

CHEFS LIEBLING.

- HÖCHSTE SCHNITTHALTIGKEIT DANK BESTEM CHROM-MOLYBDÄN-STAHL
- ERMÜDUNGSFREIES UND RUTSCHSICHERES ARBEITEN
- UNTERSTÜTZT HACCP DURCH FARBIGE MESSERGRIFFE



GEMÜSEMESSER



BUNTSCHNEIDEMESSER



KOCHMESSER



TOMATENMESSER



STECHESSER

KOCHMESSER VON GIESSER

Alle unsere Messer bestehen aus hochwertigsten Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Hohe Standzeiten und geringer Verschleiß der Klingen durch die Härtung (Härte 56 HRC Rockwell) im modernen Vakuumverfahren. Der ballige Grundschliff ermöglicht eine gleichbleibende, hohe Belastung und leichtes Nachschärfen der Schneide. Für jeden Schnitt gibt es das passende Handwerkszeug im vielfältigen Programm vom Messerspezialisten. Hohe Produktsicherheit und Hygiene durch Erfüllung aller bekannten gesetzlichen Normen und Vorschriften.



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de