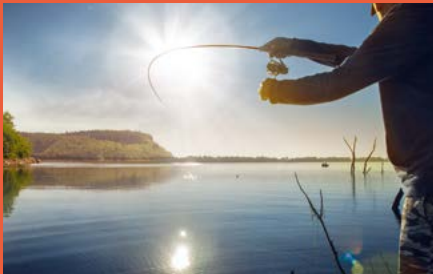




Die neue Profiserie für Jäger, Angler
und Outdoorbegeisterte.





„Die WildLine Serie ermöglicht wirklich jedem, wie ein Profi zu arbeiten.“

Matthias Endrass



Die neue Profiserie für Jäger, Angler und Outdoorbegeisterte.

→ Die Arbeit von Metzger-Weltmeister und Jäger Matthias Endrass lebt von der Liebe zur Qualität, vom Respekt zur Natur, von höchster Präzision und außergewöhnlichem Können.

Dieses Können stellte er bei der World Butchers' Challenge 2022 in Sacramento (USA) eindrucksvoll unter Beweis und gewann mit der deutschen Mannschaft souverän den Weltmeistertitel.

Matthias Endrass mag keine halben Sachen: Deshalb stellt er an sein Handwerkszeug dieselben hohen Ansprüche wie an seine Arbeit und ist überzeugter Nutzer der neuen WildLine Serie:

„Vielseitig, scharf, stabil und sicher: So muss ein gutes Messer sein!“

→ Matthias Endrass ist aber nicht nur weltmeisterlicher Metzger, sondern auch leidenschaftlicher Jäger. Auch und gerade deshalb schätzt er die neue WildLine Serie besonders. Sein Urteil nach einem ausgiebigen Praxistest der Serie war messerscharf: „Perfekt geeignet für Profis und anspruchsvolle Outdoor-Fans.“

Die drei Dimensionen unschlagbarer WildLine Qualität.

Extrem scharfe Klinge, perfekt durchdachte Ergonomie und ein absolut stabiler Griff.



Die WildLine Serie eignet sich ideal für die Zerlegung von Wild in allen Größen. Mit einer Vielzahl von Modellen, die auf unterschiedliche Anforderungen zugeschnitten sind, ermöglichen wir eine optimale Auswahl für Ihre individuellen Bedürfnisse.



Die WildLine Serie zeichnet sich – wie alle GIESSER Messer – durch hervorragende Materialien und erstklassige Verarbeitung aus. Für jede Anforderung das richtige Werkzeug und außerdem: Unfassbar scharf.



→ 1 DIE KLINGE

In Weltmeister-Qualität: Extrem scharf und lange schnitthaltig aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl.

2 DIE ERGONOMIE

Perfekt durchdacht: Ein ergonomisches Meisterwerk für sicheres und ermüdungsfreies Arbeiten.

3 DER GRIFF

Adaptiert von der PrimeLine Serie: Rutschfest, absolut stabil, liegt felsenfest in der Hand und verhindert gefährliches Abrutschen.



Beim Verarbeiten von Fisch ist Präzision und ein wirklich gutes Gefühl für das Messer erforderlich. Die feinen Konturen unserer Filetmesser unterstützen auf ideale Weise filigranes Arbeiten bei größeren Fischen, wie Lachs oder Kabeljau.

Die lange, schmale und flexible Klinge ermöglicht, sich eng an den Fischgräten zu bewegen und dünne, präzise Filets zu schneiden.

Unser Ausbeinmesser mit seiner kürzeren, stabilen Klinge eignet sich insbesondere für eine präzise Kontrolle bei kleineren Fischen.



Jetzt
Produktelerlebnis
starten.



Die gesamte WildLine Serie

32200 wwl 25 wl 25 cm | 9¾"
WildLine Zuschneidemesser



32210 13 wl 13 cm | 5"
WildLine Abhäutemesser



32250 13 wl 13 cm | 5"
WildLine Ausbeinmesser
Klinge: halbflexibel



32251 13 wl 13 cm | 5"
WildLine Ausbeinmesser
Klinge: starr



32253 13 wl 13 cm | 5"
WildLine Ausbeinmesser
Klinge: flexibel



32342 w 16 wl 16 cm | 6¼"
WildLine Gekröse-/
Aufbrechmesser mit
Stahlknopf und Zahnung auf
dem Rücken



32400 18 wl 18 cm | 7"
WildLine Zuschneidemesser



317365 18 wl 18 cm | 7"
WildLine Filetiermesser



318315 8 wl 8 cm | 3¼"
WildLine Filetiermesser



323235 z 15 wl 15 cm | 6"
WildLine
Fischschuppenmesser



32300 wl
WildLine Jagd-Set | 3-tlg.
32250 13 wl
32342 w 16 wl
32200 wwl 25 wl



32500 wl
WildLine Angler-Set | 4-tlg.
317365 18 wl
32250 13 wl
323235 z 15 wl
318315 8 wl



**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

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

Telefon +49(0)7195/1808-0
Telefax +49(0)7195/6 44 66
E-Mail info@giesser.de



GIESSER
MADE IN GERMANY