Kochmesser BASIC

Gestanzte Kochmesser

8455
Kochmesser

16 cm | 6¼"
20 cm | 7¾"
23 cm | 9"

8455
Kochmesser

26 cm | 10¼"
29 cm | 11½"
31 cm | 12¼"

8455 w
Kochmesser | Wellenschliff

31 cm | 12¼"

8456
Kochmesser | schmal

16 cm | 6¼"
18 cm | 7"
20 cm | 7¾"
23 cm | 9"

8269 k
Santoku Kochmesser | jap. Form

18 cm | 7"

8269 wwlk
Santoku Kochmesser
jap. Form, Kulle

18 cm | 7"

8265 w
Universalmesser | Wellenschliff

25 cm | 9¾"

8265 w l
Universalmesser
Welle, f. Linksh.

25 cm | 9¾"

8355 w
Brotmesser | Wellenschliff

18 cm | 7"	21 cm | 8¼"	24 cm | 9½"

7705
Aufschnittmesser

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

7705 w
Aufschnittmesser | Wellenschliff

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

7705 wwl
Aufschnittmesser | Kullenschliff

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

7705 aw
Aufschnittmesser | angewellt

25 cm | 9¾"
28 cm | 11"

8445 stpp
Schlagmesser

27 cm | 10½"

8466
Kochmesser | chinesische Form

17 cm | 6¾"
19 cm | 7½"
21 cm | 8¼"
23 cm | 9"

Unser Versprechen.

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

7365
Filiermesser
Klinge: flexibel

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

8335
Küchenmesser

13 cm | 5"	15 cm | 6"
●	● ●

8345
Küchenmesser

16 cm | 6¼"	18 cm | 7"
●	●

8475
Lachsmesser
Klinge: flexibel

31 cm | 12¼"
● ●

8475 wwl
Lachsmesser
Klinge: flexibel
Kullenschliff

31 cm | 12¼"
● ●

Metzg

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

er

Unsere Spezialgriffe

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

DET

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

GRIFF NR. 4

Der abgerundete Griffrücken bietet eine hohe Griffigkeit. Das offene Griffende ermöglicht ein schnelles Umgreifen vom Standard- in den Kammgriff.

BODYGUARD

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

GRIFF NR. PP7

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

PRIMELINE

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

„SCANDIC“

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

GRIFF NR. 9

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

„ADLER“

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

2005
Zuschneidemesser

18 cm | 7"	20 cm | 7¾"	22 cm | 8¾	25 cm | 9¾"
●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●

2005 det
Zuschneidemesser
Spezialgriff **DET**

20 cm | 7¾"	25 cm | 9¾"
●	●

2005 wwl
Zuschneidemesser
Kullenschliff

20 cm | 7¾"	22 cm | 8¾	25 cm | 9¾"
● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●

2007 pp g
Zuschneidemesser
Spezialgriff **Nr. PP7**

20 cm | 7¾"	25 cm | 9¾"
●	●

2008
Zuschneidemesser
Spezialgriff **BODYGUARD**

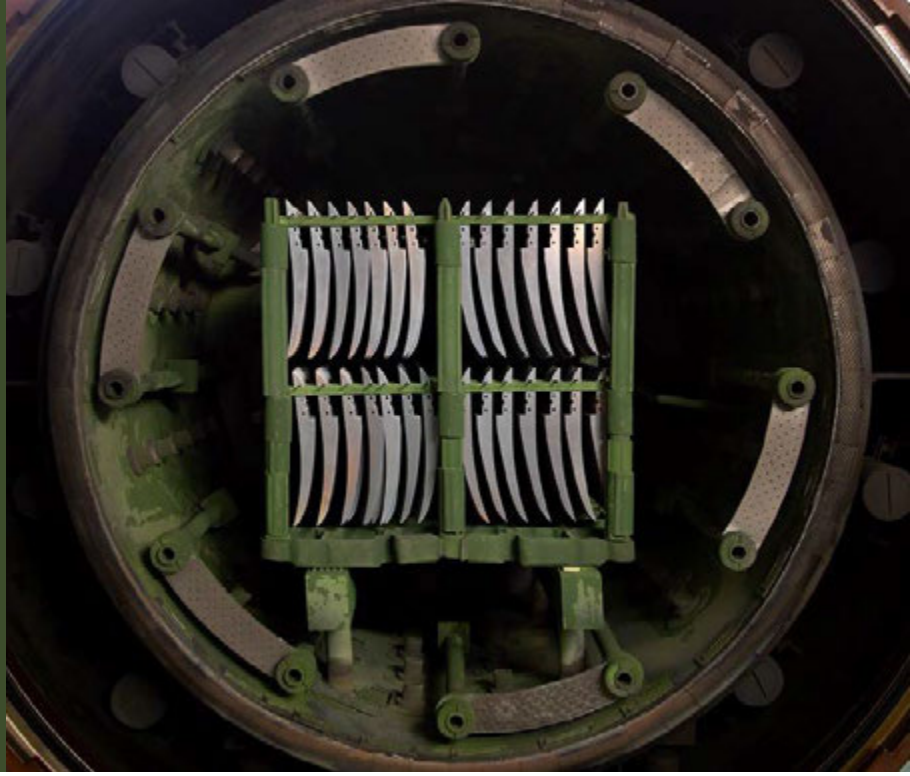
25 cm | 9¾"
●

2008 wwl
Zuschneidemesser
Kullenschliff
Spezialgriff **BODYGUARD**

25 cm | 9¾"

Hot. Hot. Hot.

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



2015
Zuschneidemesser

16 cm | 6¼"
18 cm | 7"
27 cm | 10½"
30 cm | 11¾"

2025
Hautmesser

15 cm | 6"
18 cm | 7"

2105
Abhäutemesser

13 cm | 5"
16 cm | 6¼"

2105
Abhäutemesser

18 cm | 7"
21 cm | 8¼"

2105 wwl
Abhäutemesser
Kullenschliff

16 cm | 6¼"
●

18 cm | 7"
●

21 cm | 8¼"
●

2275
Fischfiliermesser

18 cm | 7"
● ●

21 cm | 8¼"
● ● ●

2285
Fischfiliermesser
Klinge: flexibel

18 cm | 7"
●

21 cm | 8¼"
● ●

2503
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **SCANDIC**

15 cm | 6"
●

2505
Ausbeinmesser
Klinge: mittel

10 cm | 4"
● ●

13 cm | 5"
● ● ● ● ○

2505 det
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **DET**

15 cm | 6"
●

2507 pp g
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **Nr. PP7**

13 cm | 5"

15 cm | 6"

2405
Schlachtmesser

16 cm | 6¼"

18 cm | 7"

2504
Schlachtmesser
Klinge: mittel
ergonom. Griff
Spezialgriff **Nr. 4**

13 cm | 5"

15 cm | 6"

2505
Ausbeinmesser
Klinge: mittel

15 cm | 6"

17 cm | 8"

2505 wwl
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Kullenschliff

13 cm | 5"

15 cm | 6"

2509
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
gerader Griff
Spezialgriff **Nr. 9**

13 cm | 5"

15 cm | 6"

2515
Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"
15 cm | 6"
17 cm | 8"

2515 wwl
Ausbeinmesser
Klinge: stark
Kullenschliff

13 cm | 5"
15 cm | 6"
17 cm | 8"

2515 det
Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff **DET**

13 cm | 5"

2517 pp g
Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff **Nr. PP7**

13 cm | 5"
15 cm | 6"

2519
Ausbeinmesser
Klinge: stark
gerader Griff
Spezialgriff **Nr. 9**

13 cm | 5"
15 cm | 6"

2535
Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"
15 cm | 6"

2535 wwl
Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
Kullenschliff

13 cm | 5"
●

15 cm | 6"
●

2539
Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
gerader Griff
Spezialgriff **Nr. 9**

13 cm | 5"
● ●

15 cm | 6"
● ●

2603
Ausbeinmesser
Spezialgriff **SCANDIC**

15 cm | 6"
●

2605
Ausbeinmesser

15 cm | 6"
● ● ● ● ○

18 cm | 7"
● ●

2605 wwl
Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"
● ●

18 cm | 7"
● ●

2615
Ausbeinmesser
Spitze flexibel

15 cm | 6"
●

Einfach scharf.

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

3002
Stechmesser
Spezialgriff **ADLER**

18 cm | 7"	21 cm | 8¼"	24 cm | 9½"
●	●	●

3005
Stechmesser

13 cm | 5"	16 cm | 6¼"	18 cm | 7"	21 cm | 8¼"	24 cm | 9½"	30 cm | 11¾"
● ● ● ●	● ● ● ● ○ ●	● ● ● ● ○ ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ●

3005 det
Stechmesser
Spezialgriff **DET**

16 cm | 6¼"	18 cm | 7"
●	●

3005 wwl
Stechmesser
Kullenschliff

16 cm | 6¼"	18 cm | 7"
●	●

3007 pp g
Stechmesser
Spezialgriff **Nr. PP7**

18 cm | 7"
●

3055 gr
Kabeljaumesser

18 cm | 7"
●

3055 f
Kabeljaufiliermesser
Klinge: flexibel

18 cm | 7"
●

3082
Stechmesser
Spezialgriff **ADLER**

15 cm | 6"	22 cm | 8¾"
●	●

3008
Stechmesser
Spezialgriff **BODYGUARD**

16 cm | 6¼"	18 cm | 7"	21 cm | 8¼"
●	●	●

3085
Stechmesser

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

3105
Ausbeinmesser

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

3105 wwl
Ausbeinmesser
Kullenschliff

13 cm | 5"	16 cm | 6¼"
●	●

3107 pp g
Ausbeinmesser
Klinge: gerade
Spezialgriff **Nr. PP7**

16 cm | 6¼"
●

3115
Ausbeinmesser

15 cm | 6"
●

3145
Ausbeinmesser
Klinge: schmal

16 cm | 6¼"
●

3165
Ausbeinmesser

12 cm | 4¾"	14 cm | 5½"	16 cm | 6¼"	18 cm | 7"
●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○ ●	● ● ●

3168
Ausbeinmesser
Spezialgriff **BODYGUARD**

16 cm | 6¼"
●

3169
Ausbeinmesser
gerader Griff
Spezialgriff **Nr. 9**

14 cm | 5½"
●

3185
Geflügelschlachtmesser

10 cm | 4"

3186
Geflügelschlachtmesser

12 cm | 4¾"

3215
Ausbeinmesser
Klinge: mittel

15 cm | 6"

3215 z
Fischschuppenmesser
Rücken: gezahnt

15 cm | 6"

3305
Stechmesser
Klinge: stark, Facette

16 cm | 6¼"

18 cm | 7"

3405
Gekrösemesser
Klinge: Stahlknopf

16 cm | 6¼"

18 cm | 7"

3425
Gekrösemesser
Klinge: Kunststoffknopf

16 cm | 6¼"

3426
Gekrösemesser
Klinge: Stahlknopf

16 cm | 6¼"

4005 wwl
Schlachtmesser
Kullenschliff

21 cm | 8¼"

24 cm | 10¼"

4005
Zuschneidemesser

16 cm | 6¼"

18 cm | 7"

21 cm | 8¼"

4005
Zuschneidemesser

24 cm | 9½"

27 cm | 10½"

30 cm | 11¾"

4025 wwl
Schlachtmesser
Kullenschliff

21 cm | 8¼"

24 cm | 9½"

27 cm | 10½"

4025
Schlachtmesser
Klinge: schmal

16 cm | 6¼"
18 cm | 7"
21 cm | 8¼"
24 cm | 9½"
27 cm | 10½"

4025
Schlachtmesser
Klinge: schmal

30 cm | 11¾"
32 cm | 12½"
36 cm | 14¼"

4035
Rouladenmesser

21 cm | 8¼"

5005
Speckmesser

32 cm | 12½"

4056
Wurstabbindemesser

6 cm | 2¼"

4065
Wurststupfer

5065
Bankmesser

26 cm | 10¼"	36 cm | 14¼"
●	●

6005
Zuschneidemesser

21 cm | 8¼"	24 cm | 9½"	27 cm | 10½"	30 cm | 11¾"
● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

6005 wwl
Zuschneidemesser
Kullenschliff

21 cm | 8¼"	24 cm | 9½"
●	●

7105
Wurstmesser

28 cm | 11"
●

7305
Aufschnittmesser

21 cm | 8¼"	25 cm | 9¾"	28 cm | 11"	31 cm | 12¼"
● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

7305 st
Aufschnittmesser
Klinge: stark | 2,7 mm

40 cm | 15¾"	45 cm | 17¾"	49 cm | 19"
●	●	●

7305 aw
Aufschnittmesser
Klinge: angewellt

21 cm | 8¼"	25 cm | 9¾"	28 cm | 11"
● ● ●	● ● ●	●

7305 w
Aufschnittmesser
Wellenschliff

21 cm | 8¼"	25 cm | 9¾"	28 cm | 11"	31 cm | 12¼"
● ●	●	●	●

7305 wwl
Aufschnittmesser
Kullenschliff

21 cm | 8¼"
●

7365
Filiermesser
Klinge: flexibel

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

7705
Aufschnittmesser

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

7705 w
Aufschnittmesser
Wellenschliff

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

7705 aw
Aufschnittmesser
Klinge: angewellt

25 cm | 9¾"	28 cm | 11"
●	●

7705 wwl
Aufschnittmesser
Kullenschliff

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

7725
Kebabmesser

45 cm | 17¾"
●

7745
Melonenmesser

35 cm | 13¾"

7755
Dönermesser
Klinge: extra breit

45 cm | 17¾"

55 cm | 21¾"

7905
Salamimesser

30 cm | 11¾"

7905 w
Salamimesser
Wellenschliff

30 cm | 11¾"

Höchste Qualität.

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

7925
Salamimesser

36 cm | 14¼"
●

7945
Leberwurstmesser

21 cm | 8¼"
●

7945 aw
Leberwurstmesser
Klinge: angewellt

21 cm | 8¼"
● ●

7965
Leberwurstmesser

21 cm | 8¼"
● ● ●

7965 aw
Leberwurstmesser
Klinge: angewellt

21 cm | 8¼"
● ●

7981 c
Wurstprobiermesser

12 cm | 4¾"
○

7981 csp
Wurstprobiermesser
Gabel und Clip

12 cm | 4¾"
●

7984 c-h
Kunstlederhülle
für Wurstprobiermesser

7984 c
Wurstprobiermesser
Metallausführung
Gabel und Clip

12 cm | 4¾"

11200
Zuschneidemesser
Spezialgriff **PrimeLine**

20 cm | 7¾"

11250
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5" 15 cm | 6"

11251
Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5" 15 cm | 6"

11253
Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5" 15 cm | 6"

12200
Zuschneidemesser
Spezialgriff **PrimeLine**

22 cm | 8¾ 25 cm | 9¾"

12200 wwl
Zuschneidemesser
Kullenschliff
Spezialgriff **PrimeLine**

25 cm | 9¾"

12250
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5" 15 cm | 6"

12251
Ausbeinmesser
Klinge: stark
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5" 15 cm | 6"

12251 wwl
Ausbeinmesser
Kullenschliff
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"

12253
Ausbeinmesser
Klinge: flexibel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5" 15 cm | 6"

12260
Ausbeinmesser
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"

12260 wwl
Ausbeinmesser
Kullenschliff
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"

12300
Stechmesser
Spezialgriff **PrimeLine**

16 cm | 6¼"	18 cm | 7"	21 cm | 8¼"
●	● ● ●	● ●

12308
Stechmesser
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"	18 cm | 7"
●	●

12310
Ausbeinmesser
Klinge: mittel
Spezialgriff **PrimeLine**

13 cm | 5"	16 cm | 6¼"
● ●	●

12316
Ausbeinmesser
Spezialgriff **PrimeLine**

15 cm | 6"
● ● ● ●

12600 wwl
Zuschneidemesser
Kullenschliff
Spezialgriff **PrimeLine**

24 cm | 9½"
●

12402
Schlachtmesser
Spezialgriff **PrimeLine**

21 cm | 8¼"	24 cm | 9½"	27 cm | 10½"
●	●	●

12730
Aufschnittmesser
Spezialgriff **PrimeLine**

28 cm | 11"
●

Noch nicht fündig geworden?

Weitere PrimeLine Produkte ab Seite 48.

Foods

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

ervice

BÄCKERMESSER

Unser vielfältiges Brot- und Bäckerwerkzeug lässt keine Wünsche offen.

136 – 141

FISCHMESSER

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

142 – 147

KÄSEMESSER

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

148 – 151

FOODSERVICE

Bäckermesser

8265 w
Aufschnittmesser
Wellenschliff

25 cm | 9¾"
●

218265 w
Universalmesser
Wellenschliff

25 cm | 9¾"
●

218265 w10
Aufschnittmesser
W10er Welle

25 cm | 9¾"
●

8355 w
Brotmesser
Wellenschliff

21 cm | 8¼"
●

24 cm | 9½"
●

218355 w10
Brotmesser
W10er Welle

21 cm | 8¼"
●

24 cm | 9½"
●

218355 w
Brotmesser
Wellenschliff

21 cm | 8¼"
●

8375 w
Brotmesser | abgewinkelt
Welle

18 cm | 7"	23 cm | 9"
●	●

7305 w
Aufschnittmesser | Wellenschliff

21 cm | 8¼"	25 cm | 9¾"	28 cm | 11"	31 cm | 12¼"
● ●	●	●	●

7705 w
Aufschnittmesser | Wellenschliff

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

8395 w
Brotmesser mit Abstandshalter
Welle

21 cm | 8¼"	24 cm | 9½"
●	●

8396 w
Brotmesser mit Abstandshalter
Welle

25 cm | 9¾"
●

8355 wsp
Brotmesser
Klinge: Bandstahl
Wellenschliff

19 cm | 7½"
●

8165 z
Tortenmesser

16 cm | 6¼"
●

8205
Confisserie-Palette

10 cm | 4"
●

8215
Palette

16 cm | 6¼"	21 cm | 8¼"	26 cm | 10¼"	31 cm | 12¼"
● ● ○	● ○	●	●

8225
Schaber

10 cm | 4"
●

8232
Pfannenwender

11,5 cm | 4½"
●

19 cm | 7½"
● ○

8232 p
Winkelpalette | POM-Griff

11,5 cm | 4½"
●

8234
Kuchenpalette | 16/11

16 cm | 6¼"
●

8235
Winkelpalette

12 cm | 4¾"
●

16 cm | 6¼"
●

21 cm | 8¼"
●

8235
Winkelpalette

26 cm | 10¼"
●

31 cm | 12¼"
●

8237
Küchenpalette

16 cm | 6¼"
●

8239 s
Winkelpalette

14 cm | 5½"
●

8239
Winkelpalette | breit

14 cm | 5½"
●

16,5 cm | 6½"
●

8261 w
Brotmesser | Wellenschliff

25 cm | 9¾"
●

8307 wsp
Brötchenmesser
Klinge: Bandstahl

8 cm | 3¼"
●

9575
Thermo-Winkelpalette | flexibel

●

8795
Streichmesser

9 cm | 3½"	12 cm | 4¾"
●	●

8795 w
Streichmesser | Wellenschliff

9 cm | 3½"	12 cm | 4¾"
●	●

FOODSERVICE

Fischmesser

12250
Ausbeinmesser | flexibel

13 cm | 5"
● ● ● ●

15 cm | 6"
● ● ● ●

2105
Abhäutemesser

13 cm | 5"
● ●

16 cm | 6¼"
● ●

18 cm | 7"
● ● ● ● ○ ●

21 cm | 8¼"
● ● ●

2275
Fischfiliermesser

18 cm | 7"
● ●

21 cm | 8¼"
● ● ●

2285
Fischfiliermesser

18 cm | 7"
●

21 cm | 8¼"
● ●

3055
Kabeljaumesser

18 cm | 7"
●

3055 f
Kabeljaufiliermesser

18 cm | 7"
● ●

3235 z
Fischschuppenmesser

15 cm | 6"
●

4025 wwl
Schlachtmesser | Kullenschliff

21 cm | 8¼"
●

24 cm | 9½"
● ●

27 cm | 10½"
●

6005
Zuschneidemesser

21 cm | 8¼"
● ● ● ● ●

24 cm | 9½"
● ● ● ● ●

27 cm | 10½"
● ● ● ● ●

30 cm | 11¾"
● ● ● ● ●

7365
Filiermesser
Klinge: flexibel

16 cm | 6¼"
● ●

18 cm | 7"
● ● ●

20 cm | 7¾"
● ● ●

22 cm | 8¾"
● ●

8247
Austernöffner

6 cm | 2¼"
●

8247 07
Austernöffner

7 cm | 3¼"
●

8262 p
Lachsmesser | POM-Griff
Klinge: flexibel

31 cm | 12¼"
●

8264
Filet-de-Sole-Messer

18 cm | 7"
● ● ● ● ●

8270
Kochmesser | schmal

15 cm | 6"	18 cm | 7"	20 cm | 7¾"	25 cm | 9¾"
●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	●

8280
Kochmesser | breit

15 cm | 6"	20 cm | 7¾"	23 cm | 9"	25 cm | 9¾"	30 cm | 11¾"
● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	●

8280 w
Kochmesser | breit
Wellenschliff

25 cm | 9¾"
●

8315 wsp
Gemüsemesser | Wellenschliff

8 cm | 3¼"	10 cm | 4"
●	● ● ●

8335 s
Fischmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"
●

8455
Kochmesser

16 cm | 6¼" ● ● ● ● ○ ● ●
20 cm | 7¾" ● ● ● ● ○ ● ●
23 cm | 9" ● ● ● ● ○ ● ●

8455
Kochmesser

26 cm | 10¼" ● ● ● ● ○ ● ●
29 cm | 11½" ●
31 cm | 12¼" ● ● ● ● ○ ● ●

8455 w
Zuschneidemesser
Wellenschliff

31 cm | 12¼"
● ● ● ●

9505
Fischschere

9505 k
Fischschere

9514
Pinzette | angewinkelt

15 cm | 6"

9515
Fischgrätenzange

9516
Fischgrätenpinzette

9518
Fischschupper

23 cm | 9"

9551
Hummerzange

9590 mf
Stechschutzhandschuh
Fäustling

FOODSERVICE

Käsemesser

9492
Käsehobel

●

9493
Schneidedraht

120 cm | 48"
○

9493 dr
Ersatzdrähte (10 Stk.)

9495 rs
Parmesan-Rindenschneider

●

9495
Parmesanmesser

11 cm | 4¼"	16 cm | 6¼"
●	●

9570
Frischkäsespatel

● ○

9605
Käsemesser

26 cm | 10¼"	29 cm | 11½"
●	●

9605 ww
Käsemesser | Kullenschliff

20 cm | 7¾"	26 cm | 10¼"	29 cm | 11½"
● ● ● ○	●	● ●

9615
Käsemesser

26 cm | 10¼"	30 cm | 11¾"	36 cm | 14¼"
●	●	●

9615 ww
Käsemesser | Kullenschliff

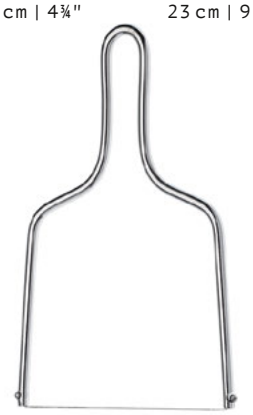
26 cm | 10¼"	30 cm | 11¾"
●	●

9620
Käsespaten

15 cm | 6"	20 cm | 7¾"
●	●

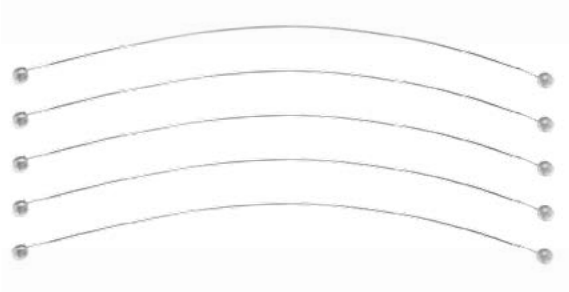
9630
Käsedrahtschneider

12 cm | 4¾"	23 cm | 9"



9631
Ersatzdrähte | 5 Stück

12 cm | 4¾"	23 cm | 9"



9645
Briemesser

15 cm | 6"
● ● ● ○

9655
Weichkäsemesser

15 cm | 6"
● ● ○

9655 sp
Weichkäsemesser

15 cm | 6"
● ● ● ○

9670
Käsemesser

39 cm | 15"

Schär
& Spe

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

fen
cials

SCHÄRFEN

Professionelle Schleifwerkzeuge.

154 – 159

ZUBEHÖR METZGER

Fleischereibedarfswerkzeuge.

160 – 165

SCHUTZ

Schnittschutzhandschuh, Stechschutzschürzen und -boleros.

166 – 167

9901
Silvercut | poliert

31 cm | 12¼" ●
Form

9904
Abziehstahl | extrem feiner Zug

31 cm | 12¼" ●
Form

9905
Abziehstahl | extra feiner Zug

31 cm | 12¼" ●
Form

9906
Policut | extrem feiner Vielfachzug

31 cm | 12¼" ●
Form

9913
Topcut | extrem feiner Polierzug

31 cm | 12¼" ●
Form

9916
Supercut | extrem feiner Zug

31 cm | 12¼" ●
Form

CKING CHEFS

9919
Abziehstahl | Doppelzug, extra fein, poliert

31 cm | 12¼"	Form
●	■

9920
Chefcut | feiner Zug

31 cm | 12¼"	Form
●	⬬

9922
Chefcut | feiner Zug

25 cm | 9¾"	Form
●	●

9924
Abziehstahl | Standardzug

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

9925
Abziehstahl | Standardzug

25 cm | 9¾"	31 cm | 12¼"	Form
●	● ● ●	⬬

9927
Abziehstahl

31 cm | 12¼"	Form
●	⬬

9929
Abziehstahl

31 cm | 12¼"
●

Form

9930
Wetzstahl
diamantenbeschichtet

25 cm | 9¾"
●

Form

9931
Messerschärfer
●

9937 w
Ergosteel
○

9940
Keramikstahl

25 cm | 9¾"
●

Form

9950
Haushaltstahl

20 cm | 7¾"
●

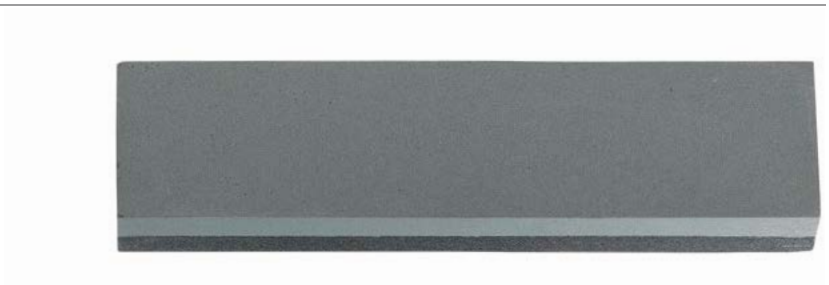
Form

9950 o
Wetzstahl | Olivenholzgriff

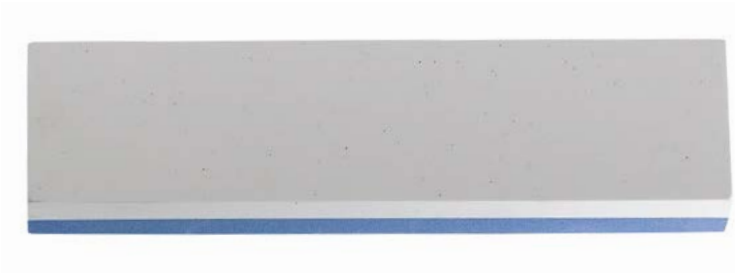
23 cm | 9"	Form
●	●

9970
Handschärfstein | grob/fein,
Steinlänge 25 cm|9¾",
Gesamtlänge 38 cm, für Messer
und Werkzeuge

9970 s
Handschärfstein| Siliciumkarbid, 120/320
20 cm | 7¾" (200 x 50 x 25 mm)



9970 wb
Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß
20 cm | 7¾" (200 x 50 x 25 mm)



9970 wt
Handschärfstein | Korund, extrafein,
360 terra/1000 weiß 20 cm | 7¾"
(200 x 50 x 25 mm)

9970 99
Unterlegschale | schwarz

PX 88

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade

31 cm | 12¼"
●

Form

9980

Messerschärfer

● ● ● ● ○

9980 stp

Messerschärfer | Edelstahl

9981

Ersatzstangen für Messerschärfer

Zubehör Metzger

886640 p
Hackmesser | POM-Griff

15 cm | 6"
●

886645
Hackmesser

15 cm | 6"
●

886655
Hackmesser

18 cm | 7"
●

20 cm | 7¾"
●

886655 sp
Hackmesser

18 cm | 7"
● ● ● ●

20 cm | 7¾"
● ● ● ●

23 cm | 9"
● ● ● ●

25 cm | 9¾"
● ● ● ●

896605 40
Fleischersäge
verschraubte Klinge

40 cm | 15¾"
●

896606 40
Sägeblatt

40 cm | 15¾"

896605 50
Fleischersäge

50 cm | 19¾"
●

896606 50
Sägeblatt

50 cm | 19¾"

896608
Rippenzieher

16 mm | 0,6"

896609
Carré/Kotelettauslöser

14 mm | 0,5"

896615
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.

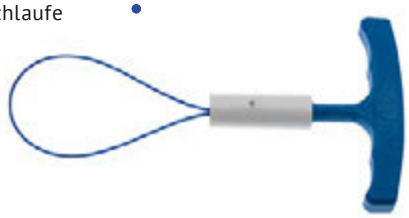
14 mm | 0,5"
16 mm | 0,6"
18 mm | 0,7"
20 mm | 0,8"
22 mm | 0,9"

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

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

896610
Rippenzieher | mit Schlaufe

ø2 mm | 0,07"



896611
Rippenzieher-Ersatzsaiten
50 Stk.

20 cm | 7¾"
30 cm | 11¾"

896612
Knochenstaubentferner

896616 g
Ziehhaken

14 cm | 5½"

896850
Blockbürste

896860
S-Haken | 10 Stk.

10 cm | 4"
12 cm | 4¾"
14 cm | 5½"
16 cm | 6¼"
18 cm | 7"

896698
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.

896795
Hackfleischmesser

14 cm | 5½"

896630 k
Rinderspalter

33 cm | 13"
•

896840 p
Kotelettklopfer

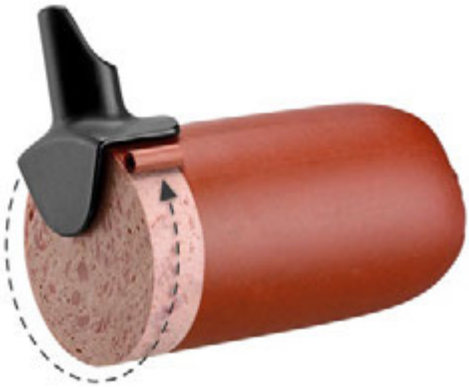
•

896845
Fleischklopfer

○

896699
PELLE Wursthautschneider

•



896688
Schwartenmesser

•

896800
Magnetleiste

35 cm | 13¾" 50 cm | 19¾"

896800 sp
Magnetleiste | spezial

60 cm | 23½"

896820 la
Einsatz für Gastronorm-Behälter

485 x 275 mm
19 x 10¾"
○

896820 h
Schlaufenhalter, 1 Paar

896880
Rührspaten

100 cm | 39½"
○

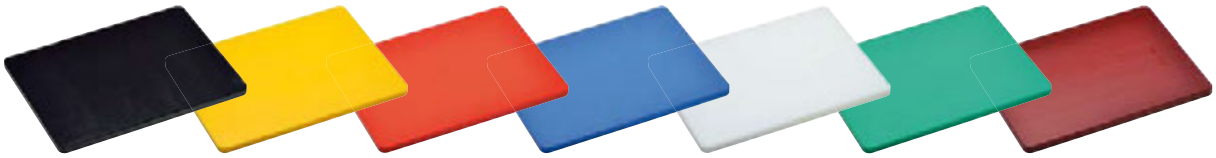
120 cm | 48"
○

896865
Kunststoff-Schneidebrett

40 cm (400 x 300 x 20 mm)
15¾" (15¾" x 11¾" x 0,75")
● ● ● ● ○ ● ●

50 cm (500 x 300 x 20 mm)
19¾" (19¾" x 11¾" x 0,75")
● ● ● ● ○ ● ●

60 cm (600 x 300 x 20 mm)
23¾" (23¾" x 11¾" x 0,75")
● ● ● ● ○ ● ●



896870
Kunststoff-Schneidebrett Euro
mit Saftrille und Sammler

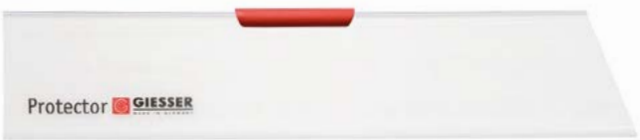
53 cm (530 x 325 x 20 mm)
20¾" (20¾" x 12¾" x 0,75")
● ● ● ● ○ ● ●

896830 4
Messerköcher-Garnitur für 4 Messer, vollhygienischer Kunststoff, mit Gürtel

896831 1
Messerscheide für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff

9310
Protector | abgeschrägt, Breite: 5,5 cm (2 Stk.)

20 cm | 7¾" 26 cm | 10¼" 31 cm | 12¼" 36 cm | 14¼"



9315
Protector | abgeschrägt, Breite: 3,2 cm (2 Stk.)

10 cm | 4" 13 cm | 5" 16 cm | 6¼"

Stechschutz

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

LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998

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

9590 00 m

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

Manulatex

9590 00

Stechschutzhandschuh

EUROFLEX

9590 19

Stechschutzhandschuh

EUROFLEX

9595

Schutzschürze

Art.-Nr.	Breite x Länge	min.-max.	min.-max.
9595-73	50 x 73 cm	152-173 cm	82-111 cm
9595-78	55 x 78 cm	162-185 cm	89-122 cm

EUROFLEX

9594

Handschuhspanner | Einheitsgröße, 100 Stk.

9599 s/m/l/xl

Schnittschutzhandschuh
extra leichter und doch sicherer Schutz in 4 Größen
(s, m, l, xl), gem. EN 388 25 4 x

MHB I

Messer-Hygiene-Box für 4 Messer & 1 Stahl

50 cm (500 x 265 x 100 mm)
19¾" (19¾" x 10½" x 4")

MHB I E

Einlagen-Set für MHB I

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

MHB II

Messer-Hygiene-Box für 6 Messer & 2 Stähle

50 cm (500 x 380 x 100 mm)
19¾" (19¾" x 15" x 4")

MHB II E

Einlagen-Set für MHB II

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

MHB III

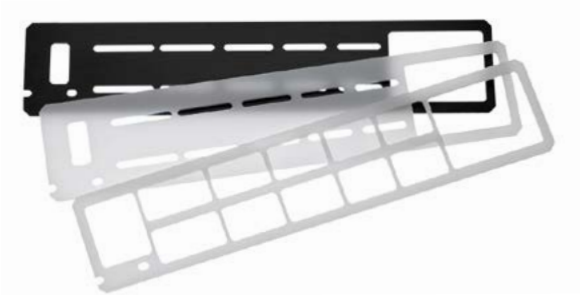
Messer-Hygiene-Box für 5 Messer, 1 Stahl, 1 Handschuh

50 cm (500 x 380 x 100 mm)
19¾" (19¾" x 15" x 4")

MHB III E

Einlagen-Set für MHB III

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



MHB K

Messer-Hygiene-Box Kunststoff, für 4 Messer
(max. 31 cm / 12¼ inch Klinge), 1 Stahl, 1 Sharp Easy,
1 Handschuh. Gewicht: 530 g
Maße: Breite 17 cm, Länge geschlossen 49 cm,
geöffnet 55 cm, Tiefe 7 cm

● ● ●

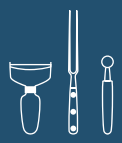
MHB K hh

Handschuh-Halter für MHB-K

Gabel & Zub

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

n
ehör



GABELN & ZUBEHÖR

Für jeden das passende Werkzeug.

172 – 179

9400 p
Fleischgabel | geschmiedet

15 cm | 6"	20 cm | 7¾"
●	●

9410 p
Krückengabel | geschmiedet

15 cm | 6"	18 cm | 7"	21 cm | 8¼"	25 cm | 9¾"
●	● ● ● ● ○ ● ●	●	●

9420 p
Wurstgabel | geschmiedet

13 cm | 5"
●

9445
Fleischgabel

15 cm | 6"
●

9435
Wurstgabel

13 cm | 5"
● ● ● ● ○ ● ●

19 cm | 7½"
●

9437
Fleischgabel

18 cm | 7"
● ● ● ● ●

21 cm | 8¼"
●

8610 p
BestCut Krückengabel

16 cm | 6¼"
●

BESTCUT

1940 s 21
FORK NO 1

21 cm | 8¼"

TOL | RD | SO | RC

PREMIUMCUT

9605 bs
Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang

12 cm | 4¾"
●

8246
Spargelschäler

●

8249
Sparschäler

●

8249 sp
Sparschäler

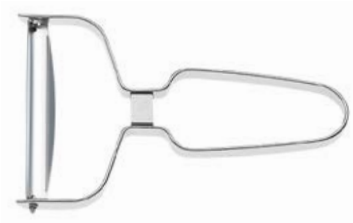
●

8249 rap
Sparschäler
mit Pendelklinge

● ● ● ● ○ ●

8249 m
Schäler | Metall, glatte Schneide

5 cm | 2" 9 cm | 3½"



8249 mz
Schäler | Metall, gezahnte Schneide

5 cm | 2"

8250 9x7
Buntschneider

8252
Kartoffellöffel

ø 22/25 mm | 0.9/1.0"
●

8253
Kartoffellöffel

ø 10mm | 0.4" ø 15mm | 0.5" ø 23mm | 0.9"
● ● ●

8253
Kartoffellöffel

ø 25mm | 1.0" ø 30mm | 1.2"
● ●

8254 •
Orangenschäler

8255 •
Dekoriermesser

8256 •
Zitronenschaber

8256 lo •
Zitronenschaber mit Loch

8257 •
Butterroller

8259 •
Apfelausstecher

8258
Geflügelschere

8258 f
Ersatzfeder

8258 sp
Geflügelschere

8258 spf
Ersatzfeder

8287
Wiegemesser | doppelt

22 cm | 8¾“ •

8288
Wiegemesser | einfach

22 cm | 8¾“ •

36 cm | 14¼" •

9470
Tomatenschäler
•

9471
Tomatenentstieler
•

9475
Julienneschneider | 3 mm
3 mm | 0,1"
•

9475 3
Julienneschneider
mit 3 Klingen
3, 6, 9 mm | 0,1", 0,2", 0,3"
•

9482
Teigrad
ø 6 cm | 2¼"
•

9482 w
Teigrad | gewellt
ø 6 cm | 2¼"
•

9476 2
Endlos-Julienneschneider

AUSLAUFARTIKEL

9487
Backpinsel

4 cm | 1½"
6 cm | 2¼"

9487 sil
Backpinsel | Silikon

9488
Teigschaberset | 3-tlg.

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

9489 2
Teigschaberset | 2-tlg.

15 & 20 cm | 6" & 7¾"

9491
Pizzaschneider

ø 12 cm | 4¾"

9501
Flügeldosenöffner

9501 6
Küchenschere

9506
Universalschere

9506 10
Universalschere

9510
Hobel

9514 s
Löffzette

17 cm | 6¾"
•

9514 s
Löffzette

27 cm | 10½"
•

37 cm | 14½"
•

9514
Pinzette

20 cm | 7¾" 30 cm | 11¾"

9514 k
Bratenpinzette
hitzebeständig bis 240°C

30 cm | 11¾"

9514 ang
Pinzette | angewinkelt

35 cm | 13¾"

9516 ang
Pinzette | angewinkelt

20 cm | 7¾"

9535
Aufschnittzange

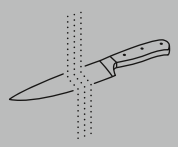
9540
Gebäckzange

9542
Salatzange

9545
Spaghettizange

Servic

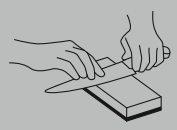
e



REINIGUNG

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

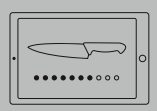
182 – 183



SCHLEIFEN

Funktionale Schneiden auf Dauer: Unsere Empfehlungen für optimales Messerschleifen.

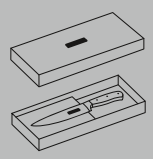
184 – 185



MESSERMANAGEMENT

Verbessern Sie Produktsicherheit, Arbeitsprozesse und Kostenkontrolle.

186 – 187



PERSONALISIERUNG

Mit individuellen Gravuren perfekte Geschenke gestalten.

188 – 191

Wie haben Sie möglichst lange etwas von Ihren GIESSER-Messern? Wir geben Tipps zur richtigen Messerpflege.

Reinigung und Aufbewahrung

Unsere Messer mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Allerdings empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdrostablagerung vorzubeugen und die Schnitthaltigkeit der Klinge zu erhalten. Nach der Reinigung schützen Sie die Klingen am besten mit Protektoren, durch geeignete Aufbewahrung in unseren Messerblöcken oder Einsätzen für Gastronorm-Behälter. Für den Transport bieten wir zudem Messertaschen, -koffer und -boxen in vielen Ausführungen für alle unsere Messervarianten an.

DAS GARANTIEREN WIR

Für Messer mit Kunststoffgriffen verwendet GIESSER ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.

UNSERE TIPPS ZUR MESSERPFLEGE

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

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

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

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

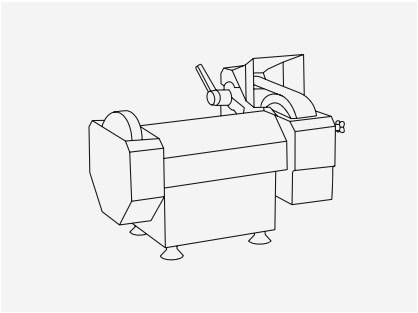
5 GRIFFE
Unsere Kunststoffgriffe sind absolut pflegeleicht. Griffe aus Holz können Sie von Zeit zu Zeit mit Melkfett oder passenden Ölen pflegen.

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

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

Schleifen

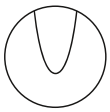
Professionelle Koch-und Fleischermesser sind sehr unterschiedlichen Belastungen ausgesetzt. Jeder Arbeitsbereich ist anders, kein Schnitt gleicht dem nächsten. Eine hohe mechanische Druckaktivität und wechselndes Schnittgut beanspruchen die Schneide entsprechend stark. Abnutzungserscheinungen können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



SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM SCHLEIFPROFI

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

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



FALSCH

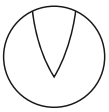
Ein stumpfer Schnittwinkel lässt auch die Schneide schnell wieder abstumpfen.

FALSCH

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

FALSCH

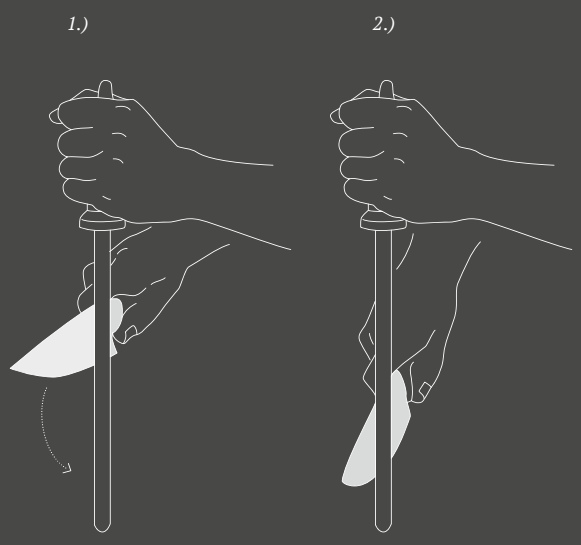
Wird die Schneide zum Keil geschliffen, reduziert sich ihre Standzeit deutlich.



RICHTIG

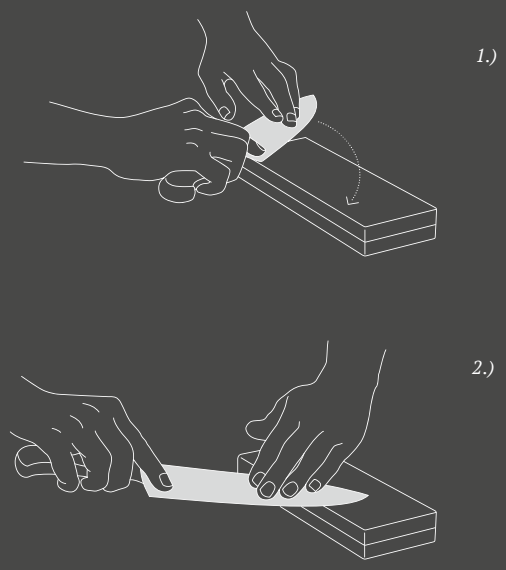
Die perfekte Schneide: Der leicht ballige Schliff bietet Schärfe und Stabilität zugleich.

Wetzstahl



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

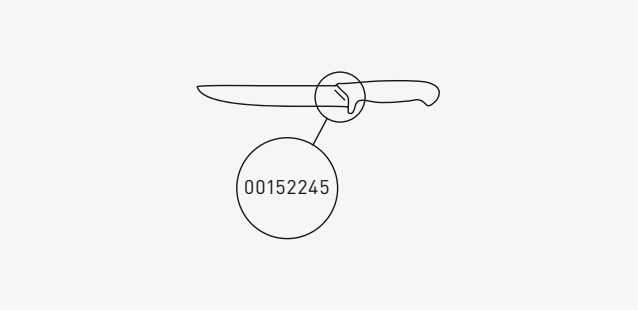
Handschleifstein



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

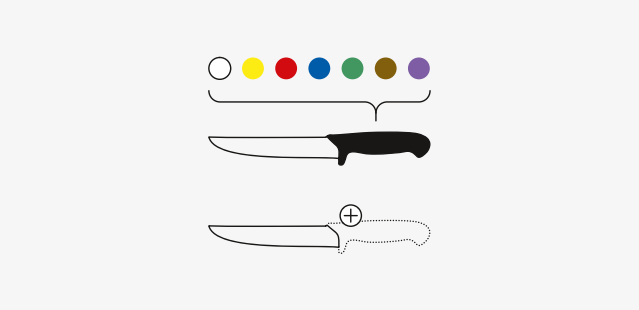
Organisation ist alles! Mit MEMSYS erhöhen Sie Ihre Produktsicherheit, verbessern Ihre Arbeitsprozesse und kontrollieren Ihre Kosten.

Messermanagement



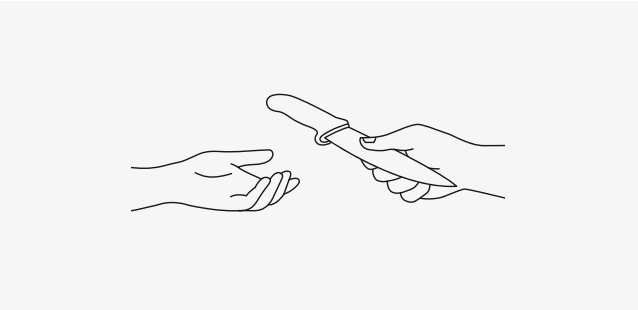
1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

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



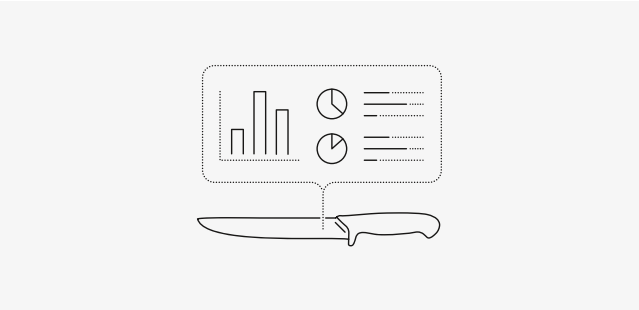
2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

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



3 KONTROLLE

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



4 DOKUMENTATION

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

Tool-Check

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

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

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

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

Ihr ganz persönliches Messer.

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

Diese Botschaft lässt sich greifen: Nutzen Sie unseren Personalisierungs-Service und gestalten Sie Messer mit einer persönlichen Widmung oder einem lustigen Spruch für Ihre Liebsten, Freunde und Geschäftspartner. Personalisierungen mit unserer Laserbeschriftung können bereits ab Bestellungen von einem Messer realisiert werden. Für den ein- oder mehrfarbigen Druck auf dem Griff wird eine Mindestmenge von 250 Stück benötigt. Dazu bieten wir für jedes Messer oder Messer-Set stets die optimale Verpackung: ob Holzschachtel oder Kartonage, mit Aufdruck oder ohne.

ARA
The Company
DIESES MESSER
CHRISTIAN
ARA
MEGAUSE

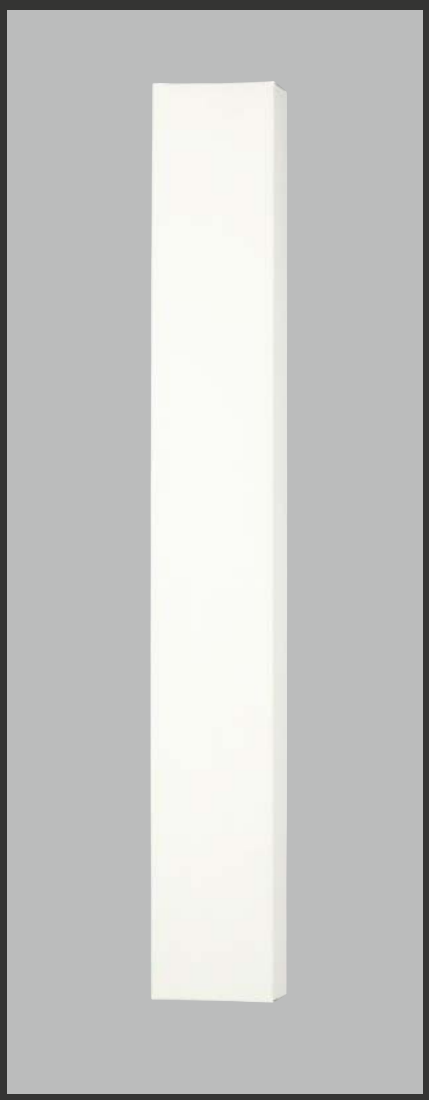
Branding Messer.

1. KLINGENBESCHRIFTUNG
Dezent und stilvoll: Ihr eigener Firmenname oder der Ihres Kunden auf der Klinge. Wir freuen uns, Sie zu Möglichkeiten und Kosten zu beraten.

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

Branding Verpackung.

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



VERPACKUNGEN A

Einzelkarton in verschiedenen Größen – auf Wunsch individuell bedruckbar.

VERPACKUNGEN B

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

VERPACKUNGEN C

Klarsichthülle und individueller Einleger für kleine Küchenmesser.

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