

Prime

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

Line



PRIMELINE

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

46 – 53

Die Innovativen: PrimeLine



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

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



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

1 DIE SCHARFE KLINGE

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

2 FORTLAUFENDE NUMMER

Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

3 ERGONOMIE

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

4 GRIFF

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



PRIMELINE 11/21

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



PRIMELINE 12

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



11250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11251

Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11253

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



11200

Zuschneidmesser

20 cm | 7¾"



12200

Zuschneidmesser

22 cm | 8¾"



25 cm | 9¾"



12200 wwl 25

Zuschneidmesser
Kullenschliff

25 cm | 9¾"



12250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12251

Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12251 ww1

Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"



12253

Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



12260

Ausbeinmesser

15 cm | 6"



12260 ww1

Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"



12300

Stechmesser

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



21 cm | 8¼"



12308

Stechmesser

15 cm | 6"



18 cm | 7"



12310

Ausbeinmesser

13 cm | 5"



16 cm | 6¼"



12316

Ausbeinmesser

15 cm | 6"



12402

Schlachtmesser

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



27 cm | 10½"



12600 wwl

Zuschneidmesser

Kullenschliff

24 cm | 9½"





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

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



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



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



12730 28 cm | 11"
Aufschnittmesser



218355 w

Brotmesser
Wellenschliff

21 cm | 8¼"



218355 w10

Brotmesser
W10er Welle

21 cm | 8¼"



24 cm | 9½"



218455

Kochmesser
Klinge: breit

20 cm | 7¾"



23 cm | 9"



26 cm | 10¼"



218456

Kochmesser
Klinge: schmal

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



218269 wwl

Santoku Kochmesser
Kullenschliff

18 cm | 7"



218269 sp

Santoku Kochmesser „Mano“

19 cm | 7½"



218365 w
Universalmesser
Wellenschliff

11 cm | 4¼"



218315
Gemüsemesser | mittelspitz

8 cm | 3¼"



10 cm | 4"



218545
Tourniermesser

6 cm | 2¼"



217365
Filetmesser
Klinge: flexibel

16 cm | 6¼"



18 cm | 7"



218335
Küchenmesser | mittelspitz

13 cm | 5"



219960
Abziehstahl | oval

31 cm | 12¼"



Form



219965
Abziehstahl | rund

31 cm | 12¼"



Form



218815
Yanagiba

24 cm | 9½"



218825
Deba Messer

15 cm | 6"



228835
Yanagiba

24 cm | 9½"



229605 ww
Käsemesser | Kullenschliff

12 cm | 4¼"



JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

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

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

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

E-Mail info@giesser.de

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

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



GIESSER
MADE IN GERMANY