



HELLVIOLETT – DIE NEUE FARBE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON HALAL- UND ANTIALLERGENEN SPEISEN



Ausbeinmesser mit Klingenlänge 15 cm: 3165_pp_15_hvi

»» [Download Abbildung in Druckqualität](#)



Kochmesser mit Klingenlänge 26 cm: 8455_pp_26_hvi.tif

»» [Download Abbildung in Druckqualität](#)

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Messer mit Farbcodierung von GIESSER nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut.

Nun hat GIESSER das HACCP-Sortiment um ein Messer mit hellvioioletten Spezialgriffen für die Zubereitung von Halal- und antiallergenen Speisen erweitert und reagiert damit auf aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelbranche.

GIESSER bietet Ihnen das umfangreichste Sortiment an Messern mit farbigen Griffen. Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidbrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbrauchern. Außerdem erleichtern GIESSER Messerhygieneboxen in verschiedenen Größen die Trennung nach Arbeitsbereichen und bieten zugleich sicheren Schutz für Messer und Anwender.

Alle farbigen Griffe von GIESSER entsprechen selbstverständlich den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Hygiene und Sicherheit.

Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhandelspartner oder senden Sie eine E-Mail an info@giesser.de

**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Raiffeisenstraße 15
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)7195/1808-0
Telefax +49(0)7195/64466
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de