



ERWEITERUNG DES PRIMELINE-SORTIMENTS



PrimeLine Schlachtmesser, Klingenlänge 21 cm: 12402 21

»» [Download Abbildung in Druckqualität](#)



PrimeLine Schlachtmesser, Klingenlänge 24 cm: 12402 24

»» [Download Abbildung in Druckqualität](#)

Der große Erfolg der PrimeLine-Messerserie von GIESSER wird fortgeschrieben: Mit der Einführung einer weiteren Griffgröße können nun fast alle Messer des GIESSER-Sortiments mit dem PrimeLine-Griff produziert werden.

Die weiche Oberfläche des Griffs mit hartem Kunststoffkern garantiert Stabilität und präzises Arbeiten. Das angenehm weiche Kunststoffmaterial des Griffmantels mit Oberflächenstruktur sorgt auch bei feuchten Händen für einen sicheren Griff und die optimale Schnittführung. Das Risiko des Abrutschens wird so deutlich vermindert und Verletzungen vorgebeugt. Durch den ergonomisch geformten und gerundeten Griff mit Schutznahe liegt der PrimeLine-Griff hervorragend in der Hand und schont Sehnen und Gelenke.

Die Sanitized® Silver-Ausrüstung der PrimeLine-Griffe vermindert zuverlässig und dauerhaft die Verbreitung von Bakterien und das Risiko der Kreuzkontamination. Sanitized® Silver bietet das Optimum an Hygiene in der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie und Gastronomie, entspricht den strengen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung und ist antiallergisch und dermatologisch geprüft.

Mehr Informationen zur PrimeLine-Serie 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)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de