

2018

KATALOG | CATALOGUE



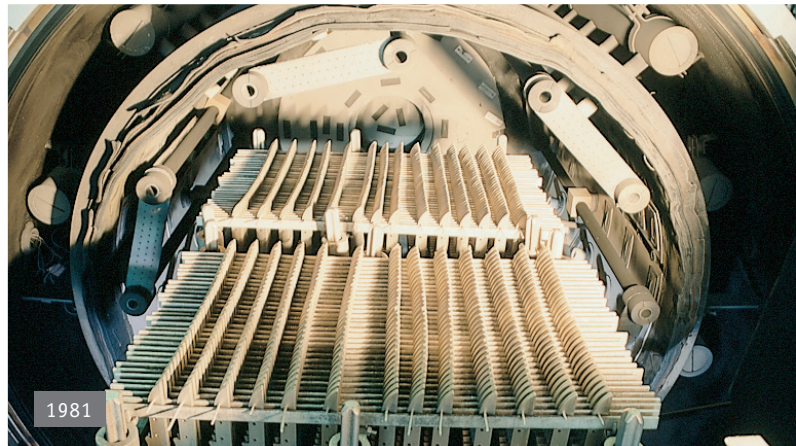
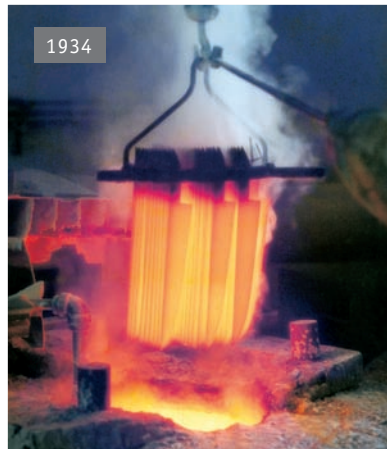
GIESSER
MADE IN GERMANY

GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE GIESSER – A SUCCESS STORY

1776

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

In 1776, Johannes Giesser lays the foundations of GIESSER's heritage of craftsmanship and began producing fine knives and cutlery.



1981

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

The first vacuum hardening system has considerably increased quality, thereby significantly improving blade edge retention.

2000

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

GIESSER is continuously expanding and optimising its range of products and has the right tool for every cutting process.

Die Firmeninhaber Hans-Joachim und Hermann Giesser weihen das neue Hightech-Firmengebäude in Winnenden-Hertmannsweiler ein: 80 Mitarbeiter produzieren täglich mehr als 6.000 Profimesser.

The owners of the company, Hans-Joachim and Hermann Giesser, have inaugurated the new high-tech company building in Winnenden-Hertmannsweiler, Germany, where 80 employees manufacture more than 6000 professional knives a day.

1865

Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

Opening of a cutlery store with own production workshop. From 1934 production of handknives with fixed blades.

1934

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.

The company divides into Alfred Giesser Messerfabrik, which produces machine knives for industrial applications, and Johannes Giesser Messerfabrik. In 1936, together with Böhler Edelstahl, we develop stainless steel for knives.

1961

Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.

Inauguration of the first building annex of GIESSER MESSER.



2008

Hohe Nachfrage und starkes Wachstum erfordern mehr Mitarbeiter und neue Produktionsanlagen. Heute ist GIESSER weltweit einer der führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender aus der Lebensmittelverarbeitenden Industrie und Gastronomie. Das Sortiment umfasst mehr als 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer und Zubehör.

High levels of demand and strong growth required the company to expand its work force and invest in a new production plant. GIESSER is now one of the leading manufacturers of high-quality knives and tools for professional applications in the food processing and catering industry. The range comprises more than 2500 hand-forged and die-cut knives and tools.

2016

Nach knapp einem Jahr Bauphase wurde im Juli 2016 eine zusätzliche Fertigungsstätte, mit einer Gesamtfläche von ca. 2.000 qm, fertig gestellt und bezogen.

After almost one year of construction our additional facility, which has a total area of approx. 2000 sqm, was finished in July 2016 and we were able to move in.

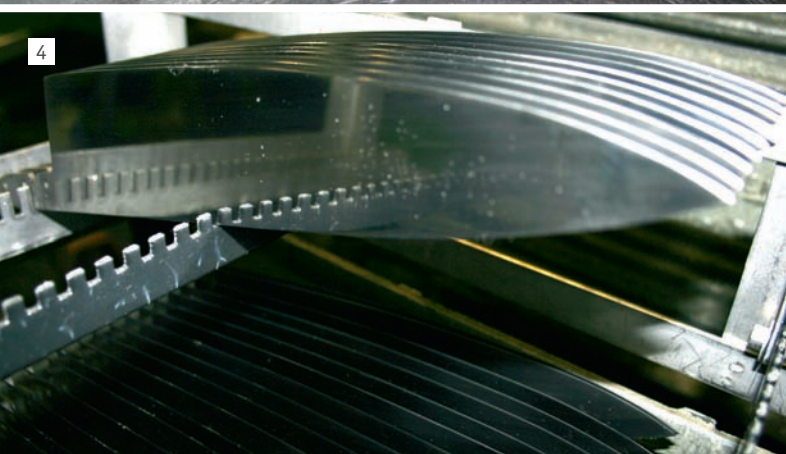
WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED

1 DAS MATERIAL

Aus erstklassigem Chrom-Molybdän-Stahl werden die Rohklingen gestanzt.

THE MATERIAL

Raw blades are stamped from first class chrome-molybdenum steel.



4 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.

THE POLISHING

The finish is achieved by a polishing machine which ensures a smooth and flawless finish. The advantages: rust will not form in the blade and it is easier to clean the knife.

5 DER GRIFF

Wir bieten den optimalen Griff für jeden Einsatzbereich. Perfekte Ergonomie und Rutschsicherheit sind für uns oberstes Gebot. Unsere Produkte entsprechen den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

THE HANDLE

For every work the right handle and always a good grip. Ergonomically shaped and slip-proof. Our products meet international standards and regulations. Colour coded handles improve hygiene in food processing industry.

2 DIE VAKUUM-HÄRTUNG

Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum.

VACUUM HARDENING

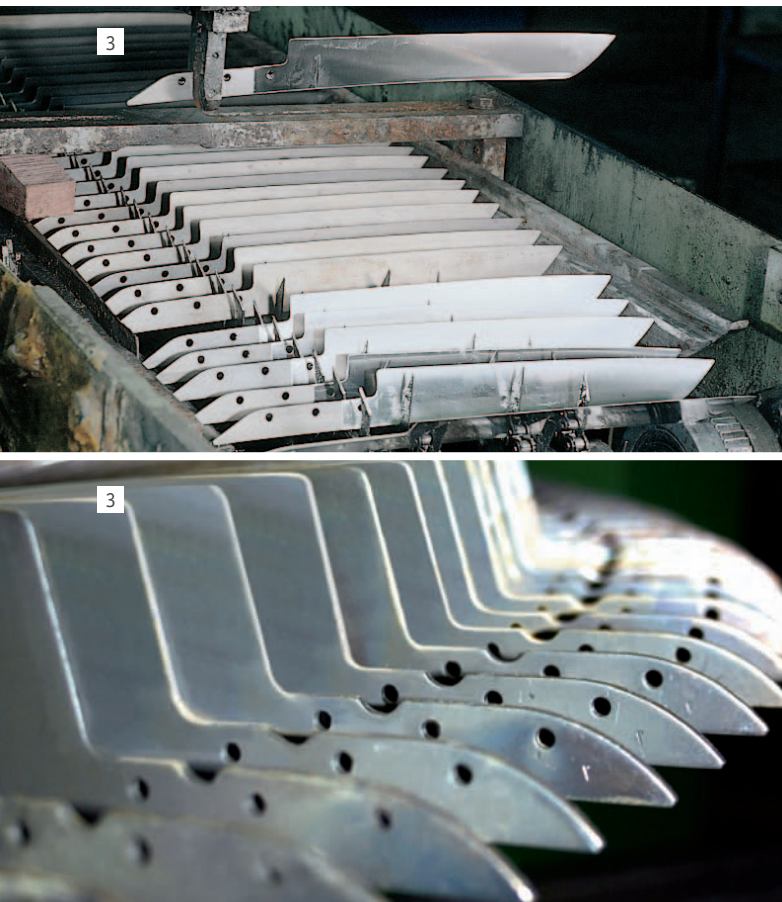
The more even the blade is, the better the knife holds its edge. This is the reason why we use the latest high-tech vacuum tempering process.

3 DER SCHLIFF

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

THE GRINDING

The grinding of the blade is a fully automatic precision process. A perfectly sharp edge requires two additional grinding steps.



6 DER HANDABZUG

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

HONING

The honing done by the hand of a master guarantees a perfect blade. The etching is our seal for highest quality.



FASZINATION SCHÄRFE

THE POWER OF THE CUTTING EDGE



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

Arresting design, unbelievable sharpness and perfect workmanship combine to make this new knife series something very special. A first glance is all it takes for sparks to fly – you'll be fascinated by these tools in no time.

High-quality chrome-molybdenum steel, tempered to a full 57 HRC, then finely polished and finally sharpened by a master craftsman, guarantees long-lasting enjoyment.

To complement the three different blades, we offer a choice of four different handles made from carefully selected materials. Together with our extraordinary blades, they make for particularly valuable masterpieces.

HELL YEAH! WAS FÜR GRIFFE

HELL YEAH! GET A GRIP

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.

High-quality blades are just the beginning: Now, we turn our full attention to extraordinary handle variants. Carefully selected materials, such as White Cedar or Micarta, complement the perfect quality of the blades – making GIESSER knives true masterpieces.



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.

Tradition meets perfection. White cedar burl wood makes our Tree of Life handle a cut above. White cedar – also known as arborvitae or “tree of life” – has an extremely tough burl that makes using the knife an absolute pleasure. A handle of exceptional quality.

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!

The impressive design gets our hearts pumping. Red Diamond takes your breath away: the special manufacturing process creates one-of-a-kind plastic handles, each one unique. Fire, meat and Red Diamond – what could be better?



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.

One look is enough to heighten all your senses and get ready for cooking. Exotic fragrances and spices mingle – you are one with your knife.

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.

Rocking Chefs are tough guys with a soft core: Micarta, a natural material. No handle is like another, making you a true hero of the kitchen. “Rocking Chef” Ralf Jakumeit would go through fire for his absolute favourite!

SCHARFE BOTSCHAFT

RAZOR-SHARP MESSAGE

PERSONALISIERTE KLINGENÄTZUNG

Nie war schenken schöner! Überrasche deine Liebsten mit dem faszinierendsten Geschenk, das sie je in Händen gehalten haben. Dank der persönlichen Widmung wird dieses Messer zum unvergesslichen Geschenk.

Wähle aus drei Vorlagen die schärfste Botschaft aus.

1.



2.



3.



SCHON
AB 20 STK.

NAMENSÄTZUNG
AUF DER
VORDERSEITE

JETZT BESTELLEN
ORDER NOW

Ab einer Bestellung von über 20 Stück ist die Ätzung auf der Vorderseite möglich. Bei einer Stückzahl von unter 20 Messern nur auf der Rückseite. Preise auf Anfrage.

Front side engraving available on orders of 20 or more. For orders under 20 knives, engraving available only on the back side. Prices available upon request.

INDIVIDUELLE BEDRUCKUNG

Kein Geschenkpapier nötig! Mit einer einzigartigen und individuellen Bedruckung der Box, verleihst du deinem besonderen Messer den entsprechenden Rahmen!

CUSTOMISED PRINTING

No gift wrap necessary! The unique and customised box imprint will lend your extraordinary knife its befitting case.



1910 tol

Filet No. 1 | Tree of Life, Thuja
Filet No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 17
inch | 6¾

1910 so

Filet No. 1 | Spicy Orange
Filet No. 1 | Spicy Orange



cm | 17
inch | 6¾

1900 tol

Chefs No. 1 | Tree of Life, Thuja
Chefs No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 20
inch | 7¾

1900 so

Chefs No. 1 | Spicy Orange
Chefs No. 1 | Spicy Orange



cm | 20
inch | 7¾

1910 rd

Filet No. 1 | Red Diamond
Filet No. 1 | Red Diamond



cm | 17
inch | 6¾

1910 rc

Filet No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Filet No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 17
inch | 6¾

1900 rd

Chefs No. 1 | Red Diamond
Chefs No. 1 | Red Diamond



cm | 20
inch | 7¾

1900 rc

Chefs No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Chefs No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 20
inch | 7¾

1900 tol

Barbecue No. 1 | Tree of Life, Thuja
Barbecue No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 30
inch | 11¾

1900 so

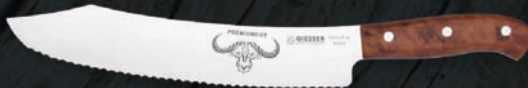
Barbecue No. 1 | Spicy Orange
Barbecue No. 1 | Spicy Orange



cm | 30
inch | 11¾

1930 w 25 tol

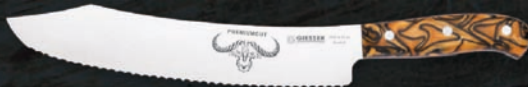
Wave No. 1 | Tree of Life, Thuja
Wave No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 25
inch | 9¾

1930 w 25 so

Wave No. 1 | Spicy Orange
Wave No. 1 | Spicy Orange



cm | 25
inch | 9¾

1900 rd

Barbecue No. 1 | Red Diamond
Barbecue No. 1 | Red Diamond



cm | 30
inch | 11¾

1900 rc

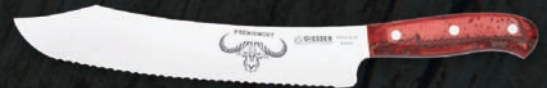
Barbecue No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Barbecue No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 30
inch | 11¾

1930 w 25 rd

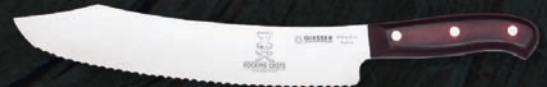
Wave No. 1 | Red Diamond
Wave No. 1 | Red Diamond



cm | 25
inch | 9¾

1930 w 25 rc

Wave No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Wave No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 25
inch | 9¾

1950 tol

Steak No. 1 | Tree of Life, Thuja
Steak No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 12
inch | 4¾

1950 so

Steak No. 1 | Spicy Orange
Steak No. 1 | Spicy Orange



cm | 12
inch | 4¾

1920 tol

Office No. 1 | Tree of Life, Thuja
Office No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 10
inch | 4

1920 rd

Office No. 1 | Red Diamond
Office No. 1 | Red Diamond



cm | 10
inch | 4

1920 so

Office No. 1 | Spicy Orange
Office No. 1 | Spicy Orange



cm | 10
inch | 4

1920 rc

Office No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Office No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 10
inch | 4

1950 rd

Steak No. 1 | Red Diamond
Steak No. 1 | Red Diamond



cm | 12
inch | 4¾

1950 rc

Steak No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Steak No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 12
inch | 4¾

1940 tol

Fork No. 1 | Tree of Life, Thuja
Fork No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 21
inch | 8¼

1940 rd

Fork No. 1 | Red Diamond
Fork No. 1 | Red Diamond



cm | 21
inch | 8¼

1940 so

Fork No. 1 | Spicy Orange
Fork No. 1 | Spicy Orange



cm | 21
inch | 8¼

1940 rc

Fork No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Fork No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 21
inch | 8¼

1950 s 12-4 tol

4er set | Tree of Life, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs
Set of 4 | Tree of Life, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



1988 2 tol

2er set | Tree of Life, Inhalt: 1900 20, 1920 10, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs
Set of 2 | Tree of Life, contents: 1900 20, 1920 10, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



1997 2 so

2er set | Spicy Orange, Inhalt: 1900 20, 1940 21, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs
Set of 2 | Spicy Orange, contents: 1900 20, 1940 21, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



1996 3 rc

3er set | Rocking Chefs, Micarta, Inhalt: 1930 w 25, 1900 20, 1920 10, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs
Set of 3 | Rocking Chefs, Micarta, contents: 1930 w 25, 1900 20, 1920 10, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



1999 3 tol

3er Set | Tree of Life, Thuja, Inhalt: 1900 30 tol, 1900 20 tol, 1910 17 tol
Set of 3 | Tree of Life, Thuja, contents: 1900 30 tol, 1900 20 tol, 1910 17 tol



1999 3 rd

3er Set | Red Diamond, Inhalt: 1900 30 rd, 1900 20 rd, 1910 17 rd
Set of 3 | Red Diamond, contents: 1900 30 rd, 1900 20 rd, 1910 17 rd



1999 3 so

3er Set | Spicy Orange, Inhalt: 1900 30 so, 1900 20 so, 1910 17 so
Set of 3 | Spicy Orange, contents: 1900 30 so, 1900 20 so, 1910 17 so



1999 3 rc

3er Set | Rocking Chefs, Micarta, Inhalt: 1900 30 rc, 1900 20 rc, 1910 17 rc
Set of 3 | Rocking Chefs, Micarta, contents: 1900 30 rc, 1900 20 rc, 1910 17 rc



FLEISCHERMESSER BUTCHER KNIVES



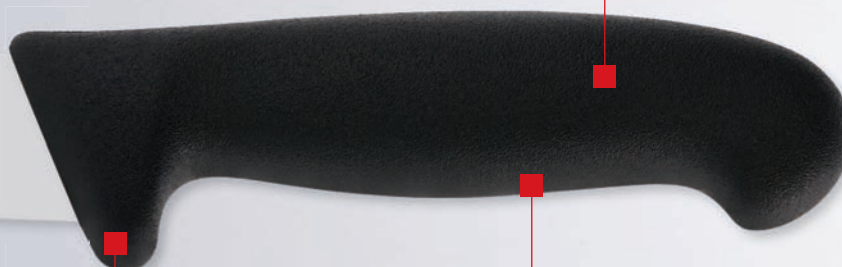


STANDARDGRIFF

STANDARD HANDLE

MULTIFUNKTIONAL
Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.

MULTI-FUNCTIONAL
The standard handle is suitable for almost all applications.



SICHERHEIT

Die abgeschrägte Schutz Nase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

SAFETY

The protective guard prevents the hand from slipping when holding the knife.

ERGONOMIE

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

ERGONOMICS

Average-size handle made from material that offers excellent slip resistance and is easy to grip.

2005

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	18	20	22	25
inch	7	7¾	8¾	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2025

Hautmesser
Skinning knife



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■	■ ■

2015

Zuschneidemesser
Cimeter knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2015

Zuschneidemesser
Cimeter knife



cm	27	30	36
inch	10½	11¾	14¼
	■	■ ■	■

2 1 0 5

Abhäutemesser
Skinning knife



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

2 2 7 5

Fischfiliermesser
Filleting knife



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

2 6 0 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

2 5 0 5

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	10
inch	4
	■ ■

2 4 0 5

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■	■ ■

2 2 8 5

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

2 6 1 5

Ausbeinmesser | spitz und flexibel
Boning knife | pointed and flexible



cm	15
inch	6
	■

2 5 0 5

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

2 5 1 5

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15	17
inch	5	6	6¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

3 1 6 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	12	14
inch	4¾	5½
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

3 1 1 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6
	■

2 5 3 5

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

3 1 6 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

3 1 8 5

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm 10

inch 4



3 1 8 6

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm 12

inch 4¾



3 0 0 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 13

inch 5



16

6¼



18

7



3 0 8 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 11

inch 4



13

5



15

6



3 1 8 5 e 1 0 1

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm 10

inch 4



3 2 1 5

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm 15

inch 6



3 0 0 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 21

inch 8¼



24

9½



30

11¾



3 0 8 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 18

inch 7



22

8¾



24

9½



3 3 0 5

Stechmesser | stark, Facette
 Sticking knife | stiff, facet



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

3 3 5 3

Fischmesser
 Fish knife



cm	21
inch	8¼
	■

3 4 2 5

Gekrösemesser | Kunststoffknopf
 Tripe knife | plastic button



cm	16
inch	6¼
	■

3 4 2 7

Gekrösemesser
 Tripe knife



cm	21
inch	8¼
	■

3 3 5 3

Fischmesser
 Fish knife



cm	10	12,5
inch	4	5
	■ ■	■

3 4 0 5

Gekrösemesser | Stahlknopf
 Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	■

3 4 2 6

Gekrösemesser | Stahlknopf
 Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	■ ■

6 7 8 0 b - r

Entvliemesser | für Rechtshänder
 Pork rind knife | for right-handers



cm	17
inch	6¾
	■

4 0 0 5

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ □

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher knife | narrow shape



cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½
	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ □ ■	■ ■ ■ ■ □ ■ ■ ■

4 0 3 5

Rouladenmesser
Meat slicer



cm	21
inch	8¼
	■ ■

5 0 6 5

Bankmesser
Block knife



cm	21	26	32	36
inch	8¼	10¼	12½	14¼
	■	■	■	■

4 0 0 5

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	24	27	30
inch	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher knife | narrow shape



cm	27	30	32	36
inch	10½	11¾	12½	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■

5 0 0 5

Speckmesser
Bacon knife



cm	32
inch	12½
	■

6 0 0 5

Zuschneidemesser
Steak knife



cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

7 1 0 5

Wurstmesser
Ham knife



cm 28

inch 11

**7 3 0 5**

Aufschnittmesser
Slicer



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼

**7 3 0 5 s t**

Aufschnittmesser | starke Klinge, 2,7 mm
Slicer | stiff blade, 2.7 mm



cm 40

45

49

inch 15¾

17¾

19

**7 3 6 5**

Filiermesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾

**7 1 0 5 w**

Wurstmesser | mit Wellenschliff
Ham knife | wavy edge



cm 28

inch 11

**7 3 0 5 w**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼

**7 3 0 5 a w**

Aufschnittmesser | angewellt
Slicer | partly serrated



cm 21

25

28

inch 8¼

9¾

11

**7 3 7 5 e 1 0 1**

Fischfiliermesser | sehr flexibel
Fish filleting knife | highly flexible



cm 18

inch 7



7705

Aufschnittmesser
Slicer



cm	22	25	28	31
inch	8¾	9¾	11	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7705 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

7725

Kebabmesser
Kebab knife



cm	45
inch	17¾
	■

7905

Salamimesser
Salami slicer



cm	30
inch	11¾
	■

7705

Aufschnittmesser
Slicer



cm	36	40
inch	14¼	15¾
	■	■

7705 a w

Aufschnittmesser | angewellt
Slicer | partly serrated



cm	25	28
inch	9¾	11
	■	■

7745

Melonenmesser | mit Doppelgriff
Melon knife



cm	35
inch	13¾
	■

7905 w

Salamimesser | mit Wellenschliff
Salami slicer | wavy edge



cm	30
inch	11¾
	■

7 9 2 5

Salamimesser
Salami slicer



cm 36
inch 14¼



7 9 4 5

Leberwurstmesser
Sausage knife



cm 21
inch 8¼



7 9 6 5

Leberwurstmesser
Sausage knife



cm 21
inch 8¼



7 9 6 5 w

Leberwurstmesser | mit Wellenschliff
Sausage knife | wavy edge



cm 21
inch 8¼



7 9 3 5

Serrano-Messer
Serrano knife



cm 30
inch 11¾



7 9 4 5 a w

Leberwurstmesser | angewellt
Sausage knife | partly serrated



cm 21
inch 8¼



7 9 6 5 a w

Leberwurstmesser | angewellt
Sausage knife | partly serrated



cm 21
inch 8¼



4 0 6 5

Wurststuffer
Sausage pricker



4 0 5 6 - 6

Wurstabbindemesser
Sausage production knife



KULLENSCHLIFF SCALLOPED EDGE



GIESSER 4025 wwl 24 s Rostfrei

**BESSERE
SCHNITTFÜHRUNG**
durch Luftpolster zwischen
Klinge und Schneidgut.

IMPROVED CUTTING
by air cushion between blade
and meat.

PRODUKTIVITÄT
Messer mit Kullenschliff
gleiten mühelos durch
das Schneidgut. Ein per-
fekter Schnitt bei ermü-
dungsfreiem und zügigem
Arbeiten ist das Ergebnis.

PRODUCTIVITY
Scalloped knives effort-
lessly slice through the
material being cut,
providing a perfect cut
that is easy and quick to
achieve.

2 0 0 5 w w l

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	22	25
inch	7¾	8¾	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2 5 0 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, mittel
Boning knife | scalloped edge, medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2 1 0 5 w w l

Abhäutemesser | mit Kullenschliff
Skinning knife | scalloped edge



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼
	■	■	■

2 5 1 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, stark
Boning knife | scalloped edge, stiff



cm	13	15	17
inch	5	6	6¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2 5 3 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, sehr flexibel
 Boning knife | scalloped edge, highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 6 0 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
 Boning knife | scalloped edge



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

3 0 0 5 w w l

Stechmesser | mit Kullenschliff
 Sticking knife | scalloped edge



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

4 0 2 5 w w l

Schlachtmesser | mit Kullenschliff, schmale Form
 Butcher knife | scalloped edge, narrow shape



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

2 6 0 5 f w w l

Abhäutemesser | mit Kullenschliff, flexibel
 Skinning knife | scalloped edge, flexible



cm	15
inch	6
	■

3 1 0 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
 Boning knife | scalloped edge



cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

4 0 0 5 w w l

Schlachtmesser | mit Kullenschliff
 Butcher knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

6 0 0 5 w w l

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
 Steak knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

7 7 0 5 w w l

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

7 3 0 5 w w l a w

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff, angewellt
Slicer | scalloped edge, partly serrated



cm	21
inch	8¼
	■

2 6 0 8 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6
	■

2 0 0 8 w w l

Zuschneidmesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

7 3 0 5 w w l

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	21
inch	8¼
	■

3 1 0 3 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
	■

2 5 0 9 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
	■

NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT. INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.

ABSOLUT PERFEKT

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 starrer Klinge, kurzer oder langer Griffnase ist PrimeLine für sämtliche Arbeitsbereiche in der Gastronomie oder der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie ideal geeignet.

ABSOLUTELY PERFECT

PrimeLine features are inspired by nature, making this knife series particularly ergonomic, hygienic, sharp and slip-resistant. Various blade shapes and lengths, flexible or stiff blades, as well as the option of a shorter or longer handle guard make PrimeLine the perfect choice for all areas of food service, meat processing and food processing.

UNGLAUBLICH ERGONOMISCH

Eine weiche, griffige Oberfläche mit hartem Kunststoffkern garantiert Stabilität und präzises Arbeiten. Die ausgewogenen Proportionen von PrimeLine sind ausschlaggebend für die perfekte Balance von Klinge und Griff und ermöglichen müheloses und ermüdungsfreies Schneiden. Durch den optimal geformten und gerundeten Griff mit Schutznase liegt PrimeLine hervorragend in der Hand und schont Sehnen und Gelenke.

AMAZINGLY ERGONOMIC

A soft, slip-proof surface surrounding a hard core guarantees stability and precise handling. Finely-tuned proportions make PrimeLine blades and handles perfectly balanced – for easy, fatigue-free cutting. The optimised, rounded handle with handle guard offers a secure grip that's easy on your tendons and joints.

BESONDERS RUTSCHSICHER

Das angenehm weiche Kunststoffmaterial des Griffmantels ist ergonomisch geformt und passt sich der menschlichen Hand an. Die Oberflächenstruktur sorgt auch bei feuchten Händen für einen sicheren Griff und optimale Schnittführung. Das Risiko des Abrutschens wird deutlich vermindert und Verletzungen vorgebeugt.

EXTRAORDINARILY SLIP-RESISTANT

The ergonomic, soft handle coating moulds to fit your hand. A detailed surface structure makes for a secure grip and optimum handling – even when your hands are wet. The risk of slipping is significantly reduced, helping to prevent injuries.

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität

Soft and slip-proof handle with a solid core for absolute stability

Fortlaufende Nummer
Serially numbered

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutznase

Two different versions of handles with and without protection



Kurze Griffnase (11...)
Short handle guard (11...)



Lange Griffnase (12...)
Long handle guard (12...)
with and without protection

EXTREM SCHARF

Für PrimeLine verwenden wir ausschließlich hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum. Der perfekte Schliff und schließlich der Handabzug sorgen für eine lange Standzeit und außerordentliche Schärfe.

INCREDIBLY SHARP

PrimeLine knives are manufactured entirely from top-class materials processed with utmost care. The more even the hardening, the better the knife holds its edge – that's why we use the latest high-tech vacuum tempering process. Precise grinding and hand-finishing ensure a long life span and extraordinary sharpness.

BEMERKENSWERTE QUALITÄT

Beste Rohmaterialien und ein hohes Know-how sind die Voraussetzungen für höchste Qualität. Die Klingen unserer PrimeLine-Serie werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klingen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

REMARKABLE QUALITY

Best raw materials and a high degree of know-how are the requirements for highest quality. The blades of our PrimeLine series are stamped from a single piece of chrome molybdenum steel. Using the technologically-sophisticated vacuum hardening process the blades are hardened. The result is a blade with maximum cutting edge retention and the best metal structure.



1 1 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel
 Boning knife | flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 1 2 5 3

Ausbeinmesser | sehr flexibel
 Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 2 2 0 0

Zuschneidmesser
 Breaking knife



cm	22	25
inch	8¾	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel
 Boning knife | flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 1 2 5 1

Ausbeinmesser | stark
 Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 1 2 0 0

Zuschneidmesser
 Breaking knife



cm	20
inch	7¾
	■ ■ ■ ■ ■

1 2 2 0 0 w w 1

Zuschneidmesser | mit Kullenschliff
 Breaking knife | scalloped edge



cm	25
inch	9¾
	■ ■ ■ ■ ■

1 2 2 5 1

Ausbeinmesser | stark
 Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 2 2 5 1 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6



1 2 2 6 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6



1 2 3 1 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	13	16
inch	5	6¼



1 2 3 0 0

Stechmesser
Sticking knife



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼



1 2 2 5 3

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6



1 2 2 6 0 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6



1 2 3 1 6

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6



1 2 3 0 8

Stechmesser
Sticking knife



cm	15	18
inch	6	7



1 2 4 0 2

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

1 2 7 3 0

Aufschnittmesser | spitz
Slicer | tipped



cm	28
inch	11
	■

3 5 1 1 p l

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



1 2 6 0 0 w w l

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Steak knife | scalloped edge



cm	24
inch	9½
	■

2 1 7 7 0 5 w

Tranchiermesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	25	31
inch	9¾	12¼
	■	■

WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

- KOCHMESSER SEITE 67
- KOCHTASCHEN SEITE 131
- MESSERBLÖCKE SEITE 136

MORE PRIMELINE PRODUCTS:

- CHEF'S KNIVES PAGE 67
- KNIFE BAGS PAGE 131
- KNIFE BLOCKS PAGE 136

HACCP

MIT SICHERHEIT

HYGIENISCH

SAFETY AND

HYGIENE



Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Messer mit Farbcodierung von GIESSER nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut. Neue GIESSER Messerhygieneboxen ermöglichen eine leichte Reinigung der Messer, saubere Aufbewahrung und einen sicheren Transport.

Wherever food is processed, special attention must be paid to hygiene and safety. GIESSER colour coded knives fulfill HACCP requirements and offer easy division of tools by departments, working shifts or cutting material. New GIESSER knife hygiene boxes enable easy knife cleaning, hygienic storage and secure transport.

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

- ROT: Rind | RED: Beef
- GELB: Schwein | YELLOW: Pork
- WEISS: Lamm | WHITE: Lamb

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

- ROT: 1. Schicht | RED: 1st working shift
- BLAU: 2. Schicht | BLUE: 2nd working shift
- GELB: 3. Schicht | YELLOW: 3rd working shift

Unsere Empfehlung für die Zuordnung

Our recommendations for division

- WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
WHITE: Bakery and dairy products
- GELB: Gekochtes und Gekartetes
YELLOW: Cooked and prepared foods
- ROT: Rohes Fleisch
RED: Raw meat
- BLAU: Roher Fisch
BLUE: Raw fish
- GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
GREEN: Salads, vegetables and fruits
- BRAUN: Wurzelgemüse
BROWN: Root vegetables
- HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung
LIGHT PURPLE: HALAL processing

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

Consequent practice of HACCP in connection with coloured cutting boards made of hygienical plastic increases the confidence of customers and consumers.

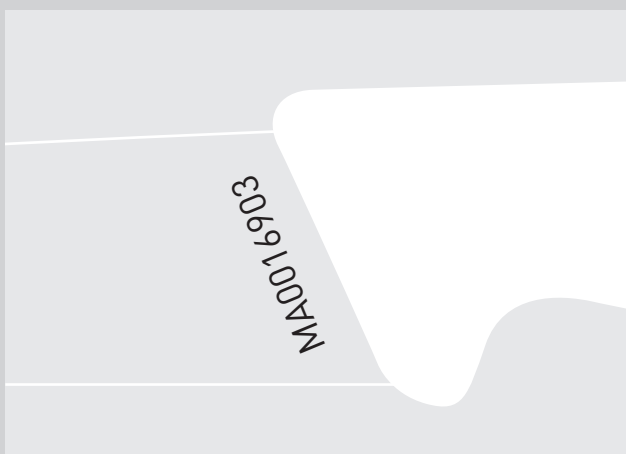


MEMSYS

MESSERMANAGEMENTSYSTEM

KNIFE MANAGEMENT SYSTEM

SO FUNKTIONIERT DAS MESSERMANAGEMENTSYSTEM MEMSYS VON GIESSER:
THIS IS HOW GIESSER'S MEMSYS KNIFE MANAGEMENT SYSTEM WORKS:



1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

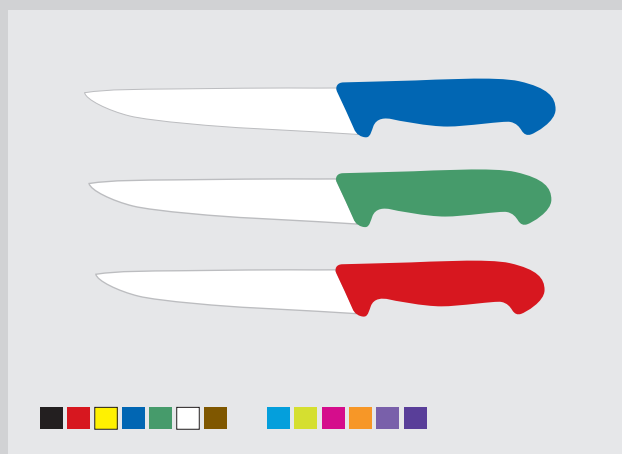
Jedes Messer kann bei GIESSER durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg jedes Messers von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen.

Darüber hinaus bietet GIESSER auch die Möglichkeit einer firmenindividuellen Kennzeichnung an.

INDIVIDUAL IDENTIFICATION

GIESSER can identify each knife with a consecutive serial number. This means that the knife's journey from manufacture via use through to disposal can be securely traced.

Additionally, GIESSER also offers the option of company-specific identification.



2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

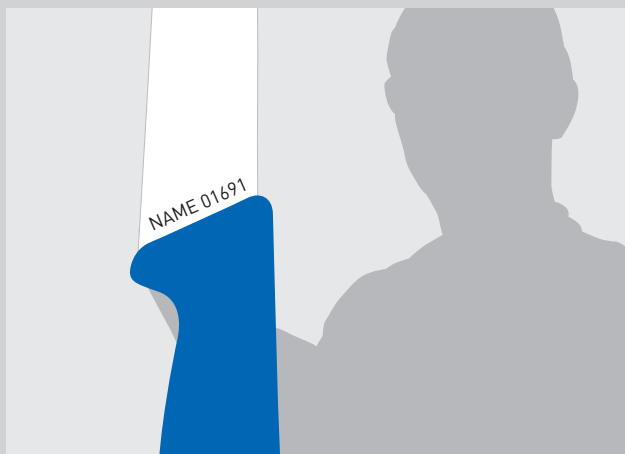
12 unterschiedliche Grifffarben hat GIESSER serienmäßig im Programm; individuelle oder Firmenfarben können ab einer Mindeststückzahl jederzeit gefertigt werden. Eine farbliche Trennung von Arbeitsprozessen und -bereichen sowie unterschiedlicher Schichten kann so ganz einfach gewährleistet werden.

INDIVIDUAL HANDLE COLOUR

GIESSER has 12 different handle colours in its production program. In addition, individual or company colours can be used at any time, subject to a minimum number of units. This makes it quite easy to use colours to differentiate between work processes and areas, and different shifts.

**PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN
ARBEITSPROZESSE VERBESSERN
KOSTEN KONTROLLIEREN**

**INCREASES PRODUCT SAFETY
STREAMLINES WORK PROCESSES
KEEPS COSTS IN CHECK**



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. Die Ausgabe eines neuen Messers erfolgt nur gegen Rückgabe eines gebrauchten Messers. Und bei der Rückgabe wird der ordnungsgemäße Zustand des Messers bestätigt.

TRACKING

In the central stock issue department, the serial number of every new knife is recorded and allocated to a member of your staff. Grinding and maintenance intervals can be easily monitored. A new knife is issued only upon return of a used knife. And when a knife is returned, its proper condition can be confirmed.

MITARBEITER WORKER	DATUM DATE	AUSGABE EMISSION	RÜCKGABE RETURN	BESTAND INVENTORY
Name 1	02.01.17	1234567	27.01.17	
Name 2	02.01.17	1234568	27.01.17	
Name 3	02.01.17	1234569	27.01.17	
Name 4	02.01.17	1234570	27.01.17	
Name 2	27.01.17	1234571	24.02.17	
Name 5	30.01.17	1234572	24.02.17	
Name 1	27.01.17	1234573	24.02.17	
Name 6	30.01.17	1234574	24.02.17	
Name 7	30.01.17	1234575	24.02.17	
Name 8	06.02.17	1234576	---	

4 DOKUMENTATION

Nur eine lückenlose und permanente Dokumentation gewährleistet die Prozesssicherheit. Auch fordern Veterinäre und Auditoren im Rahmen der IFS-Zertifizierung eine solche Dokumentation. Die Dokumentation bietet darüber hinaus eine schnelle Auswertung des individuellen Messerverbrauchs, des aktuellen Bedarfs und genaue Kostenanalysen.

Ganz einfach lassen sich die gewünschten Prozesse in EXCEL dokumentieren und verwalten. Auf Wunsch erstellt GIESSER kundenspezifische Programme, die auf individuelle Anforderungen zugeschnitten sind.

DOCUMENTATION

Only a permanent and seamless documentation system guarantees process reliability. Veterinary inspectors and auditors also require this documentation as part of the IFS certification. The documentation process also allows you to quickly and easily assess individual knife use and current needs and carry out precise cost analyses.

The processes of interest to you are easy to record and manage using any spreadsheet documentation. Upon request, GIESSER can create custom-specific programs, which are tailor-made to your individual needs.

GRIF NR. 4

HANDLE NO. 4

SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffigkeit.

SAFETY

The rounded back of the handle provides an excellent grip.

PRODUKTIVITÄT

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

PRODUCTIVITY

The open ended handle enables the user to effortlessly switch between a standard and trigger position.



2 5 0 4

Schlachtmesser | mittel
Butcher knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■

2 5 3 4

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13
inch	5
	■ ■

2 5 1 4

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13
inch	5
	■

GRIFF NR. 9 HANDLE NO. 9

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

ERGONOMIE
Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.

ERGONOMICS
“American” handle for easy and quick changing of the grip – especially developed for boning knives.



2 5 0 9

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2 5 3 9

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■ ■

2 5 1 9

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■

3 1 6 9

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“

SAFETY HANDLE “SCANDIC”



SICHERHEIT
Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

SAFETY
The extended protection prevents sliding.

ERGONOMIE
Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

ERGONOMICS
The particularly long handle is suitable for big hands.

2 5 0 3

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 6 0 3

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6
	■

3 1 6 3

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

3 1 0 3

Stechmesser
Sticking knife



cm	13
inch	5
	■

SICHERHEITSGRIFF „ADLER“ SAFETY HANDLE “ADLER”

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



SICHERHEIT
Mit besonders langer Schutznase, die das Verletzungsrisiko beim Schneiden beträchtlich vermindert.

SAFETY
With particularly long protection that considerably reduces the risk of injury when cutting.

2 0 0 2

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20
inch	7¾
	■

3 0 0 2

Stechmesser
Sticking knife



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■ ■

2 6 1 2

Hautmesser
Skinning knife



cm	15
inch	6
	■

3 0 8 2

Stechmesser
Sticking knife



cm	15	18	22	24
inch	6	7	8¾	9½
	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■

SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“

SAFETY HANDLE “BODYGUARD”



SICHERHEIT

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

SAFETY

No sliding-off of the working hand possible. Highest safety when cutting and trimming meat.

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

2 0 0 8 w w 1

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3 1 6 8

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	16
inch	6¼
	■

3 0 0 8

Stechmesser
Sticking knife



cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½
	■	■	■	■

4 0 2 8

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	24
inch	9½
	■

SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS

SAFETY HANDLE E4 – SAFETY PLUS



SICHERHEIT

Die besonders lange Griffnase verhindert das Abrutschen und reduziert das Unfallrisiko.

SAFETY

Extra long protection reduces the risk of injuries when cutting.

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

2 0 0 5 e 4

Zuschneidmesser
Breaking knife



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3 0 0 5 e 4

Stechmesser
Sticking knife



cm	18
inch	7
	■

3 1 6 5 e 4

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	16
inch	6¼
	■

2 5 1 5 e 4

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff

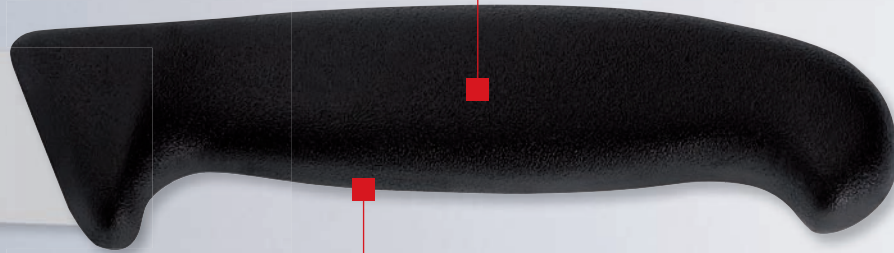


cm	15
inch	6
	■

GRIFF „SLIM LINE“ HANDLE “SLIM LINE”

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



SORTIMENT
Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingensformen.

RANGE
In keeping with this type of handle, GIESSER offers a wide range of shaped blades.

GRIFFVOLUMEN
Besonders angepasst an die Bedürfnisse weiblicher Arbeitskräfte beim Zerlegen und Zerschneiden.

HANDLE SIZE
Specifically adapted for female members of staff when chopping and cutting.

2 5 0 5 s 1

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 5 1 5 s 1

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

7 3 6 5 s 1

Filiermesser
Filleting knife



cm	18
inch	7
	■

GRIFF NR. PP7 HANDLE NO. PP7



SICHERHEIT

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

SAFETY

An ergonomic, comfortable handle. For a secure grip when processing meat.

MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

MATERIAL

Our alternative to standard handles – glass-fibre reinforced polypropylene (PP).

2 5 0 7 p p g

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 5 3 7 p p g

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	15
inch	6
	■

2 5 1 7 p p g

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 1 0 7 p p g

Ausbeinmesser | gerade
Boning knife | straight



cm	16
inch	6¼
	■

3 1 6 7 p p g

Ausbeinmesser | gerade
 Boning knife | straight



cm 15

inch 6

**3 0 0 7 p p g**

Stechmesser
 Sticking knife



cm 16

18

inch 6¼

7

**4 0 2 7 p p g**

Schlachtmesser
 Butcher knife



cm 21

24

inch 8¼

9½

**2 2 8 7 p p g**

Fischmesser
 Fish knife



cm 21

inch 8¼

**2 0 0 7 p p g**

Zuschneidmesser
 Breaking knife



cm 20

25

inch 7¾

9¾

**3 0 8 7 p p g**

Stechmesser
 Sticking knife



cm 15

18

inch 6

7

**2 2 7 7 p p g**

Fischmesser
 Fish knife



cm 21

inch 8¼

**3 1 6 7 p p g**

Dressiermesser
 Slicer



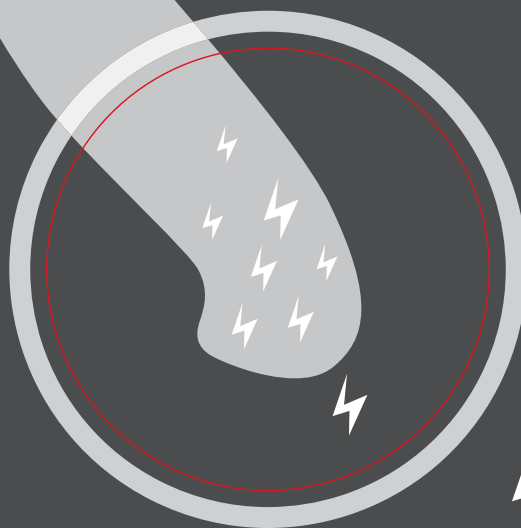
cm 30

inch 11¾



DET

DETEKTIERBARE
KUNSTSTOFFGRIFFE
DETECTABLE
PLASTIC HANDLES



SICHERHEIT VERBESSERN
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

IMPROVE SAFETY
BOOST PRODUCT QUALITY
OPTIMISE HYGIENIC STANDARDS



2 0 0 5 det

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

2 5 0 5 det

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 0 0 5 det

Stechmesser
Sticking knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 5 1 5 det

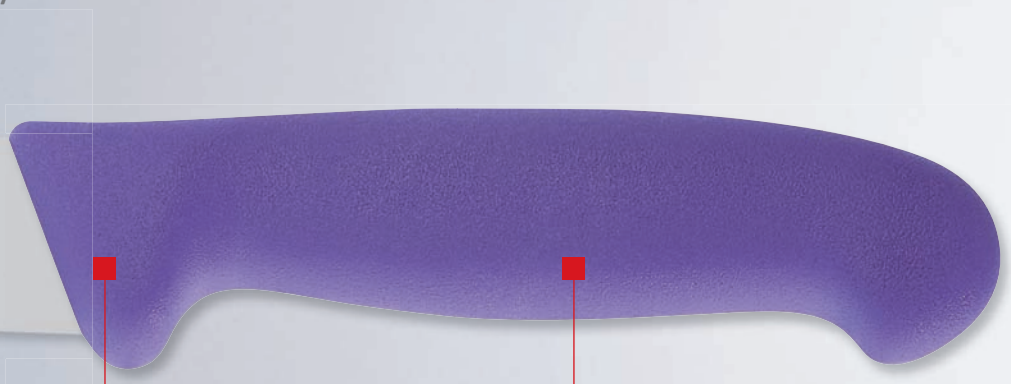
Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

HELLVIOLETT – DIE EXTRAFARBE FÜR DIE HALAL-VERARBEITUNG UND/ODER DIE ZUBEREITUNG ALLERGENFREIER SPEISEN

LIGHT PURPLE – THE SPECIAL COLOUR FOR HALAL PROCESSING AND/OR PREPARING ALLERGEN-FREE FOOD



SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

SAFETY

Colours support and complement your hygiene concept in food processing.

MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).

MATERIAL

Polypropylene without any additives that could be derived from tallow/lard.

3 1 6 5 p p h v i

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 15

inch 6

3 0 0 5 p p h v i

Stechmesser
Sticking knife



cm 16

inch 6¼

6 0 0 5 p p h v i

Zuschneidemesser
Steak knife



cm 24

inch 9½

27

10½

4 0 2 5 p p h v i

Schlachtmesser
Butcher knife



cm 21

inch 8¼

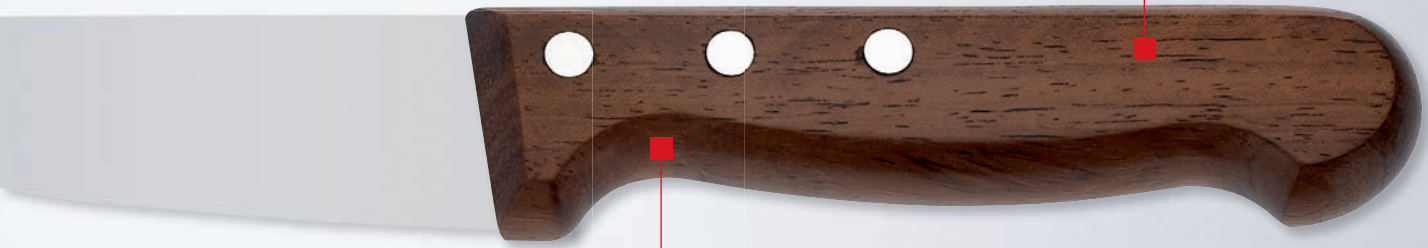
24

9½

GRIFF AUS HOLZ WOODEN HANDLE

ERGONOMIE
Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.

ERGONOMICS
The shape of the handle perfectly adapts to the shape of the hand.



EIGENSCHAFTEN

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

CHARACTERISTICS

Bubinga is a particularly durable and hard wood. Thanks to its natural characteristics, a Bubinga handle offers an excellent grip even after it has been in contact with oil and water.

2 4 0 0

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	16
inch	6¼

3 0 0 0

Stechmesser
Sticking knife



cm	13	16	18
inch	5	6¼	7

3 0 8 0

Stechmesser
Sticking knife



cm	15
inch	6

3 1 0 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	13	16
inch	5	6¼

3 1 1 0 s

Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff
 Boning knife | black wooden handle



cm | 15

inch | 6

**4 0 0 0**

Schlachtmesser
 Butcher knife



cm | 21

inch | 8¼

8 7 1 0

Universalmesser
 Universal knife



cm | 10

inch | 4

3 1 6 0

Ausbeinmesser
 Boning knife



cm | 15

inch | 6

4 0 2 0

Schlachtmesser
 Butcher knife



cm | 21

24

inch | 8¼

9½

8 4 5 0

Kochmesser
 Chef's knife



cm | 20

26

inch | 7¾

10¼

**MEHR MESSER MIT HOLZ-
 GRIFFEN AB SEITE 60**

**MORE KNIVES WITH WOODEN
 HANDLE ON PAGE 60**

**PRODUKTE, DIE SIE
KENNENLERNEN SOLLTEN
PRODUCTS YOU SHOULD KNOW**

6655 sp

S. 123

**HACKMESSER
MINCED MEAT KNIFE**



7984 c

S. 130

**WURSTPROBIERMESSE
MIT GABEL UND CLIP
SAUSAGE TESTING KNIFE
WITH FORK AND CLIP**



MHB K I

S. 129

**MESSERHYGIENEBOX
KNIFE HYGIENE BOX**



9590

S. 127

**STECHSCHUTZHANDSCHUH
MESH SAFETY GLOVE**



9980

S. 117

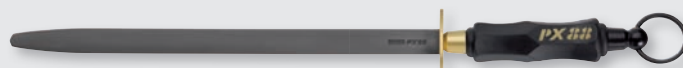
**MESSERSCHÄRFER
SHARP EASY
KNIFE SHARPENER**



PX 88

S. 115

**WETZSTAHL
SHARPENING STEEL**



KOCH- UND KÜCHENMESSER CHEF'S AND KITCHEN KNIVES





ES IST KEIN MESSER. ES IST DER WAHNSINN.
NOT JUST ANOTHER KITCHEN TOOL. THE ESSENCE OF A KNIFE.



DIE NUMMER
Seriennummer zur Zuordnung,
Nachverfolgung und Garantie.

THE NUMBER
Serial number for
allocation, tracking purposes
and guarantee.

DER GRIFF
Ergonomische Form mit
weichen Kanten, liegt
sicher in der Hand, prä-
zise Führung, speziell
für die Lebensmittel-
verarbeitung entwickelter
Kunststoff.

THE HANDLE
Ergonomic design with
soft edges, perfect grip
to ensure precise guid-
ance, made of plastic
specially developed
for the food processing
sector.



DIE KLINGE
Aus einem Stück ge-
schmiedet, besonders
hoher Kohlenstoffgehalt
von 0,55–0,59% für
außergewöhnlich lange
Schnitthaltigkeit
und extreme Schärfe.

THE BLADE
Forged from a single
piece of steel, particularly
high carbon content of
0.55–0.59% to ensure
exceptionally long durabili-
ty of the cutting edge and
extraordinary sharpness.

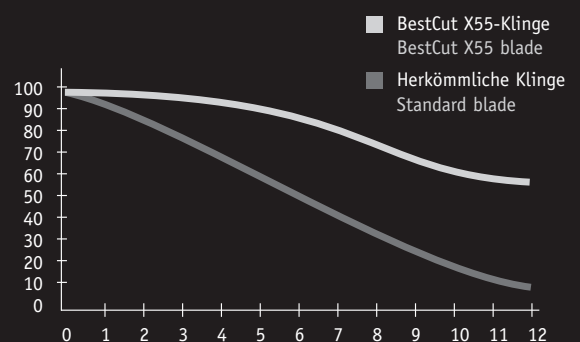
DER KROPF
Leicht abgerundete
Kanten und nach vorne
abgeschrägte Form für
perfekte Handhabung.

THE BOLSTER
Slightly rounded edges
and bevelled towards
the front to ensure per-
fect handling.

**MIT SERIENNUMMER ZUR
NACHVERFOLGUNG UND
LEBENSLANGER GARANTIE**

**INCLUDING SERIAL NUMBER
FOR TRACKING PURPOSES
AND LIFETIME GUARANTEE**

**DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT
DER BESTCUT X55-KLINGEN
DURABILITY OF THE CUTTING EDGE
ON BESTCUT X55 BLADES**



8 6 4 0

BestCut Officemesser
BestCut paring knife



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

8 6 4 3

BestCut Tourniermesser
BestCut bird's beak peeling knife



cm	6
inch	2¼
	■

8 6 6 3

BestCut Ausbeinmesser
BestCut boning knife



cm	15
inch	6
	■

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
BestCut slicer



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

8 6 4 0 w

BestCut Officemesser | mit Wellenschliff
BestCut paring knife | wavy edge



cm	10
inch	4
	■

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
BestCut slicer



cm	15
inch	6
	■

8 6 6 4

BestCut Filiermesser
BestCut filleting knife



cm	18
inch	7
	■

8 6 7 0 w

BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff
BestCut chef's knife | wavy edge



cm	20
inch	7¾
	■

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
BestCut chef's knife



cm	20	23	25
inch	7¾	9	9¾
	■	■	■

8 6 8 0 w

BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff
BestCut chef's knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾
	■

8 6 1 0 p

BestCut Krückengabel | geschmiedet
BestCut claw fork | forged



cm	16
inch	6¼
	■

8 2 9 1 b 8 b c

Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25
Knife bag BestCut | 8 pcs., contents:
8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25



8 6 8 1

BestCut Kochmesser | leicht
BestCut chef's knife | light version



cm	18	20
inch	7	7¾
	■	■

8 6 6 1 w

BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff
BestCut universal knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾
	■

9 9 2 2

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	25	●
inch	9¾	
	■	

8 2 9 1 b 1 0 b c

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
Knife bag BestCut | 10 pcs., contents:
8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25



GESCHMIEDETE KOCHMESSER FORGED CHEF'S KNIVES

DER GRIFF

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

THE HANDLE

For the forged cook's knives only high grade POM plastic scales are used.



DIE VEREDELUNG

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

THE REFINEMENT

In eight steps the knife is smoothed to perfection. The honing by the hand of a master craftsman guarantees a perfect blade.

DAS SCHMIEDEN

Aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl (X50 CRMO 14) wird in neun Arbeitsgängen der geschmiedete Rohling gefertigt.

THE FORGING

From high grade chrome-molybdenum steel (X50 CRMO 14) the forged blank blade is manufactured in nine procedures.

8 2 4 0

Officemesser
Paring knife



cm	10	12
inch	4	4¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

8 2 4 3

Tourniermesser
Bird's beak peeling knife



cm	9
inch	3½
	■ ■

8 2 4 1

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm	8
inch	3¼
	■ ■

8 2 5 1

Buntschneidemesser
Decorating knife



cm | 11
inch | 4¼
■

8 2 6 3

Ausbeinmesser
Boning knife



cm | 16
inch | 6¼
■

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm | 18
inch | 7
■ ■ ■ ■ ■

8 2 6 9

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm | 18
inch | 7
■

8 2 4 4

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm | 13
inch | 5
■

8 2 6 0 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm | 20
inch | 7¾
■

8 2 6 7 w w

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm | 31
inch | 12¼
■

8 2 7 5 w w 1

Schinkenmesser | mit Kullenschliff
Ham knife | scalloped edge



cm | 26
inch | 10¼
■

8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Slicer | narrow



cm	15	18	20
inch	6	7	7¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	15	18	20
inch	6	7	7¾
	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 7 0 w

Kochmesser | mit Wellenschliff, schmal
Slicer | wavy edge, narrow



cm	25
inch	9¾
	■

8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Slicer | narrow



cm	23	25
inch	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	23	25
inch	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 4

Kochschlammesser
Bone splitter



cm	25
inch	9¾
	■

8 2 8 0 w

Kochmesser | mit Wellenschliff, breit
Chef's knife | wavy edge, wide



cm	25
inch	9¾
	■

OLIVENHOLZ OLIVE WOOD



PFLEGE

Messer immer von Hand spülen.
Das Olivenholz von Zeit zu Zeit
mit etwas Melkfett einreiben.

MAINTENANCE

Always wash knives by hand.
Occasionally polish the olive wood
with some udder balm.

MATERIAL

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

MATERIAL

Olive wood feels soft and smooth
and is extremely hard and humidity
repellent.

8 2 4 0 o

Officemesser
Paring knife



cm | 10

inch | 4

8 2 8 0 o

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm | 20

inch | 7¾

8 2 4 4 o

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm | 13

inch | 5

8 2 6 4 o

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm | 18

inch | 7

GRIFF AUS HOLZ WOODEN HANDLE

ERGONOMIE
Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.

ERGONOMICS
The shape of the handle perfectly adapts to the shape of the hand.



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

CHARACTERISTICS
Bubinga is a particularly durable and hard wood. Thanks to its natural characteristics, a Bubinga handle offers an excellent grip even after it has been in contact with oil and water.

8 3 0 0

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm	8,5
inch	3¼

8 3 4 0

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	16
inch	6¼

8 3 6 0 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	11
inch	4¼

8 7 3 0

Steakmesser
Steak knife



cm	12
inch	4¾

8 7 1 0

Universalmesser
Universal knife



cm	10
inch	4

8 3 3 0

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6

8 2 6 1 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾

8 7 5 0 z

Steakmesser | gezahnt
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4¾

8 3 5 0 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	21
inch	8¼

8 4 5 0

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼

**MEHR MESSER MIT HOLZ-
GRIFFEN AB SEITE 47**

**MORE KNIVES WITH WOODEN
HANDLE ON PAGE 47**

GRIFFE AUS POM

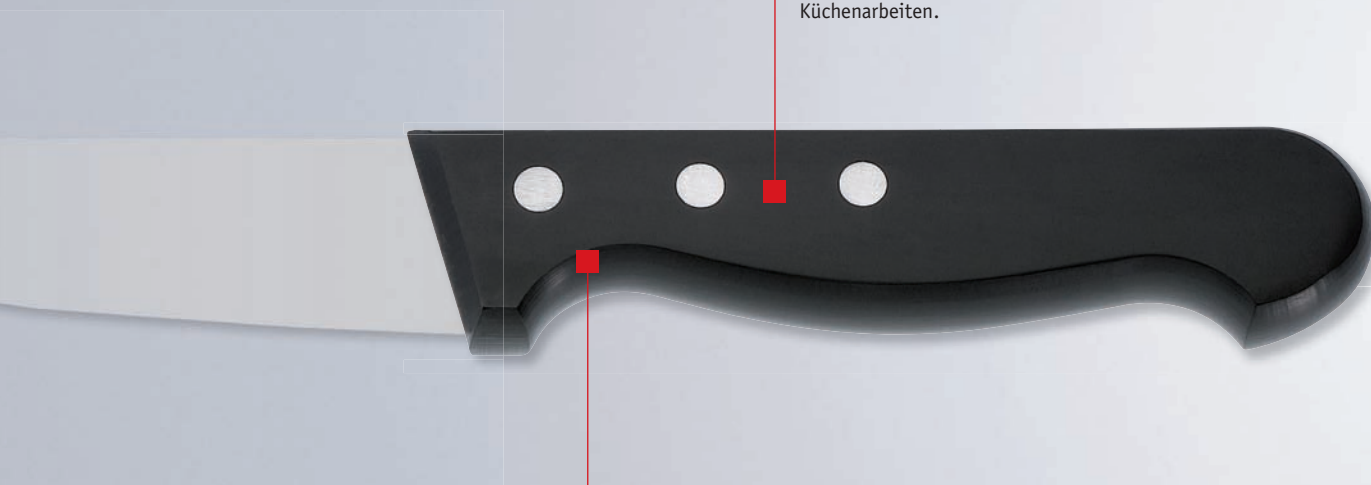
POM HANDLES

ERGONOMIE

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

ERGONOMICS

The double- or triple-riveted outer or solid material handle provides a safe grip when working in a professional kitchen.



POM

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

POM

Polyoxymethylene is a dimensionally stable and rigid plastic that naturally meets the requirements of the Federal Food and Commodities Regulation.

8 3 0 0 p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



8 5 4 0 p

Tourniermesser
Bird's beak peeling knife



cm 6

inch 2¼



8 3 1 0 p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



8 3 6 0 wp

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4¼



8 3 3 0 p

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

8 7 3 0 p z

Steakmesser | gezahnt
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4¾
	■

3 0 0 0 p

Stechmesser
Sticking knife



cm	18
inch	7
	■

8 2 6 2 p

Lachsmesser
Salmon knife



cm	31
inch	12¼
	■

8 3 4 0 p

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	16
inch	6¼
	■

3 1 0 0 p

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	13
inch	5
	■

4 0 2 0 p

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21
inch	8¼
	■

7 9 0 0 p

Salamimesser
Salami slicer



cm	28
inch	11
	■

7 3 0 0 p

Schinkenmesser
Ham slicer



cm 25

inch 9¾

**8 2 6 1 w p**

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm 25

inch 9¾

**8 4 5 0 p**

Kochmesser
Chef's knife



cm 20 | 26

inch 7¾ | 10¾

**8 2 6 9 p**

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm 18

inch 7

**7 7 0 0 w p**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 28

inch 11

**8 3 5 0 w p**

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½

**8 4 5 1 p**

Kochmesser
Chef's knife



cm 20

inch 7¾

**8 2 6 9 w w l p**

Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm 18

inch 7



PrimeLine
Chef

NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFECT.
INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.



NUMMERIERUNG
Praktisch für die Zuordnung
und Nachverfolgung.

NUMBERING
Practical for allocation and
tracking purposes.



ERGONOMIE
Optimal ausbalanciertes Messer
für ermüdungsfreies und mühe-
loses Schneiden mit perfekt
geformtem, abgerundetem Griff.

ERGONOMICS
Perfectly balanced knife ensures
continuous and efficient cutting
with an excellently shaped and
rounded handle.

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

HANDLE
Smooth and non-slip
surface with hard core
to ensure complete
stability, including
short handle guard.

WEICHE SCHALE – HARTER KERN

SOFT COAT – SOLID CORE



KURZE GRIFFNASE
SHORT HANDLE
GUARD



MIT SERIENNUMMER
UND LEBENSLANGER
GARANTIE

WITH SERIAL NUMBER
AND LONGLIFE
WARRANTY

2 1 8 4 5 5

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

2 1 8 2 6 9 w w l

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm	18
inch	7
	■

2 1 8 2 6 9 s p

Santoku Kochmesser „Mano“
Santoku knife „Mano“



cm	19
inch	7½
	■

2 1 7 3 6 5

Filetmesser
Filleting knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 3 3 5

Küchenmesser | mittelspitz
Kitchen knife | medium tipped



cm	13
inch	5
	■

2 1 8 3 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	11
inch	4¼
	■

2 1 8 3 1 5

Gemüsemesser | mittelspitz
Vegetable knife | medium tipped



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

2 1 7 7 0 5 w 1 0

Aufschnittmesser | mit w10er Welle
 Slicer | 10 mm wavy edge



cm 22

inch 8¾

**2 1 8 3 5 5 w 1 0**

Brotmesser | mit w10er Welle
 Bread knife | 10 mm wavy edge



cm 21

24

inch 8¼

9½

**2 1 8 8 1 5**

Yanagiba
 Yanagiba



cm 24

inch 9½

2 1 9 9 6 0

Abziehstahl | Standardzug
 Sharpening steel | standard cut



cm 31

inch 12¼

**2 1 8 2 6 5 w 1 0**

Aufschnittmesser | mit w10er Welle
 Slicer | 10 mm wavy edge



cm 25

inch 9¾

**2 1 8 8 2 5**

Deba Messer
 Deba knife



cm 15

inch 6

**2 1 9 4 3 7**

Fleischgabel
 Meat fork



cm 18

inch 7

**2 1 9 9 6 5**

Abziehstahl | Standardzug
 Sharpening steel | standard cut



cm 31

inch 12¼



HACCP

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH
SAFETY AND HYGIENE



WEISS | WHITE



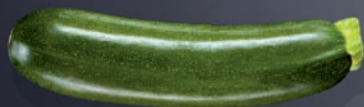
GELB | YELLOW



ROT | RED



BLAU | BLUE



GRÜN | GREEN



BRAUN | BROWN

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

Wherever food is processed, special attention must be paid to hygiene and safety. GIESSER colour coded knives fulfill HACCP requirements and offer easy division of tools by departments, working shifts or cutting material. The GIESSER knife hygiene boxes – available in different sizes – help to separate different working areas and offers safe protection for knives and personnel.

FARB CODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

ROT: Rind | **RED:** Beef

GELB: Schwein | **YELLOW:** Pork

GRÜN: Lamm | **GREEN:** Lamb

FARB CODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

ROT: 1. Schicht | **RED:** 1st working shift

BLAU: 2. Schicht | **BLUE:** 2nd working shift

GELB: 3. Schicht | **YELLOW:** 3rd working shift

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.

DEVELOPMENT

Experienced toolmakers, product designers and our customers help us to develop new handle shapes to further increase safety and productivity.

2 HYGIENE

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

HYGIENE

Naturally, all the coloured handles comply with the relevant legal requirements governing hygiene and safety standards.

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.

RANGE

GIESSER offers the largest range of knives with coloured handles. The coloured dots next to the individual products indicate which colours are available as a standard delivery.

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.

CUSTOM-MADE PRODUCTS

Is your chosen knife not available in the required colour as standard? GIESSER offers a customised service on orders of at least 60 units.

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).

SPECIAL COLOURS

Orders of more than 2000 knives or 5000 customised knives, can be manufactured in accordance with your specific colour requirements (e.g. your corporate colour or a special design for promotional gifts).

6 QUALITÄT

Wir garantieren gleichbleibende Qualität, denn erst nach der Fertigung der Messerklingen entscheiden wir, welcher Griff und welche Grifffarbe angespritzt wird.

QUALITY

We guarantee consistent quality, as we only select the design and colour of the handles once the knife blades have been manufactured.

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
WHITE: Bakery and dairy products

GELB: Gekochtes und Gekartetes
YELLOW: Cooked and prepared foods

ROT: Rohes Fleisch
RED: Raw meat

BLAU: Roher Fisch
BLUE: Raw fish

GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
GREEN: Salads, vegetables and fruits

BRAUN: Wurzelgemüse
BROWN: Root vegetables

HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung
LIGHT PURPLE: HALAL processing

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

Consequent practice of HACCP in connection with coloured cutting boards made of hygienical plastic increases the confidence of customers and consumers.



GESTANZTE KOCHMESSER STAMPED CHEF'S KNIVES



8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm	16	20
inch	6¼	7¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm	29	31
inch	11½	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm	23	26
inch	9	10¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 4 5 s t p p

Schlagmesser
Striking knife



cm	27
inch	10½
	■

8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	20	23
inch	7¾	9
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7 7 0 5

Aufschnittmesser
Slicer



cm	22	25	28	31
inch	8¾	9¾	11	12¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7 7 0 5

Aufschnittmesser
Slicer



cm	36	40
inch	14¼	15¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7 7 0 5 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7 7 0 5 w w l

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 7 5

Lachsmesser
Salmon knife



cm	31
inch	12¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 7 5 w w l

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm	31
inch	12¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 2 6 9 k

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm | 18

inch | 7



6 6 6 5

Hackmesser | chinesische Form
Slicer | chinese style



cm | 17

19

21

inch | 6¾

7½

8¼



8 2 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm | 25

inch | 9¾



8 3 7 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt
Bread knife | wavy edge, offset



cm | 18

23

inch | 7

9



8 2 6 9 w w l k

Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm | 18

inch | 7



6 6 7 5

Hackmesser | chinesische Form
Cleaver | chinese style



cm | 19

inch | 7½

ca. 570 g



8 2 6 5 w l

Universalmesser | mit Wellenschliff, für Linkshänder
Universal knife | wavy edge, for left-handers



cm | 25

inch | 9¾



8 3 5 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm | 18

21

24

inch | 7

8¼

9½



8 3 3 5

Küchenmesser
Kitchen knife



cm 13

inch 5



7 3 6 5

Filiermesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾



8 7 9 5

Streichmesser
Spreader



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm 18

21

inch 7

8¾



8 3 4 5

Küchenmesser
Kitchen knife



cm 16

18

inch 6¼

7



8 4 5 5 w

Kochmesser | mit Wellenschliff
Chef's knife | wavy edge



cm 31

inch 12¼



8 7 9 5 w

Streichmesser | mit Wellenschliff
Spreader | wavy edge



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage fork



cm 13

19

inch 5

7½



GESUNDHEITSKÜCHE HEALTHY KITCHEN

MEHR SICHERHEIT BEI DER
VERARBEITUNG VON GLUTEN-
UND ALLERGENFREIEN
LEBENSMITTELN.

MORE SAFETY WHEN
PROCESSING GLUTEN-FREE
AND ALLERGEN-FREE FOODS.



8 4 5 5 p p h v i

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼

7 7 0 5 w p p h v i

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	31
inch	12¼

8 4 5 6 p p h v i

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16
inch	6¼

8 3 1 5 s p h v i

Gemüsemesser
Paring knife



cm	10
inch	4

8 3 6 5 w s p

Universalmesser | mit Wellenschliff
 Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4¼

**8 3 1 5 s p**

Gemüsemesser
 Vegetable knife



cm 8

10

12

inch 3¼

4

4¾

**8 5 4 5 s p**

Tourniermesser
 Bird's beak peeling knife



cm 6

7,5

inch 2¼

3

**8 3 0 5 s p**

Gemüsemesser
 Vegetable knife



cm 8

inch 3¼

**8 3 6 5 w s p**

Universalmesser | mit Wellenschliff, in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)
 Universal knife | wavy edge, in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm 11

inch 4¼

**8 3 1 5 s p**

Gemüsemesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)
 Vegetable knife | in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm 10

inch 4

**8 5 4 5 s p**

Tourniermesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)
 Bird's beak peeling knife | in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm 6

inch 2¼

**8 3 0 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
 Vegetable knife | wavy edge



cm 8

inch 3¼



8 3 6 5 s p

Universalmesser
Universal knife



cm 11
inch 4¼
■ ■

8 3 1 5 w s p

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm 8 10
inch 3¼ 4
■ ■ ■ ■

8 7 2 5 w s p

Steakmesser | mit Wellenschliff
Steak knife | wavy edge



cm 11
inch 4¼
■ ■

8 3 0 9 w s p 8 - 5

Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff
Roll knife set | 5 pcs., wavy edge



cm 8
inch 3¼
■

8 3 6 6 w s p

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm 11
inch 4¼
■ ■

8 7 2 5 s p

Steakmesser
Steak knife



cm 11
inch 4¼
■ ■

8 7 8 5 z s p

Frühstückmesser
Sandwich knife



cm 10
inch 4
■

8 3 0 9 s p 8 - 5

Brötchenmesser-Set | 5-tlg.
Roll knife set | 5 pcs.



cm 8
inch 3¼
■

9 4 6 5 s p

Gabel
Fork



9 4 6 7 s p

Kaffeelöffel
Spoon | small



8 3 6 5 w s p 1 1 - 6

Universalmesser-Set | 6-tlg.
Universal knife set | 6 pcs.



9 8 7 9 s p 2 4

Besteck-Set | 24-tlg.
Cutlery set | 24 pcs.



9 4 6 6 s p

Löffel
Spoon



9 4 6 8 s p

Kuchengabel
Pastry fork



9 4 6 5 s p - 6

Gabel-Set | 6-tlg.
Fork set | 6 pcs.



9 8 8 0 - 1 2

Messer- und Gabel-Set | 12-tlg.
Knife and fork set | 12 pcs.



8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm 20

inch 7¾



8 2 6 9 w w l k

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm 18

inch 7



9 8 5 0

Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, b8456-18,
8315 sp-10
Chef's knife set | 3 pcs., contents: 8269 wwlk-18, b8456-18,
8315 sp-10



9 8 5 2

Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11
Kitchen knife set | 3 pcs., contents: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11



8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm 16

inch 6¼



8 2 6 5 w

Universalmesser
Universal knife



cm 25

inch 9¾



9 8 5 1

Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: b8456-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11
Kitchen knife set | 3 pcs., contents: b8456-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11



3 5 8 5 s p

Gemüsemesser-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8315 sp-10,
8545 sp-6, 8365 wsp-11
Vegetable knife set | 4 pcs., contents: 8305 sp-8,
8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11



9 8 7 2 s p v k

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)
Sales carton | 72 universal knives in 6 different colours
(8365 wsp-11 in black, yellow, red, blue, white, green)



9 8 7 2 9 x 8

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette,
orange, pink, violett)
Sales carton | 72 universal knives in 9 different colours
(8365 wsp-11 in black, yellow, red, green, light blue, lime,
orange, pink, purple)



6 9 5 0 5

Verkaufsständer | drehbar, leer, Maße (ohne Haken): 52 x 22
x 22 cm (H, B, T)
Sales display | turnable, empty, dimensions (without hooks):
20 x 9 x 9 inch



9 8 7 2 k t

Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)
Sales carton | 60 universal knives in 6 different colours
(8365 wsp-11 in blue, green, lime, orange, pink, purple)



STEAKBESTECK STEAK CUTLERY



9 4 5 0

Steakgabel | Palisanderholzgriff
Steak fork | palisander wood handle



9 4 5 0 o

Steakgabel | Olivenholzgriff
Steak fork | olive wood handle



9 4 5 0 p

Steakgabel | POM-Griff
Steak fork | POM handle



9 7 5 0 - 2

Steakbesteck | 2-tlg., Palisanderholzgriff auch erhältlich in Olivenholz und POM
Steak cutlery | 2 pcs., palisander wood handle also available in olive wood and POM



8 7 5 0 z

Steakmesser | Palisanderholzgriff
Steak knife | palisander wood handle

cm	12
inch	4¾



8 7 5 0 o

Steakmesser | Olivenholzgriff
Steak knife | olive wood handle

cm	12
inch	4¾



8 7 5 0 p

Steakmesser | POM-Griff
Steak knife | POM handle

cm	12
inch	4¾

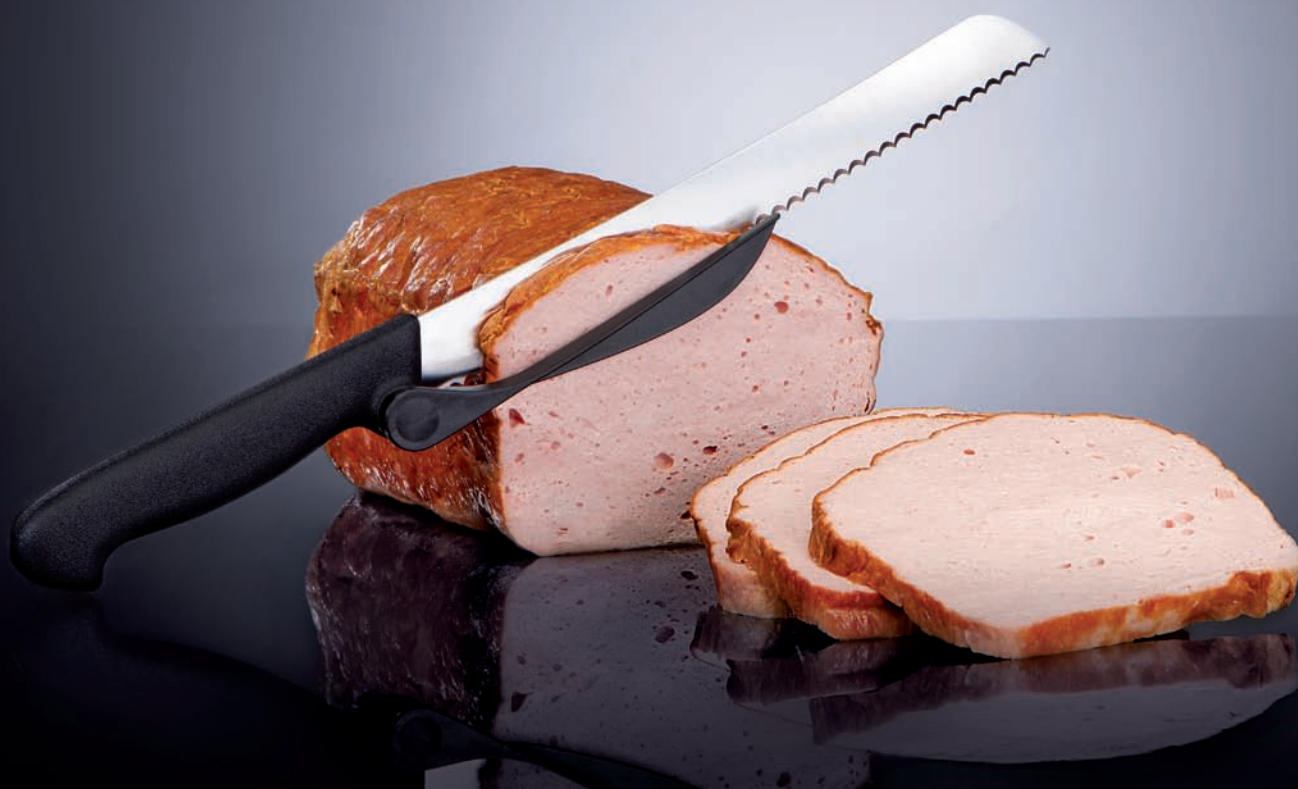


9 7 5 0

Steakbesteck | 4-tlg., in Aluminium-Box, Palisanderholzgriff auch erhältlich in Olivenholz und POM
Steak cutlery | 4 pcs., in aluminium box, palisander wood handle also available in olive wood and POM



BROTMESSER MIT ABSTANDSHALTER SLICER



8 3 9 5 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 21

inch 8¼



8 3 9 5 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 24

inch 9½



8 3 9 6 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 25

inch 9¾



8 3 9 6

Brot- und Aufschnittmesser
Slicer



cm 25

inch 9¾



BÄCKERMESSER PASTRY KNIVES



7 3 0 5 w

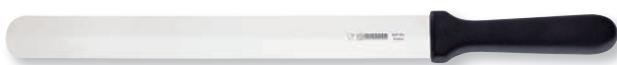
Bäckermeßer | mit Wellenschliff
Pastry knife | wavy edge



cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11	12¼
	■ ■	■	■ ■	■

8 1 3 7

Bäckermeßer | zweiseitig geschliffen
Pastry knife | double edge



cm	30
inch	11¾
	■

7 7 0 5 w

Bäckermeßer | mit Wellenschliff
Pastry knife | wavy edge



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

8 1 3 7 w

Bäckermeßer | zweiseitig geschliffen, gerade, mit Wellenschliff
Pastry knife | double edge, plain, wavy edge



cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

8 1 3 7 w z

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gezahnt,
mit Wellenschliff
Pastry knife | double edge, wavy & serrated edge



cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

8 1 3 6 w

Bäckermesser | einseitig geschliffen, mit Wellenschliff
Pastry knife | single edge, wavy edge



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 1 5

Palette
Spatula



cm	16	21	26	31	36
inch	6¼	8¼	10¼	12¼	14¼
	■ ■ □	■ □	■	■	■

8 2 3 5

Winkelpalette
Offset spatula



cm	16/10	21/15	26/20	31/25
inch	6¼/4	8¼/6	10¼/7¾	12¼/9¾
	■	■	■	■

8 1 3 6

Bäckermesser | einseitig geschliffen
Pastry knife | single edge



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 1 0 p

Streichpalette | mit POM-Griff
Spatula | with POM handle



cm	26
inch	10¼
	■

8 2 0 5

Confiserie-Palette
Confectioner's spatula



cm	10
inch	4
	■

8 2 3 5

Mini-Winkelpalette
Mini offset spatula



cm	12/9
inch	4¾/3¾
	■

8 1 6 5 z

Tortenmesser | gezahnt
 Pie knife | serrated edge



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 2 p

Winkelpalette | mit POM-Griff
 Offset spatula | with POM handle



cm | 11,5

inch | 4½



8 2 3 4 p

Kuchenpalette | mit POM-Griff
 Offset spatula | with POM handle



cm | 16/11

inch | 6¼/4¾



8 2 3 9

Winkelpalette | breit
 Turner | wide



cm | 16,5/11,5

inch | 6½/4½



8 2 3 2

Pfannenwender
 Pan flipper



cm | 16,5/11,5

25/19

inch | 6½/4¾

9¾/7½



8 2 3 4

Kuchenpalette
 Offset spatula



cm | 16/11

inch | 6¼/4¾



8 2 3 7

Küchenpalette
 Turner



cm | 16

inch | 6¼



8 2 2 5

Schaber
Scraper



cm 10

inch 4



8 3 5 5

Brotmesser
Bread knife



cm 21

inch 8¼



2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser | mit w10er Welle
Bread knife | 10 mm wavy edge



cm 21

24

inch 8¼

9½



8 3 5 5 w s p

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm 19

inch 7½



8 3 7 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt
Bread knife | wavy edge, offset



cm 18

23

inch 7

9



8 3 5 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½



2 1 8 2 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm 25

inch 9¾



8 3 0 7 w s p

Brötchenmesser | mit Wellenschliff
Roll knife | wavy edge

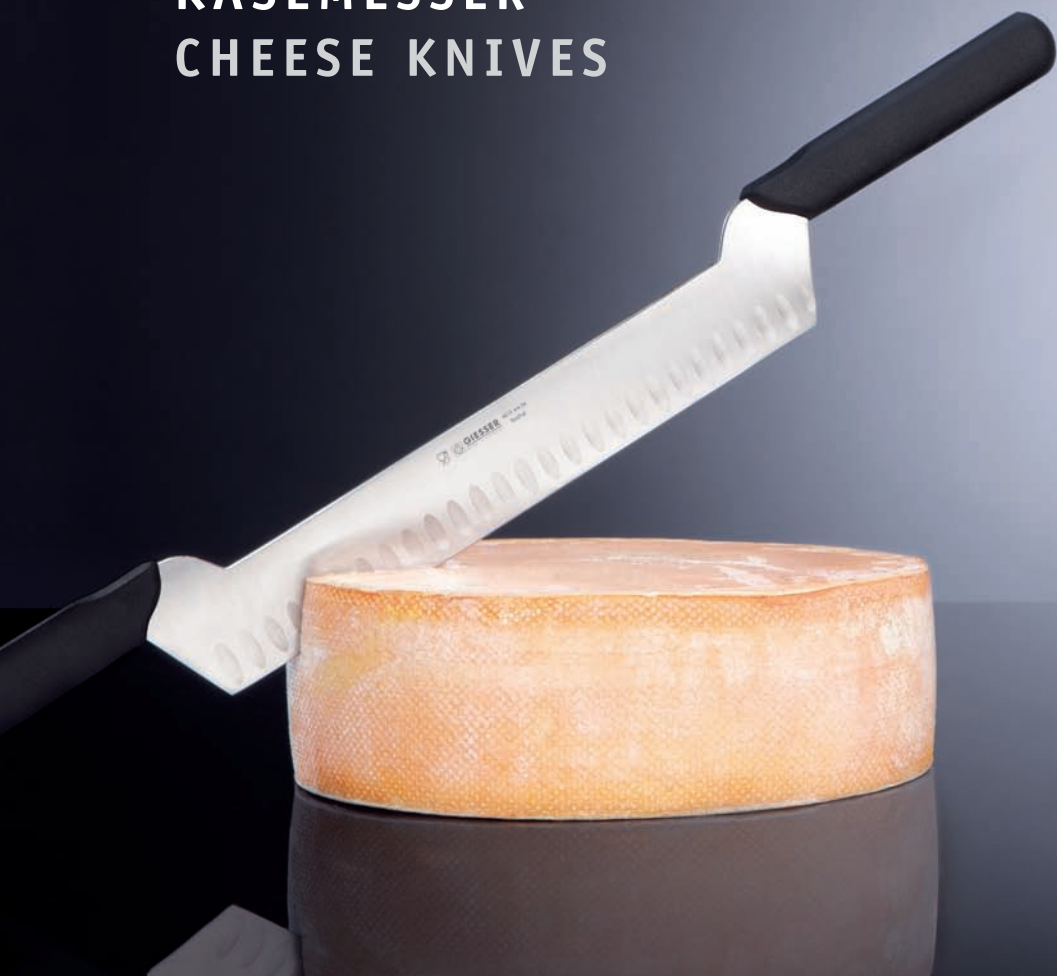


cm 8

inch 3¼



KÄSEMESSER CHEESE KNIVES



9 6 0 5

Käsemesser
Cheese knife



cm	23	26	29
inch	9	10 $\frac{1}{4}$	11 $\frac{1}{2}$
	■	■	■

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese knife



cm	26	30
inch	10 $\frac{1}{4}$	11 $\frac{3}{4}$
	■	■

9 6 0 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
Cheese knife | scalloped edge



cm	20	26	29
inch	7 $\frac{3}{4}$	10 $\frac{1}{4}$	11 $\frac{1}{2}$
	■ ■ ■ ■ □	■	■ ■

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese knife



cm	36
inch	14 $\frac{1}{4}$
	■

9 6 1 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
 Cheese knife | scalloped edge



cm	26	30
inch	10¼	11¾
	■	■

9 6 3 0

Käsedrahtschneider
 Wire cheese cutter



cm	12	23
inch	4¾	9

9 6 3 1

Ersatzdrähte | 5 Stk., für 9630-12 und 9630-23
 Spare loops | 5 pcs., for 9630-12 and 9630-23



cm	12	23
inch	4¾	9

9 6 5 5

Weichkäsemesser
 Cream cheese knife



cm	15
inch	6
	■ ■ □

9 6 2 0

Käsespaten
 Cheese shovel



cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

9 5 7 0

Frischkäsespatel
 Spatula



cm	26
inch	10¼
	■ □

9 6 4 5

Briemesser
 Soft cheese knife



cm	15
inch	6
	■ ■ ■ □

9 6 5 5 s p

Weichkäsemesser
 Cream cheese knife



cm	15
inch	6
	■ ■ ■ □

9 4 9 2

Käsehobel
Cheese slicer



cm 23

inch 9



9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm 11

inch 4¼



9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm 16

inch 6¼



9 4 9 3

Schneidedraht
Cheese wire

9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.
9493 dr | Spare loops 10 pcs.



cm 120

inch 48

9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm 14

inch 5½



9 4 9 5 r s

Parmesan-Rindenschneider
Parmesan crust-knife



FISCHMESSER FISH KNIVES



8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm	16	20	23	26	29	31
inch	6¼	7¾	9	10¼	11½	12¼

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	15	18	20	23	25	30
inch	6	7	7¾	9	9¾	11¾

8 4 5 5 w

Kochmesser | mit Wellenschliff
Chef's knife | wavy edge



cm	31
inch	12¼

8 2 8 0 w

Kochmesser | mit Wellenschliff, breit
Chef's knife | wavy edge, wide



cm	25
inch	9¾

2 2 8 5

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

2 1 0 5

Abhäutemesser
Skinning knife



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ □ ■	■ ■ ■ ■

8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	15	18	20	23	25
inch	6	7	7¾	9	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■

7 3 6 5

Filiermesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

2 2 7 5

Fischfiliermesser
Filleting knife



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

6 0 0 5

Zuschneidemesser
Steak knife



cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■

7 3 7 5 e 1 0 1

Fischfiliermesser | sehr flexibel
Fish filleting knife | highly flexible



cm	18
inch	7
	■

3 0 5 5

Kabeljaumesser
Cod knife



cm 18

inch 7



3 3 5 3

Fischmesser
Fish knife



cm 10

inch 4



8 4 7 5 w w l

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm 31

inch 12¼



8 3 3 5 s

Fischmesser | starke Klinge
Fish knife | strong blade



cm 13

inch 5



3 0 5 5 f

Kabeljaufiliermesser
Cod filleting knife



cm 18

inch 7



4 0 2 5 w w l

Zubereitungsmesser | mit Kullenschliff, schmal
Fish slicer | scalloped edge, narrow



cm 21

24

27

inch 8¼

9½

10½



8 2 6 7 w w l

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm 31

inch 12¼



8 3 1 5 w s p

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm 8

10

inch 3¼

4



9 5 1 5

Fischgrätenzange
Fish bone pliers



9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm	15
inch	6

8 2 4 7

Austernöffner
Oyster knife



9 5 5 0

Hummergabel
Lobster fork



9 5 1 6

Fischgrätenpinzette
Fish pincers



9 5 0 1 4

Fischpalette
Fish spatula



cm	20 x 7
inch	8 x 3

8 2 4 7 0 7

Austernöffner
Oyster knife



9 5 5 1

Hummerzange
Lobster pliers



9 5 1 8

Fischschupper
Fish descaler



9 5 0 5 k

Fischschere
Fish fin shears



3 2 3 5 z

Fischschuppenmesser
Fish descaling knife



cm 15

inch 6



6 8 3 5

Messerscheide | für 1 Messer
Knife scabbard | for 1 knife



cm 16 21

inch 6¼ 8¼

9 5 0 5

Fischschere
Fish fin shears



9 5 0 5 s p

Fischschere
Fish fin shears



1 2 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm 13 15

inch 5 6



9 5 9 0 m f

Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße
Mesh safety glove | mitt, one size fits all



GESUNDHEITSKÜCHE HEALTHY KITCHEN

MEHR SICHERHEIT BEI DER
VERARBEITUNG VON GLUTEN-
UND ALLERGENFREIEN
LEBENSMITTELN.

MORE SAFETY WHEN
PROCESSING GLUTEN-FREE
AND ALLERGEN-FREE FOODS.



9 5 4 1 h v i

Zange | bis 250 °C
Tongs | up to 250 °C



9 5 6 0 h v i

Kochlöffel | bis 250 °C
Spoon | up to 250 °C

cm | 30
inch | 11¾



9 4 8 3 h v i

Teigschaber | bis 250 °C
Scraper | up to 250 °C

cm | 25
inch | 9¾



9 5 6 1 h v i

Pfannenwender | bis 250 °C
Turner | up to 250 °C



cm | 16
inch | 6¼

6 8 6 5 h v i

Schneidebrett | Maße: 50 x 30 x 1,5 cm
Cutting board



DER PROTECTOR THE PROTECTOR

- ZUVERLÄSSIGER KLINGENSCHUTZ
- MIT KLAMMER FÜR HÖCHSTE SICHERHEIT
- PASSEND FÜR JEDE KLINGEN- UND GRIFFFORM
- RELIABLE BLADE PROTECTION
- WITH CLIP FOR OUTSTANDING SAFETY
- SUITS EVERY TYPE OF BLADE AND HANDLE



**JEWELS
2 STÜCK
IM SET**

**SET OF TWO
SHEATHS**

HÖCHSTE SICHERHEIT UND KLINGENSCHUTZ

HIGHEST LEVEL OF SAFETY AND BLADE PROTECTION



Kunststoffklammer für mehr Sicherheit.

Plastic clip for more safety.

Protector  **GIESSER**
MADE IN GERMANY

 **GIESSER**
MADE IN GERMANY 8280 25 Rostfrei

Verschiedene Größen, passend für jede Klingenlänge.

Various sizes available, to suit all blade lengths.



Abgeschrägter oder gerader Abschluss für jede Messerform.

Angled or straight opening fits every knife shape.

9 3 0 0

Protector | Breite: 5,5 cm
Protector | width: 2 inches



cm	20	26	31	36
inch	7¾	10¼	12¼	14¼

9 3 0 5

Protector | Breite: 3,2 cm
Protector | width: 1¼ inches



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

9 3 1 0

Protector | Breite: 5,5 cm
Protector | width: 2 inches



cm	20	26	31	36
inch	7¾	10¼	12¼	14¼

9 3 1 5

Protector | Breite: 3,2 cm
Protector | width: 1¼ inches



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

ZUBEHÖR ACCESSORIES



9 6 0 5 b s

Buntschneidmesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang
Decorating knife | easy cutting with angled blade, extra long



cm 12

inch 4¾

9 4 7 6 s

Spiralschneider | klein
Spiral cutter | small



8 2 5 0 9 x 7

Buntschneider
Decorating knife



9 4 7 6

Spiralschneider | groß
Spiral cutter | large



9 4 7 6 3

Endlos-Spiralschneider
Endless spiral cutter



9 4 7 6 2

Endlos-Julienneschneider
Endless julienne cutter



9 4 7 5

Julienneschneider | 3 mm
Julienne cutter



9 4 9 8

Kartoffelspirale
Potato decorator



9 4 7 5 3

Julienneschneider | mit 3 Klingen (3, 6, 9 mm)
Julienne cutter |
with 3 blades



9 4 9 8 3

Kartoffelspirale | 3er-Set (ø 6, 9, 13 mm)
Potato decorator | 3 pcs. set



8 2 4 8 2 0 - 4

Dressiernadel
Larding needle



9 4 7 0

Tomatenschäler
Tomato peeler



8 2 4 8 s p

Spicknadel | mit Klappe
Larding needle



9 5 0 1 3

Spargelschäler
Asparagus peeler



8 2 4 6

Spargelschäler
Asparagus peeling knife



8 2 4 9 rap

Sparschäler | mit Pendelklinge
Peeler

**8 2 4 9 sp**

Sparschäler
Peeler

**9 4 7 0 mz**

Schäler | Metall, gezahnte Schneide
Peeler | metal, serrated edge



cm	5
inch	2

8 2 5 4

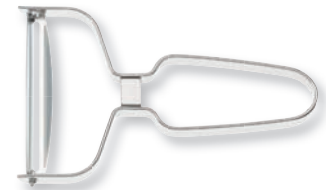
Orangenschäler
Orange peeler

**8 2 4 9**

Sparschäler
Peeler

**8 2 4 9 m**

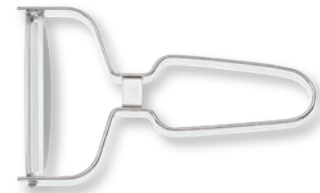
Schäler | Metall, glatte Schneide
Peeler | metal, plane edge



cm	5	9
inch	2	3½

8 2 4 9 mz

Schäler | Metall, gezahnte Schneide
Peeler | metal, serrated edge



cm	5
inch	2

8 2 5 5

Dekoriermesser
Lemon decorator



8 2 5 6

Zitronenschaber
Lemon grater



8 2 5 6 s p r e

Ziseliermesser
Decorating knife



8 2 5 9

Apfelausstecher
Apple corer



8 2 5 7

Butterroller
Butter curler



9 4 8 1

Dekoriermesser
V-cut decorator



9 4 9 7

Kerbmesser
Decorating knife



9 4 7 1

Tomatenentstieler
Tomato corer



9 5 0 1 1 1

Entkerner
Corer



8 2 5 2

Kartoffellöffel
Double melon baller



mm | ø 22/25
inch | ø 0.9/1.0

8 2 5 3

Kartoffellöffel
Melon baller



mm | ø 10 | ø 15 | ø 18 | ø 23 | ø 25 | ø 30
inch | ø 0.4 | ø 0.5 | ø 0.7 | ø 0.9 | ø 1.0 | ø 1.2

8 2 5 3 o

Kartoffellöffel | oval
Melon baller | oval



8 2 5 3 o w

Kartoffellöffel | oval, gewellt
Melon baller | oval, wavy



9 4 8 0 s p

Grapefruitmesser
Grapefruit knife



9 4 8 7

Backpinsel
Pastry brush



cm | 4 | 6
inch | 1½ | 2¼

9 4 8 7 s i l

Backpinsel | Silikon
Pastry brush | silicon



9 4 8 2

Teigrad
Pastry wheel



cm | ø 6
inch | ø 2¼

9 4 8 2 w

Teigrad | gewellt
Pastry wheel | wavy



cm | ø 6
inch | ø 2¼

8 2 8 7

Wiegemesser | doppelt
Mincing knife | double



cm | 22
inch | 8¾

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach
Mincing knife | single



cm | 36
inch | 14¼

9 5 1 2

Dekoriermesser
Decorating knife



9 4 9 1

Pizzaschneider
Pizza cutter



cm | ø 12
inch | ø 4¾

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach
Mincing knife | single



cm | 15 | 22
inch | 6 | 8¾

9 5 1 0

Hobel
Plane



9 4 7 8 w 6

Schnitzmesser | mit Wellenschliff, halbrund
Shaping knife | wavy edge, half-round



9 4 7 8 v s

Schnitzmesser | V-Form, mit Spitze
 Shaping knife | V-shape, with tip

**9 4 7 8 h r s**

Schnitzmesser | schmal, halbrund
 Shaping knife | slim, half-round

**9 4 7 8 5**

Schnitzmesser | schmal
 Carving knife | narrow



cm | 5
inch | 2

8 5 3 5

Schnitzmesser
 Carving knife



cm | 6
inch | 2¼

9 4 7 8

Schnitzmesser-Set | 8-tlg.
 Fruit carving set | 8 pcs.

**9 4 7 8 2 5**

Garnierkoffer | 25-tlg., die komplette Ausstattung zum Schnit-
 zen von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer
 Garnishing case | 25 pcs., the complete equipment for carving
 fruits and vegetables in a convenient hard shell case



6810 b

Garnierset | Inhalt: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

Decorating set | contents: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

6810 l | Ohne Bestückung

6810 l | Without contents



6813 b

Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259

Decorating set | contents: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259



6814 b

Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6

Decorating set | contents: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6



9 5 4 0

Gebäckzange
Cake tongs



9 5 4 2

Salatzange
Salad tongs



9 5 4 3

Küchenzange
Multi purpose tongs



9 5 4 5

Spaghettizange
Spaghetti tongs



cm 24
inch 9½

9 5 1 4

Pinzette
Pincers



cm 20 30
inch 7¾ 11¾

9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm 15
inch 6

9 5 1 6 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm 20
inch 7¾

9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm 35
inch 13¾

9 5 3 5

Aufschnittzange
Cold cut tongs



9 5 0 0

Grillspieß
Skewer



cm	20	25	30
inch	7¾	9¾	11¾

9 5 0 0 a u

Grillspieß | Auerhahn
Skewer | fowl



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 f i

Grillspieß | Fisch
Skewer | fish



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 l i

Grillspieß | Lilie
Skewer | fleur-de-lys



cm	30
inch	11¾

9 5 1 4 k

Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240 °C
Meat pincers | heat resistant up to 240 °C



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 c o

Grillspieß | Kuh
Skewer | cow



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 c r

Grillspieß | Degen
Skewer | cross



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 l a

Grillspieß | Widder
Skewer | lamb



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 r o

Grillspieß | Hahn
Skewer | rooster



cm	30
inch	11¾

9 5 7 0

Frischkäsespatel
Spatula



cm 26
inch 10¼
■ □

9 5 6 5

Stielschaber
Rubber spatula



cm 25 35
inch 9¾ 13¾

9 5 7 5

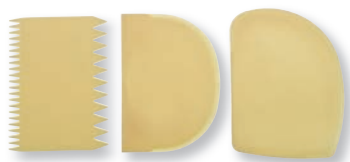
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C
Thermo offset spatula | flexible, heat resistant up to 240 °C



cm 31
inch 12¼

9 4 8 8

Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)
Dough scraper set | 3 pcs. (4½, 4½, 4¾ inch)



9 5 6 0

Rührlöffel
Thermo spatula



cm 45
inch 17¾

9 4 8 3

Stielschaber
Rubber spatula



cm 27
inch 10¾

9 5 7 6

Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C
Mini spatula | heat resistant up to 240 °C



cm 24
inch 9½

9 4 8 9 2

Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)
Dough scraper set | 2 pcs. (6, 7¾ inch)



9 4 0 0 p

Fleischgabel | geschmiedet
Meat fork | forged



cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

9 4 2 0 p

Wurstgabel | geschmiedet
Sausage fork | forged



cm	13
inch	5
	■

9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■

2 1 9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm	18
inch	7
	■

9 4 1 0 p

Krückengabel | geschmiedet
Claw fork | forged



cm	15	18	21	25
inch	6	7	8¼	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage fork



cm	13	19
inch	5	7½
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

9 4 4 5

Fleischgabel
Meat fork



cm	15
inch	6
	■

6 8 0 0

Magnetleiste
Magnet bar



cm	35	50
inch	1 3/4	1 9/16

6 8 0 0 h

Metallhaken | für Magnetleiste
Hook | for magnet bar



H1	einfach single
H2	doppelt double

8 2 5 8 s p

Geflügelschere
Poultry shears

8258 spf | Ersatzfeder
8258 spf | Replacing spring



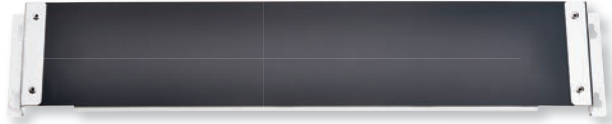
9 5 0 6

Universalschere
Scissors



6 8 0 0 s p

Magnetleiste | spezial
Magnet bar | special



cm	60
inch	2 3/8

8 2 5 8

Geflügelschere
Poultry shears

8258 f | Ersatzfeder
8258 f | Replacing spring



9 5 0 1 6

Universalschere
Scissors



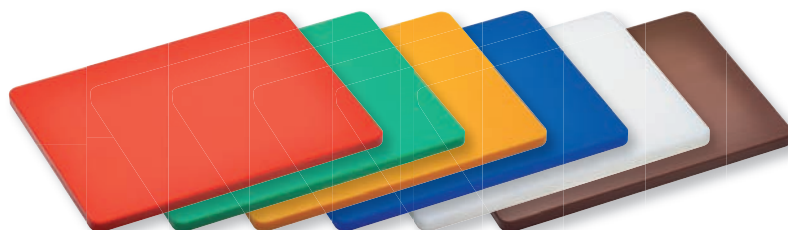
9 5 0 6 1 0

Universalschere
Scissors



6 8 6 5

Kunststoff-Schneidebrett
Cutting board



cm	40	50	60
	400 x 300 x 20 mm	500 x 300 x 20 mm	600 x 300 x 20 mm
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

6 8 7 0

Kunststoff-Schneidebrett Euro | abgerundet, mit Saftrille und Sammler
Euro cutting board | rounded edges, with groove and juice collector



cm	26,5	53
	265 x 325 x 20 mm	530 x 325 x 20 mm
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

6 8 2 0 1 a

Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm
Gastronorm inset | dimensions: 19 x 10¾ inch

6820 h | Schlaufenhalter, 1 Paar
6820 h | Mountings, 1 pair



6 8 8 0

Rührspaten
Stirring spatula



cm	100	120
inch	39½	48

6 8 6 7

Schneidbretthobel
Scraper for cutting boards



6 8 6 7 k l

Ersatzklinge | für 6867
Spare blade | for 6867



6 8 4 5

Fleischklopfer
Meat hammer



6 8 4 0 p

Kotelettklopfer
Cutlet pounder



8 2 4 8 2 0 - 4

Dressiernadel
Larding needle



8 2 4 8 s p

Spicknadel mit Klappe
Larding needle



cm	24
inch	9½

cm	20
inch	7¾

PROFESSIONELLE SCHLEIF-
UND FLEISCHEREIBEDARFS-WERKZEUGE
PROFESSIONAL GRINDING
AND BUTCHER SUPPLY TOOLS



9 9 7 0 w b

Handschrärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß
 Hand sharpening stone | fused alumina, 200 blue/400 white



cm 20
 200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0 w t

Handschrärfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß
 Hand sharpening stone | fused alumina, extra fine, 360 terra/
 1000 white



cm 20
 200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0

Handschrärfstein | grob/fein, Steinlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm,
 für Messer und Werkzeuge
 Hand sharpening stone | coarse/fine, stone length 10 inch, total
 length 15 inch, for knives and tools



cm 25
 inch 10

9 9 4 0

Keramikstahl
 Ceramic sharpening steel



cm 25
 inch 9¾

9 9 7 0 s

Handschrärfstein | Siliciumkarbid, 120/320
 Hand sharpening stone | siliciumcarbide, 120/320



cm 20
 200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0 9 9

Unterlegschele | schwarz
 Mat | black

**9 9 3 0**

Wetzstahl | diamantenbeschichtet
 Sharpening steel | diamond coated



cm 25
 inch 9¾

9 9 1 9

Abziehstahl | Doppelzug, extra fein, poliert
 Sharpening steel | double cut, extra fine, polished



cm 25
 inch 9¾

9901

Silvercut | poliert
 Silvercut | polished



cm	31	●
inch	12¼	

9913

Topcut | extrem feiner Polierzug
 Topcut | ultra fine polished cut



cm	31	●
inch	12¼	

9906

Policut | extrem feiner Vielfachzug
 Policut | ultra fine cut extra



cm	31	●
inch	12¼	

9904

Abziehstahl | extrem feiner Zug
 Sharpening steel | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

PX 88

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade
 PX 88 | special coating extremely hard, 2000 Vickers degrees hardness



cm	31	●
inch	12¼	

9916

Supercut | extrem feiner Zug
 Supercut | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9905

Abziehstahl | extra feiner Zug
 Sharpening steel | extra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9980 stp

Messerschärfer | Edelstahl
Knife sharpener | stainless steel

9981 | Ersatzstangen
9981 | Replacement rods



9980

Messerschärfer
Knife sharpener

9981 | Ersatzstangen
9981 | Replacement rods

9981 f | Führung
9981 f | metal guide

9981 h | Halter
9981 h | metal holder



9937

Ergosteel
Ergosteel



PC I

Prime Cut I
Prime Cut I

PC ST | Schärfstangen (Paar)
PC ST | Replacement rods (pair)



**DIE NEUE WETZSTAHL-
GENERATION
MADE IN GERMANY**

**THE NEW GENERATION
OF SHARPENING STEELS
MADE IN GERMANY**



**LÄNGERE SCHNITTHALTIGKEIT
UND MEHR SICHERHEIT**

**HIGHER EDGE RETENTION AND
GREATER SAFETY**

2 1 9 9 6 0

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



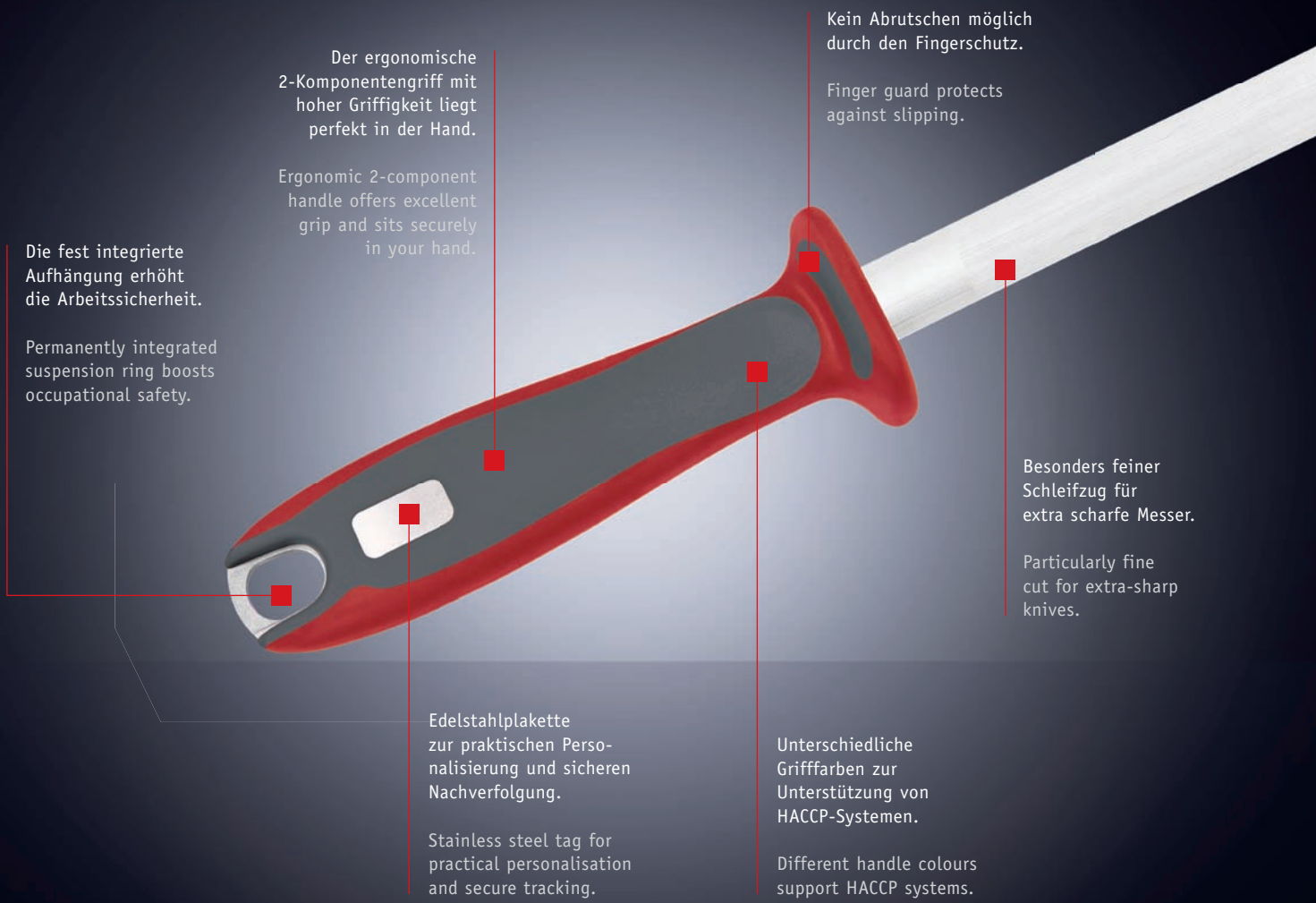
cm	31	●
inch	12¼	

2 1 9 9 6 5

Abziehstahl | Micro-Feinzug, rund
Sharpening steel | micro fine cut, round



cm	31	●
inch	12¼	



Der ergonomische 2-Komponentengriff mit hoher Griffbarkeit liegt perfekt in der Hand.

Ergonomic 2-component handle offers excellent grip and sits securely in your hand.

Die fest integrierte Aufhängung erhöht die Arbeitssicherheit.

Permanently integrated suspension ring boosts occupational safety.

Kein Abrutschen möglich durch den Fingerschutz.

Finger guard protects against slipping.

Besonders feiner Schleifzug für extra scharfe Messer.

Particularly fine cut for extra-sharp knives.

Edelstahlplakette zur praktischen Personalisierung und sicheren Nachverfolgung.

Stainless steel tag for practical personalisation and secure tracking.

Unterschiedliche Grifffarben zur Unterstützung von HACCP-Systemen.

Different handle colours support HACCP systems.

2 1 9 9 6 0 r

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm	31	●
inch	12¼	

2 1 9 9 6 0 b

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm	31	●
inch	12¼	

2 1 9 9 6 0 g

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm	31	●
inch	12¼	

2 1 9 9 6 0 g r

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm	31	●
inch	12¼	

SharpX I

Schleifmaschine | 230 V
Sharpening machine | 230 V



SharpX II

Schleifmaschine | 230 V
Sharpening machine | 230 V



9999 108

Schleifrad | D25, 40°
Sharpening wheel | D25, 40°



9999 104

Schleifrad | D36, 40°
Sharpening wheel | D36, 40°



9999 105

Schleifrad | D54, 35°
Sharpening wheel | D54, 35°



9999 109

Polierrad | D54, 35°
Polishing wheel | D54, 35°



9999 106

Polierblock | Keramik, 45°
Polishing unit | ceramic, 45°



9999 107

Polierblock | Diamant, D16, 40°
Polishing unit | diamond, D16, 40°



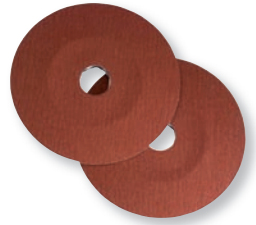
9 9 9 9 2 0 0 z

Schleifmaschine z200 | elektrisch, 230 V
Sharpening machine z200 | electrical, 230 V



9 9 9 9 2 0 0 s s

Schleifscheiben (Paar) | Metallverstärkt
Sharpening wheel (pair) | metal reinforcement



9 9 9 9 2 0 0 p s

Polierscheibe | Stoff
Polishing wheel | cotton



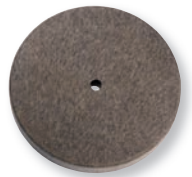
9 9 9 9

Nassbandschleifmaschine „Superschliff“ | Drehstrom 380 V,
Wechselstrom 230 V
Wetbelt sharpening machine „Superschliff“ | rotary current 380 V,
alternating current 230 V



9 9 9 9 p

Polierscheibe | 200 x 25 mm
Polishing wheel



9 9 9 9 p p

Polierpaste
Polishing paste



9 9 9 9 s

Schleifband | 800 x 50 mm, K120
Sharpening belt



9999 400

Nassschleifmaschine | Maße: 300 x 380 x 200 mm
Sharpening machine



9999 401

Schleifscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 240)
Sharpening wheel | (grain 240)



9999 402

Abziehscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 600)
Polishing wheel | (grain 600)



9999 403

Abrichtstein | für Abziehscheibe
Dressing stone | for polishing wheel



9999 500

Lamellenschleifmaschine | Maße: 300 x 350 x 300 mm
Sharpening machine



9999 501

Lamellenschleifscheibe | Maße: 200 x 50 x 16 mm (Korn 240)
Sharpening wheel | (grain 240)



9999 502

Polierscheibe | Maße: 200 x 35 x 12 mm
Polishing wheel



9999 503

Hochglanzabziehpaste
Polishing paste



6 6 0 5

Fleischersäge
Bone saw

6606 40 | Sägeblatt
6606 40 | Saw blade

6606 50 | Sägeblatt
6606 50 | Saw blade



cm	40	50
inch	15¾	19¾
	■	■

6 6 4 5

Hackmesser
Cleaver



cm	15
inch	6
	ca. 400 g
	■

6 6 5 5

Hackmesser
Cleaver



cm	18	20
inch	7	7¾
	ca. 550 g	ca. 650 g
	■	■

6 6 5 5 s p

Hackmesser
Cleaver



cm	23	25
inch	9¼	10
	ca. 1080 g	ca. 1240 g
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■



6 6 3 0 k

Rinderspalter
Beef splitter



cm	33
inch	13
	■

6 6 4 0 p

Hackmesser | mit POM-Griff
Cleaver | POM handle



cm	15
inch	6
	ca. 500 g
	■

6 6 5 5 s p

Hackmesser
Cleaver



cm	18	20
inch	7	7¾
	ca. 910 g	ca. 1010 g
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■



6 7 9 5

Hackfleischmesser
Minced meat knife



cm	14
inch	5½
	■

6 6 0 8

Rippenzieher
Bacon ripper



mm 16

6 6 1 5

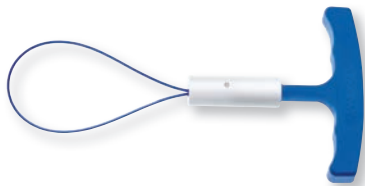
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.
Rib puller spare blades | 5 pcs.



mm 14 16 18 20 22

6 6 1 0

Rippenzieher | mit Schlaufe
Rib puller



mm ø 2,00

6 6 1 6

Ziehhaken
Hook



cm 14

6 6 0 9

Carré/Kotelettauslöser
Rib puller



mm 14

6 6 1 5 a

Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.
Rib puller spare blades | extra sharp, 5 pcs.



mm 14 16 18 20 22

6 6 1 1

Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.
Rib puller spare loops | 50 pcs.



cm 20 30

6 8 5 0

Blockbürste
Block brush



6 6 9 8

Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.
Ring knife | plastic, 3 pcs.



6 8 6 0

S-Haken | 10 Stk.
"S" hook | 10 pcs.



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge
Hollow plunger knife blade



cm	17
inch	6¾

6 6 8 8

Schwartenmesser
Crust Cutter



6 6 1 2

Knochenstaubentferner
Bone dust remover



■ □

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge
Hollow plunger knife blade



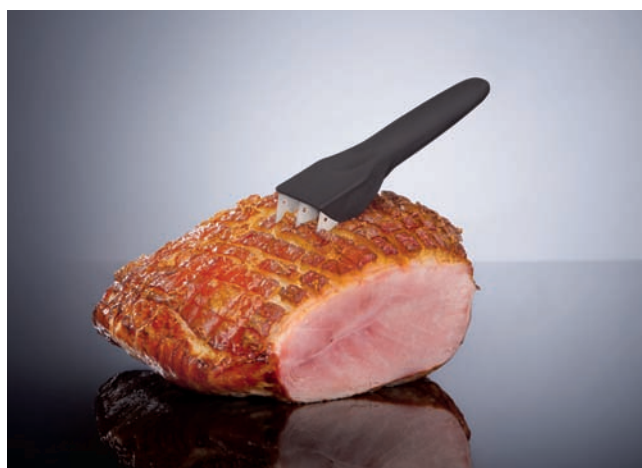
cm	11
inch	4¼

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge
Hollow plunger knife blade



cm	15
inch	6



■

STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

PROTECTIVE APRONS AND BOLEROS

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

All mesh gloves are available in 7 standard sizes.
Left-hander versions and special sizing upon request.

LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998
PERFORMANCE CLASS 2
DIN EN 13998



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

9 5 9 5

Schutzschürze
Safety apron



Art.-Nr.	Breite x Länge dimension	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

9 5 9 3

Ersatzteilset
Replacement set



No.	9593-00	9593-08	9593-15	9593-19

9 5 9 6

Bolero
Bolero



Art.-Nr.	Breite x Länge dimension	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
9596-100	55 x 100 cm	177-202 cm	89-122 cm

9 5 9 9 s / m / l / x l

Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer
Schutz in 4 Größen (s, m, l, xl), gem. EN 388 25 4 x
Cut resistant glove | extra light and certainly safer
protection in 4 sizes (s, m, l, xl), as per EN 388 25 4 x



9 5 9 4

Handschuhspanner | 100 Stk., Einheitsgröße
Glove tightener | 100 pcs., one size



9 5 9 0 m 0 0

Stechschutzhandschuh | ganzmetall
Mesh safety glove | fully metal



9 5 9 0 0 0

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 m f

Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße
Mesh safety glove | mitt, one size fits all



9 5 9 0 0 8

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 5

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 9

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



MHB I

Messerhygienebox | für 4 Messer & 1 Stahl
Knife hygiene box | for 4 knives & 1 steel



cm 50
500 x 265 x 100 mm

MHB II

Messerhygienebox | für 6 Messer & 2 Stähle
Knife hygiene box | for 6 knives & 2 steels



cm 50
500 x 380 x 100 mm

MHB III

Messerhygienebox | für 5 Messer,
1 Stahl, 1 Handschuh
Knife hygiene box | for 5 knives,
1 steel, 1 glove



cm 50
500 x 380 x 100 mm

6831 1

Messerscheide | für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff
Knife scabbard | for 1 knife, fully hygienic plastic



MHB I E

Einlagen-Set | für MHB I
Insets | for MHB I

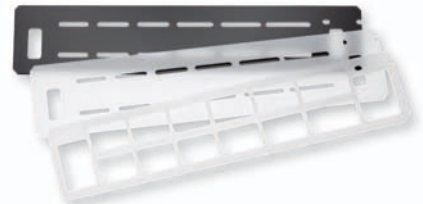


Version   

E1	4 x	1 x	-
E2	5 x	1 x	1 x
E3	5 x	2 x	-
E4	8 x	1 x	-

MHB II E

Einlagen-Set | für MHB II
Insets | for MHB II

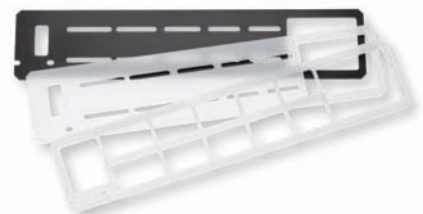


Version   

E1	6 x	2 x	-
E2	8 x	2 x	-
E5	12 x	2 x	-
E6	10 x	2 x	-

MHB III E

Einlagen-Set | für MHB III
Insets | for MHB III



Version   

E1	5 x	1 x	1 x
E3	10 x	1 x	1 x
E5	8 x	2 x	1 x

6830 4

Messerköcher-Garnitur | für 4 Messer, vollhygienischer
Kunststoff, mit Gürtel
Knife scabbard | for 4 knives, fully hygienic plastic, complete set

6832 | Gürtel, einzeln
6832 | Belt, single



M H B K

Messerhygienebox | 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

Knife hygiene box | plastic, for 4 knives (max. 12¼ inch blade), 1 steel, 1 Sharp Easy, 1 glove. Weight: 530 g, dimensions:
width 17 cm, length closed 49 cm, opened 55 cm, depth 7 cm



M H B K h h

Handschuh-Halter | für Messerhygienebox
Glove-holder | for knife hygiene box



6 8 3 5

Messerscheide | für 1 Messer
Knife scabbard | for 1 knife



cm	16	21
inch	6¼	8¼

7990

Taschenschlachtsmesser
Butcher pocket knife



cm 10
inch 4

7981 c

Wurstprobiermesser
Sausage testing knife



cm 11
inch 4¼

7981 csp

Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip
Sausage testing knife | with fork and clip



cm 11
inch 4¼



7984 c

Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip, Metallausführung
Sausage testing knife | with fork and clip, full metal



cm 11
inch 4¼

7990 3

Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem
Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
Hunting knife | 57-58 HRC Rockwell, stamped, handle made of
genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



cm 11
inch 4¼

7984 c - h

Hülle für Probiermesser
Sheath for testing knife



MESSERTASCHEN UND -KOFFER KNIFE BAGS AND CASES



6801 sp l

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung
Cook's master case | magnetic, light version



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
Cook's master case | 13 pcs., contents: 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 b 10 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

Knife bag PrimeLine | 10 pcs., contents: 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 10 l | Without contents



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

Knife bag BestCut | 10 pcs., contents: 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 10 l | Without contents



8291 b 8 bc

Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

Knife bag BestCut | 8 pcs., contents: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

8291 8 l | Ohne Bestückung
8291 8 l | Without contents



8291 b 8 pl

Messertasche PrimeLine | 8-tlg., Inhalt: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26

Knife bag PrimeLine | 8 pcs., contents: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26

8291 8 l | Ohne Bestückung
8291 8 l | Without contents



8 2 9 3 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
Knife bag | black, 13 pcs., contents: 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 l | Without contents



8 2 9 3 b k

Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp-10, 8265 w-25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp-6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488
Knife bag | black, 13 pcs., contents: 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp-10, 8265 w-25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp-6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

8293 l | Ohne Bestückung
8293 l | Without contents



8 2 9 4 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, 7900 p-28, 9920-28, 8294 l
Knife bag | blue, 12 pcs., contents: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 l

8294 l | Ohne Bestückung
8294 l | Without contents



8 2 9 6 5 k

Messertasche | 5-tlg., Inhalt: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l
Knife bag | 5 pcs., contents: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l

8296 5 l | Ohne Bestückung
8296 5 l | Without contents



8 2 9 6 b

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9922-25, 8296 l
Knife bag | red, 7 pcs., contents: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9922-25, 8296 l

8296 l | Ohne Bestückung
8296 l | Without contents



8 2 9 6 b k

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l
Knife bag | red, 7 pcs., contents: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l

8296 l | Ohne Bestückung
8296 l | Without contents



3 5 4 5

Lehrlings-Set | 5-tlg., Inhalt: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25
Knife set | 5 pcs., contents: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25



3 5 5 5

Messer-Set | 3-tlg., Inhalt: 3105-13, 3005-16, 4025-21
Knife set | 3 pcs., contents: 3105-13, 3005-16, 4025-21



3 5 6 5

Messer-Set | 3-tlg., Inhalt: 3105-13, 3005-18, 4025-24
Knife set | 3 pcs., contents: 3105-13, 3005-18, 4025-24



3 5 1 1 p l

Messer-Set PrimeLine | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 12200-22
Knife set PrimeLine | 3 pcs., contents: 11250-13, 11250-15, 12200-22



8298 b pl

Kochtasche PrimeLine Chef | 7-tlg., Inhalt: 218455-23, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218545-6, 9514-30, 9924-25, 8298 l
Knife bag PrimeLine Chef | 7 pcs., contents: 218455-23, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218545-6, 9514-30, 9924-25, 8298 l

8298 l | Ohne Bestückung
8298 l | Without contents



9770

Koch-Set | 2-tlg., Inhalt: 9410 p-15, 8270-18
Carving set | 2 pcs., contents: 9410 p-15, 8270-18



9810

Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18
Household set | 4 pcs., contents: 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
Household set | 4 pcs., contents: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18



9840 bc

Kochmesser-Set BestCut | 3-tlg., Inhalt: 8640-10, 8670-15, 8680-20
Knife set BestCut | 3 pcs., contents: 8640-10, 8670-15, 8680-20



9840 o

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg., Inhalt: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o
Knife set | olive wood, 3 pcs., contents: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o



9840

Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8240-10, 8270-15, 8280-20
Knife set | 3 pcs., contents: 8240-10, 8270-15, 8280-20



9 8 9 1 b 5

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

Knife block | 5 pcs., reasonably priced block in gift box: from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, bread knife 7 inch, kitchen knife 3¼ inch, scissors and sharpening steel



9 8 9 1 b 5 b c

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

Knife block BestCut | 5 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, ham slicer 6 inch, office knife 4 inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9 8 9 1 b 5 p 1

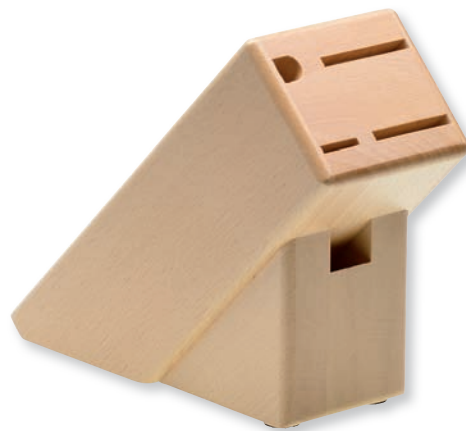
Messerblock PrimeLine | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Santoku-Messer mit Kullenschliff 18 cm, Officemesser 8 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

Knife block PrimeLine | 5 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, santoku knife scalloped edge 7 inch, vegetable knife 3¼ inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9 8 9 1 1 5

Messerblock | leer
Knife block | empty



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
Knife block | 8 pcs., from beech, assembled with chef's knife 9¾ inch, chef's knife 7¾ inch, chef's knife 6 inch, bird's beak peeling knife 3½ inch, paring knife 4 inch, fork 6 inch, decorating knife and sharpening steel. Packed in attractive cartons

9892 l | Ohne Bestückung
9892 l | Without contents



9892 b 9 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
Knife block BestCut | 9 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, bread knife 7¾ inch, filleting knife 7 inch, fork 6 inch, kitchen knife 6 inch, office knife 4 inch, peeling knife 2¼ inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9898 l

Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer
Stainless steel knife block | for 1 steel, 1 fork and 6 knives



9898 b

Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidemesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser, schmal 20 cm
Stainless steel knife block | 8 pcs., with slicer 9 inch, decorating knife, bird's beak turning knife 2½ inch, office knife 4 inch, chef's knife, sharpening steel, fork and filleting knife



GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT GOOD PRESENTATION IS HALF THE BATTLE

Wenig Platz genügt, um die wichtigsten GIESSER Artikel attraktiv zu präsentieren und noch schneller zu verkaufen. Unser flexibles System bietet viele Möglichkeiten der Regalaufteilung und der Produktpräsentation und lässt sich endlos erweitern. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung. Integrierbare Poster und Werbeschilder sind auf Anfrage erhältlich.

You do not need a lot of room to display and sell the most important GIESSER products. Our flexible system offers an endless range of solutions for shelving unit design and the display of products. We will be more than happy to help you create your own design. Integrateable posters and advertising signs are available on request.



6 9 1 0 9

Standsäule | Unterteil
Column | lower part



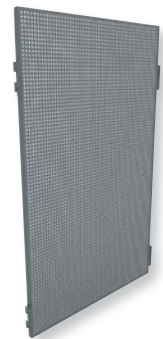
6 9 1 1 0

Standsäule | Oberteil
Column | upper part



6 9 1 1 2

Lochblechrückwand
Perforated back panel



6 8 1 1 4

Sockelauflage | mit Frontblende
Base cover | with front panel



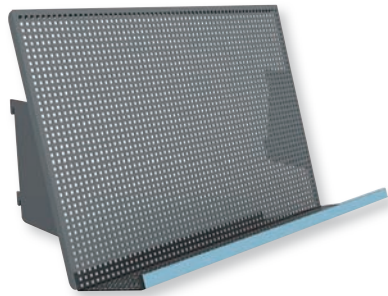
6 8 1 2 5

Topperaufsatz
Header



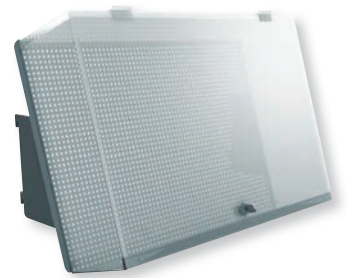
69116

Messerbrett
Knife merchandiser



69117

Messerbrett | mit Acrylhaube
Merchandiser | with acryl cover



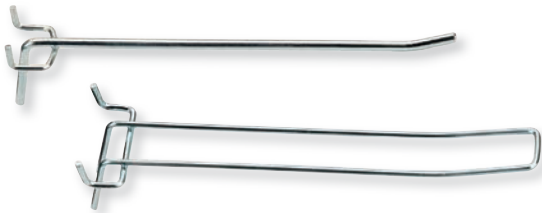
69200

Einzelhaken
Single hook



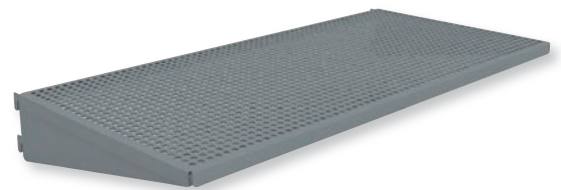
69300

Schlaufenhaken
Double hook



69119

Tablar
Shelf



69310

Stift
Pin



69320

Mutter
Nut



6980

Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,
ca. 110x75x10 cm
Knife display | display knives on request



69121

Infotafel Magnet
Magnetic info panel



INDIVIDUALISIERUNG INDIVIDUALISATION



KLINGENBESCHRIFTUNG ETCHED BLADES

Gestochen scharf auf der Klinge: Ihr Firmenname. Oder der Ihres Kunden. Alles, was wir dazu von Ihnen benötigen, ist eine geeignete Vorlage. Wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten und die Kosten.

Have your company name, or that of your client engraved on the blade. All we require is a suitable template. We would be pleased to discuss the options and costs with you.



PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF STAMPING ON THE HANDLE

Plakative Werbung am Griff: Wenn Sie wünschen, auch in Ihrer Firmenfarbe. Die Kosten nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Or why not add a striking advert on the handle? We can even produce it using your corporate colours. Pricing available on request.



VERPACKUNGEN PACKAGING

Nutzen Sie unseren Service der individuellen Verpackungsgestaltung – gerne gestalten wir auch nach Ihren Wünschen.

Take advantage of our personalised packaging, which we will be more than happy to design in accordance with your requirements.



aw

ANGEWELLT

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarm-Hüllen.

PARTLY SERRATED EDGE

The serration is about 4 cm long and easily cuts through even the hardest plastic sausage casings.



W

WELLENSCHLIFF

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

WAVY EDGE

The regularly grinded waves along the cutting edge enable the knife to slide securely and without slipping through hard hides and crusts.



wwl

KULLENSCHLIFF

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

SCALLOPED EDGE

A knife with scalloped edge slides more easily through the cutting medium. The result is a perfect and effortless cut.



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.

SERRATED EDGE

Suited for the cutting of fruit and vegetables with hard skin. The blade slides effortlessly through the skin without damaging the flesh.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG CLEANING AND STORAGE



**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.**

**CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE
OF YOUR NEW CHEF'S KNIVES.**

GIESSER MESSER hat sich spezialisiert auf die Fertigung von Messern für Köche und Fleischer. Also für Anwender, die höchste Ansprüche an ihre Handwerksgeräte haben. Beste Rohmaterialien und ein hohes Know-how sind die Voraussetzungen für eine sehr gute Qualität. Die Klinsen werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet oder gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klinsen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

GIESSER MESSER specialise in manufacturing knives for chef's and butchers – professionals with high demands on the tools of their trade. Finest source materials and a high degree of expertise guarantee knives of exceptional quality. First, the blade is forged or stamped from a single piece of chrome-molybdenum steel. Next, a sophisticated vacuum-tempering process is used to harden the blade. The result? A knife with highest edge retention and optimum metal microstructure.

DAMIT AUCH SIE GENAU SO VIEL FREUDE AN IHREN MESSERN HABEN WIE DIE PROFIS, GEBEN WIR IHNEN EINIGE TIPPS ZUR MESSERPFLERGE:

SO THAT YOU CAN ENJOY USING YOUR KNIVES AS MUCH AS THE PROFESSIONALS DO, HERE ARE A FEW TIPS ON KNIFE CARE:

1 Die Messer bitte stets sicher und trocken aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.

Please store your knives in a secure, dry place out of the reach of children.

2 Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge.

The knives are very sharp. Take particular care with the tip of the knife when washing and drying the blade.

3 Die Messerklinge sollte regelmäßig mit dem Wetzstahl oder einem feinen Schleifstein abgezogen werden. Dadurch erhöht sich die Standzeit der Schneide. Das Messer bleibt länger scharf.

The knife blade should be sharpened regularly with a sharpening steel or a fine grinding stone. This will increase the durability of the cutting edge. The knife will stay sharp for longer.

4 Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

Please use a wooden or plastic chopping board when using your knives. Marble or granite boards will damage the cutting edge.

Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden“.

Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage

www.giesser.de.

We hope you will enjoy using your knives properly and safely for a very long time. We will be happy to answer any further questions on our website www.giesser.de.

GRIFFE AUS OLIVENHOLZ

können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.

OLIVE WOOD HANDLES

If you wish you can rub some udder balm into the beautiful olive wood handles from time to time to preserve them.



DAS GARANTIEREN WIR
GIESSER verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.

OUR GUARANTEE
GIESSER uses only materials, that comply with European food hygiene laws.



REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

GIESSER Messer mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, jedoch empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdrostablagerung vorzubeugen und Beschädigungen der Klingen zu vermeiden. Für die Aufbewahrung bieten sich Messerblöcke oder Einsätze für Gastronorm-Behälter an, um die Klingen zu schützen. Zum schonenden Transport bieten wir Messertaschen und -koffer in vielen Ausführungen und den Messer-Safe für einzelne Messer.

CLEANING AND STORAGE

All GIESSER knives with plastic handles are dishwasher-proof, we recommend however cleaning by hand to avoid any possible damages and the forming of stains and oxidation. Knife blocks or inserts for Gastronorm containers offer good storing methods to protect the blades from damages. To easily transport your knives you will find a selection of knife cases and knife rolls in different designs and measures as well as our knife safe for individual knives.

WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER FACTS ABOUT OUR KNIVES

DER MESSERAUFBAU

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

NOMENCLATURE

All of our knives are made of high-quality materials that have been processed with meticulous precision.

MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

INCLUDING SERIAL NUMBER

for tracking purposes and lifetime guarantee.

SERIENNUMMER

SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN
BACK

HOHLNIETE
RIVET



KLINGENBLATT
BLADE

DER SCHLIFF

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

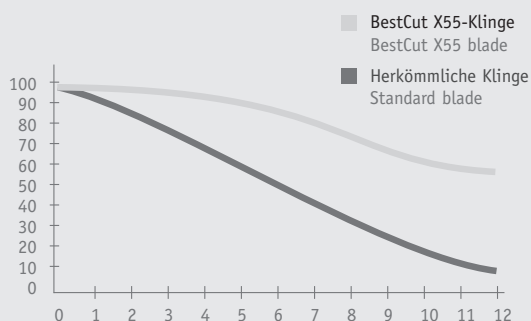
THE BLADE

GIESSER provides perfect blades for all types of applications and requirements. Take your pick from a variety of blade shapes and lengths.

SCHNEIDE
CUTTING EDGE

DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN

DURABILITY OF THE CUTTING EDGE
ON BESTCUT X55 BLADES



KROPF
BOLSTER

DURCHGÄNGIGE KLINGE
CONTINUOUS BLADE

HINTERER HANDSCHUTZ
HAND PROTECTION

2005 ww1 20 g

MODELL GRIFF SCHLIFF LÄNGE FARBE
TYPE HANDLE EDGE LENGTH COLOUR

DIE ARTIKELNUMMER

Unsere Artikelnummern enthalten alle Informationen über das Messer. Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und -buchstaben für Farbe, Griff und Schliiff.

OUR ARTICLE CODES

The article codes contain complete information about our knives. Please indicate all necessary number and letter codes when ordering a GIESSER product.

ARTIKELNUMMER ARTICLE CODE

MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie (auf Wunsch).

INCLUDING SERIAL NUMBER

for tracking purposes and lifetime guarantee (optional).

SERIENNUMMER SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN
BACK

GRIFF
HANDLE

KLINGENBLATT
BLADE

SCHNEIDE
CUTTING EDGE

SCHLIFFART
EDGE VARIANT

HINTERER HANDSCHUTZ
HAND PROTECTION

DER SCHLIFF

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

THE BLADE

GIESSER provides perfect blades for all types of applications and requirements. Take your pick from a variety of blade shapes and lengths.

GRIFNASE
HANDLE GUARD

GRIFNASE
Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.

HANDLE GUARD
Various handle options with and without protection.



NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE
8280	o		59	8795			74	9545			106	9999	108		120
8280	w		58/90	8795	w		74	9550			93	9999	109		120
8284			58	9300			97	9551			93	9999	200 ps		121
8287			103	9305			97	9560			108	9999	200 ss		121
8288			103	9310			97	9560	hvi		95	9999	200 z		121
8291	b 8 bc		55/132	9315			97	9561	hvi		95	9999	400		122
8291	b 8 pl		132	9400	p		109	9565			108	9999	401		122
8291	b 10 bc		55/132	9410	p		109	9570			88/108	9999	402		122
8291	b 10 pl		132	9420	p		109	9575			108	9999	403		122
8293	b		133	9435			74/109	9576			108	9999	500		122
8293	bk		133	9437			74/109	9590	00		127	9999	501		122
8294	b		133	9445			109	9590	08		127	9999	502		122
8296	5 k		133	9450			81	9590	15		127	9999	503		122
8296	b		134	9450	o		81	9590	19		127	9999	p		121
8296	bk		134	9450	p		81	9590	m 00		127	9999	pp		121
8298	b pl		135	9465	sp		78	9590	mf		94/127	9999	s		121
8300			60	9465	sp-6		78	9593			126	11200			30
8300	p		62	9466	sp		78	9594			127	11250			30
8305	sp		76	9467	sp		78	9595			126	11251			30
8305	wsp		76	9468	sp		78	9596			126	11253			30
8307	wsp		86	9470			99	9599	s/m/l/xl		126	12200			30
8309	sp 8-5		77	9470			100	9605			87	12200	wwl		30
8309	wsp 8-5		77	9471			101	9605	bs		98	12250			30/94
8310	p		62	9475			99	9605	ww		87	12251			30
8315	sp		76	9475	3		99	9615			87	12251	wwl		31
8315	sp hvi		75	9476			98	9615	ww		88	12253			31
8315	wsp		77/92	9476	2		99	9620			88	12260			31
8330			61	9476	3		99	9630			88	12260	wwl		31
8330	p		63	9476	s		88	9631			88	12300			31
8335			74	9478			104	9645			88	12308			31
8335	s		92	9478	5		104	9655			88	12310			31
8340			60	9478	25		104	9655	sp		88	12316			31
8340	p		63	9478	hrs		104	9750			81	12402			32
8345			74	9478	vs		104	9750-2			81	12600	wwl		32
8350	w		61	9478	w 6		103	9770			135	12730			32
8350	wp		64	9480	sp		102	9810			135	68114			138
8355			86	9481			101	9815			135	68125			138
8355	w		73/86	9482			102	9840			135	69109			138
8355	wsp		86	9482	w		103	9840	bc		135	69110			138
8360	w		60	9483			108	9840	o		135	69112			138
8360	wp		62	9483	hvi		95	9850			79	69116			139
8365	sp		77	9487			102	9851			79	69117			139
8365	wsp		76	9487	sil		102	9852			79	69119			139
8365	wsp 11-6		78	9488			108	9872	9x8		80	69121			139
8366	wsp		77	9489	2		108	9872	kt		80	69200			139
8375	w		73/86	9491			103	9872	spvk		80	69300			139
8395	w		82	9492			89	9879	sp 24		79	69310			139
8396			82	9493			89	9880-12			79	69320			139
8396	w		82	9495			89	9891	b 5		136	69505			80
8445	stpp		71	9495	rs		89	9891	b 5 bc		136	217365			67
8450			48/61	9497			101	9891	b 5 pl		136	217705	w		32
8450	p		64	9498			99	9891	l 5		136	217705	w10		68
8451	p		64	9498	3		99	9892	b		137	218265	w		86
8455			71/79/90	9500			107	9892	b 9 bc		137	218265	w10		68
8455	pp hvi		75	9500	au		107	9898	b		137	218269	sp		67
8455	w		74/90	9500	co		107	9898	l		137	218269	wwl		67
8456			72/79	9500	cr		107	9901			115	218315			67
8456	pp hvi		75	9500	fi		107	9904			115	218335			67
8475			72	9500	la		107	9905			115	218355	w10		68/86
8475	wwl		72/92	9500	li		107	9906			115	218365	w		67
8535			104	9500	ro		107	9913			115	218455			67
8540	p		62	9501	3		99	9916			115	218456			67
8545	sp		76	9501	4		93	9919			114	218815			68
8610	p		55	9501	6		110	9920			116	218825			68
8640			54	9501	11		101	9922			55/116	219437			68/195
8640	w		54	9505			94	9924			116	219960			68/118
8643			54	9505	k		94	9925			116	219960	b		119
8661	w		55	9505	sp		94	9930			114	219960	g		119
8663			54	9506			110	9931			116	219960	gr		119
8664			54	9506	10		110	9937			117	219960	r		119
8670			54	9510			103	9940			114	219965			68/120
8670	w		54	9512			103	9950			116	kl 3010			125
8680			55	9514			106	9970			114	MHB I			128
8680	w		55	9514	ang		93/106	9970	99		114	MHB I E			128
8681			55	9514	k		107	9970	s		114	MHB II			128
8710			48/61	9515			93	9970	wb		114	MHB II E			128
8725	sp		77	9516			93	9970	wt		114	MHB III			128
8725	wsp		77	9516	ang		106	9980			117	MHB III E			128
8730			60	9518			94	9980	stp		117	MHB K			129
8730	pz		63	9535			107	9999			121	MHB K hh			129
8750	o		81	9540			106	9999	104		120	PC I			117
8750	z		61/81	9541	hvi		95	9999	105		120	PX 88			115
8750	p		81	9542			106	9999	106		120	SharpX I			120
8785	zsp		77	9543			106	9999	107		120	SharpX II			120

GIESSER WELTWEIT
GIESSER WORLDWIDE



ジーサーナイフ 伝統が生み出す刃の味

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



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de