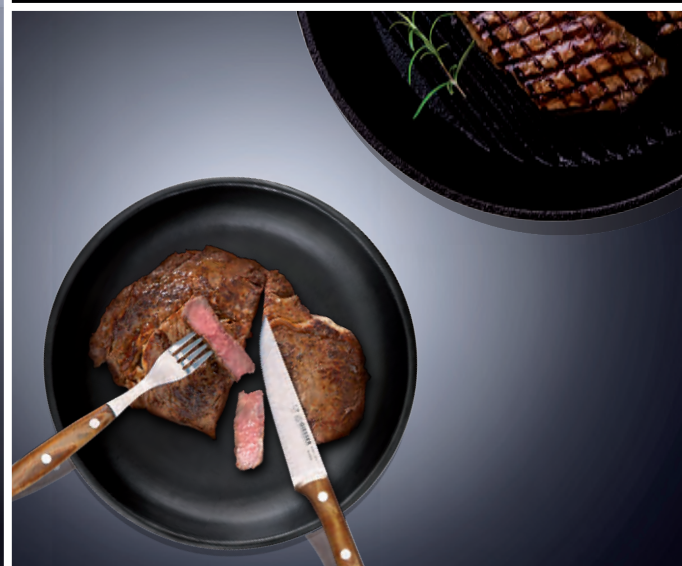
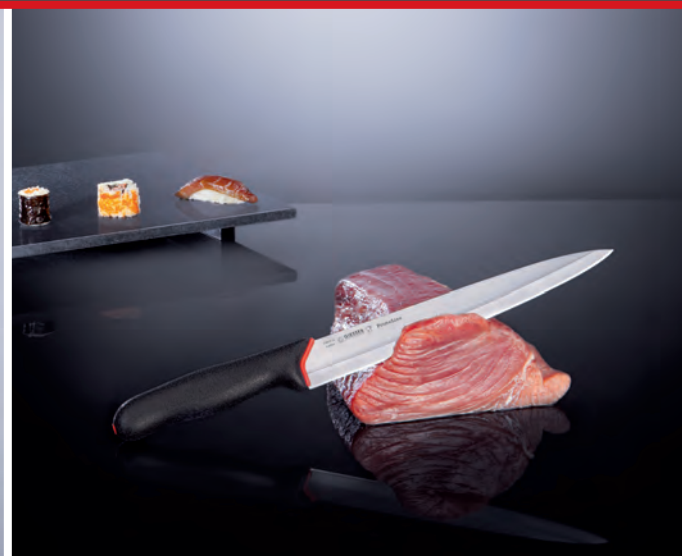


2016

KATALOG | CATALOGUE



GIESSER
MADE IN GERMANY

GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE **GIESSER – A SUCCESS STORY**

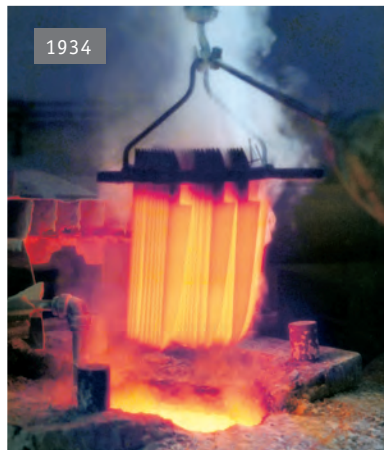
1776

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

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



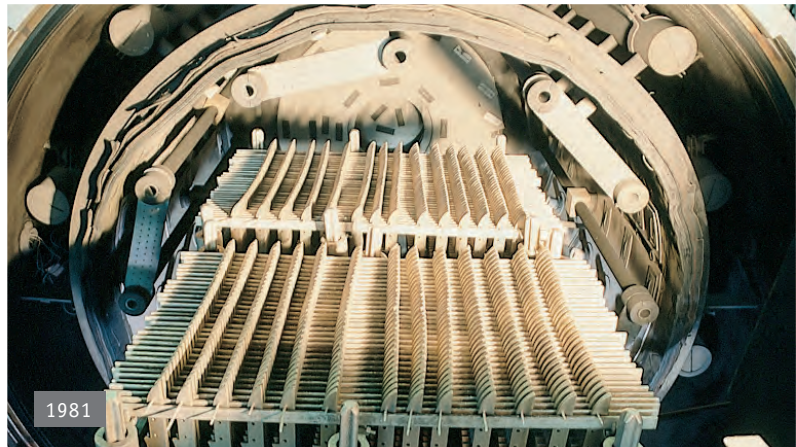
1776



1934



1961



1981

1981

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

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

2000

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

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

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

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

1865

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

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

1934

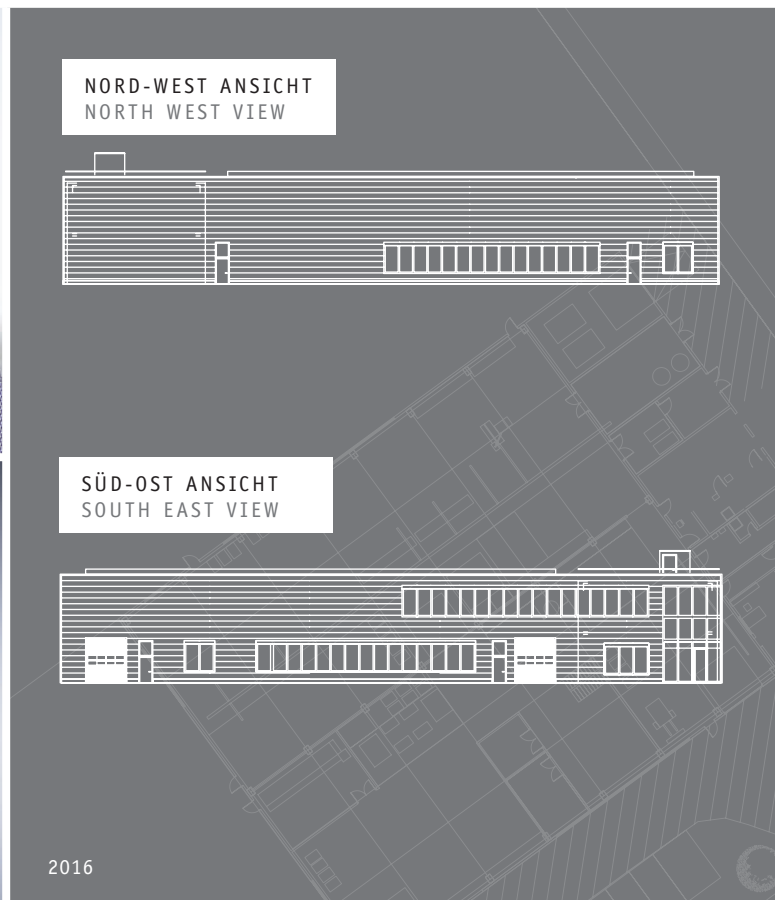
Das Unternehmen teilt sich in die Alfred Giesser Messerfabrik, die Maschinenmesser produziert, und die Johannes Giesser Messerfabrik. 1936 erfolgt mit Böhler Edelstahl die Entwicklung des rostfreien Messerstahls.

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

1961

Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.

Inauguration of the first building annex of GIESSER MESSER.



2008

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

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

2016

Nach langer und gründlicher Planung wurde im September 2015 mit dem Bau einer zusätzlichen Fertigungsstätte für das Schleifen und Polieren begonnen. Die Fertigstellung ist für Juni 2016 geplant.

In September 2015, after a long, thorough planning phase, construction began on an additional facility for grinding and polishing. Completion is planned for June 2016.

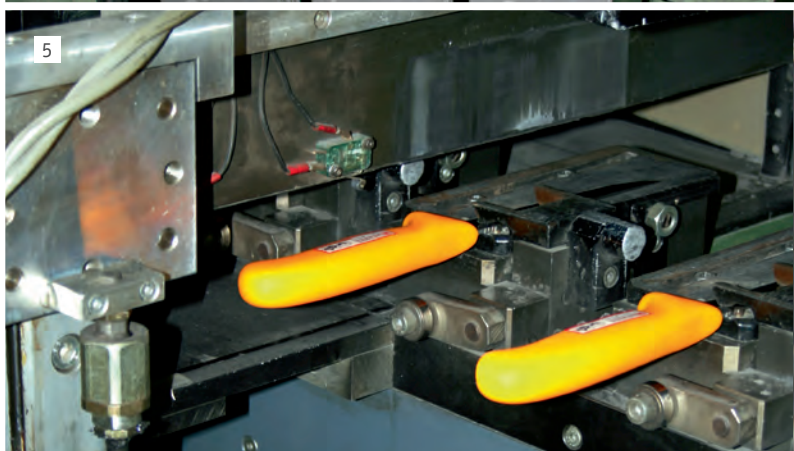
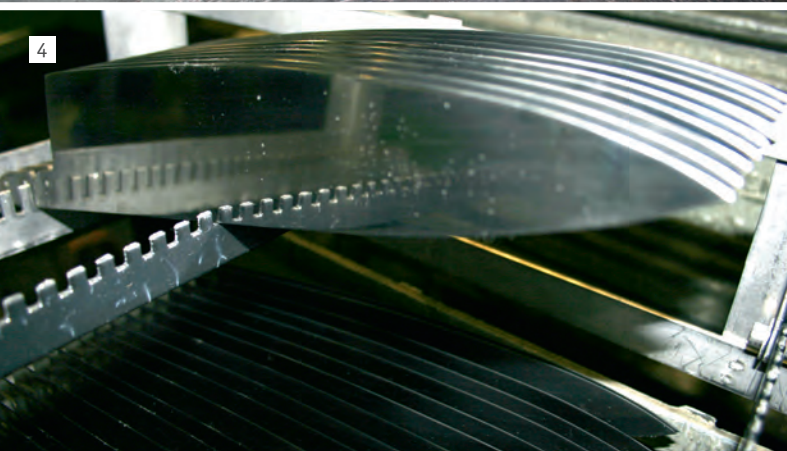
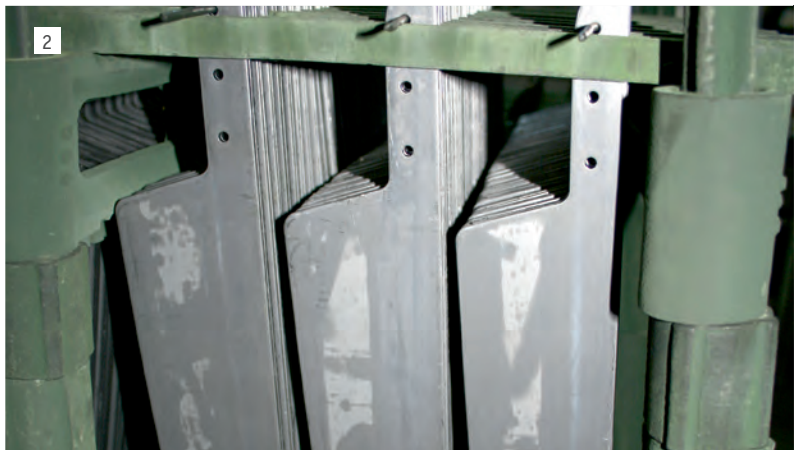
WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED

1 DAS MATERIAL

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

THE MATERIAL

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



4 DIE POLITUR

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

THE POLISHING

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

5 DER GRIFF

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

THE HANDLE

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

2 DIE VAKUUM-HÄRTUNG

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

VACUUM HARDENING

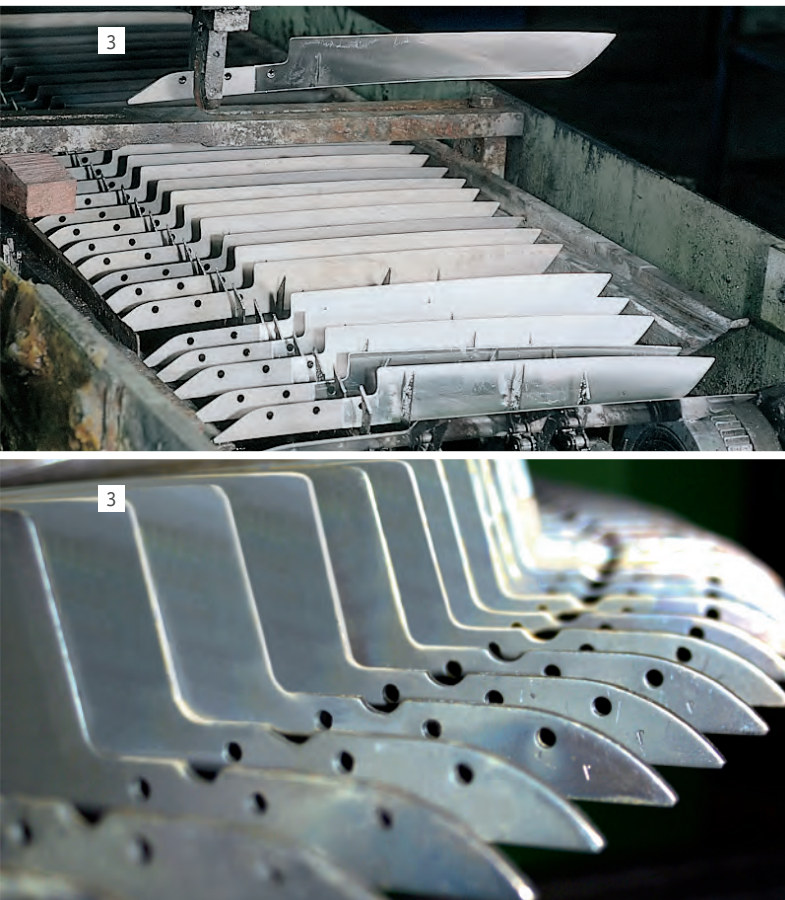
The more even the blade is, the better the knife holds its edge. This is the reason why we use the latest high-tech vacuum tempering process.

3 DER SCHLIFF

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

THE GRINDING

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



6 DER HANDABZUG

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

HONING

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

WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER FACTS ABOUT OUR KNIVES

DER MESSERAUFBAU

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

NOMENCLATURE

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

MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

INCLUDING SERIAL NUMBER

for tracking purposes and lifetime guarantee.

SERIENNUMMER

SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN
BACK

HOHLNIETE
RIVET

KLINGENBLATT
BLADE

DER SCHLIFF

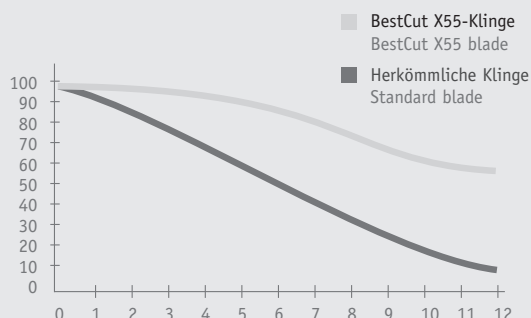
GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingenschliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingenformen und -längen.

THE BLADE

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

SCHNEIDE
CUTTING EDGE

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



KROPF
BOLSTER

DURCHGÄNGIGE KLINGE
CONTINUOUS BLADE

HINTERER HANDSCHUTZ
HAND PROTECTION

2005 ww1 20 g

MODELL
TYPE

GRIFF
HANDLE

SCHLIFF
EDGE

LÄNGE
LENGTH

FARBE
COLOUR

DIE ARTIKELNUMMER

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

ARTIKELNUMMER
ARTICLE CODE

MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie (auf Wunsch).

INCLUDING SERIAL NUMBER

for tracking purposes and lifetime guarantee (optional).

SERIENNUMMER
SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN
BACK

GRIFF
HANDLE

KLINGENBLATT
BLADE

SCHNEIDE
CUTTING EDGE

SCHLIFFART
EDGE VARIANT

HINTERER HANDSCHUTZ
HAND PROTECTION

DER SCHLIFF

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

THE BLADE

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

GRIFFNASE
HANDLE GUARD

GRIFFNASE

Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.

HANDLE GUARD

Various handle options with and without protection.

FLEISCHERMESSER BUTCHER KNIVES





STANDARDGRIFF

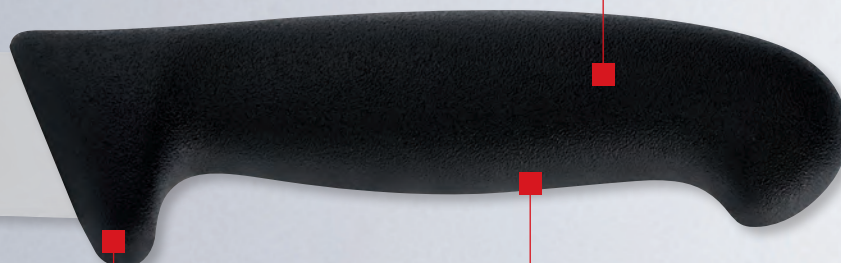
STANDARD HANDLE

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

2025

Hautmesser
Skinning knife



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■	■ ■

2015

Zuschneidemesser
Cimeter knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2015

Zuschneidemesser
Cimeter knife



cm	27	30	36
inch	10½	11¾	14¼
	■	■ ■	■

2 1 0 5

Abhäutemesser
Skinning knife



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

2 2 7 5

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

2 6 0 5

Ausbeinmesser
Boning knife



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

2 5 0 5

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	10
inch	4
	■ ■

2 4 0 5

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■	■ ■

2 2 8 5

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

2 6 1 5

Ausbeinmesser | spitz und flexibel
Boning knife | pointed and flexible



cm	15
inch	6
	■

2 5 0 5

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



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

2 5 1 5

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



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

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning knife



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

3 1 6 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	12	14
inch	4¾	5½
	■	■ ■ ■ ■ ■

3 1 1 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6
	■

2 5 3 5

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



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

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■

3 1 6 5

Ausbeinmesser
Boning knife



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

3 1 8 5

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm 10

inch 4



3 1 8 6

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm 12

inch 4 3/4



3 0 0 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 13

inch 5



16

6 1/4



18

7



3 0 8 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 11

inch 4



13

5



15

6



3 1 8 5 e 1 0 1

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm 10

inch 4



3 2 1 5

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm 15

inch 6



3 0 0 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 21

inch 8 1/4



24

9 1/2



30

11 3/4



3 0 8 5

Stechmesser
Sticking knife



cm 18

inch 7



22

8 3/4



24

9 1/2



3 3 0 5

Stechmesser | stark, Facette
Sticking knife | stiff, facet



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

3 3 5 3

Fischmesser
Fish knife



cm	21
inch	8¼
	■

3 4 2 5

Gekrösemesser | Kunststoffknopf
Tripe knife | plastic button



cm	16
inch	6¼
	■

3 4 2 7

Gekrösemesser
Tripe knife



cm	21
inch	8¼
	■

3 3 5 3

Fischmesser
Fish knife



cm	10	12,5
inch	4	5
	■ ■	■

3 4 0 5

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	■

3 4 2 6

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	■ ■

6 7 8 0 b - r

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



cm	17
inch	6¾
	■

4 0 0 5

Schlachtmesser
Butcher knife



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

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher knife | narrow shape



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

4 0 3 5

Rouladenmesser
Meat slicer



cm	21
inch	8¼
	■ ■

5 0 6 5

Bankmesser
Block knife



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

4 0 0 5

Schlachtmesser
Butcher knife



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

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher knife | narrow shape



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

5 0 0 5

Speckmesser
Bacon knife



cm	32
inch	12½
	■

6 0 0 5

Zuschneidemesser
Steak knife



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

7 1 0 5

Wurstmesser
Ham knife



cm 28

inch 11



7 3 0 5

Aufschnittmesser
Slicer



cm 21

25

28

31

inch 8 3/4

9 3/4

11

12 1/4



7 3 0 5 s t

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



cm 40

45

49

inch 15 3/4

17 3/4

19



7 3 6 5

Filirmesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6 1/4

7

7 3/4

8 3/4



7 1 0 5 w

Wurstmesser | mit Wellenschliff
Ham knife | wavy edge



cm 28

inch 11



7 3 0 5 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 21

25

28

31

inch 8 3/4

9 3/4

11

12 1/4



7 3 0 5 a w

Aufschnittmesser | angewellt
Slicer | partly serrated



cm 21

25

28

inch 8 3/4

9 3/4

11



7 3 7 5 e 1 0 1

Fischfilirmesser | sehr flexibel
Fish filleting knife | highly flexible



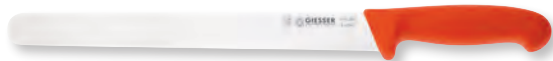
cm 18

inch 7



7705

Aufschnittmesser
Slicer



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

7705 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



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

7725

Kebabmesser
Kebab knife



cm	45
inch	17¾
	■

7905

Salamimesser
Salami slicer



cm	30
inch	11¾
	■

7705

Aufschnittmesser
Slicer



cm	36	40
inch	14¾	15¾
	■	■

7705 a w

Aufschnittmesser | angewellt
Slicer | partly serrated



cm	25	28
inch	9¾	11
	■	■

7745

Melonenmesser | mit Doppelgriff
Melon knife



cm	35
inch	13¾
	■

7905 w

Salamimesser | mit Wellenschliff
Salami slicer | wavy edge



cm	30
inch	11¾
	■

7 9 2 5

Salamimesser
Salami slicer



cm 36
inch 14 1/4



7 9 4 5

Leberwurstmesser
Sausage knife



cm 21
inch 8 3/4



7 9 6 5

Leberwurstmesser
Sausage knife



cm 21
inch 8 3/4



7 9 6 5 w

Leberwurstmesser | mit Wellenschliff
Sausage knife | wavy edge



cm 21
inch 8 3/4



7 9 3 5

Serrano-Messer
Serrano knife



cm 30
inch 11 3/4



7 9 4 5 a w

Leberwurstmesser | angewellt
Sausage knife | partly serrated



cm 21
inch 8 3/4



7 9 6 5 a w

Leberwurstmesser | angewellt
Sausage knife | partly serrated



cm 21
inch 8 3/4



4 0 6 5

Wurststupfer
Sausage pricker



4 0 5 6 - 6

Wurststabbindemesser
Sausage production knife



KULLENSCHLIFF SCALLOPED EDGE




GIESSER 4025 ww1 24 s
 MADE IN GERMANY Rostfrei

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

IMPROVED CUTTING
 by air cushion between blade
 and meat.

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

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

2 0 0 5 w w 1

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
 Breaking knife | scalloped edge



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

2 5 0 5 w w 1

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



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

2 1 0 5 w w 1

Abhäutemesser | mit Kullenschliff
 Skinning knife | scalloped edge



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼
	■	■	■

2 5 1 5 w w 1

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



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

2 5 3 5 w w l

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



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 6 0 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

3 0 0 5 w w l

Stechmesser | mit Kullenschliff
Sticking knife | scalloped edge



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

4 0 2 5 w w l

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



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■ ■	■

2 6 0 5 f w w l

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



cm	15
inch	6
	■

3 1 0 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

4 0 0 5 w w l

Schlachtmesser | mit Kullenschliff
Butcher knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

6 0 0 5 w w l

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Steak knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

7 7 0 5 w w l

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

7 3 0 5 w w l a w

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



cm	21
inch	8¼
	■

2 6 0 8 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6
	■

2 0 0 8 w w l

Zuschneidmesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

7 3 0 5 w w l

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	21
inch	8¼
	■

3 1 0 3 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
	■

2 5 0 9 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
	■

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

ABSOLUT PERFEKT

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

ABSOLUTELY PERFECT

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

UNGLAUBLICH ERGONOMISCH

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

AMAZINGLY ERGONOMIC

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

BESONDERS RUTSCHSICHER

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

EXTRAORDINARILY SLIP-RESISTANT

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

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität

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

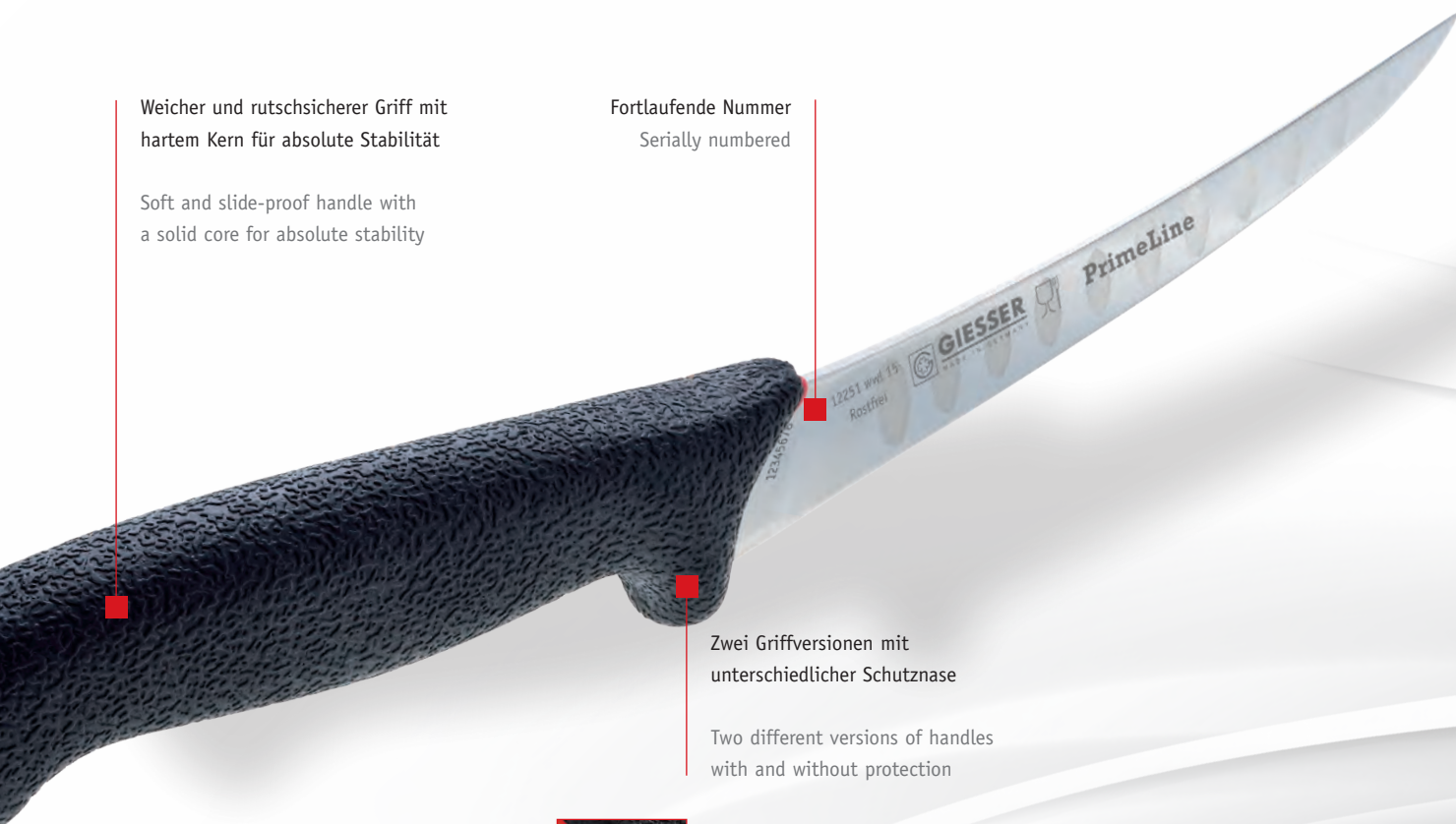
Fortlaufende Nummer
Serially numbered

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutz Nase

Two different versions of handles with and without protection

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

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



EXTREM SCHARF

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

INCREDIBLY SHARP

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

BEMERKENSWERTE QUALITÄT

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

REMARKABLE QUALITY

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



1 1 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm	13	15
inch	5	6

1 1 2 5 3

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6

1 2 2 0 0

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	22	25
inch	8¾	9¾

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm	13	15
inch	5	6

1 1 2 5 1

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6

1 1 2 0 0

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20
inch	7¾

1 2 2 0 0 w w 1

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	25
inch	9¾

1 2 2 5 1

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6

1 2 2 5 1 w w 1

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm 15

inch 6



1 2 2 6 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 15

inch 6



1 2 3 1 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 13

inch 5



16

6 1/4



1 2 3 0 0

Stechmesser
Sticking knife



cm 16

inch 6 1/4



18

7



21

8 1/4



1 2 2 5 3

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm 13

inch 5



15

6



1 2 2 6 0 w w 1

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm 15

inch 6



1 2 3 1 6

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 15

inch 6



1 2 3 0 8

Stechmesser
Sticking knife



cm 15

inch 6



18

7



1 2 4 0 2

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

1 2 7 3 0

Aufschnittmesser | spitz
Slicer | tipped



cm	28
inch	11
	■

3 5 1 1 p l

PrimeLine-Set | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 11200-20
PrimeLine set | 3 pcs., contents: 11250-13, 11250-15, 11200-20

■

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

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Steak knife | scalloped edge



cm	24
inch	9½
	■

2 1 7 7 0 5 w

Tranchiermesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	25	31
inch	9¾	12¼
	■	■

WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

- KOCHMESSER SEITE 61
- KOCHTASCHEN SEITE 122
- MESSERBLÖCKE SEITE 126

MORE PRIMELINE PRODUCTS:

- CHEF'S KNIVES PAGE 61
- KNIFE BAGS PAGE 122
- KNIFE BLOCKS PAGE 126

HACCP

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH SAFETY AND HYGIENE



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

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

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

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

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

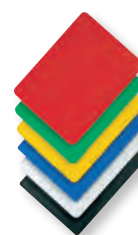
- ROT: 1. Schicht | RED: 1st working shift
- BLAU: 2. Schicht | BLUE: 2nd working shift
- GELB: 3. Schicht | YELLOW: 3rd working shift

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

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

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

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

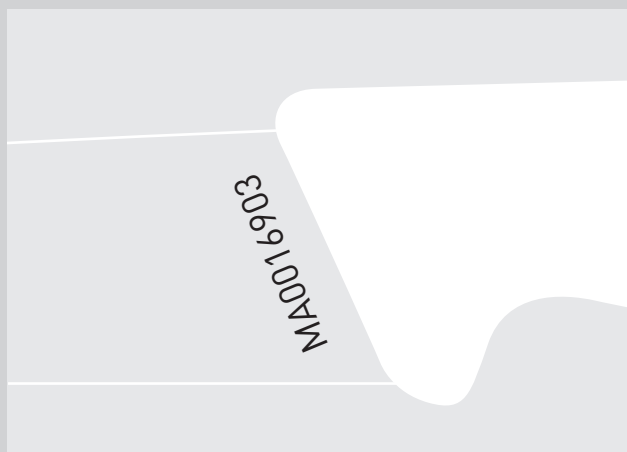


MEMSYS

MESSERMANAGEMENTSYSTEM

KNIFE MANAGEMENT SYSTEM

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



1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

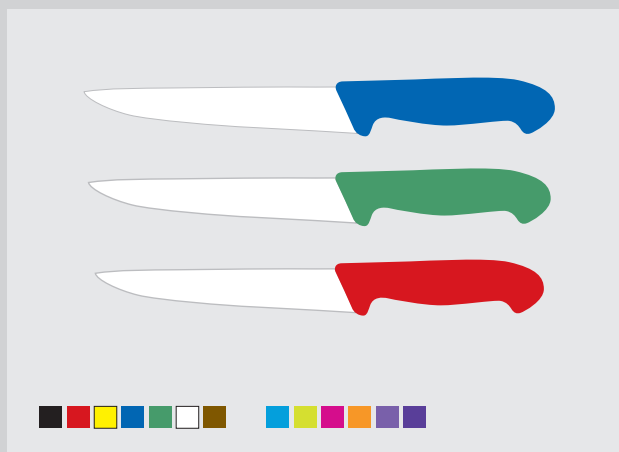
Jedes Messer kann bei GIESSER durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg jedes Messers von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen.

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

INDIVIDUAL IDENTIFICATION

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

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



2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

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

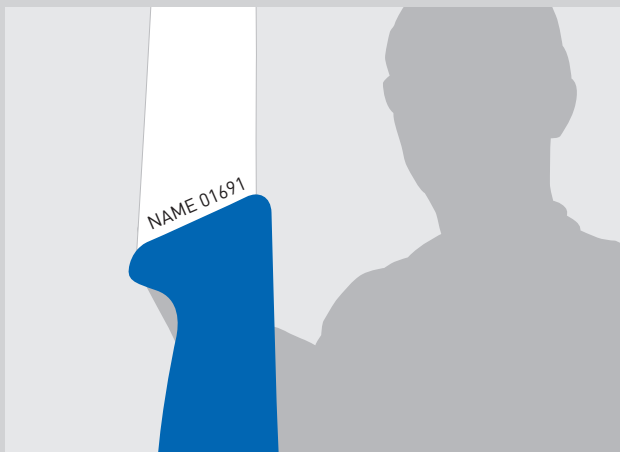
INDIVIDUAL HANDLE COLOUR

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



**PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN
ARBEITSPROZESSE VERBESSERN
KOSTEN KONTROLLIEREN**

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



3 KONTROLLE

In der zentralen Materialausgabe wird jedes neue Messer über die Seriennummer erfasst und einem Mitarbeiter zugeordnet. Schleif- und Wartungsintervalle können problemlos überwacht werden. Die Ausgabe eines neuen Messers erfolgt nur gegen Rückgabe eines gebrauchten Messers. Und bei der Rückgabe wird der ordnungsgemäße Zustand des Messers bestätigt.

TRACKING

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

MITARBEITER WORKER	DATUM DATE	AUSGABE EMISSION	RÜCKGABE RETURN	BESTAND INVENTORY
Name 1	02.01.15	1234567	27.01.15	
Name 2	02.01.15	1234568	27.01.15	
Name 3	02.01.15	1234569	27.01.15	
Name 4	02.01.15	1234570	27.01.15	
Name 2	27.01.15	1234571	24.02.15	
Name 5	30.01.15	1234572	24.02.15	
Name 1	27.01.15	1234573	24.02.15	
Name 6	30.01.15	1234574	24.02.15	
Name 7	30.01.15	1234575	24.02.15	
Name 8	06.02.15	1234576	---	

4 DOKUMENTATION

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

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

DOCUMENTATION

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

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

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

Schlachtmesser | mittel
Butcher knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■

2 5 3 4

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13
inch	5
	■ ■

2 5 1 4

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13
inch	5
	■

GRIFF NR. 9 **HANDLE NO. 9**

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

ERGONOMIE

Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.

ERGONOMICS

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

2 5 0 9

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



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

2 5 3 9

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■ ■ ■

2 5 1 9

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■

3 1 6 9

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“

SAFETY HANDLE “SCANDIC”



SICHERHEIT

Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

SAFETY

The extended protection prevents sliding.

ERGONOMIE

Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

ERGONOMICS

The particularly long handle is suitable for big hands.

2 5 0 3

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 1 6 3

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

2 6 0 3

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6
	■

3 1 0 3

Stechmesser
Sticking knife



cm	13
inch	5
	■

SICHERHEITSGRIFF „ADLER“ SAFETY HANDLE “ADLER”

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



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

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

2 0 0 2

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20
inch	7¾
	■

3 0 0 2

Stechmesser
Sticking knife



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■ ■

2 6 1 2

Hautmesser
Skinning knife



cm	15
inch	6
	■

3 0 8 2

Stechmesser
Sticking knife



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

SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“

SAFETY HANDLE “BODYGUARD”



SICHERHEIT

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

SAFETY

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

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

2 0 0 8 w w 1

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3 1 6 8

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	16
inch	6¼
	■

3 0 0 8

Stechmesser
Sticking knife



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

4 0 2 8

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	24
inch	9½
	■

SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS

SAFETY HANDLE E4 – SAFETY PLUS



SICHERHEIT

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

SAFETY

Extra long protection reduces the risk of injuries when cutting.

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

2 0 0 5 e 4

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3 0 0 5 e 4

Stechmesser
Sticking knife



cm	18
inch	7
	■

3 1 6 5 e 4

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	16
inch	6¼
	■

2 5 1 5 e 4

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	15
inch	6
	■

GRIFF „SLIM LINE“ **HANDLE “SLIM LINE”**

MATERIAL
 Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
 Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

SORTIMENT
 Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene 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.

2 5 0 5 s 1

Ausbeinmesser | mittel
 Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

7 3 6 5 s 1

Filiermesser
 Filleting knife



cm	18
inch	7
	■

2 5 1 5 s 1

Ausbeinmesser | stark
 Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

GRIFF NR. PP7 HANDLE NO. PP7



SICHERHEIT

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

SAFETY

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

MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

MATERIAL

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

2 5 0 7 p p g

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 5 3 7 p p g

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	15
inch	6
	■

2 5 1 7 p p g

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 1 0 7 p p g

Ausbeinmesser | gerade
Boning knife | straight



cm	16
inch	6¼
	■

3 1 6 7 p p g

Ausbeinmesser | gerade
Boning knife | straight



cm 15

inch 6



3 0 0 7 p p g

Stechmesser
Sticking knife



cm 16

18

inch 6 3/4

7



4 0 2 7 p p g

Schlachtmesser
Butcher knife



cm 21

24

inch 8 3/4

9 1/2



2 2 8 7 p p g

Fischmesser
Fish knife



cm 21

inch 8 3/4



2 0 0 7 p p g

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm 20

25

inch 7 3/4

9 3/4



3 0 8 7 p p g

Stechmesser
Sticking knife



cm 15

18

inch 6

7



2 2 7 7 p p g

Fischmesser
Fish knife



cm 21

inch 8 3/4



3 1 6 7 p p g

Dressiermesser
Slicer



cm 30

inch 11 3/4

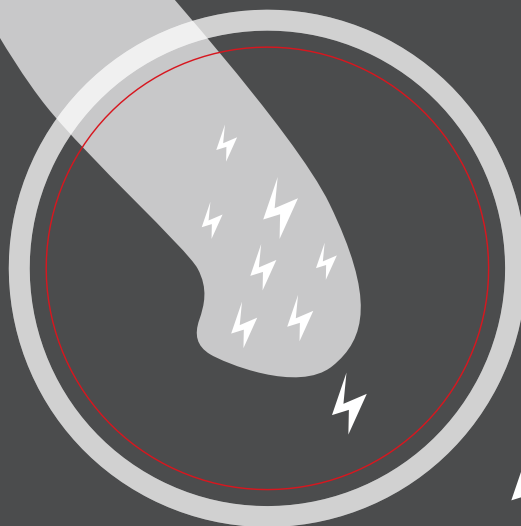


DET

DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE DETECTABLE PLASTIC HANDLES

SICHERHEIT VERBESSERN
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

IMPROVE SAFETY
BOOST PRODUCT QUALITY
OPTIMISE HYGIENIC STANDARDS



2 0 0 5 det

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

2 5 0 5 det

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 0 0 5 det

Stechmesser
Sticking knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 5 1 5 det

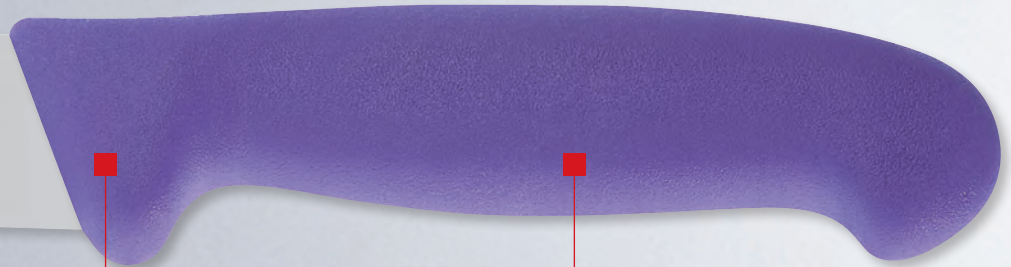
Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

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

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



SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt
Ihr Hygienekonzept in der
Lebensmittelverarbeitung.

SAFETY

Colours support and complement
your hygiene concept in food
processing.

MATERIAL

Garantiert ohne tierische
Zusatzstoffe (Schweinefette).

MATERIAL

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

3 1 6 5 p p h v i

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 15

inch 6



3 0 0 5 p p h v i

Stechmesser
Sticking knife



cm 16

inch 6¼



6 0 0 5 p p h v i

Zuschneidemesser
Steak knife



cm 24

27

inch 9½

10½



4 0 2 5 p p h v i

Schlachtmesser
Butcher knife



cm 21

24

inch 8¾

9½



GRIFF AUS HOLZ **WOODEN HANDLE**

ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.

ERGONOMICS

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

EIGENSCHAFTEN

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

CHARACTERISTICS

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

2 4 0 0

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	16
inch	6¼

3 0 8 0

Stechmesser
Sticking knife



cm	15
inch	6

3 0 0 0

Stechmesser
Sticking knife



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

3 1 0 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

3 1 1 0 s

Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff
Boning knife | black wooden handle



cm	15
inch	6

4 0 0 0

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21
inch	8 3/4

7 7 0 0 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff, sehr flexibel
Slicer | wavy edge, highly flexible



cm	28
inch	11

8 7 1 0

Universalmesser
Universal knife



cm	10
inch	4

3 1 6 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	14	15
inch	5 1/2	6

4 0 2 0

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21	24
inch	8 3/4	9 1/2

8 4 5 0

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7 3/4	10 1/4

MEHR MESSER MIT HOLZ-
GRIFFEN AB SEITE 54

MORE KNIVES WITH WOODEN
HANDLE ON PAGE 54

PRODUKTE, DIE SIE
KENNENLERNEN SOLLTEN
PRODUCTS YOU SHOULD KNOW

6655 sp

S. 113

HACKMESSER
MINCED MEAT KNIFE



7984 c

S. 120

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



MHB K I

S. 119

MESSERHYGIENEBOX
KNIFE HYGIENE BOX



9590

S. 117

STECHSCHUTZHANDSCHUH
MESH SAFETY GLOVE



9980

S. 109

MESSERSCHÄRFER
SHARP EASY
KNIFE SHARPENER



PX 88

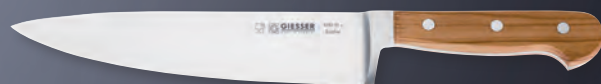
S. 107

WETZSTAHL
SHARPENING STEEL



KOCH- UND KÜCHENMESSER CHEF'S AND KITCHEN KNIVES





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



DIE NUMMER
Seriennummer zur Zuordnung,
Nachverfolgung und Garantie.

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

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

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



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

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

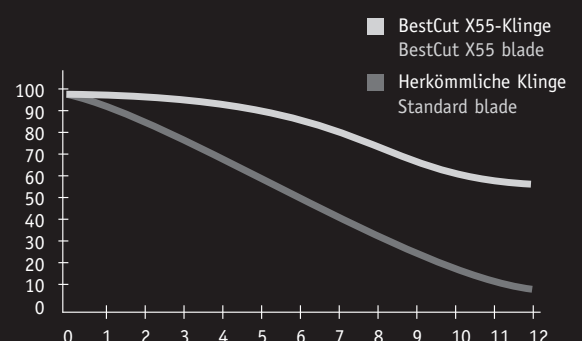
DER KROPP
Leicht abgerundete
Kanten und nach vorne
abgeschrägte Form für
perfekte Handhabung.

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

**MIT SERIENNUMMER ZUR
NACHVERFOLGUNG UND
LEBENSLANGER GARANTIE**

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

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



8 6 4 0

BestCut Officemesser
BestCut paring knife



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

8 6 4 3

BestCut Tourniermesser
BestCut bird's beak peeling knife



cm	6
inch	2¼
	■

8 6 6 3

BestCut Ausbeinmesser
BestCut boning knife



cm	15
inch	6
	■

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
BestCut slicer



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

8 6 4 0 w

BestCut Officemesser | mit Wellenschliff
BestCut paring knife | wavy edge



cm	10
inch	4
	■

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
BestCut slicer



cm	15
inch	6
	■

8 6 6 4

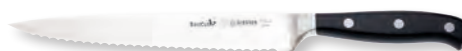
BestCut Filiermesser
BestCut filleting knife



cm	18
inch	7
	■

8 6 7 0 w

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



cm	20
inch	7¾
	■

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
BestCut chef's knife



cm	20	23	25
inch	7¾	9	9¾
	■	■	■

8 6 8 0 w

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



cm	25
inch	9¾
	■

8 6 1 0 p

BestCut Krückengabel | geschmiedet
BestCut claw fork | forged



cm	16
inch	6¼
	■

8 2 9 1 b 8 b c

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



8 6 8 1

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



cm	18	20
inch	7	7¾
	■	■

8 6 6 1 w

BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff
BestCut universal knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾
	■

9 9 2 2

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	25	●
inch	9¾	
	■	

8 2 9 1 b 10 b c

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



GESCHMIEDETE KOCHMESSER
FORGED CHEF'S KNIVES

DER GRIFF

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

THE HANDLE

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



DIE VEREDELUNG

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

THE REFINEMENT

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

DAS SCHMIEDEN

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

THE FORGING

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

8 2 4 0

Officemesser
Paring knife



cm	10	12
inch	4	4 ³ / ₄

8 2 4 3

Tourniermesser
Bird's beak peeling knife



cm	9
inch	3½

8 2 4 1

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm	8
inch	$3\frac{1}{4}$

Buntschneidemesser
Decorating knife



cm	11
inch	4 $\frac{1}{4}$

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	16
inch	6 $\frac{1}{4}$

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm	18
inch	7

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm	18
inch	7

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm	13
inch	5

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	20
inch	7 ³ / ₄

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm	31
inch	12 $\frac{1}{4}$

Schinkenmesser | mit Kullenschliff
Ham knife | scalloped edge



cm	26
inch	10 ¹ / ₄

8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Slicer | narrow



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

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



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

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 7 0 w

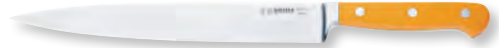
Kochmesser | mit Wellenschliff, schmal
Slicer | wavy edge, narrow



cm	25
inch	9¾
	■

8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Slicer | narrow



cm	23	25
inch	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



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

8 2 8 4

Kochschlagmesser
Bone splitter



cm	25
inch	9¾
	■

8 2 8 0 w

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



cm	25
inch	9¾
	■

OLIVENHOLZ OLIVE WOOD

PFLEGE

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

MAINTENANCE

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

MATERIAL

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

MATERIAL

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

8 2 4 0 o

Officemesser
Paring knife



cm	10
inch	4

8 2 8 0 o

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	20
inch	7¾

8 2 4 4 o

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm	13
inch	5

8 2 6 4 o

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm	18
inch	7

GRIFF AUS HOLZ **WOODEN HANDLE**

ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.

ERGONOMICS

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



EIGENSCHAFTEN

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

CHARACTERISTICS

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

8 3 0 0

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm	8,5
inch	3¼

8 3 4 0

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	16
inch	6¼

8 3 6 0 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	11
inch	4¼

8 7 3 0

Steakmesser
Steak knife



cm	12
inch	4¾

8 7 1 0

Universalmesser
Universal knife



cm	10
inch	4

8 3 3 0

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6

8 2 6 1 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾

8 7 5 0 z

Steakmesser | gezahnt
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4¾

8 3 5 0 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	21
inch	8¼

8 4 5 0

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼

MEHR MESSER MIT HOLZ-
GRIFFEN AB SEITE 41

MORE KNIVES WITH WOODEN
HANDLE ON PAGE 41

GRIFFE AUS POM

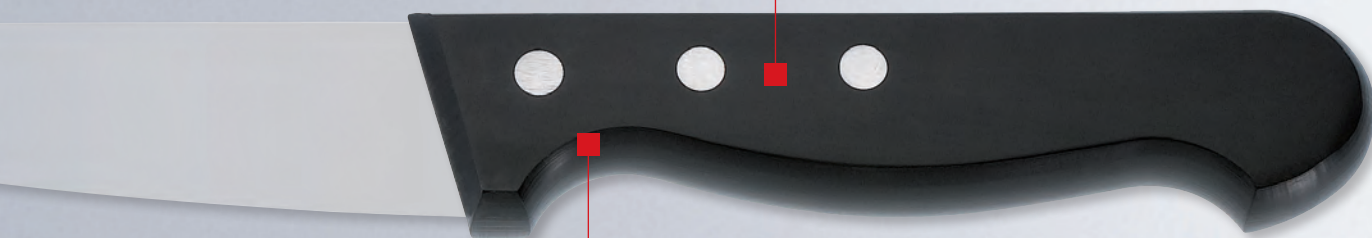
POM HANDLES

ERGONOMIE

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

ERGONOMICS

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



POM

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

POM

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

8 3 0 0 p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



8 5 4 0 p

Tourniermesser
Bird's beak peeling knife



cm 6

inch 2¼



8 3 1 0 p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



8 3 6 0 w p

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4¼



8 3 3 0 p

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

8 7 3 0 p z

Steakmesser | gezahnt
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4¾
	■

3 0 0 0 p

Stechmesser
Sticking knife



cm	18
inch	7
	■

8 2 6 2 p

Lachsmesser
Salmon knife



cm	31
inch	12¼
	■

8 3 4 0 p

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	16
inch	6¼
	■

3 1 0 0 p

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	13
inch	5
	■

4 0 2 0 p

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21
inch	8¼
	■

7 9 0 0 p

Salamimesser
Salami slicer



cm	28
inch	11
	■

7 3 0 0 p

Schinkenmesser
Ham slicer



cm	25
inch	9¾

8 2 6 1 w p

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾

8 4 5 0 p

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7¾	10¾

8 2 6 9 p

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm	18
inch	7

7 7 0 0 w p

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	28
inch	11

8 3 5 0 w p

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

8 4 5 1 p

Kochmesser
Chef's knife



cm	20
inch	7¾

8 2 6 9 w w l p

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



cm	18
inch	7

PrimeLine
Chef

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



NUMMERIERUNG
Praktisch für die Zuordnung
und Nachverfolgung.

NUMBERING
Practical for allocation and
tracking purposes.



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

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

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

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

WEICHE SCHALE – HARTER KERN SOFT COAT – SOLID CORE



KURZE GRIFFNASE
SHORT HANDLE
GUARD



MIT SERIENNUMMER
UND LEBENSLANGER
GARANTIE

WITH SERIAL NUMBER
AND LONG LIFE
WARRANTY

2 1 8 4 5 5

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

2 1 8 2 6 9 w w l

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm	18
inch	7
	■

2 1 8 2 6 9 s p

Santoku Kochmesser „Mano“
Santoku knife „Mano“



cm	19
inch	7½
	■

2 1 7 3 6 5

Filetierreder
Filleting knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 3 3 5

Küchenmesser | mittelspitz
Kitchen knife | medium tipped



cm	13
inch	5
	■

2 1 8 3 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	11
inch	4¼
	■

2 1 8 3 1 5

Gemüsemesser | mittelspitz
Vegetable knife | medium tipped



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

2 1 7 7 0 5 w 1 0

Aufschnittmesser | mit w10er Welle
Slicer | 10 mm wavy edge



cm	22
inch	8¾

2 1 8 3 5 5 w 1 0

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



cm	21	24
inch	8¾	9½

2 1 8 8 1 5

Yanagiba
Yanagiba



cm	24
inch	9½

2 1 9 9 6 0

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut



cm	31
inch	12¼

2 1 8 2 6 5 w 1 0

Aufschnittmesser | mit w10er Welle
Slicer | 10 mm wavy edge



cm	25
inch	9¾

2 1 8 8 2 5

Deba Messer
Deba knife



cm	15
inch	6

2 1 9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm	18
inch	7

2 1 9 6 6 5

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut



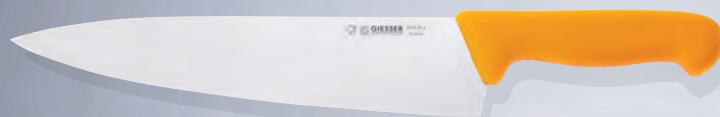
cm	31
inch	12¼

HACCP

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH
SAFETY AND HYGIENE



WEISS | WHITE



GELB | YELLOW



ROT | RED



BLAU | BLUE



GRÜN | GREEN



BRAUN | BROWN

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

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

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

■ ROT: Rind | RED: Beef

■ GELB: Schwein | YELLOW: Pork

■ GRÜN: Lamm | GREEN: 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

1 ENTWICKLUNG

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

DEVELOPMENT

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

2 HYGIENE

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

HYGIENE

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

3 SORTIMENT

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

RANGE

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

4 SONDERANFERTIGUNGEN

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

CUSTOM-MADE PRODUCTS

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

5 SONDERFARBEN

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

SPECIAL COLOURS

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

6 QUALITÄT

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

QUALITY

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

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

■ WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
WHITE: Bakery and dairy products

■ GELB: Gekochtes und Gegrartes
YELLOW: Cooked and prepared foods

■ ROT: Rohes Fleisch
RED: Raw meat

■ BLAU: Roher Fisch
BLUE: Raw fish

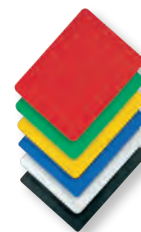
■ GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
GREEN: Salads, vegetables and fruits

■ BRAUN: Wurzelgemüse
BROWN: Root vegetables

■ HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung
LIGHT PURPLE: HALAL processing

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

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



GESTANZTE KOCHMESSER STAMPED CHEF'S KNIVES

KLINGENRÜCKEN
BACK OF THE BLADE

GARANTIESIEGEL
GUARANTEE SEAL

HANDSCHUTZ
HAND PROTECTION



KLINGE
BLADE

SCHNEIDE
EDGE OF KNIFE

FINGER-/HANDSCHUTZ
FINGER/HAND PROTECTION

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



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

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm	29	31
inch	11½	12¾
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



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

8 4 4 5 s t p p

Schlagmesser
Striking knife



cm	27
inch	10½
	■

8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



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

7 7 0 5

Aufschnittmesser
Slicer



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

7 7 0 5 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



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

8 4 7 5

Lachsmesser
Salmon knife



cm	31
inch	12¼
	■ ■

8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	20	23
inch	7¾	9
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

7 7 0 5

Aufschnittmesser
Slicer



cm	36	40
inch	14¼	15¾
	■	■

7 7 0 5 w w l

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

8 4 7 5 w w l

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm	31
inch	12¼
	■ ■

8 2 6 9 k

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm 18

inch 7



6 6 6 5

Hackmesser | chinesische Form
Slicer | chinese style



cm 17

19

21

inch 6¾

7½

8¼



8 2 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm 25

inch 9¾



8 3 7 5 w

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



cm 18

23

inch 7

9



8 2 6 9 w w l k

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



cm 18

inch 7



6 6 7 5

Hackmesser | chinesische Form
Cleaver | chinese style



cm 19

inch 7½

ca. 570 g



8 2 6 5 w l

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



cm 25

inch 9¾



8 3 5 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½



8 3 3 5

Küchenmesser
Kitchen knife



cm 13

inch 5



7 3 6 5

Filiermesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾



8 7 9 5

Streichmesser
Spreader



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm 18

21

inch 7

8¼



8 3 4 5

Küchenmesser
Kitchen knife



cm 16

18

inch 6¼

7



8 4 5 5 w

Kochmesser | mit Wellenschliff
Chef's knife | wavy edge



cm 31

inch 12¼



8 7 9 5 w

Streichmesser | mit Wellenschliff
Spreader | wavy edge



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage fork



cm 13

19

inch 5

7½



GESUNDHEITSKÜCHE HEALTHY KITCHEN

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

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



8 4 5 5 p p h v i

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼
	■	■

7 7 0 5 w p p h v i

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	31
inch	12¼
	■

8 4 5 6 p p h v i

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16
inch	6¼
	■

8 3 1 5 s p h v i

Gemüsemesser
Paring knife



cm	10
inch	4
	■

8 3 6 5 w s p

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4 3/4



8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm 8

10

12

inch 3 1/4

4

4 3/4



8 5 4 5 s p

Tourniermesser
Bird's beak peeling knife



cm 6

7,5

inch 2 1/4

3



8 3 0 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm 8

inch 3 1/4



8 3 6 5 w s p

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



cm 11

inch 4 3/4



8 3 1 5 s p

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



cm 10

inch 4



8 5 4 5 s p

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



cm 6

inch 2 1/4



8 3 0 5 w s p

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm 8

inch 3 1/4



8 3 6 5 s p

Universalmesser
Universal knife



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 3 1 5 w s p

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm 8 10
inch 3 1/4 4
■ ■ ■ ■

8 7 2 5 w s p

Steakmesser | mit Wellenschliff
Steak knife | wavy edge



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 3 0 9 w s p 8 - 5

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



cm 8
inch 3 1/4
■

8 3 6 6 w s p

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 7 2 5 s p

Steakmesser
Steak knife



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 7 8 5 z s p

Frühstücksmesser
Sandwich knife



cm 10
inch 4
■

8 3 0 9 s p 8 - 5

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



cm 8
inch 3 1/4
■

9 4 6 5 s p

Gabel
Fork



9 4 6 7 s p

Kaffeelöffel
Spoon | small



8 3 6 5 w s p 1 1 - 6

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



9 8 7 9 s p 2 4

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



9 4 6 6 s p

Löffel
Spoon



9 4 6 8 s p

Kuchengabel
Pastry fork



9 4 6 5 s p - 6

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



9 8 8 0 - 1 2

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



8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm 20
inch 7¾



8 2 6 9 w w l k

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm 18
inch 7



9 8 5 0

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



9 8 5 2

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



8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm 16
inch 6¼



8 2 6 5 w

Universalmesser
Universal knife



cm 25
inch 9¾



9 8 5 1

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



3 5 8 5 s p

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



9 8 7 2 s p v k

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



9 8 7 2 9 x 8

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



6 9 5 0 5

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



9 8 7 2 k t

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



STEAKBESTECK STEAK CUTLERY



9 4 5 0

Steakgabel | Palisanderholzgriff
Steak fork | palisander wood handle



9 4 5 0 o

Steakgabel | Olivenholzgriff
Steak fork | olive wood handle



9 4 5 0 p

Steakgabel | POM-Griff
Steak fork | POM handle



9 7 5 0 - 2

Steakbesteck | 2-tlg., Palisanderholzgriff auch erhältlich in Olivenholz und POM
Steak cutlery | 4 pcs., palisander wood handle also available in olive wood and POM



8 7 5 0 z

Steakmesser | Palisanderholzgriff
Steak knife | palisander wood handle

cm	12
inch	4¾



8 7 5 0 o

Steakmesser | Olivenholzgriff
Steak knife | olive wood handle

cm	12
inch	4¾



8 7 5 0 o

Steakmesser | POM-Griff
Steak knife | POM handle

cm	12
inch	4¾

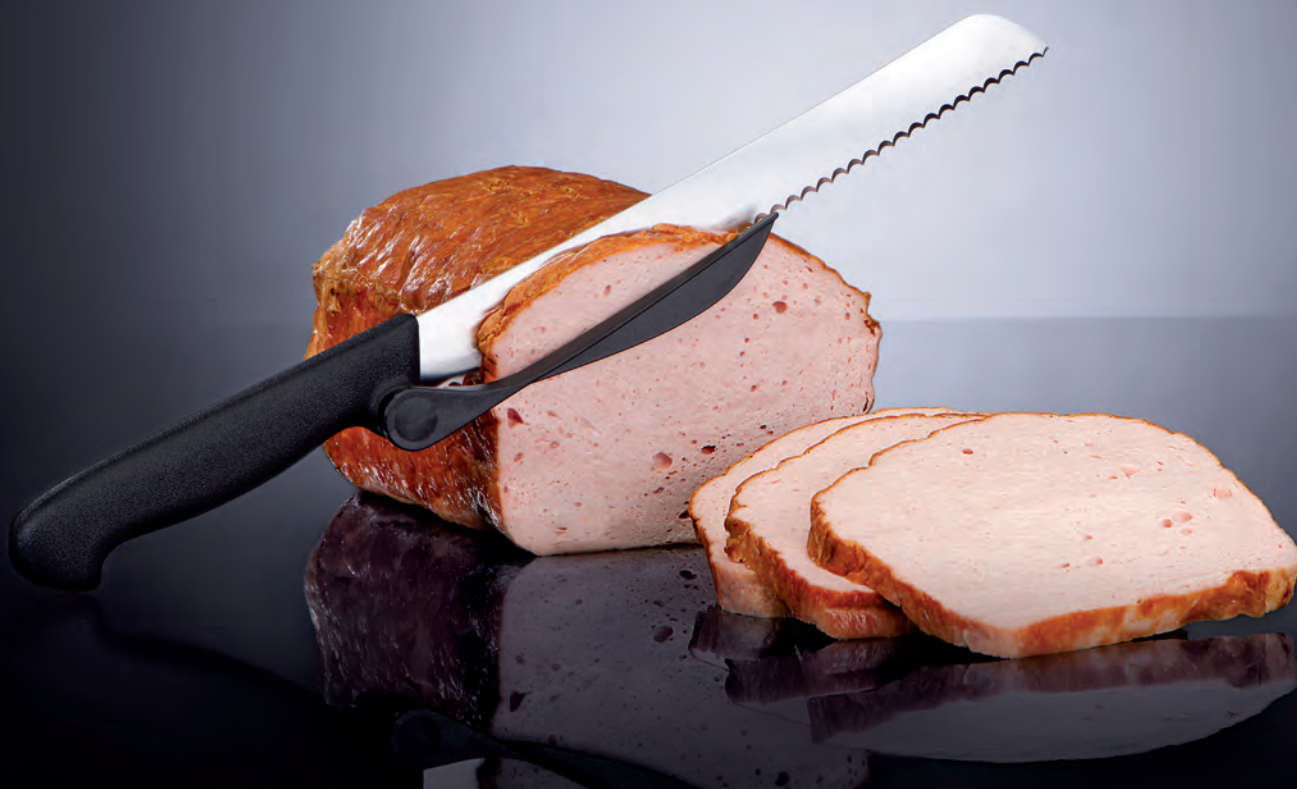


9 7 5 0

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



BROTMESSER MIT ABSTANDSHALTER SLICER



8 3 9 5 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 21

inch 8¼



8 3 9 5 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 24

inch 9½



8 3 9 6 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 25

inch 9¾



8 3 9 6

Brot- und Aufschnittmesser
Slicer



cm 25

inch 9¾



BÄCKERMESSER PASTRY KNIVES



7 3 0 5 w

Bäckermesser | mit Wellenschliff
Pastry knife | wavy edge



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

8 1 3 7

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen
Pastry knife | double edge



cm	30
inch	11¾
	■

7 7 0 5 w

Bäckermesser | mit Wellenschliff
Pastry knife | wavy edge



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

8 1 3 7 w

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



cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

8 1 3 7 w z

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



cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

8 1 3 6 w

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



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 1 5

Palette
Spatula



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

8 2 3 5

Winkelpalette
Offset spatula



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

8 1 3 6

Bäckermesser | einseitig geschliffen
Pastry knife | single edge



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 1 0 p

Streichpalette | mit POM-Griff
Spatula | with POM handle



cm	26
inch	10¼
	■

8 2 0 5

Confiserie-Palette
Confectioner's spatula



cm	10
inch	4
	■

8 2 3 5

Mini-Winkelpalette
Mini offset spatula



cm	12/9
inch	4¾/3¾
	■

8 1 6 5 z

Tortenmesser | gezahnt
Pie knife | serrated edge



cm 16
inch 6¼



8 2 3 2 p

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



cm 11,5
inch 4½



8 2 3 4 p

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



cm 16/11
inch 6¼/4¾



8 2 3 9

Winkelpalette | breit
Turner | wide



cm 16,5/11,5
inch 6½/4½



8 2 3 2

Pfannenwender
Pan flipper



cm 16,5/11,5 25/19
inch 6½/4½ 9¾/7½



8 2 3 4

Kuchenpalette
Offset spatula



cm 16/11
inch 6¼/4¾



8 2 3 7

Küchenpalette
Turner



cm 16
inch 6¼



8 2 2 5

Schaber
Scraper



cm	10
inch	4

**8 3 5 5**

Brotmesser
Bread knife



cm	21
inch	8¼

**2 1 8 3 5 5 w 10**

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



cm	21	24
inch	8¼	9½

**8 3 5 5 w s p**

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	19
inch	7½

**8 3 7 5 w**

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



cm	18	23
inch	7	9

**8 3 5 5 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

**2 1 8 2 6 5 w**

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾

**8 3 0 7 w s p**

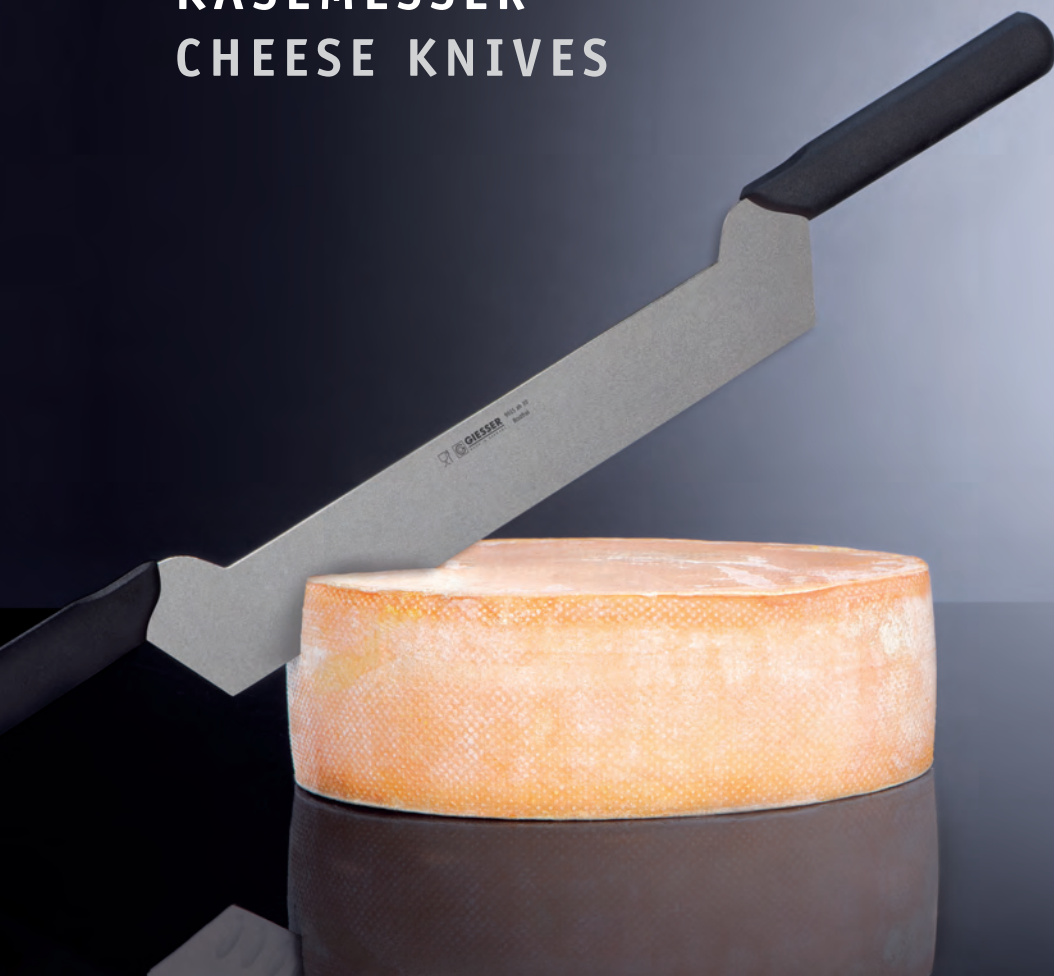
Brötchenmesser | mit Wellenschliff
Roll knife | wavy edge



cm	8
inch	3¼



KÄSEMESSER CHEESE KNIVES



9 6 0 5

Käsemesser
Cheese knife



cm	23	26	29
inch	9	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 0 5 a h

Käsemesser | mit Antihalt-Beschichtung
Cheese knife | non stick, coated blade



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 1/4



9 6 1 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
Cheese knife | scalloped edge



cm	26	30
inch	10 1/4	11 3/4



9 6 3 0

Käsedrahtschneider
Wire cheese cutter



cm	12	23
inch	4 3/4	9

9 6 3 1

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



cm	12	23
inch	4 3/4	9

9 6 1 5 a h

Käsemesser | mit Antihaft-Beschichtung
Cheese knife | non stick, coated blade



cm	26	30
inch	10 1/4	11 3/4



9 6 2 0

Käsespaten
Cheese shovel



cm	15	20
inch	6	7 3/4



9 5 7 0

Frischkäsespatel
Spatula



cm	26
inch	10 1/4



9 6 4 5

Briemesser
Soft cheese knife



cm	15
inch	6



9 6 5 5

Weichkäsemesser
Cream cheese knife



cm 15

inch 6



9 4 9 2

Käsehobel
Cheese slicer



cm 23

inch 9



9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm 11

inch 4 1/4



9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm 16

inch 6 1/4



9 6 5 5 s p

Weichkäsemesser
Cream cheese knife



cm 15

inch 6



9 4 9 3

Schneidedraht
Cheese wire

9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.

9493 dr | Spare loops 10 pcs.



cm 120

inch 48

9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm 14

inch 5 1/2



9 4 9 5 r s

Parmesan-Rindenschneider
Parmesan crust-knife



FISCHMESSER

FISH KNIVES



8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



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

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



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

8 4 5 5 w

Kochmesser | mit Wellenschliff
Chef's knife | wavy edge



cm	31
inch	12¼

8 2 8 0 w

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



cm	25
inch	9¾

2 2 8 5

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

2 1 0 5

Abhäutemesser
Skinning knife



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

8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



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

7 3 6 5

Filiermesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



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

2 2 7 5

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

6 0 0 5

Zuschneidemesser
Steak knife



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

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■

7 3 7 5 e 1 0 1

Fischfiliermesser | sehr flexibel
Fish filleting knife | highly flexible



cm	18
inch	7
	■

3 0 5 5

Kabeljaumesser
Cod knife



cm	18
inch	7

3 3 5 3

Fischmesser
Fish knife



cm	10
inch	4

8 4 7 5 w w l

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm	31
inch	12¼

8 3 3 5 s

Fischmesser | starke Klinge
Fish knife | strong blade



cm	13
inch	5

3 0 5 5 f

Kabeljaufilirmesser
Cod filleting knife



cm	18
inch	7

4 0 2 5 w w l

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



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½

8 2 6 7 w w l

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm	31
inch	12¼

8 3 1 5 w s p

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm	8	10
inch	3¼	4

9 5 1 5

Fischgrätenzange
Fish bone pliers



9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm	15
inch	6

8 2 4 7

Austernöffner
Oyster knife



9 5 5 0

Hummergabel
Lobster fork



9 5 1 6

Fischgrätenpinzette
Fish pincers



9 5 0 1 4

Fischpalette
Fish spatula



cm	20 x 7
inch	8 x 3

8 2 4 7 0 7

Austernöffner
Oyster knife



9 5 5 1

Hummerzange
Lobster pliers



9 5 1 8

Fischschupper
Fish descaler



9 5 0 5 k

Fischschere
Fish fin shears



3 2 3 5 z

Fischschuppenmesser
Fish descaling knife



cm 15

inch 6



6 8 3 5

Messerscheide | für 1 Messer
Knife scabbard | for 1 knife



cm 16

21

inch 6¼

8¼

9 5 0 5

Fischschere
Fish fin shears



9 5 0 5 s p

Fischschere
Fish fin shears



1 2 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm 13

15

inch 5

6



9 5 9 0 m f

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



GESUNDHEITSKÜCHE HEALTHY KITCHEN

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

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



9 5 4 1 h v i

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



9 5 6 0 h v i

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

cm	30
inch	11¾



9 4 8 3 h v i

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

cm	25
inch	9¾



9 5 6 1 h v i

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



cm	16
inch	6¼

6 8 8 5 h v i

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



ZUBEHÖR ACCESSORIES



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 6 s

Spiralschneider | klein
Spiral cutter | small



8 2 5 0 9 x 7

Buntschneider
Decorating knife



9 4 7 6

Spiralschneider | groß
Spiral cutter | large



9 4 7 6 3

Endlos-Spiralschneider
Endless spiral cutter



9 4 7 6 2

Endlos-Julienneschneider
Endless julienne cutter



9 4 7 5

Julienneschneider | 3 mm
Julienne cutter



9 4 7 5 3

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



8 2 4 8 2 0 - 4

Dressiernadel
Larding needle



8 2 4 8 s p

Spicknadel | mit Klappe
Larding needle



9 5 0 1 3

Spargelschäler
Asparagus peeler



9 4 9 8

Kartoffelspirale
Potato decorator



9 4 9 8 3

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



9 4 7 0

Tomatenschäler
Tomato peeler



8 2 4 6

Spargelschäler
Asparagus peeling knife



8 2 4 9 r a p

Sparschäler | mit Pendelklinge
Peeler



8 2 4 9 s p

Sparschäler
Peeler



9 4 7 0 m z

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



cm	5
inch	2

8 2 5 4

Orangenschäler
Orange peeler



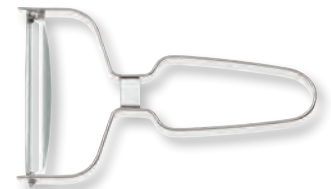
8 2 4 9

Sparschäler
Peeler



8 2 4 9 m

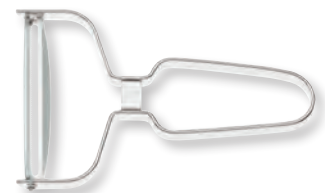
Schäler | Metall, glatte Schneide
Peeler | metal, plane edge



cm	5	9
inch	2	3½

8 2 4 9 m z

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



cm	5
inch	2

8 2 5 5

Dekoriermesser
Lemon decorator



8 2 5 6

Zitronenschaber
Lemon grater



8 2 5 6 s p r e

Ziseliermesser
Decorating knife



8 2 5 9

Apfelausstecher
Apple corer



8 2 5 7

Butterroller
Butter curler



9 4 8 1

Dekoriermesser
V-cut decorator



9 4 9 7

Kerbmesser
Decorating knife



9 4 7 1

Tomatenentstieler
Tomato corer



9 5 0 1 1 1

Entkerner
Corer



8 2 5 2

Kartoffellöffel
Double melon baller



mm	ø 22/25
inch	ø 0.9/1.0

8 2 5 3 o

Kartoffellöffel | oval
Melon baller | oval



9 4 8 0 s p

Grapefruitmesser
Grapefruit knife



9 4 8 7 s i l

Backpinsel | Silikon
Pastry brush | silicon



8 2 5 3

Kartoffellöffel
Melon baller



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

8 2 5 3 o w

Kartoffellöffel | oval, gewellt
Melon baller | oval, wavy



9 4 8 7

Backpinsel
Pastry brush



cm	4	6
inch	1½	2¼

9 4 8 2

Teigrad
Pastry wheel



cm	ø 6
inch	ø 2¼

9 4 8 2 w

Teigrad | gewellt
Pastry wheel | wavy



cm	ø 6
inch	ø 2¼

8 2 8 7

Wiegemesser | doppelt
Mincing knife | double



cm	22
inch	8¾

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach
Mincing knife | single



cm	36
inch	14¼

9 5 1 2

Dekoriermesser
Decorating knife



9 4 9 1

Pizzaschneider
Pizza cutter



cm	ø 12
inch	ø 4¾

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach
Mincing knife | single



cm	15	22
inch	6	8¾

9 5 1 0

Hobel
Plane



9 4 7 8 w 6

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



9 4 7 8 v s

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



9 4 7 8 h r s

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



9 4 7 8 5

Schnitzmesser | schmal
Carving knife | narrow



cm	5
inch	2

8 5 3 5

Schnitzmesser
Carving knife



cm	6
inch	2 1/4

9 4 7 8

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



9 4 7 8 2 5

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



6810 b

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

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

6810 l | Ohne Bestückung

6810 l | Without contents



6813 b

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

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



6814 b

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

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



9521

Eierschalenschneider | ø 40 mm, Höhe 120 mm

Egg top cutter | ø 1½ inch, height 4¾ inch



9 5 4 0

Gebäckzange
Cake tongs



9 5 4 2

Salatzange
Salad tongs



9 5 4 3

Küchenzange
Multi purpose tongs



9 5 4 5

Spaghettizange
Spaghetti tongs



cm	24
inch	9½

9 5 1 4

Pinzette
Pincers



cm	20	30
inch	7¾	11¾

9 5 1 6 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm	20
inch	7¾

9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm	15
inch	6

9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm	35
inch	13¾

9 5 3 5

Aufschnittzange
Cold cut tongs



9 5 0 0

Grillspieß
Skewer



cm	20	25	30
inch	7¾	9¾	11¾

9 5 0 0 a u

Grillspieß | Auerhahn
Skewer | fowl



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 f i

Grillspieß | Fisch
Skewer | fish



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 l i

Grillspieß | Lilie
Skewer | fleur-de-lys



cm	30
inch	11¾

9 5 1 4 k

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



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 c o

Grillspieß | Kuh
Skewer | cow



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 c r

Grillspieß | Degen
Skewer | cross



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 l a

Grillspieß | Widder
Skewer | lamb



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 r o

Grillspieß | Hahn
Skewer | rooster



cm	30
inch	11¾

9 5 7 0

Frischkäsespatel
Spatula



cm	26
inch	10¼
	■ □

9 5 6 5

Stielschaber
Rubber spatula



cm	25	35
inch	9¾	13¾

9 5 7 5

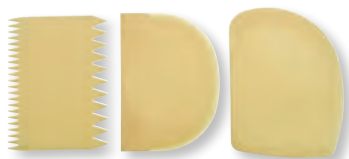
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C
Thermo offset spatula | flexible, heat resistant up to 240 °C



cm	31
inch	12¼

9 4 8 8

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

**9 5 6 0**

Rührlöffel
Thermo spatula



cm	45
inch	17¾

9 4 8 3

Stielschaber
Rubber spatula



cm	27
inch	10¾

9 5 7 6

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



cm	24
inch	9½

9 4 8 9 2

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



9 4 0 0 p

Fleischgabel | geschmiedet
Meat fork | forged



cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

9 4 2 0 p

Wurstgabel | geschmiedet
Sausage fork | forged



cm	13
inch	5
	■

9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■

2 1 9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm	18
inch	7
	■

9 4 1 0 p

Krückengabel | geschmiedet
Claw fork | forged



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

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage fork



cm	13	19
inch	5	7½
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

9 4 4 5

Fleischgabel
Meat fork



cm	15
inch	6
	■

8 2 9 0 s / m / l

Magnet-Klingenschutz
Magnet blade guard



cm	15	20	26
inch	6	8	10¼

6 8 0 0 s p

Magnetleiste | spezial
Magnet bar | special



cm	60
inch	23½

8 2 5 8

Geflügelschere
Poultry shears

8258 f | Ersatzfeder
8258 f | Replacing spring



9 5 0 1 6

Universalschere
Scissors



9 5 0 6 1 0

Universalschere
Scissors



6 8 0 0

Magnetleiste
Magnet bar



cm	35	50
inch	13¾	19¾

6 8 0 0 h

Metallhaken | für Magnetleiste
Hook | for magnet bar



H1	einfach single
H2	doppelt double

8 2 5 8 s p

Geflügelschere
Poultry shears

8258 spf | Ersatzfeder
8258 spf | Replacing spring



9 5 0 6

Universalschere
Scissors



6 8 6 5

Kunststoff-Schneidebrett
Cutting board



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

6 8 7 0

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



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

6 8 2 0 1 a

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

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



6 8 8 0

Rührspaten
Stirring spatula



cm	100	120
inch	39½	48

6 8 6 7

Schneidbretthobel
Scraper for cutting boards



6 8 6 7 k 1

Ersatzklinge | für 6867
Spare blade | for 6867



6 8 4 5

Fleischklopfer
Meat hammer



6 8 4 0 p

Kotelettklopfer
Cutlet pounder



8 2 4 8 2 0 - 4

Dressiernadel
Larding needle



8 2 4 8 s p

Spicknadel mit Klappe
Larding needle



cm	24
inch	9½

cm	20
inch	7¾

8 2 4 8

Spicknadelsatz
Needle set



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



9 9 7 0 w b

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



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0 w t

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



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0

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



cm	25
inch	10

9 9 4 0

Keramikstahl
Ceramic sharpening steel



cm	25
inch	9¾

9 9 7 0 s

Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320
Hand sharpening stone | siliconcarbide, 120/320



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0 9 9

Unterlegschele | schwarz
Mat | black

**9 9 3 0**

Wetzstahl | diamantenbeschichtet
Sharpening steel | diamond coated



cm	25
inch	9¾

9 9 1 9

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



cm	25
inch	9¾

9901

Silvercut | poliert
Silvercut | polished



cm	31	●
inch	12¼	

9913

Topcut | extrem feiner Polierzug
Topcut | ultra fine polished cut



cm	31	●
inch	12¼	

9906

Policut | extrem feiner Vielfachzug
Policut | ultra fine cut extra



cm	31	●
inch	12¼	

9904

Abziehstahl | extrem feiner Zug
Sharpening steel | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

PX 88

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



cm	31	●
inch	12¼	

9916

Supercut | extrem feiner Zug
Supercut | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9926

Abziehstahl | extrem feiner Zug
Sharpening steel | ultra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

9905

Abziehstahl | extra feiner Zug
Sharpening steel | extra fine cut



cm	31	●
inch	12¼	

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	31	
inch	12 ³ / ₄	

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut



cm	25	31	
inch	9¾ 	12¼ 	

Haushaltstahl
Household steel



cm	20	●
inch	7¾	

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut



cm	31	
inch	12¼	

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	25	●
inch	9¾	

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut



cm	25	27	31	36	●
inch	9¾	10½	12¼	14¼	
					

Messerschärfer
Knife sharpener



Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut



cm	31	●
inch	12¼	

9980 stp

Messerschärfer | Edelstahl
Knife sharpener | stainless steel

9981 | Ersatzstangen
9981 | Replacement rods



9980

Messerschärfer
Knife sharpener

9981 | Ersatzstangen
9981 | Replacement rods



9937

Ergosteel
Ergosteel



PC I

Prime Cut I
Prime Cut I

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



SharpX I

Schleifmaschine | 230 V
Sharpening machine | 230 V



SharpX II

Schleifmaschine | 230 V
Sharpening machine | 230 V



9999 108

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



9999 104

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



9999 105

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



9999 109

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



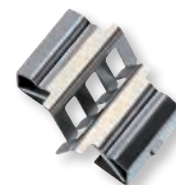
9999 106

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



9999 107

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



9 9 9 9 2 0 0 z

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



9 9 9 9 2 0 0 s s

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



9 9 9 9 2 0 0 p s

Polierscheibe | Stoff
Polishing wheel | cotton



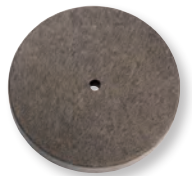
9 9 9 9

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



9 9 9 9 p

Polierscheibe | 200 x 25 mm
Polishing wheel



9 9 9 9 p p

Polierpaste
Polishing paste



9 9 9 9 s

Schleifband | 800 x 50 mm, K120
Sharpening belt



9999 400

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



9999 401

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



9999 402

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



9999 403

Abrichtstein | für Abziehscheibe
Dressing stone | for polishing wheel



9999 500

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



9999 501

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



9999 502

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



9999 503

Hochglanzabziehpaste
Polishing paste



6 6 0 5

Fleischersäge
Bone saw

6606 40 | Sägeblatt
6606 40 | Saw blade

6606 50 | Sägeblatt
6606 50 | Saw blade



cm	40	50
inch	15¾	19¾
	■	■

6 6 4 5

Hackmesser
Cleaver



cm	15
inch	6
	ca. 400 g
	■

6 6 5 5

Hackmesser
Cleaver



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

6 6 5 5 s p

Hackmesser
Cleaver



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



6 6 3 0 k

Rinderspalter
Beef splitter



cm	33
inch	13
	■

6 6 4 0 p

Hackmesser | mit POM-Griff
Cleaver | POM handle



cm	15
inch	6
	ca. 500 g
	■

6 6 5 5 s p

Hackmesser
Cleaver



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



6 7 9 5

Hackfleischmesser
Minced meat knife



cm	14
inch	5½
	■

6 6 0 8

Rippenzieher
Bacon ripper



mm 16

6 6 1 5

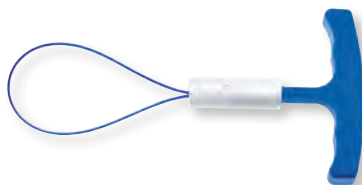
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.
Rib puller spare blades | 5 pcs.



mm 14 16 18 20 22

6 6 1 0

Rippenzieher | mit Schlaufe
Rib puller



mm ø 2,00

6 6 1 6

Ziehhaken
Hook



cm 14



6 6 0 9

Carré/Kotelettauslöser
Rib puller



mm 14

6 6 1 5 a

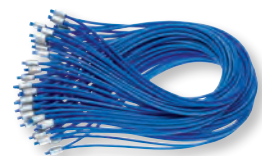
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.
Rib puller spare blades | extra sharp, 5 pcs.



mm 14 16 18 20 22

6 6 1 1

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



cm 20 30

6 8 5 0

Blockbürste
Block brush



6 6 9 8

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



6 8 6 0

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



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge
Hollow plunger knife blade



cm	17
inch	6¾

6 6 8 8

Schwartenmesser
Crust Cutter



6 6 1 2

Knochenstaubentferner
Bone dust remover



■ □

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge
Hollow plunger knife blade



cm	11
inch	4¼

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge
Hollow plunger knife blade



cm	15
inch	6



STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

PROTECTIVE APRONS AND BOLEROS

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

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

LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998
PERFORMANCE CLASS 2
DIN EN 13998



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

9 5 9 5

Schutzschürze
Safety apron



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

9 5 9 3

Ersatzteilset
Replacement set



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

9 5 9 6

Bolero
Bolero



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

9 5 9 9 s / m / l

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



9 5 9 4

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



9 5 9 0 m 0 0

Stechschutzhandschuh | ganzmetall
Mesh safety glove | fully metal



9 5 9 0 0 0

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 m f

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



9 5 9 0 0 8

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 5

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 9

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



MHB I

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



cm 50
500 x 265 x 100 mm

MHB II

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



cm 50
500 x 380 x 100 mm

MHB III

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



cm 50
500 x 380 x 100 mm

6831 1

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



MHB I E

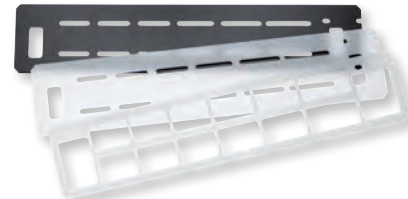
Einlagen-Set | für MHB I
Insets | for MHB I

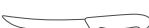


Version			
E1	4 x	1 x	-
E2	5 x	1 x	1 x
E3	5 x	2 x	-
E4	8 x	1 x	-

MHB II E

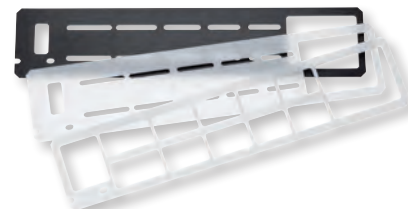
Einlagen-Set | für MHB II
Insets | for MHB II



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

MHB III E

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



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

6830 4

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

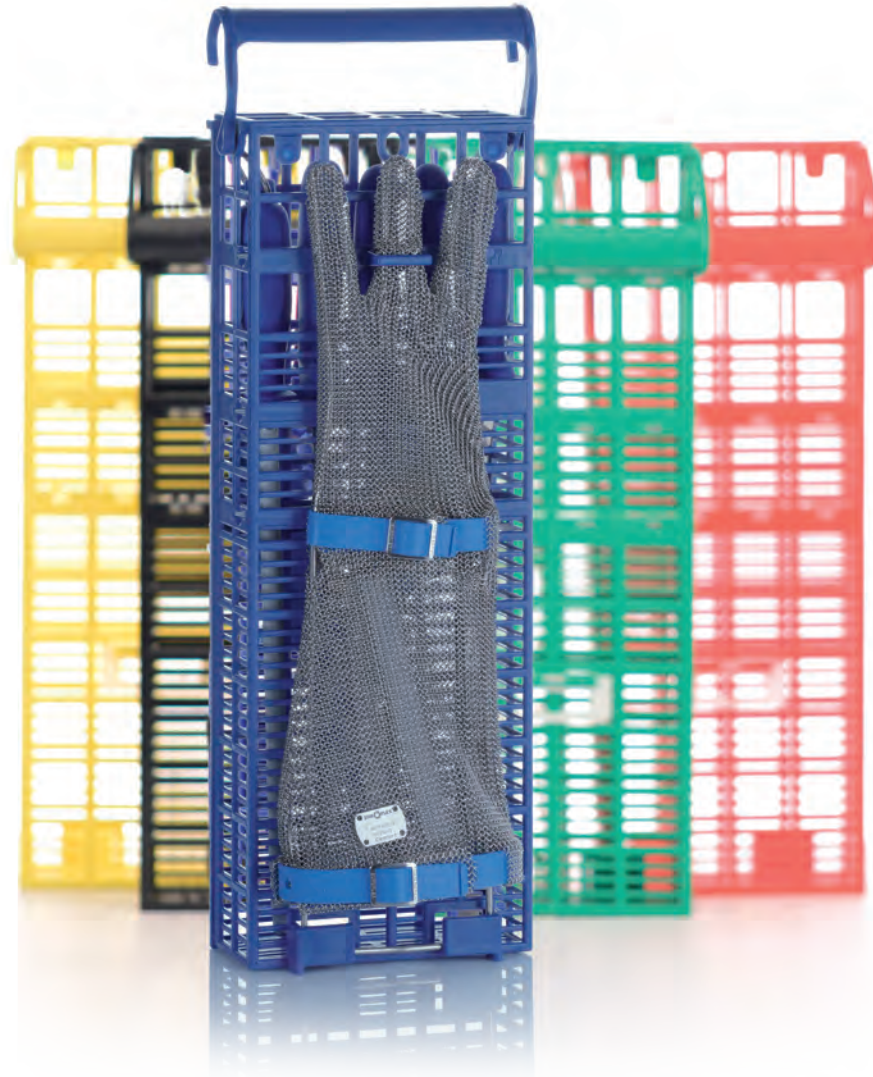
6832 | Gürtel, einzeln
6832 | Belt, single



M H B K

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

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



M H B K h h

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



6 8 3 5

Messerscheide | für 1 Messer
Knife scabbard | for 1 knife



cm	16	21
inch	6¼	8¼

7 9 9 0

Taschenschlachtsmesser
Butcher pocket knife



cm	10
inch	4

7 9 8 1 c

Wurstprobiermesser
Sausage testing knife

7981 | Ohne Clip
7981 | Without clip



cm	11
inch	4 3/4

7 9 8 1 c s p

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



cm	11
inch	4 3/4
■ ■ ■ ■ □	

7 9 8 4 c

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



cm	11
inch	4 3/4

7 9 9 0 3

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



cm	11
inch	4 3/4

7 9 8 4 c - h

Hülle für Probiermesser
Sheath for testing knife



MESSERTASCHEN UND -KOFFER KNIFE BAGS AND CASES



6801 sp l

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



6801 sp rec

Magnetkoffer | 13-tlg., Inhalt: 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp
Cook's master case | 13 pcs., contents: 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp



8291 b 10 pl

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

Knife bag PrimeLine | 10 pcs., contents: 8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218455-26, 218456-18

8291 10 l | Ohne Bestückung

8291 10 l | Without contents



8291 b 10 bc

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

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

8291 10 l | Ohne Bestückung

8291 10 l | Without contents



8291 b 8 bc

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

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

8291 8 l | Ohne Bestückung

8291 8 l | Without contents



8291 b 8 pl

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

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

8291 8 l | Ohne Bestückung

8291 8 l | Without contents



8 2 9 3 b

Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 l, 8261 wp-25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p-6, 9410 p-15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25
Knife bag | black, 13 pcs., contents: 8293 l, 8261 wp-25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p-6, 9410 p-15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25

8293 l | Ohne Bestückung
8293 l | Without contents



8 2 9 3 b k

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

8293 l | Ohne Bestückung
8293 l | Without contents



8 2 9 4 b

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

8294 l | Ohne Bestückung
8294 l | Without contents



8 2 9 6 5 k

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

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



8 2 9 6 b

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

8296 l | Ohne Bestückung

8296 l | Without contents



8 2 9 6 b k

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

8296 l | Ohne Bestückung

8296 l | Without contents



3 5 4 5

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

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



3 5 5 5

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



3 5 6 5

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



3 5 1 1 p l

Messer-Set PrimeLine | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 11200-22
Knife set PrimeLine | 3 pcs., contents: 11250-13, 11250-15, 11200-22



9750

Steakbesteck | 4-tlg., in Aluminium-Box, mit Palisanderholzgriffen

Steak set | 4 pcs., in aluminium box, with palisander wood handles

9750 p | Mit POM-Griffen 9750 o | Mit Olivenholzgriffen
9750 p | With POM handles 9750 o | With olive wood handles



9770

Koch-Set | 2-tlg., Inhalt: 9410 p-15, 8270-18

Carving set | 2 pcs., contents: 9410 p-15, 8270-18



9810

Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18

Household set | 4 pcs., contents: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18



9815

Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18

Household set | 4 pcs., contents: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18



9840 bc

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

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



9840 o

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg., Inhalt: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o

Knife set | olive wood, 3 pcs., contents: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o



9840

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

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



9891 b 5

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

Knife block | 5 pcs., reasonably priced block in gift box: from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, bread knife 7 inch, kitchen knife 3¾ inch, scissors and sharpening steel



9891 b 5 b c

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

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



9891 b 5 p l

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

Knife block PrimeLine | 5 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, santoku knife scalloped edge 7 inch, vegetable knife 3¾ inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9891 1 5

Messerblock | leer
Knife block | empty



9892 b

Messerblock | 8-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 25 cm, Kochmesser 20 cm, Kochmesser 15 cm, Tourniermesser 9 cm, Officemesser 10 cm, Fleischgabel 15 cm, Buntschneidemesser und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt
Knife block | 8 pcs., from beech, assembled with chef's knife 9¾ inch, chef's knife 7¾ inch, chef's knife 6 inch, bird's beak peeling knife 3½ inch, paring knife 4 inch, fork 6 inch, decorating knife and sharpening steel. Packed in attractive cartons

9892 l | Ohne Bestückung
9892 l | Without contents



9898 1

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



9892 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 7¾ inch, bread knife 7¾ inch, filleting knife 7 inch, fork 6 inch, kitchen knife 6 inch, office knife 4 inch, peeling knife 2¼ inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9898 b

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



GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT GOOD PRESENTATION IS HALF THE BATTLE

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

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



6 9 1 0 9

Standssäule | Unterteil
Column | lower part



6 9 1 1 0

Standssäule | Oberteil
Column | upper part



6 9 1 1 2

Lochblechrückwand
Perforated back panel



6 9 1 1 4

Sockelauflage | mit Frontblende
Base cover | with front panel



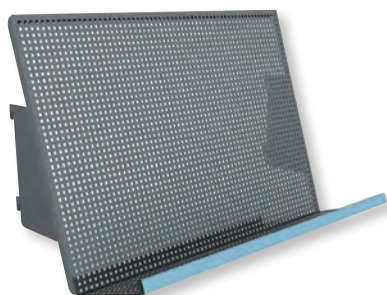
6 9 1 1 5

Topperaufsatz
Header



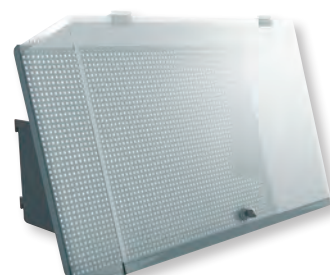
6 9 1 1 6

Messerbrett
Knife merchandiser



6 9 1 1 7

Messerbrett | mit Acrylhaube
Merchandiser | with acryl cover



6 9 2 0 0

Einzelhaken
Single hook

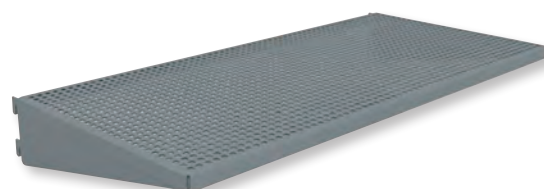


6 9 3 0 0

Schlaufenhaken
Double hook

6 9 1 1 9

Tablar
Shelf



6 9 3 1 0

Stift
Pin



6 9 3 2 0

Mutter
Nut

6 9 8 0

Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,
ca. 110 x 75 x 10 cm
Knife display | display knives on request



6 9 1 2 1

Infotafel Magnet
Magnetic info panel



INDIVIDUALISIERUNG INDIVIDUALISATION



KLINGENBESCHRIFTUNG ETCHED BLADES

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

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



PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF STAMPING ON THE HANDLE

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

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



VERPACKUNGEN PACKAGING

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

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



aw

ANGEWELLT

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

PARTLY SERRATED EDGE

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



W

WELLENSCHLIFF

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

WAVY EDGE

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



wwl

KULLENSCHLIFF

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

SCALLOPED EDGE

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



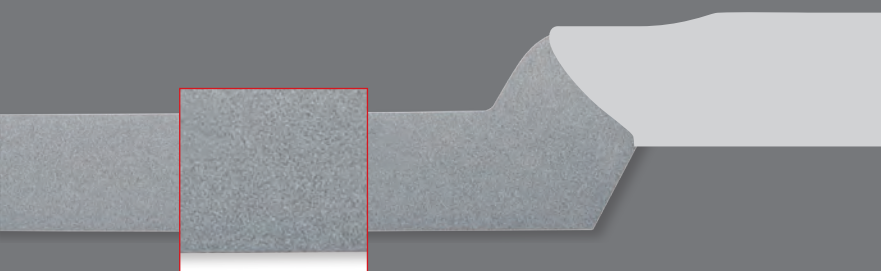
Z

GEZAHNTER SCHLIFF

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

SERRATED EDGE

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



ah

ANTI-HAFT-BESCHICHTUNG (FÜR KÄSEMESSER)

Durch die Vertiefungen der Anti-Haft-Beschichtung lässt sich der Käse ohne Rückstände von der Klinge trennen.

NON-STICK COATING (FOR CHEESE KNIVES)

Thanks to indentations in the non-stick coating, cheese slips off the blade without leaving residue.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG CLEANING AND STORAGE



**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder
Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.
Please use a wooden or plastic chopping board when using your
knives. Marble or granite boards will damage the cutting edge.

Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden“.
Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage
www.giesser.de.

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

GRIFFE AUS OLIVENHOLZ

können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.

OLIVE WOOD HANDLES

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



DAS GARANTIEREN WIR
GIESSER verwendet ausschließlich
Materialien, die der Lebensmittel-
bedarfsgegenständeverordnung
entsprechen.

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



REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

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

CLEANING AND STORAGE

All GIESSER knives with plastic
handles are dishwasher-proof,
we recommend however cleaning by
hand to avoid any possible dama-
ges 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 easi-
ly 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.

NR. NO.	SEITE PAGE	NR. NO.	SEITE PAGE	NR. NO.	SEITE PAGE	NR. NO.	SEITE PAGE
8293 bk.....	123	9450.....	75	9575.....	100	9999 109.....	110
8294 b.....	123	9450 o.....	75	9576.....	100	9999 200 ps.....	111
8296 5 k.....	123	9450 p.....	75	9590 00.....	117	9999 200 ss.....	111
8296 b.....	124	9465 sp.....	72	9590 08.....	117	9999 200 z.....	111
8296 bk.....	124	9465 sp-6.....	72	9590 15.....	117	9999 400.....	112
8300.....	54	9466 sp.....	72	9590 19.....	117	9999 401.....	112
8300 p.....	56	9467 sp.....	72	9590 m 00.....	117	9999 402.....	112
8305 sp.....	70	9468 sp.....	72	9590 mlf.....	88/117	9999 403.....	112
8305 wsp.....	70	9470.....	91	9593.....	116	9999 500.....	112
8307 wsp.....	80	9471.....	93	9594.....	117	9999 501.....	112
8309 sp 8-5.....	71	9475.....	91	9595.....	116	9999 502.....	112
8309 wsp 8-5.....	71	9475 3.....	90	9596.....	116	9999 503.....	112
8310 p.....	56	9476.....	90	9599 s/m/l.....	116	9999 p.....	111
8315 sp.....	70	9476 2.....	91	9605.....	81	9999 pp.....	111
8315 sp hvi.....	69	9476 3.....	91	9605 ah.....	81	9999 s.....	111
8315 wsp.....	71/86	9476 s.....	90	9605 bs.....	90	11200.....	24
8330.....	55	9478.....	96	9605 ww.....	81	11250.....	24
8330 p.....	57	9478 5.....	96	9615.....	81/82	11251.....	24
8335 s.....	86	9478 25.....	96	9615 ah.....	82	11253.....	24
8340.....	54	9478 hrs.....	96	9615 ww.....	82	12200.....	24
8340 p.....	57	9478 vs.....	96	9620.....	82	12200 wwl.....	24
8345.....	68	9478 w 6.....	95	9630.....	82	12250.....	24/88
8350 w.....	55	9479 sp.....	72	9631.....	82	12251.....	24
8350 wp.....	58	9480 sp.....	94	9645.....	82	12251 wwl.....	25
8355.....	80	9481.....	93	9655.....	83	12253.....	25
8355 w.....	67/80	9482.....	94	9655 sp.....	83	12260.....	25
8355 wsp.....	80	9482 w.....	95	9750.....	75	12260 wwl.....	25
8360 w.....	54	9483.....	100	9750-2.....	75	12300.....	25
8360 wp.....	56	9483 hvi.....	89	9770.....	125	12308.....	25
8365 sp.....	71	9487.....	94	9810.....	125	12310.....	25
8365 wsp.....	70	9487 sil.....	94	9815.....	125	12316.....	25
8365 wsp 11-6.....	72	9488.....	100	9840.....	125	12402.....	26
8366 wsp.....	71	9489 2.....	100	9840 bc.....	125	12600 wwl.....	26
8375 w.....	67/80	9491.....	95	9840 o.....	125	12730.....	26
8395 w.....	76	9492.....	83	9850.....	73	69109.....	128
8396.....	76	9493.....	83	9851.....	73	69110.....	128
8396 w.....	76	9495.....	83	9852.....	73	69112.....	128
8445 stpp.....	65	9495 rs.....	83	9872 9x8.....	74	69114.....	128
8450.....	42/55	9497.....	93	9872 kt.....	74	69115.....	128
8450 p.....	58	9498.....	91	9872 spvk.....	74	69116.....	129
8451 p.....	58	9498 3.....	91	9879 sp 24.....	72	69117.....	129
8455.....	65/73/84	9500.....	99	9880-12.....	72	69119.....	129
8455 pp hvi.....	69	9500 au.....	99	9891 b 5.....	126	69121.....	129
8455 w.....	68/84	9500 co.....	99	9891 b 5 bc.....	126	69200.....	129
8456.....	66/73	9500 cr.....	99	9891 b 5 pl.....	126	69300.....	129
8456 pp hvi.....	69	9500 fi.....	99	9891 l 5.....	126	69310.....	129
8475.....	66	9500 la.....	99	9892 b.....	127	69320.....	129
8475 wwl.....	66/86	9500 li.....	99	9892 b 9 bc.....	127	69505.....	74
8535.....	96	9500 ro.....	99	9898 b.....	127	217365.....	61
8540 p.....	56	9501 3.....	91	9898 l.....	127	217705 w.....	26
8545 sp.....	70	9501 4.....	87	9901.....	107	217705 w10.....	62
8610 p.....	49	9501 6.....	102	9904.....	107	218265 w.....	80
8640.....	48	9501 11.....	93	9905.....	107	218265 w10.....	62
8640 w.....	48	9505.....	88	9906.....	107	218269 sp.....	61
8643.....	48	9505 k.....	88	9913.....	107	218269 wwl.....	61
8661 w.....	49	9505 sp.....	88	9916.....	107	218315.....	61
8663.....	48	9506.....	102	9916.....	107	218335.....	61
8664.....	48	9510.....	95	9919.....	106	218355 w10.....	62/80
8670.....	48	9512.....	95	9922.....	49/108	218365 w.....	61
8670 w.....	48	9514.....	98	9924.....	108	218455.....	61
8680.....	49	9514 ang.....	87/98	9925.....	108	218456.....	61
8680 w.....	49	9514 k.....	99	9926.....	107	218815.....	62
8681.....	49	9515.....	87	9930.....	106	218825.....	62
8710.....	42/55	9516.....	87	9931.....	108	219437.....	62/101
8725 sp.....	71	9516 ang.....	98	9937.....	109	219960.....	62/108
8725 wsp.....	71	9518.....	88	9940.....	106	219965.....	62/108
8730.....	54	9521.....	97	9950.....	108	kl 3010.....	115
8730 pz.....	57	9535.....	99	9970.....	106	MHB I.....	118
8750 o.....	75	9540.....	98	9970 99.....	106	MHB I E.....	118
8750 z.....	55/75	9541 hvi.....	89	9970 s.....	106	MHB II.....	118
8750 zp.....	75	9542.....	98	9970 wb.....	106	MHB II E.....	118
8785 zsp.....	71	9543.....	98	9970 wt.....	106	MHB III.....	118
8795.....	68	9545.....	98	9980.....	109	MHB III E.....	118
8795 w.....	68	9550.....	87	9980 stp.....	109	MHB K.....	119
9400 p.....	101	9551.....	87	9999.....	111	MHB K hh.....	119
9410 p.....	101	9560.....	100	9999 104.....	110	PC I.....	109
9420 p.....	101	9560 hvi.....	89	9999 105.....	110	PX 88.....	107
9435.....	68/101	9561 hvi.....	89	9999 106.....	110	SharpX I.....	110
9437.....	68/101	9565.....	100	9999 107.....	110	SharpX II.....	110
9445.....	101	9570.....	82/100	9999 108.....	110		

GIESSER WELTWEIT GIESSER WORLDWIDE



ジューサーナイフ 伝統が生み出す切れ味

JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH
Raiffeisenstraße 15
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)7195/1808-0
Telefax +49(0)7195/64466
E-Mail info@giesser.de



GIESSER

MADE IN GERMANY

www.giesser.de