

Produktkatalog 2022

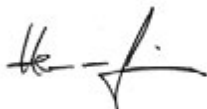


„Hier kommen sie her, die richtig guten Messer.“

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

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

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



Hermann Giesser
Geschäftsführer



Hans-Joachim Giesser
Geschäftsführer

”

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

“



Messerfabrik

Markengeschichte Im Gespräch mit Hans-Joachim und Hermann Giesser	06
GIESSER auf einen Blick Geschichte und Fakten	14
Stationen der Produktion	16
Materialien Stahl und Griff	18

GIESSER-Produkte

Vor der Bestellung	
Die Anatomie des Messers	24
Das Farbsystem	26
Premium Cut	28
Steakbesteck	41
PrimeLine	44
BestCut	54
BestCut Olive	60
Kochmesser	64
Sets & Taschen	90
Holzgriff	104
Metzger	110
Foodservice	134
Schärfen & Specials	152
Gabeln & Zubehör	170
Service	180



GIESSER

MADE IN GERMANY

Werk 2

15

GIESSER
MESSER

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

Johannes Giesser Messerfabrik. Damals wie heute.



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

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

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

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



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

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

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



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



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

„Mit unserer neuen PremiumCut-Serie konnten wir Emotionen wecken, Fleischsommeliers und Sterneköche 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).

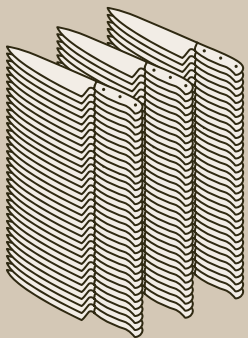
Unten Resteverwertung bei GIESSER: Die bunten Kunststoffstreusel werden dem schwarzen Kunststoff beigemischt, indem sie nach der Verarbeitung zum Griff nicht mehr zu sehen sind.



Ein paar Fakten.

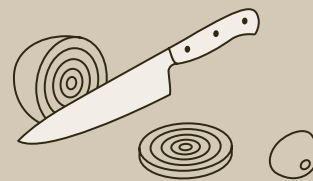


Johannes Giesser setzt den Grundstein für das Traditionsunternehmen GIESSER und beginnt mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.



15.000

Täglich werden mehr als 15.000 Messer bei GIESSER 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 Stahlwarenfachgeschäfts 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



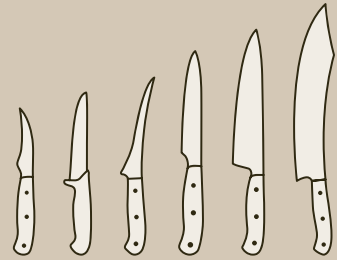
Standardmäßig werden zwölf verschiedene Grifffarben bei GIESSER produziert. Messer mit Farbcodierung nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut.

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

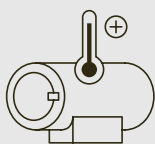
Starkes Design, präzise Schärfe und hochwertige Verarbeitung zeichnen die neue Messerserie PremiumCut von GIESSER aus. Schon der Anblick genügt, um die Faszination zu spüren, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

140

Derzeit beschäftigt GIESSER insgesamt 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

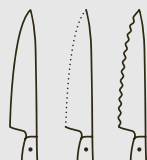
(Stand 04/2022)

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.

2022



GIESSER produziert zu 100% mit Ökostrom.

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.



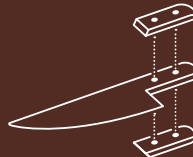
DER SCHLIFF

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 Klingensbeschriftung 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 unseres Stahls 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.





POM

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.



24 – 27

Vor der Bestellung

Anatomie der Messer / Das Farbsystem

28 – 40

PremiumCut

41 – 43

Steakbesteck

44 – 53

PrimeLine

54 – 59

BestCut

60 – 63

BestCut Olive

64 – 89

Kochmesser

Kochmesser CLASSIC / Kochmesser BASIC

90 – 103

Sets & Taschen

104 – 109

Holzgriff

110 – 133

Metzger

134 – 151

Foodservice

Bäckermesser / Fischmesser / Käsemesser

152 – 169

Schärfen & Specials

170 – 179

Gabeln & Zubehör

180 – 191

Service

Die Anatomie der GIESSER-Messer.

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



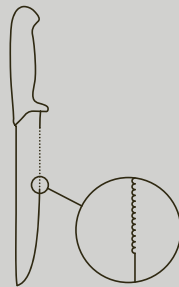
1 Klingenrücken	4 Artikelnummer	7 Niete	DIE ARTIKELNUMMER
2 Klingenblatt	5 Seriennummer	8 Durchgängige Klinge	Unsere Artikelnummern enthalten alle Informationen über das Messer.
3 Schneide	6 Kropf	9 Hinterer Handschutz	Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und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

2005 ww1 20 g

Modell Griff Schliff Länge Farbe

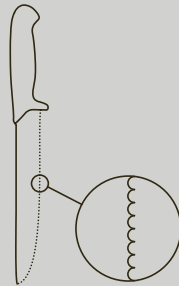
DER SCHLIFF

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



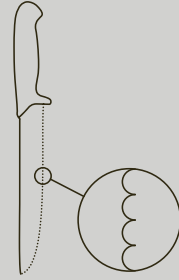
AW ANGEWELLT

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



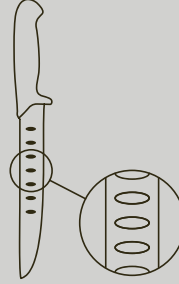
W WELLENSCHLIFF

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



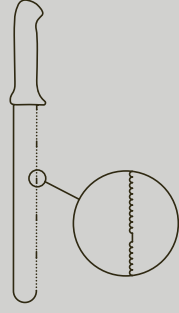
W10 WELLENSCHLIFF

Der Wellenabstand (von Spitze zu Spitze) beträgt 10 mm.



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	 HELLBLAU	Frei wählbar
 GELB	Gekochtes und Gekartes	 LIMETTE	Frei wählbar
 ROT	Rohes Fleisch	 ORANGE	Frei wählbar
 BLAU	Roher Fisch	 PINK	Frei wählbar
 GRÜN	Salat, Gemüse und Obst	 VIOLETT	Frei wählbar
 BRAUN	Wurzelgemüse	 COOL GREY	Frei wählbar
 HELLVIOLETT	Halal-Verarbeitung	 HELLGRÜN	Frei wählbar
		 OLIVE	Frei wählbar
		 FROZEN WOOD	Frei wählbar
		 MIDNIGHT BLUE	Frei wählbar
		 MAJESTIC MUTE	Frei wählbar
		 UNKNOWN BROWN	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.

Premiu

Die machen Eindruck! Starke Messer, die Barbecue-Fans, Sterneköche und Steakliebhaber wegen ihrer Qualität und ihres besonderen Designs lieben.

Premium Cut



PREMIUMCUT

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

30 – 40

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 zwölf Klingen gibt es vier Griffvarianten aus sorgsam ausgewählten Materialien, zum Beispiel Thuja-Holz und Micarta.



Für Grillgenießer und
Feinschmecker mit Stil –
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 zwölf verschiedenen Klingen gibt es wahlweise vier verschiedene Griffe aus sorgsam ausgewählten Materialien. In Verbindung mit den außergewöhnlichen Klingen entstehen so besonders wertvolle Meisterstücke.



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.

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.



VEGGIE NO 1

Gemüse (und auch alles andere) im Handumdrehen zerkleinern und vorbereiten? Mit diesem Universalgenie überhaupt kein Problem!

Mit der schmalen Klinge ist das Veggie NO 1 leicht und wendig und not for ladies only.



1915 s 16

16 cm | 6¼" TOL | RD | SO | RC



YOBOCHO NO 1

Japanische Kultur trifft deutsche Perfektion – ein ganz besonderes Messer ist geboren.

Der markante Kullenschliff und die perfekte Balance lassen das Yobocho [Jobodscho] mühelos durch das Schneidgut gleiten. Das ist das Messer, das du lieben wirst!



1925 s wwr 16

16 cm | 6¼" TOL | RD | SO | RC



CHEFS NO 1

Als Klassiker unter den Messern ist das Chefs NO 1 sowohl in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Damit schneidest du Gemüse und Kräuter, als gäbe es kein morgen. Ganz egal, wann er zum Einsatz kommt – dein Alleskönner lässt dich nicht im Stich.



1900 s 20

20 cm | 7¾"

TOL | RD | SO | RC



BARBECUE NO 1

Die spitz geschwungene Klingeform, die mächtige, gebogene Schneide – genau das richtige Werkzeug, um große Fleischstücke, Fisch oder Gemüse zu bearbeiten. Erlebe die Faszination des Schneidens bei einem herrlichen Grillevent gemeinsam mit deinen Freunden und die Bewunderung ist dir sicher.



1900 s 30

30 cm | 11¾"

TOL | RD | SO | RC



FILET NO 1

Beste Vorbereitung ist die Grundlage des Erfolges. Mit dem Filet NO 1, seiner leicht flexiblen und gebogenen Klinge, gelingen dir alle Ausbein- und Filierarbeiten mühelos, sicher und schnell. Du bist gerüstet für ein hervorragendes Barbecue.



1910 s 17

17 cm | 6¾"

TOL | RD | SO | RC



OFFICE NO 1

Das ist DEIN Messer und darf in deiner Sammlung nicht fehlen: Mit der kurzen Klinge lassen sich auch filigrane Schneidarbeiten absolut präzise ausführen. Das Häuten von Geflügel oder das Schälen von Obst zum Beispiel werden mit diesem vielseitigen Werkzeug zum Kinderspiel.



1920 s 10

10 cm | 4"

TOL | RD | SO | RC



WAVE NO 1

Stark und kraftvoll kommt es daher – dieses Werkzeug, das auch harte Brotkrusten spielend schafft. Die lange, scharfe Klinge mit Wellenschliff gleitet wie von selbst durch das Schneidgut und beschert dir gleichmäßige Scheiben und ganz sicher den Beifall deiner Gäste.



1930 s w 25

25 cm | 9 7/8"

TOL | RD | SO | RC



FORK NO 1

Diese Fleischgabel verrät den Profi in dir. Ob beim Tranchieren, Bratgut wenden oder gekonnt Servieren – damit bist du gerüstet für viele Herausforderungen an Herd und Tisch.



1940 s 21

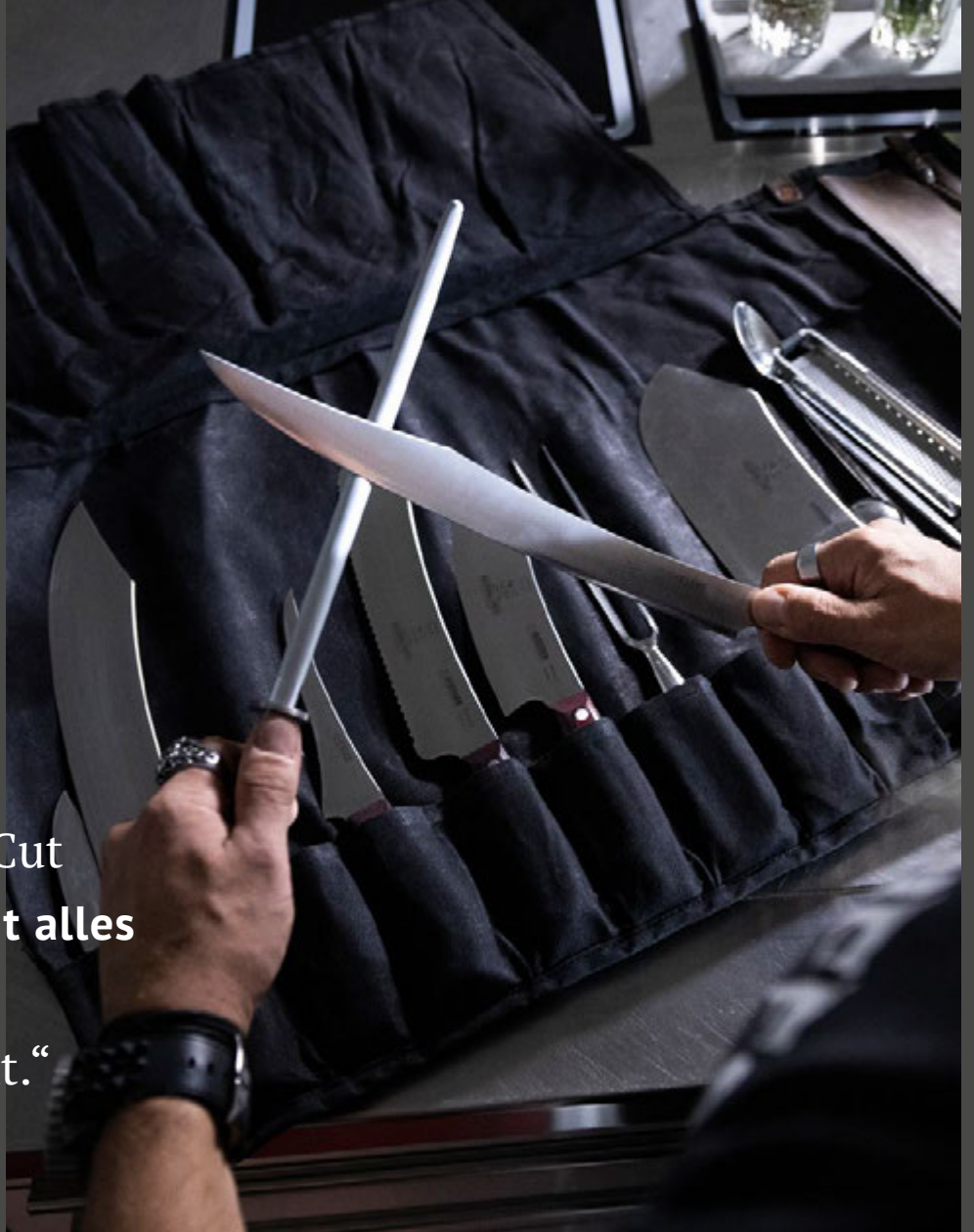
21 cm | 8 1/4"

TOL | RD | SO | RC



„Die PremiumCut
Serie **beinhaltet alles**
was man zum
Kochen braucht.“

Ralf Jakumeit | Rocking Chefs



1995 5 l

Messertasche | PremiumCut, leer

Für 5 Messer

STEAK NO 1

Dein besonderes Stück Fleisch, mit viel Hingabe zubereitet, verdient ein besonderes Messer. Stilvoll präsentiert es sich am gedeckten Tisch, sanft und geschmeidig liegt es in der Hand und schon beim ersten Schnitt empfindest du das pure Schneidvergnügen. Die Freude am Essen steigt ins Unermessliche.



1950 s 12 o

Olivenholz

12 cm | 4¾"



1950 s 12

12 cm | 4¾" TOL | RD | SO | RC



1950 s 12-4 o

Olivenholz 4er Set

12 cm | 4¾"



1950 s 12-4

4er Set

12 cm | 4¾" TOL | RD | SO | RC



SLICER NO 1

Damit kannst du dir eine Scheibe abschneiden. Ganz gleich ob roher Fisch, deine selbst gemachte Terrine oder das auf den Punkt gebratene Fleisch. Nutze beim Schneiden die gesamte Länge des Messers, denn es gleitet dank seiner unheimlichen Schärfe nahezu mühelos durch das Schneidgut – Scheibe für Scheibe.



1955 s 31

31 cm | 12¼"

TOL | RD | SO | RC



STEEL NO 1

Auch das schärfste Messer braucht seine Streich(e)leinheiten. Hüte und pflege deine Lieblingsmesser wie einen Schatz. Und dazu gehört das regelmäßige Wetzen der Klinge mit dem dazu passenden Stahl.



1960 s 25

25 cm | 9¾"

TOL | RD | SO | RC



BUTCHER NO 1

Bist du bereit für die Königsklasse und überlässt nichts dem Zufall? Ein außergewöhnliches Barbecue beginnt nicht erst an deiner Grillstation, sondern schon beim Zubereiten deiner Lieblingsstücke. Und dazu gehört natürlich auch das richtige Werkzeug: das Butcher NO 1. Zeige deinen Freunden, was du kannst!



1965 s 22

22 cm | 8¾"

TOL | RD | SO | RC





1988 2

PremiumCut Set Nr. II
Inhalt: CHEFS NO 1, OFFICE NO 1

TOL | RD | SO | RC



1996 3

PremiumCut Set Nr. III | Inhalt:
WAVE NO 1, CHEFS NO 1, OFFICE NO 1

TOL | RD | SO | RC



1997 2

PremiumCut Tranchierset
Inhalt: CHEFS NO 1, FORK NO 1

TOL | RD | SO | RC



1999 3

3er-Set | Inhalt: BARBECUE NO 1,
CHEFS NO 1, FILET NO 1

TOL | RD | SO | RC



Steakbesteck



STEAKBESTECK

8242

Steakmesser

12 cm | 4¾"



8725 sp 11

Steakmesser

11 cm | 4¾"



8725 wsp 11

Steakmesser | Wellenschliff

11 cm | 4¾"



8730 12

Steakmesser | Kotibe

12 cm | 4¾"



9450

Steakgabel | Palisanderholz



8750 z 12

Steakmesser, gezahnt | Palisanderholz

12 cm | 4¾"



9450 o

Steakgabel | Olive wood handle



8750 z 12 o

Steakmesser, gezahnt | Olivenholz

12 cm | 4¾"



9750

Steakbesteck, 4-tlg., Alu-Box | Palisander

9750 o

Steakbesteck, 4-tlg., Alu-Box | Olivenholz



8750 z-12-2

Steakmesser-Set 2-tlg.

Palisanderholz

12 cm | 4¾"

8750 z-12-2 o

Steakmesser-Set 2-tlg.

Olivenholz

12 cm | 4¾"

9750-2

Steakbesteck, 2-tlg.

Palisander

9750-2 o

Steakbesteck, 2-tlg.

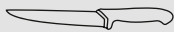
Olivenholz



Prime

Hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Ideale Balance und ausgewogene Proportionen von Klinge und Griff für müheloses und besonders effizientes Schneiden. Oder kurz gesagt: PrimeLine ist das ultimative Tool für den täglichen Gebrauch.

Line



PRIMELINE

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

46 – 53

Die Innovativen: PrimeLine



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

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



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

1 DIE SCHARFE KLINGE

Chrom-Molybdän-Stahl im Vakuum-verfahren gehärtet – beste Rohstoffe und modernste Technologien sorgen für extreme Performance.

2 FORTLAUFENDE NUMMER

Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

3 ERGONOMIE

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

4 GRIFF

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



PRIMELINE 11/21

Die nach hinten geöffnete Griff-form ermöglicht ein besonders schnelles und sicheres Umgreifen bei allen möglichen Zerlegearbeiten.



PRIMELINE 12

Mit der großen Griffnase liegt das Messer besonders stabil in der Hand und bietet sicheren Schutz vor dem Abrutschen der Hand in die Klinge.



11250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11251

Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11253

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11200

Zuschneidmesser

20 cm | 7¾"



12200

Zuschneidmesser

22 cm | 8¾"



25 cm | 9¾"



12200 wwl 25

Zuschneidmesser
Kullenschliff

25 cm | 9¾"



12250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12251

Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12251 wwl

Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"



12253

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12260

Ausbeinmesser

15 cm | 6"



12260 wwl

Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"



12300
Stechmesser

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



12308
Stechmesser

15 cm | 6"



18 cm | 7"



12310
Ausbeinmesser

13 cm | 5"



16 cm | 6¼"



12316
Ausbeinmesser

15 cm | 6"



12402
Schlachtschneider

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



27 cm | 10½"



12600 wwl
Zuschneidmesser
Kullenschliff

24 cm | 9½"





218265 w 25 cm | 9 3/4"
Universalmesser | Wellenschliff

218265 w10 25 cm | 9 3/4"
Aufschnittmesser
W10er Welle



217705 w 25 cm | 9 3/4" 31 cm | 12 1/4"
Tranchiermesser
Wellenschliff



217705 w10 22 cm | 8 3/4"
Aufschnittmesser
W10er Welle



12730 28 cm | 11"
Aufschnittmesser



218355 w

Brotmesser
Wellenschliff

21 cm | 8¼"



218355 w10

Brotmesser
W10er Welle

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



218455

Kochmesser
Klinge: breit

20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



26 cm | 10¼"



218456

Kochmesser
Klinge: schmal

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



218269 wwl

Santoku Kochmesser
Kullenschliff

18 cm | 7"



218269 sp

Santoku Kochmesser „Mano“

19 cm | 7½"



218365 w
Universalmesser
Wellenschliff

11 cm | 4 1/4"



218315
Gemüsemesser | mittelspitz

8 cm | 3 1/4"



10 cm | 4"



218545
Tourniermesser

6 cm | 2 1/4"



217365
Filetmesser
Klinge: flexibel

16 cm | 6 1/4"



18 cm | 7"



218335
Küchenmesser | mittelspitz

13 cm | 5"



219960
Abziehstahl | oval

31 cm | 12 1/4"



Form



219965
Abziehstahl | rund

31 cm | 12 1/4"



Form



218815
Yanagiba

24 cm | 9 1/2"



218825
Deba Messer

15 cm | 6"



228835
Yanagiba

24 cm | 9 1/2"



229605 ww
Käsemesser | Kullenschliff

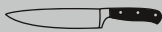
12 cm | 4 1/4"



BestC

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

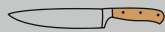
ut



BESTCUT

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

56 – 59



BESTCUT OLIVENHOLZ

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

60 – 63



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

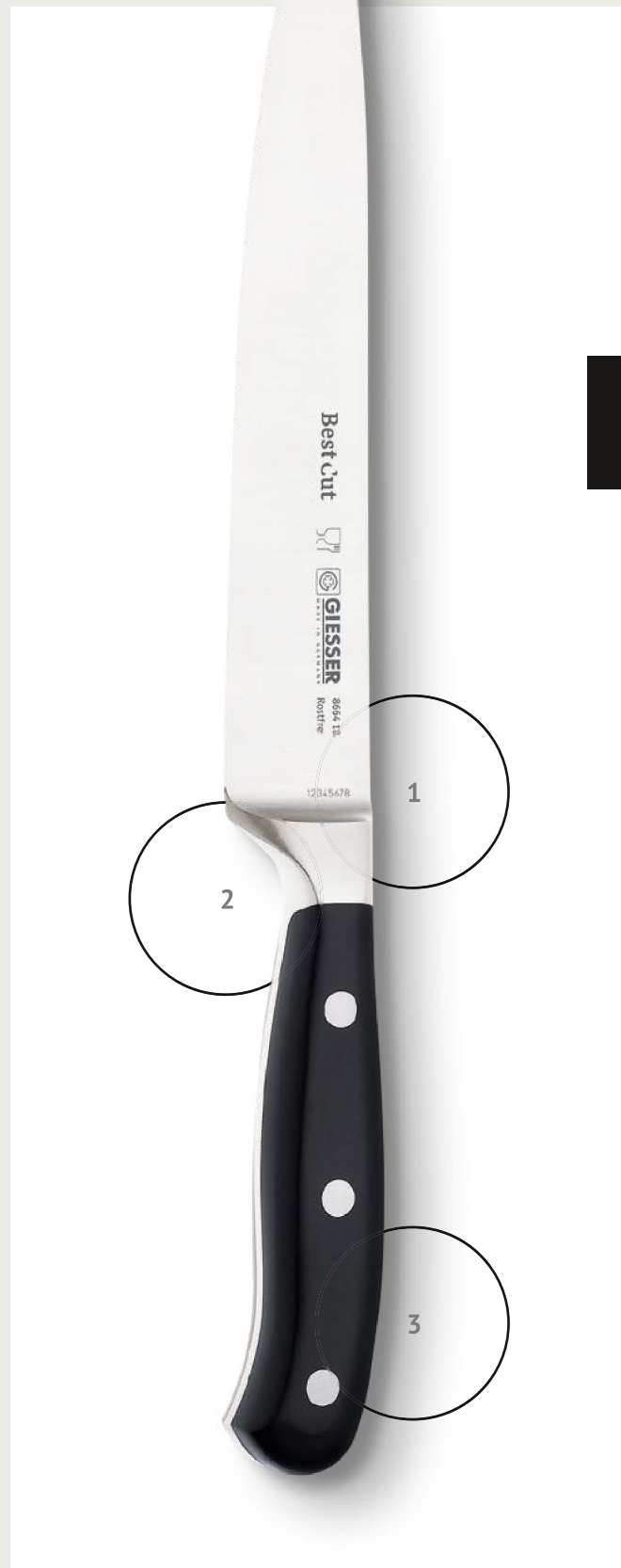
Individuell und fortlaufend.
Unser Qualitätssiegel, das
Zuordnung, Nachverfolgung und
Gewährleistung ermöglicht.

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.



8640

BestCut Officemesser

8 cm | 3¼"



10 cm | 4"



8640 w

BestCut Officemesser
Wellenschliff

10 cm | 4"



8670

BestCut Tranchiermesser

15 cm | 6"



8664

BestCut Filiermesser
Klinge: flexibel

18 cm | 7"



Hochwertig verpackt.

Mit unserer neuen
Verpackung präsentiert
sich die BestCut Serie
jetzt in standesgemäßem
Gewand.



8670

BestCut Tranchiermesser

20 cm | 7¾"

25 cm | 9¾"

•

•



8670 w

BestCut Kochmesser
Wellenschliff

20 cm | 7¾"

•



8681

BestCut Kochmesser | leicht

18 cm | 7"

•



8680

BestCut Kochmesser

20 cm | 7¾"

23 cm | 9"

25 cm | 9¾"

•

•

•



8661 w

BestCut Universalmesser
Wellenschliff

25 cm | 9¾"

•



8610 p

BestCut Krückengabel

16 cm | 6¾"

•





BestCut Olive. Nachhaltig gute Messer.

*„Es gibt doch nichts Schöneres,
als gemeinsam mit guten
Freunden zu kochen.“*

Eine exklusive Auswahl hochwertiger Küchenmesser, bei denen einem das Herz aufgeht. Für Menschen, die auf Qualität Wert legen und lange Freude an tollen Messern haben wollen. Beste Materialien – nachhaltig verarbeitet. Das ist die Olivenholz Edition unserer BestCut Serie, auf die wir aus gutem Grund besonders stolz sind.

Gute Messer, die dazu einladen den besonderen Moment zu feiern. Die einfach Spaß machen und deren langlebige, hohe Qualität man zu schätzen weiß. So entstehen tolle Gerichte, die noch besser schmecken, wenn man sie mit den Liebsten teilt. Wir glauben fest daran – wer bewusst genießt, hat mehr vom Leben.





„Messer, mit denen man ganz viel & ganz lange Freude haben wird.“

Hans-Joachim Giesser



Mit der Erfahrung aus sechs Generationen Messerhandwerk: Hochwertige Klingen, die sehr lange scharf bleiben und sich perfekt nachschärfen lassen. Durch die optimale Balance von Klinge und Griff liegen die Messer hervorragend in der Hand. Wer einmal damit geschnitten hat, wird kein anderes Messer mehr verwenden wollen.

Der sanft gerundete Olivenholzgriff fühlt sich angenehm an und liegt perfekt in der Hand. Ein Höchstmaß an zeitloser Ästhetik und nachhaltiger Funktionalität.

8640 o

10 cm | 4"

BestCut Officemesser | Olive



8670 o

15 cm | 6"

BestCut Tranchiermesser | Olive



8664 o

18 cm | 7"

BestCut Filiermesser | Olive

Klinge: flexibel



8660 w o

20 cm | 7¾"

BestCut Brotmesser

Wellenschliff | Olive



8680 o

20 cm | 7¾"

BestCut Kochmesser | Olive



8661 w o

25 cm | 9¾"

BestCut Universalmesser | Olive



„Wir möchten mit unseren Produkten begeistern und prüfen dafür jedes einzelne Messer persönlich von Hand. Denn wir lieben, was wir tun.“

Hans-Joachim Giesser

Kochmesser

Wir haben lange getüftelt, bis wir diese Produktreihen perfekt auf ihre individuellen Einsatzgebiete abgestimmt hatten. Jetzt passt einfach alles! Hier kommen unsere Kochmesser.

messer



KOCHMESSER CLASSIC

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

66 - 75



KOCHMESSER BASIC

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

76 - 89

Chefs Liebling. Unsere Kochmesser.

Alle unsere Messer bestehen aus hochwertigsten Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Hohe Standzeiten und geringer Verschleiß der Klingen durch die Härtung (Härte 56 HRC Rockwell) im modernen Vakuumverfahren. Der ballige Grundschliff ermöglicht eine gleichbleibende, hohe Belastung und leichtes Nachschärfen der Schneide. Für jeden Schnitt gibt es das passende Handwerkszeug im vielfältigen Programm vom Messerspezialisten. Hohe Produktsicherheit und Hygiene durch Erfüllung aller bekannten gesetzlichen Normen und Vorschriften.



GESCHMIEDET
Kochmesser CLASSIC



GESTANZT
Kochmesser BASIC



Kochmesser CLASSIC



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 | 4"



12 cm | 4¾"



8241

Gemüsemesser

8 cm | 3¼"



8243

Tourniermesser

9 cm | 3½"



8244

Tomatenmesser | mit Zinken

13 cm | 5"



8260 w

Brotmesser | Wellenschliff

20 cm | 7¾"



8263

Ausbeinmesser

16 cm | 6¼"



8264

Filet-de-Sole-Messer
Klinge: flexibel

18 cm | 7"



8270

Kochmesser | schmal

15 cm | 6"



18 cm | 7"



8270

Kochmesser | schmal

20 cm | 7¾"



25 cm | 9¾"



8280

Kochmesser | breit

15 cm | 6"



18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



8280

Kochmesser | breit

23 cm | 9"

25 cm | 9¾"

30 cm | 11¾"



8280 w

Kochmesser
breit, Wellenschliff

25 cm | 9¾"



8284

Kochschlagmesser

25 cm | 9¾"



8269

Santoku Kochmesser | jap. Form

18 cm | 7"



Unsere geschmiedeten Kochmesser in Schwarz, Gelb, Blau, Rot und Grün.

8240 10 cm | 4"
Office-Messer



8264 18 cm | 7"
Filet-de-Sole-Messer
Klinge: flexibel



8270 18 cm | 7" 20 cm | 7¾"
Kochmesser | schmal



8280 15 cm | 6" 20 cm | 7¾"
Kochmesser | breit



8280 23 cm | 9" 25 cm | 9¾"
Kochmesser | breit



8240

Office-Messer

10 cm | 4"



8264

Filet-de-Sole-Messer
Klinge: flexibel

18 cm | 7"



8270

Kochmesser | schmal

18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



8280

Kochmesser | breit

15 cm | 6"



20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



25 cm | 9¾"



Kochmesser CLASSIC

Die klassisch geschmiedete
Kochmesserserie mit
POM Griff. In vielen Farben
erhältlich.



8240 10 cm | 4"
Office-Messer



8264 18 cm | 7"
Filet-de-Sole-Messer
Klinge: flexibel



8270 18 cm | 7" 20 cm | 7¾"
Kochmesser | schmal



8280 15 cm | 6" 20 cm | 7¾"
Kochmesser | breit



8280 23 cm | 9" 25 cm | 9¾"
Kochmesser | breit



8240

Office-Messer

10 cm | 4"



8241

Gemüsemesser

8 cm | 3¼"



8243

Tourniermesser

9 cm | 3½"



8264

Filet-de-Sole-Messer

Klinge: flexibel

18 cm | 7"



8270

Kochmesser | schmal

18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



8280

Kochmesser | breit

15 cm | 6"



20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



25 cm | 9¾"



Kochmesser BASIC

Gestanzte Kochmesser



8455

Kochmesser

16 cm | 6¼"



20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



8455

Kochmesser

26 cm | 10¼"



29 cm | 11½"



31 cm | 12¼"



8455 w

Kochmesser | Wellenschliff

31 cm | 12¼"



8456

Kochmesser | schmal

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



8269 k

Santoku Kochmesser | jap. Form

18 cm | 7"



8269 wwlk

Santoku Kochmesser
jap. Form, Kulle

18 cm | 7"



8265 w

Universalmesser | Wellenschliff

25 cm | 9¾"

● ● ● ○ ●



8265 w l

Universalmesser
Welle, f. Linksh.

25 cm | 9¾"

●



8355 w

Brotmesser | Wellenschliff

18 cm | 7"

●

21 cm | 8¼"

● ● ● ● ○ ● ●

24 cm | 9½"

● ○



7705

Aufschnittmesser

22 cm | 8¾"

●

25 cm | 9¾"

● ● ● ● ○ ● ● ●

28 cm | 11"

● ● ● ● ○ ● ● ●

31 cm | 12¼"

● ● ● ● ○ ● ● ● ●

36 cm | 14¼"

●



7705 w

Aufschnittmesser | Wellenschliff

25 cm | 9¾"

● ● ● ● ○ ● ● ●

28 cm | 11"

● ● ● ● ○ ● ● ●

31 cm | 12¼"

● ● ● ● ○ ● ● ●

36 cm | 14¼"

●



7705 ww

Aufschnittmesser | Kullenschliff

25 cm | 9¾"

●

28 cm | 11"

●

31 cm | 12¼"

●

36 cm | 14¼"

●



7705 aw

Aufschnittmesser | angewellt

25 cm | 9¾"



28 cm | 11"



8445 stpp

Schlagmesser

27 cm | 10½"



8466

Kochmesser | chinesische Form

17 cm | 6¾"



19 cm | 7½"



21 cm | 8¼"



23 cm | 9"



Unser Versprechen.

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

7365

Filiermesser
Klinge: flexibel

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



22 cm | 8¾"



8335

Küchenmesser

13 cm | 5"



15 cm | 6"



8345

Küchenmesser

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



8475

Lachsmesser
Klinge: flexibel

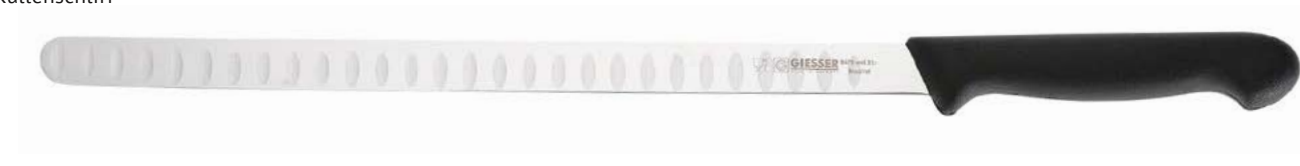
31 cm | 12¼"



8475 wwl

Lachsmesser
Klinge: flexibel
Kullenschliff

31 cm | 12¼"



Bestseller
8365 wssp



Farben

- SCHWARZ
- GELB
- ROT
- BLAU
- HELLBLAU
- WEISS
- GRÜN
- HELLGRÜN
- LIMETTE
- PINK
- HELLVIOLETT
- ORANGE

Neue Farben

- OLIVE
- COOL GREY

8365 wsp

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm | 4¼"

8305 sp

Gemüsemesser

8 cm | 3¼"



8305 wsp

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm | 3¼"



15 cm | 6"



8315 sp

Gemüsemesser

8 cm | 3¼"



10 cm | 4"



12 cm | 4¾"



8315 wsp

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm | 3¼"



10 cm | 4"



8545 sp

Tourniermesser

6 cm | 2¼"



7,5 cm | 3"



8365 sp

Universalmesser

11 cm | 4¼"



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

11 cm | 4¼"
● ● ● ● ● ●



8725 sp
Steakmesser

11 cm | 4¼"
● ●



8725 wsp
Steakmesser | Wellenschliff

11 cm | 4¼"
● ●



Schon gewusst?

Unsere kleinen Messer lassen sich individuell bedrucken und eignen sich daher ideal als Werbegeschenk für Ihr Unternehmen.

Weitere Informationen auf Seite 188

8365 wsp fw

11 cm | 4¼"

Universalmesser | Wellenschliff



● FROZEN WOOD

8365 wsp mb

11 cm | 4¼"

Universalmesser | Wellenschliff



● MIDNIGHT BLUE

8365 wsp mm

11 cm | 4¼"

Universalmesser | Wellenschliff



● MAJESTIC MUTE

8365 wsp ub

11 cm | 4¼"

Universalmesser | Wellenschliff



● UNKNOWN BROWN

8365 wsp 11-4 ub

11 cm | 4¼"

Universalmesser | Wellenschliff



Weitere 8365 wsp Sets

8365 wsp 11-4 mm

8365 wsp 11-4 mb

8365 wsp 11-4 fw

8365 wsp 11-4 gm (jede Farbe 1x)

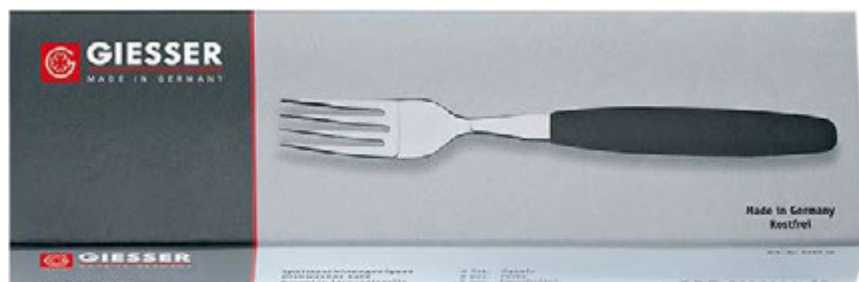
9465 sp

Gabel



9465 sp-6

Gabel-Set | 6-tlg.



9466 sp

Löffel



9467 sp

Kaffeelöffel



9468 sp

Kuchengabel



8269 wwlk pi

Santoku Kochmesser
jap. Form, Kulle

18 cm | 7"



8455 pi

Kochmesser

20 cm | 7 3/4"



8456 pi

Kochmesser | schmal

16 cm | 6 1/4"



8365 wsp pi

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm | 4 1/4"



8315 sp pi

Gemüsemesser

10 cm | 4"



8305 sp pi

Gemüsemesser

8 cm | 3 1/4"



8545 sp pi

Tourniermesser

6 cm | 2 1/4"



8269 wwlk li

Santoku Kochmesser
jap. Form, Kulle

18 cm | 7"



8455 li

Kochmesser

20 cm | 7¾"



8456 li

Kochmesser | schmal

16 cm | 6¼"



8365 wsp li

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm | 4¼"



8315 sp li

Gemüsemesser

10 cm | 4"



8305 sp li

Gemüsemesser

8 cm | 3¼"



8545 sp li

Tourniermesser

6 cm | 2¼"



8269 wwlk hgr

Santoku Kochmesser
jap. Form, Kulle

18 cm | 7"



8455 hgr

Kochmesser

20 cm | 7¾"



8456 hgr

Kochmesser | schmal

16 cm | 6¼"



8335 hgr

Küchenmesser

15 cm | 6"



8355 w hgr

Brotmesser | Wellenschliff

21 cm | 8¼"



8315 sp hgr

Gemüsemesser

10 cm | 4"



8365 wsp hgr

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm | 4¼"



Hellviolett

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

DAS MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette)

3165 pp hvi

Ausbeinmesser

15 cm | 6"



4025 pp hvi

Schlachtmesser

21 cm | 8 1/4"



7705 wpp hvi

Aufschnittmesser Welle

31 cm | 12 1/4"



8315 sp hvi

Gemüsemesser

10 cm | 4"



8365 wsp hvi

Universalmesser | Wellenschliff

11 cm | 4 1/4"



8455 pp hvi

Kochmesser

20 cm | 7 3/4"



8456 pp hvi

Kochmesser

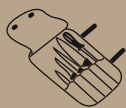
16 cm | 6 1/4"



Sets & Tasche

Ein Messer kommt selten allein – deshalb bieten wir praktische Sets für Einsteiger und Profis gleichermaßen. Dazu robuste Taschen für den Transport und Messerblocks, damit Ihre Schätze immer griffbereit sind.

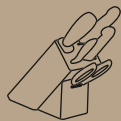
hen



AUFBEWAHRUNG

Messertaschen und -koffer.

92 – 101



MESSERBLÖCKE

Messerblock aus Buche.

102 – 103

9850

Kochmesser-Set | 3-tlg.

Inhalt: 8269 wwlk 18, 8315 sp 10,
8456 18



9851

Küchenmesser-Set | 3-tlg.

Inhalt: 8315 sp 10, 8365 wsp 11,
8456 18



9852

Küchenmesser-Set | 3-tlg.

Inhalt: 8269 wwlk 18, 8315 sp 10,
8365 wsp 11



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)



9872 kt

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



9879 sp 24



Besteck-Set | 24-tlg.

Inhalt: 8365 wsp 11, 9465 sp,
9466 sp, 9467 sp



12999

Messer-Set | PrimeLine, 3-tlg.

Inhalt: 11250 13, 11250 15,
12200 22



3555

Messer-Set | 3-tlg.

Inhalt: 3005 16, 3105 13, 4025 21



3565

Messer-Set | 3-tlg.

Inhalt: 3005 18, 3105 13, 4025 24



3545

Lehrlingsset | 5-tlg.

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



9478

Schnitzmesser-Set | 8-tlg.



896810

Garnierset | 7-tlg.

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



896810 L

Rolltasche | leer



9887

Gemüsemesser-Set | 4-tlg.

Inhalt: 8365 wsp 11 li,
8315 sp 10 li, 8305 sp 8,0 li,
8545 sp 6 li



9770

Koch-Set | 2-tlg.

Inhalt: 8270 18, 9410 p 15



9815

Haushalts-Set | 4-tlg.

Inhalt: 8305 sp 8,0, 8345 16,
8355 w 18, 8365 wsp 11



9840

Kochmesser-Set | 3-tlg.

Inhalt: 8240 10, 8270 15, 8280 20



9840 bc •

Kochmesser-Set | BestCut, 3-tlg.

Inhalt: 8640 10, 8670 15, 8680 20



9840 o

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg.

Inhalt: 8640 10 o, 8670 15 o,

8680 20 o



9875 sp ••

Besteck-Set | 4-tlg.

Inhalt: 8365 wsp 11, 9465 sp,

9466 sp, 9467 sp



9885-2 sb •

Besteck-Set | Messer und Gabel,

2-tlg.

Inhalt: 8365 wsp 11, 9465 sp



896801 sp rec

Magnetkoffer, 13-tlg.

Inhalt: 3005 16, 8215 26, 8240 10, 8249, 8250 9x7, 8252, 8265 w 25, 8280 23, 8545 sp 6, 9410 p 15, 9466 sp, 9488, 9924 25



896801 sp l

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung



1995 5 l

Messertasche | PremiumCut, leer
für 5 Messer



8291 b8 bc

Messertasche | BestCut, 8-tlg.

Inhalt: 8640 10, 8661 w 25, 8664 18,
8670 20, 8680 23, 9410 p 15, 9922 25,
8270 15

**8291 8 l**

Ohne Bestückung

8291 b8 pl

Messertasche | PrimeLine, 8-tlg.

Inhalt: 217365 18, 218265 w 25,
218269 ww 18, 218315 10, 218455 20,
218455 26, 9437 18, 9924 27

**8291 8 l**

Ohne Bestückung

8291 b10 bc

Messertasche | BestCut, 10-tlg.

Inhalt: 8215 26, 8640 8, 8640 w 10,
8640 10, 8661 w 25, 8670 25, 8680 23,
8681 18, 9410 p 15, 9922 25

**8291 10 l**

Ohne Bestückung

8291 b10 pl

Messertasche | PrimeLine, 10-tlg.

Inhalt: 12316 15, 217365 18, 218265 w 25,
218269 ww 18, 218315 10, 218455 26,
218456 18, 8215 26, 9437 18, 9924 31

**8291 10 l**

Ohne Bestückung

8293 b

Messertasche | schwarz, 13-tlg.

Inhalt: 8240 10, 8250 9x7, 8252, 8255, 8256, 8265 w 25, 8264 18, 8270 20, 8280 23, 8545 sp 6, 9410 p 15, 9488, 9924 25



8293 l

Ohne Bestückung

8293 bk

Messertasche | schwarz, 14-tlg.

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



8293 l

Ohne Bestückung

8294 b

Kochtasche | blau, 12-tlg.

Inhalt: 3105 13, 7905 30, 8215 26, 8240 10, 8252, 8261 wp 25, 8264 18, 8270 25, 8280 25, 9410 p 18, 9605 bs 12, 9922 25



8294 l

Ohne Bestückung

8296 5 k

Messertasche | 5-tlg.

Inhalt: 3105 13, 7365 18, 8315 sp 10, 8455 20, 9924 25



8296 5 l

Ohne Bestückung

8296 b

Messertasche | rot, 7-tlg.

Inhalt: 3105 13, 8240 10, 8264 18, 8270 25,
8280 20, 9410 p 18, 9922 25**8296 l**

Ohne Bestückung

8296 bk

Messertasche | rot, 7-tlg.

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

Ohne Bestückung

8298 b

Kochtasche | 7-tlg.

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

Ohne Bestückung

8298 b pl

Kochtasche | 7-tlg. PrimeLine

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

Ohne Bestückung

9891 b5

Messerblock, 5-tlg. preiswerter Block im Geschenkkarton:
aus Buche. Inhalt: 8315 sp 8,0, 8355 w 18, 8455 20, 9506,
9924 23



9891 b5 pl

Messerblock, PrimeLine, 5-tlg., aus Buche. In attraktivem Karton
verpackt. Inhalt: 218269 wwl 18, 218315 8, 218455 20, 9506,
9924 23



9891 b5 bc

Messerblock, BestCut, 5-tlg., aus Buche. In attraktivem Karton
verpackt. Inhalt: 8640 10, 8670 15, 8680 20, 9506, 9924 23



9891 l 5

Messerblock, leer



9892 b

Messerblock, 8-tlg., aus Buche. In attraktivem Karton verpackt.
Inhalt: 8240 10, 8243 9, 8270 15, 8270 20, 8280 25, 9410 p 15,
9605 bs 12, 9922 25



9892 b9 bc

Messerblock, BestCut, 9-tlg., aus Buche. In attraktivem Karton verpackt.
Inhalt: 8640 w 10, 8640 8, 8664 18, 8670 15, 8670 w 20,
8680 20, 9410 p 15, 9506, 9924 23



9892 l

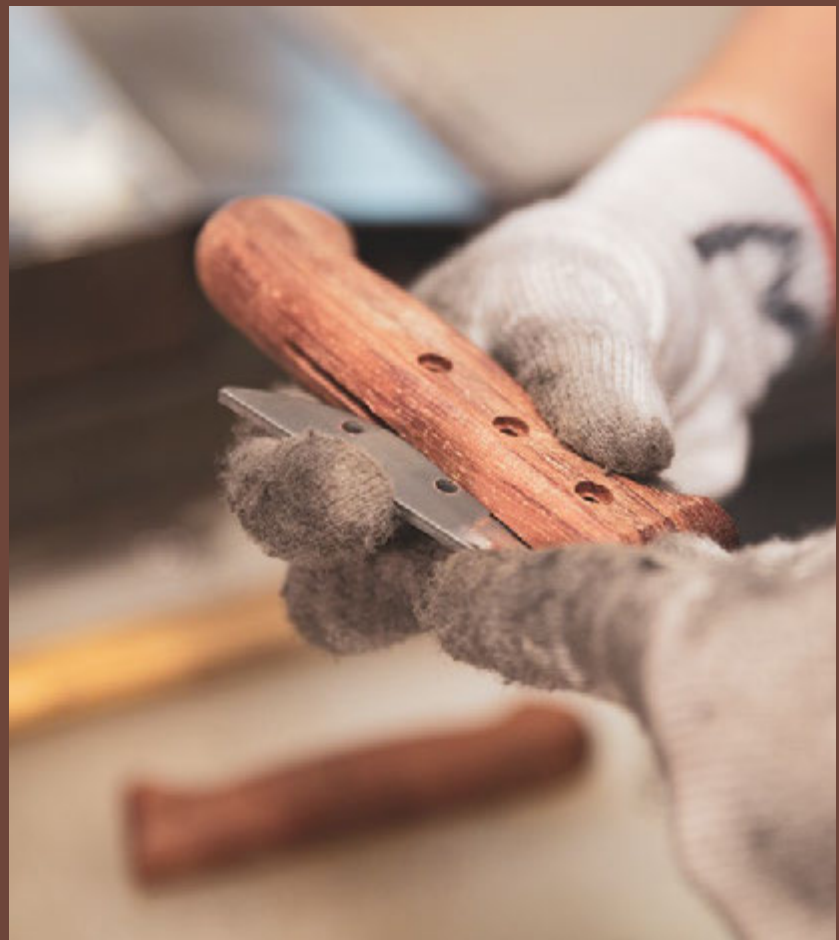
Messerblock, leer



Holzgriff

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

riff



3000

Stechmesser | Kotibe

13 cm | 5"

16 cm | 6¼"

18 cm | 7"



3080

Stechmesser | Kotibe

15 cm | 6"



4020

Schlachtmesser | Kotibe

21 cm | 8¼"

24 cm | 9½"



3100

Ausbeinmesser | Kotibe

13 cm | 5"

16 cm | 6¼"



3000 n

Industriemesser | Buche

13 cm | 5"

15 cm | 6"



3110

Ausbeinmesser
schwarzer Holzgriff

15 cm | 6"



MESSER MIT HOLZGRIFF

8450

20 cm | 7¾"

26 cm | 10¼"

Kochmesser | Kotibe



8350 w

21 cm | 8¼"

Brotmesser | Kotibe
Wellenschliff



8340

16 cm | 6¼"

Küchenmesser | Kotibe



8710

10 cm | 4"

Brotzeitmesser | Kotibe



8232

11,5 cm | 4½"

19 cm | 7½"

Grillpalette gekröpft | Kotibe



8300

8,5 cm | 3½"

Gemüsemesser | Kotibe



8360 w

11 cm | 4¼"

Universalmesser | Kotibe
Wellenschliff





Nachhaltig und zertifiziert.

Unser Holz stammt ausschließlich
aus streng kontrollierten Wäldern
und Anbaugeländen.

Metzger

Für jeden Schnitt gibt es das passende Handwerkszeug im vielfältigen Programm vom Messerspezialisten GIESSER. Hohe Produktsicherheit und Hygiene durch Erfüllung aller bekannten gesetzlichen Normen und Vorschriften.

er

Unsere Spezialgriffe

Unsere Standardgriffe liegen angenehm in der Hand und ermöglichen sicheres Schneiden. GIESSER ist zudem auch im stetigen Austausch mit seinen Anwendern und reagiert mit den exakt angepassten Spezialgriffen auf die besonderen Bedürfnisse der Metzgerbranche.

DET

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

GRIFF NR. 4

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffbarkeit. Das offene Griffende ermöglicht ein schnelles Umgreifen vom Standard- in den Kammgriff.

BODYGUARD

Kein Abrutschen der messerführenden Hand möglich. Größte Sicherheit beim Zerlegen und Zuschneiden. Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

GRIFF NR. PP7

Ergonomische und komfortable Griffgestaltung. Für den sicheren Griff bei der Fleischbearbeitung. Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).



PRIMELINE

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutz Nase. Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität.



„SCANDIC“

Die verlängerte Schutz Nase verhindert das Abrutschen. Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.



„ADLER“

Besonders stark ausgeprägte Griffnase. Verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand und verbessert die Arbeitssicherheit. Mittleres Griffvolumen ermöglicht ermüdungsfreies Arbeiten.

GRIFF NR. 9

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE). Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.



2005

Zuschneidemesser

18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



22 cm | 8¾"



25 cm | 9¾"



2005 det

Zuschneidemesser
Spezialgriff **DET**

20 cm | 7¾"



25 cm | 9¾"



2005 wwl

Zuschneidemesser
Kullenschliff

20 cm | 7¾"



22 cm | 8¾"



25 cm | 9¾"



2007 pp g

Zuschneidemesser
Spezialgriff **Nr. PP7**

20 cm | 7¾"



25 cm | 9¾"



2008

Zuschneidemesser
Spezialgriff **BODYGUARD**

25 cm | 9¾"



2008 wwl

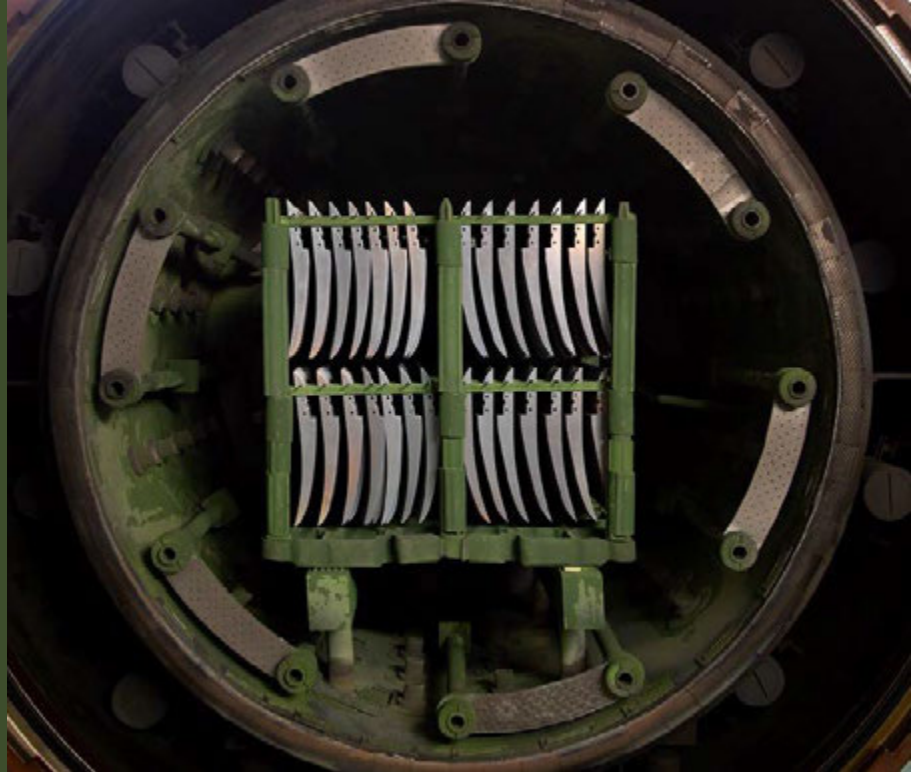
Zuschneidemesser
Kullenschliff
Spezialgriff **BODYGUARD**

25 cm | 9¾"



Hot. Hot. Hot.

Hohe Standzeiten und geringer Verschleiß der Klingen durch die Härtung (Härte 56 HRC Rockwell) im modernen Vakuumverfahren.



2015

Zuschneidemesser

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



27 cm | 10½"



30 cm | 11¾"



2025

Hautmesser

15 cm | 6"



18 cm | 7"



2105

Abhäutemesser

13 cm | 5"



16 cm | 6¼"



2105

Abhäutemesser

18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



2105 wwl

Abhäutemesser
Kullenschliff

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



2275

Fischfiliermesser

18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



2285

Fischfiliermesser
Klinge: flexibel

18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



2503

Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff SCANDIC

15 cm | 6"



2505

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

10 cm | 4"



13 cm | 5"



2505 det

Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff DET

15 cm | 6"



2507 pp g

Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff Nr. PP7

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2405

Schlachtmesser

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



2504

Schlachtmesser
Klinge: mittel
ergonom. Griff
Spezialgriff Nr. 4

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2505

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

15 cm | 6"



17 cm | 8"



2505 wwl

Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Kullenschliff

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2509

Ausbeinmesser
Klinge: mittel
gerader Griff
Spezialgriff Nr. 9

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2515

Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"



15 cm | 6"



17 cm | 8"



2515 wwl

Ausbeinmesser
Klinge: stark
Kullenschliff

13 cm | 5"



15 cm | 6"



17 cm | 8"



2515 det

Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff DET

13 cm | 5"



2517 pp g

Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff Nr. PP7

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2519

Ausbeinmesser
Klinge: stark
gerader Griff
Spezialgriff Nr. 9

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2535

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2535 wwl

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
Kullenschliff

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2539

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
gerader Griff
Spezialgriff Nr. 9

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2603

Ausbeinmesser
Spezialgriff SCANDIC

15 cm | 6"



2605

Ausbeinmesser

15 cm | 6"



18 cm | 7"



2605 wwl

Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"



18 cm | 7"



2615

Ausbeinmesser
Spitze flexibel

15 cm | 6"



Einfach scharf.

Der ballige Grundschliff ermöglicht eine gleichbleibende, hohe Belastung und leichtes Nachschärfen der Schneide.



3002
Stechmesser
Spezialgriff **ADLER**

18 cm | 7"



21 cm | 8 1/4"



24 cm | 9 1/2"



3005
Stechmesser

13 cm | 5"



16 cm | 6 1/4"



18 cm | 7"



21 cm | 8 1/4"



24 cm | 9 1/2"



30 cm | 11 3/4"



3005 det
Stechmesser
Spezialgriff **DET**

16 cm | 6 1/4"



18 cm | 7"



3005 wwlStechmesser
Kullenschliff

16 cm | 6¼"

18 cm | 7"



3007 pp gStechmesser
Spezialgriff Nr. PP7

18 cm | 7"



3055 gr

Kabeljaumesser

18 cm | 7"



3055 fKabeljaufliermesser
Klinge: flexibel

18 cm | 7"



3082Stechmesser
Spezialgriff ADLER

15 cm | 6"

22 cm | 8¾"



3008Stechmesser
Spezialgriff BODYGUARD

16 cm | 6¼"

18 cm | 7"

21 cm | 8¼"



3085
Stechmesser

- 11 cm | 4¼" ● ● 13 cm | 5" ● ● ● ● ● ● 15 cm | 6" ● ● ● ● ● ● 18 cm | 7" ● ● ● ● ● ● 22 cm | 8¾" ● ● ● ● ● ● 24 cm | 9½" ● ● ● ●



3105
Ausbeinmesser

- 10 cm | 4" ● ● 13 cm | 5" ● ● ● ● ● ● ○ ● 16 cm | 6¼" ● ● ● ● ● ● ○ ● 18 cm | 7" ● ● ● ● ● ● 21 cm | 8¼" ● ●



3105 wwl
Ausbeinmesser
Kullenschliff

- 13 cm | 5" ● 16 cm | 6¼" ●



3107 pp g
Ausbeinmesser
Klinge: gerade
Spezialgriff Nr. PP7

- 16 cm | 6¼" ●



3115
Ausbeinmesser

- 15 cm | 6" ●



3145
Ausbeinmesser
Klinge: schmal

- 16 cm | 6¼" ●



3165

Ausbeinmesser

12 cm | 4¾"



14 cm | 5½"



16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



3168

Ausbeinmesser
Spezialgriff **BODYGUARD**

16 cm | 6¼"



3169

Ausbeinmesser
gerader Griff
Spezialgriff **Nr. 9**

14 cm | 5½"



Kurze Wege.

Der von GIESSER verarbeitete Stahl
wird in Deutschland und anderen
EU-Ländern hergestellt.

3185
Geflügelschlachtmesser

10 cm | 4"
● ● ● ● ●



3186
Geflügelschlachtmesser

12 cm | 4¾"
● ●



3215
Ausbeinmesser
Klinge: mittel

15 cm | 6"
● ●



3215 z
Fischschuppenmesser
Rücken: gezahnt

15 cm | 6"
●



3305
Stechmesser
Klinge: stark, Facette

16 cm | 6¼" 18 cm | 7"
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



3405
Gekrösemesser
Klinge: Stahlknopf

16 cm | 6¼" 18 cm | 7"
● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ● ● ○ ● ●



3425

Gekrösemesser
Klinge: Kunststoffknopf

16 cm | 6¼"



3426

Gekrösemesser
Klinge: Stahlknopf

16 cm | 6¼"



4005 wwl

Schlachtmesser
Kullenschliff

21 cm | 8¼"



24 cm | 10¼"



4005

Zuschneidemesser

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



4005

Zuschneidemesser

24 cm | 9½"



27 cm | 10½"



30 cm | 11¼"



4025 wwl

Schlachtmesser
Kullenschliff

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



27 cm | 10½"



4025

Schlachtmesser
Klinge: schmal

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



27 cm | 10½"



4025

Schlachtmesser
Klinge: schmal

30 cm | 11¼"



32 cm | 12½"



36 cm | 14¼"



4035

Rouladenmesser

21 cm | 8¼"



5005

Speckmesser

32 cm | 12½"



4056

Wurstabbindemesser

6 cm | 2¼"



4065

Wurststuffer





5065

Bankmesser

26 cm | 10¼"

36 cm | 14¼"



6005

Zuschneidemesser

21 cm | 8¼"

24 cm | 9½"

27 cm | 10½"

30 cm | 11¼"



6005 wwI

Zuschneidemesser
Kullenschliff

21 cm | 8¼"

24 cm | 9½"



7105 28 cm | 11"
Wurstmesser



7305 21 cm | 8¼" 25 cm | 9¾" 28 cm | 11" 31 cm | 12¼"
Aufschnittmesser



7305 st 40 cm | 15¾" 45 cm | 17¾" 49 cm | 19"
Aufschnittmesser
Klinge: stark | 2,7 mm



7305 aw 21 cm | 8¼" 25 cm | 9¾" 28 cm | 11"
Aufschnittmesser
Klinge: angewellt



7305 w 21 cm | 8¼" 25 cm | 9¾" 28 cm | 11" 31 cm | 12¼"
Aufschnittmesser
Wellenschliff



7305 ww 21 cm | 8¼"
Aufschnittmesser
Kullenschliff



7365

Filiermesser
Klinge: flexibel

16 cm | 6¼" •● 18 cm | 7" •●● 20 cm | 7¾" •●● 22 cm | 8¾" •●

**7705**

Aufschnittmesser

22 cm | 8¾" • 25 cm | 9¾" •●●●●○●● 28 cm | 11" •●●●●○●● 31 cm | 12¼" •●●●●○●● 36 cm | 14¼" •

**7705 w**

Aufschnittmesser
Wellenschliff

25 cm | 9¾" •●●●●○●● 28 cm | 11" •●●●●○●● 31 cm | 12¼" •●●●●○●● 36 cm | 14¼" •

**7705 aw**

Aufschnittmesser
Klinge: angewellt

25 cm | 9¾" • 28 cm | 11" •

**7705 wwl**

Aufschnittmesser
Kullenschliff

25 cm | 9¾" • 28 cm | 11" • 31 cm | 12¼" • 36 cm | 14¼" •

**7725**

Kebabmesser

45 cm | 17¾" •



7745

Melonenmesser

35 cm | 13 3/4"



7755

Dönermesser

Klinge: extra breit

45 cm | 17 3/4"



55 cm | 21 3/4"



7905

Salamimesser

30 cm | 11 3/4"



7905 w

Salamimesser

Wellenschliff

30 cm | 11 3/4"



Höchste Qualität.

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



7925

Salamimesser

36 cm | 14¼"



7945

Leberwurstmesser

21 cm | 8¼"



7945 aw

Leberwurstmesser

Klinge: angewellt

21 cm | 8¼"



7965

Leberwurstmesser

21 cm | 8¼"



7965 aw

Leberwurstmesser

Klinge: angewellt

21 cm | 8¼"



7981 c

Wurstprobiermesser

12 cm | 4¾"



7981 csp

Wurstprobiermesser

Gabel und Clip

12 cm | 4¾"



7984 c-h

Kunstlederhülle
für Wurstprobiermesser



7984 c

Wurstprobiermesser

Metallausführung

Gabel und Clip

12 cm | 4¾"



11200

Zuschneidemesser
Spezialgriff **PrimeLine**

20 cm | 7¾"



11250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11251

Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11253

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12200

Zuschneidemesser
Spezialgriff **PrimeLine**

22 cm | 8¾"



25 cm | 9¾"



12200 wwl

Zuschneidemesser
Kullenschliff
Spezialgriff **PrimeLine**

25 cm | 9¾"



12250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12251

Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12251 wwl

Ausbeinmesser
Kullenschliff
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"



12253

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12260

Ausbeinmesser
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"



12260 wwl

Ausbeinmesser
Kullenschliff
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"



12300 16 cm | 6¼" 18 cm | 7" 21 cm | 8¼"
Stechmesser
Spezialgriff PrimeLine



12308 15 cm | 6" 18 cm | 7"
Stechmesser
Spezialgriff PrimeLine



12310 13 cm | 5" 16 cm | 6¼"
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff PrimeLine



12316 15 cm | 6"
Ausbeinmesser
Spezialgriff PrimeLine



12600 wwl 24 cm | 9½"
Zuschneidemesser
Kullenschliff
Spezialgriff PrimeLine



12402 21 cm | 8¼" 24 cm | 9½" 27 cm | 10½"
Schlachtmesser
Spezialgriff PrimeLine



12730 28 cm | 11"
Aufschnittmesser
Spezialgriff PrimeLine



Noch nicht fündig geworden?

Weitere PrimeLine
Produkte ab Seite 48.



FOODS

Unsere Produkte finden breite Verwendung im Foodservice.
Ob Brot, Käse, oder Fisch; hier finden Sie die perfekte Auswahl
an Messern und Zubehör für den individuellen Einsatz – von
Profis für Profis.

ervice



BÄCKERMESSER

Unser vielfältiges Brot- und Bäckerwerkzeug lässt keine Wünsche offen.

136 – 141



FISCHMESSER

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

142 – 147



KÄSEMESSER

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

148 – 151



FOODSERVICE

Bäckermesser

8265 w

Aufschnittmesser
Wellenschliff

25 cm | 9¾"



218265 w

Universalmesser
Wellenschliff

25 cm | 9¾"



218265 w10

Aufschnittmesser
W10er Welle

25 cm | 9¾"



8355 w

Brotmesser
Wellenschliff

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



218355 w10

Brotmesser
W10er Welle

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



218355 w

Brotmesser
Wellenschliff

21 cm | 8¼"



8375 w

Brotmesser | abgewinkelt
Welle

18 cm | 7"



23 cm | 9"



7305 w

Aufschnittmesser | Wellenschliff

21 cm | 8¼"



25 cm | 9¾"



28 cm | 11"



31 cm | 12¼"



7705 w

Aufschnittmesser | Wellenschliff

25 cm | 9¾"



28 cm | 11"



31 cm | 12¼"



36 cm | 14¼"



8395 w

Brotmesser mit Abstandshalter
Welle

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



8396 w

Brotmesser mit Abstandshalter
Welle

25 cm | 9¾"



8355 wsp

Brotmesser
Klinge: Bandstahl
Wellenschliff

19 cm | 7½"



8165 z
Tortenmesser

16 cm | 6¼"

•



8205
Confiserie-Palette

10 cm | 4"

•



8215
Palette

16 cm | 6¼"

• ● ○

21 cm | 8¼"

• ○

26 cm | 10¼"

•

31 cm | 12¼"

•



8225
Schaber

10 cm | 4"

•



8232
Pfannenwender

11,5 cm | 4½"

•



19 cm | 7½"

• ○

8232 p
Winkelpalette | POM-Griff

11,5 cm | 4½"

•



8234
Kuchenpalette | 16/11

16 cm | 6¼"



8235
Winkelpalette

12 cm | 4¾"



16 cm | 6¼"



21 cm | 8¼"



8235
Winkelpalette

26 cm | 10¼"



31 cm | 12¼"



8237
Küchenpalette

16 cm | 6¼"



8239 s
Winkelpalette

14 cm | 5½"



8239
Winkelpalette | breit

14 cm | 5½"



16,5 cm | 6½"



8261 w

Brotmesser | Wellenschliff

25 cm | 9 3/4"



8307 wsp

Brötchenmesser
Klinge: Bandstahl

8 cm | 3 1/4"



9575

Thermo-Winkelpalette | flexibel



8795

Streichmesser

9 cm | 3 1/2"



12 cm | 4 3/4"



8795 w

Streichmesser | Wellenschliff

9 cm | 3 1/2"



12 cm | 4 3/4"





FOODSERVICE

Fischmesser

12250

Ausbeinmesser | flexibel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



2105

Abhäutemesser

13 cm | 5"



16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



2275

Fischfiliermesser

18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



2285

Fischfiliermesser

18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



3055

Kabeljaumesser

18 cm | 7"



3055 f

Kabeljaufiliermesser

18 cm | 7"



3235 z
Fischschuppenmesser

15 cm | 6"



4025 ww1
Schlachtschiffmesser | Kullenschliff

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



27 cm | 10½"



6005
Zuschneidmesser

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



27 cm | 10½"



30 cm | 11¼"



7365
Filiermesser
Klinge: flexibel

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



22 cm | 8¾"



8247
Austernöffner

6 cm | 2¼"



8247 07
Austernöffner

7 cm | 3¼"



8262 p

Lachsmesser | POM-Griff
Klinge: flexibel

31 cm | 12¼"



8264

Filet-de-Sole-Messer

18 cm | 7"



8270

Kochmesser | schmal

15 cm | 6"



18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



25 cm | 9¾"



8280

Kochmesser | breit

15 cm | 6"



20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



25 cm | 9¾"



30 cm | 11¾"



8280 w

Kochmesser | breit
Wellenschliff

25 cm | 9¾"



8315 wsp

Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm | 3¼"



10 cm | 4"



8335 s
Fischmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"



8455
Kochmesser

16 cm | 6¼"



20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



8455
Kochmesser

26 cm | 10¼"



29 cm | 11½"



31 cm | 12¼"



8455 w
Zuschneidemesser
Wellenschliff

31 cm | 12¼"



9505

Fischschere



9505 k

Fischschere



9514

Pinzette | angewinkelt

15 cm | 6"



9515

Fischgrätenzange



9516

Fischgrätenpinzette



9518

Fischschupper

23 cm | 9"



9551

Hummerzange



9590 mf

Stechschutzhandschuh
Fäustling





FOODSERVICE

Käsemesser

9492
Käsehobel

•



9493
Schneidedraht

120 cm | 48"
○



9493 dr
Ersatzdrähte (10Stk.)



9495 rs
Parmesan-Rindenschneider

•



9495
Parmesanmesser

11 cm | 4 1/4"

16 cm | 6 1/4"

•

•



9570
Frischkäsespatel

• ○



9605
Käsemesser

26 cm | 10 1/4"

29 cm | 11 1/2"

•

•



9605 ww
Käsemesser | Kullenschliff

20 cm | 7 3/4"

26 cm | 10 1/4"

29 cm | 11 1/2"

• • • ○

•

• •



9615 26 cm | 10¼" 30 cm | 11¾" 36 cm | 14¼"
 Käsemesser • • •



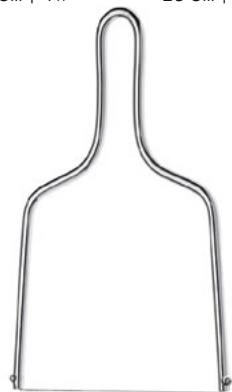
9615 ww 26 cm | 10¼" 30 cm | 11¾"
 Käsemesser | Kullenschliff • •



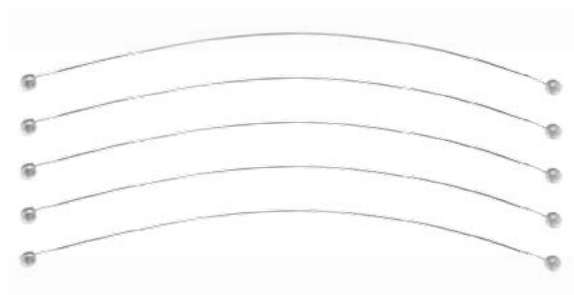
9620 15 cm | 6" 20 cm | 7¾"
 Käsespaten • •



9630 12 cm | 4¾" 23 cm | 9"
 Käsestrahtschneider



9631 12 cm | 4¾" 23 cm | 9"
 Ersatzdrähte | 5 Stück



9645

Briemesser

15 cm | 6"

● ● ● ○



9655

Weichkäsemesser

15 cm | 6"

● ● ○



9655 sp

Weichkäsemesser

15 cm | 6"

● ● ● ○



9670

Käsemesser

39 cm | 15"



Schärfe & Spe

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

fen cials



SCHÄRFEN

Professionelle Schleifwerkzeuge.

154 – 159



ZUBEHÖR METZGER

Fleischereibedarfswerkzeuge.

160 – 165



SCHUTZ

Schnittschutzhandschuh, Stech-
schutzschürzen und -boleros.

166 – 167

9901
Silvercut | poliert

31 cm | 12¼" Form



9904
Abziehstahl | extrem feiner Zug

31 cm | 12¼" Form



9905
Abziehstahl | extra feiner Zug

31 cm | 12¼" Form



9906
Policut | extrem feiner
Vielfachzug

31 cm | 12¼" Form



9913
Topcut | extrem feiner Polierzug

31 cm | 12¼" Form



9916
Supercut | extrem feiner Zug

31 cm | 12¼" Form





9919
Abziehstahl | Doppelzug,
extra fein, poliert

31 cm | 12¼" Form



9920
Chefcut | feiner Zug

31 cm | 12¼" Form



9922
Chefcut | feiner Zug

25 cm | 9¾" Form



9924
Abziehstahl | Standardzug

25 cm | 9¾" 27 cm | 10½" 31 cm | 12¼" 36 cm | 14¼" Form



9925
Abziehstahl | Standardzug

25 cm | 9¾" 31 cm | 12¼" Form



9927
Abziehstahl

31 cm | 12¼" Form



9929
Abziehstahl

31 cm | 12¼" Form



9930
Wetzstahl
diamantenbeschichtet

25 cm | 9¾" Form



9931
Messerschärfer

•



9937 w
Ergosteel

○



9940
Keramikstahl

25 cm | 9¾" Form



9950
Haushaltstahl

20 cm | 7¾" Form



9950 o

Wetzstahl | Olivenholzgriff

23 cm | 9"

Form



9970

Handschärfstein | grob/fein,
Steinlänge 25 cm | 9¾",
Gesamtlänge 38 cm, für Messer
und Werkzeuge



9970 s

Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320
20 cm | 7¾" (200 x 50 x 25 mm)



9970 wb

Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß
20 cm | 7¾" (200 x 50 x 25 mm)



9970 wt

Handschärfstein | Korund, extrafein,
360 terra/1000 weiß 20 cm | 7¾"
(200 x 50 x 25 mm)



9970 99

Unterlegschele | schwarz



PX 88

PX 88 | extrem harte Spezial-
beschichtung, 2000 Vickers
Härtegrade

31 cm | 12¼" Form



9980

Messerschärfer



9980 stp

Messerschärfer | Edelstahl



9981

Ersatzstangen für Messerschärfer



886640 p

Hackmesser | POM-Griff

15 cm | 6"



886645

Hackmesser

15 cm | 6"



886655

Hackmesser

18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



886655 sp

Hackmesser

18 cm | 7"



20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



25 cm | 9¾"



896605 40Fleischersäge
verschraubte Klinge

40 cm | 15¾"



896606 40

Sägeblatt

40 cm | 15¾"



896605 50

Fleischersäge

50 cm | 19¾"



896606 50

Sägeblatt

50 cm | 19¾"



896608
Rippenzieher

16 mm | 0,6"



896609
Carré/Kotelettauslöser

14 mm | 0,5"



896615
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.

14 mm | 0,5"
16 mm | 0,6"
18 mm | 0,7"
20 mm | 0,8"
22 mm | 0,9"



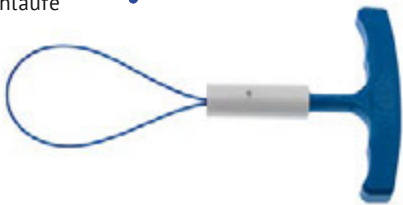
896615 a
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.

14 mm | 0,5"
16 mm | 0,6"



896610
Rippenzieher | mit Schlaufe

ø2 mm | 0,07"



896611
Rippenzieher-Ersatzsaiten
50 Stk.

20 cm | 7 3/4" 30 cm | 11 1/4"



896612
Knochenstaubentferner

• ○



896616 g
Ziehhooken

14 cm | 5 1/2"



896850
Blockbürste



896860
S-Haken | 10 Stk.

10 cm | 4"
12 cm | 4 3/4"
14 cm | 5 1/2"
16 cm | 6 1/4"
18 cm | 7"



896698
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.



896795
Hackfleischmesser

14 cm | 5 1/2"



896630 k
Rinderspalter

33 cm | 13"



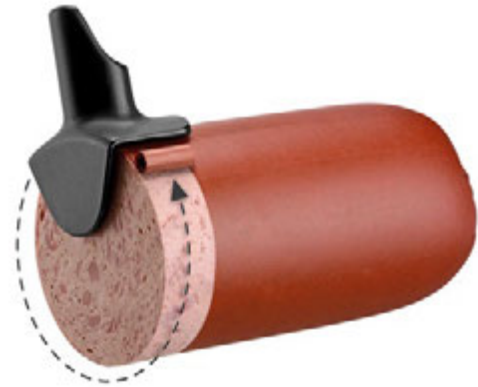
896840 p
Kotelettklopfer



896845
Fleischklopfer



896699
PELLE Wursthautschneider



896688
Schwartenmesser



896800

35 cm | 13¾"

50 cm | 19¾"

Magnetleiste



896800 sp

60 cm | 23½"

Magnetleiste | spezial



896820 la

Einsatz für Gastronorm-Behälter

485 x 275 mm

19 x 10¾"

○



896880

Rührspaten

100 cm | 39½"

○

120 cm | 48"

○



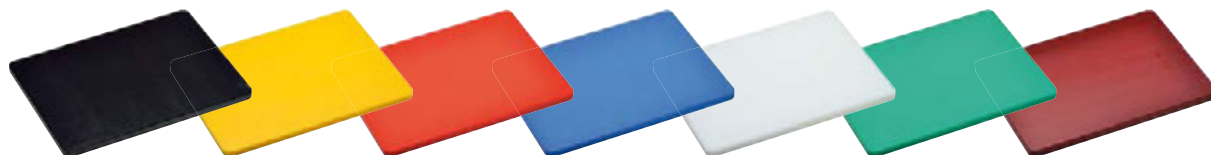
896820 h

Schlaufenhalter, 1 Paar



896865

Kunststoff-Schneidebrett

40 cm (400 x 300 x 20 mm)
15 3/4" (15 3/4" x 11 3/4" x 0,75")50 cm (500 x 300 x 20 mm)
19 3/4" (19 3/4" x 11 3/4" x 0,75")60 cm (600 x 300 x 20 mm)
23 3/4" (23 3/4" x 11 3/4" x 0,75")**896870**Kunststoff-Schneidebrett Euro
mit Saftrille und Sammler53 cm (530 x 325 x 20 mm)
20 3/4" (20 3/4" x 12 3/4" x 0,75")**896830 4**Messerköcher-Garnitur für 4 Messer, vollhygienischer
Kunststoff, mit Gürtel**896831 1**

Messerscheide für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff

**9310**

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

20 cm | 7 3/4" 26 cm | 10 1/4" 31 cm | 12 1/4" 36 cm | 14 1/4"

**9315**








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

10 cm | 4" 13 cm | 5" 16 cm | 6 1/4"



Stechschutz

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

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



LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998

9590 00 m

Stechschutzhandschuh
Drahtdurchmesser: 0,5mm
Polyurethan-Band
Schutzklasse Kat. II



9590 00

Stechschutzhandschuh



9590 19

Stechschutzhandschuh



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



EUROFLEX

9594

Handschuhspanner | Einheitsgröße, 100 Stk.



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



MHB I

Messer-Hygiene-Box für 4 Messer & 1 Stahl

50 cm (500 x 265 x 100 mm)
19 3/4" (19 3/4" x 10 1/2" x 4")



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)
19 3/4" (19 3/4" x 15" x 4")



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)

19 3/4" (19 3/4" x 15" x 4")



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



MHB K

Messer-Hygiene-Box Kunststoff, für 4 Messer (max. 31 cm / 12 1/4 inch 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



Gabel & Zub

Unsere Kompetenz hört bei Messern längst nicht auf.
Wir bieten eine praktische Auswahl an hochwertigem Zubehör
für die Lebensmittelverarbeitung.

n ehör



GABELN & ZUBEHÖR

Für jeden das passende Werkzeug.

172 – 179

GABELN

9400 p

Fleischgabel | geschmiedet

15 cm | 6"



20 cm | 7¾"



9410 p

Krückengabel | geschmiedet

15 cm | 6"



18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



25 cm | 9¾"



9420 p

Wurstgabel | geschmiedet

13 cm | 5"



9445

Fleischgabel

15 cm | 6"



9435

Wurstgabel

13 cm | 5"



19 cm | 7½"



9437

Fleischgabel

18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



8610 p

BestCut Krückengabel

16 cm | 6¼"



BESTCUT

1940 s 21

FORK NO 1

21 cm | 8¼"

TOL | RD | SO | RC



PREMIUMCUT

9605 bs

Buntschneidemesser | Leichtes
Schneiden durch abgewinkelte
Klinge, extra lang

12 cm | 4¾"



8246

Spargelschäler



8249

Sparschäler



8249 sp

Sparschäler



8249 rap

Sparschäler
mit Pendelklinge

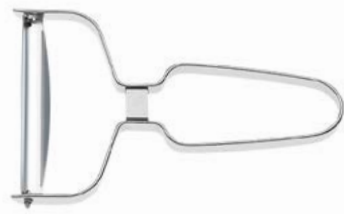


8249 m

Schäler | Metall,
glatte Schneide

5 cm | 2"

9 cm | 3½"



8249 mz

Schäler | Metall,
gezahnte Schneide

5 cm | 2"



8250 9x7

Buntschneider



8252

Kartoffellöffel

ø 22/25 mm | 0.9/1.0"



8253

Kartoffellöffel

ø 10mm | 0.4"

ø 15mm | 0.5"

ø 23mm | 0.9"



8253

Kartoffellöffel

ø 25mm | 1.0"

ø 30mm | 1.2"



8254
Orangenschäler



8255
Dekoriermesser



8256
Zitronenschaber



8256 lo
Zitronenschaber mit Loch



8257
Butterroller



8259
Apfelusstecher



8258
Geflügelschere



8258 f
Ersatzfeder

8258 sp
Geflügelschere



8258 spf
Ersatzfeder

8287
Wiegemesser | doppelt

22 cm | 8¾"



8288
Wiegemesser | einfach

22 cm | 8¾"

36 cm | 14¼"



9470
Tomatenschäler



9471
Tomatenentstieler



9475
Julienneschneider | 3 mm

3 mm | 0,1"



9475 3
Julienneschneider
mit 3 Klingen

3, 6, 9 mm | 0,1", 0,2", 0,3"



9482
Teigrad

ø 6 cm | 2¼"



9482 w
Teigrad | gewellt

ø 6 cm | 2¼"



9476 2
Endlos-Julienneschneider

 AUSLAUFARTIKEL



9487
Backpinsel

4 cm | 1½"

6 cm | 2¼"



9487 sil
Backpinsel | Silikon

•



9488
Teigschaberset | 3-tlg.

2 x 11 cm & 1 x 12 cm
2 x 4¼" & 1 x 4¾"



9489 2
Teigschaberset | 2-tlg.

15 & 20 cm | 6" & 7¾"



9491
Pizzaschneider

ø 12 cm | 4¾"

•



9501
Flügeldosenöffner

•



9501 6
Küchenschere

•



9506
Universalschere

•



9506 10
Universalschere

•



9510
Hobel





9514 s
Löffzette

17 cm | 6¾"



9514 s
Löffzette

27 cm | 10½"



37 cm | 14½"



9514
Pinzette

20 cm | 7¾" 30 cm | 11¾"



9514 k
Bratenpinzette
hitzebeständig bis 240°C

30 cm | 11¾"



9514 ang
Pinzette | angewinkelt

35 cm | 13¾"



9516 ang
Pinzette | angewinkelt

20 cm | 7¾"



9535
Aufschnittzange



9540
Gebäckzange



9542
Salatzange

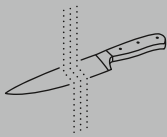


9545
Spaghettizange



Service

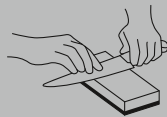
e



REINIGUNG

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

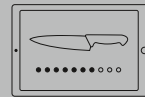
182 – 183



SCHLEIFEN

Funktionale Schneiden auf Dauer: Unsere Empfehlungen für optimales Messerschleifen.

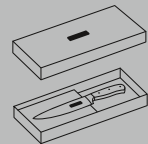
184 – 185



MESSERMANAGEMENT

Verbessern Sie Produktsicherheit, Arbeitsprozesse und Kostenkontrolle.

186 – 187



PERSONALISIERUNG

Mit individuellen Gravuren perfekte Geschenke gestalten.

188 – 191

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 MESSERPFLERGE

1 LAGERUNG

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

2 SICHERHEIT

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

3 SCHÄRFE

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

4 UNTERLAGE

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

5 GRIFFE

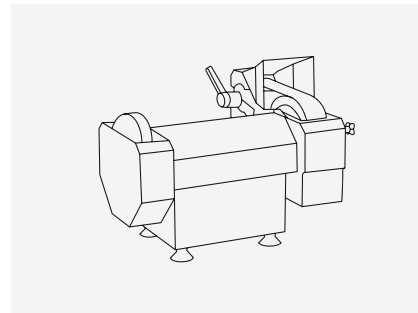
Unsere Kunststoffgriffe sind absolut pflegeleicht. Griffe aus Holz können Sie von Zeit zu Zeit mit Melkfett oder passenden Ölen pflegen.

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

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

Schleifen

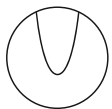
Professionelle Koch- und Fleischermesser sind sehr unterschiedlichen Belastungen ausgesetzt. Jeder Arbeitsbereich ist anders, kein Schnitt gleicht dem nächsten. Eine hohe mechanische Druckaktivität und wechselndes Schnittgut beanspruchen die Schneide entsprechend stark. Abnutzungserscheinungen können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



SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM SCHLEIFPROFI

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

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



FALSCH

Ein stumpfer Schnittwinkel lässt auch die Schneide schnell wieder abstupfen.



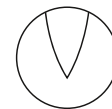
FALSCH

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



FALSCH

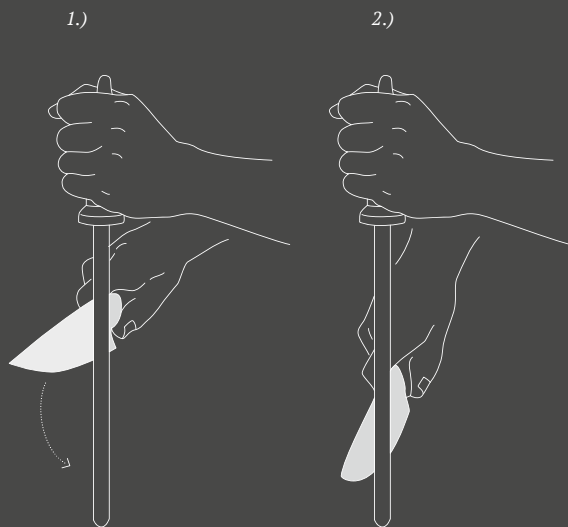
Wird die Schneide zum Keil geschliffen, reduziert sich ihre Standzeit deutlich.



RICHTIG

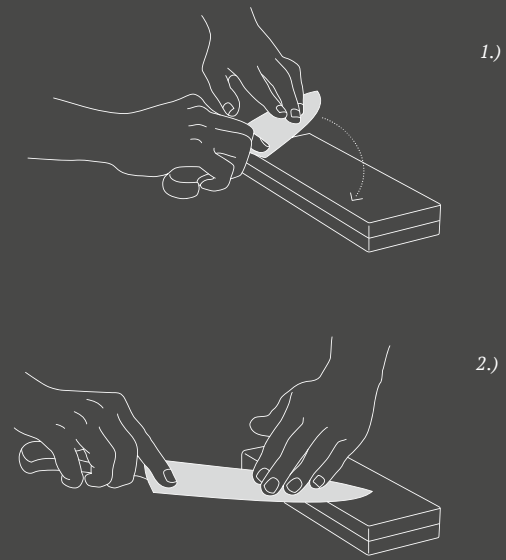
Die perfekte Schneide: Der leicht ballige Schliff bietet Schärfe und Stabilität zugleich.

Wetzstahl



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

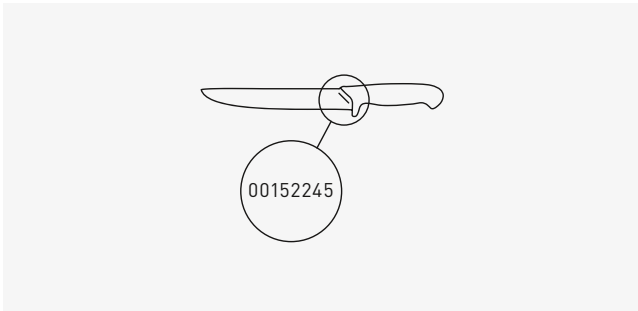
Handschleifstein



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

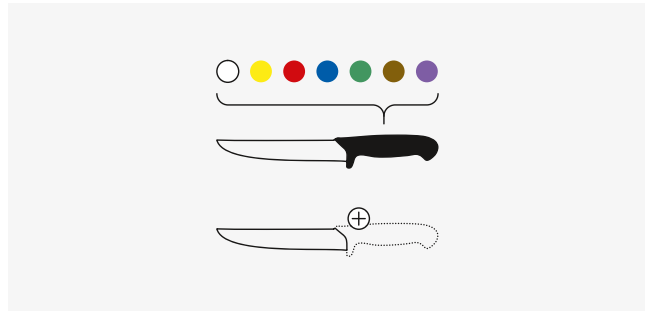
Organisation ist alles! Mit MEMSYS erhöhen Sie Ihre Produktsicherheit, verbessern Ihre Arbeitsprozesse und kontrollieren Ihre Kosten.

Messermanagement



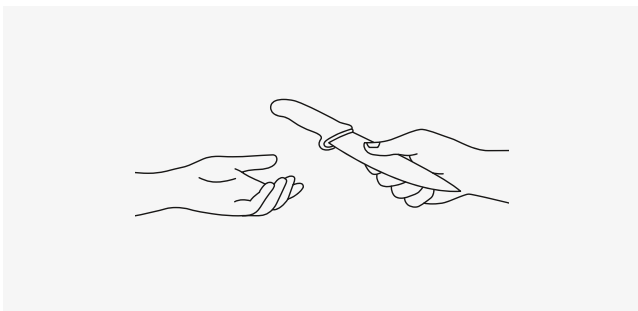
1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

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



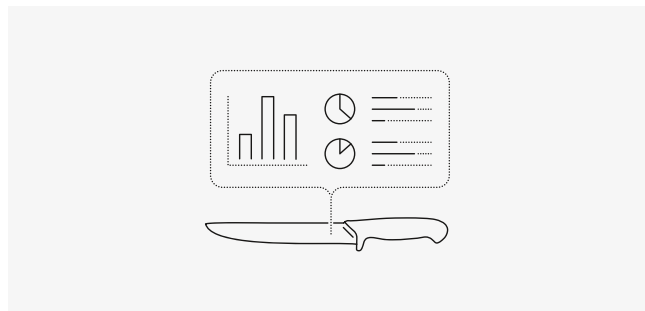
2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

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



3 KONTROLLE

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



4 DOKUMENTATION

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



Tool-Check

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



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

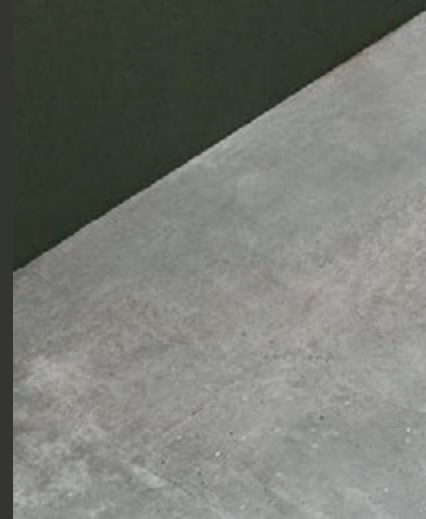
Messermanagement ist heute in der Lebensmittelverarbeitung von zentraler Bedeutung und auch bei der Zertifizierung unverzichtbar. Mit der Software „Tool-Check“ bietet GIESSER Ihnen neben dem funktionalen Management Ihrer Arbeitswerkzeuge auch Möglichkeiten zur Personalverwaltung und Datenauswertung.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

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

Ihr ganz persönliches Messer.

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

Diese Botschaft lässt sich greifen: Nutzen Sie
unseren Personalisierungs-Service und gestalten
Sie Messer mit einer persönlichen Widmung oder
einem lustigen Spruch für Ihre Liebsten, Freunde
und Geschäftspartner. Personalisierungen mit
unserer Laserbeschriftung können bereits ab
Bestellungen von einem Messer realisiert werden.
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.





Branding Messer.

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.

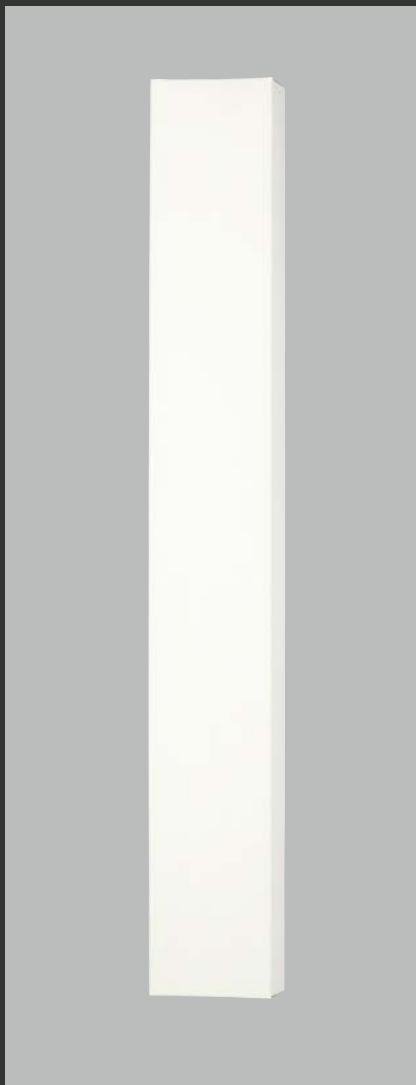
2. TAMPONDRUCK AUF DEM GRIFF

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



Branding Verpackung.

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



VERPACKUNGEN A

Einzelkarton in verschiedenen Größen – auf Wunsch individuell bedruckbar.



VERPACKUNGEN B

Für 2 – 4 Gemüse- und Universalmesser und viel Platz für Ihre Werbung.



VERPACKUNGEN C

Klarsichthülle und individueller Einleger für kleine Küchenmesser.

Inhaltsverzeichnis

Nr.	Seite	Nr.	Seite	Nr.	Seite	Nr.	Seite
1900 s 20	35	3008	121	7755	130	8269	71
1900 s 30	35	3055	121/143	7905	100/130	8269 k	77
1910 s 17	35	3055 f	121/143	7905 w	130	8269 wwlk	77/86-88
1915 s 16	34	3080	107	7925	131	8270	70/72-75/145
1920 s 10	36	3082	121	7945	131	8280	70/71-75/145
1925 s wwr 16	34	3085	122	7945 aw	131	8280 w	71/145
1930 s w 25	36	3100	107	7965	131	8284	71
1940 s 21	36/173	3105	122	7965 aw	131	8287	175
1950 s 12	38	3105 wwl	122	7981 c	131	8288	175
1950 s 12-4	38	3107 pp	122	7981 csp	131	8291	99
1955 s 31	39	3110	107	7984 c	131	8291 b	99
1960 s 25	39	3115	122	7984 c-h	131	8293 l	100
1965 s 22	39	3145	122	8165 z	139	8293 b	100
1988 2	40	3165	123	8205	139	8293 bk	100
1995 5 l	37/98	3165 pp	89	8215	139	8294 b	100
1996 3	40	3168	123	8225	139	8294 l	100
1997 2	40	3169	123	8232	108/139	8296 b	101
1999 3	40	3185	124	8232 p	139	8296 bk	101
2005	114	3186	124	8234	140	8296 l	101
2005 det	114	3215	124	8235	140	8298 b	101
2005 wwl	114	3215 z	124	8237	140	8298 b pl	101
2007 pp	114	3235 z	144	8239	140	8298 l	101
2008	114	3305	124	8239 s	140	8300	108
2008 wwl	114	3405	124	8240	69/72-74	8305 sp	82/86/87
2015	115	3425	125	8241	69/75	8305 wsp	82
2025	115	3426	125	8242	42	8307 wsp	141
2105	115	3545	95	8243	69/75/103	8315 sp	82/86-89
2105 wwl	116	3555	94	8244	69	8315 wsp	82/145
2275	116/143	3565	94	8246	174	8335	80/88
2285	116/143	4005	125	8247	144	8335 s	146
2405	117	4005 wwl	125	8247 07	144	8340	108
2503	116	4020	107	8249	95/89/174	8345	80/96
2504	117	4025 pp	89	8249 sp	174	8350 w	108
2505	116/117	4025	126	8249 rap	174	8355 w	78/88/137
2505 det	116	4025 wwl	125/144	8249 m	174	8355 wsp	138
2505 wwl	117	4035	126	8249 mz	174	8360 w	108
2507 pp	117	4056	126	8250 9x7	174	8365 sp	82
2509	117	4065	126	8252	174	8365 wsp	81/83/84/86-89
2515	118	5005	126	8253	174	8375 w	138
2515 det	118	5065	127	8254	95/175	8396 w	138
2515 wwl	118	6005	127/144	8255	175	8445 stpp	79
2517 pp	118	6005 wwl	127	8256	175	8450	108
2519	118	7105	128	8256 lo	175	8455	77/86-89/146
2535	118	7305	128	8257	95/175	8455 w	77/146
2535 wwl	119	7305 st	128	8258	175	8455 pp	89
2539	119	7305 aw	128	8258 f	175	8456	77/86/87
2603	119	7305 w	128/138	8258 sp	175	8456 hgr	88
2605 wwl	119	7305 wwl	128	8258 spf	175	8456 pp	89
2615	119	7365	80/129/144	8259	95/175	8466	79
3000	107	7705	78/129	8260 w	69	8475	80
3000 n	107	7705 w	78/129/138	8261 w	141	8475 wwl	80
3002	120	7705 wwl	78/129	8262 p	145	8545 sp	82/86/87
3005	120	7705 aw	79/129	8263	69	8610 p	59/173
3005 det	120	7705 wpp	89	8264	70/72-75/145	8640	58/62
3005 wwl	121	7725	129	8265 w	78/137	8640 w	58/99/103
3007 pp	121	7745	130	8265 w l	78	8660 w	62

Nr.	Seite	Nr.	Seite	Nr.	Seite	Nr.	Seite
8661 w.....	59/63	9516.....	147	9913.....	154	218825.....	53
8664	58/62	9516 ang.....	179	9916.....	154	219960.....	53
8670.....	58/59/62	9518.....	147	9919.....	156	219965.....	53
8670 w.....	59	9535.....	179	9920.....	156	228835.....	53
8680	59/63	9540.....	179	9922.....	156	229605 ww.....	53
8681.....	59	9542.....	179	9924	156	886640 p.....	161
8725 sp.....	42/83	9545.....	179	9925.....	156	886645.....	161
8725 wsp.....	42/83	9551.....	147	9927.....	156	886655.....	161
8730.....	42	9570.....	149	9931.....	157	886655 sp.....	161
8750 z.....	42	9575.....	141	9937 w.....	157	896605.....	161
8750 z-12-2	43	9590 mf.....	147	9940	157	896606	161
8795.....	141	9590 00.....	166	9950.....	157	896608	162
8795 w.....	141	9590 19.....	166	9970.....	158	896609	162
9310.....	165	9594.....	167	9970 s.....	158	896610.....	162
9315.....	165	9595.....	167	9970 wb.....	158	896611.....	162
9400 p	172	9599.....	167	9970 wt	158	896612.....	162
9410 p.....	172	9605.....	149	9970 99.....	158	896615	162
9420 p.....	172	9605 ww	149	9980.....	159	896615 a.....	162
9435.....	173	9605 bs.....	174	9980 stp	159	896616 g.....	162
9437.....	173	9615.....	150	9981.....	159	896630 k.....	163
9445	172	9615 ww	150	11200.....	48/132	896688	163
9450.....	42	9620.....	150	11250.....	48/132	896698.....	162
9465 sp	85	9630.....	150	11251.....	48/132	896699.....	163
9465 sp-6	85	9631.....	150	11253.....	48/132	896795.....	162
9466 sp	85	9645.....	151	12200.....	48/132	896800	164
9467 sp	85	9655.....	151	12200 wwl	48/132	896800 sp	164
9468 sp	85	9655 sp.....	151	12250.....	49/132/143	896801 sp l	98
9470.....	176	9670.....	151	12251.....	49/132	896801 sp rec	98
9471.....	176	9750.....	43	12251 wwl.....	49/132	896810.....	95
9475.....	176	9750-2	43	12253.....	49/132	896810 l.....	95
9475 3.....	176	9770.....	96	12260.....	49/132	896820 la.....	164
9476 2.....	176	9815.....	96	12260 wwl	49/132	896820 h.....	164
9478.....	95	9840	96	12300.....	50/133	896830 4.....	165
9482	176	9840 bc	97	12308.....	50/133	896831 1.....	165
9482 w	176	9840 o	97	12310.....	50/133	896840 p	163
9487	177	9850.....	92	12316.....	50/133	896845.....	163
9487 sil.....	177	9851.....	92	12402.....	50/133	896850.....	162
9488	177	9852.....	92	12600 wwl	50/133	896860	162
9489 2	177	9872 kt.....	93	12730.....	51/133	896865.....	165
9491.....	177	9872 spvk.....	93	12999.....	94	896880.....	164
9492.....	149	9872 spvk 9x8	93	217365.....	53	MHB I	168
9493.....	149	9875 sp.....	97	217705 w10.....	51	MHB I E	168
9493 dr	149	9879 sp 24	93	217705 w.....	51	MHB II	168
9495.....	149	9885-2 sb.....	97	218265 w10.....	51/137	MHB II E	168
9495 rs.....	149	9887.....	96	218265 w.....	51/137	MHB III	169
9501.....	177	9891 l 5.....	102	218269 sp.....	52	MHB III E	169
9501 6.....	177	9891 b5.....	102	218269 wwl.....	52	MHB K	169
9505.....	147	9891 b5 pl.....	102	218315.....	53	MHB K hh	169
9505 k.....	147	9891 b5 bc.....	102	218335.....	53	PX 88.....	159
9506.....	177	9892 b9 bc.....	103	218355 w.....	52/137		
9506 10.....	177	9892 b.....	103	218355 w10.....	52/137		
9510.....	177	9892 l.....	103	218365 w	53		
9514 ang.....	179	9901	154	218455.....	52		
9514 s.....	178	9904	154	218456.....	52/85		
9514 k.....	179	9905.....	154	218545	53		
9515.....	147	9906	154	218815.....	53		

Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

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

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

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

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

