

Das komplette Produktsortiment

# Produktkatalog 2020 / 2021





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

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

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

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



Hermann Giesser  
Geschäftsführer



Hans-Joachim Giesser  
Geschäftsführer

”

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

“



## Messerfabrik

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

## GIESSER-Produkte

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



GIESSER



MADE IN GERMANY

15

Werk 2

GIESSER  
MESSER

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

## Johannes Giesser Messerfabrik. Damals wie heute.



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

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

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

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



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

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

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



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



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

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

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

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



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



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

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

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



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



**Links** Aufbereitung und Selbstversorgung. Im Maschinenraum wird Wärme umgewandelt.

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

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

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



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

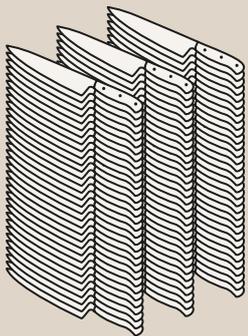
**Unten** Resteverwertung bei GIESSER: Die bunten Kunststoffstreusel werden dem schwarzen Kunststoff beigemischt, in dem sie nach der Verarbeitung zum Griff nicht mehr zu sehen sind.



# Ein paar Fakten.

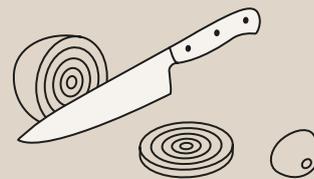


Johannes Giesser setzt den Grundstein für das Traditionsunternehmen GIESSER und beginnt mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.



# 8.000

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



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

## Eine Erfolgsgeschichte

1776



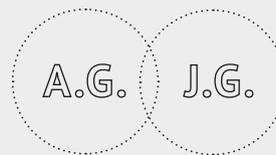
1776 setzte Johannes Giesser den Grundstein für das Traditionsunternehmen GIESSER und begann mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.

1865



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

1934



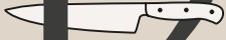
Herstellung von Handmessern. Das Unternehmen teilt sich in die Alfred Giesser Messerfabrik, die Maschinenmesser produziert, und die Johannes Giesser Messerfabrik. 1936 erfolgt mit Böhler Edelstahl die Entwicklung des rostfreien Messerstahls.

1961



Der erste Erweiterungsbau der Firma Johannes Giesser Messer wird eingeweiht.

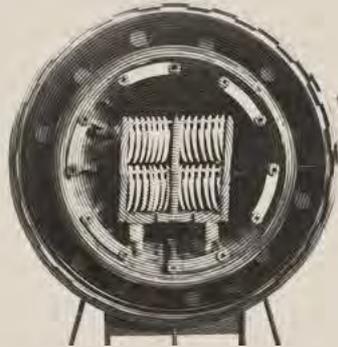
# 12



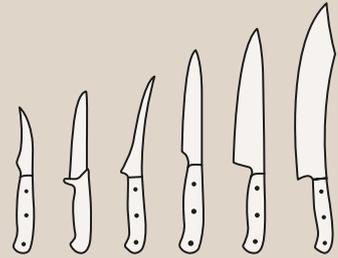
Standardmäßig werden zwölf verschiedene Grifffarben bei GIESSER produziert. Messer mit Farbcodierung nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut.

## 1050 °C

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



## 2.500



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



## PremiumCut

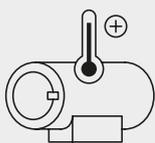
Starkes Design, präzise Schärfe und hochwertige Verarbeitung zeichnen die neue Messerserie PremiumCut von GIESSER aus. Schon der Anblick genügt, um die Faszination zu spüren, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

# 130

Derzeit beschäftigt GIESSER insgesamt 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

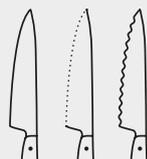
(Stand April 2019)

1981



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

2000



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

2016



Der Neubau in Winnenden-Hertmannsweiler wird bezogen.

2018



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



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



## Die GIESSER-Produktion. Messer, Menschen und Maschinen.

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



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

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

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

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

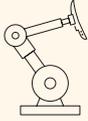
„Besonders gefällt mir das Tomatenmesser. Schön klein und funktional“, berichtet er. Das Messer hat er seiner Frau geschenkt, die es in der heimischen Küche im ständigen Einsatz hat. Lachend fügt er hinzu: „Meine Frau liebt das Messer. Und ihre Meinung zählt für mich!“





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





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



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

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



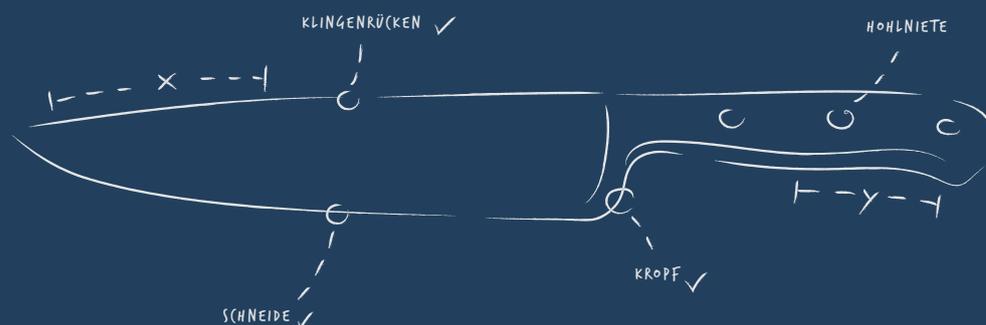


AUSZUBILDENDER  
DOMENIQUE

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

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

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

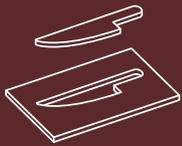


GIESSER ist bundesweit einer der Top-Ausbildungsbetriebe für den Berufsnachwuchs. Regelmäßig erhalten unsere Azubis Auszeichnungen im Landeswettbewerb für junge Handwerker. Und das aus gutem Grund, denn wir verfolgen ein Konzept, das Tradition und Fortschritt vereint. Unsere Azubis erlernen jeden Handgriff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

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

# Stahl und Schliff.

## Wie ein Profimesser entsteht.



### DAS MATERIAL

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



### DIE VAKUUM-HÄRTUNG

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



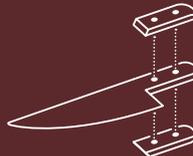
### DER SCHLIFF

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



### DIE POLITUR

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



### DER GRIFF

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



### DER HANDABZUG

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



# Stahl und Griffe.

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

## CHROM-MOLYBDÄN-STAHL

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



Die Hauptbestandteile sind:

### KOHLENSTOFF (C)

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

### CHROM (CR)

erhöht die Rostbeständigkeit des Stahls, Anteil: 14 %

### VANADIUM (V)

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

### MOLYBDÄN (MO)

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

### PRIMELINE

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

### TPE

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer.



### PP

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen.

## OLIVENHOLZ

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



## PSU

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

## KOTIBÉ

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





### POLYOXYMETHYLEN

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



### HVI HELLVIOLETT

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

### DET

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



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



# Unsere Liebsten.

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

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

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



### **PREMIUMCUT**

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

Seite 32



### **BESTCUT**

Extreme Schärfe, ergonomischer Griff und  
außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit.

Seite 34



### **PRIMELINE**

Für sämtliche Arbeitsbereiche in der  
Fleischverarbeitung und Gastronomie  
ideal geeignet.

Seite 36

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

## Die Leidenschaftlichen: PremiumCut



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

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

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



Für Grillgenießer und  
Feinschmecker mit Stil –  
PREMIUMCUT.

### 1 DIE KLINGE

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

### 2 DER GRIFF

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

### 3 ROCKING CHEFS

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



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

## Die Perfektionisten: BestCut



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

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

### 1 DIE SERIENNUMMER

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

### 2 DER KROPP

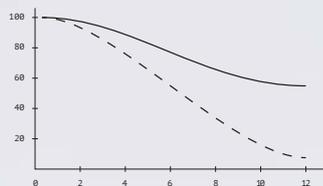
Die leicht abgerundeten Kanten  
und die nach vorne abgeschrägte  
Form ermöglichen eine perfekte  
Handhabung.

### 3 DER GRIFF

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



Die lange Schnitthaltigkeit  
der BestCut X55-Klingen



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



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

## Die Innovativen: PrimeLine

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

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



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



1

3

2

### 1 DIE KLINGE

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

### 2 RUTSCHSICHERER GRIFF

Das angenehme Kunststoffmaterial passt sich der Hand an.

### 3 ZWEI GRIFFVERSIONEN

Die PrimeLine ist mit kurzer Griffnase oder langer Griffnase erhältlich.

Kurze Griffnase



Lange Griffnase





---

040 – 043

## Vor der Bestellung

Anatomie der Messer . . . .040  
Das Farbsystem . . . . .042

---

044 – 069

## Fleischermesser

Standardgriff . . . . .046 NR.9 . . . . .064  
Kullenschliff . . . . .055 Adler . . . . .065  
PrimeLine . . . . .058 Bodyguard . . . . .066  
NR.4 . . . . .063 NR.PP7 . . . . .067  
Scandic . . . . .063 DET . . . . .068

---

070 – 127

## Koch- und Küchenmesser

BestCut . . . . .072 Griffe aus Pom . . . . . 082 Bäckermesser . . . . .101  
BestCut Olivenholz . . . .075 Primeline . . . . . 084 Käsemesser . . . . .106  
Geschmiedete . . . . . Gestanzte . . . . . Fischmesser . . . . .109  
Kochmesser . . . . .076 Kochmesser . . . . . 088 PremiumCut . . . . .114  
Griff aus Holz . . . . .079 Hellviolett . . . . .099 Steakbesteck . . . . .126

---

128 – 167

## Zubehör

Zubehör . . . . .130  
Schleifen . . . . .147  
Aufbewahrung . . . . .154  
Messerblöcke . . . . .160  
Schutz . . . . .162

---

168 – 177

## Service

Reinigung . . . . .170  
Schleifen . . . . .172  
Messermanagement . . . .174  
Personalisierung . . . . .176

---

# Die Anatomie der GIESSER-Messer.

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



**1** Klingenrücken

**4** Artikelnummer

**7** Niete

**8** Durchgängige Klinge

**2** Klingenblatt

**9** Hinterer Handschutz

**3** Schneide

## DIE ARTIKELNUMMER

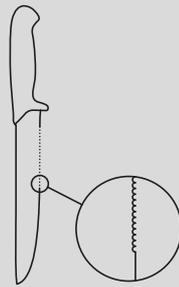
Unsere Artikelnummern enthalten alle Informationen über das Messer. Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und -buchstaben für Farbe, Griff und Schliff.

2005 ww1 20 g

Modell Griff Schliff Länge Farbe

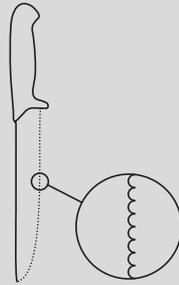
## DER SCHLIFF

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



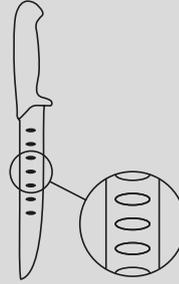
### AW ANGEWELLT

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



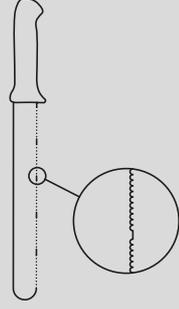
### W WELLENSCHLIFF

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



### WWL KULLENSCHLIFF

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



### Z GEZAHNTER SCHLIFF

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

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

# Die bunte Welt der GIESSER-Produkte.

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

## Mögliche Zuordnungen

### FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

| FARBE  | ABTEILUNG |
|--------|-----------|
| ● ROT  | Rind      |
| ● GELB | Schwein   |
| ● GRÜN | Lamm      |

### FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

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

## Unsere Empfehlung für die Zuordnung

### FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

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



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

#### **1 ENTWICKLUNG**

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

#### **2 HYGIENE**

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

#### **3 SORTIMENT**

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

#### **4 SONDERANFERTIGUNGEN**

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

#### **5 SONDERFARBEN**

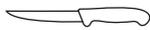
Ab 2.000 Stück (bei SP-Messern ab 5.000 Stück) fertigen wir für Sie Messer in Sonderfarben (z. B. in Ihrer Hausfarbe oder für Werbegeschenke).

#### **6 QUALITÄT**

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



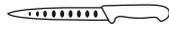
# Fleischermesser



## STANDARDGRIFF

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

046 – 054



## KULLENSCHLIFF

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

055 – 057



## PRIMELINE

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

058 – 061



## NR. 4

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

063



## SCANDIC

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

063



## NR. 9

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

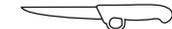
064



## ADLER

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

065



## BODYGUARD

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

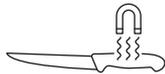
066



## NR. PP7

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

067



## DET

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

068

# Standardgriff

## 1 SICHERHEIT

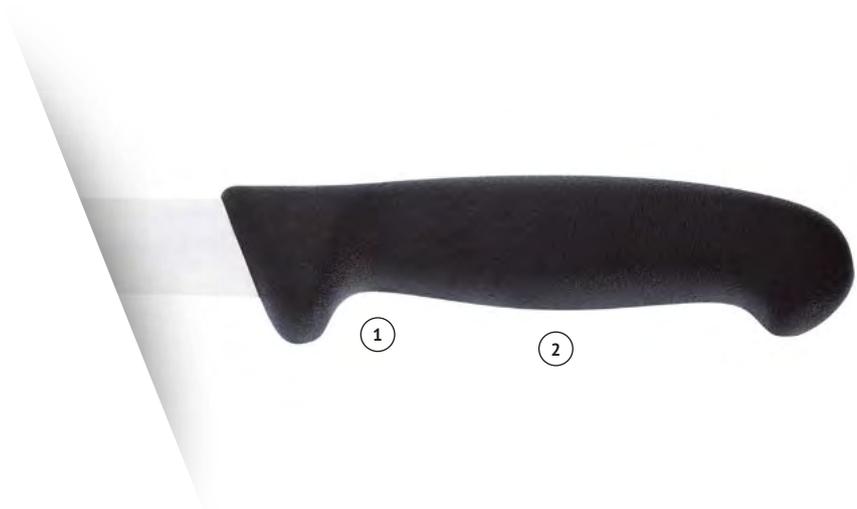
Die abgeschrägte Schutz Nase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

## 2 ERGONOMIE

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

## MULTIFUNKTIONAL

Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.



**2005**  
Zuschneidemesser

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



**2015**  
Zuschneidemesser

- 16 cm ●
- 18 cm ●●



**2015**  
Zuschneidemesser

- 27 cm ●
- 30 cm ●
- 36 cm ●



**2025**  
Hautmesser

- 15 cm ●●
- 18 cm ●●



**2105**  
Abhäutemesser

- 13 cm ●●
- 16 cm ●●
- 18 cm ●●●●○●
- 21 cm ●●●●



**2405**  
Schlachtsmesser

16 cm      18 cm  
● ●      ● ●



**2275**  
Fischfiliermesser

18 cm      21 cm  
● ●      ● ● ●



**2285**  
Fischfiliermesser | flexible Klinge

18 cm      21 cm  
● ●      ● ●



**2605**  
Ausbeinmesser

15 cm      18 cm  
● ● ● ● ○      ● ●



**2505**  
Ausbeinmesser | mittel

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



**2615**  
Ausbeinmesser | spitz, flexibel

15 cm  
●



**2515**  
Ausbeinmesser | stark

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

**2535**

Ausbeinmesser | sehr flexibel

13 cm



15 cm

**3105**

Ausbeinmesser

10 cm



13 cm



16 cm

**3105**

Ausbeinmesser

18 cm



21 cm

**3115**

Ausbeinmesser

15 cm

**3145**

Ausbeinmesser | schmal

13 cm



16 cm

**3165**

Ausbeinmesser

12 cm



14 cm



16 cm



18 cm

**3185**

Geflügelschlachtmesser

10 cm

**3186**

Geflügelschlachtmesser

12 cm



**3215**

Ausbeinmesser | flexibel

15 cm

**3215 9,5 e101**

Beinmesser

**3005**

Stechmesser

13 cm



16 cm



18 cm

**3005**

Stechmesser

21 cm



24 cm



30 cm

**3085**

Stechmesser

11 cm



13 cm



15 cm

**3085**

Stechmesser

18 cm



22 cm



24 cm

**3305**

Stechmesser | stark, Facette

16 cm



18 cm

**3405**

Gekrösemesser | Stahlknopf

16 cm



18 cm





**3425**  
Gekrösemesser | Kunststoffknopf  
16 cm  
●



**3426**  
Gekrösemesser | Stahlknopf  
16 cm  
● ●



**3427**  
Gekrösemesser  
21 cm  
●



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



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



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



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



**4035**  
Rouladenmesser  
21 cm ● ●



**5005**

Speckmesser

32 cm



**5065**

Bankmesser

26 cm

32 cm

36 cm



**6005**

Zuschneidemesser

21 cm

24 cm

27 cm

30 cm



**7105**

Wurstmesser

28 cm



**7105 w**

Wurstmesser | Wellenschliff

28 cm



**7305**

Aufschnittmesser

21 cm

25 cm

28 cm

31 cm



**7305 w**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

21 cm

25 cm

28 cm

31 cm



**7305 st**

Aufschnittmesser | starke Kl., 2,7 mm

40 cm

45 cm

49 cm



**7305 aw**

Aufschnittmesser | angewellt

21 cm



25 cm



28 cm

**7365**

Filiermesser

16 cm



18 cm



20 cm



22 cm

**7705**

Aufschnittmesser

22 cm



25 cm



28 cm



31 cm

**7705**

Aufschnittmesser

36 cm

**7705 w**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

25 cm



28 cm



31 cm



36 cm

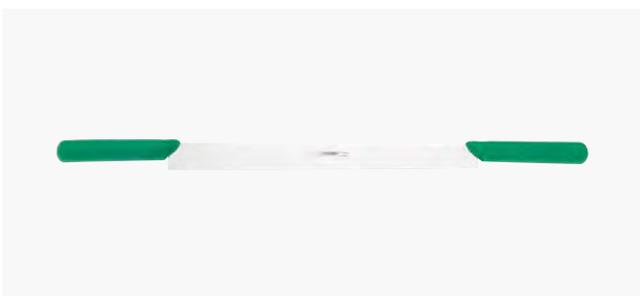
**7705 aw**

Aufschnittmesser | angewellt

25 cm



28 cm

**7745**

Melonenmesser

35 cm

**7905**

Salamimesser

30 cm





**7905 w**  
Salamimesser | Wellenschliff

30 cm



**7925**  
Salamimesser

36 cm



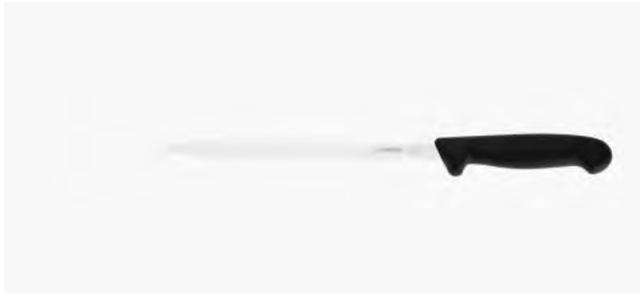
**7935**  
Serrano-Messer

30 cm



**7945**  
Leberwurstmesser

21 cm



**7945 aw**  
Leberwurstmesser | angewellt

21 cm



**7965**  
Leberwurstmesser

21 cm



**7965 aw**  
Leberwurstmesser | angewellt

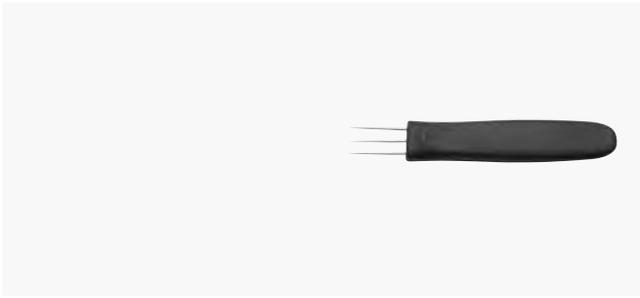
21 cm



**7965 w**  
Leberwurstmesser | Wellenschliff

21 cm





**4065**  
Wurststupfer

- 



**4056-6**  
Wurstabbindemesser

- 



**7725**  
Kebabmesser  
45 cm

- 



**7755**  
Dönermesser | extra breit

45 cm

- 

55 cm

-

# Kullenschliff

## 1 BESSERE SCHNITTFÜHRUNG

Durch Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut.

## 2 PRODUKTIVITÄT

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



**2005 wwl**

Zuschneidemesser | Kullenschliff

20 cm



22 cm



25 cm

**2105 wwl**

Abhäutemesser | Kullenschliff

16 cm



18 cm



21 cm

**2505 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff, mittel

13 cm



15 cm

**2515 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff, stark

13 cm



15 cm



17 cm

**2535 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff, sehr flexibel

13 cm



15 cm

**2605 wwl**

Ausbeinmesserr | Kullenschliff

15 cm



18 cm

**3005 wwl**

Stechmesser | Kullenschliff

16 cm



18 cm



**3105 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff

13 cm

16 cm

**4005 wwl**

Schlachtschneidmesser | Kullenschliff

21 cm

24 cm

**4025 wwl**

Schlachtschneidmesser | Kullenschliff, schmale Form

21 cm

24 cm

27 cm

**6005 wwl**

Zuschneidmesser | Kullenschliff

21 cm

24 cm

**7305 wwl**

Aufschnittmesser | Kullenschliff

21 cm

**7305 wwl aw**

Aufschnittmesser | Kullenschliff, angewellt

21 cm

**7705 wwl**

Aufschnittmesser | Kullenschliff

25 cm

28 cm

31 cm

36 cm

**2008 wwl**

Zuschneidmesser | Kullenschliff

25 cm



# Primeline

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

## 1 FORTLAUFENDE NUMMER

## 2 UNGLAUBLICH ERGONOMISCH

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutz Nase.

## 3 BESONDERS RUTSCHSICHER

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität.



**11250**

Ausbeinmesser | flexibel

13 cm

15 cm

**11251**

Ausbeinmesser | stark

13 cm

15 cm

**11253**

Ausbeinmesser | sehr flexibel

13 cm

15 cm

**11200**

Zuschneidmesser

20 cm

**12200**

Zuschneidmesser

22 cm

25 cm

**12200 wwl**

Zuschneidmesser | Kullenschliff

25 cm

**12250**

Ausbeinmesser | flexibel

13 cm

15 cm

**12251**

Ausbeinmesser | stark

13 cm

15 cm



**12251 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff

15 cm

**12253**

Ausbeinmesser | sehr flexibel

13 cm

15 cm

**12260**

Ausbeinmesser

15 cm

**12260 wwl**

Ausbeinmesser | Kullenschliff

15 cm

**12310**

Ausbeinmesser | flexibel

13 cm

16 cm

**12316**

Ausbeinmesser

15 cm

**12300**

Stechmesser

16 cm

18 cm

21 cm

**12308**

Stechmesser

15 cm

18 cm



**12402**

Schlachtsmesser

21 cm

24 cm

27 cm

**12600 wwI**

Zuschneidemesser | Kullenschliff

24 cm

**12730**

Aufschnittmesser

28 cm

**217705 w**

Tranchiermesser | Wellenschliff

25 cm

31 cm

**3511 pl**

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



## Unsere Sicherheitsgriffe

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

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



### Unsere Sicherheitsgriff-Auswahl



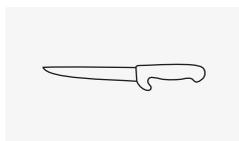
NR.4



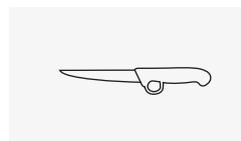
NR.9



SCANDIC



ADLER



BODYGUARD

## Griff Nr. 4

### 1 SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffbarkeit.

### 2 PRODUKTIVITÄT

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



### 2504

Schlachtmesser | ergonom. Griff, mittel

13 cm



### 2504

Schlachtmesser | ergonom. Griff, mittel

15 cm



## Sicherheitsgriff „Scandic“

### 1 SICHERHEIT

Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

### 2 ERGONOMIE

Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.



### 2503

Ausbeinmesser | Spezialgriff, mittel

15 cm



### 2603

Ausbeinmesser | Spezialgriff

15 cm



## Griff Nr. 9

### 1 MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### 2 ERGONOMIE

Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.



### 2509

Ausbeinmesser | gerader Griff, mittel

13 cm



15 cm



### 2519

Ausbeinmesser | gerader Griff, stark

13 cm



15 cm



### 2539

Ausbeinmesser | gerader Griff, sehr fl.

13 cm



15 cm



### 3169

Ausbeinmesser | gerader Griff

14 cm



16 cm



# Sicherheitsgriff „Adler“

## 1 MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

## 2 SICHERHEIT

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



### 3002

Stechmesser

18 cm

21 cm

24 cm



### 3082

Stechmesser

15 cm

18 cm

22 cm



# Sicherheitsgriff „Bodyguard“

## 1 SICHERHEIT

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

## 2 MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



### 2008 wwl

Zuschneidmesser mit BodyGuard-Griff | Kullenschliff

25 cm



### 2008

Stechmesser | BodyGuard-Griff

18 cm

25 cm



### 3008

Stechmesser | BodyGuard-Griff

16 cm

18 cm

21 cm



### 3168

Ausbeinmesser | BodyGuard-Griff

16 cm



### 4028

Schlachtmesser | BodyGuard-Griff

24 cm



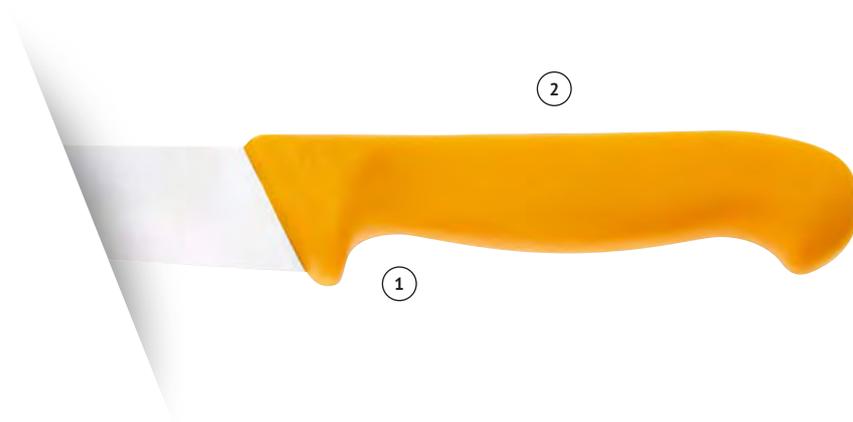
## Griff Nr. PP7

### 1 SICHERHEIT

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

### 2 MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).



#### 2507 pp g

Ausbeinmesser | mittel

13 cm

15 cm



#### 2517 pp g

Ausbeinmesser | stark

13 cm

15 cm



#### 3107 pp g

Ausbeinmesser | gerade

16 cm



#### 3167 pp g

Ausbeinmesser | gerade, Dressiermesser

15 cm

30 cm



#### 2007 pp g

Zuschneidmesser

20 cm

25 cm



#### 3007 pp g

Stechmesser

18 cm



# Detektierbare Kunststoffgriffe

Sicherheit Verbessern,  
Produktqualität steigern,  
Hygienestandards optimieren.



## 2005 det

Zuschneidemesser | detektierbar

20 cm      25 cm  
•              •



## 3005 det

Stechmesser | detektierbar

16 cm      18 cm  
•              •



## 2505 det

Ausbeinmesser | detektierbar

15 cm  
•



## 2515 det

Ausbeinmesser | detektierbar, stark

13 cm  
•





# Koch- und Küchenmesser



## BESTCUT

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

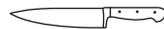
072 – 074



## BESTCUT OLIVENHOLZ

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

075



## GESCHMIEDETE KOCHMESSER

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

076 – 078



## GRIFF AUS HOLZ

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

079 – 081



## GRIFFE AUS POM

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

082 – 083



## PRIMELINE

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

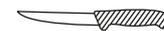
084 – 087



## GESTANZTE KOCHMESSER

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

088 – 098



## HELLVIOLETT

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

099 – 100



## BÄCKERMESSER

Unser vielfältiges Brot- und Bäckerwerkzeug lässt keine Wünsche offen.

101 – 105



## KÄSEMESSER

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

106 – 108



## FISCHMESSER

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

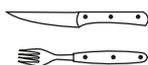
109 – 113



## PREMIUMCUT

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

114 – 125



## STEAKBESTECK

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

126 – 127

# BestCut

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

## 1 SCHARFSCHLIFF

Extra scharfer Abzug für besondere und lang anhaltende Schärfe.

## 2 SERIENNUMMER

Zur Zuordnung, Nachverfolgung und Prüfung möglicher Gewährleistungsansprüche.

## 3 DER KROPF

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

## 4 DER GRIFF

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



**8640**

BestCut Officemesser

8 cm

10 cm

**8640 w**

BestCut Officemesser | Wellenschliff

10 cm

**8643**

BestCut Tourniermesser

6 cm

**8664**

BestCut Filiermesser

18 cm

**8670**

BestCut Tranchiermesser

15 cm

20 cm

**8670**

BestCut Tranchiermesser

25 cm

**8670 w**

BestCut Kochmesser | Wellenschliff

20 cm

**8680 w**

BestCut Kochmesser | Wellenschliff

25 cm



**8681**

BestCut Kochmesser | leicht

18 cm

**8661 w**

BestCut Universalmesser | Wellenschliff

25 cm

**8680**

BestCut Kochmesser

20 cm

23 cm

25 cm

**8610 p**

BestCut Krückengabel

16 cm

**9922**

Chefcut | feiner Zug

25 cm

**8291 b 8 bc**

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

**8291 b 10 bc**

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

# BestCut Olivenholz

## 1 EIGENSCHAFTEN

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

## 2 ERGONOMIE

Hervorragende Balance zwischen Klinge und Griff.



### 8260 w 20 o

Brotmesser | Wellenschliff Olivenholz-Griff

20 cm



### 8640 10 o

BestCut Officemesser | Olive

10 cm



### 8661 w 25 o

BestCut Universalmesser | Olive

25 cm



### 8680 20 o

BestCut Kochmesser | Olive

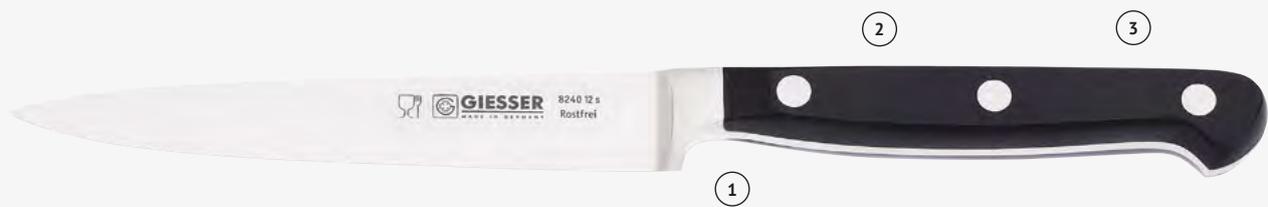
20 cm



### 8670 15 o

BestCut Tranchiermesser | Olive

15 cm



## Geschmiedete Kochmesser

### 1 DIE VEREDELUNG

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

### 2 DAS SCHMIEDEN

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

### 3 DER GRIFF

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



**8240**  
Office-Messer

10 cm      12 cm  
● ● ● ● ●      ●



**8241**  
Gemüsemesser

8 cm  
● ●



**8243**  
Tourniermesser

9 cm  
● ●



**8251**  
Buntschneidemesser

11 cm  
●

**8244**

Tomatenmesser | mit Zinken

13 cm

**8263**

Ausbeinmesser

16 cm

**8260 w**

Brotmesser | Wellenschliff

20 cm

**8264**

Filet-de-Sole-Messer

18 cm

**8269**

Santoku Kochmesser | jap. Form

18 cm

**8270**

Kochmesser | schmal

15 cm



18 cm



20 cm

**8270**

Kochmesser | schmal

23 cm



25 cm





**8280**  
Kochmesser | breit  
15 cm  
● ● ● ● ●



**8280**  
Kochmesser | breit  
18 cm      20 cm  
● ● ● ● ●



**8280**  
Kochmesser | breit  
23 cm      25 cm  
● ● ● ● ●      ● ● ● ● ●



**8280**  
Kochmesser | breit  
30 cm  
●



**8284**  
Kochschlagmesser  
25 cm  
●



**8280 w**  
Kochmesser | breit, Wellenschliff  
25 cm  
●

# Griff aus Holz

## 1 EIGENSCHAFTEN

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

## 2 ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



**2400**

Schlachtmesser

16 cm



**3000 n**

Industriemesser

13 cm

15 cm



**3000**

Stechmesser

13 cm

16 cm

18 cm



**3080**

Stechmesser

15 cm

**3100**

Ausbeinmesser

13 cm

16 cm

**3110**

Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff

15 cm

•

**4020**

Schlachtschwert

21 cm

24 cm

**8710**

Universalmesser

10 cm

**8300**

Gemüsemesser

8,5 cm

**8340**

Küchenmesser

16 cm

**8360 w**

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm

**8730**

Steakmesser

12 cm

**8750 z**

Steakmesser | gezahnt, Palisanderholz

12 cm

**8330**

Küchenmesser

13 cm

15 cm

**8350 w**

Brotmesser | Wellenschliff

21 cm

**8450**

Kochmesser

20 cm

26 cm

**8261 w**

Brotmesser | Wellenschliff

25 cm



## Griffe aus POM

### 1 POM

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

### 2 ERGONOMIE

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



#### 8310 p

Gemüsemesser | POM-Griff

8,5 cm



#### 8360 wp

Universalmesser mit POM-Griff | Wellenschliff

11 cm



#### 8330 p

Küchenmesser | POM-Griff

13 cm



#### 8340 p

Küchenmesser | POM-Griff

16 cm



#### 8540 p

Touriermesser | POM-Griff

6 cm



#### 3100 p

Ausbeinmesser | POM-Griff

13 cm



**7300 p**

Schinkenmesser | POM-Griff

25 cm

**7700 wp**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

28 cm

**8262 p**

Lachsmesser | POM-Griff

31 cm

**8350 wp**

Brotmesser mit POM-Griff | Wellenschliff

18 cm

21 cm

**8261 wp**

Brotmesser | Wellenschliff, POM-Griff

25 cm

**8350 wp**

Brotmesser mit POM-Griff | Wellenschliff

24 cm

**8450 p**

Kochmesser | POM-Griff

20 cm

26 cm

**8451 p**

Kochmesser | POM-Griff

20 cm



# PrimeLine

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

## 1 FORTLAUFENDE NUMMER

Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

## 2 ERGONOMIE

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

## 3 GRIFF

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



**218455**

Kochmesser | breit

20 cm

23 cm

26 cm

**218456**

Kochmesser | schmal

16 cm

18 cm

**218269 wwl**

Santoku Kochmesser | Kullenschliff

18 cm

**218335**

Küchenmesser | mittelspitz

13 cm

**218269 sp**

Santoku Kochmesser „Mano“

19 cm

**218365 w**

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm

**217365**

Filetmesser

16 cm

18 cm

**218315**

Gemüsemesser | mittelspitz

8 cm

10 cm



**217705 w10**

Aufschnittmesser | W10er Welle

22 cm

**218265 w10**

Aufschnittmesser | W10er Welle

25 cm

**218355 w10**

Brotmesser | W10er Welle

21 cm

24 cm

**218825**

Deba Messer

15 cm

**218815**

Yanagiba

24 cm

**219437**

Fleischgabel

18 cm

**219960**

Abziehstahl | oval

31 cm

Form

**219965**

Abziehstahl | rund

31 cm

Form



**217705 w**

Tranchiermesser | Wellenschliff

25 cm

31 cm

**218265 w**

Universalmesser | Wellenschliff

25 cm

**218355 w**

Brotmesser | Welle

21 cm

**218545**

Tourniermesser

6 cm

**219929 - 31 ng**

S 88 | Abziehstahl

31 cm

**219933 - 31 no**

P 88 | Polierstahl

31 cm

**229605 ww**

Käsemesser | Kullenschliff

12 cm

**228835**

Yanagiba

24 cm



# Gestanzte Kochmesser

1 KLINGE

2 KLINGENRÜCKEN

3 GARANTIESIEGEL

4 SCHNEIDE

5 FINGER-/HANDSCHUTZ

6 HANDSCHUTZ



**8455**

Kochmesser

16 cm

20 cm

**8455**

Kochmesser

23 cm

26 cm

**8455**

Kochmesser

29 cm

31 cm

**8445 stpp**

Schlagmesser

27 cm

**8456**

Kochmesser | schmal

16 cm

18 cm

**8456**

Kochmesser | schmal

20 cm

23 cm

**7705**

Aufschnittmesser

22 cm

25 cm

28 cm

31 cm

**7705**

Aufschnittmesser

36 cm



**7705 w**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

25 cm



28 cm



31 cm



36 cm

**7705 ww1**

Aufschnittmesser | Kullenschliff

25 cm



28 cm



31 cm



36 cm

**8475**

Lachsmesser

31 cm

**8475 ww1**

Lachsmesser | Kullenschliff

31 cm

**6665**

Hackmesser | chinesische Form

17 cm



19 cm



21 cm

**8269 k**

Santoku Kochmesser | jap. Form

18 cm

**8269 ww1k**

Santoku Kochmesser | jap. Form, Kulle

18 cm



**8265 w**

Universalmesser | Wellenschliff

25 cm

**8265 w l**

Universalmesser | Welle, f. Linksh.

25 cm

**8335**

Küchenmesser

13 cm



15 cm

**8375 w**

Brotmesser | abgewinkelt, Welle

18 cm



23 cm

**8355 w**

Brotmesser | Wellenschliff

18 cm



21 cm



24 cm

**7365**

Filiermesser

16 cm



18 cm



20 cm



22 cm

**8345**

Küchenmesser

16 cm



18 cm

**8455 w**

Kochmesser | Wellenschliff

31 cm



**8795**

Streichmesser

9 cm

12 cm

**8795 w**

Streichmesser | Wellenschliff

9 cm

12 cm

**9435**

Wurstgabel

13 cm

19 cm

**9437**

Fleischgabel

18 cm

21 cm

**8365 wsp**

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm

**8365 sp**

Universalmesser

11 cm

**8365 wsp**Universalmesser | mit Wellenschliff, in 5 Farben  
(hellblau, limette, orange, pink, violett)

11 cm |



**8305 sp**

Gemüsemesser

8 cm

**8305 wsp**

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm

**8315 sp**

Gemüsemesser

8 cm



10 cm



12 cm

**8315 sp**

Gemüsemesser | in 5 Farben

(hellblau, limette, orange, pink, violett)

10 cm |

**8545 sp**

Tourniermesser

6 cm



7,5 cm

**8545 sp**

Tourniermesser | in 5 Farben

(hellblau, limette, orange, pink, violett)

6 cm |

**8315 wsp**

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm



10 cm

**8366 wsp**

Tomatenmesser | mit Zinken

11 cm





**8725 sp**  
Steakmesser

11 cm



**8725 wsp**  
Steakmesser | Wellenschliff

11 cm



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

8 cm



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

8 cm





**9466 sp**  
Löffel



**9467 sp**  
Kaffeelöffel



**9465 sp**  
Gabel



**9468 sp**  
Kuchengabel



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



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



**8455**  
Kochmesser  
20 cm



**8456**  
Kochmesser | schmal  
16 cm



**8265 w**  
Universalmesser | Wellenschliff  
25 cm



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



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



**9851**

Küchenmesser-Set | 3-tlg.

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

**9852**

Küchenmesser-Set | 3-tlg.

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

**9879 sp 24**

Besteck-Set | 24-tlg.



**9872 spvk**

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

**9872 spvk 9x8**

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

**69505**

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

**9872 kt**

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

# Hellviolett

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

## 1 SICHERHEIT

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

## 2 MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).



**3165 pp hvi**

Ausbeinmesser | hellviolett

15 cm

**4025 pp hvi**

Schlachtsmesser | hellviolett

21 cm

**6005 pp hvi**

Zuschneidmesser | hellviolett

27 cm

**7705 wpp hvi**

Aufschnittmesser | Welle, hellviolett

31 cm

**8315 sp hvi**

Gemüsemesser | hellviolett

10 cm

**8455 pp hvi**

Kochmesser | hellviolett

20 cm

**8456 pp hvi**

Kochmesser | hellviolett

16 cm



# Bäckermesser



**7305 w**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

21 cm      25 cm      28 cm      31 cm



**7705 w**

Aufschnittmesser | Wellenschliff

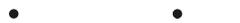
25 cm      28 cm      31 cm      36 cm



**8137 w**

Bäckermesser | gerade / Wellenschliff

30 cm      36 cm



**8137 wz**

Bäckermesser | gezahnt / Wellenschliff

30 cm      36 cm



**8136**

Bäckermesser | einseitig geschliffen

30 cm



**8136 w**

Bäckermesser | Wellenschliff

30 cm



**8165 z**

Tortenmesser | gezahnt

16 cm

**8205**

Confiserie-Palette

10 cm

**8215**

Palette

16 cm

**8215**

Palette

21 cm



26 cm



31 cm



36 cm

**8235**

Winkelpalette | mini

**8235**

Winkelpalette

16/10 cm



21/15 cm



26/20 cm



31/25 cm

**8232**

Pfannenwender

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

**8232 p**

Winkelpalette | POM-Griff

11,5 cm



**8232 f**

Pfannenwender | flexibel

11,5 cm

**8225**

Schaber

10 cm

**8234**

Kuchenpalette

16/11 cm

**8237**

Küchenpalette

16 cm

**8233**

Burger-Palette | extra breit

14x14 cm

**8234 p**

Kuchenpalette | POM-Griff

16/11 cm

**8239**

Winkelpalette | breit

16,5/11,5 cm





**8239 s**  
Winkelpalette

14 cm



**9575**  
Thermo-Winkelpalette | flexibel



**8355 w**  
Brotmesser | Wellenschliff

18 cm

21 cm

24 cm



**218265 w**  
Universalmesser | Wellenschliff

25 cm



**218355 w10**  
Brotmesser | W10er Welle

21 cm

24 cm



**8307 wsp**  
Brötchenmesser | Wellenschliff

8 cm



**8355**  
Brotmesser

21 cm



**8355 wsp**  
Brotmesser | Wellenschliff

19 cm



**8375 w**

Brotmesser | abgewinkelt, Welle

18 cm

23 cm

**8395 w**

Brotmesser mit Abstandshalter | mit Wellenschliff

21 cm

24 cm

**8396**

Brotmesser mit Abstandshalter

25 cm

**8396 w**

Brotmesser mit Abstandshalter | mit Wellenschliff

25 cm



# Käsemesser



**9605**  
Käsemesser

26 cm      29 cm  
●            ●



**9605 ww**  
Käsemesser | Kullenschliff

20 cm      26 cm      29 cm  
● ● ● ○      ●            ● ●



**9615**  
Käsemesser

26 cm      30 cm  
●            ●



**9615**  
Käsemesser

36 cm  
●



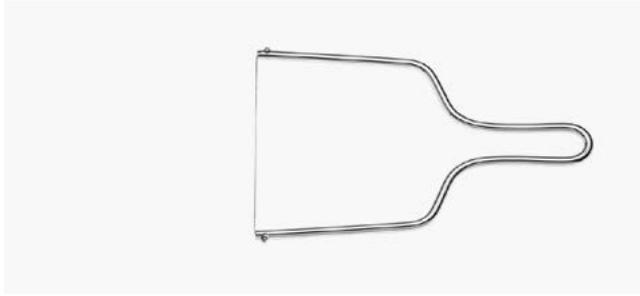
**9615 ww**  
Käsemesser | Kullenschliff

26 cm      30 cm  
●            ●



**9620**  
Käsespaten

15 cm      20 cm  
●            ●

**9630**

Käsedrahtschneider

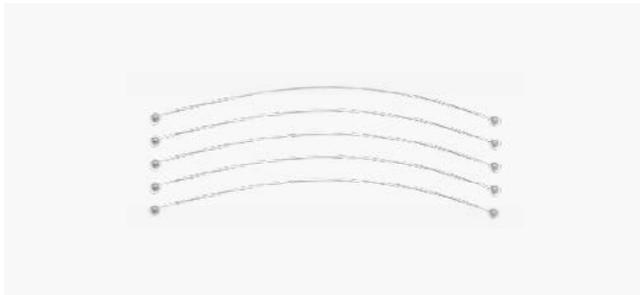
12 cm      23 cm

**9570**

Frischkäsespatel

26 cm

● ○

**9631**

Ersatzdrähte | 5 Stück

12 cm      23 cm

**9645**

Briemesser

15 cm

● ● ● ○

**9655**

Weichkäsemesser

15 cm

● ● ○

**9655 sp**

Weichkäsemesser

15 cm

● ● ● ○

**9492**

Käsehobel

33 cm

●

**9493**

Schneidedraht

120 cm

**9493 dr**

Ersatzdrähte 10 Stk.



**9495**  
Parmesanmesser

11 cm



**9495**  
Parmesanmesser

16 cm



**9495 rs**  
Parmesan-Rindenschneider



# Fischmesser



**8455**

Kochmesser

16 cm



20 cm



23 cm



**8455**

Kochmesser

26 cm



29 cm



31 cm



**8455 w**

Kochmesser | Wellenschliff

31 cm



**8280 w**

Kochmesser | breit, Wellenschliff

25 cm



**8280**

Kochmesser | breit

15 cm



18 cm



20 cm



**8280**

Kochmesser | breit

23 cm



25 cm



30 cm



**2285**

Fischfiliermesser

18 cm

21 cm

**2275**

Fischfiliermesser

18 cm

21 cm

**2105**

Abhäutemesser

13 cm

16 cm

18 cm

21 cm

**6005**

Zuschneidemesser

21 cm

24 cm

27 cm

30 cm

**7365**

Filiermesser

16 cm

18 cm

20 cm

22 cm

**8264**

Filet-de-Sole-Messer

18 cm

**8270**

Kochmesser | schmal

15 cm

18 cm

20 cm

**8270**

Kochmesser | schmal

23 cm

25 cm



**3055**

Kabeljaumesser

18 cm

**3055 f**

Kabeljaufliermesser

18 cm

**4025 ww1**

Schlachtsmesser | Kullenschliff

21 cm

24 cm

27 cm

**8315 wsp**

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm

10 cm

**8475 ww1**

Lachsmesser | Kullenschliff

31 cm

**9501 4**

Fischpalette

31x20 cm

**8335 s**

Fischmesser | starke Klinge

13 cm



**9516**

Fischgrätenpinzette

**9514 ang**

Pinzette | angewinkelt

15 cm

35 cm

**9515**

Fischgrätenzange

**9551**

Hummerzange

**9550**

Hummergabel

**9518**

Fischschupper

•

**8247**

Austernöffner

•

**8247 07**

Austernöffner

•



**3235 z**  
Fischschuppenmesser

15 cm



**12250**  
Ausbeinmesser | flexibel

13 cm



15 cm



**9505**  
Fischschere



**9505 k**  
Fischschere



**9505 sp**  
Fischschere



**9590 mf**  
Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße

## PremiumCut

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

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

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



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

#### THUJA – TREE OF LIFE

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



#### RED DIAMOND

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



#### SPICY ORANGE

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



#### ROCKING CHEFS

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



**1900 20 rd**

Chefs No 1 | Red Diamond

20 cm

**1900 20 rc**

Chefs No 1 | Rocking Chef

20 cm

**1900 20 so**

Chefs No 1 | Spicy Orange

20 cm

**1900 20 tol**

Chefs No 1 | Tree of life

20 cm

**1900 30 rd**

Barbeque No 1 | Red Diamond

30 cm

**1900 30 rc**

Barbeque No 1 | Rocking Chef

30 cm

**1900 30 so**

Barbeque No 1 | Spicy Orange

30 cm

**1900 30 tol**

Barbeque No 1 | Tree of life

30 cm



**1910 17 rd**  
Filet No 1 | Red Diamond  
17 cm



**1910 17 rc**  
Filet No 1 | Rocking Chef  
17 cm



**1910 17 so**  
Filet No 1 | Spicy Orange  
17 cm



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



**1920 10 rd**  
Office No 1 | Red Diamond  
10 cm



**1920 10 rc**  
Office No 1 | Rocking Chef  
10 cm



**1920 10 so**  
Office No 1 | Soicy Orange  
10 cm



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

**1930 w 25 rd**

Wave No 1 | Red Diamond

25 cm

**1930 w 25 rc**

Wave No 1 | Rocking Chef

25 cm

**1930 w 25 so**

Wave No 1 | Spicy Orange

25 cm

**1930 w 25 tol**

Wave No 1 | Tree of life

25 cm

**1940 21 rd**

Fork No 1 | Red Diamond

21 cm

**1940 21 rc**

Fork No 1 | Rocking Chef

21 cm

**1940 21 so**

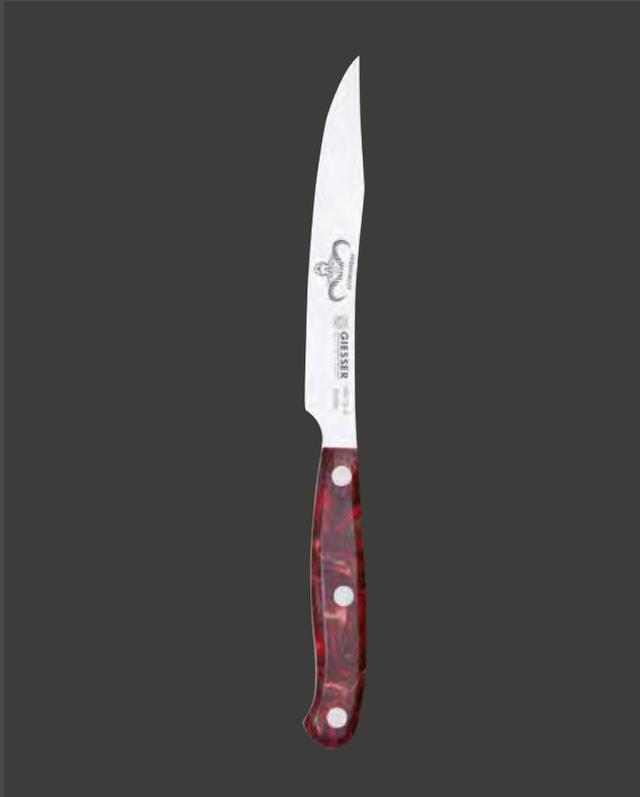
Fork No 1 | Spicy Orange

21 cm

**1940 21 tol**

Fork No 1 | Tree of life

21 cm

**1950 12 rd**

Steak No 1 | Red Diamond

12 cm

**1950 12 rc**

Steak No 1 | Rocking Chef

12 cm

**1950 12 so**

Steak No 1 | Spicy Orange

12 cm

**1950 12 tol**

Steak No 1 | Tree of life

12 cm

**1950 - 12 o**

Steak No 1 | Olivenholz

12 cm

**1950 - 12-4 o**

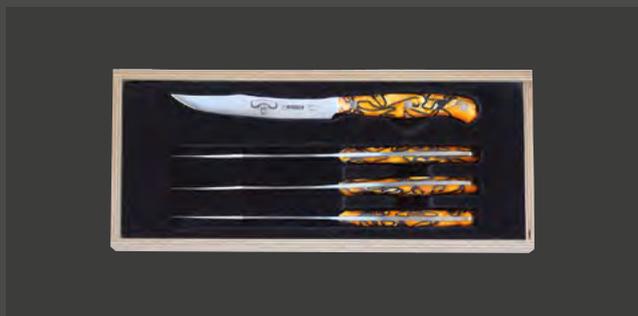
Steak No 1 | Olivenholz 4er Set

12 cm

**1950 - 12-4 rc**

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

12 cm

**1950 - 12-4 so**

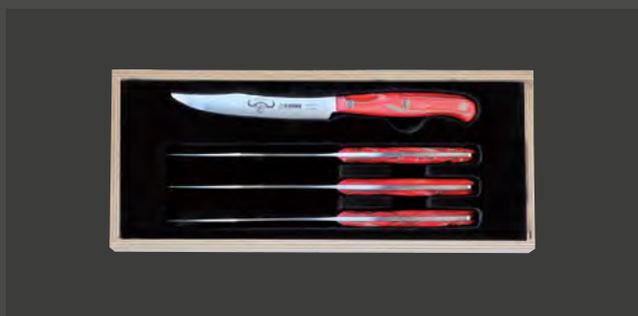
Steak No 1 | Spicy Orange 4er Set | Auch einzeln erhältlich

12 cm

**1950 - 12-4 tol**

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

12 cm

**1950 - 12-4 rd**

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

12 cm



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



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



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



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



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



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



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



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

**1965 - 22 rc**

Butcher No. 1 | Rocking Chef

22 cm

**1965 - 22 rd**

Butcher No. 1 | Red Diamond

22 cm

**1965 - 22 so**

Butcher No. 1 | Spicy Orange

22 cm

**1965 - 22 tol**

Butcher No. 1 | Tree of Life

22 cm

**1988 2 rd**

PremiumCut Set Nr. II | Red Diamond

Inhalt: 1900 20 rd, 1920 10 rd

**1988 2 rc**

PremiumCut Set Nr. II | Rocking Chef

Inhalt: 1900 20 rc, 1920 10 rc

**1988 2 so**

PremiumCut Set Nr. II | Spicy Orange

Inhalt: 1900 20 so, 1920 10 so

**1988 2 tol**

PremiumCut Set Nr. II | Tree of life

Inhalt: 1900 20 tol, 1920 10 tol

**1996 3 rd**

PremiumCut Set Nr. III | Red Diamond

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

**1996 3 rc**

PremiumCut Set Nr. III | Rocking Chef

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

**1996 3 so**

PremiumCut Set Nr. III | Spicy Orange

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

**1996 3 tol**

PremiumCut Set Nr. III | Tree of life

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

**1997 2 rd**

PremiumCut Tranchierset | Red Diamond

Inhalt: 1900 20 rd, 1940 21 rd

**1997 2 rc**

PremiumCut Tranchierset | Rocking Chef

Inhalt: 1900 20 rc, 1940 21 rc

**1997 2 so**

PremiumCut Tranchierset | Spicy Orange

Inhalt: 1900 20 so, 1940 21 so

**1997 2 tol**

PremiumCut Tranchierset | Tree of life

Inhalt: 1900 20 tol, 1940 21 tol

**1999 3 rd**

3er Set | Red Diamond

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

**1999 3 tol**

3er Set | Tree of life

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

**1999 3 so**

3er Set | Spicy Orange

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

**1999 3 rc**

3er Set | Rocking Chef

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

## Steakbesteck



**9450**  
Steakgabel | Palisanderholzgriff



**8750 z**  
Steakmesser | gezahnt, Palisanderholz  
12 cm



**9450 o**  
Steakgabel | Olivenholzgriff



**8750 z o**  
Steakmesser | gezahnt, Olivenholz  
12 cm



**9450 p**  
Steakgabel | POM-Kunststoffgriff



**8750 pz**  
Steakmesser | gezahnt, POM-Kunststoff  
12 cm

**9750**

Steakbesteck, 4-tlg.  
Alu-Box, Palisander

**9750 p**

Steakbesteck, 4-tlg.  
Alu-Box, POM

**9750 o**

Steakbesteck, 4-tlg.  
Alu-Box, Olivenholz

**9750-2**

Steakbesteck, 2-tlg.  
Palisander

**9750-2 p**

Steakbesteck, 2-tlg.  
POM

**9750-2 o**

Steakbesteck, 2-tlg.  
Olivenholz

**8242**

Steakmesser

12 cm

**8730**

Steakmesser

12 cm

**8725 sp**

Steakmesser

11 cm

**8725 wsp**

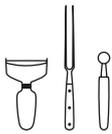
Steakmesser | Wellenschliff

11 cm





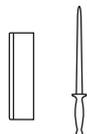
# Zubehör



## ZUBEHÖR

Für jeden das passende Werkzeug.

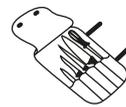
130 – 146



## SCHLEIFEN

Professionelle Schleif- und  
Fleischereibedarfswerkzeuge.

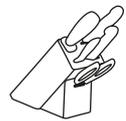
147 – 153



## AUFBEWAHRUNG

Messertaschen und -koffer.

154 – 159



## MESSERBLÖCKE

Messerblock aus Buche.

160 – 161



## SCHUTZ

Schnittschutzhandschuh, Stech-  
schutzschürzen und -boleros.

162 – 166

# Zubehör

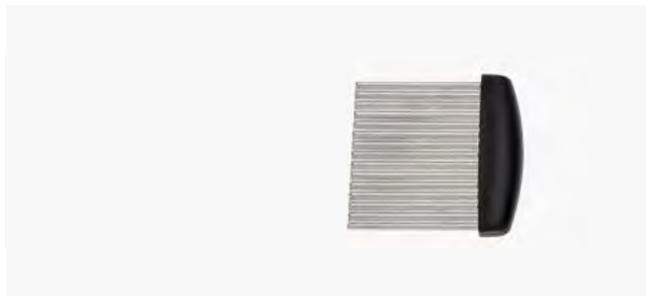


## 9605 bs

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang

12 cm

•



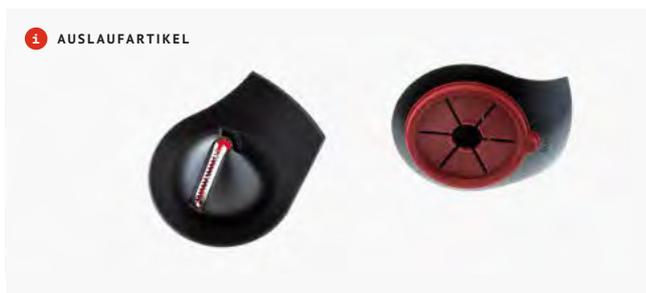
## 8250 9x7

Buntschneider



## 9476 3

Endlos-Spiralschneider



## 9476 2

Endlos-Julienneschneider



**9475**  
Julienneschneider | 3 mm

3 mm

- 



**9475 3**  
Julienneschneider | mit 3 Klingen

3, 6, 9 mm

- 



**9470**  
Tomatenschäler

- 



**8246**  
Spargelschäler

- 



**8249 rap**  
Sparschäler | mit Pendelklinge

● ● ● ● ○ ●



**8249**  
Sparschäler

- 



**8249 sp**  
Sparschäler

- 



**8249 m**  
Schäler | Metall, glatte Schneide

5 cm      9 cm

**8249 mz**

Schäler | Metall, gezahnte Schneide

5 cm

**8254**

Orangenschäler

•

**8255**

Dekoriermesser

•

**8256**

Zitronenschaber

•

**8256 sp re**

Ziseliermesser

•

**8256 lo**

Zitronenschaber mit Loch

•

**8257**

Butterroller

•

**8259**

Apfelausstecher

•



**8252**  
Kartoffellöffel  
ø 22/25 mm  
•



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



**8253**  
Kartoffellöffel  
ø 25 mm    ø 30 mm  
•            •



**8253 o**  
Kartoffellöffel | oval  
•



**8253 ow**  
Kartoffellöffel | oval, gewellt  
•



**9471**  
Tomatenentstierer  
•



**9480 sp**  
Grapefruitmesser  
•



**9487**  
Backpinsel  
4 cm      6 cm



**9487 sil**  
Backpinsel | Silikon  
•



**9482**  
Teigrad  
ø 6 cm  
•



**9482 w**  
Teigrad | gewellt  
ø 6 cm  
•



**9491**  
Pizzaschneider  
ø 12 cm  
•



**8287**  
Wiegemesser | doppelt  
22 cm  
•



**8288**  
Wiegemesser | einfach  
15 cm      22 cm  
•      •



**8288**  
Wiegemesser | einfach  
36 cm  
•



**6810 b**

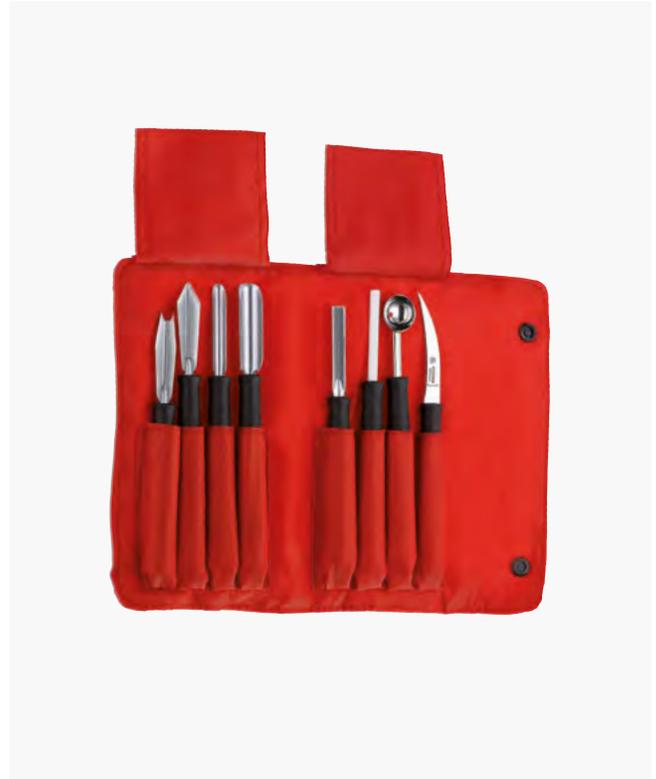
Garnierset

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

**6810 l**

Rolltasche

Ohne Bestückung



**9478**

Schnitzmesser-Set | 8-tlg.

•



**9510**

Hobel

**9478 5**

Schnitzmesser | schmal

5 cm

**9540**

Gebäckzange

**9542**

Salatzange

**9545**

Spaghettizange

**9514**

Pinzette

20 cm

30 cm

**9514 ang**

Pinzette | angewinkelt

15 cm

**9516 ang**

Pinzette | angewinkelt

20 cm

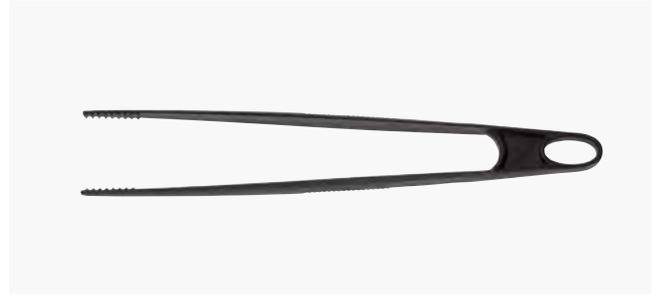
**9514 ang**

Pinzette | angewinkelt

35 cm



**9535**  
Aufschnittzange



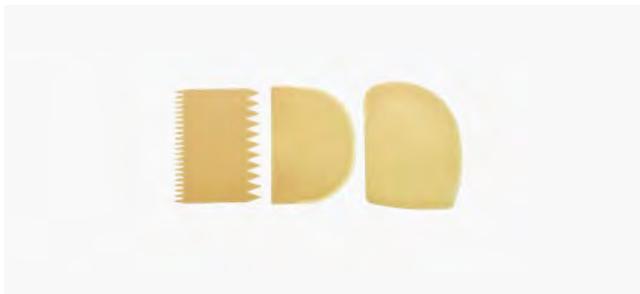
**9514 k**  
Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240°C  
30 cm



**9501**  
Flügeldosenöffner



**9483**  
Stielschaber  
27 cm



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



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



**9570**  
Frischkäsespatel  
26 cm  
● ○



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



**9500**  
Grillspieß

20 cm      25 cm      30 cm



**9500 co**  
Grillspieß | Kuh

30 cm



**9500 au**  
Grillspieß | Auerhahn

30 cm



**9500 cr**  
Grillspieß | Degen

30 cm



**9500 fi**  
Grillspieß | Fisch

30 cm



**9500 la**  
Grillspieß | Widder

30 cm



**9500 li**  
Grillspieß | Lilie

30 cm



**9500 ro**  
Grillspieß | Hahn

30 cm



**9400 p**  
Fleischgabel | geschmiedet

15 cm      20 cm  
●            ●



**9410 p**  
Krückengabel | geschmiedet

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



**9420 p**  
Wurstgabel | geschmiedet

13 cm  
●



**9435**  
Wurstgabel

13 cm      19 cm  
● ● ● ● ●      ●



**9437**  
Fleischgabel

18 cm      21 cm  
● ● ● ● ●      ●



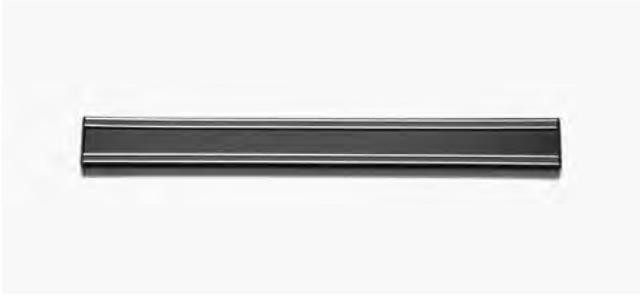
**9445**  
Fleischgabel

15 cm  
●



**219437**  
Fleischgabel

18 cm  
●



**6800**  
Magnetleiste

35 cm      50 cm



**6800 sp**  
Magnetleiste | spezial

60 cm



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

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



**8258**  
Geflügelschere

**8258 f**  
Ersatzfeder



**8258 sp**  
Geflügelschere

**8258 spf**  
Ersatzfeder



**9501 6**  
Küchenschere

•



**9506**  
Universalschere

•



**9506 10**  
Universalschere

•



### 6865

Kunststoff-Schneidebrett

40 cm

(400 x 300 x 20 mm)



50 cm

(500 x 300 x 20 mm)



60 cm

(600 x 300 x 20 mm)



### 6870

Kunststoff-Schneidebrett Euro | mit Saftrille und Sammler

53 cm

(530 x 325 x 20 mm)



**6820 la**

Einsatz für Gastronorm-Behälter

485 x 275 mm

**6820 h**

Schlaufenhalter, 1 Paar

**6880**

Rührspaten

100 cm

○

120 cm

○

**6867**

Schneidbretthobel

○

**6867 kl**

Ersatzklinge | für Schneidbretthobel 6867

**6845**

Fleischklopfer

○

**6840 p**

Kotelettklopfer



**6605**  
Fleischersäge

40 cm      50 cm  
●            ●

**6606 40**  
Sägeblatt

**6606 50**  
Sägeblatt



**6630 k**  
Rinderspalter

33 cm  
●



**6645**  
Hackmesser  
15 cm (ca. 400 g)

●



**6640 p**  
Hackmesser | POM-Griff

15 cm (ca. 500 g)  
●



**6655**  
Hackmesser  
18 cm (ca. 550 g)      20 cm (ca. 650 g)

●

●



**6655 sp**  
Hackmesser  
18 cm (ca. 910 g)

● ● ● ●

20 cm (ca. 1010 g)

● ● ● ●



**6655 sp**  
Hackmesser  
23 cm (ca. 1080 g)

● ● ● ●

25 cm (ca. 1240 g)

● ● ● ●



**6795**  
Hackfleischmesser

14 cm



**6616**  
Ziehhaken

14 cm



**6608**  
Rippenzieher

16 mm



**6609**  
Carré/Kotelettauslöser

14 mm



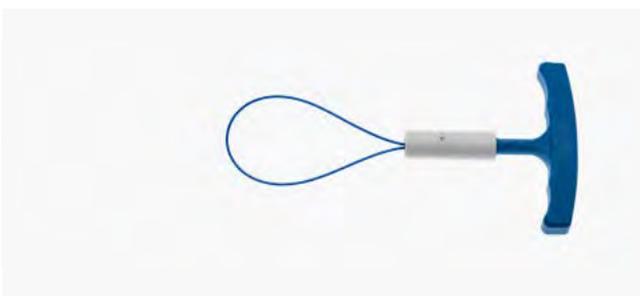
**6615**  
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.

14 mm    16 mm    18 mm    20 mm    22 mm



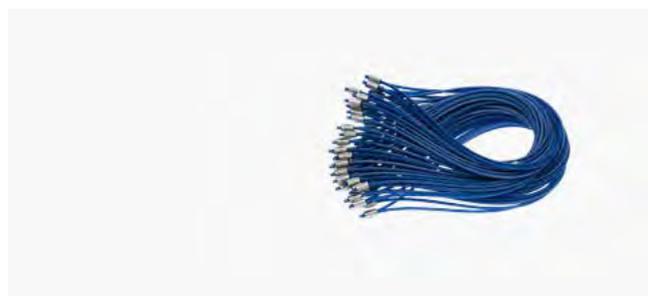
**6615 a**  
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.

14 mm    16 mm



**6610**  
Rippenzieher | mit Schlaufe

ø2 mm



**6611**  
Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.

20 cm    30 cm



**6850**  
Blockbürste



**6698**  
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.

•



**6612**  
Knochenstaubentferner

• ○



**6860**  
S-Haken | 10 Stk.

10 cm    12 cm    14 cm    16 cm    18 cm



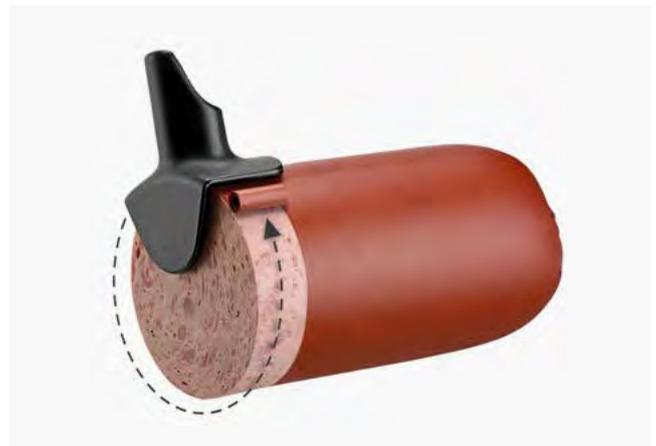
**6688**  
Schwartenmesser

•



**6699**  
PELLE Wursthautschneider

•





**7990**  
Taschenschlachtsmesser  
10 cm



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



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



**7981 c**  
Wurstprobiermesser  
11 cm



**7981 csp**  
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip  
11 cm

● ● ● ○



**7984 c-h**  
Kunstlederhülle für Wurstprobiermesser

# Professionelle Schleif- & Fleischereibedarfswerkzeuge

1 SCHLEIFZUG

2 ERGONOMISCHER GRIFF



**9970 wb**

Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß

20 cm (200 x 50 x 25 mm)

**9970 s**

Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320

20 cm (200 x 50 x 25 mm)

**9970 wt**

Handschärfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß

20 cm (200 x 50 x 25 mm)

**9970 99**

Unterlegschale | schwarz

•

**9970**

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

25 cm

•

**9930**

Wetzstahl | diamantenbeschichtet

25 cm

Form

•

●

**9940**

Keramikstahl

25 cm

Form

•

●

**9919**

Abziehstahl | Doppelzug, extra fein, poliert

25 cm

Form

•

■



**9901**

Silvercut | poliert

31 cm      Form



**PX 88**

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung,  
2000 Vickers Härtegrade

31 cm      Form



**9913**

Topcut | extrem feiner Polierzug

31 cm      Form



**9916**

Supercut | extrem feiner Zug

31 cm      Form



**9906**

Policut | extrem feiner Vielfachzug

31 cm      Form



**9905**

Abziehstahl | extra feiner Zug

31 cm      Form



**9904**

Abziehstahl | extrem feiner Zug

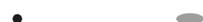
31 cm      Form



**9920**

Chefcut | feiner Zug

31 cm      Form





**9922**  
Chefcut | feiner Zug

25 cm      Form  
●              ●



**9925**  
Abziehstahl | Standardzug

25 cm      31 cm      Form  
●              ● ● ●      ●



**9924**  
Abziehstahl | Standardzug

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

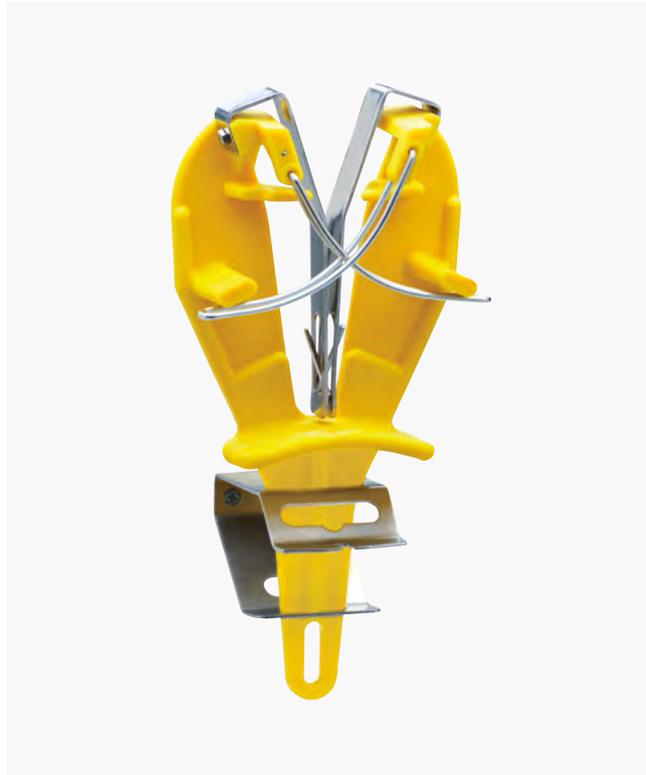


**9950**  
Haushaltstahl

20 cm      Form  
●              ●



**9980 stp**  
Messerschärfer | Edelstahl



**9980**  
Messerschärfer

● ● ● ● ● ○

**9981**  
Ersatzstangen für Messerschärfer

**9981**  
Ersatzstangen für Messerschärfer



**9927**  
Abziehstahl

31 cm



**9929**  
Abziehstahl

31 cm



**219960**  
Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval

31 cm



Form



### DIE NEUE WETZSTAHLGENERATION MADE IN GERMANY

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



**219965**  
Abziehstahl | Micro-Feinzug, rund

31 cm



Form





**9931**  
Messerschärfer

- 



**9937**  
Ergosteel



**SharpX I**  
Schleifmaschine | 230 V



**SharpX II**  
Schleifmaschine | 230 V



**9999 104**  
Schleifrad | D36, 40°



**9999 105**  
Schleifrad | D54, 35°



**9999 106**  
Polierblock | Keramik, 45°



**9999 107**  
Polierblock | Diamant, D16, 40°



**9999 108**  
Schleifrad | D25, 40°



**9999 109**  
Polierrad | D54, 35°



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



**9999 p**  
Polierscheibe  
200 x 25 mm



**9999 pp**  
Polierpaste



**9999 s**  
Schleifband | K120  
800 x 50 mm

## Messertaschen und -koffer



### 6801 sp l

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung



### 6801 sp rec

Magnetkoffer, 13-tlg.

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



**8291 b10 pl**

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



**8291 10 l**

Ohne Bestückung

**8291 b10 bc**

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

**8291 10 l**

Ohne Bestückung

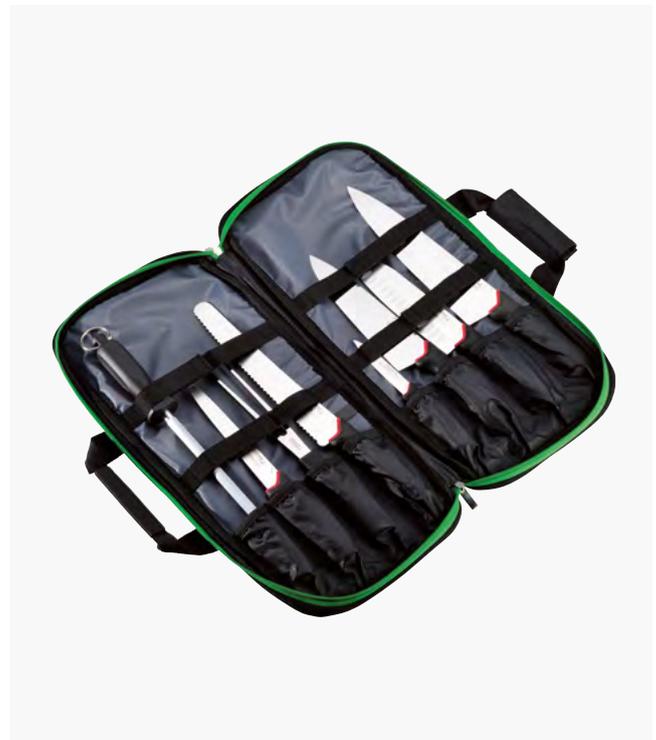


**8291 b8 bc**

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

**8291 8 l**

Ohne Bestückung



**8291 b8 pl**

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

**8291 8 l**

Ohne Bestückung

**8293 b**

Messertasche | schwarz, 13-tlg.

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

**8293 l**

Ohne Bestückung

**8293 bk**

Messertasche | schwarz, 14-tlg.

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

**8293 l**

Ohne Bestückung

**8296 b**

Messertasche | rot, 7-tlg.

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

**8296 l**

Ohne Bestückung

**8296 bk**

Messertasche | rot, 7-tlg.

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

**8296 l**

Ohne Bestückung

**8294 b**

Kochtasche | blau, 12-tlg.

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

**8294 l**

Ohne Bestückung

**8296 5 k**

Messertasche | 5-tlg.

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

**8296 5 l**

Ohne Bestückung

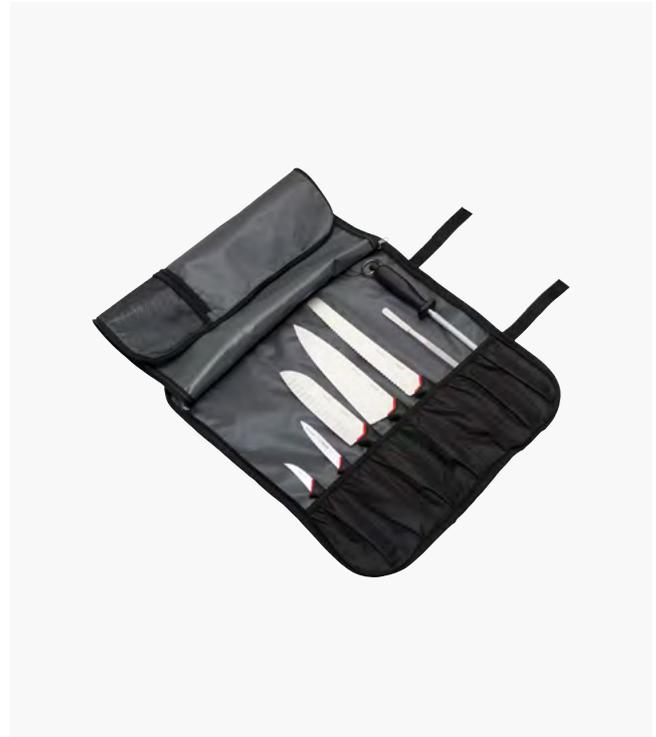
**8298 b**

Kochtasche | 7-tlg.

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

**8298 l**

Ohne Bestückung

**8298 b pl**

Kochtasche | 7-tlg. PrimeLine

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

**8298 l**

Ohne Bestückung

**3555**

Messer-Set | 3-tlg.

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

**3565**

Messer-Set | 3-tlg.

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

**3545**

Lehrlingsset | 5-tlg.

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

**3511 pl**

Messer-Set | PrimeLine, 3-tlg.

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





**9770**

Koch-Set | 2-tlg.

Inhalt: 9410 p-15, 8270-18



**9810**

Haushalts-Set | 4-tlg.

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



**9815**

Haushalts-Set | 4-tlg.

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



**9840 bc o**

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg.

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



**9840 bc**

Kochmesser-Set | BestCut, 3-tlg.

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

•



**9840**

Kochmesser-Set | 3-tlg.

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

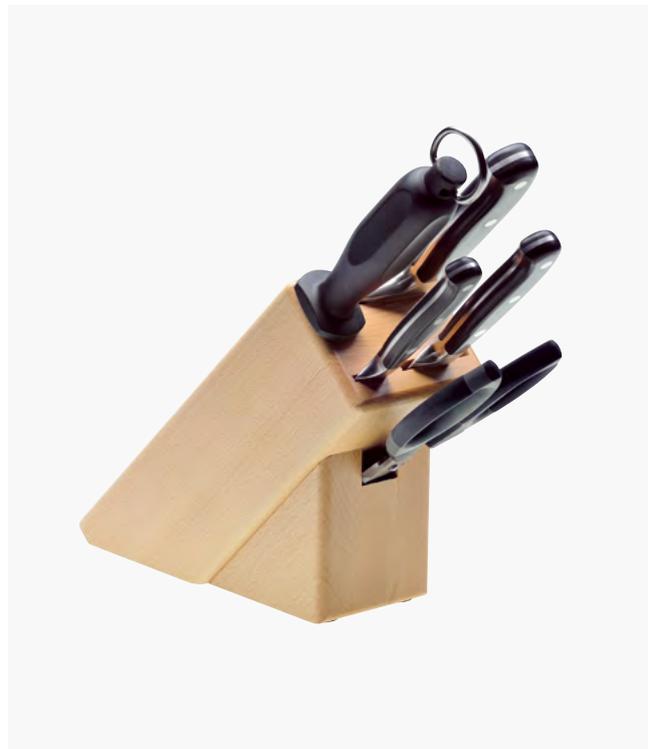
•

## Messerblöcke



### 9891 b5

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



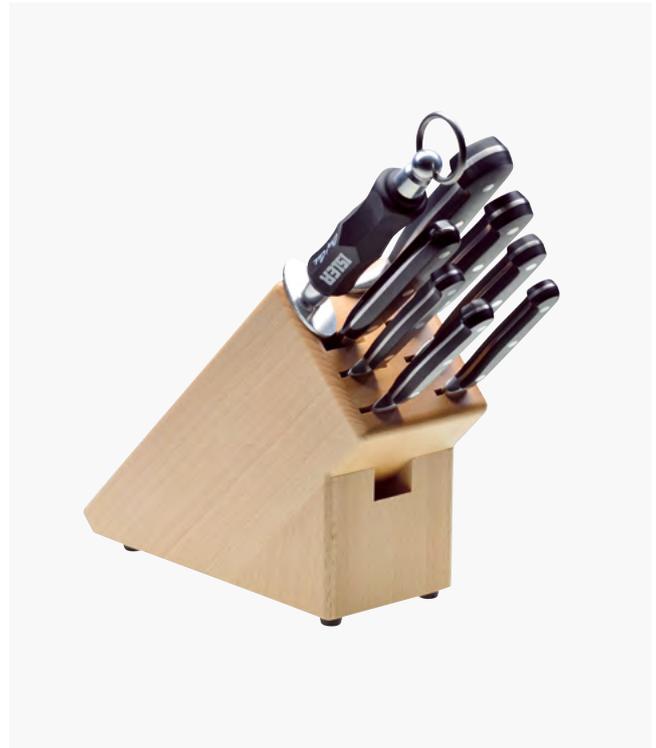
### 9891 b5 bc

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



**9891 b5 pl**

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



**9892 b**

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



**9892 b9 bc**

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



**9891 l 5**

Messerblock, leer



**9892 l**

Messerblock, leer

# Stechschutz

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



**LEISTUNGSKLASSE 2  
DIN EN 13998**

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



**9595**  
Schutzschürze

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



**9596**  
Bolero

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



**9593**  
Ersatzteilset

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



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



**9590 m 00**  
Stechschutzhandschuh | Metall  
● ● ○ ● ●



**9594**  
Handschuhspanner | Einheitsgröße, 100 Stk.  
● ○



**9590 mf**  
Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße



**9590 00**  
Stechschutzhandschuh  
● ● ○ ● ●



**9590 08**  
Stechschutzhandschuh  
● ● ○ ● ●



**9590 15**  
Stechschutzhandschuh  
● ● ○ ● ●



**9590 19**  
Stechschutzhandschuh  
● ● ○ ● ●

# Klingenschutz und Messer-Hygiene



## 9310

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

20 cm      26 cm      31 cm      36 cm



## 9315

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

10 cm      13 cm      16 cm



### MHB I

Messer-Hygiene-Box für 4 Messer & 1 Stahl

50 cm (500 x 265 x 100 mm)



### MHB I E

Einlagen-Set für MHB I

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



### MHB II

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

50 cm (500 x 380 x 100 mm)



### MHB II E

Einlagen-Set für MHB II

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



### MHB III

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

50 cm (500 x 380 x 100 mm)



### MHB III E

Einlagen-Set für MHB III

| Version |  |  |  |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| E1      | 5 x                                                                                  | 1 x                                                                                   | 1 x                                                                                   |
| E3      | 10 x                                                                                 | 1 x                                                                                   | 1 x                                                                                   |
| E5      | 8 x                                                                                  | 2 x                                                                                   | 1 x                                                                                   |

**6831 1**

Messerscheide für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff

**6830 4**

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

**MHB K**

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

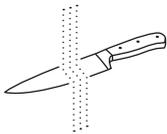
**MHB K hh**

Handschuh-Halter für MHB-K





# Service



## REINIGUNG

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

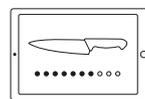
170 – 171



## SCHLEIFEN

Funktionale Schneiden auf Dauer: Unsere Empfehlungen für optimales Messerschleifen.

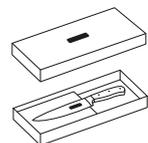
172 – 173



## MESSERMANAGEMENT

Verbessern Sie Produktsicherheit, Arbeitsprozesse und Kostenkontrolle.

174 – 175



## PERSONALISIERUNG

Mit individuellen Gravuren perfekte Geschenke gestalten.

176 – 177

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

## Reinigung und Aufbewahrung

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



### DAS GARANTIEREN WIR

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





## UNSERE TIPPS ZUR MESSERPFLEGE

### 1 LAGERUNG

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

### 2 SICHERHEIT

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

### 3 SCHÄRFE

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

### 4 UNTERLAGE

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

### 5 GRIFFE

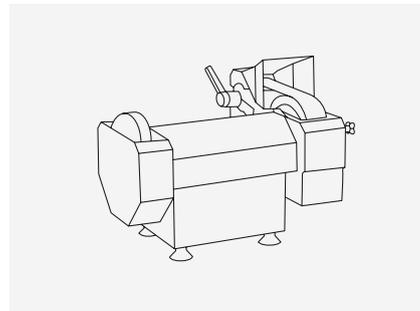
Unsere Kunststoffgriffe sind absolut pflegeleicht. Griffe aus Holz können Sie von Zeit zu Zeit mit Melkfett oder passenden Ölen pflegen.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website: [www.giesser.de](http://www.giesser.de)

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

## Schleifen

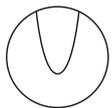
Professionelle Koch- und Fleischermesser sind sehr unterschiedlichen Belastungen ausgesetzt. Jeder Arbeitsbereich ist anders, kein Schnitt gleicht dem nächsten. Eine hohe mechanische Druckaktivität und wechselndes Schnittgut beanspruchen die Schneide entsprechend stark. Abnutzungserscheinungen können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



### SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM SCHLEIFPROFI

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

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



#### FALSCH

Ein stumpfer Schnittwinkel lässt auch die Schneide schnell wieder abstumpfen.



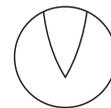
#### FALSCH

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



#### FALSCH

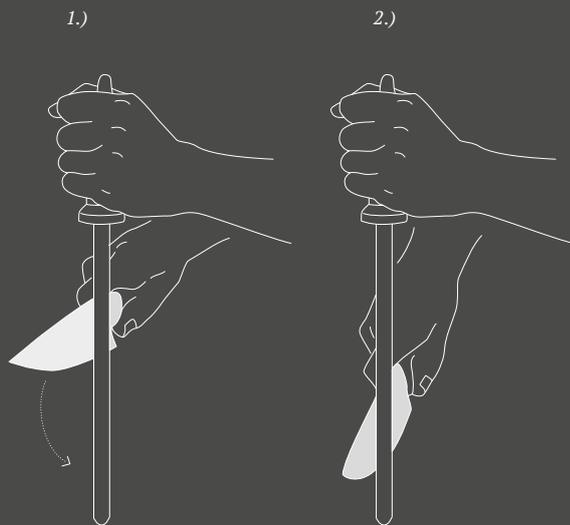
Wird die Schneide zum Keil geschliffen, reduziert sich ihre Standzeit deutlich.



#### RICHTIG

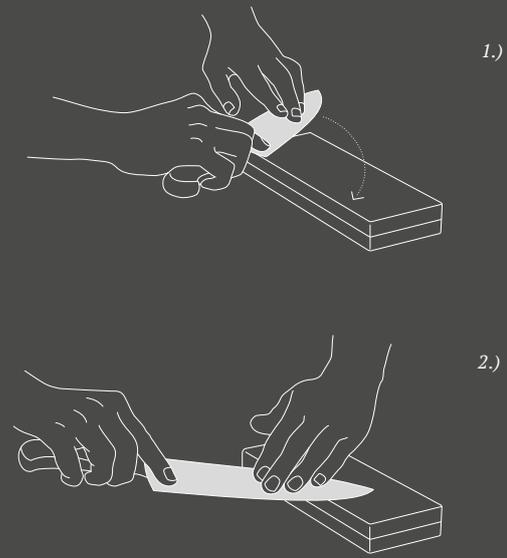
Die perfekte Schneide: Der leicht ballige Schliff bietet Schärfe und Stabilität zugleich.

## Wetzstahl



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

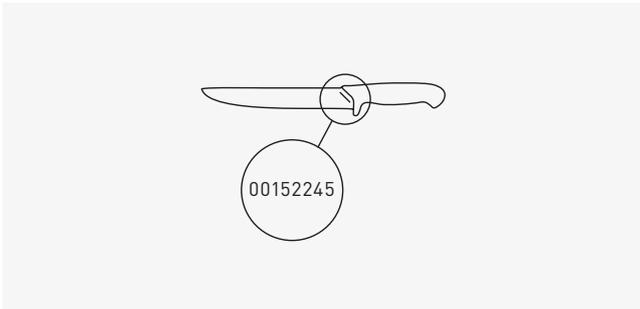
## Handschleifstein



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

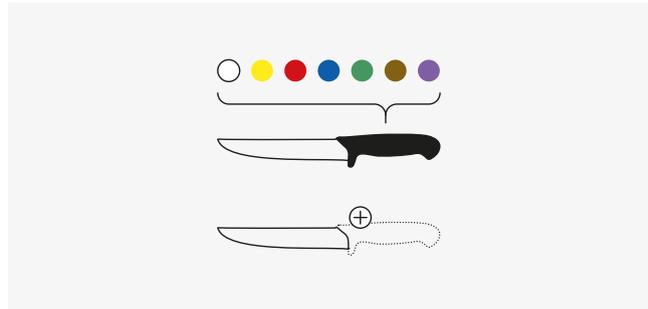
Organisation ist alles! Mit MEMSYS erhöhen Sie Ihre Produktsicherheit, verbessern Ihre Arbeitsprozesse und kontrollieren Ihre Kosten.

# Messermanagement



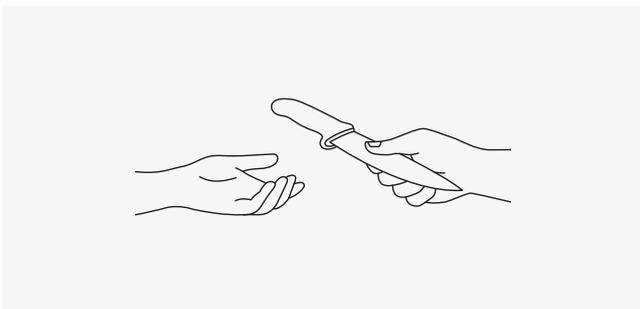
## 1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

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



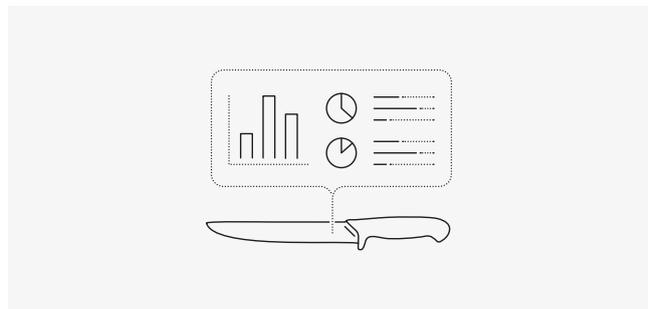
## 2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

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



## 3 KONTROLLE

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



## 4 DOKUMENTATION

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



## Tool-Check

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



Mehr unter [www.giesser.de/deutsch/Aktuelles/Downloads/Broschuren](http://www.giesser.de/deutsch/Aktuelles/Downloads/Broschuren)

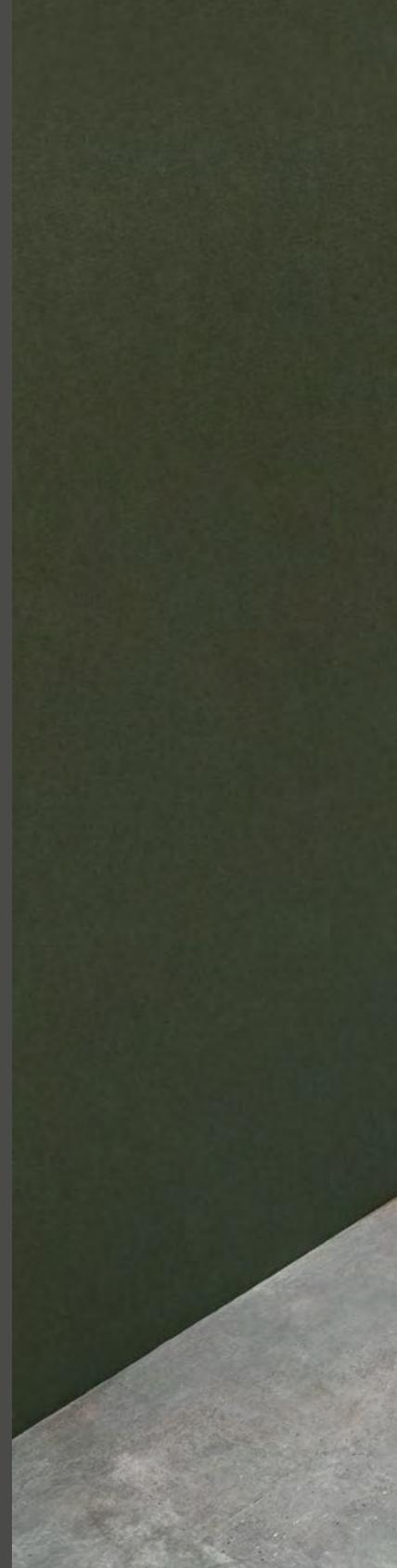
Messermanagement ist heute in der Lebensmittelverarbeitung von zentraler Bedeutung und auch bei der Zertifizierung unverzichtbar. Mit der Software „Tool-Check“ bietet GIESSER Ihnen neben dem funktionalen Management Ihrer Arbeitswerkzeuge auch Möglichkeiten zur Personalverwaltung und Datenauswertung.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

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

# Ihr ganz persönliches Messer.

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

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





### 1 KLINGENBESCHRIFTUNG

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

### 2 PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF

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

### 3 VERPACKUNGEN

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

# Inhaltsverzeichnis

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

| Nr.  | Seite    | Nr.       | Seite    | Nr. | Seite   | Nr.           | Seite |     |
|------|----------|-----------|----------|-----|---------|---------------|-------|-----|
| 8309 | wsp 8-5  | 94        | 8795     |     | 92      | 9593          |       | 162 |
| 8310 | p        | 82        | 8795 w   |     | 92      | 9594          |       | 163 |
| 8315 | sp       | 93        | 9310     |     | 164     | 9595          |       | 162 |
| 8315 | sp hvi   | 100       | 9315     |     | 164     | 9596          |       | 162 |
| 8315 | wsp      | 93/111    | 9400 p   |     | 139     | 9599          |       | 162 |
| 8330 |          | 81        | 9410 p   |     | 139     | 9605          |       | 106 |
| 8330 | fsc      | 81        | 9420 p   |     | 139     | 9605 bs       |       | 130 |
| 8330 | p        | 82        | 9435     |     | 92/139  | 9605 ww       |       | 106 |
| 8335 |          | 91        | 9437     |     | 92/139  | 9615          |       | 106 |
| 8335 | s        | 111       | 9445     |     | 139     | 9615 ww       |       | 106 |
| 8340 |          | 80        | 9450     |     | 126     | 9620          |       | 106 |
| 8340 | fsc      | 80        | 9450 o   |     | 126     | 9630          |       | 107 |
| 8340 | p        | 82        | 9450 p   |     | 126     | 9631          |       | 107 |
| 8345 |          | 91        | 9465 sp  |     | 95      | 9645          |       | 107 |
| 8350 | w        | 81        | 9466 sp  |     | 95      | 9655          |       | 107 |
| 8350 | wp       | 83        | 9467 sp  |     | 95      | 9655 sp       |       | 107 |
| 8355 |          | 104       | 9468 sp  |     | 95      | 9750          |       | 127 |
| 8355 | w        | 91/104    | 9470     |     | 131     | 9750 o        |       | 127 |
| 8355 | wsp      | 104       | 9471     |     | 133     | 9750 p        |       | 127 |
| 8360 | w        | 80        | 9475     |     | 131     | 9770          |       | 159 |
| 8360 | w fsc    | 80        | 9476     |     | 130     | 9810          |       | 159 |
| 8360 | wp       | 82        | 9478     |     | 135     | 9815          |       | 159 |
| 8365 | sp       | 92        | 9478 5   |     | 136     | 9840          |       | 159 |
| 8365 | wsp      | 92        | 9480 sp  |     | 133     | 9840 bc       |       | 159 |
| 8365 | wsp 11-6 | 95        | 9482     |     | 134     | 9840 bc o     |       | 159 |
| 8366 | wsp      | 93        | 9482 w   |     | 134     | 9850          |       | 96  |
| 8375 | w        | 91/105    | 9483     |     | 137     | 9851          |       | 97  |
| 8395 | w        | 105       | 9487     |     | 134     | 9852          |       | 97  |
| 8396 |          | 105       | 9487 sil |     | 134     | 9872 kt       |       | 98  |
| 8396 | w        | 105       | 9488     |     | 137     | 9872 spvk     |       | 98  |
| 8445 | stpp     | 89        | 9489     |     | 137     | 9872 spvk 9x8 |       | 98  |
| 8450 |          | 81        | 9491     |     | 134     | 9879 sp       |       | 97  |
| 8450 | fsc      | 81        | 9492     |     | 107     | 9891 b5       |       | 160 |
| 8450 | p        | 83        | 9493     |     | 107     | 9891 b5 bc    |       | 160 |
| 8451 | p        | 83        | 9495     |     | 108     | 9891 b5 pl    |       | 161 |
| 8455 |          | 89/96/109 | 9495 rs  |     | 108     | 9891 l 5      |       | 161 |
| 8455 | pp hvi   | 100       | 9500     |     | 138     | 9892 b        |       | 161 |
| 8455 | w        | 91/109    | 9500 au  |     | 138     | 9892 b9 bc    |       | 161 |
| 8456 |          | 89/96     | 9500 co  |     | 138     | 9892 l        |       | 161 |
| 8456 | pp hvi   | 100       | 9500 cr  |     | 138     | 9901          |       | 149 |
| 8475 |          | 90        | 9500 fi  |     | 138     | 9904          |       | 149 |
| 8475 | wwl      | 90/111    | 9500 la  |     | 138     | 9905          |       | 149 |
| 8540 | p        | 82        | 9500 li  |     | 138     | 9906          |       | 149 |
| 8545 | sp       | 93        | 9500 ro  |     | 138     | 9913          |       | 149 |
| 8610 | p        | 74        | 9501     |     | 140     | 9916          |       | 149 |
| 8640 |          | 73        | 9505     |     | 113     | 9919          |       | 148 |
| 8640 | o        | 75        | 9505 k   |     | 113     | 9920          |       | 149 |
| 8640 | w        | 73        | 9505 sp  |     | 113     | 9922          |       | 150 |
| 8643 |          | 73        | 9506     |     | 140     | 9924          |       | 150 |
| 8661 | w        | 74        | 9510     |     | 135     | 9925          |       | 150 |
| 8661 | w o      | 75        | 9514     |     | 136     | 9927          |       | 151 |
| 8664 |          | 73        | 9514 ang |     | 136     | 9929          |       | 151 |
| 8670 |          | 73        | 9514 k   |     | 137     | 9930          |       | 148 |
| 8670 | o        | 75        | 9515     |     | 112     | 9931          |       | 152 |
| 8670 | w        | 73        | 9516     |     | 112     | 9937          |       | 152 |
| 8680 |          | 74        | 9516 ang |     | 136     | 9940          |       | 148 |
| 8680 | o        | 75        | 9518     |     | 112     | 9950          |       | 150 |
| 8680 | w        | 73        | 9535     |     | 137     | 9970          |       | 148 |
| 8681 |          | 74        | 9540     |     | 136     | 9970 99       |       | 148 |
| 8710 |          | 80        | 9542     |     | 136     | 9970 s        |       | 148 |
| 8710 | fsc      | 80        | 9545     |     | 136     | 9970 wb       |       | 148 |
| 8725 | sp       | 94/127    | 9550     |     | 112     | 9970 wt       |       | 148 |
| 8725 | wsp      | 94/127    | 9551     |     | 112     | 9980          |       | 150 |
| 8730 |          | 80/127    | 9570     |     | 137     | 9980 stp      |       | 150 |
| 8750 | pz       | 126       | 9575     |     | 104/137 | 9981          |       | 150 |
| 8750 | z        | 81/126    | 9590     |     | 163     | 9999          |       | 153 |
| 8750 | z o      | 126       | 9590 mf  |     | 113/163 | 9999 104      |       | 152 |

# Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

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

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

Alle Produkte der Johannes Giesser  
Messerfabrik finden Sie auch unter  
[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

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



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY