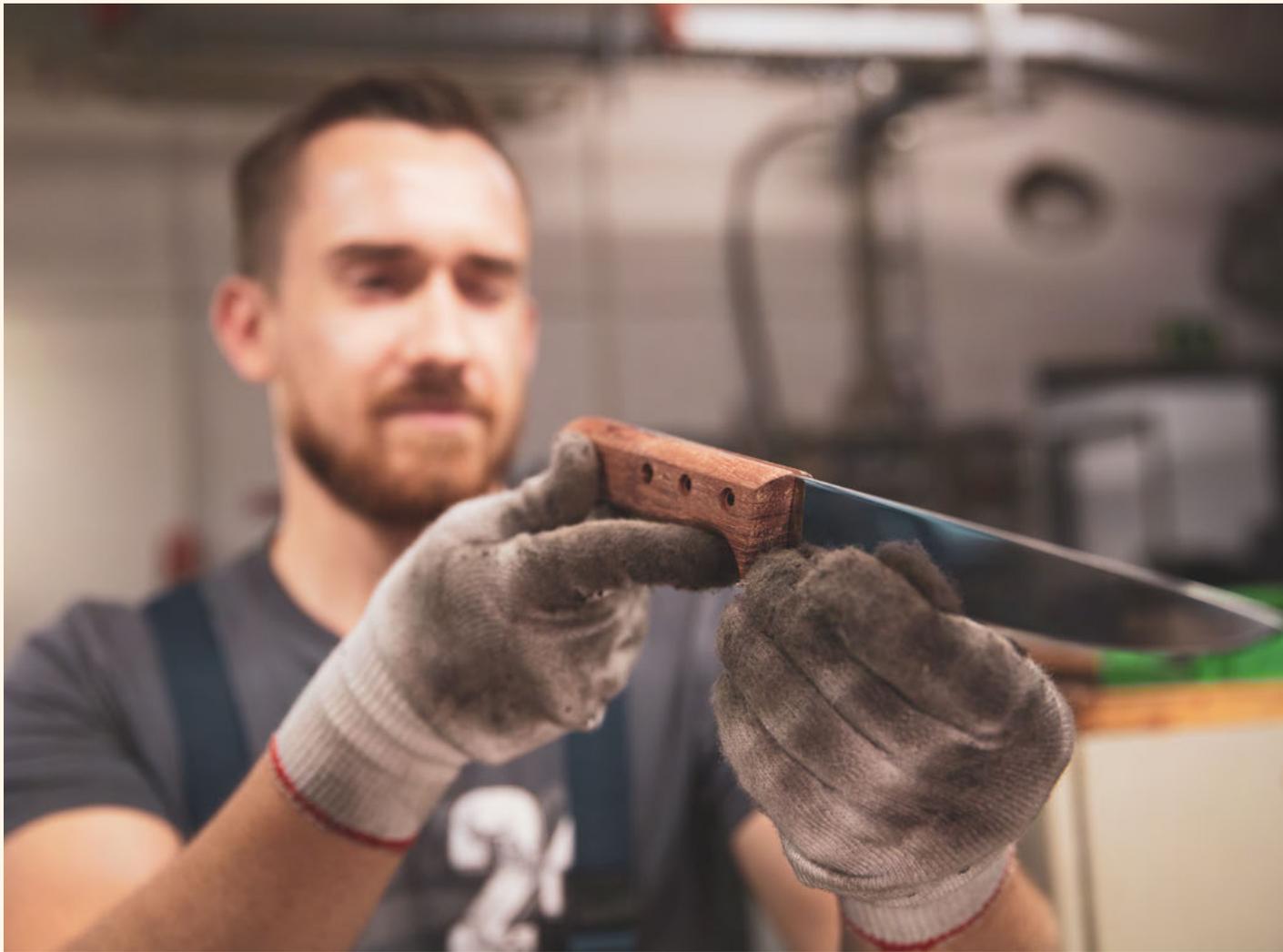
Die wichtigste Rolle aber spielen die Menschen, die unsere Hightech-Maschinen bedienen und jeden Tag an über 8.000 GIESSER-Messer Hand anlegen. Die Giesser-Familie besteht aus 130 motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Einer davon ist Joseph, der seit zwei Jahren für GIESSER Klingen schleift und sorgsam auf Schärfe prüft – täglich ab 6:00 Uhr morgens. Er schätzt die Giesser-Familie als zuverlässigen Arbeitgeber und steht mit voller Überzeugung hinter dem Produkt, zu dessen Qualität er seinen persönlichen Beitrag leistet.

„Ein Messer muss scharf sein, lange halten und gut in der Hand liegen.“

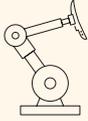
„Besonders gefällt mir das Tomatenmesser. Schön klein und funktional“, berichtet er. Das Messer hat er seiner Frau geschenkt, die es in der heimischen Küche im ständigen Einsatz hat. Lachend fügt er hinzu: „Meine Frau liebt das Messer. Und ihre Meinung zählt für mich!“





Oben Täglich werden bei GIESSER mehr als 8.000 Messer hergestellt. Mitarbeiter wie Alex prüfen gewissenhaft jedes einzelne Stück.





Links Volle Konzentration an der Schleifmaschine. Pascal ist mit Spaß und Ehrgeiz bei der Arbeit.



Geselle Pascal hat bereits seine Ausbildung bei GIESSER absolviert, vor drei Jahren wurde er als Schneidwerkzeugmechaniker übernommen. Er hat an den Maschinen seine Berufung gefunden: „Ich arbeite hier an meinen beiden Schleifrobotern. Es ist eine ganz neue Technologie. Damit Messer herzustellen, ist etwas Besonderes, das kann nicht jeder!“

Als Technikfan freut er sich auf die Entwicklungen, die in der Messerherstellung noch kommen werden, ebenso wie auf seine persönliche Zukunft im Unternehmen GIESSER. Denn hier gehen technologischer Fortschritt und der verantwortungsbewusste Umgang mit Materialien und Mitarbeitern Hand in Hand.



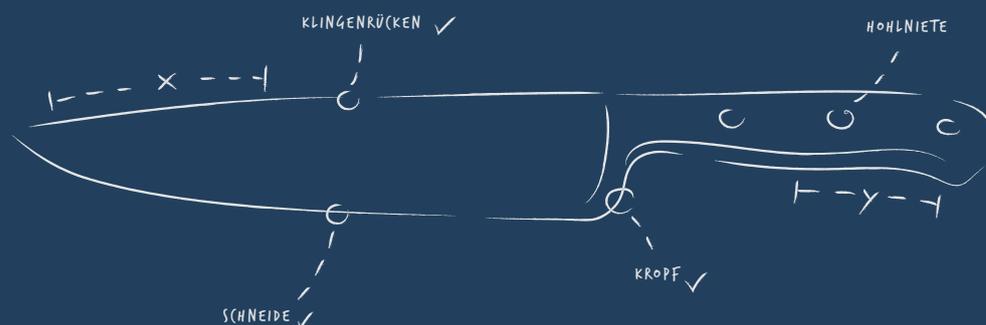


AUSZUBILDENDER
DOMENIQUE

„Viele unterschätzen meinen Beruf, glauben, er wäre langweilig. Aber das ist er eben nicht! Wer weiß schon, wie man mit den eigenen Händen ein Messer herstellt? Ich kann es.“

Mit traditionellen Werten in die Zukunft: Auszubildende bei GIESSER erlernen das klassische Messerhandwerk von Grund auf. Eine unverzichtbare Qualifikation!

Rechts Auszubildender Dominique an seiner Werkbank. Er ist stolz darauf, ein traditionelles Handwerk zu erlernen.

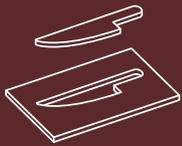


GIESSER ist bundesweit einer der Top-Ausbildungsbetriebe für den Berufsnachwuchs. Regelmäßig erhalten unsere Azubis Auszeichnungen im Landeswettbewerb für junge Handwerker. Und das aus gutem Grund, denn wir verfolgen ein Konzept, das Tradition und Fortschritt vereint. Unsere Azubis erlernen jeden Handgriff des klassischen Messerhandwerks. Erst danach geht es in die Produktion, in der hochtechnische Geräte und Roboter heute Standard sind. Dominique, der aktuell bei GIESSER sein letztes Ausbildungsjahr zum Schneidwerkzeugmechaniker absolviert,

weiß diese Grundlagenschulung zu schätzen: „Es ist ein wahnsinnig spannender Beruf! Ich lerne viel über handwerkliches Arbeiten und kann meine eigenen Messer herstellen.“ Dominique's Lieblingsstück ist ein Taschenmesser, das er im Zuge der Ausbildung gemacht hat. Mit deren Abschluss wird er ein Wissen erlangt haben, das ihn optimal für das Steuern und Bedienen der Produktionsmaschinen qualifiziert. Technologischer Fortschritt, fest verankert auf handwerklichem Fundament.

Stahl und Schliff.

Wie ein Profimesser entsteht.



DAS MATERIAL

Aus erstklassigem Chrom-Molybdän-Stahl werden die Rohklingen gestanzt. Dieser Stahl verspricht höchste Schmitthaltigkeit.



DIE VAKUUM-HÄRTUNG

Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schmitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit einer der modernsten Härtetechnologien der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum.



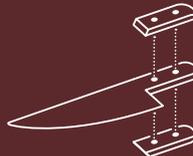
DER SCHLIFF

Den Vorschliff besorgt die Maschine vollautomatisch und präzise. Für die perfekte Schärfe sind zwei weitere Schleifprozesse notwendig.



DIE POLITUR

Den Glanz besorgt die Poliermaschine. So wird die Oberfläche makellos glatt. Und das hat viele Vorteile: Rost kann sich nicht festsetzen und die Klinge ist leicht zu reinigen.



DER GRIFF

Wir bieten den optimalen Griff für jeden Einsatzbereich. Perfekte Ergonomie und Rutsicherheit sind für uns oberstes Gebot. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.



DER HANDABZUG

Von Meisterhand erfolgt der Handabzug für die perfekte Schneide mit langer Standzeit. Die Ätzung ist unser Zeichen für Spitzenqualität.



Stahl und Griffe.

Die sorgfältig ausgewählten Materialien machen GIESSER-Messer zu wahren Meisterstücken.

CHROM-MOLYBDÄN-STAHL

Der von GIESSER verarbeitete Stahl wird in Deutschland, Österreich und Frankreich hergestellt. Nahezu ausschließlich wird ein hochlegierter rostbeständiger Stahl verwendet.



Die Hauptbestandteile sind:

KOHLENSTOFF (C)

prägt die Schnitthaltigkeit und Schärfe, Anteil: 0,50 – 0,60 %

CHROM (CR)

erhöht die Rostbeständigkeit des Stahls, Anteil: 14 %

VANADIUM (V)

steigert die Festigkeit des Materials, Anteil: 0,1 bis 0,2 %

MOLYBDÄN (MO)

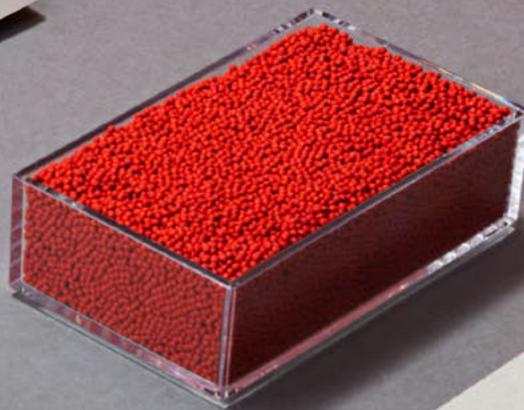
trägt zur Verbesserung der Rostbeständigkeit bei, Anteil: 0,5 bis 0,8 %

PRIMELINE

Weiches Griffmaterial ermöglicht ermüdungsfreies Arbeiten, schont dabei die Gelenke und trägt so wesentlich zur Verbesserung der Arbeitsproduktivität bei. Die gut ausgearbeitete Griffnase bietet sicheren Schutz vor dem Abrutschen der Hand in die Klinge. Kern aus PP, Mantel aus TPE.

TPE

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer.



PP

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen.

OLIVENHOLZ

Olivenholz fühlt sich angenehm und warm an und ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend. Aus streng kontrollierten Wäldern und Anbaugeländen. Zertifiziert nach FSC.



PSU

Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand (Kurzzeitkontakt). Ein speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelter Kunststoff.

KOTIBÉ

Kotibé ist ein besonders widerstandsfähiges und hartes Holz. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Griff auch bei Kontakt mit Fett und Wasser einen sicheren Halt. Aus streng kontrollierten Wäldern und Anbaugeländen. Zertifiziert nach FSC.





POLYOXYMETHYLEN

Polyoxymethylen ist ein besonders formstabiler und beständiger Kunststoff. Der dreifach vernietete Kunststoffgriff bietet sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten. Er entspricht selbstverständlich der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung.



HVI HELLVIOLETT

Der Messergriff ist aus einem speziell entwickelten Kunststoff (Polypropylen) gefertigt, der keinerlei tierische Additive enthält. Somit ist das Messer ideal für die vegane, allergenfreie Küche geeignet. Ebenso kann das Messer idealerweise in allen Betrieben eingesetzt werden, die nach den Regeln des „halal“ arbeiten.

DET

Dem im Griff verwendeten Kunststoff wurden Metallpartikel beigemischt. Dadurch wird das Material detektierbar. Messer mit diesen Griffen reduzieren das Prozessrisiko in der Fleischverarbeitung.



„Wir haben lange getüftelt, bis wir diese Produktreihen perfekt auf ihre individuellen Einsatzgebiete abgestimmt hatten. Jetzt passt einfach alles!“



Unsere Liebsten.

GIESSER stellt mehr als 2.500 unterschiedliche Messer her. Jedes von ihnen hat seine individuellen Stärken und darf in unserem Sortiment nicht fehlen.

Zu unseren absoluten Favoriten gehören dabei drei Produktreihen, an deren Entwicklung wir bis zur Perfektion gefeilt haben: PremiumCut sind Messer mit Persönlichkeit und Designanspruch, BestCut-Messer stehen für höchste Qualität.

Die PrimeLine-Serie bietet innovative Messer für Küche und Industrie.



PREMIUMCUT

Für alle Profis, Hobbyköche und Grillfreunde,
die das Besondere schätzen.

Seite 32



BESTCUT

Extreme Schärfe, ergonomischer Griff und
außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit.

Seite 34



PRIMELINE

Für sämtliche Arbeitsbereiche in der
Fleischverarbeitung und Gastronomie
ideal geeignet.

Seite 36

Die machen Eindruck! Starke Messer, die BBQ-Fans, Sterneköche und Steakliebhaber wegen ihrer Qualität und ihrem besonderen Design lieben.

Die Leidenschaftlichen: PremiumCut



„Die Resonanz bei unseren Kunden ist beeindruckend. Auch Fleisch-Sommeliers sind begeistert von PremiumCut. Wir haben den Trend erkannt!“

Ein markanter Look und der Einfluss eines wahren Könners machen die Messerkreationen der PremiumCut-Serie zu etwas ganz Besonderem. Mit der Idee der Machete kam ein echter Profi auf uns zu: Star-Koch und „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit. Gemeinsam mit ihm haben wir an jedem Detail gearbeitet – von den robusten Klingen bis zum außergewöhnlichen Griffdesign.

Diese Messer fallen auf und machen Spaß – Profi-Köchen wie Hobby-Gourmets. Passend zu den zehn Klingen gibt es vier Griffvarianten aus sorgsam ausgewählten Materialien, zum Beispiel Thuja-Holz und Micarta.



Für Grillgenießer und
Feinschmecker mit Stil –
PREMIUMCUT.

1 DIE KLINGE

Einzigartige Schärfe und absolute Härte charakterisieren unsere Klingen der PremiumCut-Serie. Präzise Schnittführung inklusive.

2 DER GRIFF

Auffällig schöne Griffmaterialien wie Thuja-Holz und Micarta geben den Messern ihren einzigartigen Look.

3 ROCKING CHEFS

Rocking Chefs sind Köche, die bereit sind für Außergewöhnliches und extreme Experimentierfreude lieben. Das natürlich edle Micarta, bei dem kein Griff dem anderen gleicht, passt optimal zu ihnen.



Unsere Meisterstücke unter den Koch- & Küchenmessern. BestCut bietet höchste Qualität, Präzisionsschärfe, Schnitthaltigkeit und unverwüsthliche Rostbeständigkeit.

Die Perfektionisten: BestCut



Aus einem Stück Stahl geschmiedet, angereichert mit besonders viel Kohlenstoff (X55) und gehärtet im Vakuum auf 56 - 57 HRC: Die Messer der BestCut-Serie gleiten sicher und ohne Abrutschen durch jedes Schneidgut. Durch den besonderen Schliff sind auch harte Schalen oder Krusten kein Problem. Bei der Oberfläche der ergonomisch gestalteten Griffe haben wir

uns für ein samtiges Finish mit hoher Griffigkeit entschieden, um optimale Handhabung zu garantieren. BestCut-Messer werden höchsten Ansprüchen gerecht. Die Griffschalen sind mit drei Edelstahlnieten stabil miteinander verbunden. Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200 °C stand (Kurzzeitkontakt).

1 DIE SERIENNUMMER

Individuell und fortlaufend.
Unser Qualitätssiegel, das
Zuordnung, Nachverfolgung und
Gewährleistung ermöglicht.

2 DER KROPP

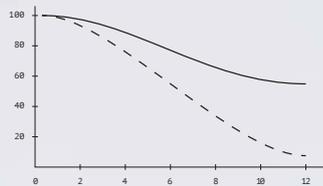
Die leicht abgerundeten Kanten
und die nach vorne abgeschrägte
Form ermöglichen eine perfekte
Handhabung.

3 DER GRIFF

Mit seiner ergonomischen Form
und den weichen Kanten liegt er
sicher in der Hand.



Die lange Schnitthaltigkeit
der BestCut X55-Klingen



— BestCut X55-Klinge
- - - - - Herkömmliche Klinge

BestCut
GIESSER
2664 18
Rostfrei
12345678

1

2

3



Robuste Begleiter für sämtliche Arbeitsbereiche in Küche und Industrie. Ideal für den täglichen Gebrauch.

Die Innovativen: PrimeLine

Wer in der Gastronomie oder lebensmittelverarbeitenden Industrie tätig ist, benötigt Messer, die Schärfe, Hygiene, Sicherheit und Zuverlässigkeit bieten. Dafür gibt es unsere innovative PrimeLine-Serie. Durch verschiedene Klingensformen und -längen, wahlweise flexible oder starke Klinge, kurze oder lange Griffnase, ist PrimeLine für alle Arbeitsbereiche in der Fleischverarbeitung sowie für den gastronomischen Bedarf ideal geeignet.

Für müheloses und ermüdungsfreies Schneiden haben wir besonders viel Wert auf eine optimale Balance und ausgewogene Proportionen zwischen Klinge und Griff gelegt. Durch die gerundete Griffform mit Schutz Nase liegt PrimeLine hervorragend in der Hand und schont Sehnen und Gelenke. Der weiche Kunststoff des Griffmantels passt sich dabei der Hand an und garantiert Stabilität sowie präzises Arbeiten selbst bei feuchten Händen.



Ob Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse – PrimeLine-Messer sind echte Allrounder.



1 DIE KLINGE

Für höchstmögliche Schnitthaltigkeit arbeiten wir mit der Wärmebehandlung im Vakuum, der modernsten Härte-technologie der Welt.

2 RUTSCHSICHERER GRIFF

Das angenehme Kunststoffmaterial passt sich der Hand an.

3 ZWEI GRIFFVERSIONEN

Die PrimeLine ist mit kurzer Griffnase oder langer Griffnase erhältlich.

Kurze Griffnase



Lange Griffnase



040 – 043

Vor der Bestellung

Anatomie der Messer040
Das Farbsystem042

044 – 069

Fleischermesser

Standardgriff046 NR.9064
Kullenschliff055 Adler065
PrimeLine058 Bodyguard066
NR.4063 NR.PP7067
Scandic063 DET068

070 – 127

Koch- und Küchenmesser

BestCut072 Griffe aus Pom 082 Bäckermesser101
BestCut Olivenholz075 Primeline 084 Käsemesser106
Geschmiedete Gestanzte Fischmesser109
Kochmesser076 Kochmesser 088 PremiumCut114
Griff aus Holz079 Hellviolett099 Steakbesteck126

128 – 167

Zubehör

Zubehör130
Schleifen147
Aufbewahrung154
Messerblöcke160
Schutz162

168 – 177

Service

Reinigung170
Schleifen172
Messermanagement174
Personalisierung176

Die Anatomie der GIESSER-Messer.

Alle unsere Messer bestehen aus hochwertigsten Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden.



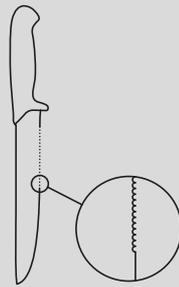
1 Klingenrücken	4 Artikelnummer	7 Niete	DIE ARTIKELNUMMER
2 Klingenblatt	5 Seriennummer	8 Durchgängige Klinge	Unsere Artikelnummern enthalten alle Informationen über das Messer.
3 Schneide	6 Kropf	9 Hinterer Handschutz	Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und -buchstaben für Farbe, Griff und Schliff.

2005 ww1 20 g

Modell Griff Schliff Länge Farbe

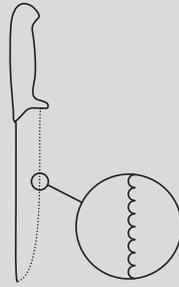
DER SCHLIFF

GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingenschliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingenformen und -längen.



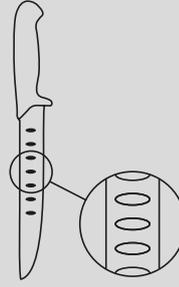
AW ANGEWELLT

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarmhüllen.



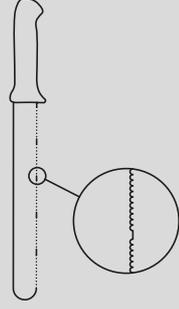
W WELLENSCHLIFF

Durch den besonderen Schliff entlang der Schneide gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.



WWL KULLENSCHLIFF

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.



Z GEZAHNTER SCHLIFF

Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden.

Die bunte Welt der GIESSER-Produkte.

Messer mit Farbcodierung von GIESSER nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut. Die GIESSER-Messerhygieneboxen in verschiedenen Größen erleichtern die Trennung nach Arbeitsbereichen und bieten zugleich sicheren Schutz für Messer und Anwender.

Mögliche Zuordnungen

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

FARBE	ABTEILUNG
● ROT	Rind
● GELB	Schwein
● GRÜN	Lamm

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

FARBE	SCHICHT
● ROT	1. Schicht
● BLAU	2. Schicht
● GELB	3. Schicht

Unsere Empfehlung für die Zuordnung

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

FARBE	ABTEILUNG	FARBE	ABTEILUNG
● WEISS	Backwaren & Molkereiprodukte	● HELLVIOLETT	HalaL-Verarbeitung
● GELB	Gekochtes und Gegartes	● HELLBLAU	Frei wählbar
● ROT	Rohes Fleisch	● LIMETTE	Frei wählbar
● BLAU	Roher Fisch	● ORANGE	Frei wählbar
● GRÜN	Salat, Gemüse und Obst	● PINK	Frei wählbar
● BRAUN	Wurzelgemüse	● VIOLETT	Frei wählbar



Oben Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidbrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbrauchern.

1 ENTWICKLUNG

Erfahrene Werkzeugmacher und Produktdesigner unterstützen uns zusammen mit unseren Kunden, wenn es darum geht, neue Griffformen für noch mehr Sicherheit und Produktivität zu entwickeln.

2 HYGIENE

Alle farbigen Griffe entsprechen selbstverständlich den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Hygiene und Sicherheit.

3 SORTIMENT

GIESSER bietet Ihnen das umfangreichste Sortiment an Messern mit farbigen Griffen. Die Farbpunkte bei den einzelnen Artikeln zeigen an, welche Farben serienmäßig lieferbar sind.

4 SONDERANFERTIGUNGEN

Das von Ihnen gewählte Messer ist in Ihrer Wunschfarbe nicht serienmäßig lieferbar? Ab einer Mindestanzahl von 60 Stück pro Artikel bietet GIESSER den Service der Sonderanfertigung.

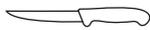
5 SONDERFARBEN

Ab 2.000 Stück (bei SP-Messern ab 5.000 Stück) fertigen wir für Sie Messer in Sonderfarben (z. B. in Ihrer Hausfarbe oder für Werbegeschenke).

6 QUALITÄT

Wir garantieren konstante Qualität durch gewissenhafte, kompetente und nachhaltige Kontrolle aller Arbeitsschritte.

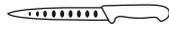
Fleischermesser



STANDARDGRIFF

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE).

046 – 054



KULLENSCHLIFF

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.

055 – 057



PRIMELINE

Der zwei Komponenten Soft-Touch Griff ermöglicht ermüdungsfreies Arbeiten, schont dabei die Gelenke und trägt so wesentlich zur Verbesserung der Arbeitsproduktivität bei.

058 – 061



NR. 4

Griff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material. Das offene Griffende ermöglicht ein schnelles und einfaches Umgreifen vom Standard- in den Kammgriff.

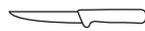
063



SCANDIC

Hohe Sicherheit durch die verlängerte Schutznase. Der besonders lange Griff bietet bei mittlerem Volumen besten Halt, vor allem auch bei größeren Händen.

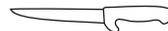
063



NR. 9

Griff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material. Das offene Griffende ermöglicht ein einfaches Wechseln vom Kamm- in den Standardgriff.

064



ADLER

Besonders stark ausgeprägte Griffnase. Verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand und verbessert die Arbeitssicherheit.

065



BODYGUARD

Schutzring verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand beim Zuschneiden. Griff mit mittlerem Volumen.

066



NR. PP7

Dieser Griff bietet optimalen Halt und unterstützt ermüdungsfreies Arbeiten in der Fleisch- und Fischverarbeitung wie auch in allen anderen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung.

067



DET

Dem im Griff verwendeten Kunststoff wurden Metallpartikel beigemischt. Dadurch wird dieses Material detektierbar. Messer mit diesen Griffen reduzieren das Prozessrisiko in der Fleischverarbeitung.

068

Standardgriff

1 SICHERHEIT

Die abgeschrägte Schutz Nase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

2 ERGONOMIE

Griff mit mittlerem Volumen aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material.

MULTIFUNKTIONAL

Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.



2005

Zuschneidemesser

18 cm 20 cm 22 cm 25 cm
 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



2015

Zuschneidemesser

16 cm 18 cm
 ● ● ●



2015

Zuschneidemesser

27 cm 30 cm 36 cm
 ● ● ●



2025

Hautmesser

15 cm 18 cm
 ● ● ● ●



2105

Abhäutemesser

13 cm 16 cm 18 cm 21 cm
 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



2405
Schlachtsmesser

16 cm 18 cm
● ● ● ●



2275
Fischfiliermesser

18 cm 21 cm
● ● ● ● ●



2285
Fischfiliermesser | flexible Klinge

18 cm 21 cm
● ● ● ●



2605
Ausbeinmesser

15 cm 18 cm
● ● ● ● ○ ● ●



2505
Ausbeinmesser | mittel

10 cm 13 cm 15 cm 17 cm
● ● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ●



2615
Ausbeinmesser | spitz, flexibel

15 cm
●



2515
Ausbeinmesser | stark

13 cm 15 cm 17 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ●

**2535**

Ausbeinmesser | sehr flexibel

13 cm



15 cm

**3105**

Ausbeinmesser

10 cm



13 cm



16 cm

**3105**

Ausbeinmesser

18 cm



21 cm

**3115**

Ausbeinmesser

15 cm

**3145**

Ausbeinmesser | schmal

13 cm



16 cm

**3165**

Ausbeinmesser

12 cm



14 cm



16 cm



18 cm

**3185**

Geflügelschlachtmesser

10 cm

**3186**

Geflügelschlachtmesser

12 cm





3215
Ausbeinmesser | flexibel
15 cm
● ●



3215 9,5 e101
Beinmesser
●



3005
Stechmesser
13 cm ● ● ● ● ●
16 cm ● ● ● ● ● ○ ●
18 cm ● ● ● ● ● ○ ●



3005
Stechmesser
21 cm ● ● ● ● ●
24 cm ● ● ● ● ●
30 cm ● ●



3085
Stechmesser
11 cm ● ● ●
13 cm ● ● ● ● ●
15 cm ● ● ● ● ●



3085
Stechmesser
18 cm ● ● ● ● ●
22 cm ● ● ● ● ●
24 cm ● ● ●



3305
Stechmesser | stark, Facette
16 cm ●
18 cm ●



3405
Gekrösemesser | Stahlknopf
16 cm ●
18 cm ●



3425
Gekrösemesser | Kunststoffknopf
16 cm
●



3426
Gekrösemesser | Stahlknopf
16 cm
● ●



3427
Gekrösemesser
21 cm
●



4005
Schlachtsmesser
16 cm 18 cm 21 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ○



4005
Schlachtsmesser
24 cm 27 cm 30 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



4025
Schlachtsmesser | schmale Form
16 cm 18 cm 21 cm 24 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ○ ● ● ●



4025
Schlachtsmesser | schmale Form
27 cm 30 cm 32 cm 36 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



4035
Rouladenmesser
21 cm
● ●



5005
Speckmesser
32 cm
●



5065
Bankmesser
26 cm 32 cm 36 cm
● ● ●



6005
Zuschneidemesser
21 cm 24 cm 27 cm 30 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



7105
Wurstmesser
28 cm
● ●



7105 w
Wurstmesser | Wellenschliff
28 cm
●



7305
Aufschnittmesser
21 cm 25 cm 28 cm 31 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



7305 w
Aufschnittmesser | Wellenschliff
21 cm 25 cm 28 cm 31 cm
● ● ● ● ●



7305 st
Aufschnittmesser | starke Kl., 2,7 mm
40 cm 45 cm 49 cm
● ● ●

**7305 aw**

Aufschnittmesser | angewellt

21 cm



25 cm



28 cm

**7365**

Filiermesser

16 cm



18 cm



20 cm



22 cm

**7705**

Aufschnittmesser

22 cm



25 cm



28 cm



31 cm

**7705**

Aufschnittmesser

36 cm

**7705 w**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

25 cm



28 cm



31 cm



36 cm

**7705 aw**

Aufschnittmesser | angewellt

25 cm



28 cm

**7745**

Melonenmesser

35 cm

**7905**

Salamimesser

30 cm





7905 w
Salamimesser | Wellenschliff

30 cm



7925
Salamimesser

36 cm



7935
Serrano-Messer

30 cm



7945
Leberwurstmesser

21 cm



7945 aw
Leberwurstmesser | angewellt

21 cm



7965
Leberwurstmesser

21 cm



7965 aw
Leberwurstmesser | angewellt

21 cm



7965 w
Leberwurstmesser | Wellenschliff

21 cm





4065
Wurststupfer

-



4056-6
Wurstabbindemesser

-



7725
Kebabmesser
45 cm

-



7755
Dönermesser | extra breit

- 45 cm
- 55 cm

Kullenschliff

1 BESSERE SCHNITTFÜHRUNG

Durch Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut.

2 PRODUKTIVITÄT

Messer mit Kullenschliff gleiten mühelos durch das Schneidgut. Ein perfekter Schnitt bei ermüdungsfreiem und zügigem Arbeiten ist das Ergebnis.



**2005 wwl**

Zuschneidemesser | Kullenschliff

20 cm



22 cm



25 cm

**2105 wwl**

Abhäutemesser | Kullenschliff

16 cm



18 cm



21 cm

**2505 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff, mittel

13 cm



15 cm

**2515 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff, stark

13 cm



15 cm



17 cm

**2535 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff, sehr flexibel

13 cm



15 cm

**2605 wwl**

Ausbeinmesserr | Kullenschliff

15 cm



18 cm

**3005 wwl**

Stechmesser | Kullenschliff

16 cm



18 cm



**3105 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff

13 cm

16 cm

**4005 wwl**

Schlachtschneidmesser | Kullenschliff

21 cm

24 cm

**4025 wwl**

Schlachtschneidmesser | Kullenschliff, schmale Form

21 cm

24 cm

27 cm

**6005 wwl**

Zuschneidmesser | Kullenschliff

21 cm

24 cm

**7305 wwl**

Aufschnittmesser | Kullenschliff

21 cm

**7305 wwl aw**

Aufschnittmesser | Kullenschliff, angewellt

21 cm

**7705 wwl**

Aufschnittmesser | Kullenschliff

25 cm

28 cm

31 cm

36 cm

**2008 wwl**

Zuschneidmesser | Kullenschliff

25 cm



Primeline

Für die besonderen Eigenschaften der Messerserie PrimeLine findet man perfekte Vorbilder in der Natur – Ergonomie, Hygiene, Schärfe und Rutschsicherheit. Durch verschiedene Klingenformen und -längen, wahlweise flexibler oder starker Klinge, kurzer oder langer Griffnase ist PrimeLine für sämtliche Arbeitsbereiche in der Gastronomie oder der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie ideal geeignet.

1 FORTLAUFENDE NUMMER

2 UNGLAUBLICH ERGONOMISCH

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutz Nase.

3 BESONDERS RUTSCHSICHER

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität.



**11250**

Ausbeinmesser | flexibel

13 cm

15 cm

**11251**

Ausbeinmesser | stark

13 cm

15 cm

**11253**

Ausbeinmesser | sehr flexibel

13 cm

15 cm

**11200**

Zuschneidmesser

20 cm

**12200**

Zuschneidmesser

22 cm

25 cm

**12200 wwl**

Zuschneidmesser | Kullenschliff

25 cm

**12250**

Ausbeinmesser | flexibel

13 cm

15 cm

**12251**

Ausbeinmesser | stark

13 cm

15 cm



**12251 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff

15 cm

**12253**

Ausbeinmesser | sehr flexibel

13 cm

15 cm

**12260**

Ausbeinmesser

15 cm

**12260 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff

15 cm

**12310**

Ausbeinmesser | flexibel

13 cm

16 cm

**12316**

Ausbeinmesser

15 cm

**12300**

Stechmesser

16 cm

18 cm

21 cm

**12308**

Stechmesser

15 cm

18 cm



**12402**

Schlachtsmesser

21 cm

24 cm

27 cm

**12600 ww**

Zuschneidemesser | Kullenschliff

24 cm

**12730**

Aufschnittmesser

28 cm

**217705 w**

Tranchiermesser | Wellenschliff

25 cm

31 cm

**3511 pl**

PrimeLine-Set | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 12200-22



Unsere Sicherheitsgriffe

Die besonders stark ausgeprägte Griffnasen verhindern das Abrutschen der messerführenden Hand und verbessert die Arbeitssicherheit.

Die Griffe bestehen aus rutschfestem und angenehm griffigem Material. Das Griffvolumen ermöglicht ermüdungsfreies Arbeiten.



Unsere Sicherheitsgriff-Auswahl



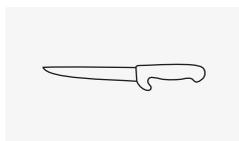
NR.4



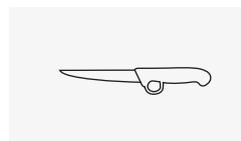
NR.9



SCANDIC



ADLER



BODYGUARD

Griff Nr. 4

1 SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffhaftigkeit.

2 PRODUKTIVITÄT

Das offene Griffende ermöglicht ein schnelles Umgreifen vom Standard- in den Kammgriff.



2504

Schlachtmesser | ergonom. Griff, mittel

13 cm



2504

Schlachtmesser | ergonom. Griff, mittel

15 cm



Sicherheitsgriff „Scandic“

1 SICHERHEIT

Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

2 ERGONOMIE

Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.



2503

Ausbeinmesser | Spezialgriff, mittel

15 cm



2603

Ausbeinmesser | Spezialgriff

15 cm



Griff Nr. 9

1 MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

2 ERGONOMIE

Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.



2509

Ausbeinmesser | gerader Griff, mittel

13 cm



15 cm



2519

Ausbeinmesser | gerader Griff, stark

13 cm



15 cm



2539

Ausbeinmesser | gerader Griff, sehr fl.

13 cm



15 cm



3169

Ausbeinmesser | gerader Griff

14 cm



16 cm



Sicherheitsgriff „Adler“

1 MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

2 SICHERHEIT

Mit besonders langer Schutz Nase, die das Verletzungsrisiko beim Schneiden beträchtlich vermindert.



3002

Stechmesser

18 cm

21 cm

24 cm



3082

Stechmesser

15 cm

18 cm

22 cm



Sicherheitsgriff „Bodyguard“

1 SICHERHEIT

Kein Abrutschen der messerführenden Hand möglich. Größte Sicherheit beim Zerlegen und Zuschneiden.

2 MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



2008 wwl

Zuschneidmesser mit BodyGuard-Griff | Kullenschliff

25 cm



2008

Stechmesser | BodyGuard-Griff

18 cm

25 cm



3008

Stechmesser | BodyGuard-Griff

16 cm

18 cm

21 cm



3168

Ausbeinmesser | BodyGuard-Griff

16 cm



4028

Schlachtmesser | BodyGuard-Griff

24 cm



Griff Nr. PP7

1 SICHERHEIT

Ergonomische und komfortable Griffgestaltung. Für den sicheren Griff bei der Fleischbearbeitung.

2 MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).



2507 pp g

Ausbeinmesser | mittel

13 cm

15 cm



2517 pp g

Ausbeinmesser | stark

13 cm

15 cm



3107 pp g

Ausbeinmesser | gerade

16 cm



3167 pp g

Ausbeinmesser | gerade, Dressiermesser

15 cm

30 cm



2007 pp g

Zuschneidmesser

20 cm

25 cm



3007 pp g

Stechmesser

18 cm



Detektierbare Kunststoffgriffe

Sicherheit Verbessern,
Produktqualität steigern,
Hygienestandards optimieren.



2005 det

Zuschneidemesser | detektierbar

20 cm 25 cm

•

•



3005 det

Stechmesser | detektierbar

16 cm 18 cm

•

•



2505 det

Ausbeinmesser | detektierbar

15 cm

•



2515 det

Ausbeinmesser | detektierbar, stark

13 cm

•

Koch- und Küchenmesser



BESTCUT

Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand (Kurzzeitkontakt).

072 – 074



BESTCUT OLIVENHOLZ

Olivenholz fühlt sich angenehm und warm an und ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend.

075



GESCHMIEDETE KOCHMESSER

Die klassisch geschmiedete Kochmesserserie mit POM Griff - auch in vielen Farben erhältlich.

076 – 078



GRIFF AUS HOLZ

Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Holzgriff stets sicheren Halt, auch bei Fett und Feuchtigkeit.

079 – 081



GRIFFE AUS POM

Der dreifach vernietete Kunststoffgriff bietet sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten.

082 – 083



PRIMELINE

Der innere rote Kern ist durchgehend und gibt dem Griff Stabilität. Die äußere Haut ist aus besonders weichem Kunststoff gefertigt.

084 – 087



GESTANZTE KOCHMESSER

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE).

088 – 098



HELLVIOLETT

Der Messergriff ist aus einem speziell entwickelten Kunststoff (Polypropylen) gefertigt, der keinerlei tierische Additive enthält.

099 – 100



BÄCKERMESSER

Unser vielfältiges Brot- und Bäckerwerkzeug lässt keine Wünsche offen.

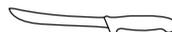
101 – 105



KÄSEMESSER

Für alle Käsearten und Formen finden Sie hier die richtigen Produkte.

106 – 108



FISCHMESSER

Vom Kabeljaufiletmesser bis zur Hummerzange. GIESSER bietet eine große Produktvielfalt zur Fischverarbeitung.

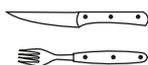
109 – 113



PREMIUMCUT

Jeder Schnitt wird zum Erlebnis. Höchsten Wert legen wir neben der Klinge auf die Auswahl der Messergriffe und deren Verarbeitung.

114 – 125



STEAKBESTECK

Das Steakbesteck von GIESSER ist ideal für gegrilltes Fleisch und knusprige Krusten.

126 – 127

BestCut

Der samtige Griff liegt besonders gut und sicher in der Hand. Die Schalen sind mit drei Edelstahlnieten fest miteinander verbunden. Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand (Kurzzeitkontakt).

1 SCHARFSCHLIFF

Extra scharfer Abzug für besondere und lang anhaltende Schärfe.

2 SERIENNUMMER

Zur Zuordnung, Nachverfolgung und Prüfung möglicher Gewährleistungsansprüche.

3 DER KROPF

Leicht abgerundete Kanten und nach vorne abgeschrägte Form (Kropf) für perfekte Handhabung.

4 DER GRIFF

Ergonomische Form mit weichen Kanten, liegt sicher in der Hand, präzise Führung, speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelter Kunststoff.



**8640**

BestCut Officemesser

8 cm

10 cm

**8640 w**

BestCut Officemesser | Wellenschliff

10 cm

**8643**

BestCut Tourniermesser

6 cm

**8664**

BestCut Filiermesser

18 cm

**8670**

BestCut Tranchiermesser

15 cm

20 cm

**8670**

BestCut Tranchiermesser

25 cm

**8670 w**

BestCut Kochmesser | Wellenschliff

20 cm

**8680 w**

BestCut Kochmesser | Wellenschliff

25 cm



**8681**

BestCut Kochmesser | leicht

18 cm

**8661 w**

BestCut Universalmesser | Wellenschliff

25 cm

**8680**

BestCut Kochmesser

20 cm

23 cm

25 cm

**8610 p**

BestCut Krückengabel

16 cm

**9922**

Chefcut | feiner Zug

25 cm

**8291 b 8 bc**

Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8664-18, 8670-15, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

**8291 b 10 bc**

Messertasche BestCut | 10-tlg., Inhalt: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25

BestCut Olivenholz

1 EIGENSCHAFTEN

Die Griffschalen aus Olivenholz sind dreifach vernietet. Olivenholz fühlt sich angenehm und warm an und ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend.

2 ERGONOMIE

Hervorragende Balance zwischen Klinge und Griff.



8260 w 20 o

Brotmesser | Wellenschliff Olivenholz-Griff

20 cm



8640 10 o

BestCut Officemesser | Olive

10 cm



8661 w 25 o

BestCut Universalmesser | Olive

25 cm



8680 20 o

BestCut Kochmesser | Olive

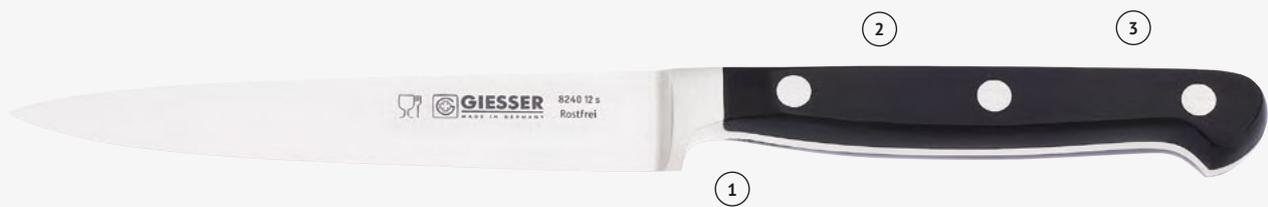
20 cm



8670 15 o

BestCut Tranchiermesser | Olive

15 cm



Geschmiedete Kochmesser

1 DIE VEREDELUNG

An acht Stationen werden Unebenheiten geglättet und der Griff auf Hochglanz poliert. Der Handabzug für die perfekte Schneide erfolgt von Meisterhand.

2 DAS SCHMIEDEN

Aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl wird in neun Arbeitsgängen der geschmiedete Rohling gefertigt.

3 DER GRIFF

Für die geschmiedeten Kochmesser wird ausschließlich hochwertiges POM-Kunststoffmaterial verwendet.



8240
Office-Messer

10 cm 12 cm
● ● ● ● ● ●



8241
Gemüsemesser

8 cm
● ●



8243
Tourniermesser

9 cm
● ●



8251
Buntschneidmesser

11 cm
●



8244
 Tomatenmesser | mit Zinken
 13 cm
 ●



8263
 Ausbeinmesser
 16 cm
 ●



8260 w
 Brotmesser | Wellenschliff
 20 cm
 ●



8264
 Filet-de-Sole-Messer
 18 cm
 ● ● ● ● ●



8269
 Santoku Kochmesser | jap. Form
 18 cm
 ●



8270
 Kochmesser | schmal
 15 cm 18 cm 20 cm
 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



8270
 Kochmesser | schmal
 23 cm 25 cm
 ● ● ● ● ● ●

**8280**

Kochmesser | breit

15 cm

**8280**

Kochmesser | breit

18 cm

20 cm

**8280**

Kochmesser | breit

23 cm

25 cm

**8280**

Kochmesser | breit

30 cm

**8284**

Kochschlagmesser

25 cm

**8280 w**

Kochmesser | breit, Wellenschliff

25 cm



Griff aus Holz

1 EIGENSCHAFTEN

Kotibe ist ein besonders widerstandsfähiges und hartes Holz. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Kotibegriff auch bei Kontakt mit Fett und Wasser einen sicheren Halt.

2 ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



2400

Schlachtmesser

16 cm



3000 n

Industriemesser

13 cm

15 cm



3000

Stechmesser

13 cm

16 cm

18 cm



3080

Stechmesser

15 cm

**3100**

Ausbeinmesser

13 cm

16 cm

**3110**

Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff

15 cm

•

**4020**

Schlachtsmesser

21 cm

24 cm

**8710**

Universalmesser

10 cm

**8300**

Gemüsemesser

8,5 cm

**8340**

Küchenmesser

16 cm

**8360 w**

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm

**8730**

Steakmesser

12 cm

**8750 z**

Steakmesser | gezahnt, Palisanderholz

12 cm

**8330**

Küchenmesser

13 cm

15 cm

**8350 w**

Brotmesser | Wellenschliff

21 cm

**8450**

Kochmesser

20 cm

26 cm

**8261 w**

Brotmesser | Wellenschliff

25 cm



Griffe aus POM

1 POM

Polyoxymethylen ist ein besonders formstabiler und steifer Kunststoff. Er entspricht selbstverständlich der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung.

2 ERGONOMIE

Der zwei- oder dreifach genietete Schalenoder Vollmaterialgriff gibt sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten.



8310 p

Gemüsemesser | POM-Griff

8,5 cm



8360 wp

Universalmesser mit POM-Griff | Wellenschliff

11 cm



8330 p

Küchenmesser | POM-Griff

13 cm



8340 p

Küchenmesser | POM-Griff

16 cm



8540 p

Touriermesser | POM-Griff

6 cm



3100 p

Ausbeinmesser | POM-Griff

13 cm



**7300 p**

Schinkenmesser | POM-Griff

25 cm

**7700 wp**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

28 cm

**8262 p**

Lachsmesser | POM-Griff

31 cm

**8350 wp**

Brotmesser mit POM-Griff | Wellenschliff

18 cm

21 cm

**8261 wp**

Brotmesser | Wellenschliff, POM-Griff

25 cm

**8350 wp**

Brotmesser mit POM-Griff | Wellenschliff

24 cm

**8450 p**

Kochmesser | POM-Griff

20 cm

26 cm

**8451 p**

Kochmesser | POM-Griff

20 cm



PrimeLine

Für die besonderen Eigenschaften der Messerserie PrimeLine findet man perfekte Vorbilder in der Natur – Ergonomie, Hygiene, Schärfe und Rutschsicherheit. Durch verschiedene Klingensformen und -längen, wahlweise flexibler oder starker Klinge, kurzer oder langer Griffnase ist PrimeLine für sämtliche Arbeitsbereiche in der Gastronomie oder der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie ideal geeignet.

1 FORTLAUFENDE NUMMER

Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

2 ERGONOMIE

Optimal ausbalanciertes Messer für ermüdungsfreies und müheloses Schneiden mit perfekt geformtem, abgerundetem Griff.

3 GRIFF

Weiche und rutschsichere Oberfläche mit hartem Kern für absolute Stabilität, kurze Griffnase.



**218455**

Kochmesser | breit

20 cm

23 cm

26 cm

**218456**

Kochmesser | schmal

16 cm

18 cm

**218269 wwl**

Santoku Kochmesser | Kullenschliff

18 cm

**218335**

Küchenmesser | mittelspitz

13 cm

**218269 sp**

Santoku Kochmesser „Mano“

19 cm

**218365 w**

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm

**217365**

Filetmesser

16 cm

18 cm

**218315**

Gemüsemesser | mittelspitz

8 cm

10 cm





217705 w10

Aufschnittmesser | W10er Welle

22 cm



218265 w10

Aufschnittmesser | W10er Welle

25 cm



218355 w10

Brotmesser | W10er Welle

21 cm

24 cm



218825

Deba Messer

15 cm



218815

Yanagiba

24 cm



219437

Fleischgabel

18 cm



219960

Abziehstahl | oval

31 cm

Form



219965

Abziehstahl | rund

31 cm

Form



**217705 w**

Tranchiermesser | Wellenschliff

25 cm

31 cm

**218265 w**

Universalmesser | Wellenschliff

25 cm

**218355 w**

Brotmesser | Welle

21 cm

**218545**

Tourniermesser

6 cm

**219929 - 31 ng**

S 88 | Abziehstahl

31 cm

**219933 - 31 no**

P 88 | Polierstahl

31 cm

**229605 ww**

Käsemesser | Kullenschliff

12 cm

**228835**

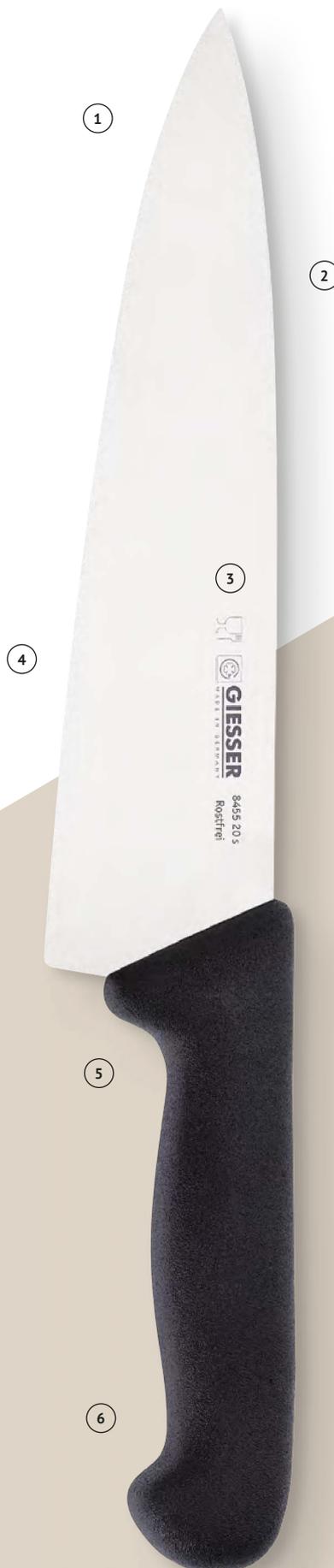
Yanagiba

24 cm



Gestanzte Kochmesser

- 1 KLINGE
- 2 KLINGENRÜCKEN
- 3 GARANTIESIEGEL
- 4 SCHNEIDE
- 5 FINGER-/HANDSCHUTZ
- 6 HANDSCHUTZ



**8455**

Kochmesser

16 cm

20 cm

**8455**

Kochmesser

23 cm

26 cm

**8455**

Kochmesser

29 cm

31 cm

**8445 stpp**

Schlagmesser

27 cm

**8456**

Kochmesser | schmal

16 cm

18 cm

**8456**

Kochmesser | schmal

20 cm

23 cm

**7705**

Aufschnittmesser

22 cm

25 cm

28 cm

31 cm

**7705**

Aufschnittmesser

36 cm



**7705 w**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

25 cm



28 cm



31 cm



36 cm

**7705 ww1**

Aufschnittmesser | Kullenschliff

25 cm



28 cm



31 cm



36 cm

**8475**

Lachsmesser

31 cm

**8475 ww1**

Lachsmesser | Kullenschliff

31 cm

**6665**

Hackmesser | chinesische Form

17 cm



19 cm



21 cm

**8269 k**

Santoku Kochmesser | jap. Form

18 cm

**8269 ww1k**

Santoku Kochmesser | jap. Form, Kulle

18 cm



**8265 w**

Universalmesser | Wellenschliff

25 cm

**8265 w l**

Universalmesser | Welle, f. Linksh.

25 cm

**8335**

Küchenmesser

13 cm



15 cm

**8375 w**

Brotmesser | abgewinkelt, Welle

18 cm



23 cm

**8355 w**

Brotmesser | Wellenschliff

18 cm



21 cm



24 cm

**7365**

Filiermesser

16 cm



18 cm



20 cm



22 cm

**8345**

Küchenmesser

16 cm



18 cm

**8455 w**

Kochmesser | Wellenschliff

31 cm



**8305 sp**

Gemüsemesser

8 cm

**8305 wsp**

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm

**8315 sp**

Gemüsemesser

8 cm



10 cm



12 cm

**8315 sp**

Gemüsemesser | in 5 Farben

(hellblau, limette, orange, pink, violett)

10 cm |

**8545 sp**

Tourniermesser

6 cm



7,5 cm

**8545 sp**

Tourniermesser | in 5 Farben

(hellblau, limette, orange, pink, violett)

6 cm |

**8315 wsp**

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm



10 cm

**8366 wsp**

Tomatenmesser | mit Zinken

11 cm





8725 sp
Steakmesser

11 cm



8725 wsp
Steakmesser | Wellenschliff

11 cm



8309 sp 8-5
Brötchenmesser-Set | 5-tlg.

8 cm



8309 wsp 8-5
Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff

8 cm





9466 sp
Löffel



9467 sp
Kaffeelöffel



9465 sp
Gabel



9468 sp
Kuchengabel



8365 wsp 11-6
Universalmesser-Set | 6-tlg.



9465 sp-6
Gabel-Set | 6-tlg.



8455
Kochmesser
20 cm



8456
Kochmesser | schmal
16 cm



8265 w
Universalmesser | Wellenschliff
25 cm



3585
Gemüsemesser-Set | 4-tlg.
Inhalt: 8305 sp-8, 8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11



9850
Kochmesser-Set | 3-tlg.
Inhalt: 8269 wwlk-18, b8456-18, 8315 sp-10



**9851**

Küchenmesser-Set | 3-tlg.

Inhalt: b8456-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11

**9852**

Küchenmesser-Set | 3-tlg.

Inhalt: 8269 wwtk-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11

**9879 sp 24**

Besteck-Set | 24-tlg.



**9872 spvk**

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)

**9872 spvk 9x8**

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)

**69505**

Verkaufsständer | drehbar, leer
Maße (ohne Haken): 52 x 22 x 22 cm (H, B, T)

**9872 kt**

Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)

Hellviolett

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Das HACCP-Sortiment wurde um ein Messer mit hellvioletten Spezialgriffen für die Zubereitung von veganen, allergenfreien und Halal-Speisen erweitert, damit reagieren wir auf aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelbranche.

1 SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung. Ideal für die vegane, allergenfreie und Halal-Gastronomie

2 MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).



**3165 pp hvi**

Ausbeinmesser | hellviolett

15 cm

**4025 pp hvi**

Schlachtsmesser | hellviolett

21 cm

**6005 pp hvi**

Zuschneidmesser | hellviolett

27 cm

**7705 wpp hvi**

Aufschnittmesser | Welle, hellviolett

31 cm

**8315 sp hvi**

Gemüsemesser | hellviolett

10 cm

**8455 pp hvi**

Kochmesser | hellviolett

20 cm

**8456 pp hvi**

Kochmesser | hellviolett

16 cm



Bäckermesser



7305 w

Aufschnittmesser | Wellenschliff

21 cm 25 cm 28 cm 31 cm



7705 w

Aufschnittmesser | Wellenschliff

25 cm 28 cm 31 cm 36 cm



8137 w

Bäckermesser | gerade / Wellenschliff

30 cm 36 cm



8137 wz

Bäckermesser | gezahnt / Wellenschliff

30 cm 36 cm



8136

Bäckermesser | einseitig geschliffen

30 cm



8136 w

Bäckermesser | Wellenschliff

30 cm



**8165 z**

Tortenmesser | gezahnt

16 cm

**8205**

Confiserie-Palette

10 cm

**8215**

Palette

16 cm

**8215**

Palette

21 cm



26 cm



31 cm



36 cm

**8235**

Winkelpalette | mini

**8235**

Winkelpalette

16/10 cm



21/15 cm



26/20 cm



31/25 cm

**8232**

Pfannenwender

16,5/11,5 cm 25/19 cm

**8232 p**

Winkelpalette | POM-Griff

11,5 cm



**8232 f**

Pfannenwender | flexibel

11,5 cm

**8225**

Schaber

10 cm

**8234**

Kuchenpalette

16/11 cm

**8237**

Küchenpalette

16 cm

**8233**

Burger-Palette | extra breit

14x14 cm

**8234 p**

Kuchenpalette | POM-Griff

16/11 cm

**8239**

Winkelpalette | breit

16,5/11,5 cm





8239 s
Winkelpalette

14 cm



9575
Thermo-Winkelpalette | flexibel



8355 w
Brotmesser | Wellenschliff

18 cm

21 cm

24 cm



218265 w
Universalmesser | Wellenschliff

25 cm



218355 w10
Brotmesser | W10er Welle

21 cm

24 cm



8307 wsp
Brötchenmesser | Wellenschliff

8 cm



8355
Brotmesser

21 cm



8355 wsp
Brotmesser | Wellenschliff

19 cm



**8375 w**

Brotmesser | abgewinkelt, Welle

18 cm

23 cm

**8395 w**

Brotmesser mit Abstandshalter | mit Wellenschliff

21 cm

24 cm

**8396**

Brotmesser mit Abstandshalter

25 cm

**8396 w**

Brotmesser mit Abstandshalter | mit Wellenschliff

25 cm



Käsemesser



9605
Käsemesser

26 cm 29 cm
● ●



9605 ww
Käsemesser | Kullenschliff

20 cm 26 cm 29 cm
● ● ● ○ ● ● ●



9615
Käsemesser

26 cm 30 cm
● ●



9615
Käsemesser

36 cm
●



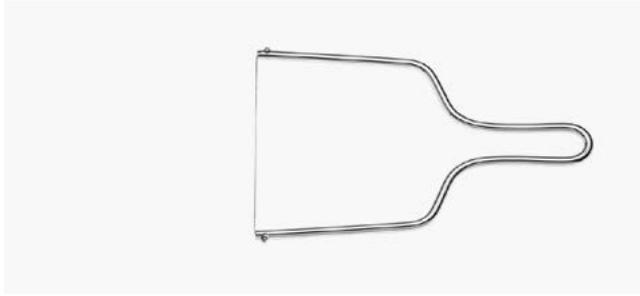
9615 ww
Käsemesser | Kullenschliff

26 cm 30 cm
● ●



9620
Käsespaten

15 cm 20 cm
● ●

**9630**

Käsedrahtschneider

12 cm

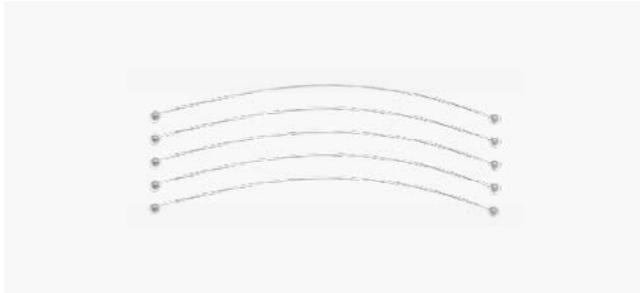
23 cm

**9570**

Frischkäsespatel

26 cm

● ○

**9631**

Ersatzdrähte | 5 Stück

12 cm

23 cm

**9645**

Briemesser

15 cm

● ● ● ○

**9655**

Weichkäsemesser

15 cm

● ● ○

**9655 sp**

Weichkäsemesser

15 cm

● ● ● ○

**9492**

Käsehobel

33 cm

●

**9493**

Schneidedraht

120 cm

9493 dr

Ersatzdrähte 10 Stk.



9495
Parmesanmesser

11 cm



9495
Parmesanmesser

16 cm



9495 rs
Parmesan-Rindenschneider



Fischmesser



8455

Kochmesser

16 cm



20 cm



23 cm



8455

Kochmesser

26 cm



29 cm



31 cm



8455 w

Kochmesser | Wellenschliff

31 cm



8280 w

Kochmesser | breit, Wellenschliff

25 cm



8280

Kochmesser | breit

15 cm



18 cm



20 cm



8280

Kochmesser | breit

23 cm



25 cm



30 cm





2285
Fischfiliermesser

18 cm 21 cm
● ● ● ●



2275
Fischfiliermesser

18 cm 21 cm
● ● ● ● ●



2105
Abhäutemesser

13 cm 16 cm 18 cm 21 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



6005
Zuschneidemesser

21 cm 24 cm 27 cm 30 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



7365
Filierrmesser

16 cm 18 cm 20 cm 22 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



8264
Filet-de-Sole-Messer

18 cm
● ● ● ● ●



8270
Kochmesser | schmal

15 cm 18 cm 20 cm
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



8270
Kochmesser | schmal

23 cm 25 cm
● ● ● ● ● ●

**3055**

Kabeljaumesser

18 cm

**3055 f**

Kabeljaufiliermesser

18 cm

**4025 ww1**

Schlachtmesser | Kullenschliff

21 cm

24 cm

27 cm

**8315 wsp**

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm

10 cm

**8475 ww1**

Lachsmesser | Kullenschliff

31 cm

**9501 4**

Fischpalette

31x20 cm

**8335 s**

Fischmesser | starke Klinge

13 cm





9516
Fischgrätenpinzette



9514 ang
Pinzette | angewinkelt
15 cm 35 cm



9515
Fischgrätenzange



9551
Hummerzange



9550
Hummergabel



9518
Fischschupper



8247
Austernöffner



8247 07
Austernöffner



3235 z
Fischschuppenmesser

15 cm



12250
Ausbeinmesser | flexibel

13 cm



15 cm



9505
Fischschere



9505 k
Fischschere



9505 sp
Fischschere



9590 mf
Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße

PremiumCut

Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Schon der Anblick genügt und du spürst die Faszination, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

Hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren langanhaltende Freude am Schneiden.

Passend zu den zehn verschiedenen Klingen gibt es wahlweise vier verschiedene Griffe aus sorgsam ausgewählten Materialien. In Verbindung mit den außergewöhnlichen Klingen entstehen so besonders wertvolle Meisterstücke.



Die hochwertigen Klingen sind erst der Anfang: Unsere ganze Aufmerksamkeit gilt jetzt den außergewöhnlichen Griffvarianten. Die sorgfältig ausgewählten Materialien wie Thuja-Holz und Micarta verbinden sich mit der perfekten Qualität der Klingen – und machen die Messer von GIESSER zu wahren Meisterstücken.

THUJA – TREE OF LIFE

Tradition trifft Perfektion. Die Griffschalen aus Thuja-Wurzelholz machen Tree of Life zu einem Griff der Extraklasse. Thuja – auch als Lebensbaum bekannt – ist ein extrem widerstandsfähiges Wurzelholz, und macht Schneiden zum absoluten Genuss. Ein Griff von außergewöhnlicher Qualität.



RED DIAMOND

Das beeindruckende Design bringt unsere Herzen auf Temperatur. Red Diamond raubt dir den Atem, denn durch das besondere Herstellungsverfahren wird jeder der Kunststoffgriffe zum Einzelstück. Feuer, Fleisch und Red Diamond – was könnte schöner sein!



SPICY ORANGE

Schon allein der Anblick entflammt deine Gedanken und weckt beim Kochen all deine Sinne. Exotische Aromen und Schärfe vermischen sich – du bist eins mit deinem Messer.



ROCKING CHEFS

Rocking Chefs sind harte Kerle mit weichem Kern: Micarta, ein natürliches Material. Kein Griff gleicht dem anderen und macht dich zum wahren Helden am Herd. Für seinen absoluten Favoriten legt auch „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit seine Hand ins Feuer.



**1900 20 rd**

Chefs No 1 | Red Diamond

20 cm

**1900 20 rc**

Chefs No 1 | Rocking Chef

20 cm

**1900 20 so**

Chefs No 1 | Spicy Orange

20 cm

**1900 20 tol**

Chefs No 1 | Tree of life

20 cm

**1900 30 rd**

Barbeque No 1 | Red Diamond

30 cm

**1900 30 rc**

Barbeque No 1 | Rocking Chef

30 cm

**1900 30 so**

Barbeque No 1 | Spicy Orange

30 cm

**1900 30 tol**

Barbeque No 1 | Tree of life

30 cm



1910 17 rd
Filet No 1 | Red Diamond
17 cm



1910 17 rc
Filet No 1 | Rocking Chef
17 cm



1910 17 so
Filet No 1 | Spicy Orange
17 cm



1910 17 tol
Filet No 1 | Tree of life
17 cm



1920 10 rd
Office No 1 | Red Diamond
10 cm



1920 10 rc
Office No 1 | Rocking Chef
10 cm



1920 10 so
Office No 1 | Soicy Orange
10 cm



1920 10 tol
Office No 1 | Tree of life
10 cm

**1930 w 25 rd**

Wave No 1 | Red Diamond

25 cm

**1930 w 25 rc**

Wave No 1 | Rocking Chef

25 cm

**1930 w 25 so**

Wave No 1 | Spicy Orange

25 cm

**1930 w 25 tol**

Wave No 1 | Tree of life

25 cm

**1940 21 rd**

Fork No 1 | Red Diamond

21 cm

**1940 21 rc**

Fork No 1 | Rocking Chef

21 cm

**1940 21 so**

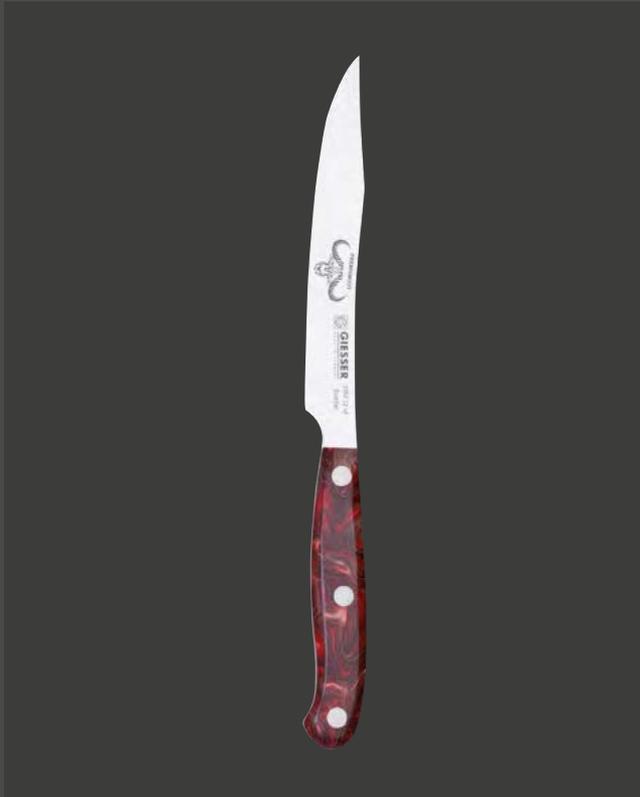
Fork No 1 | Spicy Orange

21 cm

**1940 21 tol**

Fork No 1 | Tree of life

21 cm



1950 12 rd
Steak No 1 | Red Diamond
12 cm



1950 12 rc
Steak No 1 | Rocking Chef
12 cm



1950 12 so
Steak No 1 | Spicy Orange
12 cm



1950 12 tol
Steak No 1 | Tree of life
12 cm

**1950 - 12 o**

Steak No 1 | Olivenholz

12 cm

**1950 - 12-4 o**

Steak No 1 | Olivenholz 4er Set

12 cm

**1950 - 12-4 rc**

Steak No 1 | Rocking Chef 4er Set | Auch einzeln erhältlich

12 cm

**1950 - 12-4 so**

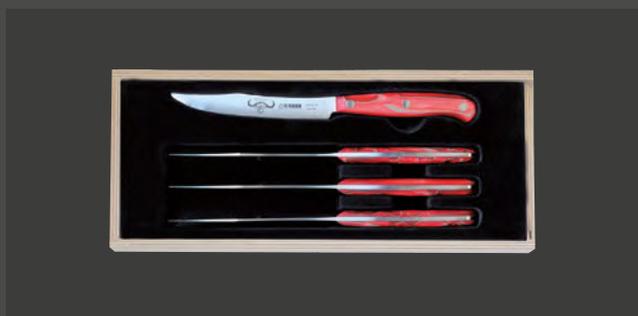
Steak No 1 | Spicy Orange 4er Set | Auch einzeln erhältlich

12 cm

**1950 - 12-4 tol**

Steak No 1 | Tree of life 4er Set | Auch einzeln erhältlich

12 cm

**1950 - 12-4 rd**

Steak No 1 | Red Diamond 4er Set | Auch einzeln erhältlich

12 cm



1955 - 31 rc
Slicer No. 1 | Rocking Chef
31 cm



1955 - 31 rd
Slicer No. 1 | Red Diamond
31 cm



1955 - 31 so
Slicer No. 1 | Spicy Orange
31 cm



1955 - 31 tol
Slicer No. 1 | Tree of Life
31 cm



1960 - 25 rc
Steel No. 1 | Rocking Chef
25 cm



1960 - 25 rd
Steel No. 1 | Red Diamond
25 cm



1960 - 25 so
Steel No. 1 | Spicy Orange
25 cm



1960 - 25 tol
Steel No. 1 | Tree of Life
25 cm



1965 - 22 rc

Butcher No. 1 | Rocking Chef

22 cm



1965 - 22 rd

Butcher No. 1 | Red Diamond

22 cm



1965 - 22 so

Butcher No. 1 | Spicy Orange

22 cm



1965 - 22 tol

Butcher No. 1 | Tree of Life

22 cm

**1988 2 rd**

PremiumCut Set Nr. II | Red Diamond

Inhalt: 1900 20 rd, 1920 10 rd

**1988 2 rc**

PremiumCut Set Nr. II | Rocking Chef

Inhalt: 1900 20 rc, 1920 10 rc

**1988 2 so**

PremiumCut Set Nr. II | Spicy Orange

Inhalt: 1900 20 so, 1920 10 so

**1988 2 tol**

PremiumCut Set Nr. II | Tree of life

Inhalt: 1900 20 tol, 1920 10 tol

**1996 3 rd**

PremiumCut Set Nr. III | Red Diamond

Inhalt: 1930 w 25 rd, 1900 20 rd, 1920 10 rd

**1996 3 rc**

PremiumCut Set Nr. III | Rocking Chef

Inhalt: 1930 w 25 rc, 1900 20 rc, 1920 10 rc

**1996 3 so**

PremiumCut Set Nr. III | Spicy Orange

Inhalt: 1930 w 25 so, 1900 20 so, 1920 10 so

**1996 3 tol**

PremiumCut Set Nr. III | Tree of life

Inhalt: 1930 w 25 tol, 1900 20 tol, 1920 10 tol

**1997 2 rd**

PremiumCut Tranchierset | Red Diamond

Inhalt: 1900 20 rd, 1940 21 rd

**1997 2 rc**

PremiumCut Tranchierset | Rocking Chef

Inhalt: 1900 20 rc, 1940 21 rc

**1997 2 so**

PremiumCut Tranchierset | Spicy Orange

Inhalt: 1900 20 so, 1940 21 so

**1997 2 tol**

PremiumCut Tranchierset | Tree of life

Inhalt: 1900 20 tol, 1940 21 tol

**1999 3 rd**

3er Set | Red Diamond

Inhalt: 1900 30 rd, 1900 20 rd, 1910 17 rd

**1999 3 tol**

3er Set | Tree of life

Inhalt: 1900 30 tol, 1900 20 tol, 1910 17 tol

**1999 3 so**

3er Set | Spicy Orange

Inhalt: 1900 30 so, 1900 20 so, 1910 17 so

**1999 3 rc**

3er Set | Rocking Chef

Inhalt: 1900 30 rc, 1900 20 rc, 1910 17 rc

Steakbesteck



9450
Steakgabel | Palisanderholzgriff



8750 z
Steakmesser | gezahnt, Palisanderholz
12 cm



9450 o
Steakgabel | Olivenholzgriff



8750 z o
Steakmesser | gezahnt, Olivenholz
12 cm



9450 p
Steakgabel | POM-Kunststoffgriff



8750 pz
Steakmesser | gezahnt, POM-Kunststoff
12 cm

**9750**

Steakbesteck, 4-tlg.
Alu-Box, Palisander

9750 p

Steakbesteck, 4-tlg.
Alu-Box, POM

9750 o

Steakbesteck, 4-tlg.
Alu-Box, Olivenholz

**9750-2**

Steakbesteck, 2-tlg.
Palisander

9750-2 p

Steakbesteck, 2-tlg.
POM

9750-2 o

Steakbesteck, 2-tlg.
Olivenholz

**8242**

Steakmesser

12 cm

**8730**

Steakmesser

12 cm

**8725 sp**

Steakmesser

11 cm

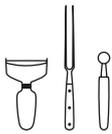
**8725 wsp**

Steakmesser | Wellenschliff

11 cm



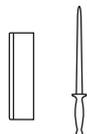
Zubehör



ZUBEHÖR

Für jeden das passende Werkzeug.

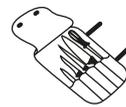
130 – 146



SCHLEIFEN

Professionelle Schleif- und
Fleischereibedarfswerkzeuge.

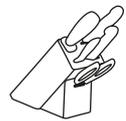
147 – 153



AUFBEWAHRUNG

Messertaschen und -koffer.

154 – 159



MESSERBLÖCKE

Messerblock aus Buche.

160 – 161



SCHUTZ

Schnittschutzhandschuh, Stech-
schutzschürzen und -boleros.

162 – 166

Zubehör

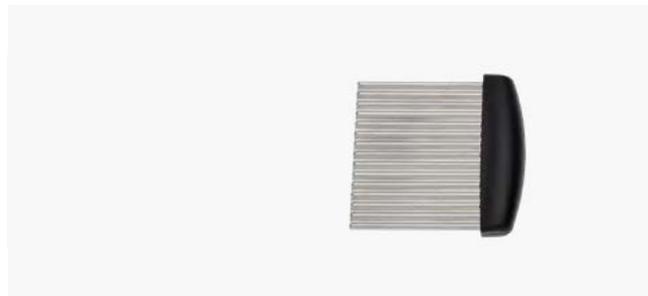


9605 bs

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang

12 cm

•



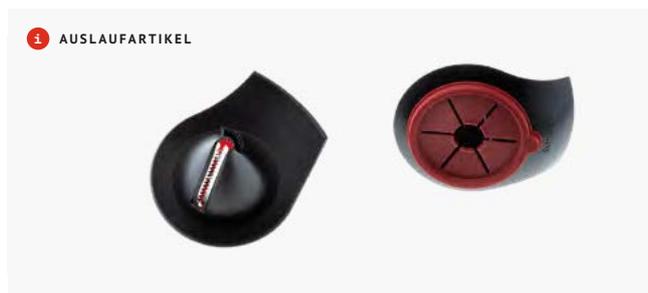
8250 9x7

Buntschneider



9476 3

Endlos-Spiralschneider



9476 2

Endlos-Julienneschneider



9475
Julienschneider | 3 mm

3 mm

-



9475 3
Julienschneider | mit 3 Klingen

3, 6, 9 mm

-



9470
Tomatenschäler

-



8246
Spargelschäler

-



8249 rap
Sparschäler | mit Pendelklinge

• • • • •



8249
Sparschäler

-



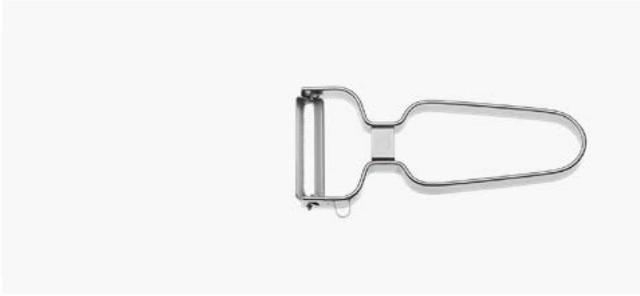
8249 sp
Sparschäler

-



8249 m
Schäler | Metall, glatte Schneide

5 cm 9 cm

**8249 mz**

Schäler | Metall, gezahnte Schneide

5 cm

**8254**

Orangenschäler

•

**8255**

Dekoriermesser

•

**8256**

Zitronenschaber

•

**8256 sp re**

Ziseliermesser

•

**8256 lo**

Zitronenschaber mit Loch

•

**8257**

Butterroller

•

**8259**

Apfelausstecher

•



8252
Kartoffellöffel
ø 22/25 mm
•



8253
Kartoffellöffel
ø 10 mm ø 15 mm ø 18 mm ø 23 mm
• • • •



8253
Kartoffellöffel
ø 25 mm ø 30 mm
• •



8253 o
Kartoffellöffel | oval
•



8253 ow
Kartoffellöffel | oval, gewellt
•



9471
Tomatenentstierer
•



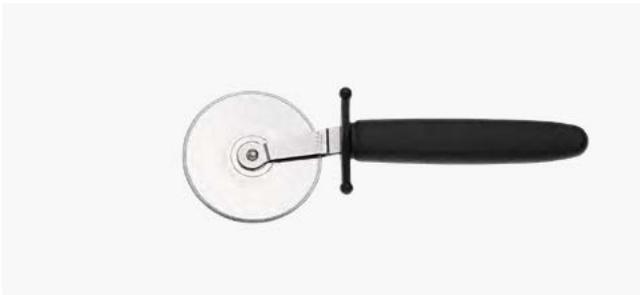
9480 sp
Grapefruitmesser
•



9487
Backpinsel
4 cm 6 cm



9487 sil
Backpinsel | Silikon
•



9482
Teigrad
ø 6 cm
•



9482 w
Teigrad | gewellt
ø 6 cm
•



9491
Pizzaschneider
ø 12 cm
•



8287
Wiegemesser | doppelt
22 cm
•



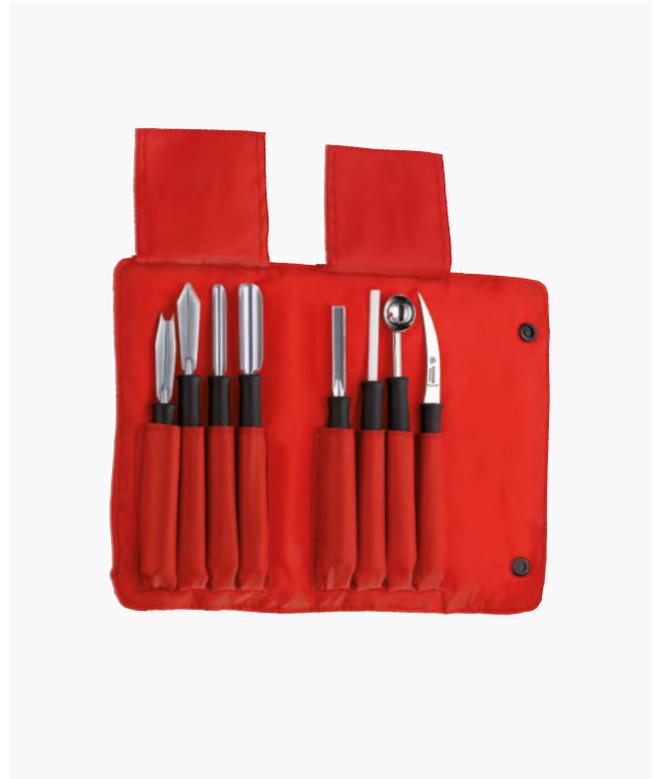
8288
Wiegemesser | einfach
15 cm 22 cm
• •



8288
Wiegemesser | einfach
36 cm
•



6810 b
Garnierset
Inhalt: 8252, 8254, 8256,
8257, 8259, 8255, 8249



9478
Schnitzmesser-Set | 8-tlg.
•

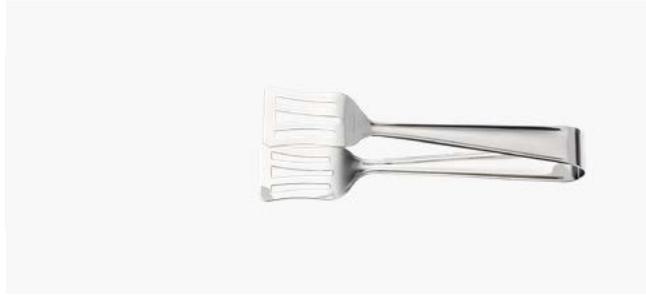


9510
Hobel

**9478 5**

Schnitzmesser | schmal

5 cm

**9540**

Gebäckzange

**9542**

Salatzange

**9545**

Spaghettizange

**9514**

Pinzette

20 cm

30 cm

**9514 ang**

Pinzette | angewinkelt

15 cm

**9516 ang**

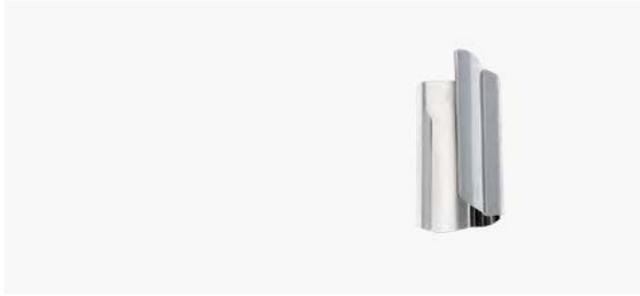
Pinzette | angewinkelt

20 cm

**9514 ang**

Pinzette | angewinkelt

35 cm



9535
Aufschnittzange



9514 k
Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240°C
30 cm



9501
Flügeldosenöffner



9483
Stielschaber
27 cm



9488
Teigschaberset | 3-tlg.
2 x 11 cm 1 x 12 cm



9489 2
Teigschaberset | 2-tlg.
15 & 20 cm



9570
Frischkäsespatel
26 cm
● ○



9575
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240°C
31 cm
●



9500
Grillspieß

20 cm 25 cm 30 cm



9500 co
Grillspieß | Kuh

30 cm



9500 au
Grillspieß | Auerhahn

30 cm



9500 cr
Grillspieß | Degen

30 cm



9500 fi
Grillspieß | Fisch

30 cm



9500 la
Grillspieß | Widder

30 cm



9500 li
Grillspieß | Lilie

30 cm



9500 ro
Grillspieß | Hahn

30 cm



9400 p
Fleischgabel | geschmiedet

15 cm 20 cm
● ●



9410 p
Krückengabel | geschmiedet

15 cm 18 cm 21 cm 25 cm
● ● ● ● ● ● ● ●



9420 p
Wurstgabel | geschmiedet

13 cm
●



9435
Wurstgabel

13 cm 19 cm
● ● ● ● ● ○ ● ● ●



9437
Fleischgabel

18 cm 21 cm
● ● ● ● ● ●



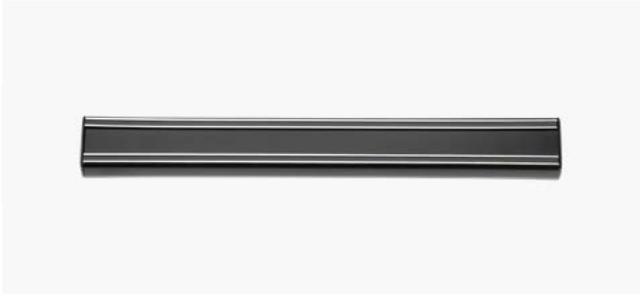
9445
Fleischgabel

15 cm
●



219437
Fleischgabel

18 cm
●



6800
Magnetleiste

35 cm 50 cm



6800 sp
Magnetleiste | spezial

60 cm



6800 h1
Metallhaken | für Magnetleiste
einfach (2 Stk.)

6800 h2
Metallhaken | für Magnetleiste
doppelt (2 Stk.)



8258
Geflügelschere

8258 f
Ersatzfeder



8258 sp
Geflügelschere

8258 spf
Ersatzfeder



9501 6
Küchenschere

•



9506
Universalschere

•



9506 10
Universalschere

•



6865

Kunststoff-Schneidebrett

40 cm
(400 x 300 x 20 mm)



50 cm
(500 x 300 x 20 mm)



60 cm
(600 x 300 x 20 mm)



6870

Kunststoff-Schneidebrett Euro | mit Saftrille und Sammler

53 cm
(530 x 325 x 20 mm)



**6820 la**

Einsatz für Gastronorm-Behälter

485 x 275 mm

6820 h

Schlaufenhalter, 1 Paar

**6880**

Rührspaten

100 cm

○

120 cm

○

**6867**

Schneidbretthobel

○

**6867 kl**

Ersatzklinge | für Schneidbretthobel 6867

**6845**

Fleischklopfer

○

**6840 p**

Kotelettklopfer



6605
Fleischersäge

40 cm 50 cm

-
-

6606 40
Sägeblatt

6606 50
Sägeblatt



6630 k
Rinderspalter

33 cm

-



6645
Hackmesser

15 cm (ca. 400 g)

-



6640 p
Hackmesser | POM-Griff

15 cm (ca. 500 g)

-



6655
Hackmesser

18 cm (ca. 550 g)

-

20 cm (ca. 650 g)

-



6655 sp
Hackmesser

18 cm (ca. 910 g)

-
-
-
-

20 cm (ca. 1010 g)

-
-
-
-



6655 sp
Hackmesser

23 cm (ca. 1080 g)

-
-
-
-

25 cm (ca. 1240 g)

-
-
-
-



6795
Hackfleischmesser

14 cm



6616
Ziehhaken

14 cm



6608
Rippenzieher

16 mm



6609
Carré/Kotelettauslöser

14 mm



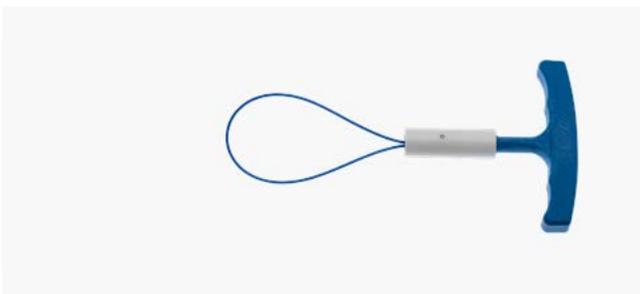
6615
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.

14 mm 16 mm 18 mm 20 mm 22 mm



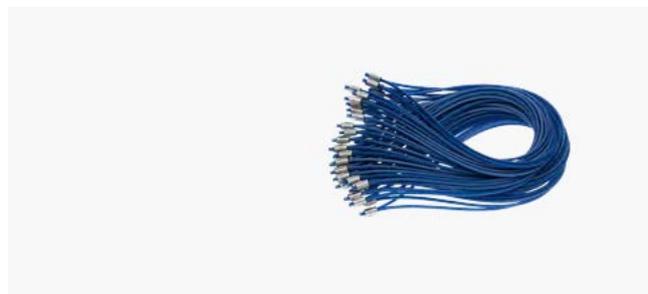
6615 a
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.

14 mm 16 mm



6610
Rippenzieher | mit Schlaufe

ø2 mm



6611
Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.

20 cm 30 cm



6850
Blockbürste



6698
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.

•



6612
Knochenstaubentferner

• ○



6860
S-Haken | 10 Stk.

10 cm 12 cm 14 cm 16 cm 18 cm



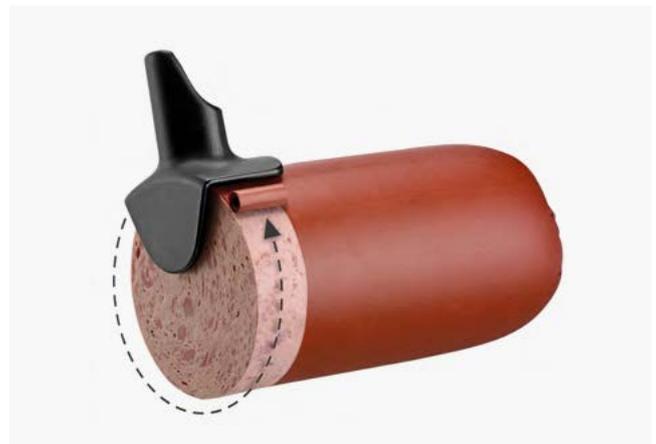
6688
Schwartenmesser

•



6699
PELLE Wursthautschneider

•





7990
Taschenschlachtsmesser
10 cm



7990 3
Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem
Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
11 cm



7984 c
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip, Metallausführung
11 cm



7981 c
Wurstprobiermesser
11 cm



7981 csp
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip
11 cm

● ● ● ○



7984 c-h
Kunstlederhülle für Wurstprobiermesser

Professionelle Schleif- & Fleischereibedarfswerkzeuge

1 SCHLEIFZUG

2 ERGONOMISCHER GRIFF



**9970 wb**

Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß

20 cm (200 x 50 x 25 mm)

**9970 s**

Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320

20 cm (200 x 50 x 25 mm)

**9970 wt**

Handschärfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß

20 cm (200 x 50 x 25 mm)

**9970 99**

Unterlegschale | schwarz

•

**9970**

Handschärfstein | grob/fein, Steinlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm, für Messer und Werkzeuge

25 cm

•

**9930**

Wetzstahl | diamantenbeschichtet

25 cm

Form

•

●

**9940**

Keramikstahl

25 cm

Form

•

●

**9919**

Abziehstahl | Doppelzug, extra fein, poliert

25 cm

Form

•

■



9901

Silvercut | poliert

31 cm Form



PX 88

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung,
2000 Vickers Härtegrade

31 cm Form



9913

Topcut | extrem feiner Polierzug

31 cm Form



9916

Supercut | extrem feiner Zug

31 cm Form



9906

Policut | extrem feiner Vielfachzug

31 cm Form



9905

Abziehstahl | extra feiner Zug

31 cm Form



9904

Abziehstahl | extrem feiner Zug

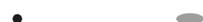
31 cm Form



9920

Chefcut | feiner Zug

31 cm Form





9922
Chefcut | feiner Zug

25 cm Form
● ●



9925
Abziehstahl | Standardzug

25 cm 31 cm Form
● ● ● ● ●



9924
Abziehstahl | Standardzug

25 cm 27 cm 31 cm 36 cm Form
● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

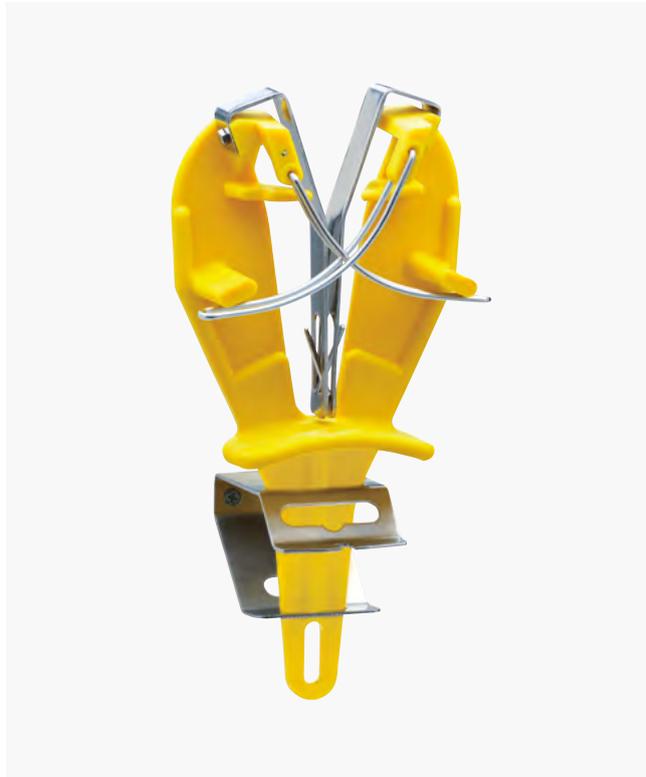


9950
Haushaltstahl

20 cm Form
● ●



9980 stp
Messerschärfer | Edelstahl



9980
Messerschärfer

9981
Ersatzstangen für Messerschärfer

9981
Ersatzstangen für Messerschärfer

● ● ● ● ● ○



9927
Abziehstahl

31 cm



9929
Abziehstahl

31 cm



219960
Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval

31 cm



Form



**DIE NEUE WETZSTAHLGENERATION
MADE IN GERMANY**

- 1 Die fest integrierte Aufhängung erhöht die Arbeitssicherheit.
- 2 Edelstahlplakette zur praktischen Personalisierung und sicheren Nachverfolgung.
- 3 Der ergonomische 2-Komponentengriff mit hoher Griffigkeit liegt perfekt in der Hand.
- 4 Unterschiedliche Grifffarben zur Unterstützung von HACCP-Systemen.
- 5 Kein Abrutschen möglich durch den Fingerschutz.
- 6 Besonders feiner Schleifzug für extra scharfe Messer.



219965
Abziehstahl | Micro-Feinzug, rund

31 cm



Form





9931
Messerschärfer

-



9937
Ergosteel



SharpX I
Schleifmaschine | 230 V



SharpX II
Schleifmaschine | 230 V



9999 104
Schleifrad | D36, 40°



9999 105
Schleifrad | D54, 35°



9999 106
Polierblock | Keramik, 45°



9999 107
Polierblock | Diamant, D16, 40°



9999 108
Schleifrad | D25, 40°



9999 109
Polierrad | D54, 35°



9999
Nassbandschleifmaschine „Superschiff“ | Drehstrom D 380 V,
Wechselstrom W 230 V



9999 p
Polierscheibe
200 x 25 mm



9999 pp
Polierpaste



9999 s
Schleifband | K120
800 x 50 mm

Messertaschen und -koffer



6801 sp l

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung



6801 sp rec

Magnetkoffer, 13-tlg.

Inhalt: 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp-25, 8240-10,
8540 p-6, 8210 p-26, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488,
8250 9x7, 9466 sp



8291 b10 pl

Messertasche | PrimeLine, 10-tlg.
 Inhalt: 8215-26, 9437-18, 9924-31,
 12316-15, 217365-18, 218265 w-25,
 218269 wwL-18, 218315-10, 218455-26,
 218456-18



8291 10 l

Ohne Bestückung

8291 b10 bc

Messertasche | BestCut, 10-tlg.
 Inhalt: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10,
 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23,
 8681-18, 9410 p-15, 9922-25

8291 10 l

Ohne Bestückung

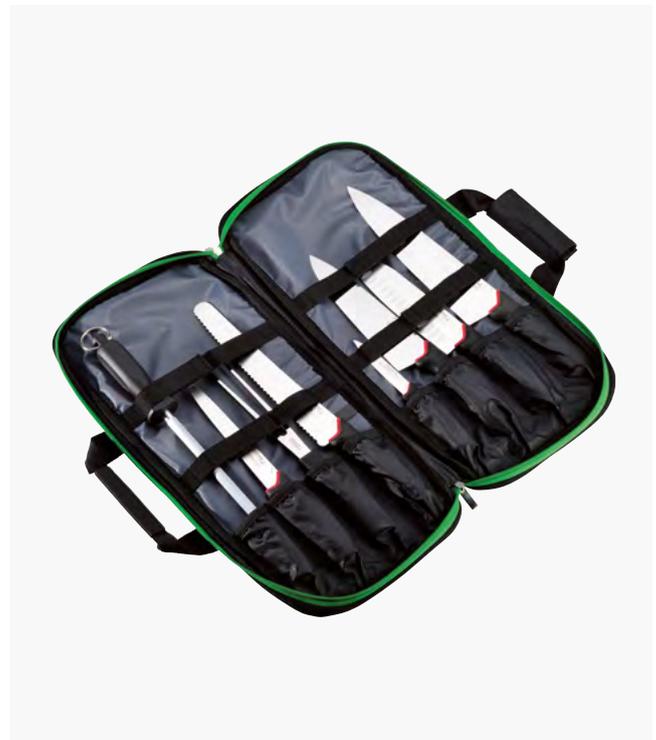


8291 b8 bc

Messertasche | BestCut, 8-tlg.
 Inhalt: 8640-10, 8661 w-25,
 8664-18, 8670-15, 8670-20, 8680-23,
 9410 p-15, 9922-25

8291 8 l

Ohne Bestückung



8291 b8 pl

Messertasche | PrimeLine, 8-tlg.
 Inhalt: 9924-27, 217365-18,
 218265 w-25, 218269 wwL-18, 218315-10,
 218455-20, 218455-26, 219437-19

8291 8 l

Ohne Bestückung

**8293 b**

Messertasche | schwarz, 13-tlg.

Inhalt: 8293 l, 8261 wp-25, 8280-23,
8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p-6,
9410 p-15, 8255, 8256, 8252, 9488,
8250 9x7, 9924-25

**8293 l**

Ohne Bestückung

8293 bk

Messertasche | schwarz, 14-tlg.

Inhalt: 8293 l, 8455-23, 8456-18,
8315 sp-10, 8265 w-25, 7365-16,
9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp-6,
8256, 8252, 8250 9x7, 9488

8293 l

Ohne Bestückung

**8296 b**

Messertasche | rot, 7-tlg.

Inhalt: 8280-20, 8270-25, 8264-18,
8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9922-25,
8296 l

8296 l

Ohne Bestückung

**8296 bk**

Messertasche | rot, 7-tlg.

Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25,
8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10,
8296 l

8296 l

Ohne Bestückung



8294 b

Kochtasche | blau, 12-tlg.

Inhalt: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7905-30, 9920-28, 8294 l

8294 l

Ohne Bestückung



8296 5 k

Messertasche | 5-tlg.

Inhalt: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l

8296 5 l

Ohne Bestückung



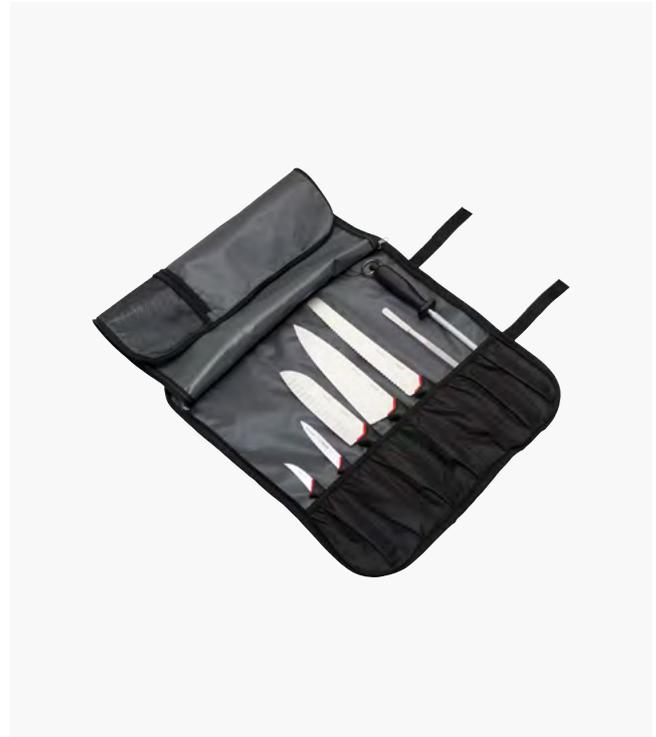
8298 b

Kochtasche | 7-tlg.

Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8298 l, 8315 sp-10, 8455-20, 8545 sp-6, 9924-25

8298 l

Ohne Bestückung



8298 b pl

Kochtasche | 7-tlg. PrimeLine

Inhalt: 218455-23, 218265 w-25, 218269 wwL-18, 218315-10, 218545-6, 9514-30, 9924-25, 8298 l

8298 l

Ohne Bestückung

**3555**

Messer-Set | 3-tlg.

Inhalt: 3105-13, 3005-16, 4025-21

**3565**

Messer-Set | 3-tlg.

Inhalt: 3105-13, 3005-18, 4025-24

**3545**

Lehrlingsset | 5-tlg.

Inhalt: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25

**3511 pl**

Messer-Set | PrimeLine, 3-tlg.

Inhalt: 11250-13, 11250-15, 12200-22





9770

Koch-Set | 2-tlg.

Inhalt: 9410 p-15, 8270-18



9810

Haushalts-Set | 4-tlg.

Inhalt: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18



9815

Haushalts-Set | 4-tlg.

Inhalt: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18



9840 bc o

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg.

Inhalt: 8640-10 o, 8670-15 o, 8680-20 o



9840 bc

Kochmesser-Set | BestCut, 3-tlg.

Inhalt: 8640-10, 8670-15, 8680-20

•



9840

Kochmesser-Set | 3-tlg.

Inhalt: 8240-10, 8270-15, 8280-20

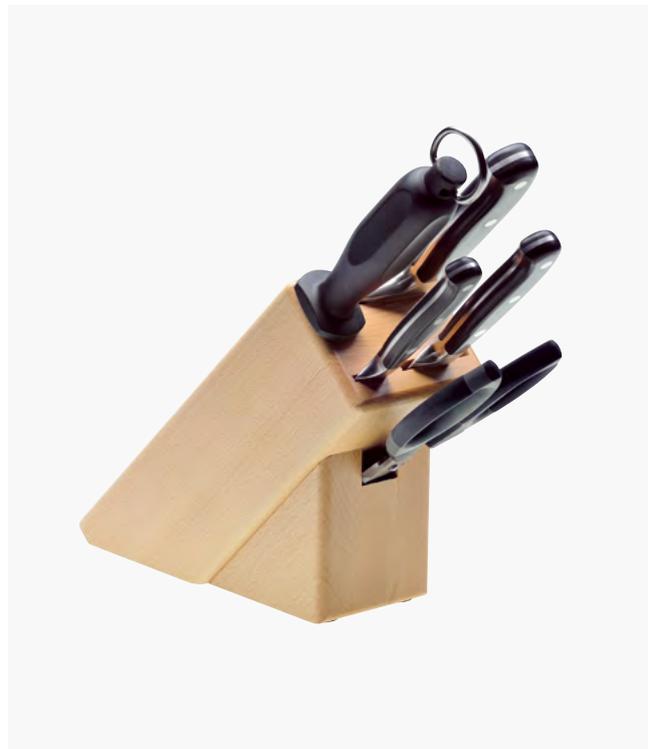
•

Messerblöcke



9891 b5

Messerblock, 5-tlg. preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl.



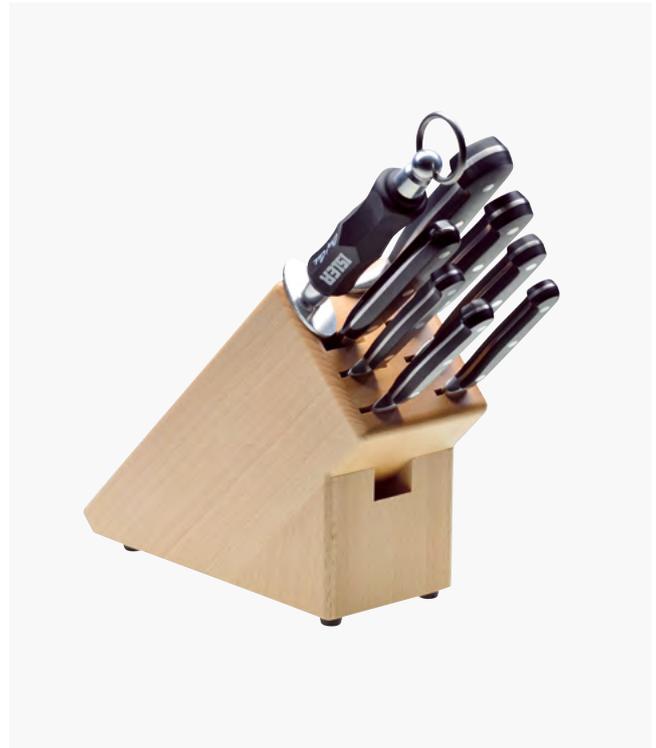
9891 b5 bc

Messerblock, BestCut, 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt.



9891 b5 pl

Messerblock, 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Santoku-Messer mit Kullenschliff 18 cm, Officemesser 8 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt Knife block PrimeLine.



9892 b

Messerblock, 8-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 25 cm, Kochmesser 20 cm, Kochmesser 15 cm, Tourniermesser 9 cm, Officemesser 10 cm, Fleischgabel 15 cm, Buntschneidemesser und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt.



9892 b9 bc

Messerblock, BestCut, 9-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 20 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel 15 cm, Küchenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Tourniermesser 6 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt.



9891 l 5

Messerblock, leer



9892 l

Messerblock, leer

Stechschutz

Alle Handschuh-Varianten sind in sieben Größen erhältlich. Linkshänder-Ausführungen und Sonderanfertigungen auf Anfrage.



**LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998**

XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
GR. 9	GR. 0	GR. 1	GR. 2	GR. 3	GR. 4	GR. 5
Braun	Grün	Weiß	Rot	Blau	Orange	Oliv
49	50	51	52	53	54	55



9595
Schutzschürze

Art.-Nr.	Breite x Länge	min.-max.	min.-max.
9595-73	50 x 73 cm	152-173 cm	82-111 cm
9595-78	55 x 78 cm	162-185 cm	89-122 cm
9595-84	55 x 84 cm	175-202 cm	96-133 cm



9596
Bolero

Art.-Nr.	Breite x Länge	min.-max.	min.-max.
9596-85	50 x 85 cm	146-166 cm	82-111 cm
9596-90	50 x 90 cm	156-178 cm	82-111 cm
9596-95	55 x 95 cm	166-190 cm	89-122 cm



9593
Ersatzteilset

9593-00	9593-08	9593-15	9593-19



9599 s/m/l/xl
Schnittschutzhandschuh
extra leichter und doch sicherer Schutz in 4 Größen (s, m, l, xl), gem. EN 388 25 4 x



9590 m 00
Stechschutzhandschuh | Metall
● ● ○ ●



9594
Handschuhspanner | Einheitsgröße, 100 Stk.
● ○



9590 mf
Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße



9590 00
Stechschutzhandschuh
● ● ○ ● ●



9590 08
Stechschutzhandschuh
● ● ○ ● ● ●



9590 15
Stechschutzhandschuh
● ● ○ ● ● ●



9590 19
Stechschutzhandschuh
● ● ○ ● ● ●

Klingenschutz und Messer-Hygiene



9310

Protector | abgeschrägt, Breite: 5,5 cm (2 Stk.)

20 cm 26 cm 31 cm 36 cm



9315

Protector | abgeschrägt, Breite: 3,2 cm (2 Stk.)

10 cm 13 cm 16 cm



MHB I

Messer-Hygiene-Box für 4 Messer & 1 Stahl

50 cm (500 x 265 x 100 mm)



MHB I E

Einlagen-Set für MHB I

Version



Version	Messer	Stahl	Handschuh
E1	4 x	1 x	-
E2	5 x	1 x	1 x
E3	5 x	2 x	-
E4	8 x	1 x	-



MHB II

Messer-Hygiene-Box | für 6 Messer & 2 Stähle

50 cm (500 x 380 x 100 mm)



MHB II E

Einlagen-Set für MHB II

Version



Version	Messer	Stahl	Handschuh
E1	6 x	2 x	-
E2	8 x	2 x	-
E5	12 x	2 x	-
E6	10 x	2 x	-



MHB III

Messer-Hygiene-Box für 5 Messer, 1 Stahl, 1 Handschuh

50 cm (500 x 380 x 100 mm)



MHB III E

Einlagen-Set für MHB III

Version



Version	Messer	Stahl	Handschuh
E1	5 x	1 x	1 x
E3	10 x	1 x	1 x
E5	8 x	2 x	1 x

**6831 1**

Messerscheide für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff

**6830 4**

Messerköcher-Garnitur für 4 Messer, vollhygienischer Kunststoff, mit Gürtel

**MHB K**

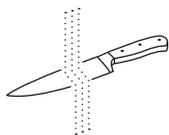
Messer-Hygiene-Box | Kunststoff
Kunststoff, für 4 Messer (max. 31 cm Klinge), 1 Stahl,
1 Sharp Easy, 1 Handschuh. Gewicht: 530 g
Maße: Breite 17 cm, Länge geschlossen 49 cm,
geöffnet 55 cm, Tiefe 7 cm

**MHB K hh**

Handschuh-Halter für MHB-K



Service



REINIGUNG

Mit der richtigen Messerpflege bleibt die gewohnte GIESSER-Qualität lange erhalten.

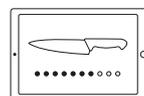
170 – 171



SCHLEIFEN

Funktionale Schneiden auf Dauer: Unsere Empfehlungen für optimales Messerschleifen.

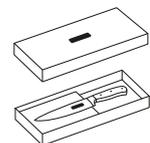
172 – 173



MESSERMANAGEMENT

Verbessern Sie Produktsicherheit, Arbeitsprozesse und Kostenkontrolle.

174 – 175



PERSONALISIERUNG

Mit individuellen Gravuren perfekte Geschenke gestalten.

176 – 177

Wie haben Sie möglichst lange etwas von Ihren GIESSER-Messern? Wir geben Tipps zur richtigen Messerpflege.

Reinigung und Aufbewahrung

Unsere Messer mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Allerdings empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdrostablagerung vorzubeugen und die Schnitthaltigkeit der Klinge zu erhalten. Nach der Reinigung schützen Sie die Klingen am besten mit Protektoren, durch geeignete Aufbewahrung in unseren Messerblöcken oder Einsätzen für Gastronorm-Behälter. Für den Transport bieten wir zudem Messertaschen, -koffer und -boxen in vielen Ausführungen für alle unsere Messervarianten an.



DAS GARANTIEREN WIR

Für Messer mit Kunststoffgriffen verwendet GIESSER ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.





UNSERE TIPPS ZUR MESSERPFLEGE

1 LAGERUNG

Die Messer sollten trocken und sicher aufbewahrt werden. Lassen Sie sie in Reichweite von Kindern niemals offen liegen.

2 SICHERHEIT

GIESSER-Messer sind sehr scharf. Beim Spülen und Trocknen der Klinge sowie beim Kontakt mit der Messerspitze sollten Sie vorsichtig sein.

3 SCHÄRFE

Ziehen Sie die Klinge regelmäßig mit dem Wetzstahl oder einem feinen Schleifstein ab. So erhöht sich die Standzeit der Schneide und sie bleibt dauerhaft scharf.

4 UNTERLAGE

Verwenden Sie beim Schneiden ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

5 GRIFFE

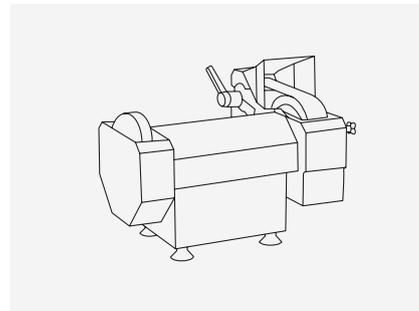
Unsere Kunststoffgriffe sind absolut pflegeleicht. Griffe aus Holz können Sie von Zeit zu Zeit mit Melkfett oder passenden Ölen pflegen.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website: www.giesser.de

GIESSER-Klingen richtig pflegen: Wer regelmäßig nachschleift und abzieht, erhält die Schärfe seiner Messer. Täglich und auf lange Sicht.

Schleifen

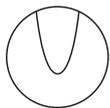
Professionelle Koch- und Fleischermesser sind sehr unterschiedlichen Belastungen ausgesetzt. Jeder Arbeitsbereich ist anders, kein Schnitt gleicht dem nächsten. Eine hohe mechanische Druckaktivität und wechselndes Schnittgut beanspruchen die Schneide entsprechend stark. Abnutzungserscheinungen können Sie ganz einfach vorbeugen, indem Sie Ihre GIESSER-Messer regelmäßig schleifen und so Schärfe und Schnitthaltigkeit erhalten. Sie benötigen dazu lediglich etwas Übung und das richtige Schärfwerkzeug.



SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM SCHLEIFPROFI

In unseren Schleifseminaren zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Handmesser aller Art mit dem Wetzstahl, Schärffstein und der Maschine richtig schärfen. Alle Informationen zu den Seminaren finden Sie auf unserer Homepage: www.giesser.de

Schleifmaschinen sind neben Wetzstahl und Schärffstein eine weitere Methode, um die Schärfe und Schnitthaltigkeit der Messer zu erhalten. Weitere Informationen zu unseren Maschinen finden Sie auf Seite 152 und auf unserer Homepage im Service-Bereich.



FALSCH

Ein stumpfer Schnittwinkel lässt auch die Schneide schnell wieder abstumpfen.



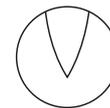
FALSCH

Ist der Schliff zu dünn (Hohl-schliff), bricht die Schneide bei geringer Belastung aus.



FALSCH

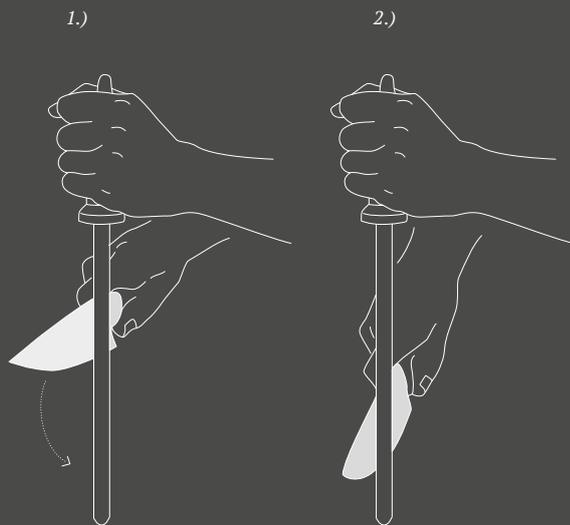
Wird die Schneide zum Keil geschliffen, reduziert sich ihre Standzeit deutlich.



RICHTIG

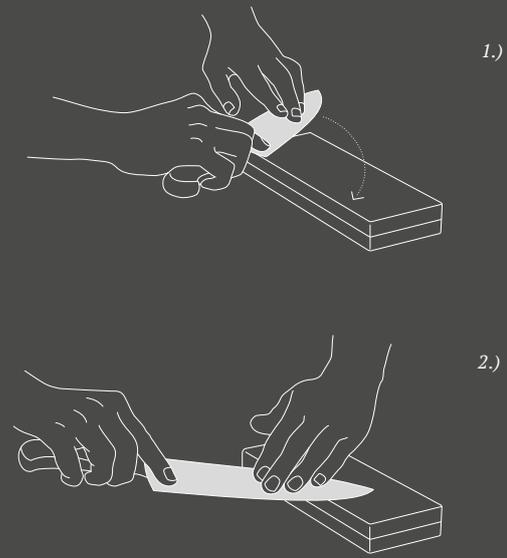
Die perfekte Schneide: Der leicht ballige Schliff bietet Schärfe und Stabilität zugleich.

Wetzstahl



Mit einem klassischen Wetzstahl genügen normalerweise wenige gleichmäßige Züge, damit Ihr Messer wieder scharf wird. Unterschiedliche Züge des Wetzstahls entsprechen hierbei verschiedenen Eigenschaften der Klingen. Das Messer wird schräg gegen den Schnitt über den Stahl gezogen, der Winkel sollte circa 15° - 20° betragen. Wetzen Sie abwechselnd die linke und die rechte Seite, locker aus dem Handgelenk und in möglichst großem Bogen. Die Kraft, mit der das Messer auf den Stahl gedrückt werden muss, richtet sich dabei nach dem Abnutzungsgrad der Schneide. Kein Druck ist angebracht bei einer neuen oder ungeschliffenen Schneide, wenig Druck bei einer leicht abgenutzten und viel Druck bei einer stark abgenutzten Schneide.

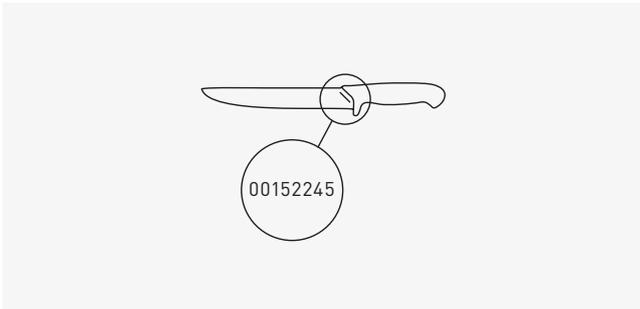
Handschleifstein



Mit dem Handschleifstein können Sie Ihre Messer von Grund auf neu schärfen. Ein solcher Grundschliff wird zum Beispiel nötig, wenn mit dem Wetzstahl keine Schärfe mehr erzielt werden kann. Am besten eignen sich sogenannte Kombisteine, die eine feine und eine extra feine Körnung haben. Wie beim Wetzstahl wird auch bei einem Handschleifstein im Winkel von 15° - 20° geschliffen. Für den Vorschliff verwenden Sie die gröbere Seite des Steins und ziehen beide Seiten der Klinge abwechselnd und gleichmäßig über den Stein. Im Anschluss folgt die Glättung, für die Sie die feinere Seite des Steins verwenden.

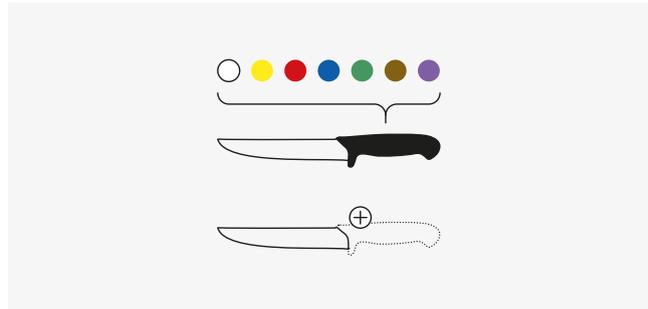
Organisation ist alles! Mit MEMSYS erhöhen Sie Ihre Produktsicherheit, verbessern Ihre Arbeitsprozesse und kontrollieren Ihre Kosten.

Messermanagement



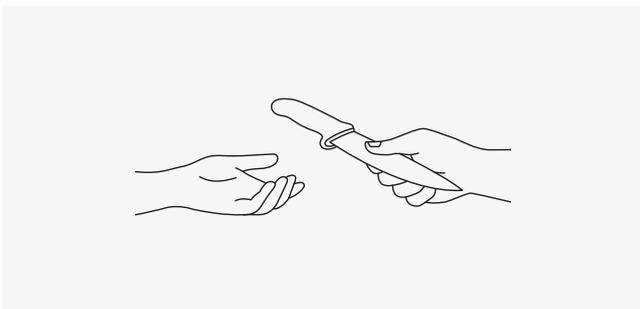
1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

Bei GIESSER kann jedes Messer auf Wunsch durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen. Darüber hinaus bieten wir auch die Möglichkeit einer firmenindividuellen Kennzeichnung an.



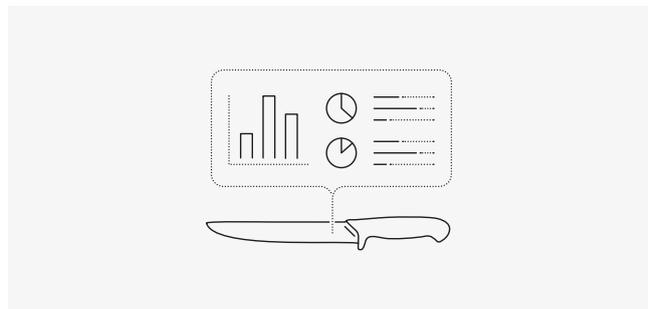
2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

Eine farbliche Trennung der Messer eignet sich hervorragend zur Unterscheidung von Arbeitsprozessen und -bereichen sowie Abläufen in Schichtbetrieben. Zwölf unterschiedliche Grifffarben hat GIESSER serienmäßig im Programm. Individuelle oder firmenspezifische Farben fertigen wir gerne auf Anfrage.



3 KONTROLLE

In der zentralen Materialausgabe wird jedes neue Messer über die Seriennummer erfasst und einem Mitarbeiter zugeordnet. Schleif- und Wartungsintervalle können problemlos überwacht werden. Neue Messer werden nur gegen Rückgabe eines gebrauchten ausgegeben. Bei der Rückgabe wird der ordnungsgemäße Zustand des Messers bestätigt.



4 DOKUMENTATION

Die lückenlose und permanente Dokumentation mit MEMSYS, die sich einfach in Excel verwalten lässt, gewährleistet Prozesssicherheit. Die schnelle Analyse des individuellen Messerverbrauchs, des aktuellen Bedarfs und der genauen Kosten wird möglich. Veterinäre und Auditoren fordern im Rahmen der IFS-Zertifizierung eine solche Dokumentation.



Tool-Check

Das Programm zur Verwaltung, Personalisierung und Kontrolle von Werkzeugen und Ausrüstung.



Mehr unter www.giesser.de/deutsch/Aktuelles/Downloads/Broschuren

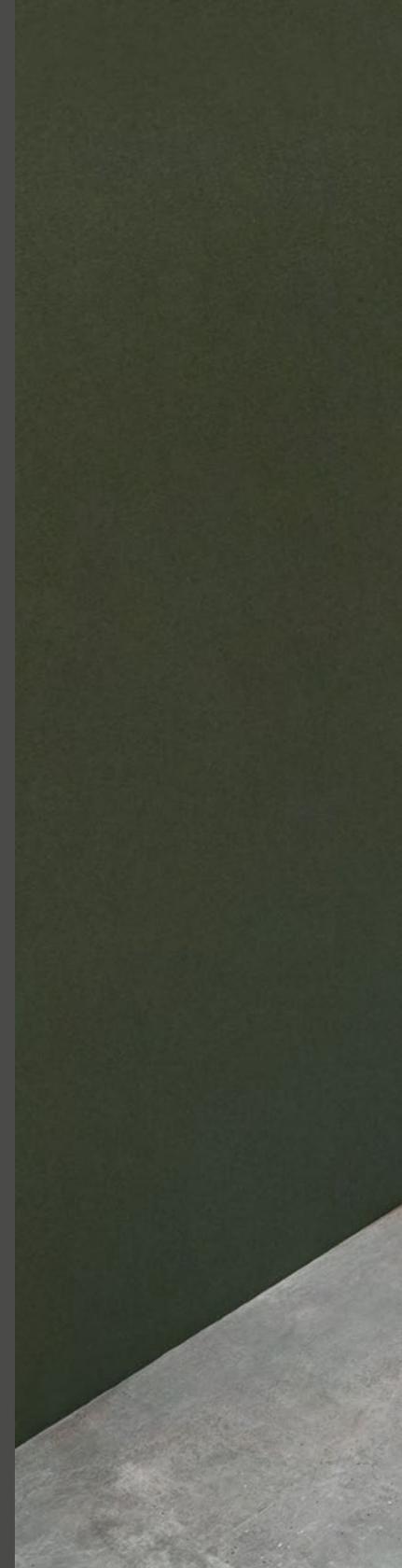
Messermanagement ist heute in der Lebensmittelverarbeitung von zentraler Bedeutung und auch bei der Zertifizierung unverzichtbar. Mit der Software „Tool-Check“ bietet GIESSER Ihnen neben dem funktionalen Management Ihrer Arbeitswerkzeuge auch Möglichkeiten zur Personalverwaltung und Datenauswertung. Die Werkzeuge lassen sich damit individuell ihren jeweiligen Benutzern zuordnen. Das erhöht das Verantwortungsgefühl Ihrer Mitarbeiter gegenüber den Messern maßgeblich und trägt zu einem sorgfältigeren Umgang mit ihnen bei. So schonen Sie Werkzeuge und Zubehör und senken Ihre Kosten. Für das selbsterklärende Programm sind nahezu keine speziellen EDV-Kenntnisse erforderlich. Dank webbasierter Nutzung bleibt „Tool-Check“ immer aktuell, ohne aufwendige Updates.

GIESSER-Messer haben Persönlichkeit.
Mit einer individuellen Gravur werden
sie zu besonderen Geschenken und damit
zum Einzelstück.

Ihr ganz persönliches Messer.

**„Gute Messer sind langlebig. Sie sind täglich
in Gebrauch und dabei unübersehbar. Perfekte
Geschenke also – und ideale Werbeträger!“**

Diese Botschaft lässt sich greifen: Nutzen Sie unseren Personalisierungs-Service und gestalten Sie Messer mit einer persönlichen Widmung oder einem lustigen Spruch für Ihre Liebsten, Freunde und Geschäftspartner. Personalisierungen mit unserer Laserbeschriftung können bereits ab Bestellungen von einem Messer realisiert werden. Sie können selbst entscheiden, ob Ihre Gravur auf der Vorder- oder Rückseite des Messers platziert werden soll. Für den ein- oder mehrfarbigen Druck auf dem Griff wird eine Mindestmenge von 250 Stück benötigt. Dazu bieten wir für jedes Messer oder Messer-Set stets die optimale Verpackung; ob Holzschachtel oder Kartonage, mit Aufdruck oder ohne.





1 KLINGENBESCHRIFTUNG

Dezent und stilvoll: Ihr eigener Firmenname oder der Ihres Kunden auf der Klinge. Wir freuen uns, Sie zu Möglichkeiten und Kosten zu beraten.

2 PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF

Plakative Werbung auf dem Griff ist ein besonderer Hingucker. Auf Anfrage bieten wir Ihnen diesen Service in Ihrer persönlichen Firmenfarbe.

3 VERPACKUNGEN

Unser Service umfasst auch die individuelle Verpackungsgestaltung. Wir richten uns gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Inhaltsverzeichnis

Nr.	Seite	Nr.	Seite	Nr.	Seite	Nr.	Seite
1900	116	3110	80	6820 h	142	8241	76
1910	117	3115	48	6820 la	142	8242	127
1920	117	3145	48	6830	166	8243	76
1930 w	118	3165	48	6831	166	8244	77
1940	118	3167 pp g	67	6840 p	142	8246	131
1950	119/120	3165 pp hvi	100	6845	142	8247	112
1955	121	3168	66	6850	145	8249	131
1960	121	3169	64	6860	145	8249 m	131
1965	122	3185	48	6865	141	8249 mz	132
1988 2	123	3186	48	6867	142	8249 rap	131
1996 3	123	3215	49	6867 kl	142	8249 sp	131
1997 2	124	3215 9,5 e101	49	6868	141	8250 9x7	130
1999 3	125	3235 z	113	6870	141	8251	76
2005	46	3305	49	6880	142	8252	133
2005 det	68	3405	49	7105	51	8253	133
2005 wwl	56	3425	50	7105 w	51	8253 o	133
2007 pp g	67	3426	50	7300 p	83	8253 ow	133
2008	66	3427	50	7305	51	8254	132
2008 wwl	57/66	3511 pl	61/158	7305 aw	52	8255	132
2015	46	3545	158	7305 st	51	8256	132
2025	46	3555	158	7305 w	51/101	8256 lo	132
2105	46/110	3565	158	7305 wwl	57	8256 sp re	132
2105 wwl	56	3585	96	7305 wwl aw	57	8257	132
2275	47/110	4005	50	7365	52/91/110	8258	140
2285	47/110	4005 wwl	57	7700 wp	83	8258 f	140
2400	79	4020	80	7705	52/89	8258 sp	140
2405	47	4020 fsc	80	7705 aw	52	8258 spf	140
2503	63	4025	50	7705 w	52/90/101	8259	132
2504	63	4025 pp hvi	100	7705 wpp hvi	100	8260 w	77
2505	47	4025 wwl	57/111	7705 wwl	57	8260 w o	75
2505 det	68	4028	66	7725	54	8261 w	81
2505 wwl	56	4035	50	7745	52	8261 wp	83
2507 pp g	67	4056-6	54	7755	54	8262 p	83
2509	64	4065	54	7905	52	8263	77
2515	47	5005	51	7905 w	53	8264	77/110
2515 det	68	5065	51	7925	53	8265 w	91/96
2515 wwl	56	6005	51/110	7935	53	8265 w l	91
2517 pp g	67	6005 pp hvi	100	7945	53	8269	77
2519	64	6005 wwl	57	7945 aw	53	8269 k	90
2535	48	6605	143	7965	53	8269 wwlk	90
2535 wwl	56	6606	143	7965 aw	53	8270	77/110
2539	64	6608	144	7965 w	53	8280	78/109
2603	63	6609	144	7981 c	146	8280 w	78/109
2605	47	6610	144	7981 csp	146	8284	78
2605 wwl	56	6611	144	7984 c	146	8287	134
2605 f wwl	56	6612	145	7984 c-h	146	8288	134
2615	47	6615	144	7990	146	8291 b bc	74/155
3000 fsc	79	6615 a	144	7990-3	146	8291 b pl	155
3000 n	79	6616 g	144	8136	101	8291 l	155
3002	65	6630 k	143	8136 w	101	8293 b	156
3000	79	6640 p	143	8137 w	101	8293 bk	156
3005	49	6645	143	8137 wz	101	8293 l	156
3005 det	68	6655	143	8165 z	102	8294 b	157
3005 wwl	56	6655 sp	143	8205	102	8294 l	157
3007 pp g	67	6665	90	8215	102	8296 b	156
3008	66	6688	145	8225	103	8296 bk	156
3055	111	6698	145	8232	102	8296 k	157
3055 f	111	6699	145	8232 f	103	8296 l	156/157
3080	79	6795	144	8232 p	102	8298 b	157
3082	65	6800	140	8233	103	8298 b pl	157
3085	49	6800 h1	140	8234	103	8298 l	157
3100	80	6800 h2	140	8234 p	103	8300	80
3100 fsc	80	6800 sp	140	8235	102	8300 fsc	80
3100 p	82	6801 sp l	154	8237	103	8305 sp	93
3105	48	6801 sp rec	154	8239	103	8305 wsp	93
3105 wwl	57	6810 b	135	8239 s	104	8307 wsp	104
3107 pp g	67	6810 l	135	8240	76	8309 sp 8-5	94

Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden · Germany

Telefon +49(0)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

Alle Produkte der Johannes Giesser
Messerfabrik finden Sie auch unter
www.giesser.de

Technische oder optische Änderungen, Satz- und
Druckfehler vorbehalten. Farbabweichungen bei den
Produkten aus drucktechnischen Gründen möglich.

