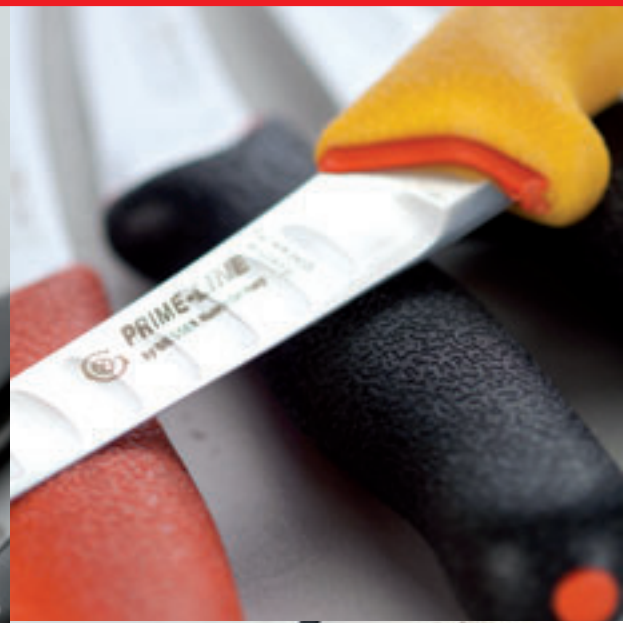




**GIESSER
MESSER**

Alles im Griff



KATALOG | CATALOGUE

2011/12



1865

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

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

1981

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

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



1950

Nachdem 1936 Giesser zusammen mit Böhler Edelstahl/Österreich den rostfreien Messerstahl entwickelt, folgt 1950 der nächste Meilenstein: Die Klingenhärtung im heißen Salzbad.

After developing a stainless knife steel in 1936 together with Böhler Edelstahl/Österreich in 1950 follows the next milestone: the hardening of the blades in a hot salt bath.

1961

Der erste Erweiterungsbau der Firma Giesser Messer wird eingeweiht.

Inauguration of the first building annex of Giesser Messer.

2000

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

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

2000

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

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

2008

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

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



2003

Werk I wird um einen Anbau für die eigene Spritzgussfertigung erweitert.

Plant I is being extended to house the company's own injection moulding system.



Wie ein GIESSER Profi-Messer entsteht How GIESSER quality cutlery is manufactured

1_DAS MATERIAL

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

1_THE MATERIAL

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

2_DIE VAKUUM-HÄRTUNG

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

2_VACUUM HARDENING

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



3_DER SCHLIFF

Den Vorschleiff besorgt die Maschine vollautomatisch und präzise. Der zweite Schleiff aber wird von Hand ausgeführt – feinfühlicher als dies eine Maschine je könnte.

3_THE GRINDING

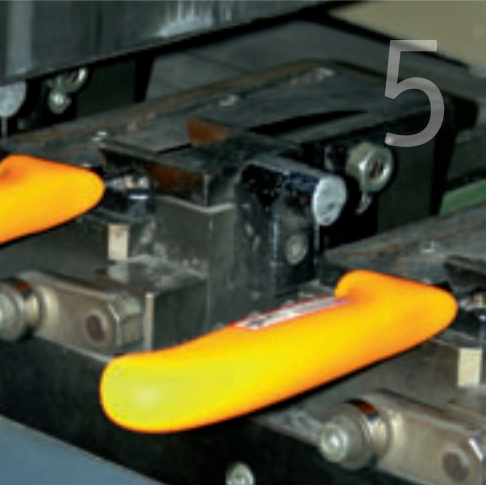
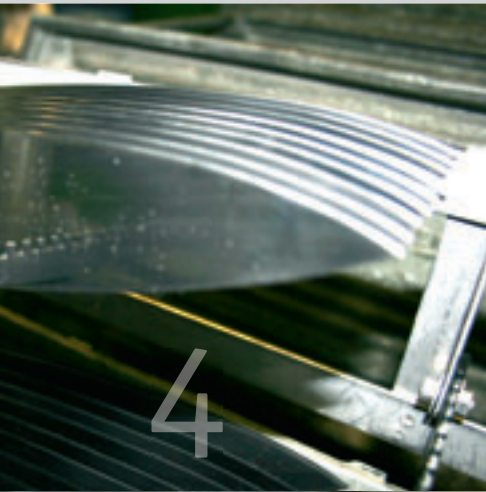
The grinding of the blade is a fully automatic precision process. The second step of grinding is done by a master-grinder. The blade is finished by hand with experience and know-how in the old-world tradition – better than any machine could accomplish.

4_DIE POLITUR

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

4_THE POLISHING

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



5_DER GRIFF

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

5_THE HANDLE

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



6_DER HANDABZUG

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

6_HONING

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

aw

ANGEWELLT PARTLY SERRATED EDGE

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarm-Hüllen.
The serration is about 4 cm long and easily cuts through even the hardest plastic sausage casings.



W

WELLENSCHLIFF WAVY EDGE

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.
The regularly grinded waves along the cutting edge enable the knife to slide securely and without slipping through hard hides and crusts.



wwl

KULLENSCHLIFF SCALLOPED EDGE

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.
A knife with scalloped edge slides more easily through the cutting medium. The result is a perfect and effortless cut.



Z

GEZAHNTER SCHLIFF SERRATED EDGE

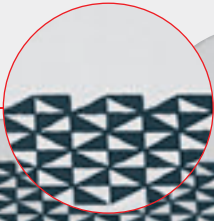
Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.
Suited for the cutting of fruit and vegetables with hard skin. The blade slides effortlessly through the skin without damaging the flesh.



g

ANTI-HAFT-TIEFENÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER) NON-STICK ETCHING (FOR CHEESE KNIVES)

Durch Vertiefungen und eine Anti-Haft-Beschichtung entsteht beim Schneiden ein Luftpolster, das die Klinge von dichtem Schneidgut trennt.
The etched grooves together with their anti-sticking coating create an air cushion when cutting, allowing the blade to slide through the food.



REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

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

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



DER SCHLIFF

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

THE BLADE

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

Wissenswertes über unsere Messer Facts about our knives



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

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

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

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



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

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

7705 w 31 g

MODELL TYPE GRIFF HANDLE SCHLIFF EDGE LÄNGE LENGTH FARBE COLOUR



FLEISCHERMESSER
BUTCHER KNIVES



STANDARDGRIFF STANDARD HANDLE



MULTIFUNKTIONAL
Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.

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

SICHERHEIT
Die abgeschrägte Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

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

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

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

2005

Zuschneidemesser Breaking Knife



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

2015

Zuschneidemesser Butcher Knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	● ●	● ●

2025

Hautmesser Skinning Knife



cm	15	18
inch	6	7
	● ●	● ●

2015

Zuschneidemesser Butcher Knife



cm	27	30	36
inch	10½	11¾	14
	●	●	●

2 1 0 5**Abhäutemesser**
Skinning Knife

cm	13	16	18	21
inch	5	6 ³ / ₄	7	8 ¹ / ₄
	●●	●●	●●●●○●	●●

2 4 0 5**Schlachtmesser**
Butcher Knife

cm	16	18
inch	6 ¹ / ₄	7
	●●●	●●

2 2 7 5**Fischfiliermesser**
Fish Slicer

cm	18	21
inch	7	8 ¹ / ₄
	●	●●●

2 6 0 5**Ausbeinmesser**
Boning Knife

cm	15	18
inch	6	7
	●●●●○	●●●

2 6 1 5**Ausbeinmesser** | spitz und flexibel
Boning Knife | pointed and flexible

cm	15
inch	6
	●

2 5 0 5**Ausbeinmesser** | mittel
Boning Knife | medium

cm	10
inch	4
	●●

2 5 0 5**Ausbeinmesser** | mittel
Boning Knife | medium

cm	13	15
inch	5	6
	●●●●○●	●●●●○●

2 5 1 5**Ausbeinmesser** | stark
Boning Knife | stiff

cm	13	15	17
inch	5	6	6 ³ / ₄
	●●●●●	●●●●●	●●●●●

Fleischermesser
Butcher Knives

2 5 3 5

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning Knife | highly flexible



cm	13	15	
inch	5	6	
	●●●●●	●●●●●	

3 1 0 5 f

Ausbeinmesser | flexible Klingenspitze
Boning Knife | flexible knife tip



cm	13	16	
inch	5	6¼	
	●●	●●	

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	10	13	16	
inch	4	5	6¼	
	●●	●●●●○●	●●●●○●	

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	●●●●	●●	

3 1 1 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	15	
inch	6	
	●	

2 2 8 5

Fischfiliermesser
Fish Slicer



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	●●	●●	

3 1 6 5

Beinmesser
Boning Knife



cm	12	14	
inch	4¾	5½	
	●	●●●●	

3 1 6 5

Beinmesser
Boning Knife



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	●●●●○●	●●	

3 1 8 5

Geflügelschlachtmesser
Poultry Knife



cm	10
inch	4
	● ● ● ● ●

3 1 8 6

Geflügelschlachtmesser
Poultry Knife



cm	12
inch	4¾
	● ●

3 2 1 5

Beinmesser | flexibel
Boning Knife | flexible



cm	15
inch	6
	● ●

3 2 1 5 9 e 1 0 1

Beinmesser | flexibel
Boning Knife | flexible



cm	9
inch	3½
	●

3 0 0 5

Stechmesser
Sticking Knife



cm	13	16	18
inch	5	6¾	7
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●

3 0 0 5

Stechmesser
Sticking Knife



cm	21	24	30
inch	8¼	9½	11¾
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ●

3 0 8 5

Stechmesser | stark
Sticking Knife | stiff



cm	11	13	15
inch	4¼	5	6
	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

3 0 8 5

Stechmesser | stark
Sticking Knife | stiff



cm	18	22	24
inch	7	8¾	9½
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ●

Fleischermesser
Butcher Knives

3 3 0 5

Pulmesser | stark, Facette
Sticking Knife | stiff, facet



cm	16	18
inch	6¼	7
	●	●

3 3 5 3 w 1 0

Kohlmesser mit Wellenschliff
Cabbage Knife, wavy edge



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	●

3 4 0 5

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe Knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	● ●

3 4 2 5

Gekrösemesser | Kunststoffknopf
Tripe Knife | plastic button



cm	16
inch	6¼
	●

3 4 2 6

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe Knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	● ●

3 4 2 7

Gekrösemesser
Tripe Knife



cm	21
inch	8¼
	●

6 7 5 r

Entvliesmesser | 675 L: für Linkshänder
Glissner Knife | 675 L: for left handers



cm	14
inch	5½
	●

6 7 8 0 b r

Entvliesmesser
Glissner Knife



cm	17
inch	7

4 0 0 5

Schlachtmesser | breite Form
Butcher Knife | wide shape



cm	16	18	21	
inch	6¼	7	8¼	
	●●	●●●	●●●●○	

4 0 0 5

Schlachtmesser | breite Form
Butcher Knife | wide shape



cm	24	27	30	
inch	9½	10½	11¼	
	●●●●	●●●●	●●●●	

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher Knife | narrow shape



cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½
	●●	●●●●	●●●●○●	●●●●○●●●

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher Knife | narrow shape



cm	27	30	32	36
inch	10½	11¾	12½	14
	●●●●	●●●	●	●

4 0 3 5

Rouladenmesser | dünne, leichte Klinge
Meat Slicer | thin blade



cm	21	
inch	8¼	
	●●	

5 0 0 5

Speckmesser
Bacon Knife



cm	32	
inch	12½	
	●	

5 0 6 5

Bankmesser | extra breit
Block Knife | extra wide



cm	21	26	32	36
inch	8¼	10¾	12½	14
	●	●	●	●

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



cm	18	21	24	27	30
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

Fleischermesser
Butcher Knives

7 1 0 5

Wurstmesser
Ham Knife



cm	28
inch	11¼
	● ●

7 1 0 5 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Ham Knife, wavy edge



cm	28
inch	11¼
	● ●

7 3 0 5

Wurstmesser
Ham Knife



cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11¼	12¼
	● ● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

7 3 0 5 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Ham Knife, wavy edge



cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11¼	12¼
	● ●	●	● ●	●

7 3 0 5 s t

Wurstmesser | Rückenstärke 2,7 mm
Ham Knife | Thickness 2.7 mm



cm	40	45	49
inch	15¾	17¾	19¾
	●	●	●

7 3 0 5 a w

Wurstmesser, angewellt
Ham Knife, partly serrated



cm	21	25	28
inch	8¼	9¾	11¼
	● ● ●	● ● ●	●

7 3 6 5

Filiermesser | flexibel
Filleting Knife | flexible



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

7 3 7 5 - 1 8 e 1 0 1

Filiermesser | flexibel und schmale Klinge
Filleting Knife | flexible and narrow blade



cm	18
inch	7
	●

7705Wurstmesser
Ham Slicer

cm	22	25	28	
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ●	

7705Wurstmesser
Ham Slicer

cm	31	36	40	
inch	12 ¹ / ₄	14	15 ³ / ₄	
	● ● ● ● ● ● ●	●	●	

7705 wWurstmesser mit Wellenschliff
Ham Slicer, wavy edge

cm	22	25	28	31	36
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄	12 ¹ / ₄	14
	●	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ●

7705 a wWurstmesser, angewellt
Ham Slicer, partly serrated

cm	22	25	28	
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄	
	●	● ●	● ● ●	

7725Kebab-Messer
Kebab Knife

cm	45	60	
inch	17 ³ / ₄	23 ¹ / ₂	
	●	●	

7925Salamimesser
Salami Slicer

cm	36	
inch	14	
	●	

7905Salamimesser
Salami Slicer

cm	28	30	
inch	11 ¹ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	●	

7905 wSalamimesser mit Wellenschliff
Salami Slicer, wavy edge

cm	28	30	
inch	11 ¹ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	●	

Fleischermesser
Butcher Knives

7 9 6 5

Leberwurstmesser
Sausage Knife



cm	21
inch	8¼
	● ● ●

7 9 6 5 a w

Leberwurstmesser, angewellt
Sausage Knife, partly serrated



cm	21
inch	8¼
	● ● ●

7 9 4 5

Leberwurstmesser
Sausage Knife



cm	21
inch	8¼
	● ●

7 9 3 5

Serrano-Messer
Serrano Knife



cm	30
inch	11¾
	●

4 0 5 5

Wurstabbindemesser
Sausage Tying Knife



cm	6
inch	2½
	●

4 0 5 6

Wurstabbindemesser
Sausage Tying Knife



cm	6
inch	2½
	●

4 0 6 5

Wurststuffer
Sausage Pricker



4 0 7 8

Sicherheitsmesser | zum Öffnen von Kartons und Verpackungen
Safety Knife | for opening cartons and plastic bags



cm	5
inch	2
	●

PrimeLine

WEICHE SCHALE – HARTER KERN
SOFT COAT – SOLID CORE



Fortlaufende Nummer
Serially numbered

Antimikrobielle Ausrüstung
mit Sanitized® Silver

Antimicrobial precondition
with Sanitized® Silver

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



Lange Griffnase (12...)
Long handle guard (12...)



Zwei Griffversionen mit
unterschiedlicher Schutz Nase

Two different versions of handles
with and without protection

Weicher und rutsch-
sicherer Griff mit
hartem Kern für
absolute Stabilität

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



NEU: GRIFF MIT ANTIMIKROBIELLER AUSRÜSTUNG:

- Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft
- Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis
- Risikoverminderung bei Kreuzkontamination
- Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenstände-verordnung



NEW: HANDLE WITH ANTIMICROBIAL PRECONDITION:

- Logically consistent development for more hygiene in the food service industry
- High and permanent antibacterial protection on silver basis
- Reduces the risk of crosscontamination
- Meets the current legal standards

Fleischermesser
Butcher Knives

1 1 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | Kurze Griffnase
Boning Knife, flexible | Short handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 5 1

Ausbeinmesser stark | Kurze Griffnase
Boning Knife, stiff | Short handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel | Kurze Griffnase
Boning Knife, very flexible | Short handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 0 0

Zuschneidmesser | Kurze Griffnase
Breaking Knife | Short handle guard



cm	20		
inch	7¾		
	● ● ●		

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | Lange Griffnase
Boning Knife, flexible | Long handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 1

Ausbeinmesser stark | Lange Griffnase
Boning Knife, stiff | Long handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel | Lange Griffnase
Boning Knife, very flexible | Long handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 1 w w 1

Ausbeinmesser stark | mit Kullenschliff
Boning Knife, stiff | with scalloped blade



cm	15		
inch	6		
	●		

1 2 2 6 0

Ausbeinmesser, breite Form, stark | Lange Griffnase
Boning Knife, wide blade, stiff | Long handle guard



cm 15

inch 6

**1 2 2 6 0 w w 1**

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | Lange Griffnase
Boning Knife, scalloped edge | Long handle guard



cm 15

inch 6

**1 2 2 0 0**

Zuschneidmesser | Lange Griffnase
Breaking Knife | Long handle guard



cm 22

25

inch 8¾

9¾

**1 2 6 0 0 w w 1**

Fleischmesser mit Kullenschliff | Lange Griffnase
Steak Knife, scalloped edge | Long handle guard



cm 24

inch 9½

**1 2 3 1 6**

Ausbeinmesser, gerade Form, stark | Lange Griffnase
Boning Knife, straight, stiff | Long handle guard



cm 15

inch 6

**1 2 3 0 0**

Stechmesser | Lange Griffnase
Sticking Knife | Long handle guard



cm 16

18

21

inch 6¼

7

8¼

**1 2 3 0 8**

Stechmesser | Lange Griffnase
Sticking Knife | Long handle guard



cm 15

inch 6



KULLENSCHLIFF SCALLOPED EDGE



BESSERE SCHNITTFÜHRUNG
durch Luftpolster zwischen
Klinge und Schneidgut.

IMPROVED CUTTING
by air cushion between blade
and meat.

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

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

2 0 0 5 w w 1

Zuschneidemesser mit Kullenschliff
Breaking Knife, scalloped edge



cm	20	22	25
inch	7 ³ / ₄	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄
	● ● ●	● ● ●	● ● ●

2 1 0 5 w w 1

Abhäutemesser mit Kullenschliff
Skinning Knife, scalloped edge



cm	18	21
inch	7	8 ¹ / ₄
	●	●

2 5 0 5 w w 1

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



cm	13	15
inch	5	6
	● ●	● ●

2 5 1 5 w w 1

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



cm	13	15	17
inch	5	6	6 ³ / ₄
	● ●	● ●	● ● ●

2 5 3 5 w w l

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



cm	15	
inch	6	
	●	

2 6 0 5 f w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | flexibel
Boning Knife, scalloped edge | flexible



cm	15	
inch	6	
	●	

2 6 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife, scalloped edge



cm	15	18	
inch	6	7	
	●	●	

3 1 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife, scalloped edge



cm	13	16	
inch	5	6¼	
	●	●	

3 0 0 5 w w l

Stechmesser mit Kullenschliff
Sticking Knife, scalloped edge



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	●	●	

4 0 0 5 w w l

Schlachtmesser mit Kullenschliff
Butcher Knife, scalloped edge



cm	21	24	
inch	8¼	9½	
	●	●	

4 0 2 5 w w l

Schlachtmesser mit Kullenschliff
Butcher Knife, scalloped edge



cm	21	24	27	
inch	8¼	9½	10½	
	●	●	●	

6 0 0 5 w w l

Blockmesser mit Kullenschliff
Steak Knife, scalloped edge



cm	21	24	
inch	8¼	9½	
	●	●	

Fleischmesser
Butcher Knives

7705 ww1

Wurstmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	22	25	28	31	36
inch	8¾	9¾	11¼	12¼	14
	●	●	●	●	●

7715 ww1

Bratenmesser | extra breite Klinge
Slicer | extra wide blade



cm	36	
inch	14	
	●	

7305 ww1

Wurstmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	21	
inch	8¾	
	●	

7305 ww1 21 aw

Wurstmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	21	
inch	8¾	
	●	

2608 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff „BodyGuard“
Boning Knife, scalloped edge „BodyGuard“



cm	15	
inch	6	
	●	

3103 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | Scandic-Griff
Boning Knife, scalloped edge | Scandic handle



cm	13	
inch	5	
	●	

2509 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife, scalloped edge



cm	13	
inch	5	
	●	

2008 ww1

Zuschneidmesser mit Kullenschliff „BodyGuard“
Skinning Knife, scalloped edge „BodyGuard“



cm	20	25	
inch	7¾	9¾	
	●	●	

SICHERHEITSGRIFF „ADLER“ SAFETY HANDLE „ADLER“

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



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

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

2 0 0 2

Zuschneidemesser
Breaking Knife



cm	20
inch	7¾
	●

2 6 1 2

Ausbeinmesser | breite Form
Boning Knife | wide blade



cm	15
inch	6
	●

3 0 0 2

Stechmesser
Sticking Knife



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	●

3 0 8 2

Stechmesser
Sticking Knife



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

SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“ SAFETY HANDLE „SCANDIC“



SICHERHEIT
Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

SAFETY
The extended protection prevents sliding.

ERGONOMIE
Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

ERGONOMICS
The particularly long handle is suitable for big hands.

2 5 0 3

Ausbeinmesser | mittel
Boning Knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	●	●●

2 6 0 3

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	15
inch	6
	●

3 1 6 3

Beinmesser
Boning Knife



cm	14	16
inch	5½	6¼
	●	●

3 0 0 3

Stechmesser
Sticking Knife

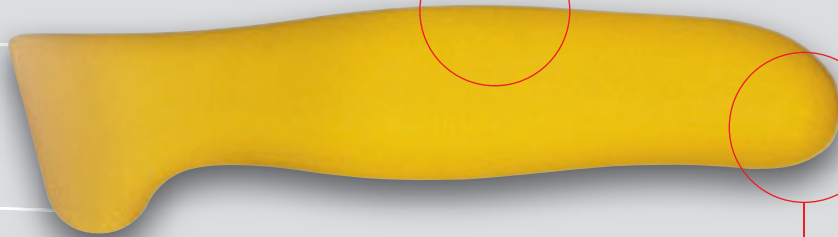


cm	16
inch	6¼
	●

GRIFF NR. 4 HANDLE NO. 4

SICHERHEIT
Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffbarkeit.

SAFETY
The rounded back of the handle provides an excellent grip.



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

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

2 5 0 4

Ausbeinmesser | mittel
Boning Knife | medium



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ●	● ●	

2 5 1 4

Ausbeinmesser | stark
Boning Knife | stiff



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

2 5 3 4

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning Knife | highly flexible



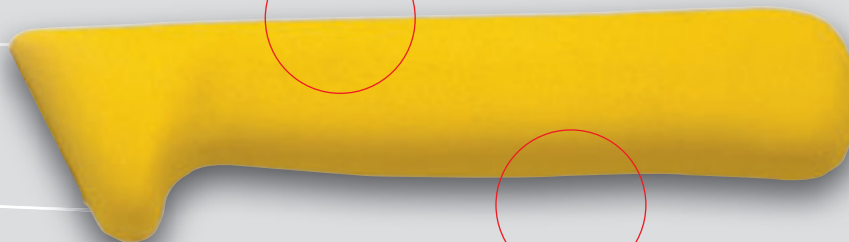
cm	13	
inch	5	
	● ●	

Fleischmesser
Butcher Knives

GRIFF NR. 9
HANDLE NO. 9

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



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

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

2 5 0 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | mittel
Boning Knife, straight handle | medium



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	

2 5 1 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | stark
Boning Knife, straight handle | stiff



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ●	● ● ●	

2 5 3 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | sehr flexibel
Boning Knife, straight handle | highly flexible



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ●	● ●	

3 1 6 9

Ausbeinmesser, gerader Griff
Boning Knife, straight handle



cm	14	16	
inch	5½	6¼	
	● ●	●	

SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“ SAFETY HANDLE „BODYGUARD“

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



SICHERHEIT
Kein Abrutschen der messerführenden Hand möglich. Größte Sicherheit beim Zerlegen und Zerschneiden, sogar beim Stoßen auf Knochen und hartes Gewebe im Schneidgut.

SAFETY
No sliding-off of the working hand possible. Maximum safety when carving and slitting, even when poking the bone and the hard tissue in the meat.

2 0 0 8

Zuschneidmesser „BodyGuard“
Breaking Knife “BodyGuard”



cm	18	20	25	
inch	7	7¾	9¾	
	●	●	●	

3 0 0 8

Stechmesser „BodyGuard“
Sticking Knife “BodyGuard”



cm	16	18	21	
inch	6¼	7	8¼	
	●	●	●	

3 1 6 8

Ausbeinmesser „BodyGuard“
Boning Knife “BodyGuard”



cm	16	
inch	6¼	
	●	

4 0 2 8

Schlachtmesser „BodyGuard“
Butcher Knife “BodyGuard”



cm	24	
inch	9½	
	●	

Fleischmesser
Butcher Knives

GRIFF „SLIM LINE“
"SLIM LINE" HANDLE

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

SORTIMENT
Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingenformen.

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

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

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



3 0 8 5 s 1

Steckmesser
Sticking Knife



cm	18	22	
inch	7	8 ³ / ₄	
	●	●	

2 5 0 5 s 1

Ausbeinmesser, halb-flexibel
Boning Knife, semi flexible



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

2 5 1 5 s 1

Ausbeinmesser, starke Klinge
Boning Knife, stiff blade



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

7 3 6 5 s 1

Filiermesser
Filleting Knife



cm	18	20	
inch	7	7 ³ / ₄	
	●	●	

GRIFF AUS HOLZ WOODEN HANDLE

ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.

ERGONOMICS

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



EIGENSCHAFTEN

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

CHARACTERISTICS

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

2 4 0 0

**Schlachtmesser
Butcher Knife**



cm	16
inch	6¼

3 0 0 0

**Stechmesser
Sticking Knife**



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

3 0 8 0

**Stechmesser
Sticking Knife**



cm	15
inch	6

3 1 0 0

**Ausbeinmesser
Boning Knife**



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

Messer mit Holzgriffen
Knives with wooden handles

3 1 1 0 s

Ausbeinmesser, schwarzer Holzgriff
Boning Knife, black wooden handle



cm	15
inch	6

3 1 6 0

Beinmesser
Boning Knife



cm	14	15
inch	5½	6

4 0 0 0

Schlachtmesser | breite Klinge
Butcher Knife | wide blade



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼

4 0 2 0

Schlachtmesser | schmale Klinge
Butcher Knife | narrow blade



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

7 7 0 0

Wurstmesser
Ham Slicer



cm	28
inch	11¼

7 7 0 0 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Ham Slicer, wavy edge



cm	28
inch	11¼

8 4 5 0

Kochmesser
Chef's Knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼

8 3 5 0 w

Brotmesser mit Wellenschliff
Bread Knife, wavy edge



cm	18	21
inch	7	8¼

8 3 0 0

Gemüsemesser | 8300 w-8,5 mit Wellenschliff (o. Abb.)
Vegetable Knife | wavy edge (without illustr.)



cm 8,5
inch 3³/₄

8 3 6 0 w

Allzweckmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm 11
inch 4¹/₄

8 5 4 0

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm 6
inch 2¹/₂

8 7 3 0

Steakmesser | 8730 z gezahnt (o. Abbildung)
Steak Knife | serrated (without illustr.)



cm 12
inch 4³/₄

8 7 1 0

Allzweckmesser
Universal Knife



cm 10
inch 4

8 3 3 0

Küchenmesser
Kitchen Knife



cm 13 15
inch 5 6

8 3 4 0

Küchenmesser
Kitchen Knife



cm 16
inch 6¹/₄

8 2 6 1 w

Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm 25
inch 9³/₄

Messer mit POM-Griffen
Knives with POM-handles

GRIFFE AUS POM
POM HANDLES

ERGONOMIE

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

ERGONOMICS

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

POM

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

POM

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

8 3 0 0 p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8,5
inch	3¾

8 3 1 0 p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8,5
inch	3¾

8 5 4 0 p

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm	6
inch	2¼

8 3 6 0 w p

Allzweckmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm	11
inch	4¼

8 3 3 0 p**Küchenmesser**
Kitchen Knife

cm	13	15	
inch	5	6	

8 3 4 0 p**Küchenmesser**
Kitchen Knife

cm	16		
inch	6¼		

8 7 3 0 p**Steakmesser** | 8730 pz-12 mit Wellenschliff (o. Abb.)
Steak Knife | wavy edge (without illustr.)

cm	12		
inch	4¾		

8 7 3 0 p z**Steakmesser mit Anrisswelle**
Steak Knife, serrated

cm	12		
inch	4¾		

3 1 0 0 p**Ausbeinmesser**
Boning Knife

cm	13	16	
inch	5	6¼	

3 0 0 0 p**Stechmesser**
Sticking Knife

cm	18		
inch	7		

4 0 2 0 p**Schlachtmesser** | schmale Form
Butcher Knife | narrow shape

cm	21		
inch	8¼		

8 2 6 2 p**Lachsmesser**
Salmon Knife

cm	31		
inch	12¼		

Fleischmesser
Butcher Knives

7300 p

Schinkenmesser
Ham Slicer



cm	25
inch	9¾

7300 wp

Schinkenmesser mit Wellenschliff
Ham Slicer, wavy edge



cm	25
inch	9¾

7700 p

Schinkenmesser
Ham Slicer



cm	28
inch	11¼

7700 wp

Schinkenmesser mit Wellenschliff
Ham Slicer, wavy edge



cm	28
inch	11¼

8261 wp

Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm	25
inch	9¾

8350 wp

Brotmesser mit Wellenschliff
Bread Knife, wavy edge



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

8450 p

Kochmesser
Chef's Knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼

8451 p

Kochmesser
Chef's Knife



cm	20
inch	7¾

8 2 6 9 p

Santoku-Kochmesser
Santoku Knife



cm	18
inch	7

8 2 6 9 w w l p

Santoku-Kochmesser mit Kullenschliff
Santoku Knife, scalloped edge



cm	18
inch	7

8 2 1 0 p

Streichpalette
Spatula



cm	21	26	31
inch	8¼	10¼	12¼

8 2 3 2 p

Winkelpalette
Pan flipper



cm	16,5/11,5	Gesamtlänge/Auflagefläche
inch	6½/4½	total blade length/flat

8 2 3 4 p

Palette
Offset Spatula



cm	16/11	Gesamtlänge/Auflagefläche
inch	6¼/ 4¼	total blade length/flat

8 2 3 7 p

Palette
Turner



cm	16
inch	6¼

7 9 0 0 p

Salamimesser
Salami Slicer



cm	28
inch	11¼



KOCH- UND
KÜCHENMESSER
CHEF'S AND
KITCHEN KNIVES

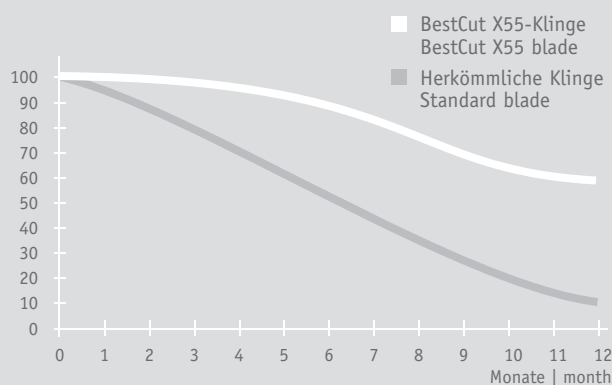




SCHÄRFER, PRÄZISER, SCHNELLER
EVEN SHARPER, MORE PRECISE,
MORE CONTROL



Die lange Schnitthaltigkeit der BestCut X55-Klingen
Durability of the cutting edge on BestCut X55 blades



MIT SERIENNUMMER ZUR
NACHVERFOLGUNG UND
LEBENS LANGER GARANTIE

INCLUDING SERIAL NUMBER
FOR TRACKING PURPOSES
AND LIFETIME GUARANTEE



DIE NUMMER
Seriennummer zur Zuordnung, Nachverfolgung und Garantie.

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

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

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

DIE KLINGE
Aus einem Stück geschmiedet, besonders hoher Kohlenstoffgehalt von 0,55-0,59% für außergewöhnlich lange Schnittfähigkeit und extreme Schärfe.

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

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

THE BOLSTER
Slightly rounded edges and bevelled towards the front to ensure perfect handling.

8 6 4 0

BestCut Officemesser
BestCut Paring Knife



cm	10	
inch	4	●

8 6 4 3

BestCut Tourniermesser | zum Schälen und Tournieren von Obst und Gemüse
BestCut Bird's Beak Peeling Knife | for peeling and decorative carving of fruits and vegetables



cm	6	
inch	2½	●

8 6 6 3

BestCut Ausbeinmesser | geeignet für Lamm-, Wild-, Rind- und Schweinefleisch
BestCut Boning Knife | suitable for lamb, venison, beef and pork



cm	15	
inch	6	●

8 6 7 0

BestCut Küchenmesser
BestCut Utility Knife



cm	15	
inch	6	●

Koch- und Küchenmesser
Chef's and Kitchen Knives

8 6 6 4 - 1 8

BestCut Filiermesser
BestCut Filleting Knife



cm	18
inch	7
	●

8 6 7 0 w

BestCut Brotmesser mit Wellenschliff | für harte Krusten
BestCut Slicer, wavy edge | for hard crusts



cm	20
inch	7¾
	●

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
BestCut Slicer



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	●	●

8 6 6 1 w

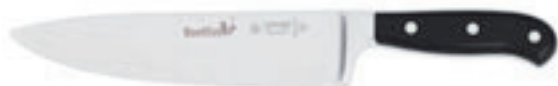
BestCut Sägemesser | der Klassiker – jetzt auch geschmiedet
BestCut Bread Knife, wavy edge | the classic – now forged



cm	25
inch	9¾
	●

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
BestCut Chef's Knife



cm	20
inch	7¾
	●

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
BestCut Chef's Knife



cm	23
inch	9
	●

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
BestCut Chef's Knife



cm	25
inch	9¾
	●

8 6 8 0 w

BestCut Kochmesser mit Wellenschliff | für Fisch und harte Krusten
BestCut Chef's Knife, wavy edge | for fish and hard crusts



cm	25
inch	9¾
	●

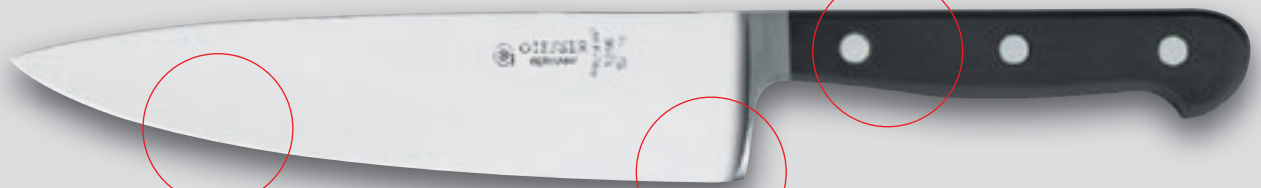
GESCHMIEDETE KOCHMESSER FORGED CHEF'S KNIVES

DER GRIFF

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

THE HANDLE

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



DIE VEREDELUNG

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

THE REFINEMENT

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

DAS SCHMIEDEN

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

THE FORGING

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

8 2 4 0

Officemesser
Paring Knife



cm	10	12	
inch	4	4¾	
	● ● ● ● ●	●	

8 2 4 1

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8		
inch	3¼		
	● ●		

8 2 4 3

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm	9		
inch	3½		
	● ●		

8 2 4 2

Steakmesser
Steak Knife



cm	12		
inch	4¾		
	●		

Koch- und Küchenmesser
Chef's and Kitchen Knives

8 2 5 1

Buntschneidemesser
Decorating Knife



cm	11
inch	4¼
	●

8 2 4 4

Tomatenmesser
Tomato Knife



cm	13
inch	5

8 2 6 3

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	13	16
inch	5	6¼
	●	●

8 2 6 0 w

Brotmesser
Bread Knife



cm	20
inch	7¾

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting Knife



cm	18
inch	7
	● ● ● ● ●

8 2 6 7 w w

Lachsmesser mit Kullenschliff
Salmon Knife scalloped edge



cm	31
inch	12¼
	●

8 2 6 9

Santoku-Kochmesser
Santoku Knife



cm	18
inch	7
	●

8 2 7 5 w w 1

Schinkenmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	26
inch	10¼
	●

8 2 7 0

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow



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

8 2 7 0

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow



cm	23	25		
inch	9	9¾		
	● ● ● ● ●	●		

8 2 8 0

Kochmesser breit
Chef's Knife wide



cm	15	18		
inch	6	7		
	● ● ● ● ●	●		

8 2 8 0

Kochmesser breit
Chef's Knife wide



cm	20	23		
inch	7¾	9		
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●		

8 2 8 0

Kochmesser breit
Chef's Knife wide



cm	25	28	30	
inch	9¾	11¼	11¾	
	● ● ● ● ●	●	●	

8 2 8 4

Kochschlagmesser
Bone Splitter



cm	25			
inch	9¾			
	●			

8 2 7 0 w

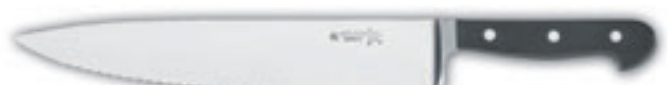
Kochmesser schmal mit Wellenschliff
Chef's Knife, wavy edge, narrow



cm	25			
inch	9¾			
	●			

8 2 8 0 w

Kochmesser breit mit Wellenschliff
Chef's Knife, wavy edge, wide



cm	25	30		
inch	9¾	11¼		
	●	●		

OLIVENHOLZ
OLIVE WOOD

PFLEGE

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

MAINTENANCE

Always wash knives by hand.
 Occasionally polish the olive wood with a little milking grease.

MATERIAL

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

MATERIAL

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

8 2 4 0 o

Officemesser
Paring Knife



cm	10
inch	4

8 2 4 1 o

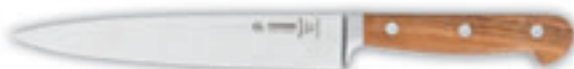
Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8
inch	3¼

8 2 6 4 o

Filiermesser
Filleting Knife



cm	18
inch	7

8 2 6 0 w o

Brotmesser mit Wellenschliff
Bread Knife, wavy edge



cm	20
inch	7¾



VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT RESPONSABILITY FOR THE FUTURE

WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Nutzung der Abwärme in der Spritzgussproduktion zur kompletten Beheizung von GIESSER-Werk 1.

HEAT RECOVERY

Heat produced during the handle injection moulding process is now recycled and used to heat the whole of GIESSER plant 1.

RECYCLING

Schleif- und Polierabfälle werden nach Möglichkeit wiederverwertet.

RECYCLING

The waste from grinding and polishing process we preferably reuse.

WASSERKREISLAUF

Abwasserreduzierung durch Filtern und Rückführen der Schleifwasser in das Kühlsystem.

WATER REDUCTION

By filtering and recycling water used in the grinding process is reused in the cooling system.

8 2 6 4 o

Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow blade



cm 20

inch 8

8 2 8 0 - 2 0 o

Kochmesser breit
Chef's Knife, wide



cm 20

inch 7¾

8 2 4 4 - 1 3 o

Tomatenmesser
Tomato Knife



cm 13

inch 5

9 8 4 0 o

Olivenholz Set, 3 tlg. | 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o
Knife Set with oliv wooden handle, 3 pcs. | 8240-10 o,
8264-18 o, 8280-20 o



Gabeln
Forks

9 4 0 0 p

Fleischgabel geschmiedet
Meat Fork forged



cm	15	20	
inch	6	7¾	
	●	●	

9 4 1 0 p

Krückengabel geschmiedet
Claw Fork forged



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

9 4 2 0 p

Wurstgabel geschmiedet
Sausage Fork forged



cm	13	
inch	5	
	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13	
inch	5	
	●●●●●	

9 4 3 5

Vorlegegabel | leicht und extra lang, besonders für tiefe Theken
Serving Fork | light and extra long, particularly for low bars



cm	19	
inch	7½	
	●	

9 4 3 7

Fleischgabel
Meat Fork



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	●●	●	

9 4 4 5

Fleischgabel
Meat Fork



cm	15	
inch	6	
	●	

PrimeLine

Chef

WEICHE SCHALE –
HARTER KERN

SOFT COAT –
SOLID CORE



KURZE
GRIFFNASE

SHORT
HANDLE
GUARD



MIT SERIENNUMMER
UND LEBENS-
LANGER
GARANTIE

WITH
SERIAL
NUMBER
AND
LONGLIFE
WARRANTY



Koch- und Küchenmesser
Chef's and Kitchen Knives

PrimeLine
Chef

NUMMERIERUNG
 Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

NUMBERING
 Practical for allocation and tracking purposes.

HYGIENE
 Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung.

HYGIENE
 With antimicrobial Sanitized® Silver precondition.

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

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

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

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

2 1 8 4 5 5

Kochmesser breit | zum Schneiden von Fleisch und Gemüse
Chef's Knife broad | for cutting meat and vegetables



cm	20	23
inch	7¾	9
	●	●

2 1 8 4 5 6

Kochmesser schmal | leicht und handlich für Obst und Gemüse
Chef's Knife narrow | light and handy for fruits and vegetables



cm	16	18
inch	6¼	7
	●	●

2 1 8 2 6 5 w 1 0

Universalmesser mit Wellenschliff | für alle Lebensmittel mit harter Schale oder Kruste, mit 10 mm Wellenabstand
Universal Knife with serrated edge | for all foods with hard shell or crust, 10 mm wavy edge



cm	25
inch	9¾
	●

2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser mit Wellenschliff | packt auch härteste Krusten, mit 10 mm Wellenabstand
Bread Knife, wavy edge | cuts even hardest crusts, with 10 mm wavy edge



cm	21
inch	7¾
	●

2 1 8 3 3 5

Küchenmesser mittelspitz | das universelle Messer für Obst und Gemüse
Kitchen Knife, medium sharp | the universal knife for fruits and vegetables



cm	13	
inch	5	●

2 1 7 3 6 5

Filiermesser | sicher im Griff beim Filetieren und Parieren von Fleisch und Fisch
Filleting Knife | secure handle when filleting and paring meat and fish



cm	16	
inch	6¼	●

2 1 7 7 0 5 w

Tranchiermesser mit Wellenschliff | zum Schneiden von rohem Schinken und Braten
Carving Knife, wavy edge | for cutting raw ham and roast



cm	25	31	
inch	9¾	12¼	●

2 1 8 2 6 9 w w l

Santoku-Messer mit Kullenschliff | für Gemüse und Obst
Santoku Knife, scalloped edge | for vegetables and fruit



cm	18	
inch	7	●

2 1 8 3 1 5

Gemüsemesser mittelspitz | sehr handlich
Vegetable Knife, medium sharp | very handy



cm	8	10	
inch	3¼	4	●

9 8 9 1 b 5 p l

Messerblock, 5-tlg. | aus Buche, bestückt mit Kochmesser breit, Santoku-Messer mit Kullenschliff, Gemüsemesser, Schere und Wetzstahl
Knife Block, 5 pcs. | from beech, assembled with chef's knife broad, santoku knife scalloped edge, vegetable knife, scissors and sharpening steel

**2 1 8 3 6 5 w**

Universalmesser mit Wellenschliff | die klassische Klinge mit dem hochwertigen und ergonomischen Griff
Universal Knife, wavy edge | classic blade with high quality and ergonomic handle



cm	11	
inch	4¼	●

PrimeLine

Chef

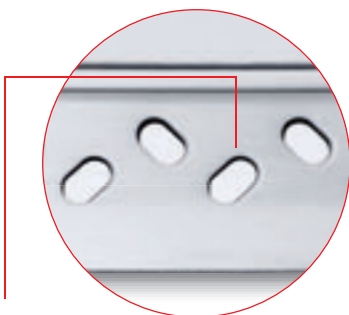
MANO

**SANTOKU MIT
 SPEZIALLOCHUNG**
**SANTOKU WITH
 SPECIAL
 PERFORATIONS**

- GERINGERER SCHNEIDWIDERSTAND
- WENIGER KRAFTAUFWAND
- HÖHERE SCHNITTHALTIGKEIT
- LOWER CUTTING RESISTANCE
- LESS FORCE REQUIRED
- HOLDS ITS EDGE LONGER

LOCHUNG
 geringerer Schneidwiderstand,
 weniger Kraftaufwand, höhere
 Schnitthaltigkeit

PERFORATION
 lower cutting resistance,
 less force required, holds its
 edge longer

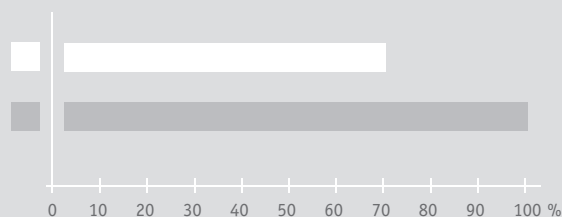


Jetzt bleibt nichts mehr kleben: Die im Vakuum gehärtete Klinge mit Speziallochung und integriertem Schneidgutabweiser zerteilt das Schneidgut mühelos und sauber. Der Polierabzug sorgt für höchste Schärfe. Der ergonomische Griff mit hartem Kern in weicher Schale garantiert sicheres und präzises Arbeiten. Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung für höchste Hygieneanforderungen.

No more sticking: The vacuum-hardened blade with special perforations and integrated deflector cuts food cleanly and effortlessly. Razor edge for maximum sharpness. The ergonomic handle has a hard core inside a soft shell, ensuring safe, precise cutting. With antimicrobial Sanitized® Silver fittings for the most demanding hygiene requirements.

Weniger Reibung durch gelochte Klinge
Lower friction thanks to perforated blade

- PrimeLine Chef Santoku-Messer
 PrimeLine Chef Santoku Knife
- Herkömmliches Santoku-Messer
 Conventional Santoku Knife



2 1 8 2 6 9 s p

PrimeLine Chef Santoku-Messer | Universalmesser zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch
PrimeLine Chef Santoku Knife | Universal knife for cutting vegetables, fish and meat

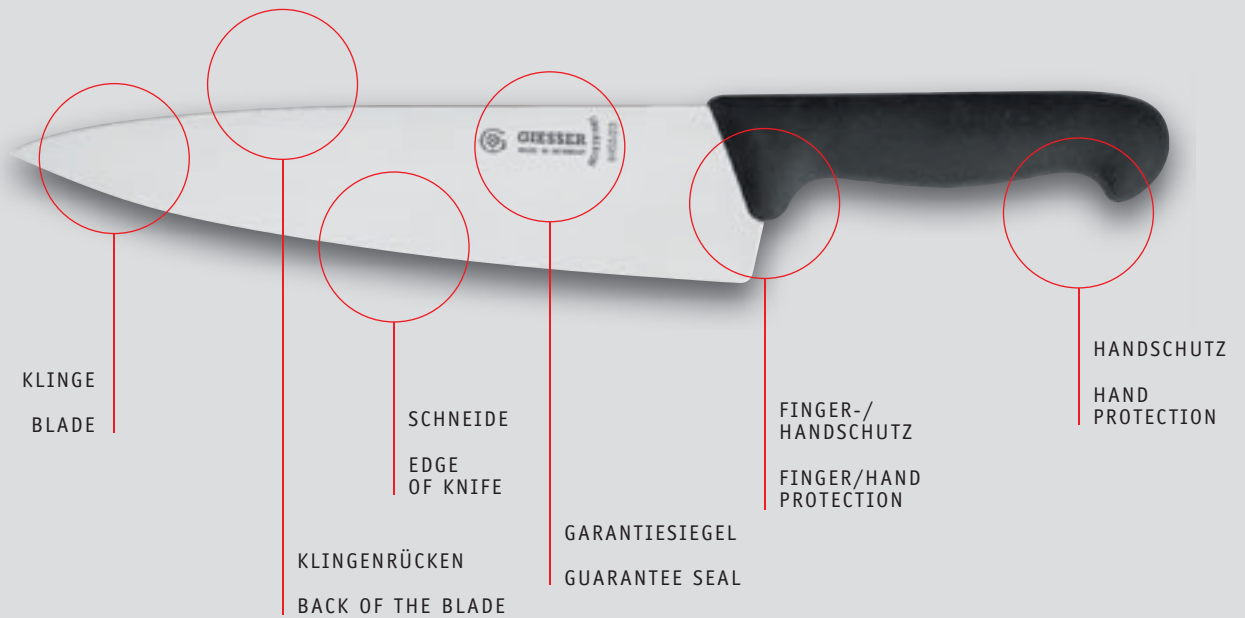


cm | 19

inch | 7 1/2



GESTANZTE KOCHMESSER STAMED CHEF'S KNIVES



8 4 5 5

**Kochmesser
Chef's Knife**



cm	16	20
inch	6¼	7¾
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 5 5

**Kochmesser
Chef's Knife**



cm	23	26
inch	9	10¼
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 5 5

**Kochmesser
Chef's Knife**



cm	29	31
inch	11½	12¾
	●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 5 5 s t p p

**Schlagmesser | 4 mm stark
Bone Splitter | 4 mm thick blade**



cm	27
inch	10½
	●

Koch- und Küchenmesser
Chef's and Kitchen Knives

8 4 5 6

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 4 5 6

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow



cm	20	23	
inch	7¾	9	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 4 6 5

Fleischmesser
Carving Knife



cm	21	25	
inch	8¼	9¾	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

7 7 0 5

Schinkenmesser
Ham Slicer



cm	22	25	28	
inch	8¾	9¾	11¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

7 7 0 5 w

Schinkenmesser mit Wellenschliff
Ham Slicer, wavy edge



cm	25	28	31	
inch	9¾	11¼	12¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

7 7 0 5 w w 1

Schinkenmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	22	25	28	31	36
inch	8¾	9¾	11¼	12¼	14
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 7 5

Lachsmesser
Salmon Knife



cm	31	
inch	12¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 4 7 5 w w 1

Lachsmesser mit Kullenschliff
Salmon Knife, scalloped edge



cm	31	
inch	12¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 2 6 9 k

Santoku Kochmesser
Santoku Knife



cm 18

inch 7

**8 2 6 9 w w l k**

Santoku Kochmesser mit Kullenschliff
Santoku Knife, scalloped edge



cm 18

inch 7

**6 6 6 5**

Kochmesser, chinesische Form
Slicer, chinese style



cm 17

19

21

inch 6¾

7½

8¼

**6 6 7 5**

Hackmesser, chinesische Form
Cleaver, chinese style



cm 19

inch 7½

**8 2 6 5 w**

Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm 25

inch 9¾

**8 2 6 5 w l**

Universalmesser mit Wellenschliff | für Linkshänder
Universal Knife, wavy edge | for lefthanders



cm 25

inch 9¾

**8 3 7 5 w**

Brotmesser abgewinkelt, mit Wellenschliff
Offset Bread Knife, wavy edge



cm 18

23

inch 7

9

**8 3 5 5 w**

Brotmesser mit Wellenschliff
Bread Knife, wavy edge



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½



Koch- und Küchenmesser Chef's and Kitchen Knives

8 3 6 5 w s p

Allzweckmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm	11
inch	4 ¼
	● ● ● ● ● ●

8 3 6 5 s p

Allzweckmesser
Universal Knife



cm	11
inch	4 ¼
	● ●

8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8	10	12
inch	3 ¼	4	4 ¾
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●

8 3 1 5 w s p

Gemüsemesser mit Wellenschliff
Vegetable Knife, wavy edge



cm	8	10
inch	3 ¼	4
	●	● ● ●

8 3 0 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8
inch	3 ¼
	● ● ● ● ● ●

8 3 0 5 w s p

Gemüsemesser mit Wellenschliff
Vegetable Knife, wavy edge



cm	8
inch	3 ¼
	● ●

8 5 4 5 s p

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm	6
inch	2 ¼
	● ● ● ● ● ●

8 7 8 5 z s p

Frühstücksmesser
Breakfast Knife



cm	10
inch	4
	●

8 7 2 5 w s p

Steakmesser mit Wellenschliff
Steak Knife, wavy edge



cm 11

inch 4 1/4



8 7 2 5

Steakmesser
Steak Knife



cm 11

inch 4 1/4



8 3 6 6 w s p

Tomatenmesser mit Zinken
Tomato Knife with tines



cm 11

inch 4 1/4



9 4 6 5 s p

Gabel
Fork



9 4 6 6 s p

Löffel
Spoon



9 4 6 7 s p

Kaffeelöffel
Teaspoon



9 8 7 9

Besteck-Set, 4-tlg. | bestehend aus Messer, Gabel, Löffel und Kaffeelöffel in 6 verschiedenen Farben
Cutlery set, 4 pcs. | consisting of knife, fork, spoon and teaspoon in 6 different colors



Koch- und Küchenmesser
Chef's and Kitchen Knives

9 6 0 5 b s

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



cm	12	
inch	4¾	
	●	

8 3 3 5

Küchenmesser
Kitchen Knife



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

8 3 4 5

Küchenmesser
Kitchen Knife



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	●	●	

7 3 6 5

Filiermesser
Filleting Knife



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

9 4 3 7

Fleischgabel
Meat Fork



cm	18	21	
inch	7	8¾	
	●●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13	
inch	5	
	●●●●●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25	27	31	36	●
inch	9¾	10½	12¼	14	
	●●●●●	●	●●●●●	●●●●●	

9 9 2 5

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25	31	●
inch	9¾	12¼	
	●	●	

FRISCHE FARBEN IN DER KÜCHE FRESH COLOURS IN THE KITCHEN



8 3 1 5 s p

Gemüsemesser | hb = hellblau, li = limone, ma = orange, vi = violett, pi = pink
Vegetable Knife | hb = light blue, li = lemon, ma = mandarine, vi = violet, pi = pink



cm 10

inch 4



8 4 5 5

Kochmesser | hb = hellblau, li = limone, ma = orange, vi = violett, pi = pink
Chef's Knife | hb = light blue, li = lemon, ma = mandarine, vi = violet, pi = pink



cm 20

inch 7³/₄



8 3 6 5 w s p

Allzweckmesser mit Wellenschliff | hb = hellblau, li = limone, ma = orange, vi = violett, pi = pink
Universal Knife, wavy edge | hb = light blue, li = lemon, ma = mandarine, vi = violet, pi = pink



cm 11

inch 4¹/₄



8 5 4 5 s p

Tourniermesser | hb = hellblau, li = limone, ma = orange, vi = violett, pi = pink
Bird's Beak Peeling Knife | hb = light blue, li = lemon, ma = mandarine, vi = violet, pi = pink



cm 6

inch 2¹/₄



HACCP

MIT SICHERHEIT
HYGIENISCH
SAFETY
AND HYGIENE



Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Messer mit Farbcodierung von GIESSER nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut. Die GIESSER Messer-Hygieneboxen in verschiedenen Größen erleichtern die Trennung nach Arbeitsbereichen und bieten zugleich sicheren Schutz für Messer und Anwender.

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

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

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

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

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

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

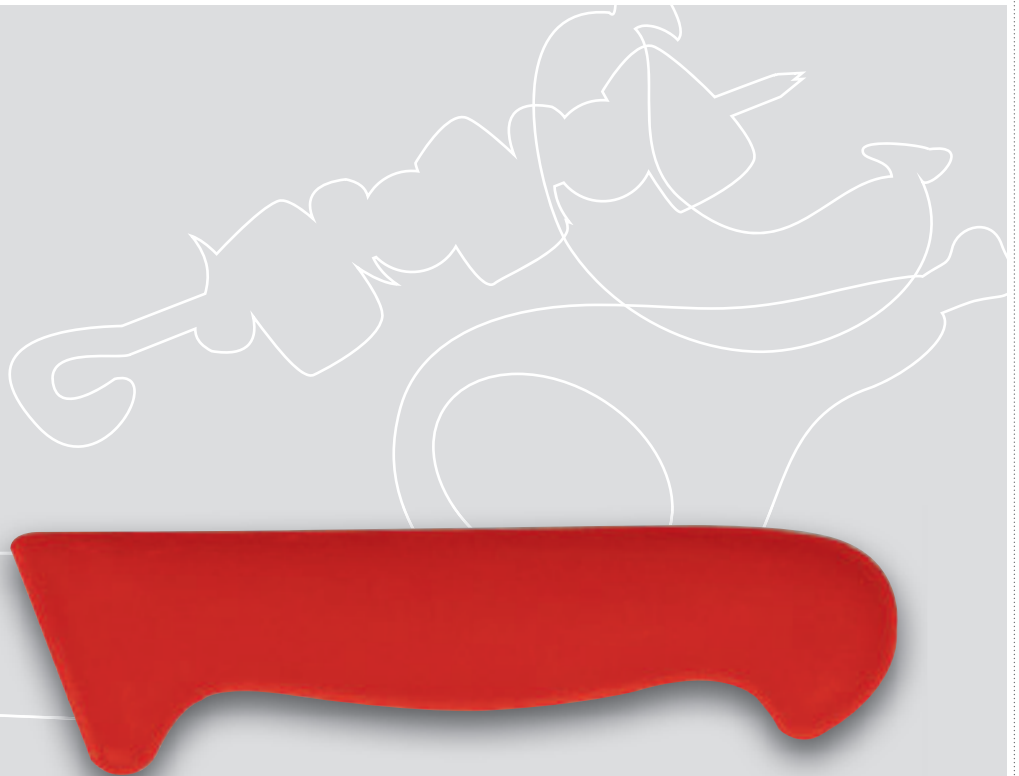
- WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
WHITE: Bakery and dairy products
- GELB: Gekochtes und Gekartes
YELLOW: Cooked and prepared foods
- ROT: Rohes Fleisch
RED: Raw meat
- BLAU: Roher Fisch
BLUE: Raw fish
- GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
GREEN: Salads, vegetables and fruits
- BRAUN: Wurzelgemüse
BROWN: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

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

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



ROT RED



SORTIMENT

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

RANGE

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

8 2 4 0

Officemesser
Paring Knife



cm 10 r

inch 4



8 2 7 0

Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow



cm 18 r

inch 7

20 r

7³/₄

23 r

9



8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting Knife



cm 18 r

inch 7



8 2 8 0

Kochmesser breit
Chef's Knife, wide



cm 15 r

inch 6

20 r

7³/₄

23 r

9

25 r

9³/₄



HACCP Messer und Zubehör
HACCP Knives and Accessories

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	13 r	16 r	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



cm	18 r	21 r	24r	27 r	30 r
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 r	20 r	23 r	26 r	31 r
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 r	28 r	31 r	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 r	10 r	12 r	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13 r		
inch	5		
	●		

9 4 1 0 p

Krückenabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 r		
inch	7		
	●		

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 r	31 r	●
inch	9¾	12	
	●	●	

GELB YELLOW



HYGIENE

Alle farbigen Griffe entsprechen selbstverständlich den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Hygiene und Sicherheit (Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung EG Nr. 1935 /2004).

HYGIENE

Naturally, all the coloured handles comply with the relevant legal requirements governing hygiene and safety standards (Federal Food and Commodities Regulation (EC) No. 1935/2004).

8 2 4 0

**Officemesser
Paring Knife**



cm 10 g

inch 4



8 2 7 0

**Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow**



cm 18 g

20 g

23 g

inch 7

7³/₄

9



8 2 6 4

**Filet-de-Sole-Messer
Filleting Knife**



cm 18 g

inch 7



8 2 8 0

**Kochmesser breit
Chef's Knife, wide**



cm 15 g

20 g

23 g

25 g

inch 6

7³/₄

9

9³/₄



HACCP Messer und Zubehör
HACCP Knives and Accessories

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	13 g	16 g	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



cm	18 g	21 g	24 g	27 g	30 g
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 g	20 g	23 g	26 g	31 g
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 g	28 g	31 g	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 g	10 g	12 g	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13 g		
inch	5		
	●		

9 4 1 0 p

Krückenabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 g		
inch	7		
	●		

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 g	31 g	●
inch	9¾	12	
	●	●	

GRÜN GREEN



SONDERFARBEN

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

SPECIAL COLOURS

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

8 2 4 0

**Officemesser
Paring Knife**



cm 10 gr

inch 4



8 2 7 0

**Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow**



cm 18 gr

inch 7

20 gr



7³/₄



23 gr



9

8 2 4 1

**Gemüsemesser
Vegetable Knife**



cm 8 gr

inch 3¹/₄



8 2 8 0

**Kochmesser breit
Chef's Knife, wide**



cm 15 gr

inch 6

20 gr



7³/₄



23 gr



25 gr



9³/₄

HACCP Messer und Zubehör
HACCP Knives and Accessories

8 2 4 3

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm	6 gr
inch	2¼
	●

8 5 4 5 sp

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm	6 gr
inch	2¼
	●

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 gr	10 gr
inch	2¼	4¾
	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 gr	20 gr	23 gr	26 gr	31 gr
inch	3¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

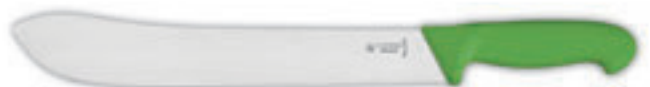
Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 gr	28 gr	31 gr
inch	9¾	11¼	12¼
	●	●	●

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



cm	18 gr	21 gr	24 gr	27 gr	30 gr
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

9 4 1 0 p

Krücken gabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 gr
inch	7
	●

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 gr	31 gr	●
inch	9¾	12	
	●	●	

BRAUN BROWN



QUALITÄT

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

QUALITY

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

8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 br	10 br	
inch	3¼	4¾	
	●	●	

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	20 br	26 br	
inch	7¾	10¼	
	●	●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	31 br	
inch	12	
	●	

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 br	
inch	9¾	
	●	

Koch- und Küchenmesser
Chef's and Kitchen Knives

WEISS
WHITE



ENTWICKLUNG

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

DEVELOPMENT

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

8 2 6 5 w

Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm	25 w	
inch	9¾	
	○	

7 7 0 5

Schinkmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	28 w	31 w	
inch	11¼	12¼	
	○	○	

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	20 w	26 w	31 w	
inch	7¾	10¾	12¼	
	○	○	○	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 w	10 w	
inch	2¼	4¾	
	○	○	

**BLAU
BLUE**



SONDERANFERTIGUNGEN

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

CUSTOM-MADE PRODUCTS

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

8 2 4 0

**Officemesser
Paring Knife**



cm 10 b

inch 4



8 2 7 0

**Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow**



cm 18 b

inch 7

20 b



7³/₄



23 b



9

8 2 6 4

**Filet-de-Sole-Messer
Filleting Knife**



cm 18 b

inch 7



8 2 8 0

**Kochmesser breit
Chef's Knife, wide**



cm 15 b

inch 6

20 b



7³/₄



23 b



9

25 b



9³/₄

Koch- und Küchenmesser
Chef's and Kitchen Knives

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	13 b	16 b	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



cm	18 b	21 b	24 b	27 b	30 b
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 b	20 b	23 b	26 b	31 b
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 b	28 b	31 b	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 b	10 b	12 b	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13 b		
inch	5		
	●		

9 4 1 0 p

Krücken gabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 b		
inch	7		
	●		

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 b	31 b	●
inch	9¾	12¼	
	●	●	

FISCHMESSER FISH KNIVES



2 2 8 5

Fischfiliermesser
Fish Slicer



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	● ●	● ●	

3 0 5 5

Kabeljaumesser
Cod Knife



cm	18		
inch	7		
	●		

3 0 5 5 f

Kabeljaufiliermesser | flexibel
Cod Filetting Knife | flexible



cm	18		
inch	7		
	●		

3 2 3 5 z

Fischschuppenmesser
Fish Descaling Knife



cm	15		
inch	6		
	●		

Fischmesser
Fish Knives

3 3 5 3

Fischmesser
Fish Knife



cm	10	12,5	18	21
inch	4	5	7	8¼
	● ●	●	●	●

3 3 5 3 w 1 0

Fischmesser | mit 10 mm Wellenschliff
Fish Knife | with 10 mm wavy edge



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	●

7 3 7 5 - 1 8 e 1 0 1

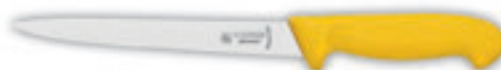
Filiermesser | sehr flexibel
Filleting Knife | highly flexible



cm	18
inch	7
	●

7 3 6 5

Filiermesser | flexibel
Filleting Knife | flexible



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

2 2 7 5

Fischfiliermesser
Fish Slicer



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	● ● ●

2 1 0 5

Zubereitungsmesser
Fish Slicer



cm	13	16	18	21	24
inch	5	6¾	7	8¼	9½
	● ●	● ●	● ● ● ● ●	● ●	● ●

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | Lange Griffnase
Boning Knife flexible | Long handle guard



cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	● ● ●

4 0 0 5 w w 1

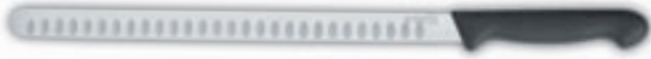
Zubereitungsmesser mit Kullenschliff
Fish Slicer, scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	●	●

8 4 7 5 w w l

Lachsmesser mit Kullenschliff
 Salmon Knife, scalloped edge



cm	31
inch	12¼

**8 2 6 7 w w**

Lachsmesser mit Kullenschliff
 Salmon Knife, scalloped edge



cm	31
inch	12¼

**8 4 5 5 w**

Koch- und Fischmesser mit Wellenschliff
 Fish and Chef's Knife, wavy edge



cm	31
inch	12¼

**8 2 8 0 w**

Kochmesser breit mit Wellenschliff
 Chef's Knife, wavy edge, narrow



cm	25	30
inch	9¾	11¾

**8 3 1 5 w s p**

Bearbeitungsmesser mit Wellenschliff
 Filleting Knife, wavy edge



cm	8
inch	6¼

**8 3 3 5 s**

Fischmesser, starke Klinge
 Fish Knife, strong blade



cm	13
inch	5

9 5 1 5

Fischgrätenzange
 Fish Pincers

**9 5 1 6**

Fischgrätenpinzette
 Fish Pincers



Fischmesser
Fish Knives

8 2 4 7

Austernöffner
Oyster Knife



8 2 4 7 - 0 7

Austernöffner
Oyster Knife



9 5 5 0

Hummergabel
Lobster Fork



9 5 5 1

Hummerzange
Lobster Pliers



9 5 1 8

Fischschupper
Fish Descaler



9 5 0 5

Fischschere
Fish Fin Shears



9 5 0 5 k

Fischschere
Fish Fin Shears



9 5 0 5 s p

Fischschere
Fish Fin Shears



BÄCKERMESSER PASTRY KNIVES



7 3 0 5 w

Bäckermesser mit Wellenschliff
Pastry Knife, wavy edge



cm	25	28	31	
inch	9¾	11¾	12¼	
	●	● ●	●	

7 7 0 5 w

Bäckermesser mit Wellenschliff
Pastry Knife, wavy edge



cm	25	28	31	36	
inch	9¾	11¼	12¼	14	
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ●	●	

8 1 3 7

Bäckermesser | zweiseitig schneidend
Pastry Knife | double edge



cm	30	36	
inch	11¾	14	
	●	●	

8 1 3 7 w

Bäckermesser | gerade/Welle, 8137 z gezahnte Klinge (o. Abb.)
Pastry Knife | plain/wavy, 8137 z serrated blade (without illu.)

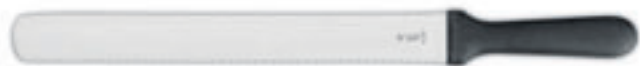


cm	30	36	z 30	z 36	
inch	11¾	14	11¾	14	
	●	●	●	●	

Bäckermesser Pastry Knives

8 1 3 7 w z

Bäckermesser | Welle/gezahnt
Pastry Knife | wavy/serrated



cm	30	36
inch	11¾	14
	●	●

8 1 3 6

Bäckermesser, 1-seitig geschliffen
Pastry Knife, single edge



cm	30
inch	11¾
	●

8 1 3 6 w

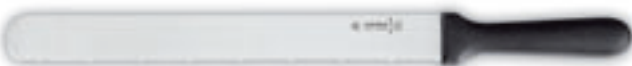
Bäckermesser mit Wellenschliff
Pastry Knife, wavy edge



cm	30
inch	11¾
	●

8 1 3 6 z

Bäckermesser, gezahnt
Pastry Knife, serrated



cm	30
inch	11¾
	●

8 2 1 5

Palette | Klingenbreite: 34 mm
Spatula | blade width: 34 mm



cm	16	21	26	31	36
inch	6¼	8¼	10¼	12¼	14
	●○●	●○	●	●	●

8 2 3 5

Winkelpalette | Klingenbreite: 34 mm
Offset Spatula | blade width: 34 mm



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

8 2 0 5

Confiserie Palette | Klingenbreite: 20 mm
Confectioner's Spatula | blade width: 20 mm



cm	10
inch	4
	●

8 2 3 5

Winkelpalette Mini | Klingenbreite: 20 mm
Offset Spatula mini | blade width: 20 mm



cm	12/9
inch	4¾/3¾
	●

8 1 6 5 z

Tortennmesser
Pie Knife



cm 16

inch 6¼



8 2 3 2

Pfannenwender | Klingenbreite: 89/77 mm
Pan Flipper | blade width: 89/77 mm



cm 16,5/11,5

inch 6½/4½



8 2 3 2

Pfannenwender | Klingenbreite: 74 mm
Pan Flipper | blade width: 74 mm



cm 25/19

inch 9¾/7½



8 2 3 2 l a s

Winkelpalette, gelocht
Offset spatula



cm 16,5/11,5

inch 6½/4½



8 2 3 4

Kuchenpalette | Klingenbreite: 51/43 mm
Offset Spatula | blade width: 51/43 mm



cm 16/11

inch 6¼/4¼



8 2 2 5

Schaber
Scraper



cm 10

inch 4



8 2 3 7

Küchenpalette
Turner



cm 16

inch 6¼



8 2 3 9

Winkelpalette breit
Turner



cm 16,5/11,5

inch 6½/4¼



Bäckermesser
Pastry Knives

8 3 5 5

Brotmesser
Bread Knife



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	●	●	●

8 3 5 5 w

Brotmesser mit Wellenschliff
Bread Knife, wavy edge



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	●	●●●○	●○

8 3 7 5 w

Brotmesser abgewinkelt, Wellenschliff
Offset Bread Knife, wavy edge



cm	18	23
inch	7	9
	●	●

8 2 6 5 w

Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm	25
inch	9¾
	●●●●○

8 1 1 5 w

Backblechmesser, Wellenschliff
Cake Knife, wavy edge



cm	18
inch	7

8 3 9 5 w

Brotmesser mit Abstandhalter
Bread Knife with distance device



cm	18
inch	7
	●

8 3 5 5 w s p

Brotmesser, Bandstahl, Wellenschliff
Bread Knife, basic steel, wavy edge



cm	18
inch	7
	●

8 3 0 7 w s p

Brötchenmesser, Bandstahl, Wellenschliff
Roll Knife, basic steel, wavy edge



cm	8
inch	3¼
	●●

PrimeLine

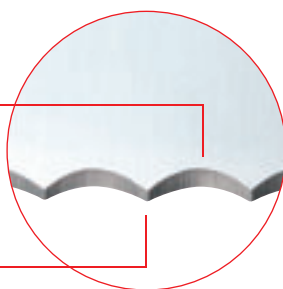
Chef



W10 DIE PERFEKTE WELLE PERFECT SERRATIONS

BREITE WELLE
für müheloses Schneiden
BREITE WELLE
for effortless cutting

ZAHNSPITZEN
für perfekten Ansnchnitt
TOOTH TIPS
for perfect cut-in



w10 schafft selbst die größten Brote und die härtesten Krusten im Handumdrehen: Die im Vakuum gehärteten Zahnschneiden sorgen für den Ansnchnitt, die besonders breiten und scharfen Wellen packen spielend den Rest. Diese Art von Wellenschliff garantiert höchste Schärfe, lange Schnitthaltigkeit und ein feines, akkurates Schnittbild. Der ergonomische Griff mit hartem Kern in weicher Schale garantiert sicheres und präzises Arbeiten. Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung für höchste Hygieneanforderungen.

w10 can cut even the largest loaves and the hardest crusts in no time: The vacuum-hardened tooth tips take care of the cut-in, while the especially wide, sharp serrations make quick work of the rest. This kind of serration guarantees maximum sharpness and clean, accurate cuts, while also holding its edge. The ergonomic handle has a hard core inside a soft shell, ensuring safe, precise cutting. With antimicrobial Sanitized® Silver fittings for the most demanding hygiene requirements.



2 1 8 2 6 5 w 1 0

Universalmesser | Klassische Schneide für Brot und Kuchen
Universal Knife | Classical blade for bread and cakes



cm	25
inch	9 ³ / ₄

2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser | Das Standardbrotmesser: jetzt noch schärfer und sicherer
Bread Knife | The standard bread knife: now even sharper and safer



cm	21	24
inch	8 ¹ / ₄	9 ¹ / ₂

KÄSEMESSER
CHEESE KNIVES



9 6 0 5

Käsemesser
Cheese Knife



cm	12	20	
inch	4¾	7¾	
	●	●	

9 6 0 5

Käsemesser
Cheese Knife



cm	23	26	29
inch	9	10¼	11½
	●	●	●

9 6 0 5 g

Käsemesser | geätzt
Cheese Knife | etched blade



cm	12	20	23	26	29
inch	4¾	7¾	9	10¼	11½
	●	●○	●	●○	●●●

9 6 0 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
Cheese Knife | scalloped edge



cm	20	26	29
inch	7¾	10¼	11½
	●●●○	●	●●

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese Knife



cm	26	30
inch	10¼	11¾
	●	●

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese Knife



cm	36	
inch	14	
	●	

9 6 1 5 g

Käsemesser | geätzt
Cheese Knife | etched blade



cm	26	30
inch	10¼	11¾
	●	● ●

9 6 1 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
Cheese Knife | scalloped edge



cm	26	30
inch	10¼	11¾
	●	●

9 6 2 0

Käsespaten
Cheese Shovel



cm	15	20
inch	6	7¾
	●	●

9 6 3 0

Mozzarella-Drahtschneider | unentbehrlich im Partyservice
und an der Käsetheke
Mozzarella Wire Cutter | indispensable in party service
and on cheese counters



cm	12	
inch	4¾	

9 6 3 0

Käsedrahtschneider
Wire Cheese Cutter



cm	23	
inch	9	

9 6 3 1

Ersatzdrähte (5 Stück)
Spare Loops (5 pcs.)



cm	12	23
inch	4¾	9

Käsemesser
Cheese Knives

9 6 4 5

Briemesser
Soft Cheese Knife



cm	15
inch	6



9 6 5 5

Weichkäsemesser
Cheese Knife



cm	15
inch	6



9 6 5 5 sp

Weichkäsemesser
Cheese Knife



cm	15
inch	6



9 6 3 5 os

Osti Käseschneider | 9631 dr Ersatzdraht
Cheese Cutter | 9631 dr spare wire



9 4 9 2

Käsehobel
Cheese Slicer

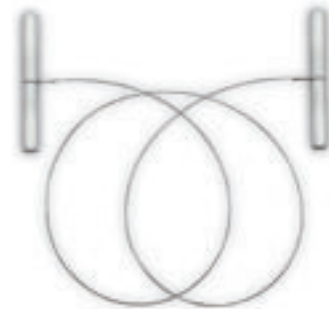


cm	23	(Gesamtlänge)
inch	11	(total length)



9 4 9 3

Schneidedraht | gelöteter hochwertiger Draht
Cheese Wire | high quality soldered wire



9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan Knife



cm	11
inch	4¼



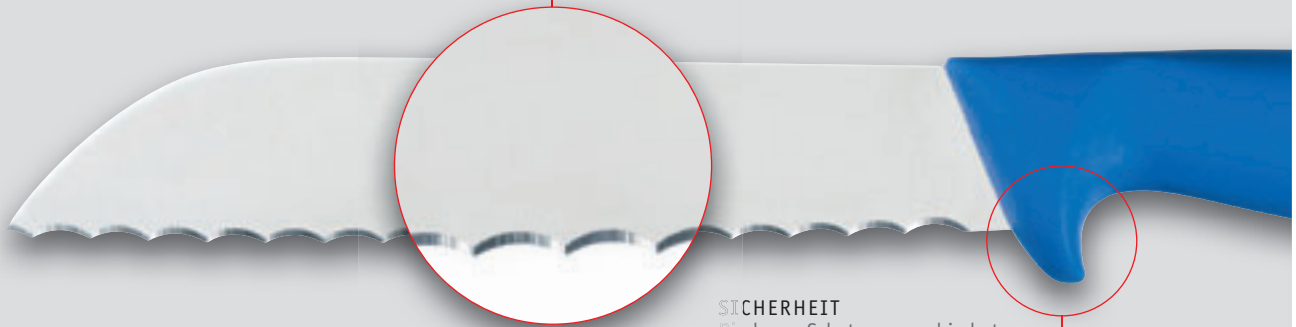
ERNTEMESSER HARVEST KNIFE

PRODUKTIVITÄT

Der langgezogene Wellenschliff verleiht der Klinge extreme Schärfe, was ein kraftsparendes und somit produktiveres Arbeiten erlaubt.

PRODUCTIVITY

The elongated serrated edge ensures the blade is extremely sharp, thereby increasing productivity and ensuring work can be completed effortlessly.



SICHERHEIT

Die lange Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand und vermindert so das Verletzungsrisiko beträchtlich.

SAFETY

The long protective guard ensures the hand holding the knife does not slip, thereby decreasing the risk of injury.

3 3 5 3 w 1 0

Erntemesser mit Wellenschliff
Farmer Knife, wavy edge



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	●	●	

3 3 5 3

Erntemesser
Farmer Knife



cm	10	12,5	
inch	4	5	
	●	●	

8 2 6 5 w

Erntemesser
Farmer Knife



cm	25		
inch	9¾		
	● ● ○		

8 4 5 6

Erntemesser
Farmer Knife



cm	20		
inch	7¾		
	● ● ●		

Erntemesser
Harvest Knife

2 0 2 5

Erntemesser
Farmer Knife



cm	18
inch	7
	●

3 0 0 5

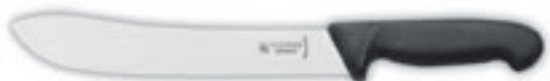
Erntemesser
Farmer Knife



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	●●●●○	●●●●○●	●●●●○●●	●●●●○●●●

6 0 0 5

Erntemesser
Farmer Knife



cm	18	21	24	27	30
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●●●●	●●●●●	●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●●●

8 3 6 5 w s p

Erntemesser mit Wellenschliff
Farmer Knife, wavy edge



cm	11
inch	4¼
	●●●○

8 3 0 5 s p

Erntemesser
Farmer Knife



cm	8
inch	3¼
	●●●○

8 5 4 5 s p

Erntemesser
Farmer Knife



cm	6
inch	2¼
	●●●○

8 5 5 5

Blumenmesser
Flower Knife



cm	4
inch	1¾

ZUBEHÖR ACCESSORIES




9 4 7 5 - 3


Julienneschneider | mit 3 auswechselbaren Messern: 3-mm-, 6-mm- und Schälklinge
Julienne Cutter | with 3 exchangeable blades: 3 mm, 6 mm, peeler blade





9 4 7 8


8-teiliges Schnitzmesser-Set
8-piece set of Shaping Knives

 Schnitzmesser
Decorating Knife

 Schnitzmesser
Decorating Knife

 Schnitzmesser
Decorating Knife

 Schnitzmesser
Decorating Knife

 Schnitzmesser
Decorating Knife

Schnitzmesser,
gebogene Klinge
Carving Knife

Kugelformer
Mellon Baller

Keramik-Abziehstein
Ceramic Sharpening Stone



Zubehör
Accessories

9 4 7 6

Spiralschneider
Spiral Cutter



9 4 7 6 s

Spiralschneider
Spiral Cutter



8 2 5 0 9 x 7

Buntschneider
Decorating Knife



9 6 0 5 b s

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



cm	12
inch	4 ³ / ₄
	●

9 4 7 5

Julienneschneider
Julienne Cutter



9 4 9 6

Rettichschneider
Radish Cutter



9 4 7 4

Dekorier-Set, 3-tlg.
3 pcs. Decorating Set



9 4 9 8 - 3

Kartoffelspirale, 3er Set
Potato Decorator, 3 pcs. set



8 2 4 6

Spargelschäler
Asparagus Peeling Knife



8 2 4 9 rap

Sparschäler mit Pendelklinge
Potato peeler



8 2 4 9

Sparschäler
Potato Peeler



8 2 4 9 sp

Sparschäler, bewegliche Klinge
Potato Peeler



8 2 4 9 m 9

Schäler, Metall, glatte Schneide
Peeler, Metal, plane edge



cm	9	Breite
inch	3¼	width

8 2 4 9 mz 5

Schäler, Metall, gezahnte Schneide, extra scharf
Peeler, Metal, serrated edge, especially sharp



cm	5	Breite
inch	2	width

9 4 7 0 m

Schäler
Peeler



cm	5	Breite
inch	2	width

9 4 7 0 mz

Schäler, gezahnte Schneide, extra scharf
Peeler, Metal, serrated edge, especially sharp



cm	5	Breite
inch	2	width

Zubehör
Accessories

9 4 7 0

Tomatenschäler
Tomato Peeler



9 4 7 1

Tomatentstieler
Tomato Corer



9 4 7 2

Schnitzmesser, Thai-Stil
Carving Knife, Thai style



9 4 7 8 - 5

Schnitzmesser
Shaping Knife



cm	5	
inch	2½	

8 2 5 4

Orangenschäler
Orange Peeler



8 2 5 5

Dekoriermesser
Lemon Decorator



8 2 5 6

Zitronenschaber
Lemon Grater



8 2 5 6 spre

Ziseliermesser
Decorating Knife



8 2 5 7

**Butterroller
Butter Curler**



8 2 5 9

**Apfelausstecher
Apple Corer**



9 4 8 1

**Dekoriermesser
V-cut Decorator**



9 4 9 7

**Kerbmesser
Decorating Knife**



8 2 5 2

**Kartoffellöffel
Double Melon Baller**



8 2 5 3

**Kartoffellöffel
Melon Baller**



mm \emptyset 22/25

mm	\emptyset 10	\emptyset 15	\emptyset 18	\emptyset 23	\emptyset 25	\emptyset 30
inch	\emptyset 0,4	\emptyset 0,47	\emptyset 0,7	\emptyset 0,9	\emptyset 1,0	\emptyset 1,2

8 2 5 3 o

**Kartoffellöffel oval
Melon Baller, oval**



8 2 5 3 o w

**Kartoffellöffel oval, gewellt
Melon Baller, oval, wavy**



Zubehör
Accessories

9480

Grapefruitmesser
Grapefruit Knife



9510

Hobel | für Trüffel, Schokolade, Käse etc., mit verstellbarer Klinge,
9510 w gewellte Klinge (o. Abb.)
Plane | for truffle, chocolate, cheese etc. with adjustable blade,
9510 w wavy edge (without illu.)



9478 Buch

in deutscher Sprache
German language



9478 DVD

in deutscher Sprache
German language



9520-1

Obst-/Gemüseausstecher | Ahornblatt, klein
Fruit/Vegetable Cutter | Maple leaf, small



9520-2

Obst-/Gemüseausstecher | Ahornblatt, groß
Fruit/Vegetable Cutter | Maple leaf, big



9520-3

Obst-/Gemüseausstecher | Tulpe
Fruit/Vegetable Cutter | Tulip



9520-4

Obst-/Gemüseausstecher | Hummer
Fruit/Vegetable Cutter | Lobster



9 5 2 0 - 5

Obst-/Gemüseausstecher | Krabbe
Fruit/Vegetable Cutter | Crab



9 4 8 2

Teigrad
Pastry Wheel



cm \emptyset 6
inch \emptyset 2 $\frac{3}{4}$

9 4 8 2 w

Teigrad gewellt
Pastry Wheel, wavy



cm \emptyset 6
inch \emptyset 2 $\frac{3}{4}$

9 4 9 1

Pizzaschneider
Pizzacutter



cm \emptyset 12
inch \emptyset 4 $\frac{3}{4}$

8 2 8 7

Wiegemesser, doppelt
Mincing Knife, double



cm 15 22
inch 6 8 $\frac{3}{4}$

8 2 8 8

Wiegemesser
Mincing Knife



cm 15 22
inch 6 8 $\frac{3}{4}$

8 2 8 8 1 7 e h

Einhand-Wiegemesser
One hand Mincing Knife



cm 17
inch 6 $\frac{3}{4}$

8 2 8 8

Wiegemesser
Mincing Knife



cm 36
inch 14

Zubehör
Accessories

9 4 7 8 - 1 2

Schnitzset, Basic 12-teilig
Shaping Set, Basic 12 pcs.



9 4 7 8 - 2 5

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



6 8 1 0 b

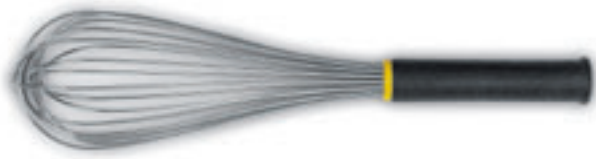
Garnierset in Rolltasche | ca. 200 x 70 x 45 mm,
Inhalt 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249
Decorating Set | approx. 200 x 70 x 45 mm,
contents 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249



6 8 1 3 b

Dekorierset
Inhalt | 6810 l, 8249, 8545 sp 6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259
Decorating Set
Inhalt | 6810 l, 8249, 8545 sp 6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259



9 5 5 5**Schneebeesen**
Thermo Whisk

cm	30
inch	11 ³ / ₄

9 5 6 0**Rührlöffel**
Thermo Spatula

cm	30	45
inch	11 ³ / ₄	17 ³ / ₄

9 5 6 5**Stielschaber** | hitzebeständig bis 220°C
Rubber Spatula | heat resistant up to 220°C

cm	25	35
inch	9 ³ / ₄	13 ³ / ₄

9 4 8 3**Stielschaber**
Rubber Spatula

cm	27
inch	11

9 4 8 7**Backpinsel**
Pastry Brush

cm	4	6
inch	1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄

9 4 8 7**Backpinsel mit Naturborsten**
Pastry Brush, natural, for use in islamic countries

cm	7,5
inch	3

9 4 8 8**Teigschaberset, 3-tlg.**
Dough Scraper Set, 3 pcs.

cm	11	11	12
inch	4 ¹ / ₂	4 ¹ / ₂	5

9 4 8 9 - 2**Teigschaberset, 2-tlg.**
Dough Scraper Set, 2 pcs.

cm	15	20
inch	6	7 ³ / ₄

Zubehör
Accessories

9 5 4 0

Gebäckzange
Cake Tongs



9 5 4 2

Salatzange | für Salatbuffet und -theke, 29 cm Gesamtlänge
Salad Tong | for salad buffets and bars, 29 cm total length



9 5 4 5

Spaghettizange
Spaghetti Tongs



9 5 1 4

Bratenpinzette
Meat pincers



9 5 0 0

Grillspieß
Skewer



cm	20	25	
inch	8	10	

9 5 0 0 c o

Grillspieß
Skewer



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 a u

Grillspieß
Skewer



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 c r

Grillspieß
Skewer



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 f i

Grillspieß
Skewer



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 l a

Grillspieß
Skewer



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 l i

Grillspieß
Skewer



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 r o

Grillspieß
Skewer



cm	30		
inch	12		

9 5 3 5

Aufschnittzange
Cold Cut Tongs



6 8 6 0

S-Haken (10 St.)
"S"-Hook (10 pcs.)



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

8 2 9 0 s

Magnet-Klingenschutz | für Klingenlänge bis 15 cm und Klingebreite bis 2,3 cm, 2 Stk in Blister
Magnet Blade Guard | for blade length up to 15 cm and blade width up to 2.3 cm, 2 pcs in blister



cm	15
inch	6
	●

8 2 9 0 m

Magnet-Klingenschutz | für Klingenlänge bis 23 cm und Klingebreite bis 3,3 cm, 2 Stk in Blister
Magnet Blade Guard | for blade length up to 23 cm and blade width up to 3.3 cm, 2 pcs in blister



cm	15
inch	6
	●

8 2 9 0 1

Magnet-Klingenschutz | für Klingenlänge bis 26 cm und Klingebreite bis 5,6 cm, 2 Stk in Blister
Magnet Blade Guard | for blade length up to 26 cm and blade width up to 5.6 cm, 2 pcs in blister



cm	26
inch	10¼
	●

6 8 0 0

Magnetleiste
Magnet Bar



cm	35	50
inch	13¾	19¾

6 8 0 0 s p 6 0

Magnetleiste | extra lang und breit, auch für schwere Werkzeuge geeignet
Magnet Boarder | extra long and broad, also suitable for heavy tools



cm	60
inch	23½

6 8 6 5

Kunststoff-Schneidebrett, abgerundet
Cutting board



Maße
dimensions

40	50	60
400x300x20 mm	500x300x20 mm	600x300x20mm
● ● ● ○ ● ●	● ● ● ○ ● ●	● ● ● ○ ● ●

6 8 7 0

Kunststoff-Schneidebrett Euro (Gastronorm), abgerundet, mit Safrille und Sammler.
Euro (Gastronorm) Cutting Board, rounded edges with groove and juice collector.



Maße
dimensions

26,5	53
265x325x20 mm	530x325x20 mm
● ● ● ○ ● ●	● ● ● ○ ● ●

6 8 6 4

Schneidebrettreiniger
Scraper for Cutting Boards



6 8 6 7

Schneidbretthobel
Scraper for Cutting Boards
6867 KL | Ersatzklinge
6867 KL | Spare Blade



6 8 4 5

Fleischklopfer
Meat hammer



6 8 4 0 p

Kotelettklopfer
Cutlet Pounder



8 2 5 8

Geflügelschere | Ersatzfeder = 8258 f
Poultry Shears | Replacement Spring = 8258 f



8 2 5 8 s p

Geflügelschere | Ersatzfeder = 8258 spf
Poultry Shears | Replacement spring = 8258 spf



9 5 0 6

Universalschere
Scissors



8 2 4 8

Spick- und Dressiernadel-Set
Needle Set



9 9 7 0 w b

Abziehstein, Korund, 200 weiß/400 blau
Sharpening Stone, fused Alumina, 200 white/400 blue



200x50x25 mm

9 9 7 0 s

Abziehstein, Siliciumkarbid, 120/320
Sharpening Stone, Siliciumcarbide, 120/320



200x50x25 mm

9 9 7 0 w t

Abziehstein, Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß
Sharpening Stone, fused Alumina, extra fine, 360 terra/1000 white



200x50x25 mm

9 9 7 0 9 9

Unterlegeschale, schwarz
Mat, black



205x62x4 mm

**PROFESSIONELLE
SCHLEIFWERKZEUGE
PROFESSIONAL
GRINDING TOOLS**

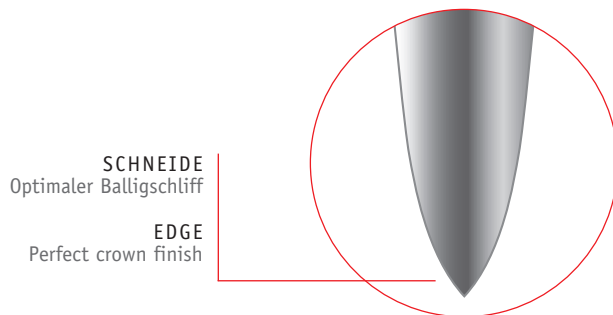


SHARP X

DIE PROFESSIONELLEN DIAMANT-SCHÄRFMASCHINEN THE PROFESSIONAL DIAMOND SHARPENING MACHINES

Die neue Diamant-Schärfmaschinenserie SHARP X ermöglicht den optimalen professionellen Balligschliff für höchste Belastbarkeit und lange Standzeiten. Schnell und sicher – auch ohne Fachkenntnisse. Die GIESSER SHARP X-Maschinen erzielen dieses Ergebnis durch die patentierte Technik mit federnden, diamantbelegten Schleifrudern und patentierten Spezialelementen zum Polieren der Klinge. Auch die Polierkörper sind mit Diamantstaub beschichtet und erzeugen dadurch ein besseres Ergebnis im Vergleich zu herkömmlichen Schärfmaschinen. Überzeugen Sie sich von unseren neuen Diamant-Schärfmaschinen – Ihre Messer werden es Ihnen danken.

The new diamond sharpening machine SHARP X provides an edge with absolutely sharp cutting and high knife blade durability. Fast and easy – without any special knowledge. The GIESSER SHARP X machines make this result possible with their patented technology with resilient diamond-coated grinding wheels and patented special components for polishing the edge. The burr which is achieved in the first step can be removed easily in the second process by the two spring mounted polishing components. This greatly simplifies the sharpening process. Have a try – you will be surprised how easy it is to get a sharp knife back again.



SHARP X I

1 Schleifstation, 1 Polierstation
1 Grinding Station, 1 Polishing Station



SHARP X II

2 Schleifstationen, 2 Polierstationen
2 Grinding Stations, 2 Polishing Stations



SHARP X III

2 Schleifstationen,
2 Polierstationen, mit Wasserkühlung
2 Grinding Stations,
2 Polishing Stations, with water cooling



SO SCHLEIFEN SIE RICHTIG MIT SHARP X YOUR EASY WAY TO GET A SHARP KNIFE AGAIN

Für das optimale Schleifergebnis mit den Giesser SharpX-Modellen ist kein handwerkliches Geschick erforderlich. Das Handling ist einfach und sicher. Der Balligschliff wird somit zum Kinderspiel.

No special skills are required for ideal sharpening results with the Giesser SharpX models. Handling is simple and safe. Getting a crown finish thus becomes child's play.



SCHRITT 1

Schleifen:
 Das Messer in den Spalt des Schleifrades einführen und in regelmäßigem Tempo vom Heft zur Spitze ziehen. Anschließend das Heft anheben, so dass die Spitze des Messers auch geschliffen wird. Vorgang mehrfach wiederholen bis ein feiner Faden (Grat) entsteht.

STEP 1

Grinding:
 Insert the knife into the grinding wheel slot and draw it out at a steady speed from the handle to the tip. Then lift the handle so that the knife tip is also ground. Repeat this movement until you get a fine burr on the edge.

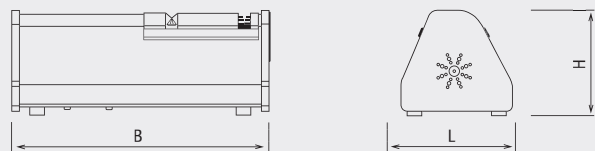


SCHRITT 2

Polieren:
 Das Messer in den Spalt des Polierelements einführen und in regelmäßigem Tempo vom Heft zur Spitze ziehen. Vorgang so lange wiederholen bis der Faden vollständig entfernt ist.

STEP 2

Polishing:
 Insert the knife into the polishing unit slot and draw it out at a steady speed from the handle to the tip. Repeat this process until the burr has been completely removed.

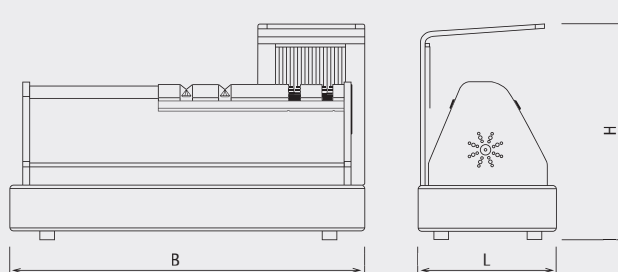


SHARP X I

LxBxH	202 mm x 559 mm x 197 mm
LxWxH	202 mm x 559 mm x 197 mm
Strom	230 V/50 Hz (W)
Power supply	230 V/50 Hz (w)
Nennstrom/Stromstärke	1,1 A (Wechselstrom)
Rated current	1.1 A
Motorleistung	0,12 kW
Motor capacity	0.12 kW
Absicherung	16 A träge
Fuse	16 A delay fuse
Drehzahlen	1.500 U/min.
Rotational speed	1,500 rpm
Gewicht	10 kg
Weight	10 kg

SHARP X II

LxBxH	202 mm x 559 mm x 197 mm
LxWxH	202 mm x 559 mm x 197 mm
Strom	230 V/50 Hz (Wechselstrom)
Power supply	230 V/50 Hz
Nennstrom/Stromstärke	1,3 A (Wechselstrom)
Rated current	1.3 A
Motorleistung	0,18 kW
Motor capacity	0.18 kW
Absicherung	16 A träge
Fuse	16 A delay fuse
Drehzahlen	2.500 U/min.
Rotational speed	2,500 rpm
Gewicht	12 kg
Weight	12 kg



SHARP X III

LxBxH	230 mm x 599 mm x 366 mm
LxWxH	230 mm x 599 mm x 366 mm
Strom	230 V/50 Hz (Wechselstrom)
Power supply	230 V/50 Hz (w)
Nennstrom/Stromstärke	2,2 A (Wechselstrom)
Rated current	2.2 A
Motorleistung	0,25 kW
Motor capacity	0.25 kW
Absicherung	16 A träge
Fuse	16 A delay fuse
Drehzahlen	3.500 U/min.
Rotational speed	3,500 rpm
Gewicht	15 kg
Weight	15 kg

9980 b

**Messerschärfer Sharp Easy
Knife Sharpener**



9980 g

**Messerschärfer Sharp Easy
Knife Sharpener**

9981 Ersatzstangen
9981 replacement rods



9980 r

**Messerschärfer Sharp Easy
Knife Sharpener**



9980 s

**Messerschärfer Sharp Easy
Knife Sharpener**



PC I

**Prime Cut I
Prime Cut I**
PC ST = Schärfstangen (Paar)
PC ST = Replacement Bars, pair



p x 88

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



cm 31
inch 12¼

9937

**Ergo Steel
Ergo Steel**



9901

Silvercut | poliert
Silvercut | polished



cm 31
inch 12¼

Professionelle Schleifwerkzeuge
Professional Grinding Tools

9 9 1 9

Abziehstahl | Dopplezug
Sharpening Steel | double cut



cm	25	■
inch	9¾	

9 9 1 6

Supercut | ultra feiner Zug
Supercut | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 0 6

Poilcut | extrem feiner Vielfachzug
Poilcut | ultra fine cut extra



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 2 6

Abziehstahl | ultra feiner Zug
Sharpening Steel | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 1 3

Topcut | extrem feiner Polierzug
Topcut | ultra fine polished cut



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 0 5

Abziehstahl | extra feiner Zug
Sharpening Steel | extra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 0 4

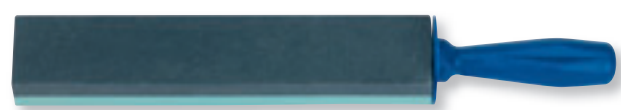
Abziehstahl | ultra feiner Zug
Sharpening Steel | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 7 0

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



9 9 2 0

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	28	31	●
inch	11¼	12¼	

9 9 2 2

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	23	25	27	31	36	●
inch	9	9¾	10½	12	14	
	●	●●●●●○●●	●	●●●●●○●●	●●●●●	

9 9 2 5

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25	31	●
inch	9¾	12¼	

9 9 4 0

Keramikwetzstahl | besonders hart und abrasiv
Ceramic sharpening steel | particularly hard and abrasive



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 3 0

Wetzstahl, diamantbeschichtet
Sharpening Steel, diamond coated



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 3 1

Messerschärfer
Knife Sharpener







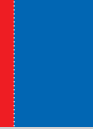


9 9 5 0

Haushaltsstahl
Household Steel
9943-20 | Holzgriff
9943-20 | wooden handle



cm	20	●
inch	7¾	

Stechschutzhürzen und -boleros Protective Aprons and Boleros

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



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

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

9 5 9 5

Schutzhürze Safety Apron





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

9 5 9 6

Bolero Bolero







Art.-Nr.	Breite x Länge Dimension	 min. – max.	 min. – max.
9596-85	50 x 85 cm	146 – 166 cm	82 – 111 cm
9596-90	50 x 90 cm	156 – 178 cm	82 – 111 cm
9596-95	55 x 95 cm	166 – 190 cm	89 – 122 cm
9596-100	55 x 100 cm	177 – 202 cm	89 – 122 cm

9 5 9 3

Ersatzteilset Replacement Set



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

9 5 9 9

Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer Schutz in 3 Größen (s, m, l), gem. EN 388 25 4 x
Cut Resistant Glove | extra light and certainly safer protection in 3 sizes (s, m, l), as per EN 388 25 4 x



9594 b/w

Handschuhspanner (100 St.) | Einheitsgröße
Glove Tightener (100 pcs.) | one size



LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998

PERFORMANCE CLASS 2
DIN EN 13998



9590 00 m

Stechschutzhandschuh | ganzmetall
Mesh Safety Glove | fully metal



9590-00

Stechschutzhandschuh
Mesh Safety Glove



9590-08

Stechschutzhandschuh
Mesh Safety Glove



9590-15

Stechschutzhandschuh
Mesh Safety Glove



9590-19

Stechschutzhandschuh
Mesh Safety Glove



Messerhygieneboxen Knife Hygiene Boxes

MHB I

Messer-Hygiene-Box | für 4 Messer + 1 Stahl
Knife-Hygiene-Box | for 4 knives + 1 steel



500x265x100 mm

MHB I E

Einlagen-Set für MHB I
Insets for MHB I



Version

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

MHB II

Messer-Hygiene-Box | für 6 Messer + 2 Stähle
Knife-Hygiene-Box | for 6 knives + 2 steels



500x380x100 mm

MHB II E

Einlagen-Set für MHB II
Insets for MHB II



Version

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

MHB III

Messer-Hygiene-Box | für 5 Messer, 1 Stahl, 1 Handschuh
Knife-Hygiene-Box | for 5 knives, 1 steel, 1 glove



500x380x100 mm

MHB III E

Einlagen-Set für MHB III
Insets for MHB III



Version

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

6831-1

Messerscheide für ein Messer | vollhygienischer Kunststoff
Knife Scabbard for 1 knife | fully hygienic plastic



6830-4

Messerköcher-Garnitur für vier Messer | vollhygienischer Kunststoff

Knife Scabbard for 4 knives | fully hygienic plastic

6832 | Gürtel einzeln
6832 | Belt, single



6 6 0 0

**Fleischersäge
Bone-saw**

6601 | Sägeblatt, 35 cm, 50 cm
6601 | Saw Blade 13¾ inch, 19¾ inch



cm	35	50
inch	13¾	19¾

6 6 3 0 k

**Rinderspalter
Beef Splitter**



cm	33
inch	13

6 6 4 5

**Hackmesser
Cleaver**



	ca. 400 g
cm	15
inch	6
	●

6 6 4 0 p

**Hackmesser, POM-Griff
Cleaver, POM-handle**



	ca. 500 g
cm	15
inch	6
	●

6 6 5 5

**Hackmesser
Cleaver**



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

6 6 5 5 s p

**Hackmesser
Cleaver**



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

6 6 5 5 s p

**Hackmesser
Cleaver**



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

6 7 9 5

**Hackfleischmesser
Minced Meat Knife**

stabile Form mit Kunststoffgriff
stable design with plastic handle



cm	14
inch	5½

Zubehör
Accessories

6 6 0 8

Rippenzieher | mit 16 mm Klinge
Bacon Ripper | with 16 mm blade



6 6 0 9

Carré/Kotelettauslöser | mit 14 mm Klinge
Rib Puller | with 14 mm blade



6 6 1 5

Ersatzklingen für Rippenzieher (5 St.)
Rib Puller Spare Blades (5 pcs.)



mm	14	16	18	20	22
inch	0,55	0,63	0,71	0,79	0,87

6 6 1 5 a

Ersatzklingen, extrascharf (5 St.)
Spare Blades, extra sharp (5 pcs.)



mm	14	16	18	20	22
inch	0,55	0,63	0,71	0,79	0,87

6 6 1 0

Rippenzieher mit Schlaufe
Rib Puller



mm	Ø 2,0
inch	1/13

6 6 1 0 a

Rippenzieher, Aluminium
Rib Puller, aluminium



mm	Ø 2,0
inch	1/13

6 6 1 1

Rippenzieher-Ersatzsaiten (50 St.) | Länge 200 mm / 300 mm
Spare Loops (50 pcs.) | length 200 mm / 300 mm



mm	Ø 2,0
inch	1/13

6 6 9 8

Ringmesser | 3 Stk. im Set
Ring Knife | 3 pcs. set



6 8 5 0

Blockbürste
Block Brush



6 6 1 2

Knochenstaubentferner
Bone Dust Remover



6 8 6 0

S-Haken (10 St.)
"S"-Hook (10 pcs.)



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

KL 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge | 11 cm
Hollow plunger knife blades | 11 cm



cm	11
inch	4¼

KL 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge | 17 cm
Hollow plunger knife blades | 17 cm



cm	17
inch	6¾

KL 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge | 15 cm
Hollow plunger knife blades | 15 cm



cm	15
inch	6

Taschen- und Probiermesser
Pocket and Tasting Knives

7990

Taschenschlachtsmesser
Butcher Pocket Knife



cm	10
inch	4

7984 c

Wurstprobiermesser mit Gabel & Clip | Metallausführung
Sausage Testing Knife with Fork & Clip | full metal



cm	11
inch	4½

7981 c

Wurstprobiermesser mit Gabel und Clip
Sausage Testing Knife with Fork and Clip

7981 | ohne Clip
7981 | without clip



cm	11
inch	4½

7990 - 2

Jagdmesser | Klinge 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, geschmiedet,
 Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
Hunting knife | blade 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, forged,
 handle made of genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



7981 csp

Wurstprobiermesser mit Gabel und Clip
Sausage Testing Knife with Fork and Clip



cm	11
inch	4½
	● ● ● ○

7990 - 3

Jagdmesser | Klinge 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, gestanz,
 Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
Hunting knife | blade 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, stamped,
 handle made of genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



7990 - 4

Jagdmesser | Klinge 11 cm, D 2-Stahl, 57-58 HRC Rockwell, gestanz,
 Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
Hunting knife | blade 11 cm, D 2 steel, 57-58 HRC Rockwell, forged,
 handle made of genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



MESSERTASCHEN
UND -KOFFER
KNIFE BAGS
AND CASES



6 8 0 1 b

Magnet-Kochkoffer | ca. 475x300x80 mm
Inhalt | 7900 p-28, 8210 p-28, 8240-13, 8243-9, 8251, 8263-13, 8264-18, 8270-20, 8280-23, 9410 p-18, 9420 p-13, 9922-25, 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249, 6810 82-r
Cook's Master Case, magnetic | ca. 475x300x80 mm
contents | 7900 p-28, 8210 p-28, 8240-13, 8243-9, 8251, 8263-13, 8264-18, 8270-20, 8280-23, 9410 p-18, 9420 p-13, 9922-25, 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249, 6810 82-r
6801 l | ohne Bestückung
6801 l | without contents



6 8 0 1 b 6

Magnet-Kochkoffer, 7-tlg.
Inhalt | 6801 sp, 8240-10, 8280-20, 8265 w 25, 3100 p 13, 7360 p 18, 9924-25
Cook's Case, magnetic, 7 pcs.
contents | 6801 sp, 8240-10, 8280-20, 8265 w 25, 3100 p 13, 7360 p 18, 9924-25



Messertaschen und -koffer
Knife Bags and cases

6801 spl

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung
Cook's Master Case | magnetic, light version



6801 sp rec

Magnet-Kochkoffer, 14-tlg.
Inhalt | 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp 25, 8240-10, 8540 p 6, 8210 p 28, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p 15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp
Cook's Case, magnetic, 14 pcs.
contents | 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp 25, 8240-10, 8540 p 6, 8210 p 28, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p 15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp



8292 l

Rolltasche, schwarz, mit Schulterriemen
Knife Bag, black, with shoulder strap



8293 b

Messertasche, schwarz, 14-tlg.
Inhalt | 8293 l, 8261 wp 25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p 6, 9410 p 15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25
Knife Bag, black, 14 pcs.
contents | 8293 l, 8261 wp 25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p 6, 9410 p 15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25
8293 l | ohne Bestückung
8293 l | without contents



8 2 9 3 b k**Messertasche, schwarz, 14-tlg.**

Inhalt | 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp 10, 8265 w 25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp 6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

Knife Bag, black, 14 pcs.

contents | 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp 10, 8265 w 25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp 6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

**8 2 9 4 b****Messertasche, 13-tlg.**

Inhalt | 3100 p 13, 8250 sp, 8252, 8210 p 28, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261wp 25, 8270-25, 9410 p 18, 7900 p 28, 9920-28, 8294 l

Knife Bag, 13 pcs.

contents | 3100 p 13, 8250 sp, 8252, 8210 p 28, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261wp 25, 8270-25, 9410 p 18, 7900 p 28, 9920-28, 8294 l

8294 l | ohne Bestückung

8294 l | without contents

**8 2 9 6 b****Messertasche, 8-tlg.**

Inhalt | 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p 13, 9410 p 18, 9920-28, 8296 l

Knife Bag, 8 pcs.

contents | 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p 13, 9410 p 18, 9920-28, 8296 l

8296 l | ohne Bestückung

8296 l | without contents

**8 2 9 6 b k****Messertasche**

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

Knife Bag

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



Messertaschen und -koffer
Knife Bags and cases

8 2 9 6 5 k

Messertasche, 6-tlg.

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

Knife Bag, 6 pcs.

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

8296 5l | ohne Bestückung

8296 5l | without contents



6 8 1 0 b

Garnieret in Rolltasche | ca. 200x70x45 mm

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

Decorating Set | ca. 200x70x45 mm

contents | 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

6801 l | ohne Bestückung

6801 l | without contents



6 8 2 0 1 a

Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485x275 mm

Gastronorm Inset | Dimensions: 485x275 mm

6820 h | Schlaufenhalter, 1 Paar

6820 h | Mountings, 1 pair



6 8 1 3 b

Dekorieret

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

Decorating Set

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



3 5 5 5

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



3 5 7 1

Aufschnittmesser-Set, 3-tlg. | 7705 aw 22, 7705 w 22, 9495-13
Knife Set, 3 pcs. | 7705 aw 22, 7705 w 22, 9495-13



3 5 6 5

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



3 5 4 5

Lehrlingsset, 5-tlg. | 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25
Knife Set, 5 pcs. | 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25



3 5 1 1 pl

Prime Line-Set, 3-tlg. | 11250-13, 11250-15, 11200-20
Prime Line set, 3 pcs. | 11250-13, 11250-15, 11200-20



3 5 8 1

Küchenmesser-Set, 3-tlg. | 8815 sp 8, 8456-18, 8265 w 25
Knife Set, 3 pcs. | 8815 sp 8, 8456-18, 8265 w 25



9 7 8 5

Fisch-Set, 2-tlg. | 7365-18 b, 2275-21 b
Fish Set, 2 pcs. | 7365-18 b, 2275-21 b



9 7 8 7

Bistro-Set, 2-tlg. | 8455-20 w, 8265 w 25 w
Snack Bar Set, 2 pcs. | 8455-20 w, 8265 w 25 w



Messertaschen und -koffer
Knife Rolls and cases

9 7 8 2

Gemüse-Set, 2-tlg. | 8455-20 gr, 8335 gr
Vegetable Set, 2 pcs. | 8455-20 gr, 8335 gr



9 7 8 3

Fleischmesse-Set, 2-tlg. | 4025-24 r, 3005-16 r
Butcher Knife Set, 2 pcs. | 4025-24 r, 3005-16 r



9 7 8 4

Konditor-Set, 2-tlg. | 8234 g, 8115 w 18 g
Confectioner's Set, 2 pcs. | 8234 g, 8115 w 18 g



9 7 8 1

Jäger-Set, 2-tlg. | 3426-16, 3085-15
Hunter's Set, 2 pcs. | 3426-16, 3085-15



9 7 8 0

Jäger-Set, 3-tlg. | 3105-10 g, r, 2105-13 g, r, 3005-16 g, r
Hunter's Set, 3 pcs. | 3105-10 g, r, 2105-13 g, r, 3005-16 g, r



9 8 7 9

Besteck Set, 4-tlg.
Cutlery Set, 4 pcs.



9 8 7 8

Pizza-Set, 20-tlg. | 10 Messer mit Wellenschliff, 10 Gabeln
Pizza Set, 20 pcs. | 10 Knives, wavy edge, 10 Forks



**Auf Wunsch stellen wir Ihnen
Ihr individuelles Set in verschiedenen
Farben zusammen.**

**Different sets in different colors
are also available on request.**

9 7 9 0

Verkaufsdisplay, 30-tlg. | bestückt mit je 6 Fleisch-, Brot-, Koch-, Küchen- und Universalmesser
Sales Display, 30 pcs. | pieces 6 each of bread-, butcher-, chef-, kitchen- and multi purpose Knives



9 4 3 5 v k

Display | 72 Gabeln in 6 verschiedenen Farben
Display | 72 Forks in 6 different colours



9 8 7 2 s p v k

Display | 72 Tomatenmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp 11)
Display | 72 Multi Purpose Knives in 6 different colours (8365 wsp 11)



Messertaschen und -koffer
Knife Rolls and cases

9 7 7 0

Tranchierset | 9410 p 15, 8270-18
Carving Set | 9410 p 15, 8270-18



9 7 1 5

Tranchierset | 8385-21, 9437-18
Carving Set | 8385-21, 9437-18



9 8 3 5

Messer-Stahl-Set | 9950-20, 8435-18
Knife-and-Steel Set | 9950-20, 8435-18



9 8 2 5

Haushaltset | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8435-16
Household Set | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8435-16



9 8 1 0

Haushaltset | 8300-8,5, 8360 w 11, 8340-16, 8350 w 18
Household Set | 8300-8,5, 8360 w 11, 8340-16, 8350 w 18



9 8 1 5

Haushaltsset | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8345-16, 8355 w 18
Household Set | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8345-16, 8355 w 18



9 8 4 0 b c

Best Cut Set, 3 tlg. | 8640-10, 8670-15, 8680-20
Best Cut Set, 3 pcs. | 8640-10, 8670-15, 8680-20



9 8 4 0 o

Olivenholz Set, 3 tlg. | 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o
Knife Set with oliv wooden handle, 3 pcs. | 8240-10 o,
8264-18 o, 8280-20 o



9891 b5

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

Knife Block, 5 pcs. | reasonably priced block in gift box: from beech, assembled with chef's knife 20 cm, bread knife 18 cm, kitchen knife 8 cm, scissors and sharpening steel



9891 b5 bc

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

Knife Block „BestCut“, 5 pcs. | from beech, assembled with chef's knife 20 cm, ham slicer 15 cm, office knife 10 cm, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9891 b5 pl

Messerblock, 5-tlg. | aus Buche, bestückt mit Kochmesser breit, Santoku-Messer mit Kullenschliff, Gemüsemesser, Schere und Wetzstahl

Knife Block, 5 pcs. | from beech, assembled with chef's knife broad, santoku knife scalloped edge, vegetable knife, scissors and sharpening steel



Messerblocks
Knife Blocks

9 8 9 2 b

Messerblock, bestückt

Inhalt | 9922-25, 8280-25, 8270-20, 8270-15, 8243-9, 8240-10, 8251, 9410 p 15

Knife Block,

contents | 9922-25, 8280-25, 8270-20, 8270-15, 8243-9, 8240-10, 8251, 9410 p 15

9892 l | ohne Bestückung

9892 l | without contents



9 8 9 2 b 9 b c

Messerblock „BestCut“, 9-tlg.

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

Knife block „BestCut“, 9 pcs. | from beech, assembled with chef's knife 20 cm, bread knife 20 cm, filleting knife 18 cm, fork 15 cm, kitchen knife 15 cm, office knife 10 cm, peeling knife 6 cm, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9 8 9 8 l

Edelsathl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer

Stainless Steel Block | for 1 steel, 1 fork and 6 knives

9898 lm | mit breiteren Schlitzten für 7 Teile

9898 lm | with wider slots for 7 pieces



9 8 9 8 b

Edelstahl-Messerblock, 8-tlg.

| bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidmesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser-Set, schmal 20 cm

Stainless Steel Block 8 pcs. | with slicer 23 cm, decorating knife, birds beak turning knife, office knife, chef's knife, sharpening steel, fork and filleting knife

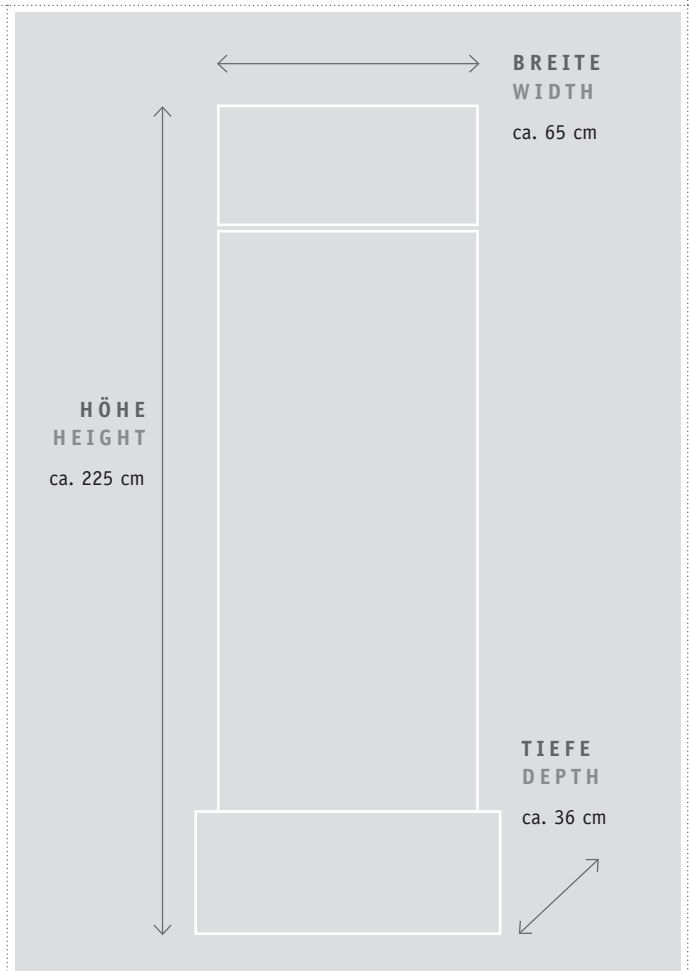




**GUT PRÄSENTIERT
 IST HALB VERKAUFT
 GOOD PRESENTATION
 IS HALF THE BATTLE**

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

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



Shop in Shop-System
Shop in Shop Display System

69109

Standsäule Unterteil
Column, lower part



69113

Sockelseitenblende
Lateral Base Cover



69110

Standsäule Oberteil
Column, upper part



69114

Sockellaufgabe mit Frontblende
Base Cover with Front Panel



69112

Lochblechrückwand
Perforated Back Panel



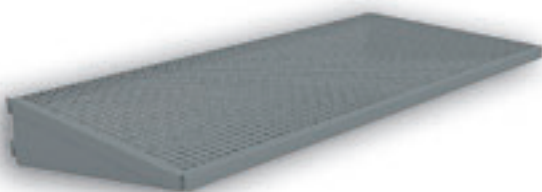
69115

Toppereinsatz
Header



69119

Tablar
Shelf



69300

Schlaufenhaken
Double Hook



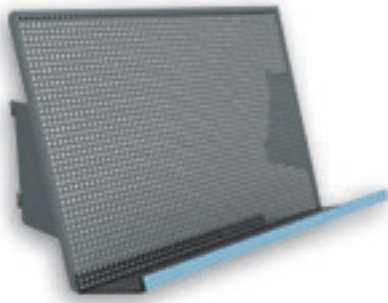
69200

Einzelhaken
Single Hook



6 9 1 1 6

**Messerbrett
Knife Merchandiser**



6 9 3 2 0

**Mutter
Nut**

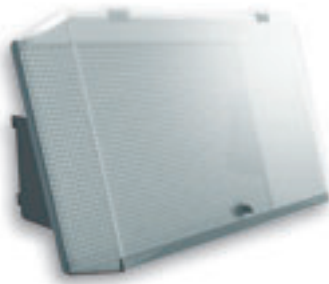


6 9 3 1 0

**Stift
Pin**

6 9 1 1 7

**Messerbrett mit Acrylhaube
Merchandiser with Acryl Cover**



6 9 1 2 0

**Infotafel Buche
Beechwood Panel**



6 9 1 2 1

**Infotafel Magnet
Magnetic Info Panel**



6 9 8 0

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



INDIVIDUALISIERUNG INDIVIDUALISATION



KLINGENBESCHRIFTUNG ETCHED BLADES

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

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



PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF STAMPING ON THE HANDLE

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

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



VERPACKUNGEN PACKAGING

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

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



KENNZEICHNUNG IM HANDUMDREHEN EASY IDENTIFICATION

Optimieren Sie Ihren Kundenservice durch schnelle und einfache Personalisierung aller Messer und Werkzeuge. Buchstaben und Ziffern können direkt im Schablonendrucker, Logos über die Software generiert werden.

Optimize your customer service with quick and easy personalization of all knives and tools. Alphabets and numbers can be generated directly in the stencil printer, logos through the software.

- SCHNELL UND EINFACH
- FÜR ZIFFERN UND BUCHSTABEN
- SIMPLE AND EFFICIENT
- PROCESSING ALL TYPES OF CHARACTERS



9998

Ätz-Set | Bestehend aus Signiergerät, Schablonendrucker, Software, Ätzflüssigkeit und Schablonen.

Etching Set | Consisting of marking device, stencil printer, software, etching liquid and stencils.



Inhaltsverzeichnis

Index

NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE
675 r			14	3353 w10		14/72/83		6820 la			114	8137 w			75
2002			25	3405		14		6830-4			106	8137 wz			76
2005			10	3425		14		6831-1			106	8165 z			77
2005 wwl			22	3426		14		6840 p			96	8205			76
2008			29	3427		14		6845			96	8210 p			37
2008 wwl			24	3511 pl		115		6850			109	8215			76
2015			10	3545		115		6860		95/109		8225			77
2025		10/84		3555		115		6864			96	8232			77
2105			11/72	3565		115		6865			96	8232 las			77
2105 wwl			22	3571		115		6867			96	8232 p			37
2275			11/72	3581		115		6870			96	8234 p			37
2285			12/71	4000		32		6980			123	8234			77
2400			31	4005		15		7105			16	8235			76
2405			11	4005 wwl		23/72		7105 w			16	8237 p			37
2503			26	4020		32		7300 p			36	8237			77
2504			27	4020 p		35		7300 wp			36	8239			77
2505			11	4025		15		7305			16	8240		43/61/63/65/69	
2505 sl			30	4025 wwl		23		7305 aw			16	8240 o			46
2505 wwl			22	4028		29		7305 st			16	8241			43/65
2509			28	4035		15		7305 w		16/75		8241 o			46
2509 wwl			24	4055		18		7305 wwl			24	8242			43
2514			27	4056		18		7305 wwl 21 aw			24	8243			43/66
2515			11	4065		18		7365		16/58/72		8244			44
2515 sl			30	4078		18		7365 sl			30	8244-13 o			47
2515 wwl			22	5005		15		7375-18 e101		16/72		8246			87
2519			28	5065		15		7700			32	8247			74
2534			27	6005		15/62/64/66/70/84		7700 p			36	8247-07			74
2535			12	6005 wwl		23		7700 w			32	8248			97
2535 wwl			23	6600		107		7700 wp			36	8249			87
2539			28	6608		108		7705		17/54/62/64/66/67/68/70		8249 m 9			87
2603			26	6609		108		7705 w		17/54/75		8249 mz 5			87
2605			11	6610		108		7705 aw			17	8249 rap			87
2605 f wwl			23	6610 a		108		7705 wwl			24/54	8249 sp			87
2605 wwl			23	6611		108		7715 wwl			24	8250 9x7			86
2608 wwl			24	6612		109		7725			17	8251			44
2612			25	6615		108		7900 p			37	8252			89
2615			11	6615 a		108		7905			17	8253			89
3000			31	6630 k		107		7905 w			17	8253 o			89
3000 p			35	6640 p		107		7925			17	8253 ow			89
3002			25	6645		107		7935			18	8254			88
3003			26	6655		107		7945			18	8255			88
3005		13/84		6655 sp		107		7965			18	8256			88
3005 wwl			23	6665		55		7965 aw			18	8256 spre			88
3008			29	6675		55		7981 c			110	8257			89
3055			71	6698		109		7981 csp			110	8258			97
3055 f			71	6780 br		14		7984 c			110	8258 sp			97
3080			31	6795		107		7990			110	8259			89
3082			25	6800		95		7990-2			110	8260 w			44
3085			13	6800 sp 60		95		7990-3			110	8260 w o			46
3085 sl			30	6801 b		111		7990-4			110	8261 w			33
3100			31	6801 b 6		111		8115 w			78	8261 wp			36
3100 p			35	6801 spl		112		8136			76	8262 p			35
3103 wwl			24	6801 sp rec		112		8136 w			76	8263			44
3105		12/62/64/70		6810 b		92/114		8136 z			76	8264		44/61/63/69	
3105 f			12	6813 b		92/114		8137			75	8264 o		46/47	
3105 wwl			23									8265 w		55/68/78/83	
3110 s			32	GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE							2	8265 w l			55
3115			12	GIESSER – A SUCCESS STORY							2	8267 ww		44/73	
3160			32									8269			44
3163			26	WIE EIN GIESSER PROFI-MESSER ENTSTEHT							4	8269 k			55
3165			12	HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED							4	8269 p			37
3168			29									8269 wwl p			37
3169			28	WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER							6	8269 wwl k			55
3185			13	THINGS TO KNOW ABOUT OUR KNIVES							6	8270		45/61/63/65/69	
3186			13									8270 w			45
3215			13	FLEISCHERMESSER UND ZUBEHÖR							8	8275 wwl			44
3215 9e101			13	BUTCHER KNIVES AND ACCESSORIES							8	8280		45/61/63/65/69	
3235 z			71									8280-20 o			47
3305			14	KOCH- UND KÜCHENMESSER							39	8280 w		45/73	
3353			72/83	CHEF'S AND KITCHEN KNIVES							39	8284			45

NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE
8287			91	9400	p		48	9560			93	9970	99		97
8288			91	9410	p	48/62/64/66/70		9565			93	9970	s		97
8288	17	eh	91	9420	p		48	9590-00			105	9970	wb		97
8290	l		95	9435		48/58/62/64/70		9590 00 m			105	9970	wt		97
8290	m		95	9435	vk		117	9590-08			105	9980	b		101
8290	s		95	9437			48/58	9590-15			105	9980	g		101
8292	l		112	9445			48	9590-19			105	9980	r		101
8293	b		112	9465	sp		57	9593			104	9980	s		101
8293	bk		113	9466	sp		57	9594 b/w			105	9998			125
8294	b		113	9467	sp		57	9595			104	11200			20
8296	5k		114	9470			88	9596			104	11250			20
8296	b		113	9470	m		87	9599			104	11251			20
8296	bk		113	9470	mz		87	9605			80	11253			20
8300			33	9471			88	9605 bs		58/86		12200			21
8300	p		34	9472			88	9605 g			80	12250			20/72
8305	sp		56/84	9474			86	9605 ww			80	12251			20
8305	wsp		56	9475			86	9615			81	12251	wwl		20
8307	wsp		78	9475-3			85	9615 g			81	12253			20
8310	p		34	9476			86	9615 ww			81	12260			21
8315	sp		56/59/62/64/66/67/68/70	9476	s		86	9620			81	12260	wwl		21
8315	wsp		56/73	9478			85	9630			81	12300			21
8330			33	9478-5			88	9631			81	12308			21
8330	p		35	9478	Buch		90	9635 os			82	12316			21
8335			58	9478	DVD		90	9645			82	12600	wwl		21
8335	s		73	9478-12			92	9655			82	69109			122
8340			33	9478-25			92	9655 sp			82	69110			122
8340	p		35	9480			90	9715			118	69112			122
8345			58	9481			89	9770			118	69113			122
8350	w		32	9482			91	9780			116	69114			122
8350	wp		36	9482	w		91	9781			116	69115			122
8355			78	9483			93	9782			116	69116			123
8355	w		55/78	9487			93	9783			116	69117			123
8355	wsp		78	9488			93	9784			116	69119			122
8360	w		33	9489-2			93	9785			115	69120			123
8360	wp		34	9491			91	9787			115	69121			123
8365	sp		56	9492			82	9790			117	69200			122
8365	wsp		56/59/84	9493			82	9810			118	69300			122
8366	wsp		57	9495			82	9815			118	69310			123
8375	w		55/78	9496			86	9825			118	69320			123
8395	w		78	9497			89	9835			118	217365			51
8450			32	9498-3			86	9840 bc			118	217705	w		51
8450	p		36	9500			94	9840 o		47/118		218265	w10		50/79
8451	p		36	9500	au		94	9872 spvk			117	218269	sp		52
8455			53/59/62/64/66/67/68/70	9500	co		94	9878			116	218269	wwl		51
8455	stpp		53	9500	cr		94	9879			57/116	218315			51
8455	w		73	9500	fi		94	9891 b5			119	218335			51
8456			54/83	9500	la		94	9891 b5 bc			119	218355	w10		50/79
8465			54	9500	li		94	9891 b5 pl		51/119		218365	w		51
8475			54	9500	ro		94	9892 b			120	218455			50
8475	wwl		54/73	9505			74	9892 b9 bc			120	218456			50
8540			33	9505	k		74	9898 b			120	KL 3010			109
8540	p		34	9505	sp		74	9898 l			120	MBH I			106
8545	sp		56/59/66/84	9506			97	9901			101	MBH I E			106
8555			84	9510			90	9904			102	MBH II			106
8640			41	9514			94	9905			102	MBH II E			106
8643			41	9515			73	9906			102	MBH III			106
8661	w		42	9516			73	9913			102	MBH III E			106
8663			41	9518			74	9916			102	PC I			101
8664-18			42	9520-1			90	9919			102	px 88			101
8670			41/42	9520-2			90	9920			103	Sharp X I			99
8670	w		42	9520-3			90	9922			103	Sharp X II			99
8680			42	9520-4			90	9924		58/62/64/66/67/70/103		Sharp X III			99
8680	w		42	9520-5			91	9925		58/103					
8710			33	9535			95	9926			102				
8725			57	9540			94	9930			103				
8725	wsp		57	9542			94	9931			103				
8730			33	9545			94	9937			101				
8730	p		35	9550			74	9940			103				
8730	pz		35	9551			74	9950			103				
8785	zsp		56	9555			93	9970			102				



GIESSER WELTWEIT
GIESSER WORLDWIDE



ETT SKARPT VAL

KUN VAADIT
KESTÄVÄÄ
LAATUA

на острие
качества

진정한 프로의 선택

HEFUR BITID

HAR GREPET

KVALITETSKNIFE

PEWNE CIECIE

TENUE PLUS SURE,
TRANCHANT QUI DURE

HAS THE EDGE
HOUDT U
IN DE HAND

ALLES IM GRIFF

OSTRY JAKO

超級鋒利，無與倫比

O CORTE PERFEITO

QUALITÀ PER LA VITA

PERFECCION EN CORTE

ASTRUS ILGAM

超级锋利，无与伦比

HAS THE EDGE

ملتزمون بالقيمة... متمسكون ببنوتكم

גיסר - חוד החנית

คมกรวด

TENUE PLUS SURE,
TRANCHANT QUI DURE
O CORTE PERFEITO

PERFECCION EN CORTE

EXPERIENCE THE DIFFERENCE

HAS THE EDGE

 **GIESSER
MESSER**

Alles im Griff

Johannes Giesser Messerfabrik GmbH
Raiffeisenstraße 15
D - 71364 Winnenden-Hertmannsweiler
Germany

Telefon 0049 (0) 71 95/18 08-0
Telefax 0049 (0) 7195/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de