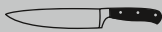


# BestC

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

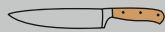
# ut



## **BESTCUT**

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

56 – 59



## **BESTCUT OLIVENHOLZ**

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

60 – 63



# Die Perfektionisten. BestCut.

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

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

### 1 DIE SERIENNUMMER

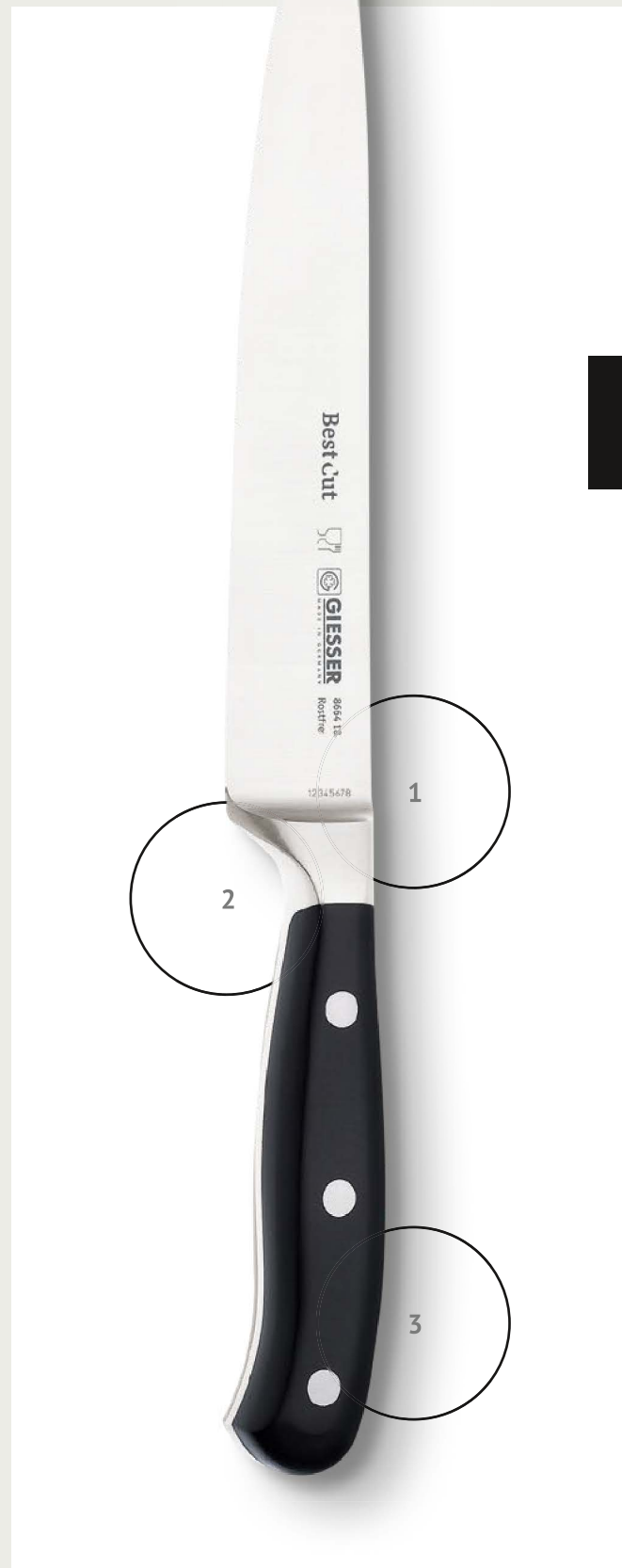
Individuell und fortlaufend.  
Unser Qualitätssiegel, das  
Zuordnung, Nachverfolgung und  
Gewährleistung ermöglicht.

### 2 DER KROPP

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

### 3 DER GRIFF

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



**8640**

BestCut Officemesser

8 cm | 3¼"



10 cm | 4"



**8640 w**

BestCut Officemesser  
Wellenschliff

10 cm | 4"



**8670**

BestCut Tranchiermesser

15 cm | 6"



**8664**

BestCut Filiermesser  
Klinge: flexibel

18 cm | 7"



Hochwertig verpackt.

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



---

**8670**

BestCut Tranchiermesser

20 cm | 7¾"

25 cm | 9¾"

•

•



---

**8670 w**

BestCut Kochmesser  
Wellenschliff

20 cm | 7¾"

•



---

**8681**

BestCut Kochmesser | leicht

18 cm | 7"

•



---

**8680**

BestCut Kochmesser

20 cm | 7¾"

23 cm | 9"

25 cm | 9¾"

•

•

•



---

**8661 w**

BestCut Universalmesser  
Wellenschliff

25 cm | 9¾"

•



---

**8610 p**

BestCut Krückengabel

16 cm | 6¾"

•





# BestCut Olive. Nachhaltig gute Messer.

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

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

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





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

Hans-Joachim Giesser



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

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



---

**8640 o**

10 cm | 4"

BestCut Officemesser | Olive



---

**8670 o**

15 cm | 6"

BestCut Tranchiermesser | Olive



---

**8664 o**

18 cm | 7"

BestCut Filiermesser | Olive

Klinge: flexibel



---

**8660 w o**

20 cm | 7¾"

BestCut Brotmesser

Wellenschliff | Olive



---

**8680 o**

20 cm | 7¾"

BestCut Kochmesser | Olive



---

**8661 w o**

25 cm | 9¾"

BestCut Universalmesser | Olive



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

Hans-Joachim Giesser

JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

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

Telefon +49(0)71 95/18 08-0

Telefax +49(0)71 95/6 44 66

E-Mail [info@giesser.de](mailto:info@giesser.de)

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

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



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY