2015

CATALOGUE | KATALOG

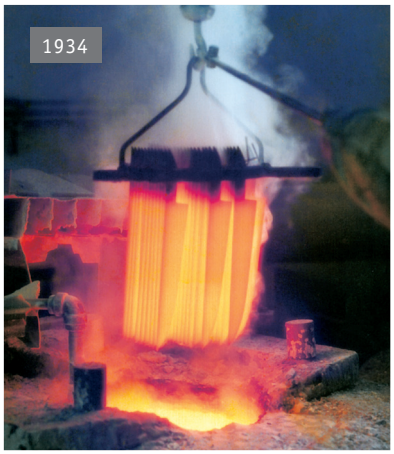
GIESSER
MADE IN GERMANY

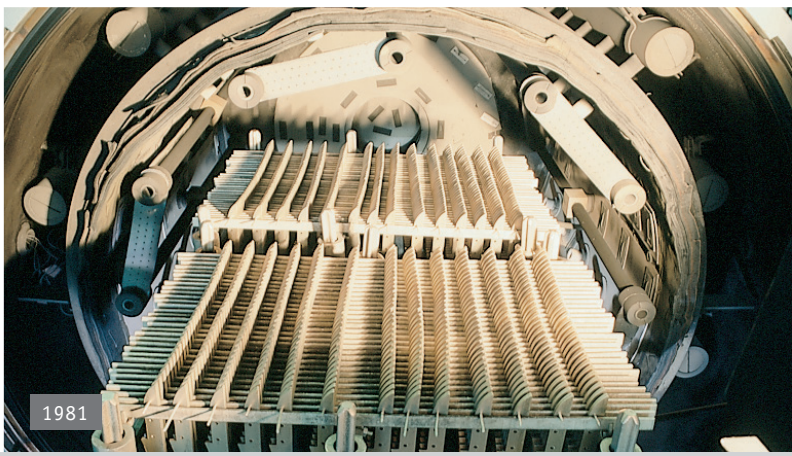
GIESSER –
UNE HISTOIRE À SUCCÈS
GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

1776

En 1776, Johannes Giesser pose les bases de l'héritage artisanal de GIESSER et commence à fabriquer d'excellents couteaux et produits de coutellerie.

1776 setzte Johannes Giesser den Grundstein für das Traditionsunternehmen GIESSER und begann mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.





1981

La première technique de trempe sous vide a considérablement améliorée la qualité et la tenue de coupe de la lame.

Die erste Vakuumhärtungsanlage hat eine erhebliche Qualitätsverbesserung zur Folge. Die Schnitthaltigkeit der Klingen wird dadurch um ein Vielfaches verbessert.

2000

GIESSER est constamment en train d'élargir et d'optimiser sa gamme de produits et peut vous offrir le bon outil pour chaque procédé de coupe.

GIESSER erweitert und optimiert das Produktsortiment stetig und bietet für jeden Schnitt das passende Werkzeug.

Les propriétaires de l'entreprise, Hans-Joachim et Hermann Giesser, ont inauguré le nouveau bâtiment high-tech de la société, à Winnenden-Hertmannsweiler en Allemagne, où 80 employés produisent quotidiennement plus de 6000 couteaux professionnels.

Die Firmeninhaber Hans-Joachim und Hermann Giesser weihen das neue Hightech-Firmengebäude in Winnenden-Hertmannsweiler ein: 80 Mitarbeiter produzieren täglich mehr als 6.000 Profimesser.

1865

Ouverture d'une boutique de coutellerie spécialisée avec son atelier de fabrication. À partir de 1934, fabrication de couteaux à main à lame fixe.

Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1934

L'entreprise est scindée en Alfred Giesser Messerfabrik, qui produit des lames pour machines et en Johannes Giesser Messerfabrik. En 1936, avec Böhler Edelstahl, nous développons l'acier inoxydable pour couteaux.

Das Unternehmen teilt sich in die Alfred Giesser Messerfabrik, die Maschinenmesser produziert, und die Johannes Giesser Messerfabrik. 1936 erfolgt mit Böhler Edelstahl die Entwicklung des rostfreien Messerstahls.

1961

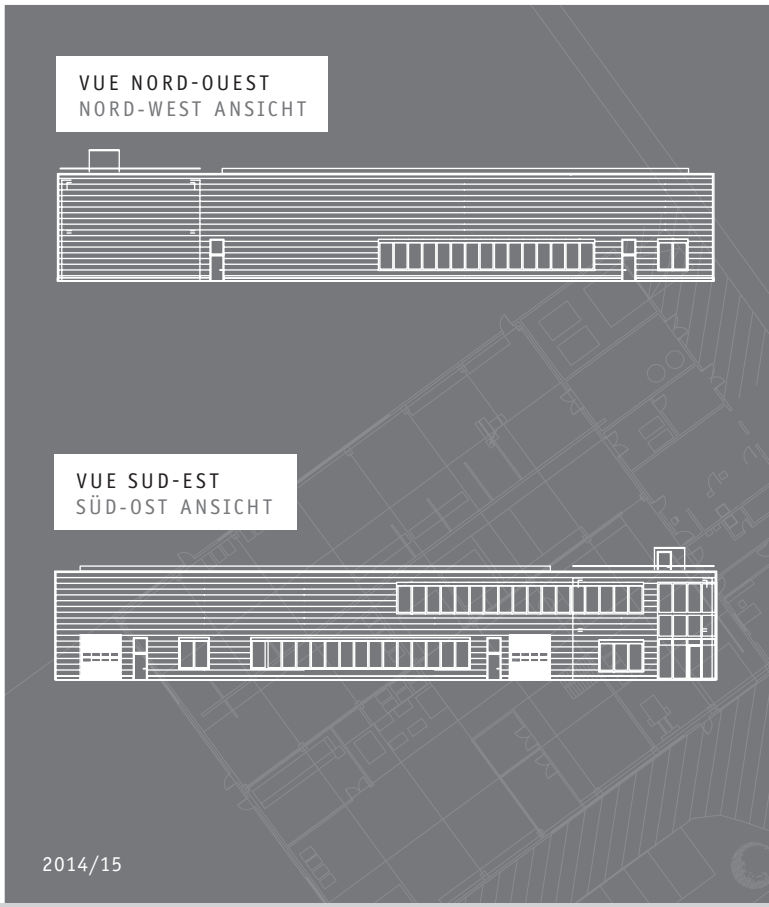
Inauguration de la première annexe du bâtiment de GIESSER MESSER.

Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.

Hermann Giesser
Hans-Joachim Giesser

2000

2008



2014/15

2008

Une demande soutenue et un développement élevé réclament plus de personnel et de nouvelles unités de production.
GIESSER figure aujourd'hui, dans le monde entier, parmi les leaders de la fabrication de couteaux de qualité et d'outils pour les professionnels de l'industrie alimentaire ou des cuisines collectives. La gamme comprend plus de 2500 couteaux ou accessoires, forgés ou estampés.

Hohe Nachfrage und starkes Wachstum erfordern mehr Mitarbeiter und neue Produktionsanlagen. Heute ist GIESSER weltweit einer der führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie und Gastronomie. Das Sortiment umfasst mehr als 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer und Zubehör.

2014/15

L'usine I a été agrandie afin d'abriter le département de meulage et de polissage de l'entreprise.

Werk I wird um einen Neubau für das Schleifen und Polieren der Messer erweitert.

COMMENT SE CRÉE UN COUTEAU PROFESSIONNEL GIESSER

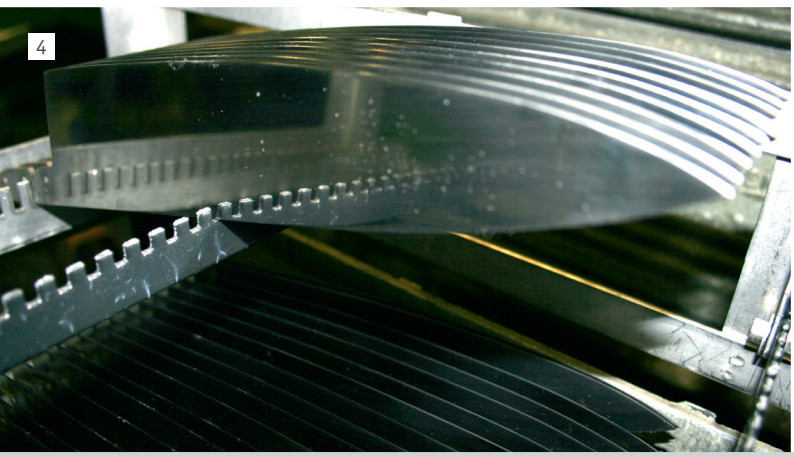
WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT

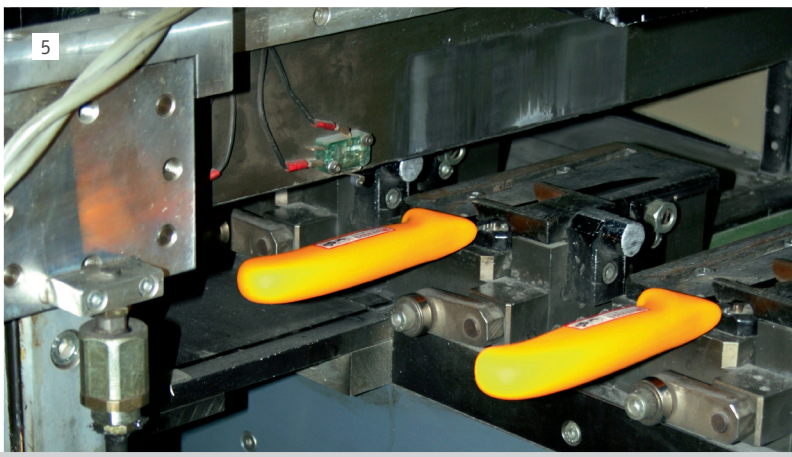
1 LE MATÉRIEL

Les lames brutes sont estampées à partir d'acier au chrome-molybdène de première qualité.

DAS MATERIAL

Aus erstklassigem Chrom-Molybdän-Stahl werden die Rohklingen gestanzt.





4 LE POLISSAGE

La finition est réalisée par une machine de polissage qui garantit un fini lisse et impeccable. Les avantages : pas de formation de rouille sur la lame et un nettoyage plus facile du couteau.

DIE POLITUR

Den Glanz besorgt die Poliermaschine. So wird die Oberfläche makellos glatt. Und das hat viele Vorteile: Rost kann sich nicht festsetzen und die Klinge ist leicht zu reinigen.

5 LE MANCHE

Pour chaque tâche, le manche adéquat avec une prise en main toujours parfaite. De forme ergonomique et antidérapant. Nos produits satisfont les normes et les règlementations internationales. Les manches à code de couleurs améliorent l'hygiène dans l'industrie agroalimentaire.

DER GRIFF

Wir bieten den optimalen Griff für jeden Einsatzbereich. Perfekte Ergonomie und Rutschsicherheit sind für uns oberstes Gebot. Unsere Produkte entsprechen den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

2 TREMPAGE SOUS VIDE

Plus la lame est homogène, meilleure est la tenue de coupe. C'est pour cette raison que nous utilisons la toute dernière technologie de trempage.

DIE VAKUUM-HÄRTUNG

Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum.

3 LE MEULAGE

Le meulage de la lame est un procédé de précision entièrement automatique.
Un tranchant parfait requiert deux étapes de meulage supplémentaires.

DER SCHLIFF

Den Vorschliff besorgt die Maschine vollautomatisch und präzise. Für die perfekte Schärfe sind zwei weitere Schleifprozesse notwendig.

6 AIGUISAGE

L'aiguisage effectué par la main d'un maître garantit une lame parfaite. La gravure est le sceau de la plus haute qualité.

DER HANDABZUG

Von Meisterhand erfolgt der Handabzug für die perfekte Schneide mit langer Standzeit. Die Ätzung ist unser Zeichen für Spitzenqualität.

ÉLÉMENTS SUR NOS COUTEAUX
WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER

NOMENCLATURE
Tous nos couteaux sont fabriqués à partir de matériaux d'excellente qualité, lesquels ont été traités avec une précision minutieuse.

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

NUMÉRO DE SÉRIE INCLUS
aux fins de suivi et de garantie à vie.

MIT SERIENNUMMER
zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

NUMÉRO DE SÉRIE
SERIENNUMMER

DOS DE LA LAME
KLINGENRÜCKEN

RIVET
HOHLNIETE

MITRE
KROPF

LAME CONTINUE
DURCHGÄNGIGE KLINGE

LAME
KLINGENBLATT

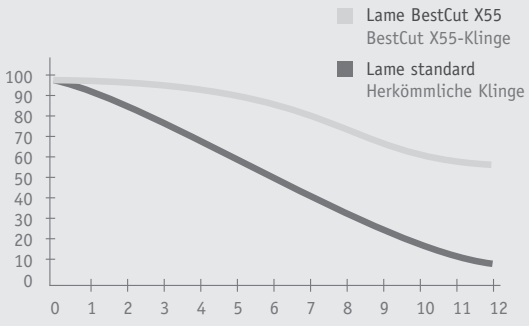
TRANCHANT
SCHNEIDE

PROTECTION DE LA MAIN
HINTERER HANDSCHUTZ

LA LAME
GIESSER fournit des lames parfaites pour tout type d'usages et d'exigences. Faites votre choix parmi la variété de formes et de longueurs de lame.

DER SCHLIFF
GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingenschliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingenformen und -längen.

DURABILITÉ DU TRANCHANT SUR LES LAMES BESTCUT X55
DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN



2005 wwl 20 g

TYPE MODELL | MANCHE GRIFF | BORD SCHLIFF | LONGUEUR LÄNGE | COULEUR FARBE

NOS CODES ARTICLES
Les codes articles contiennent les informations complètes sur nos couteaux. Veuillez indiquer tous les codes de lettres et de chiffres nécessaires lorsque vous commandez un produit GIESSER.

DIE ARTIKELNUMMER
Unsere Artikelnummern enthalten alle Informationen über das Messer. Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und -buchstaben für Farbe, Griff und Schliff.

Y COMPRIS LE NUMÉRO DE SÉRIE
aux fins de suivi et garantie à vie (en option).

MIT SERIENNUMMER
zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie (auf Wunsch).

CODE ARTICLE
ARTIKELNUMMER

NUMÉRO DE SÉRIE
SERIENNUMMER

DOS DE LA LAME
KLINGENRÜCKEN

MANCHE
GRIFF

TRANCHANT
SCHNEIDE

VARIANTE DU TRANCHANT
SCHLIFFART

PROTECTION DE LA MAIN
HINTERER HANDSCHUTZ

LAME
KLINGENBLATT

LA LAME
GIESSER fournit des lames parfaites pour tout type d'usages et d'exigences. Faites votre choix parmi la variété de formes et de longueurs de lames.

DER SCHLIFF
GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingenschliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingenformen und -längen.

GARDE DU MANCHE
GRIFFNASE

GARDE DU MANCHE
Diverses options de manche avec ou sans protection.

GRIFFNASE
Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.

COUTEAUX DE BOUCHER
FLEISCHERMESSER

MANCHE STANDARD
STANDARDGRIFF

MULTI-FONCTIONNEL
Le manche standard est adapté à la plupart des applications.

MULTIFUNKTIONAL
Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.

SÉCURITÉ
La garde de protection empêche la main de glisser lorsque vous tenez le couteau.

SICHERHEIT
Die abgeschrägte Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

ERGONOMIE
Un manche de taille moyenne fabriqué à partir d'un matériel qui offre une grande adhérence et une préhension aisée.

ERGONOMIE
Griff mit mittlerem Volumen aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material.

2005

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	18	20	22	25
inch	7	7¾	8¾	9¾

2015

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	16	18
inch	6¼	7

2025

Couteau à dépouiller
Hautmesser

cm	15	18
inch	6	7

2015

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	27	30	36
inch	10½	11¾	14¼

2105

Couteau à dépouiller
Abhäutemesser

cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

2405

Couteau à dépouiller
Schlachtmesser

cm	16	18
inch	6¼	7

2275

Couteau à fileter | flexible
Fischfiliermesser | flexible Klinge

cm	18	21
inch	7	8¼

2285

Couteau à fileter | flexible
Fischfiliermesser | flexible Klinge

cm	18	21
inch	7	8¼

2605

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	15	18
inch	6	7

2615

Couteau à désosser | pointue et flexible
Ausbeinmesser | spitz und flexibel

cm	15
inch	6

2505

Couteau à désosser | semi-flexible
Ausbeinmesser | mittel

cm	10
inch	4

2505

Couteau à désosser | semi-flexible
Ausbeinmesser | mittel

cm	13	15
inch	5	6

2515

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13	15	17
inch	5	6	6¾

3105

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

3165

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	12	14
inch	4¾	5½

3115

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	15
inch	6

2535

Couteau à désosser | très flexible
Ausbeinmesser | sehr flexibel

cm	13	15
inch	5	6

3105

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	18	21
inch	7	8¼

3165

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	16	18
inch	6¼	7

3185

Couteau à volaille
Geflügelschlachtmesser

cm	10
inch	4

3186

Couteau à volaille
Geflügelschlachtmesser

cm	12
inch	4¾

3005

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	13	16	18
inch	5	6¼	7

3085

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	11	13	15
inch	4	5	6

3185 e101

Couteau à volaille
Geflügelschlachtmesser

cm	10
inch	4

3215

Couteau à désosser | flexible
Ausbeinmesser | flexibel

cm	15
inch	6

3005

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	21	24	30
inch	8¼	9½	11¾

3085

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	18	22	24
inch	7	8¾	9½

3305

Couteau à saigner | rigide, facette
Stechmesser | stark, Facette

cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

3353

Couteau à poisson
Fischmesser

cm	21	
inch	8¼	
	■	

3425

Couteau tripier | bouton plastique
Gekrösemesser | Kunststoffknopf

cm	16	
inch	6¼	
	■	

3427

Couteau tripier
Gekrösemesser

cm	21	
inch	8¼	
	■	

3353

Couteau à poisson
Fischmesser

cm	10	12,5
inch	4	5
	■■	■

3405

Couteau tripier | bouton acier
Gekrösemesser | Stahlknopf

cm	16
inch	6¼
	■

3426

Couteau tripier | bouton acier
Gekrösemesser | Stahlknopf

cm	16
inch	6¼
	■■

6780 b-r

Couteau à dénerver | pour droitier
Entvliesmesser | für Rechtshänder

cm	17
inch	6¾
	■

4005

Couteau à découper
Schlachtmesser

cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼

4005

Couteau à découper
Schlachtmesser

cm	24	27	30
inch	9½	10½	11¾

4025

Couteau à découper | forme étroite
Schlachtmesser | schmale Form

cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½

4025

Couteau à découper | forme étroite
Schlachtmesser | schmale Form

cm	27	30	32	36
inch	10½	11¾	12½	14¼

4035

Couteau à découper
Rouladenmesser

cm	21
inch	8¼

5005

Couteau à lard
Speckmesser

cm	32
inch	12½

5065

Couteau de comptoir
Bankmesser

cm	21	26	32	36
inch	8¼	10¼	12½	14¼

6005

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾

7105

Couteau à charcuterie
Wurstmesser

cm	28			
inch	11			
	■■			

7305

Couteau à charcuterie
Aufschnittmesser

cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11	12¼
	■■	■■■	■■■	■■

7305 st

Couteau à charcuterie | lame rigide; 2,7 mm
Aufschnittmesser | starke Klinge, 2,7 mm

cm	40	45	49
inch	15¾	17¾	19
	■	■	■

7365

Couteau à fileter | très flexible
Filiermesser | sehr flexibel

cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
	■■	■■■	■■■	■■

7105 w

Couteau à charcuterie | lame ondulée
Wurstmesser | mit Wellenschliff

cm	28			
inch	11			
	■■			

7305 w

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11	12¼
	■■	■	■■	■

7305 aw

Couteau à charcuterie | partiellement dentelé
Aufschnittmesser | angewellt

cm	21	25	28
inch	8¼	9¾	11
	■■■	■■■	■■

7375 e101

Couteau à fileter | très flexible
Fischfiliermesser | sehr flexibel

cm	18
inch	7
	■

7705

Couteau à charcuterie
Aufschnittmesser

cm	22	25	28	31
inch	8¾	9¾	11	12¼

7705 w

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼

7725

Couteau à kebab
Kebabmesser

cm	45
inch	17¾

7905

Couteau à charcuterie
Salamimesser

cm	30
inch	11¾

7705

Couteau à charcuterie
Aufschnittmesser

cm	36	40
inch	14¼	15¾

7705 aw

Couteau à charcuterie | partiellement dentelé
Aufschnittmesser | angewellt

cm	25	28
inch	9¾	11

7745

Couteau à pastèque | manche double
Melonenmesser | mit Doppelgriff

cm	35
inch	13¾

7905 w

Couteau à salami | lame ondulée
Salamimesser | mit Wellenschliff

cm	30
inch	11¾

7925

Couteau à salami
Salamimesser

cm	36
inch	14¼

■

7935

Couteau à Serrano
Serrano-Messer

cm	30
inch	11¾

■

7945

Couteau à saucisse de foie
Leberwurstmesser

cm	21
inch	8¼

■■

7945 aw

Couteau à saucisse de foie | lame partiellement dentelée
Leberwurstmesser | angewellt

cm	21
inch	8¼

■■

7965

Couteau à saucisse de foie
Leberwurstmesser

cm	21
inch	8¼

■■■

7965 aw

Couteau à saucisse de foie | lame partiellement dentelée
Leberwurstmesser | angewellt

cm	21
inch	8¼

■■■

7965 w

Couteau à saucisse de foie | lame ondulée
Leberwurstmesser | mit Wellenschliff

cm	21
inch	8¼

■■■

4065

Pique-saucisses
Wurststupfer

■

AIGUISAGE ALVÉOLÉ
KULLENSCHLIFF

COUPE AMÉLIORÉE
grâce au coussin d'air entre la lame et la viande.

BESSERE SCHNITTFÜHRUNG
durch Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut.

PRODUCTIVITÉ
Les couteaux à aiguisage alvéolé permettent de trancher sans effort le produit à couper, en donnant une coupe parfaite, facile et rapide à réaliser.

PRODUKTIVITÄT
Messer mit Kullenschliff gleiten mühelos durch das Schneidgut. Ein perfekter Schnitt bei ermüdungsfreiem und zügigem Arbeiten ist das Ergebnis.

2005 wwl

Couteau à trancher | lame alvéolée
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff

cm	20	22	25
inch	7¾	8¾	9¾

2105 wwl

Couteau à dépouiller | lame alvéolée
Abhäutemesser | mit Kullenschliff

cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼

2505 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée, semi-flexible
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, mittel

cm	13	15
inch	5	6

2515 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée, très flexible
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, stark

cm	13	15	17
inch	5	6	6¾

2535 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée, très flexible
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, sehr flexibel

cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2605 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff

cm	15	18
inch	6	7
	■	■

3005 wwl

Couteau à saigner | lame alvéolée
Stechmesser | mit Kullenschliff

cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

4025 wwl

Couteau à découper | lame alvéolée, forme étroite
Schlachtmesser | mit Kullenschliff, schmale Form

cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■□	■

2605 f wwl

Couteau à dépouiller | lame alvéolée, flexible
Abhäutemesser | mit Kullenschliff, flexibel

cm	15
inch	6
	■

3105 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff

cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

4005 wwl

Couteau à découper | lame alvéolée
Schlachtmesser | mit Kullenschliff

cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

6005 wwl

Couteau à trancher | lame alvéolée
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff

cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

7705 wwl

Couteau à charcuterie | lame alvéolée
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff

cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

7305 wwl aw

Couteau à charcuterie | lame alvéolée, partiellement dentelée
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff, angewellt

cm	21
inch	8¼
	■

2608 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff

cm	15
inch	6
	■

2008 wwl

Couteau à trancher | lame alvéolée
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff

cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

7305 wwl

Couteau à charcuterie | lame alvéolée
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff

cm	21
inch	8¼
	■

3103 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff

cm	13
inch	5
	■

2509 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff

cm	13
inch	5
	■

INSPIRÉS DE LA NATURE. ABSOLUMENT PARFAITS.
NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT.

ABSOLUMENT PARFAITS
Les caractéristiques PrimeLine sont inspirées de la nature et rendent cette série de couteaux particulièrement ergonomique, hygiénique, tranchante et anti-dérapante.
Les différentes formes et longueurs de la lame, sa souplesse ou sa rigidité, ainsi que l'option d'une garde de manche plus courte ou plus longue en font le choix idéal pour tous les secteurs de la restauration, du traitement de la viande et de la transformation des denrées alimentaires.

ABSOLUT PERFEKT
Für die besonderen Eigenschaften der Messerserie PrimeLine findet man perfekte Vorbilder in der Natur – Ergonomie, Hygiene, Schärfe und Rutschsicherheit. Durch verschiedene Klingenformen und -längen, wahlweise flexibler oder starker Klinge, kurzer oder langer Griffnase ist PrimeLine für sämtliche Arbeitsbereiche in der Gastronomie oder der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie ideal geeignet.

INCROYABLEMENT ERGONOMIQUES
Une surface souple, antidérapante autour d'un noyau dur garantit une stabilité et une maniabilité précise. Les proportions finement ajustées rendent les lames et les manches PrimeLine parfaitement équilibrés - pour une coupe aisée et sans fatigue. Le manche perfectionné arrondi et pourvu d'une garde de protection offre une prise en main aisée et sécurisée pour vos tendons et articulations.

UNGLAUBLICH ERGONOMISCH
Eine weiche, griffige Oberfläche mit hartem Kunststoffkern garantiert Stabilität und präzises Arbeiten. Die ausgewogenen Proportionen von PrimeLine sind ausschlaggebend für die perfekte Balance von Klinge und Griff und ermöglichen müheloses und ermüdungsfreies Schneiden. Durch den optimal geformten und gerundeten Griff mit Schutznase liegt PrimeLine hervorragend in der Hand und schont Sehnen und Gelenke.

EXTRAORDINAIREMENT ANTI-DÉRAPANTS
Le revêtement ergonomique et souple du manche est modelé de manière à s'adapter à votre main. Une structure particulière de la surface permet une prise en main sûre et une manipulation optimale - même si vos mains sont humides. Le risque de glisse est considérablement réduit, limitant les blessures.

BESONDERS RUTSCHSICHER
Das angenehm weiche Kunststoffmaterial des Griffmantels ist ergonomisch geformt und passt sich der menschlichen Hand an. Die Oberflächenstruktur sorgt auch bei feuchten Händen für einen sicheren Griff und optimale Schnittführung. Das Risiko des Abrutschens wird deutlich vermindert und Verletzungen vorgebeugt.

NOUVEAUTÉ: MANCHE AVEC CONDITION PRÉALABLE ANTI-MICROBIENNE GRÂCE À L'ARGENT SANITIZED®:

NEU: GRIFF MIT ANTI-MIKROBIELLER AUSRÜSTUNG MIT SANITIZED® SILVER:

- **Développement logique et cohérent pour plus d'hygiène dans le secteur des services alimentaires**
- **Protection élevée et permanente sur base argentée**
- **Réduit le risque de contamination croisée**
- **Satisfait les normes légales en vigueur**

- **Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft**
- **Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis**
- **Risikoverminderung bei Kreuzkontamination**
- **Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung**

INCROYABLEMENT TRANCHANTS

Les couteaux PrimeLine sont entièrement fabriqués à partir de matériaux haut de gamme, traités avec le plus grand soin. Plus le durcissement est homogène, meilleure est la tenue de coupe - c'est pourquoi nous utilisons la toute dernière technologie de trempage, sous vide. Un meulage précis et une finition à la main garantissent une longue durée de vie et un tranchant hors pair.

EXTREM SCHARF

Für PrimeLine verwenden wir ausschließlich hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum. Der perfekte Schliff und schließlich der Handabzug sorgen für eine lange Standzeit und außerordentliche Schärfe.

UNE PROPRETÉ UNIQUE

L'effet anti-microbien de l'argent est apprécié depuis des siècles. Nous avons équipé nos manches d'une garniture d'argent Sanitized® afin de réduire définitivement et de manière fiable la propagation de bactéries et le risque de contamination croisée. L'argent Sanitized® offre une hygiène maximale pour le secteur du traitement de la viande et des denrées alimentaires, en respectant pleinement les réglementations (EU) 1935/2004.
Il est également anti-allergique et testé sous contrôle dermatologique.

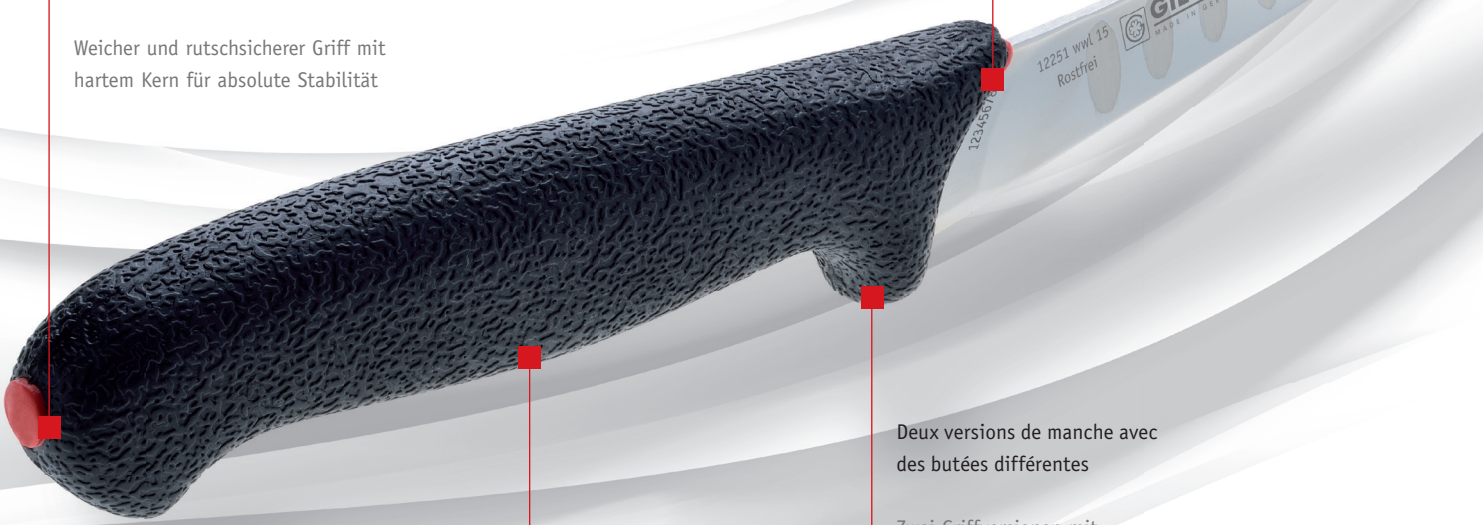
AUSGESPROCHEN HYGIENISCH

Seit Hunderten von Jahren ist die antibakterielle Wirkung von Silber bekannt. Die Sanitized® Silver-Ausrüstung unserer 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, entspricht den strengen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung, ist antiallergisch und dermatologisch geprüft.

Numérotation en continu
Fortlaufende Nummer

Un manche souple et anti-dérapant, doté d'un noyau dur pour une stabilité absolue

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität



Deux versions de manche avec des butées différentes

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutznase

Butée de protection courte (11...)
Kurze Griffnase (11...)

Butée de protection longue (12...) avec ou sans protection
Lange Griffnase (12...)

11250

Couteau à désosser | flexible
Ausbeinmesser | flexibel

cm	13	15
inch	5	6

11251

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13	15
inch	5	6

11253

Couteau à désosser | très flexible
Ausbeinmesser | sehr flexibel

cm	13	15
inch	5	6

11200

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	20
inch	7¾

12200

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	22	25
inch	8¾	9¾

12200 ww1

Couteau à trancher | lame alvéolée
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff

cm	25
inch	9¾

12250

Couteau à désosser | flexible
Ausbeinmesser | flexibel

cm	13	15
inch	5	6

12251

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13	15
inch	5	6

12251 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff

cm	15
inch	6

12260

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	15
inch	6

12310

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	13	16
inch	5	6¼

12300

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼

12253

Couteau à désosser | très flexible
Ausbeinmesser | sehr flexibel

cm	13	15
inch	5	6

12260 wwl

Couteau à désosser | lame alvéolée
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff

cm	15
inch	6

12316

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	15
inch	6

12308

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	15	18
inch	6	7

12402

Couteau à saigner
Schlachtmesser

cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

12730

Couteau à charcuterie | lame pointue
Aufschnittmesser | spitz

cm	28
inch	11
	■

3511 pl

Set de couteaux PrimeLine | 3 pcs., contenu: 11250-13, 11250-15, 11200-20
PrimeLine-Set | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 11200-20

■

12600 wwl

Couteau à trancher | lame alvéolée
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff

cm	24
inch	9½
	■

217705 w

Couteau à trancher | lame ondulée
Tranchiermesser | mit Wellenschliff

cm	25	31
inch	9¾	12¼
	■	■

DAVANTAGE DE PRODUITS PRIMELINE:

- COUTEAUX DE CHEF PAGE 61
- TROUSSES POUR COUTEAUX PAGE 122
- BLOCS POUR COUTEAUX PAGE 126

WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

- KOCHMESSER SEITE 61
- KOCHTASCHEN SEITE 122
- MESSERBLÖCKE SEITE 126

HACCP

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE
MIT SICHERHEIT
HYGIENISCH

Là où sont transformées les denrées alimentaires, il convient de veiller particulièrement à l'hygiène et à la sécurité. Les couteaux avec codes de couleurs GIESSER satisfont pleinement les exigences HACCP et offrent une solution simple pour la répartition des outils par départements, équipes de travail et matériaux de coupe. Les nouvelles boîtes hygiène pour couteaux GIESSER facilitent la propreté et favorisent un rangement hygiénique et un transport en toute sécurité.

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. Neue GIESSER Messerhygieneboxen ermöglichen eine leichte Reinigung der Messer, saubere Aufbewahrung und einen sicheren Transport.

CODE DE COULEURS PAR DÉPARTEMENTS
FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

Par exemple | Zum Beispiel

- ROUGE : Boeuf | ROT: Rind
- JAUNE : Porc | GELB: Schwein
- BLANC : Agneau | WEISS: Lamm

CODE DE COULEUR PAR ÉQUIPES DE TRAVAIL
FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

Par exemple | Zum Beispiel

- ROUGE : 1ère équipe de travail | ROT: 1. Schicht
- BLEU : 2ème équipe de travail | BLAU: 2. Schicht
- JAUNE : 3ème équipe de travail | GELB: 3. Schicht

Nos conseils pour la division
Unsere Empfehlung für die Zuordnung

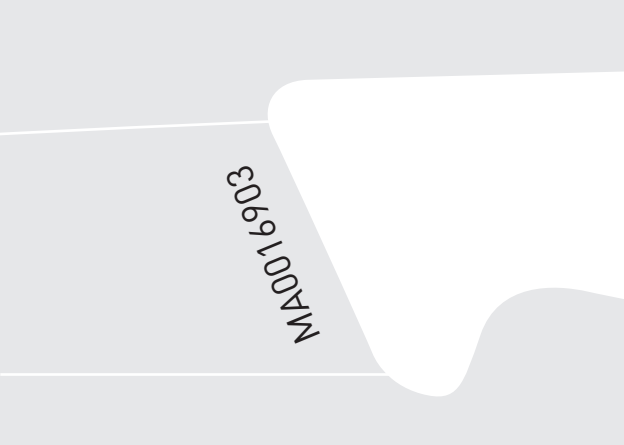
- BLANC : Produits de boulangerie et produits laitiers
  WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
- JAUNE : Aliments préparés et cuisinés
  GELB: Gekochtes und Gegartes
- ROUGE : Viande crue
  ROT: Rohes Fleisch
- BLEU : Poissons et crustacés
  BLAU: Roher Fisch
- VERT : Salades, légumes et fruits
  GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
- BRUN : Légumes-racines
  BRAUN: Wurzelgemüse
- VIOLET CLAIR : Traitement HALAL
  HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung

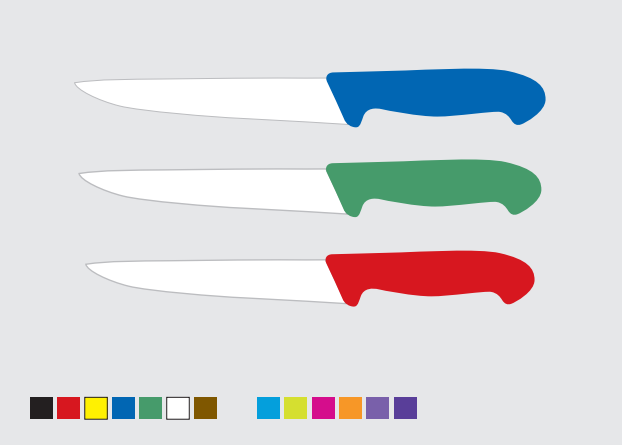
L'utilisation de planches à découper de même couleur en matière plastique hygiénique accroît la confiance de votre clientèle et du consommateur.

Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidbrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbrauchern.

MEMSYS
SYSTÈME DE GESTION DE COUTEAUX MEMSYS
MESSERMANAGEMENTSYSTEM

C'EST AINSI QUE LE SYSTÈME DE GESTION DE COUTEAUX MEMSYS FONCTIONNE:
SO FUNKTIONIERT DAS MESSERMANAGEMENTSYSTEM MEMSYS VON GIESSER:





1 IDENTIFICATION INDIVIDUELLE

GIESSER peut identifier chaque couteau grâce à son numéro de série. Cela signifie que le trajet du couteau depuis sa sortie de l'usine en passant par son utilisation jusqu'à son recyclage peut être retracé de façon sûre.

En outre, GIESSER offre également l'option d'une identification spécifique à l'entreprise.

INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

Jedes Messer kann bei GIESSER durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg jedes Messers von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen.

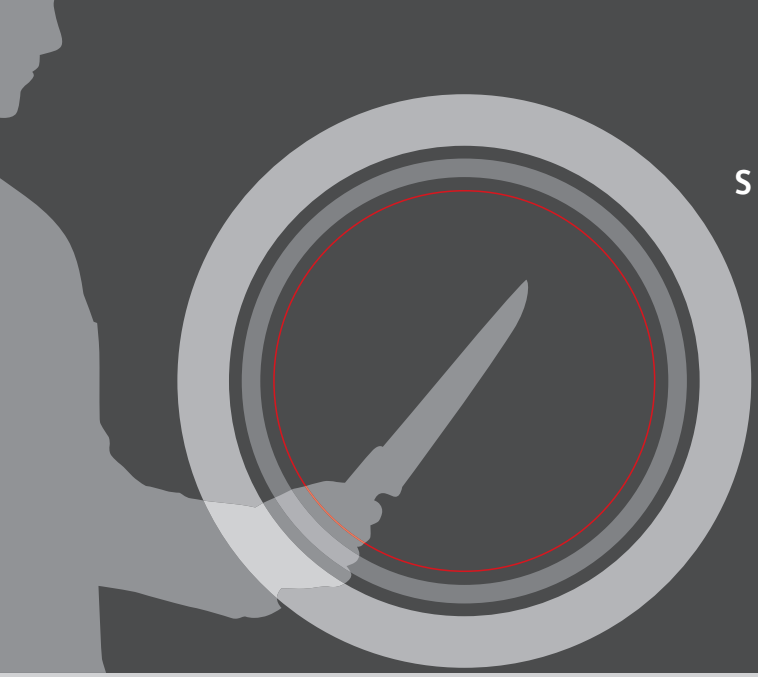
Darüber hinaus bietet GIESSER auch die Möglichkeit einer firmenindividuellen Kennzeichnung an.

2 COULEUR INDIVIDUELLE DU MANCHE

Le programme de production de GIESSER propose 12 couleurs de manche différentes. En plus, les couleurs individuelles ou d'une entreprise peuvent être utilisées à tout moment, sous réserve d'un nombre minimal d'unités. Ce système facilite considérablement l'utilisation des couleurs afin de faire la distinction entre les processus, les zones de travail et les différentes équipes.

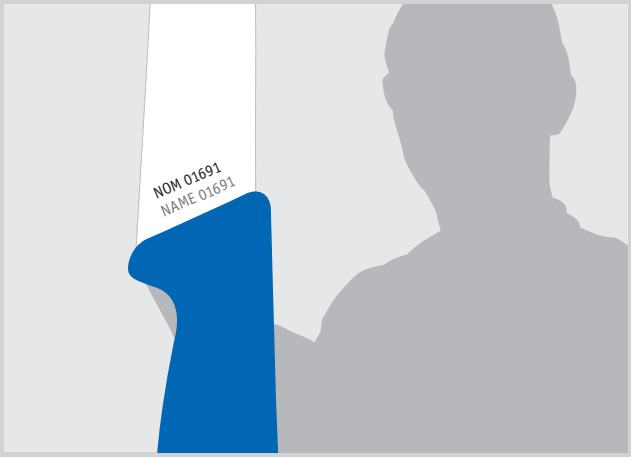
INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

12 unterschiedliche Grifffarben hat GIESSER serienmäßig im Programm; individuelle oder Firmenfarben können ab einer Mindeststückzahl jederzeit gefertigt werden. Eine farbliche Trennung von Arbeitsprozessen und -bereichen sowie unterschiedlicher Schichten kann so ganz einfach gewährleistet werden.



AUGMENTE LA SÉCURITÉ DU PRODUIT
SIMPLIFIE LES PROCESSUS DE TRAVAIL
LIMITE LES COÛTS

PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN
ARBEITSPROZESSE VERBESSERN
KOSTEN KONTROLLIEREN



TRAVAILLEUR MITARBEITER	DATE DATUM	ÉMISSION AUSGABE	RETOUR RÜCKGABE	INVENTAIRE BESTAND
1. Nom | Name	02.01.15	1234567	27.01.15	
2. Nom | Name	02.01.15	1234568	27.01.15	
3. Nom | Name	02.01.15	1234569	27.01.15	
4. Nom | Name	02.01.15	1234570	27.01.15	
5. Nom | Name	27.01.15	1234571	24.02.15	
6. Nom | Name	30.01.15	1234572	24.02.15	
7. Nom | Name	27.01.15	1234573	24.02.15	
8. Nom | Name	30.01.15	1234574	24.02.15	
9. Nom | Name	30.01.15	1234575	24.02.15	
10. Nom | Name	06.02.15	1234576	---	

3 TRAÇABILITÉ

Au département central de distribution de stock, le numéro de série de chaque nouveau couteau est enregistré et attribué à un membre de votre personnel. Les périodes de meulage et d'entretien peuvent être facilement surveillées. Un nouveau couteau ne sera livré qu'au retour d'un couteau utilisé. Et lorsqu'un couteau nous est retourné, nous pouvons confirmer son bon état.

KONTROLLE

In der zentralen Materialausgabe wird jedes neue Messer über die Seriennummer erfasst und einem Mitarbeiter zugeordnet. Schleif- und Wartungsintervalle können problemlos überwacht werden. Die Ausgabe eines neuen Messers erfolgt nur gegen Rückgabe eines gebrauchten Messers. Und bei der Rückgabe wird der ordnungsgemäße Zustand des Messers bestätigt.

4 DOCUMENTATION

Seul un système de documentation permanent et continu garantit la fiabilité du processus. Les inspecteurs et les vérificateurs vétérinaires exigent également cette documentation dans le cadre de la certification IFS. Ce processus de documentation vous permet aussi d'évaluer rapidement et facilement l'utilisation individuelle des couteaux et vos besoins actuels ainsi que de réaliser des analyses précises des coûts.

Les processus qui vous intéressent sont faciles à enregistrer et à gérer à l'aide de feuilles de calcul. Sur demande, GIESSER peut créer des programmes personnalisés spécifiques, taillés sur mesure selon vos besoins.

DOKUMENTATION

Nur eine lückenlose und permanente Dokumentation gewährleistet die Prozesssicherheit. Auch fordern Veterinäre und Auditoren im Rahmen der IFS-Zertifizierung eine solche Dokumentation. Die Dokumentation bietet darüber hinaus eine schnelle Auswertung des individuellen Messerverbrauchs, des aktuellen Bedarfs und genaue Kostenanalysen.

Ganz einfach lassen sich die gewünschten Prozesse in EXCEL dokumentieren und verwalten. Auf Wunsch erstellt GIESSER kundenspezifische Programme, die auf individuelle Anforderungen zugeschnitten sind.

MANCHE N° 4
GRIFF NR. 4

SÉCURITÉ
Le dos arrondi du manche offre une sécurité élevée.

SICHERHEIT
Der abgerundete Griffrücken bietet eine hohe Griffigkeit.

PRODUCTIVITÉ
Le manche ouvert au bout permet un changement rapide de tenue du couteau.

PRODUKTIVITÄT
Das offene Griffende ermöglicht ein schnelles Umgreifen vom Standard- in den Kammgriff.

2504

Couteau d'abattoir | lame semi-flexible
Schlachtmesser | mittel

cm	13	15
inch	5	6

2514

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13
inch	5

2534

Couteau à désosser | trés flexible
Ausbeinmesser | sehr flexibel

cm	13
inch	5

MANCHE N° 9
GRIFF NR. 9

MATÉRIAU
Élastomère Thermoplastique particulièrement bien en mains et anti-glisse (TPE).

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

ERGONOMIE
Manche « américain » pour un changement rapide et facile de prise en main - spécialement développé pour les couteaux à désosser.

ERGONOMIE
Amerikanische Griffform für schnellesUmgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.

2509

Couteau à désosser | semi-flexible
Ausbeinmesser | mittel

cm	13	15
inch	5	6

2519

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13	15
inch	5	6

2539

Couteau à désosser | très flexible
Ausbeinmesser | sehr flexibel

cm	13	15
inch	5	6

3169

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	14	16
inch	5½	6¼

MANCHE DE SÉCURITÉ « SCANDIC »
SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“

SÉCURITÉ
La butée de sécurité prolongée évite le glissement.

SICHERHEIT
Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

ERGONOMIE
Le manche particulièrement long convient aux grandes mains.

ERGONOMIE
Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

2503

Couteau à désosser | semi-flexible
Ausbeinmesser | mittel

cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2603

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	15
inch	6
	■

3163

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

3103

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	13
inch	5
	■

MANCHE DE SÉCURITÉ « ADLER »
SICHERHEITSGRIFF „ADLER“

MATÉRIAU
Élastomère Thermoplastique particulièrement bien en mains et anti-glisse (TPE).

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

SÉCURITÉ
Avec une butée de protection particulièrement longue, diminuant considérablement les risques de blessure lors de la coupe.

SICHERHEIT
Mit besonders langer Schutznase, die das Verletzungsrisiko beim Schneiden beträchtlich vermindert.

2002

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	20
inch	7¾
	■

2612

Couteau à dépouiller
Hautmesser

cm	15
inch	6
	■

3002

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■■

3082

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	15	18	22	24
inch	6	7	8¾	9½
	■■	■■■	■■	■

MANCHE DE SÉCURITÉ « BODYGUARD »
SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“

SÉCURITÉ
Aucun glissement de la main au travail. Une plus grande sécurité lors de la coupe et du parage de la viande.

SICHERHEIT
Kein Abrutschen der messerführenden Hand möglich. Größte Sicherheit beim Zerlegen und Zuschneiden.

MATÉRIAU
Élastomère Thermoplastique particulièrement bien en mains et anti-glisse (TPE).

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

2008 ww1

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3008

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½
	■	■	■	■

3168

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	16
inch	6¼
	■

4028

Couteau à découper
Schlachtmesser

cm	24
inch	9½
	■

MANCHE DE SÉCURITÉ E4 – SÉCURITÉ PLUS
SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS

SÉCURITÉ
Une protection extra-longue qui réduit considérablement le risque de blessures lors de la coupe.

SICHERHEIT
Die besonders lange Griffnase verhindert das Abrutschen und reduziert das Unfallrisiko.

MATÉRIAU
Élastomère Thermoplastique particulièrement bien en mains et anti-glisse (TPE).

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

2005 e4

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3005 e4

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	18
inch	7
	■

3165 e4

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	16
inch	6¼
	■

2515 e4

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	15
inch	6
	■

MANCHE « SLIM LINE »
GRIFF „SLIM LINE“

MATÉRIAU
Élastomère Thermoplastique particulièrement bien en mains et anti-glisse (TPE).

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

GAMME
En combinaison avec ce type de manches, GIESSER offre une large gamme de lames.

SORTIMENT
Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingenformen.

TAILLE DU MANCHE
Spécialement adaptée aux femmes de votre équipe de travail pour la découpe et le tranchage.

GRIFFVOLUMEN
Besonders angepasst an die Bedürfnisse weiblicher Arbeitskräfte beim Zerlegen und Zuschneiden.

2505 s1

Couteau à désosser | semi-flexible
Ausbeinmesser | mittel

cm	13	15
inch	5	6
	■	■

7365 s1

Couteau à fileter
Filiermesser

cm	18
inch	7
	■

2515 s1

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13	15
inch	5	6
	■	■

MANCHE N° PP7
GRIFF NR. PP7

SÉCURITÉ
Un manche ergonomique et confortable. Pour une prise en main en toute sécurité lors du traitement de la viande.

SICHERHEIT
Ergonomische und komfortable Griffgestaltung. Für den sicheren Griff bei der Fleischbearbeitung.

MATÉRIAU
Notre alternative aux manches standards – le polypropylène (PP) renforcé par des fibres de verre.

MATERIAL
Unsere Alternative zum Standard-griff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

2507 pp g

Couteau à désosser | semi-flexible
Ausbeinmesser | mittel

cm	13	15
inch	5	6
	□	□

2517 pp g

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13	15
inch	5	6
	□	□

2537 pp g

Couteau à désosser | très flexible
Ausbeinmesser | sehr flexibel

cm	15
inch	6
	□

3107 pp g

Couteau à désosser | lame droite
Ausbeinmesser | gerade

cm	16
inch	6¼
	□

3167 pp g

Couteau à désosser | lame droite
Ausbeinmesser | gerade

cm	15	
inch	6	
	□	

3007 pp g

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	16	18
inch	6¼	7
	□	□

4027 pp g

Couteau à découper
Schlachtmesser

cm	21	24
inch	8¼	9½
	□	□

2287 pp g

Couteau à poisson
Fischmesser

cm	21
inch	8¼
	□

2007 pp g

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	20	25
inch	7¾	9¾
	□	□

3087 pp g

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	15	18
inch	6	7
	□	□

2277 pp g

Couteau à poisson
Fischmesser

cm	21
inch	8¼
	□

3167 pp g

Couteau à dresser
Dressiermesser

cm	30
inch	11¾
	□

DET

MANCHES EN PLASTIQUE DÉTECTABLES

DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE

AMÉLIORENT LA SÉCURITÉ
AUGMENTENT LA QUALITÉ DU PRODUIT
OPTIMISENT LES NORMES D'HYGIÈNE

SICHERHEIT VERBESSERN
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

2005 det

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3005 det

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2505 det

Couteau à désosser | semi-flexible
Ausbeinmesser | mittel

cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2515 det

Couteau à désosser | rigide
Ausbeinmesser | stark

cm	13	15
inch	5	6
	■	■

VIOLET CLAIR – LA COULEUR SPÉCIALE POUR LE TRAITEMENT HALAL ET/OU LA PRÉPARATION DES ALIMENTS SANS ALLERGÈNE

HELLVIOLETT – DIE EXTRAFARBE FÜR DIE HALAL-VERARBEITUNG UND/ODER DIE ZUBEREITUNG ALLERGENFREIER SPEISEN

SÉCURITÉ
Les couleurs renforcent et complètent vos principes d'hygiène dans le traitement des denrées alimentaires.

SICHERHEIT
Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

MATÉRIAU
Polypropylène sans additif d'origine animale (graisse de porc).

MATERIAL
Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).

3165 pp hvi

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	15
inch	6

6005 pp hvi

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	24	27
inch	9½	10½

3005 pp hvi

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	16
inch	6¼

4025 pp hvi

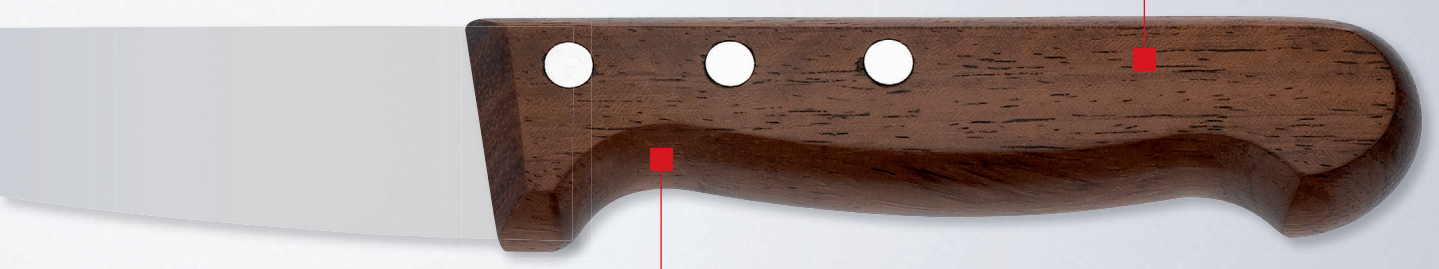
Couteau d'abattoir
Schlachtmesser

cm	21	24
inch	8¼	9½

MANCHE EN BOIS
GRIFF AUS HOLZ

ERGONOMIE
La forme du manche est parfaitement adaptée à la forme de votre main.

ERGONOMIE
Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



CARACTÉRISTIQUES
Le bubinga est un bois particulièrement durable et dur. Grâce à ses caractéristiques naturelles, un manche en bubinga offre une excellente préhension même au contact de gras ou d'eau.

EIGENSCHAFTEN
Bubinga ist ein besonders widerstands-fähiges und hartes Holz. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Bubinga-griff auch bei Kontakt mit Fett und Wasser einen sicheren Halt.

2400

Couteau d'abattoir
Schlachtmesser

cm	16
inch	6¼

3000

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

3080

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	15
inch	6

3100

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

3110 s

Couteau à désosser | manche en bois noir
Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff

cm	15
inch	6

■

3160

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	14	15
inch	5½	6

4000

Couteau de boucher
Schlachtmesser

cm	21
inch	8¼

4020

Couteau de boucher
Schlachtmesser

cm	21	24
inch	8¼	9½

7700 w

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé, très flexible
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff, sehr flexibel

cm	28
inch	11

8450

Couteau de cuisine
Kochmesser

cm	20	26
inch	7¾	10¼

8710

Couteau universel
Universalmesser

cm	10
inch	4

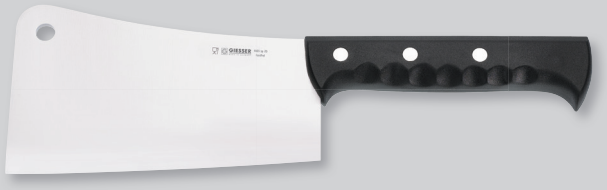
PLUS DE COUTEAUX AVEC MANCHE EN BOIS À LA PAGE 54

MEHR MESSER MIT HOLZ-GRIFFEN AB SEITE 54

DES PRODUITS QUE VOUS DEVRIEZ CONNAÎTRE
PRODUKTE, DIE SIE KENNENLERNEN SOLLTEN

6655 sp — Page 113

COUPERET
HACKMESSER



7984 c — Page 120

COUTEAU DE DÉGUSTATION DE SAUCISSE AVEC FOURCHETTE ET CLIP
WURSTPROBIERMESSER MIT GABEL UND CLIP

MHB K I — Page 119

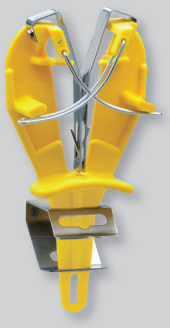
BOÎTE HYGIÈNE DE COUTEAUX
MESSERHYGIENEBOX

9590 — Page 117

GANT DE MAILLE DE SÉCURITÉ
STECHSCHUTZHANDSCHUH

9980 — Page 109

AFFÛTEUR DE COUTEAUX
MESSERSCHÄRFER SHARP EASY



PX 88 — Page 107

FUSIL
WETZSTAHL

COUTEAUX DE CHEF
ET DE CUISINE
KOCH- UND KÜCHENMESSER

PrimeLine
GIESSER

BestCut
GIESSER

GIESSER

GIESSER

GIESSER

GIESSER

GIESSER

GIESSER

BestCut X55

CE N'EST PAS UN COUTEAU – C'EST DE LA FOLIE.
ES IST KEIN MESSER. ES IST DER WAHNSINN.

LE NUMÉRO
Numéro de série pour l'attribution, le suivi et la garantie.

DIE NUMMER
Seriennummer zur Zuordnung, Nachverfolgung und Garantie.

LE MANCHE
Un design ergonomique avec des bords souples et une prise en main parfaite assure un guidage précis, réalisé dans un plastique spécialement conçu pour le secteur agro-alimentaire.

DER GRIFF
Ergonomische Form mit weichen Kanten, liegt sicher in der Hand, präzise Führung, speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelter Kunststoff.

LA LAME
Forgée en une pièce, tenue particulièrement élevée en carbone de 0,55 – 0,59 % pour une tenue de la coupe supérieure et un tranchant extrême.

DIE KLINGE
Aus einem Stück geschmiedet, besonders hoher Kohlenstoffgehalt von 0,55 – 0,59 % für außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit und extreme Schärfe.

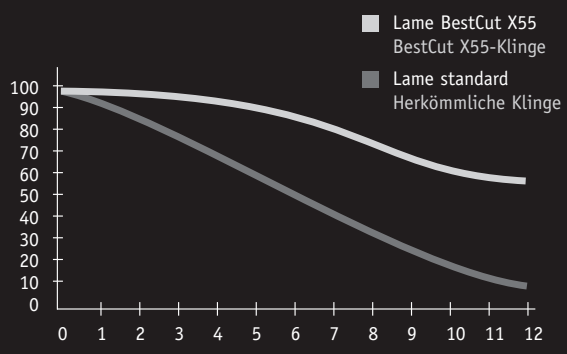
LA GARDE
Arêtes légèrement arrondies et forme plus fine vers l'avant pour une tenue en main parfaite.

DER KROPF
Leicht abgerundete Kanten und nach vorne abgeschrägte Form für perfekte Handhabung.

COMPRENANT LE NUMÉRO DE SÉRIE POUR UNE TRAÇABILITÉ ET UNE GARANTIE À VIE.

MIT SERIENNUMMER ZUR NACHVERFOLGUNG UND LEBENSLANGER GARANTIE

DURABILITÉ DU TRANCHANT SUR LES LAMES BESTCUT X55
DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN



8640

BestCut couteau d'office
BestCut Officemesser

cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

8643

BestCut couteau à tourner
BestCut Tourniermesser

cm	6
inch	2¼
	■

8663

BestCut couteau à désosser
BestCut Ausbeinmesser

cm	15
inch	6
	■

8670

BestCut couteau à trancher
BestCut Tranchiermesser

cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

8640 w

BestCut couteau d'office | aiguisage ondulé
BestCut Officemesser | mit Wellenschliff

cm	10
inch	4
	■

8670

BestCut couteau à trancher
BestCut Tranchiermesser

cm	15
inch	6
	■

8664

BestCut couteau à fileter
BestCut Filiermesser

cm	18
inch	7
	■

8670 w

BestCut couteau de chef | aiguisage ondulé
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff

cm	20
inch	7¾
	■

8680

BestCut couteau de chef
BestCut Kochmesser

cm	20	23	25
inch	7¾	9	9¾
	■	■	■

8680 w

BestCut couteau de chef | aiguisage ondulé
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff

cm	25
inch	9¾
	■

8610 p

BestCut fourchette | forgée
BestCut Krückengabel | geschmiedet

cm	16
inch	6¼
	■

8291 b 8 bc

Trousse à couteaux BestCut | 8 pcs., contenu: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25
Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

8681

BestCut couteau de chef | léger
BestCut Kochmesser | leicht

cm	18	20
inch	7	7¾
	■	■

8661 w

BestCut couteau universel | aiguisage ondulé
BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	25
inch	9¾
	■

9922

Chefcut fusil | taille fine
Chefcut | feiner Zug

cm	25 ●
inch	9¾
	■

8291 b 10 bc

Trousse à couteaux BestCut | 10 pcs., contenu: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25
Messertasche BestCut | 10-tlg., Inhalt: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25

COUTEAUX DE CHEF FORGÉS
GESCHMIEDETE KOCHMESSER

LE MANCHE
Nous utilisons pour les couteaux de chef uniquement la matière plastique POM de grande qualité.

DER GRIFF
Für die geschmiedeten Kochmesser wird ausschließlich hochwertiges POM-Kunststoffmaterial verwendet.

LA FINITION
Les irrégularités sont lissées et le manche poli miroir, lors de huit opérations successives. L'aiguisage manuel est fait par la main du maître, pour un tranchant parfait.

DIE VEREDELUNG
An acht Stationen werden Unebenheiten geglättet und der Griff auf Hochglanz poliert. Der Handabzug für die perfekte Schneide erfolgt von Meisterhand.

LA FORGE
A partir d'acier chrome-molybdène de haute qualité, (X50 CRMO 14), l'ébauche forgée est obtenue en neuf opérations.

DAS SCHMIEDEN
Aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl (X50 CRMO 14) wird in neun Arbeitsgängen der geschmiedete Rohling gefertigt.

8240

Couteau d'office
Officemesser

cm	10	12
inch	4	4¾

8241

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	8
inch	3¼

8243

Couteau à tourner
Tourniermesser

cm	9
inch	3½

8242

Couteau à steak
Steakmesser

cm	12
inch	4¾

8251

Couteau à décorer
Buntschneidemesser

cm	11
inch	4¼

■

8263

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	13	16
inch	5	6¼

■ ■

8264

Couteau filet-de-sole
Filet-de-Sole-Messer

cm	18
inch	7

■ ■ ■ ■ ■

8269

Couteau Santoku de chef | forme Japonaise
Santoku Kochmesser | japanische Form

cm	18
inch	7

■

8244

Couteau à tomates | pointe fourchue
Tomatenmesser | mit Zinken

cm	13
inch	5

■

8260 w

Couteau à pain | aiguisage ondulé
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	20
inch	7¾

■

8267 w w

Couteau à saumon | lame alvéolée
Lachsmesser | mit Kullenschliff

cm	31
inch	12¼

■

8275 w w l

Couteau à jambon | lame alvéolée
Schinkenmesser | mit Kullenschliff

cm	26
inch	10¼

■

8270

Couteau de cuisine | lame étroite
Kochmesser | schmal

cm	15	18	20
inch	6	7	7¾

8270

Couteau de cuisine | lame étroite
Kochmesser | schmal

cm	23	25
inch	9	9¾

8280

Couteau de cuisine | lame large
Kochmesser | breit

cm	15	18	20
inch	6	7	7¾

8280

Couteau de cuisine | lame large
Kochmesser | breit

cm	23	25
inch	9	9¾

8280

Couteau de cuisine | lame large
Kochmesser | breit

cm	30
inch	11¾

8284

Couteau de cuisine, lourd
Kochschlagmesser

cm	25
inch	9¾

8270 w

Couteau de cuisine | lame ondulée, étroite
Kochmesser | mit Wellenschliff, schmal

cm	25
inch	9¾

8280 w

Couteau de cuisine | lame ondulée, large
Kochmesser | mit Wellenschliff, breit

cm	25
inch	9¾

BOIS D'OLIVIER
OLIVENHOLZ

ENTRETIEN
Lavez toujours les couteaux à la main. Polissez de temps en temps avec de la graisse à traire.

PFLEGE
Messer immer von Hand spülen. Das Olivenholz von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.

MATÉRIAU
Le bois d'olivier est extrêmement dur et résistant à l'humidité et son aspect est doux et lisse au toucher.

MATERIAL
Olivenholz fühlt sich angenehm und warm an und ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend.

8240 o

Couteau d'office
Officemesser

cm	10
inch	4

8244 o

Couteau à tomates | pointe fourchue
Tomatenmesser | mit Zinken

cm	13
inch	5

8280 o

Couteau de cuisine | lame large
Kochmesser | breit

cm	20
inch	7¾

8264 o

Couteau filet-de-sole
Filet-de-Sole-Messer

cm	18
inch	7

MANCHE EN BOIS
GRIFF AUS HOLZ

ERGONOMIE
La forme du manche est parfaitement adaptée à la forme de votre main.

ERGONOMIE
Die Grifffform passt sich der Hand hervorragend an.

CARACTÉRISTIQUES
Le bubinga est un bois particulièrement durable et dur. Grâce à ses caractéristiques naturelles, un manche en bubinga offre une excellente préhension même au contact de gras ou d'eau.

EIGENSCHAFTEN
Bubinga ist ein besonders widerstands-fähiges und hartes Holz. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Bubingagriff auch bei Kontakt mit Fett und Wasser einen sicheren Halt.

8300

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	8,5
inch	3¼

8360 w

Couteau universel | lame ondulée
Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	11
inch	4¼

8340

Couteau de cuisine
Küchenmesser

cm	16
inch	6¼

8730

Couteau à steak
Steakmesser

cm	12
inch	4¾

8710

Couteau universel
Universalmesser

cm	10	
inch	4	

8330

Couteau de cuisine
Küchenmesser

cm	13	15
inch	5	6

8261 w

Couteau à pain | aiguisage ondulé
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	25	
inch	9¾	

8750 z

Couteau à steak | lame dentelée
Steakmesser | gezahnt

cm	12	
inch	4¾	

8350 w

Couteau à pain | aiguisage ondulé
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	21	
inch	8¼	

8450

Couteau de chef
Kochmesser

cm	20	26
inch	7¾	10¼

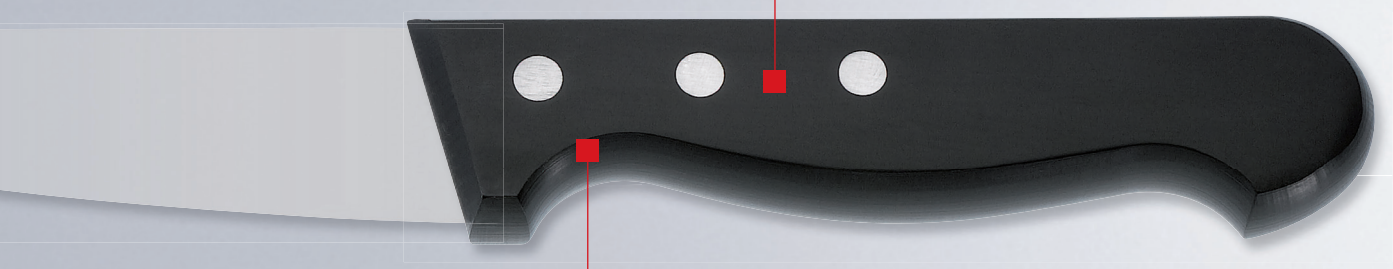
PLUS DE COUTEAUX AVEC MANCHE EN BOIS À LA PAGE 41

MEHR MESSER MIT HOLZ-GRIFFEN AB SEITE 41

MANCHES POM
GRIFFE AUS POM

ERGONOMIE
Les coques rivetées, deux ou trois fois, ou les manches pleins, donnent une tenue sûre pour tous les travaux en cuisine professionnelle.

ERGONOMIE
Der zwei- oder dreifach genietete Schalen- oder Vollmaterialgriff gibt sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten.



POM
Polyoxyméthylène est une matière synthétique particulièrement stable dans la forme et solide. Il correspond bien sûr aux directives en matière d'hygiène alimentaire.

POM
Polyoxymethylen ist ein besonders formstabiler und steifer Kunststoff. Er entspricht selbstverständlich der Lebensmittelbedarfsgegenstände-verordnung.

8300 p

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	8,5
inch	3¼

■

8310 p

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	8,5
inch	3¼

■

8540 p

Couteau à tourner
Tourniermesser

cm	6
inch	2¼

■

8360 wp

Couteau universel | lame ondulée
Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	11
inch	4¼

■

8330 p

Couteau de cuisine
Küchenmesser

cm	13	15
inch	5	6
	■	■

8730 pz

Couteau à steak | lame dentelée
Steakmesser | gezahnt

cm	12
inch	4¾
	■

3000 p

Couteau à saigner
Stechmesser

cm	18
inch	7
	■

8262 p

Couteau à saumon
Lachsmesser

cm	31
inch	12¼
	■

8340 p

Couteau de cuisine
Küchenmesser

cm	16
inch	6¼
	■

3100 p

Couteau à désosser
Ausbeinmesser

cm	13
inch	5
	■

4020 p

Couteau à découper
Schlachtmesser

cm	21
inch	8¼
	■

7900 p

Couteau à charcuterie
Salamimesser

cm	28
inch	11
	■

7300 p

Couteau à jambon
Schinkenmesser

cm	25
inch	9¾
	■

8261 wp

Couteau à pain | aiguisage ondulé
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	25
inch	9¾
	■

8450 p

Couteau de cuisine
Kochmesser

cm	20	26
inch	7¾	10¼
	■	■

8269 p

Couteau Santoku de chef | forme Japonaise
Santoku Kochmesser | japanische Form

cm	18
inch	7
	■

7700 wp

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	28
inch	11
	■

8350 wp

Couteau à pain | aiguisage ondulé
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■

8451 p

Couteau de cuisine
Kochmesser

cm	20
inch	7¾
	■

8269 wwlp

Couteau Santoku de chef | forme Japonaise, lame alvéolée
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff

cm	18
inch	7
	■

INSPIRÉS DE LA NATURE. ABSOLUMENT PARFAITS.

NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT.

HYGIÈNE
Avec équipement anti-microbien Sanitized® Silver.

HYGIENE
Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung.

NUMÉROTATION
Pratique pour l'attribution et la traçabilité.

NUMMERIERUNG
Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

ERGONOMIE
L'équilibre parfait du couteau et la forme arrondie de son manche assurent une coupe continue et efficace.

ERGONOMIE
Optimal ausbalanciertes Messer für ermüdungsfreies und müheloses Schneiden mit perfekt geformtem, abgerundetem Griff.

MANCHE
Une surface lisse et anti-dérapante pourvue d'un noyau dur afin de garantir une stabilité absolue, butée courte.

GRIFF
Weiche und rutschsichere Oberfläche mit hartem Kern für absolute Stabilität, kurze Griffnase.

SURFACE LISSE – NOYAU DUR

WEICHE SCHALE – HARTER KERN

BUTÉE COURTE

KURZE GRIFFNASE

AVEC UN NUMÉRO DE SÉRIE ET LA GARANTIE D'UNE LONGUE DURÉE DE VIE

MIT SERIENNUMMER UND LEBENSLANGER GARANTIE

218455

Couteau de cuisine | lame large
Kochmesser | breit

cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

218456

Couteau de cuisine | lame étroite
Kochmesser | schmal

cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

218269 wwl

Couteau Santoku de chef | lame alvéolée
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff

cm	18
inch	7
	■

218335

Couteau de cuisine | pointe moyenne
Küchenmesser | mittelspitz

cm	13
inch	5
	■

218269 sp

Couteau Santoku de chef « Mano »
Santoku Kochmesser „Mano“

cm	19
inch	7½
	■

MANO

SANTOKU AVEC DES PERFORATIONS SPÉCIALES
SANTOKU MIT SPEZIALLOCHUNG

PERFORATION
Sa faible résistance à la coupe qui requiert moins de force lui permet de conserver son tranchant plus longtemps.
LOCHUNG
Geringerer Schneidwiderstand, weniger Kraftaufwand, höhere Schnitthaltigkeit.

217365

Couteau à filer
Filetiermesser

cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

PLUS DE PRODUITS PRIMELINE À PARTIR DE LA PAGE 24

MEHR PRIMELINE-MODELLE FINDEN SIE AB SEITE 24

217705 w10

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé, 10 mm
Aufschnittmesser | mit w10er Welle

cm	22
inch	8¾
	■

218265 w10

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé, 10 mm
Aufschnittmesser | mit w10er Welle

cm	25
inch	9¾
	■

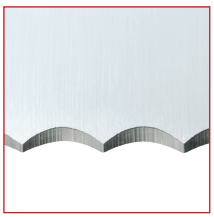
218355 w10

couteau à pain | ondulation w10
Brotmesser | mit w10er Welle

cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

W10

DENTELURE PARFAITE
DIE PERFEKTE WELLE



UN TRANCHANT ondulé extra-large pour une coupe sans effort
BREITE WELLE für müheloses Schneiden
POINTES DE DENTS pour une coupe parfaite
ZAHNSPITZEN für perfekten Anschnitt

218315

Couteau à légume | semi-flexible
Gemüsemesser | mittelspitz

cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

218365 w

Couteau universel | lame ondulée
Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	11
inch	4¼
	■

218815

Yanagiba
Yanagiba

cm	24
inch	9½
	■

218825

Couteau Deba
Deba Messer

cm	15
inch	6
	■

HACCP

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH

BLANC | WEISS

JAUNE | GELB

ROUGE | ROT

BLEU | BLAU

VERT | GRÜN

BRUN | BRAUN

Là où sont transformées les denrées alimentaires, il convient de veiller particulièrement à l'hygiène et à la sécurité. Les couteaux avec codes de couleurs GIESSER satisfont pleinement les exigences HACCP et offrent une solution simple pour la répartition des outils par départements, équipes de travail et matériaux de coupe. Les boîtes hygiène pour couteaux - disponible en différentes tailles - aident à séparer les différentes zones de travail et offrent une protection sécurisée aux couteaux et au personnel.

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. Die GIESSER Messerhygieneboxen in verschiedenen Größen erleichtern die Trennung nach Arbeitsbereichen und bieten zugleich sicheren Schutz für Messer und Anwender.

CODE DE COULEURS PAR DÉPARTEMENTS
FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

Par exemple | Zum Beispiel

- ROUGE : Boeuf | ROT: Rind
- JAUNE : Porc | GELB: Schwein
- VERT : Agneau | GRÜN: Lamm

CODE DE COULEUR PAR ÉQUIPES DE TRAVAIL
FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

Par exemple | Zum Beispiel

- ROUGE : 1ère équipe de travail | ROT: 1. Schicht
- BLEU : 2ème équipe de travail | BLAU: 2. Schicht
- JAUNE : 3ème équipe de travail | GELB: 3. Schicht

Nos conseils pour la division
Unsere Empfehlung für die Zuordnung

- BLANC : Produits de boulangerie et produits laitiers
  WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
- JAUNE : Aliments préparés et cuisinés
  GELB: Gekochtes und Gegartes
- ROUGE : Viande crue
  ROT: Rohes Fleisch
- BLEU : Poissons et crustacés
  BLAU: Roher Fisch
- VERT : Salades, légumes et fruits
  GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
- BRUN : Légumes-racines
  BRAUN: Wurzelgemüse
- VIOLET CLAIR : Traitement HALAL
  HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung

L'utilisation de planches à découper de même couleur en matière plastique hygiénique accroît la confiance de votre clientèle et du consommateur.

Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidbrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbrauchern.

1 DÉVELOPPEMENT

Des outilleurs expérimentés, des concepteurs de produits et nos clients nous aident à développer de nouvelles formes de manche afin d'augmenter davantage la sécurité et la productivité.

ENTWICKLUNG

Erfahrene Werkzeugmacher und Produktdesigner unterstützen uns zusammen mit unseren Kunden, wenn es darum geht, neue Griffformen für noch mehr Sicherheit und Produktivität zu entwickeln.

2 HYGIÈNE

Tous les manches colorés sont naturellement conformes aux éxigences légales pertinentes régissant les normes d'hygiène et de sécurité.

HYGIENE

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

3 GAMME

GIESSER offre la gamme la plus étendue de couteaux munis de manches colorés. Les points colorés à côté de chaque produit indiquent la palette de couleurs disponibles dans la gamme standard.

SORTIMENT

GIESSER bietet Ihnen das umfangreichste Sortiment an Messern mit farbigen Griffen. Die Farbpunkte bei den einzelnen Artikeln zeigen an, welche Farben serienmäßig lieferbar sind.

4 PRODUITS FAITS SUR MESURE

Et si la couleur demandée pour le couteau que vous avez choisi ne fait pas partie de la fourniture standard ? GIESSER offre un service personnalisé si vous commandez au moins 60 unités suivant le modèle.

SONDERANFERTIGUNGEN

Das von Ihnen gewählte Messer ist in Ihrer Wunschfarbe nicht serienmäßig lieferbar? Ab einer Mindestanzahl von 60 Stück pro Artikel bietet GIESSER den Service der Sonderanfertigung.

5 COULEURS SPÉCIALES

A partir de 2.000 pièces (pour les couteaux SP, à partir de 5.000 pièces), nous pouvons produire des couteaux personnalisés, selon vos exigences spécifiques (par ex. la couleur de votre entreprise ou un design particulier pour des cadeaux promotionnels).

SONDERFARBEN

Ab 2.000 Stück (bei SP-Messern ab 5.000 Stück) fertigen wir für Sie Messer in Sonderfarben (z. B. in Ihrer Hausfarbe oder für Werbegeschenke).

6 QUALITÉ

Nous garantissons une qualité constante car nous sélectionnons le design et la couleur des manches seulement après la fabrication des lames de couteaux.

QUALITÄT

Wir garantieren gleichbleibende Qualität, denn erst nach der Fertigung der Messerklingen entscheiden wir, welcher Griff und welche Grifffarbe angespritzt wird.

COUTEAUX DE CHEF ESTAMPÉS
GESTANZTE KOCHMESSER

8455

Couteau de chef
Kochmesser

cm	16	20
inch	6¼	7¾

8455

Couteau de chef
Kochmesser

cm	23	26
inch	9	10¼

8455

Couteau de chef
Kochmesser

cm	29	31
inch	11½	12¼

8445 stpp

Couteau de chef, lourd
Schlagmesser

cm	27
inch	10½

8456

Couteau de chef | lame étroite
Kochmesser | schmal

cm	16	18
inch	6¼	7

7705

Couteau à charcuterie
Aufschnittmesser

cm	22	25	28	31
inch	8¾	9¾	11	12¼

7705 w

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼

8475

Couteau à saumon
Lachsmesser

cm	31
inch	12¼

8456

Couteau de chef | lame étroite
Kochmesser | schmal

cm	20	23
inch	7¾	9

7705

Couteau à charcuterie
Aufschnittmesser

cm	36	40
inch	14¼	15¾

7705 wwl

Couteau à charcuterie | lame alvéolée
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff

cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼

8475 wwl

Couteau à saumon | lame alvéolée
Lachsmesser | mit Kullenschliff

cm	31
inch	12¼

8269 k

Couteau Santoku de chef | forme Japonaise
Santoku Kochmesser | japanische Form

cm	18
inch	7

8269 wwlk

Couteau Santoku de chef | forme Japonaise, lame alvéolée
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff

cm	18
inch	7

6665

Couperet | forme chinoise
Hackmesser | chinesische Form

cm	17	19
inch	6¾	7½

6675

Couperet | forme chinoise
Hackmesser | chinesische Form

cm	19
inch	7½
	appr. 570 g

8265 w

Couteau universel | lame ondulée
Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	25
inch	9¾

8265 w l

Couteau universel | lame ondulée, pour gaucher
Universalmesser | mit Wellenschliff, für Linkshänder

cm	25
inch	9¾

8375 w

Couteau à pain | aiguisage ondulé, lame déportée
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt

cm	18	23
inch	7	9

8355 w

Couteau à pain | aiguisage ondulé
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

8335

Couteau de cuisine
Küchenmesser

cm	13	
inch	5	
	■	

8345

Couteau de cuisine
Küchenmesser

cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

7365

Couteau à fileter | très flexible
Filiermesser | sehr flexibel

cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
	■■	■■■	■■■	■■

8455 w

Couteau de chef | lame ondulée
Kochmesser | mit Wellenschliff

cm	31
inch	12¼
	■■■■■■■

8795

Tartineur
Streichmesser

cm	9	12
inch	3½	4¾
	■	■

8795 w

Couteau à tartiner | lame ondulée
Streichmesser | mit Wellenschliff

cm	9	12
inch	3½	4¾
	■	■

9437

Fourchette à viande
Fleischgabel

cm	18	21
inch	7	8¼
	■■	■

9435

Fourchette à charcuterie
Wurstgabel

cm	13	19
inch	5	7½
	■■■■■■■	■

VIOLET CLAIR – LA COULEUR SPÉCIALE POUR LE TRAITEMENT HALAL ET/OU LA PRÉPARATION DES ALIMENTS SANS ALLERGÈNE

HELLVIOLETT – DIE EXTRAFARBE FÜR DIE HALAL-VERARBEITUNG UND/ODER DIE ZUBEREITUNG ALLERGENFREIER SPEISEN

SÉCURITÉ
Les couleurs renforcent et complètent vos principes d'hygiène dans le traitement des denrées alimentaires.

SICHERHEIT
Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

MATÉRIAU
Polypropylène sans additif d'origine animale (graisse de porc).

MATERIAL
Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).

8455 pp hvi

Couteau de chef
Kochmesser

cm	20	26
inch	7¾	10¼

8456 pp hvi

Couteau de chef | lame étroite
Kochmesser | schmal

cm	16
inch	6¼

7705 wpp hvi

Couteau à charcuterie | aiguisage ondulé
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	31
inch	12¼

8315 sp hvi

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	10
inch	4

8365 wsp

Couteau universel | lame ondulée
Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	11	
inch	4¼	

8315 sp

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	8	10	12
inch	3¼	4	4¾

8545 sp

Couteau à tourner
Tourniermesser

cm	6	7,5
inch	2¼	3

8305 sp

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	8
inch	3¼

8365 wsp

Couteau universel | lame ondulée, disponible en 5 couleurs (bleu clair, citron, orange, rose, violet)
Universalmesser | mit Wellenschliff, in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)

cm	11
inch	4¼

8315 sp

Couteau à légume | disponible en 5 couleurs (bleu clair, citron, orange, rose, violet)
Gemüsemesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)

cm	10
inch	4

8545 sp

Couteau à tourner | disponible en 5 couleurs (bleu clair, citron, orange, rose, violet)
Tourniermesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)

cm	6
inch	2¼

8305 wsp

Couteau à légume | aiguisage ondulé
Gemüsemesser | mit Wellenschliff

cm	8
inch	3¼

8365 sp

Couteau universel
Universalmesser

cm	11
inch	4¼

8315 wsp

Couteau à légume | aiguisage ondulé
Gemüsemesser | mit Wellenschliff

cm	8	10
inch	3¼	4

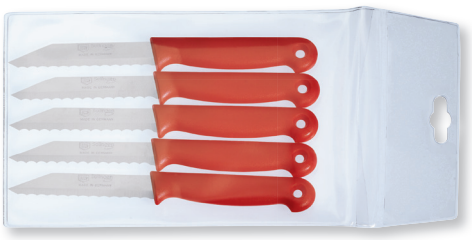
8725 wsp

Couteau à steak | lame ondulée
Steakmesser | mit Wellenschliff

cm	11
inch	4¼

8309 wsp 8-5

Couteau à petit pain | 5 pcs., aiguisage ondulé
Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff



cm	8
inch	3¼

8366 wsp

Couteau à tomates | pointe fourchue
Tomatenmesser | mit Zinken

cm	11
inch	4¼

8725 sp

Couteau à steak
Steakmesser

cm	11
inch	4¼

8785 zsp

Couteau à petit-déjeuner
Frühstücksmesser

cm	10
inch	4

8309 sp 8-5

Couteau à petit pain | 5 pcs.
Brötchenmesser-Set | 5-tlg.

cm	8
inch	3¼

9465 sp

Fourchette
Gabel

9466 sp

Cuillère
Löffel

9467 sp

Cuillère à café
Kaffeelöffel

9468 sp

Fourchette à gâteaux
Kuchengabel

8365 wsp 11-6

Set de couteaux universels | 6 pcs.
Universalmesser-Set | 6-tlg.

9465 sp-6

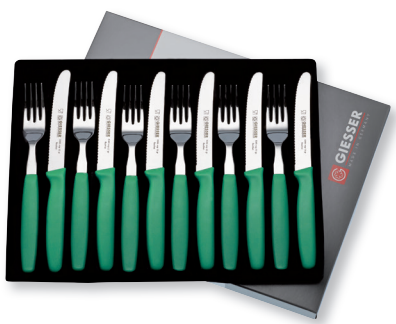
Set de fourchettes | 6 pcs.
Gabel-Set | 6-tlg.

9879 sp 24

Set de couverts | 24 pcs.
Besteck-Set | 24-tlg.

9880-12

Set de couverts | 12 pcs.
Messer- und Gabel-Set | 12-tlg.



9872 spvk

Présentoir de comptoir | 72 couteaux universels, lame ondulée, en 6 couleurs (8365 wsp-11 en noir, jaune, rouge, bleu, blanc, vert)
Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)

9872 9x8

Présentoir de comptoir | 72 couteaux universels, lame ondulée, en 9 couleurs (8365 wsp-11 en noir, jaune, rouge, vert, bleu clair, citron, orange, rose, violet)
Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)

9877 10x2

Verre avec 20 couteaux universels | 8365 wsp-11 disponible en 10 couleurs (jaune, rouge, bleu, blanc, vert, bleu clair, citron, orange, rose, violet)
20 Universalmesser im Glas | 8365 wsp-11 in 10 verschiedenen Farben (gelb, rot, blau, weiß, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)

9872 kt

Présentoir de comptoir | 60 couteaux universels, en 6 couleurs (8365 wsp-11 en bleu, vert, citron, orange, rose, violet)
Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)

DES COULEURS VIVES DANS LA CUISINE
FRISCHE FARBEN IN DER KÜCHE

8455

Couteau de chef
Kochmesser

cm	20
inch	7¾

8456

Couteau de chef | lame étroite
Kochmesser | schmal

cm	16
inch	6¼

8269 wwlk

Couteau Santoku de chef | lame alvéolée
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff

cm	18
inch	7

8265 w

Couteau universel
Universalmesser

cm	25
inch	9¾

8305 sp

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	8
inch	3¼

8315 sp

Couteau à légume
Gemüsemesser

cm	10
inch	4

9850

Set de couteaux de cuisine | 3 pcs., contenu: 8269 wwlk-18, b8456-18, 8315 sp-10
Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, b8456-18, 8315 sp-10

9852

Set de couteaux de cuisine | 3 pcs., contenu: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11
Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11

8365 wsp

Couteau universel | lame ondulée
Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	11
inch	4¼

8545 sp

Couteau à tourner
Tourniermesser

cm	6
inch	2¼

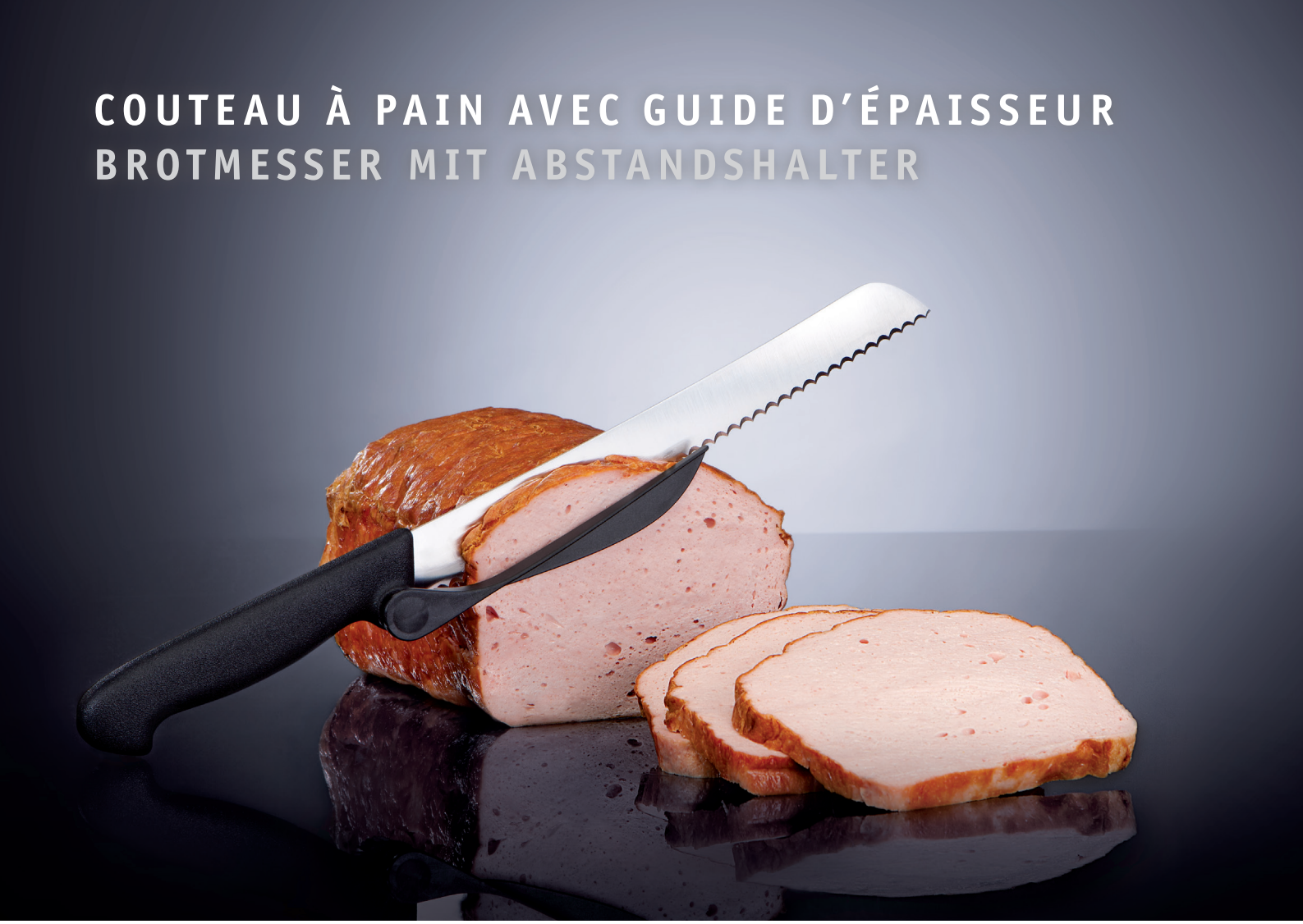
9851

Set de couteaux de cuisine | 3 pcs., contenu: b8456-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11
Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: b8456-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11

3585 sp

Set de couteaux à légumes | 4 pcs., contenu: 8305 sp-8, 8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11
Gemüsemesser-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11

COUTEAU À PAIN AVEC GUIDE D'ÉPAISSEUR
BROTMESSER MIT ABSTANDSHALTER



8395 w

Couteau à pain - et à charcuterie | lame ondulée
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	21
inch	8¼

■

8396 w

Couteau à pain - et à charcuterie | lame ondulée
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	25
inch	9¾

■

8395 w

Couteau à pain - et à charcuterie | lame ondulée
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm	24
inch	9½

■

8396

Couteau à pain - et à charcuterie
Brot- und Aufschnittmesser

cm	25
inch	9¾

■

COUTEAUX DE BOULANGER
BÄCKERMESSER

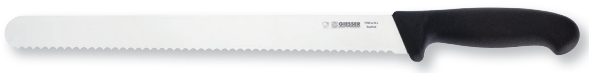
7305 w

Couteau de boulanger | aiguisage ondulé
Bäckermesser | mit Wellenschliff

cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11	12¼

7705 w

Couteau de boulanger | aiguisage ondulé
Bäckermesser | mit Wellenschliff



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼

8137

Couteau de boulanger | tranchant des 2 côtés
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen

cm	30	
inch	11¾	

8137 w

Couteau de boulanger | tranchant des 2 côtés, lame droite, aiguisage ondulé
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gerade, mit Wellenschliff

cm	30	36
inch	11¾	14¼

8137 wz

Couteau de boulanger | tranchant des 2 côtés, lame droite, aiguisage dentelé
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gezahnt, mit Wellenschliff

cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

8136 w

Couteau de boulanger | 1 côté affûté, aiguisage ondulé
Bäckermesser | einseitig geschliffen, mit Wellenschliff

cm	30
inch	11¾
	■

8215

Palette
Palette

cm	16	21	26	31	36
inch	6¼	8¼	10¼	12¼	14¼
	■■□	■□	■	■	■

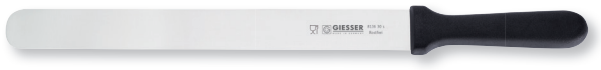
8235

Palette coudée
Winkelpalette

cm	16/10	21/15	26/20	31/25
inch	6¼/4	8¼/6	10¼/7¾	12¼/9¾
	■	■	■	■

8136

Couteau de boulanger | 1 côté affûté
Bäckermesser | einseitig geschliffen



cm	30
inch	11¾
	■

8210 p

Palette | avec manche POM
Streichpalette | mit POM-Griff

cm	21	26	31
inch	8¼	10¼	12¼
	■	■	■

8205

Palette à confiserie
Confiserie-Palette

cm	10
inch	4
	■

8235

Petite spatule coudée
Mini-Winkelpalette

cm	12/9
inch	4¾/3¾
	■

8165 z

Couteau à tarte | lame dentelée
Tortenmesser | gezahnt

cm	16
inch	6¼
	■

8232 p

Spatule | avec manche POM
Winkelpalette | mit POM-Griff

cm	11,5
inch	4½
	■

8234 p

Spatule coudée | avec manche POM
Kuchenpalette | mit POM-Griff

cm	16/11
inch	6¼/4¼
	■

8237 p

Spatule | avec manche POM
Palette | mit POM-Griff

cm	16
inch	6¼
	■

8232

Spatule coudée
Pfannenwender

cm	16,5/11,5	25/19
inch	6½/4½	9¾/7½
	■	■□

8234

Spatule coudée
Kuchenpalette

cm	16/11
inch	6¼/4¼
	■

8237

Spatule de cuisine
Küchenpalette

cm	16
inch	6¼
	■

8239

Spatule | large
Winkelpalette | breit

cm	16,5/11,5
inch	6½/4½
	■

8225

Grattoir
Schaber

cm	10
inch	4
	■

8355

Couteau à pain
Brotmesser

cm	21
inch	8¼
	■

218355 w10

Couteau à pain | ondulation w10
Brotmesser | mit w10er Welle

cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

8355 wsp

Couteau à pain | lame ondulée
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	19
inch	7½
	■

8375 w

Couteau à pain | aiguisage ondulé, lame déportée
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt

cm	18	23
inch	7	9
	■	■

8355 w

Couteau à pain | aiguisage ondulé
Brotmesser | mit Wellenschliff

cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■■■□	■□

218265 w

Couteau universel | lame ondulée
Universalmesser | mit Wellenschliff

cm	25
inch	9¾
	■

8307 wsp

Couteau à petit pain | lame ondulée
Brötchenmesser | mit Wellenschliff

cm	8
inch	3¼
	■■

COUTEAUX À FROMAGE
KÄSEMESSER

9605

Couteau à fromage
Käsemesser

cm	23	26	29
inch	9	10¼	11½
	■	■	■

9605 g

Couteau à fromage | lame gravée
Käsemesser | geätzt

cm	12	20	26	29
inch	4¾	7¾	10¼	11½
	■	■□	■□	■■■

9605 ww

Couteau à fromage | lame alvéolée
Käsemesser | mit Kullenschliff

cm	20	26	29
inch	7¾	10¼	11½
	■■■□	■	■■

9615

Couteau à fromage
Käsemesser

cm	26	30
inch	10¼	11¾
	■	■

9615

Couteau à fromage
Käsemesser

cm	36
inch	14¼

■

9615 ww

Couteau à fromage | lame alvéolée
Käsemesser | mit Kullenschliff

cm	26	30
inch	10¼	11¾
	■	■

9630

Coupe fromage à fil
Käsedrahtschneider

cm	12	23
inch	4¾	9

9631

Fils de rechange | 5 pcs., pour 9630-12 et 9630-23
Ersatzdrähte | 5 Stk., für 9630-12 und 9630-23

cm	12	23
inch	4¾	9

9615 g

Couteau à fromage | lame gravée
Käsemesser | geätzt

cm	26	30
inch	10¼	11¾
	■	■■

9620

Pelle à fromage
Käsespaten

cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

9570

Spatule à fromage
Frischkäsespatel

cm	26
inch	10¼
	■□

9645

Couteau à brie
Briemesser

cm	15
inch	6
	■■■□

9655

Couteau à fromage mou
Weichkäsemesser

cm	15
inch	6

■■□

9655 sp

Couteau à fromage mou
Weichkäsemesser

cm	15
inch	6

■■■□

9492

Râpe à fromage
Käsehobel

cm	23
inch	9

■

9493

Fil à découper
Schneidedraht

9493 dr | Fils de rechange 10 pcs.
9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.

cm	120
inch	48

9495

Couteau à parmesan
Parmesanmesser

cm	11
inch	4¼

■

9495

Couteau à parmesan
Parmesanmesser

cm	14
inch	5½

■

9495

Couteau à parmesan
Parmesanmesser

cm	16
inch	6¼

■

9495 rs

Couteau à entailler le parmesan
Parmesan-Rindenschneider

■

COUTEAUX À POISSON
FISCHMESSER

8455

Couteau de chef
Kochmesser

cm	16	20	23	26	29	31
inch	6¼	7¾	9	10¼	11½	12¼

8280

Couteau de chef | lame large
Kochmesser | breit

cm	15	18	20	23	25	30
inch	6	7	7¾	9	9¾	11¾

8455 w

Couteau de chef | lame ondulée
Kochmesser | mit Wellenschliff

cm	31
inch	12¼

8280 w

Couteau de chef | lame ondulée, large
Kochmesser | mit Wellenschliff, breit

cm	25
inch	9¾

2285

Couteau à fileter | flexible
Fischfiliermesser | flexible Klinge

cm	18	21
inch	7	8¼

2275

Couteau à fileter | flexible
Fischfiliermesser | flexible Klinge

cm	18	21
inch	7	8¼

2105

Couteau à dépouiller
Abhäutemesser

cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

6005

Couteau à trancher
Zuschneidemesser

cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾

8270

Couteau de chef | lame étroit
Kochmesser | schmal

cm	15	18	20	23	25
inch	6	7	7¾	9	9¾

8264

Couteau filet-de-sole
Filet-de-Sole-Messer

cm	18
inch	7

7365

Couteau à fileter | très flexible
Filiermesser | sehr flexibel

cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾

7375 e101

Couteau à fileter | très flexible
Fischfiliermesser | sehr flexibel

cm	18
inch	7

3055

Couteau à filet pour cabillaud
Kabeljaumesser

cm	18
inch	7

3055 f

Couteau à filet pour cabillaud
Kabeljaufiliermesser

cm	18
inch	7

3353

Couteau à poisson
Fischmesser

cm	10
inch	4

4025 w w l

Couteau à découper | lame alvéolée, fine
Zubereitungsmesser | mit Kullenschliff, schmal

cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½

8475 w w l

Couteau à saumon | lame alvéolée
Lachsmesser | mit Kullenschliff

cm	31
inch	12¼

8267 w w

Couteau à saumon | lame alvéolée
Lachsmesser | mit Kullenschliff

cm	31
inch	12¼

8335 s

Couteau à poisson | lame rigide
Fischmesser | starke Klinge

cm	13
inch	5

8315 w s p

Couteau à légume | aiguisage ondulé
Gemüsemesser | mit Wellenschliff

cm	8	10
inch	3¼	4

9515

Pince à arêtes de poisson
Fischgrätenzange

9516

Pincette à arêtes de poisson
Fischgrätenpinzette

9514 ang

Pincette | courbée
Pinzette | angewinkelt

cm	15
inch	6

9501 4

Spatule à poisson
Fischpalette

cm	20 x 7
inch	8 x 3

■

8247

Couteau à huîtres
Austernöffner

8247 07

Couteau à huîtres
Austernöffner

9550

Fourchette à homard
Hummergabel

9551

Pince à homard
Hummerzange

9518

Écailleur à poisson
Fischschupper

9505

Ciseaux à poisson
Fischschere

9505 k

Ciseaux à poisson
Fischschere

9505 sp

Ciseaux à poisson
Fischschere

3235 z

Couteau pour écailler
Fischschuppenmesser

cm	15
inch	6
	■

12250

Couteau à désosser | flexible
Ausbeinmesser | flexibel

cm	13	15
inch	5	6
	■■■■	■■■■

ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

9605 bs

Couteau à décorer | coupe facile du fait de la lame déportée, extra longue

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang

cm	12
inch	4¾

■

8250 9x7

Couteau universel

Buntschneider

9476 s

Taille légumes en spirale | petit

Spiralschneider | klein

9476

Taille légumes en spirale | grand

Spiralschneider | groß

9476 3

Taille légume spirale à julienne
Endlos-Spiralschneider

9476 2

Taille légume spirale à julienne
Endlos-Julienneschneider

9475

Couteau à julienne | 3 mm
Julienneschneider | 3 mm

9475 3

Couteau à julienne | avec 3 lames interchangeables (3, 6, 9 mm)
Julienneschneider | mit 3 Klingen (3, 6, 9 mm)

9496

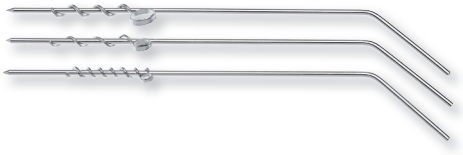
Couteau spirale radis
Rettichschneider

9498

Spirale à pomme de terre
Kartoffelspirale

9498 3

Spirale à pomme de terre | set de 3 pcs. (ø 6, 9, 13 mm)
Kartoffelspirale | 3er-Set (ø 6, 9, 13 mm)

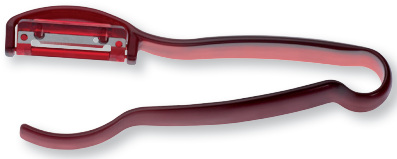


9470

Éplucheur à tomates
Tomatenschäler

9501 3

Éplucheur à asperges
Spargelschäler



8246

Éplucheur à asperges
Spargelschäler

8249 rap

Économe
Sparschäler | mit Pendelklinge

8249

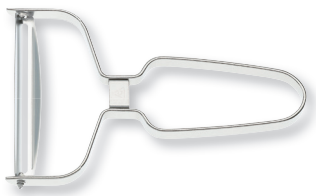
Économe
Sparschäler

8249 sp

Éplucheur économ
Sparschäler

8249 m

Eplucheur | en métal, lame lisse
Schäler | Metall, glatte Schneide



cm	5	9
inch	2	3½

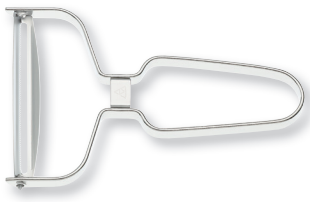
9470 mz

Eplucheur | en métal, lame dentelée
Schäler | Metall, gezahnte Schneide

cm	5
inch	2

8249 mz

Eplucheur | en métal, lame dentelée
Schäler | Metall, gezahnte Schneide



cm	5	9
inch	2	3½

8254

Pèle orange
Orangenschäler

8255

Couteau à décorer
Dekoriermesser

8256

Zesteur à citron
Zitronenschaber

8256 sp re

Canneleur
Ziseliermesser

8259

Vide pomme
Apfelausstecher

8257

Coquilleur à beurre
Butterroller

9481

Couteau décoration
Dekoriermesser

9497

Couteau à encoche
Kerbmesser

9471

Équeuteur à tomates
Tomatenentstieler

9501 11

Dénoyauteur
Entkerner

8252

Cuillère à pomme de terre
Kartoffellöffel

mm	ø 22/25
inch	ø 0.9/1.0

8253

Cuillère à pomme de terre
Kartoffellöffel

mm	ø 10	ø 15	ø 18	ø 23	ø 25	ø 30
inch	ø 0.4	ø 0.5	ø 0.7	ø 0.9	ø 1.0	ø 1.2

8253 o

Cuillère à pomme de terre | ovale
Kartoffellöffel | oval

8253 ow

Cuillère à pomme de terre | ovale, ondulée
Kartoffellöffel | oval, gewellt

9480 sp

Couteau à pamplemousse
Grapefruitmesser

9482

Roulette à pâte
Teigrad

cm	ø 6
inch	ø 2¼

9491

Roulette à pizza
Pizzaschneider

cm	ø 12
inch	ø 4¾

8288

Hachoir en berceau - 2 poignées | simple
Wiegemesser | einfach

cm	15	22
inch	6	8¾

9520 4

Emporte pièce | homard
Obst-/Gemüseausstecher | Hummer

9482 w

Roulette à pâte | ondulée
Teigrad | gewellt

cm	ø 6
inch	ø 2¼

8287

Hachoir en berceau - 2 poignées | double
Wiegemesser | doppelt

cm	22
inch	8¾

8288

Hachoir en berceau - 2 poignées | simple
Wiegemesser | einfach

cm	36
inch	14¼

9520 5

Emporte pièce | crabe
Obst-/Gemüseausstecher | Krabbe

9510

Rabot
Hobel

9512

Découpoir à petits-Farcis/Évideur
Dekoriermesser

9478 w 6

Couteau à sculpter | lame ondulée, semi-arrondie
Schnitzmesser | mit Wellenschliff, halbrund

9478 vs

Couteau à sculpter | en V, pointu
Schnitzmesser | V-Form, mit Spitze

9478 hrs

Couteau à sculpter | fin, semi-arrondi
Schnitzmesser | schmal, halbrund

9472

Couteau à sculpter Thai
Thai-Messer

9478 5

Couteau à sculpter | fin
Schnitzmesser | schmal

cm	5
inch	2

8535

Couteau à sculpter
Schnitzmesser

cm	6
inch	2¼

9478

Set à sculpter | 8 pcs.
Schnitzmesser-Set | 8-tlg.

9478 25

Malette garnie | 25 pcs., l'équipement complet pour sculpter fruit et légume, dans une malette rigide et pratique
Garnierkoffer | 25-tlg., die komplette Ausstattung zum Schnitzen von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer

6810 b

Set à décorer | contenu: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249
Garnierset | Inhalt: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

6810 l | vide
6810 l | Ohne Bestückung

6813 b

Set à décorer | contenu: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259
Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259

6814 b

Set à décorer | contenu: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6
Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6

9522 3

Set de 3 tubes carrés découpoir | contenu: 3 Tubes (20 x 20, 15 x 15 et 10 x 10 mm), 1 poussoir
Dekorierset | quadratisch, Inhalt: 3 Ausstecher (20 x 20, 15 x 15 und 10 x 10 mm), 1 Entformer

9522 5

Set de 5 tubes découpoir | contenu: 5 tubes (ø 5, 10, 15, 20 et 25 mm), 3 poussoirs
Dekorierset | rund, Inhalt: 5 Ausstecher (ø 5, 10, 15, 20 und 25 mm), 3 Entformer

9521

Toqueur à oeufs | ø 40 mm, hauteur 120 mm
Eierschalenschneider | ø 40 mm, Höhe 120 mm

9546

Pince en inox
Edelstahlzange

cm	23	30	40
inch	9	11¾	15¾

9540

Pince à gâteau
Gebäckzange

9542

Pince à salade
Salatzange

9543

Pince de cuisine
Küchenzange

cm	24	38
inch	9½	15

9545

Pince à spaghettis
Spaghettizange

9514

Pincette
Pinzette

cm	20	30
inch	7¾	11¾

9514 ang

Pincette | courbée
Pinzette | angewinkelt

cm	35
inch	13¾

9516 ang

Pincette | courbée
Pinzette | angewinkelt

cm	20
inch	7¾

9535

Pince à charcuterie
Aufschnittzange

9514 k

Pince à rôti | résistante à la chaleur jusqu'à 240 °C
Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240 °C

cm	30
inch	11¾

9500

Brochette à griller
Grillspieß

cm	20	25	30
inch	7¾	9¾	11¾

9500 co

Brochette à griller | vache
Grillspieß | Kuh

cm	30
inch	11¾

9500 au

Brochette à griller | tétras
Grillspieß | Auerhahn

cm	30
inch	11¾

9500 cr

Brochette à griller | épée
Grillspieß | Degen

cm	30
inch	11¾

9500 fi

Brochette à griller | poisson
Grillspieß | Fisch

cm	30
inch	11¾

9500 la

Brochette à griller | bélier
Grillspieß | Widder

cm	30
inch	11¾

9500 li

Brochette à griller | fleur-de-lys
Grillspieß | Lilie

cm	30
inch	11¾

9500 ro

Brochette à griller | coq
Grillspieß | Hahn

cm	30
inch	11¾

9570

Spatule à fromage
Frischkäsespatel

cm	26
inch	10¼

■□

9560

Spatule
Rührlöffel

cm	45
inch	17¾

9565

Spatule Maryse
Stielschaber

cm	25	35
inch	9¾	13¾

9483

Spatule Maryse
Stielschaber

cm	27
inch	10¾

9575

Spatule coudée | flexible, supporte des températures jusqu'à 240 °C
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C

cm	31
inch	12¼

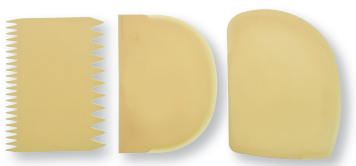
9576

Petite spatule | résistante à la chaleur jusqu'à 240 °C
Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C

cm	24
inch	9½

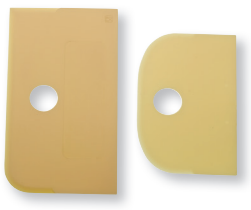
9488

Cornes à pâtisserie | 3 pcs. (11, 11, 12 cm)
Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)



9489 2

Cornes à pâtisserie | 2 pcs. (15, 20 cm)
Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)



9487

Pinceau
Backpinsel

cm	4	6	7,5
inch	1½	2¼	3

9487 sil

Pinceau | silicon
Backpinsel | Silikon

9400 p

Fourchette à viande | forgée
Fleischgabel | geschmiedet

cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

9410 p

Fourchette | forgée
Krückengabel | geschmiedet

cm	15	18	21	25
inch	6	7	8¼	9¾
	■	■■■■■■■	■	■

9420 p

Fourchette à charcuterie | forgée
Wurstgabel | geschmiedet

cm	13
inch	5
	■

9435

Fourchette à charcuterie
Wurstgabel

cm	13	19
inch	5	7½
	■■■■■■■	■

9437

Fourchette à viande
Fleischgabel

cm	18	21
inch	7	8¼
	■■	■

9445

Fourchette à viande
Fleischgabel

cm	15
inch	6
	■

8290 s

Protège lame magnétique
Magnet-Klingenschutz

cm	15
inch	6

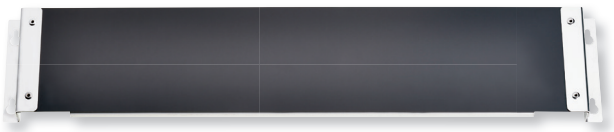
8290 l

Protège lame magnétique
Magnet-Klingenschutz

cm	26
inch	10¼

6800 sp

Barre magnétique | spéciale
Magnetleiste | spezial



cm	60
inch	23½

8258

Ciseaux à volaille
Geflügelschere

8258 f | Ressort de rechange
8258 f | Ersatzfeder

8290 m

Protège lame magnétique
Magnet-Klingenschutz

cm	20
inch	8

6800

Barre magnétique
Magnetleiste

cm	35	50
inch	13¾	19¾

8258 sp

Ciseaux à volaille
Geflügelschere

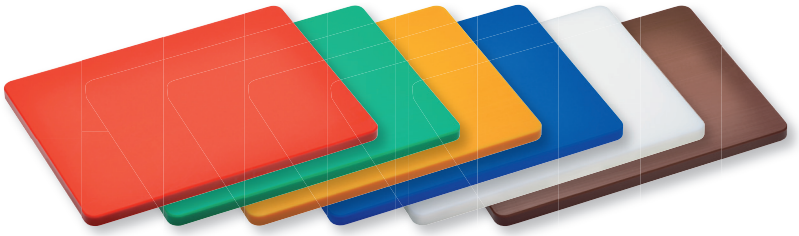
8258 spf | Ressort de rechange
8258 spf | Ersatzfeder

9506

Ciseau universel
Universalschere

6865

Planche à découper
Kunststoff-Schneidebrett



cm	40	50	60
	400 x 300 x 20 mm	500 x 300 x 20 mm	600 x 300 x 20 mm

6870

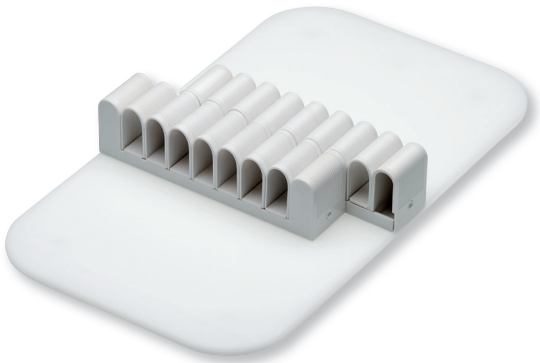
Planche à découper, EURO (Gastronorme) | arrondie, avec rigole et cuvette à jus
Kunststoff-Schneidebrett Euro | abgerundet, mit Saftrille und Sammler

cm	26,5	53
	265 x 325 x 20 mm	530 x 325 x 20 mm

6820 1a

Insert pour bac gastronome | dimensions: 485 x 275 mm
Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm

6820 h | Support en boucle, 1 paire
6820 h | Schlaufenhalter, 1 Paar



6880

Spatule
Rührspaten

cm	100	120
inch	39½	48

6867

Rabot à planche à découper
Schneidbretthobel

6867 kl

Lame rechange | pour 6867
Ersatzklinge | für 6867

6845

Batte à viande
Fleischklopfer

6840 p

Batte à cotelette
Kotelettklopfer

8248 20-4

Aiguille à dresser
Dressiernadel

cm	24
inch	9½

8248 sp

Aiguille à larder avec clapet
Spicknadel mit Klappe

cm	20
inch	7¾

OUTILS POUR L'AFFÛTAGE ET L'APPROVISIONNEMENT PROFESSIONNEL DE BOUCHERIE

PROFESSIONELLE SCHLEIF- UND FLEISCHEREIBEDARFS-WERKZEUGE

9970 wb

Pierre à affûter | corindon, 200 bleu/400 blanc
Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß

cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9970 wt

Pierre à affûter | corindon, extra fin, 360 terra/1000 blanc
Handschärfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß

cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9970

Pierre à affûter à main | grossier/fin, longueur de pierre 25 cm, longueur totale 38 cm, pour couteaux et outils
Handschärfstein | grob/fein, Steinlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm, für Messer und Werkzeuge

cm	25
inch	10

9940

Fusil à affûter céramique
Keramikstahl

cm	25
inch	9¾

9970 s

Pierre à affûter | carbure de silicium, 120/320
Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320

cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9970 99

Soubassement | noir
Unterlegschale | schwarz

9930

Fusil à affûter | revêtement diamant
Wetzstahl | diamantenbeschichtet

cm	25
inch	9¾

9938

Fusil à affûter | revêtement diamant
Wetzstahl | diamantenbeschichtet

cm	30
inch	11¾

9901

Silvercut | poli
Silvercut | poliert

cm	31
inch	12¼

9913

Topcut | taille ultra fine, polie
Topcut | extrem feiner Polierzug

cm	31
inch	12¼

9906

Policut | taille multiple ultra fine
Policut | extrem feiner Vielfachzug

cm	31
inch	12¼

9904

Fusil | taille ultra fine
Abziehstahl | extrem feiner Zug

cm	31
inch	12¼

PX 88

PX 88 | revêtement de surface spéciale - extrêmement dur, 2000 degré vickers
PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade

cm	31
inch	12¼

9916

Supercut | taille ultra fine
Supercut | extrem feiner Zug

cm	31
inch	12¼

9926

Fusil | taille ultra fine
Abziehstahl | extrem feiner Zug

cm	31
inch	12¼

9905

Fusil | taille extra fine
Abziehstahl | extra feiner Zug

cm	31
inch	12¼

9920

Chefcut | taille fine
Chefcut | feiner Zug

cm	31	⬭
inch	12¼	

9922

Chefcut | taille fine
Chefcut | feiner Zug

cm	25	●
inch	9¾	

9925

Fusil | taille standard
Abziehstahl | Standardzug

cm	25	31	⬭
inch	9¾	12¼	
	■	■■■	

9924

Fusil | taille standard
Abziehstahl | Standardzug

cm	25	27	31	36	●
inch	9¾	10½	12¼	14¼	
	■■■■■■■	■	■■■■■■■	■■■■	

9950

Fusil de ménage
Haushaltstahl

cm	20	●
inch	7¾	

9931

Aiguisoir à couteaux
Messerschärfer

9919

Fusil à affûter | taille double
Abziehstahl | Doppelzug

cm	25	■
inch	9¾	

9980 stp

Affûteur de couteaux | inox
Messerschärfer | Edelstahl

9981 | Barres de torsion
9981 | Ersatzstangen

9980

Affûteur de couteaux
Messerschärfer

9981 | Barres de torsion
9981 | Ersatzstangen

9937

Ergosteel
Ergosteel

PC I

Prime Cut I
Prime Cut I

PC ST | Tiges de rechange (paire)
PC ST | Schärfstangen (Paar)

SharpX I

Affûteuse | 230 V
Schleifmaschine | 230 V

SharpX II

Affûteuse | 230 V
Schleifmaschine | 230 V

9999 108

Roue d'affûtage | D25, 40°
Schleifrad | D25, 40°

9999 104

Roue d'affûtage | D36, 40°
Schleifrad | D36, 40°

9999 105

Roue d'affûtage | D54, 35°
Schleifrad | D54, 35°

9999 109

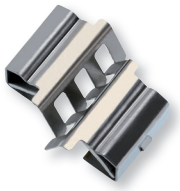
Roue de polissage | D54, 35°
Polierrad | D54, 35°

9999 106

Bloc de polissage | céramique, 45°
Polierblock | Keramik, 45°

9999 107

Bloc de polissage | diamant, D16, 40°
Polierblock | Diamant, D16, 40°



9999 200 z

Affûteuse z200 | électrique, 230 V
Schleifmaschine z200 | elektrisch, 230 V

9999 200 ss

Disque d'affûtage (paire) | renforcé de métal
Schleifscheiben (Paar) | Metallverstärkt

9999 200 ps

Disque de pollisage | Textile
Polierscheibe | Stoff

9999

Affûteuse à bande humide | courant triphasé 380 V, courant alternatif monophasé 230 V
Nassbandschleifmaschine „Superschliff" | Drehstrom 380 V, Wechselstrom 230 V

9999 p

Feutre pour affûteuse à bande humide | 200 x 25 mm
Polierscheibe | 200 x 25 mm

9999 pp

Pâte de polissage
Polierpaste

9999 s

Bande abrasive | 800 x 50 mm, K120
Schleifband | 800 x 50 mm, K120

9999 400

Affûteuse humide | dimensions: 300 x 380 x 200 mm
Nassschleifmaschine | Maße: 300 x 380 x 200 mm

9999 401

Disque d'affûtage | dimensions: 140 x 25 x 14 mm (grain 240)
Schleifscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 240)

9999 402

Disque d'effilage | dimensions: 140 x 25 x 14 mm (grain 600)
Abziehscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 600)

9999 403

Pierre à dresser | pour disque à effiler
Abrichtstein | für Abziehscheibe

9999 500

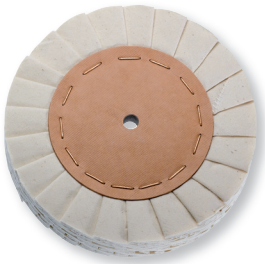
Affûteuse à ailettes | dimension: 300 x 350 x 300 mm
Lamellenschleifmaschine | Maße: 300 x 350 x 300 mm

9999 501

Ailette abrasive | dimension: 200 x 50 x 16 mm (grain 240)
Lamellenschleifscheibe | Maße: 200 x 50 x 16 mm (Korn 240)

9999 502

Meule à polir | dimension: 200 x 35 x 12 mm
Polierscheibe | Maße: 200 x 35 x 12 mm



9999 503

Pâte à effiler poli miroir
Hochglanzabziehpaste

6605

Scie de boucher
Fleischersäge

6606 40 | Lames de scie
6606 40 | Sägeblatt

6606 50 | Lames de scie
6606 50 | Sägeblatt

cm	40	50
inch	15¾	19¾
	■	■

6645

Couperet
Hackmesser

cm	15
inch	6
	appr. 400 g
	■

6655

Couperet
Hackmesser

cm	18	20
inch	7	7¾
	appr. 550 g	appr. 650 g
	■	■

6655 sp

Couperet
Hackmesser

cm	23	25
inch	9¼	10
	appr. 1080 g	appr. 1240 g
	■■■■	■■■■

6630 k

Fendoir à bœuf
Rinderspalter

cm	33
inch	13
	■

6640 p

Couperet | avec manche POM
Hackmesser | mit POM-Griff

cm	15
inch	6
	appr. 500 g
	■

6655 sp

Couperet
Hackmesser

cm	18	20
inch	7	7¾
	appr. 910 g	appr. 1010 g
	■■■■	■■■■

6795

Couperet à viande hachée
Hackfleischmesser

cm	14
inch	5½
	■

6608

Tire côtes à lame déportée
Rippenzieher

mm	16

6609

Dénudeur de côtes
Carré/Kotelettauslöser

mm	14

6615

Lame rechange pour tire côtes | 5 pcs.
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.

mm	14	16	18	20	22

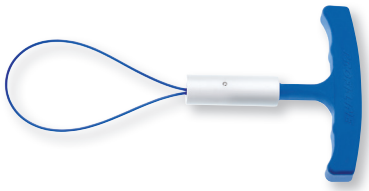
6615 a

Lame rechange pour tire côtes | extra tranchantes, 5 pcs.
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.

mm	14	16	18	20	22

6610

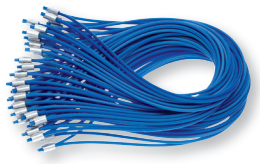
Tire côtes à boucle
Rippenzieher | mit Schlaufe



mm	ø 2,00

6611

Cordes de rechange | 50 pcs.
Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.



cm	20	30

6616

Crochet à main
Ziehhaken

cm	14

6850

Brosse à billot
Blockbürste

6698

Bagues coupantes | plastique, set de 3 pcs.
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.

6612

Gratte sciure d'os
Knochenstaubentferner

■□

6860

Esse ou crochets de boucher | 10 pcs.
S-Haken | 10 Stk.

cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

kl 3010

Lame pour trocard
Hohlstechmesserklinge

cm	11
inch	4¼

kl 3010

Lame pour trocard
Hohlstechmesserklinge

cm	17
inch	6¾

kl 3010

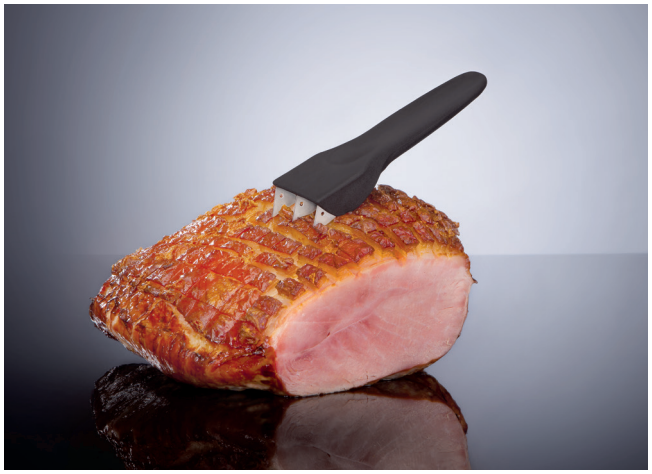
Lame pour trocard
Hohlstechmesserklinge

cm	15
inch	6

6688

Couteau à couennes
Schwartenmesser

■



TABLIER DE BOUCHER ET BOLÉROS DE PROTECTION
STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

Tous les gants de mailles sont disponibles dans 7 tailles.
Versions pour gauchers et spéciales sur demande.

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

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

9595

Tabliers de protection
Schutzschürze

Nr. Art.	dimensions 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
9595-84	55 x 84 cm	175–202 cm	96–133 cm

9593

Set complet de remplacement
Ersatzteilset

N°	9593-00	9593-08	9593-15	9593-19

9596

Boléro
Bolero

Nr. Art.	dimensions Breite x Länge	min.–max.	min.–max.
9596-85	50 x 85 cm	146–166 cm	82–111 cm
9596-90	50 x 90 cm	156–178 cm	82–111 cm
9596-95	55 x 95 cm	166–190 cm	89–122 cm
9596-100	55 x 100 cm	177–202 cm	89–122 cm

9599 s / m / l

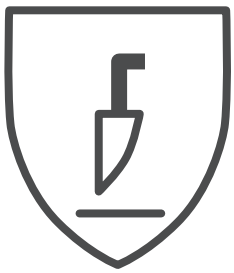
Gant anti-coupure | protection ultra légère et cependant très sûre, en 3 tailles (s, m, l) suivant EN 388 25 4 x
Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer Schutz in 3 Größen (s, m, l), gem. EN 388 25 4 x

9594

Fixe-gants | 100 pcs., taille unique
Handschuhspanner | 100 Stk., Einheitsgröße

PERFORMANCE CLASSE 2
DIN EN 13998

LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998



9590 m 00

Gant en cotte de mailles
Stechschutzhandschuh | ganzmetall

9590 00

Gant en cotte de mailles
Stechschutzhandschuh

9590 08

Gant en cotte de mailles
Stechschutzhandschuh

9590 15

Gant en cotte de mailles
Stechschutzhandschuh

9590 19

Gant en cotte de mailles
Stechschutzhandschuh

MHB I

Box hygiénique à couteaux | pour 4 couteaux et 1 fusil
Messerhygienebox | für 4 Messer & 1 Stahl

cm	50
	500 x 265 x 100 mm

MHB II

Box hygiénique à couteaux | pour 6 couteaux et 2 fusils
Messerhygienebox | für 6 Messer & 2 Stähle

cm	50
	500 x 380 x 100 mm

MHB III

Box hygiénique à couteaux | pour 5 couteaux, 1 fusil, 1 gant
Messerhygienebox | für 5 Messer, 1 Stahl, 1 Handschuh

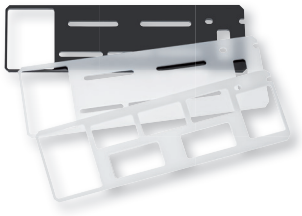
cm	50
	500 x 380 x 100 mm

6831 1

Gaine pour couteau | pour un couteau, matière synthétique, très hygiénique
Messerscheide | für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff

MHB I E

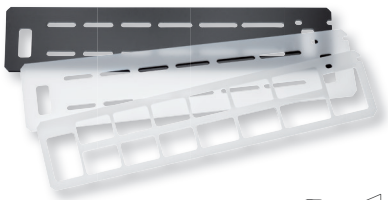
Set de support | pour MHB I
Einlagen-Set | für MHB I



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 E

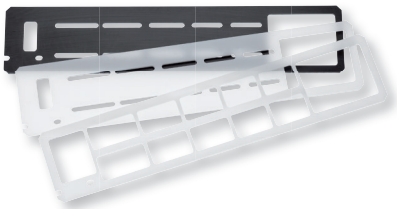
Set de support | pour MHB II
Einlagen-Set | für MHB II



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

MHB III E

Set de support | pour MHB III
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

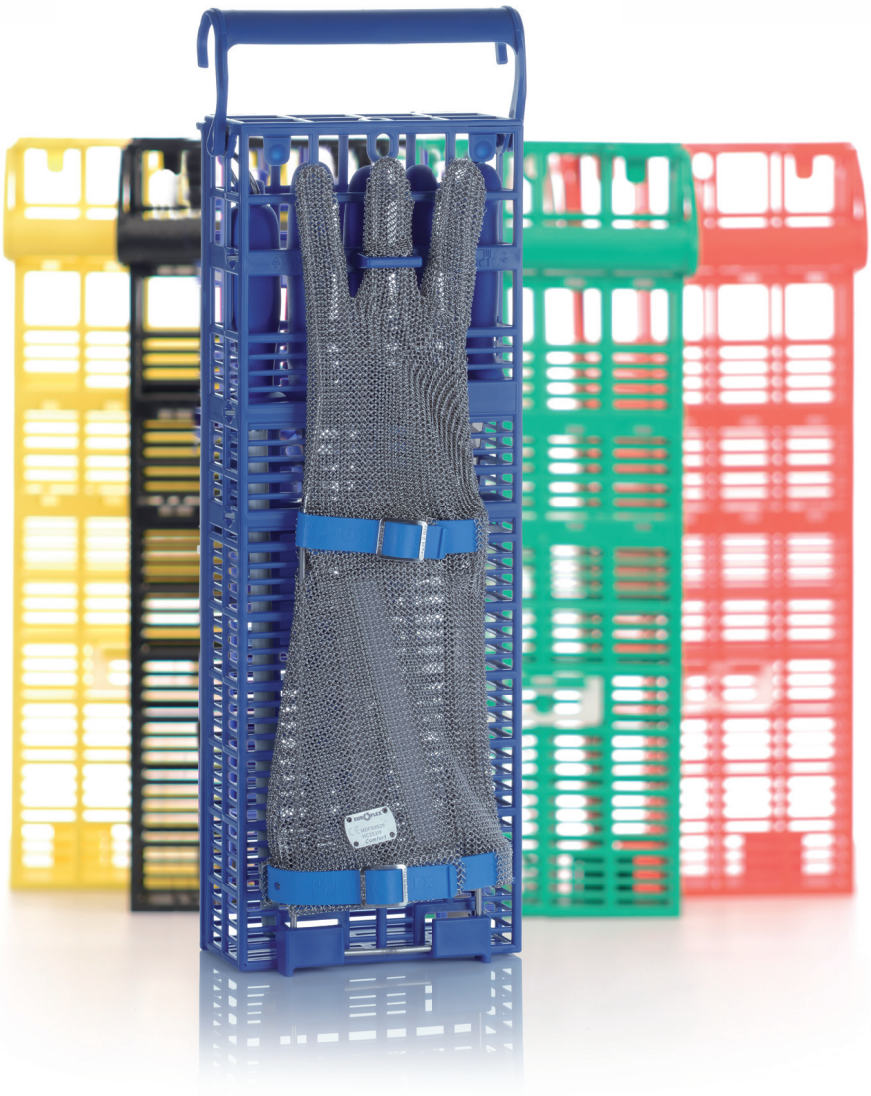
6830 4

Gaine pour couteaux | pour 4 couteaux, matière synthétique très hygiénique, avec ceinture
Messerköcher-Garnitur | für 4 Messer, vollhygienischer Kunststoff, mit Gürtel

6832 | Ceinture seule
6832 | Gürtel, einzeln

MHB K

Box hygiénique à couteaux | en plastique, pour 4 couteaux (lame de max. 31 cm), 1 fusil, 1 Sharp Easy, 1 gant. Poids: 530 g, dimensions: largeur: 17 cm, longueur fermé 49 cm, ouvert 55 cm, profondeur 7 cm
Messerhygienebox | Kunststoff, für 4 Messer (max. 31 cm 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

Support gant en inox | pour porte couteau MHB K
Handschuh-Halter | für Messerhygienebox

7990

Couteau à saigner de poche
Taschenschlachtmesser

cm	10
inch	4

7981 c

Couteau de dégustation
Wurstprobiermesser

7981 | sans clip
7981 | Ohne Clip

cm	11
inch	4¼

7981 csp

Couteau de dégustation | avec fourchette et clip
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip

cm	11
inch	4¼

7984 c

Couteau de dégustation | avec fourchette et clip, tout métal
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip, Metallausführung

cm	11
inch	4¼

7990 3

Couteau de chasse | 57-58 HRC Rockwell, estampé, manche en Mikarta noble, riveté, étui en cuir de selle
Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche

cm	11
inch	4¼

TROUSSES ET VALISES À COUTEAUX
MESSERTASCHEN UND -KOFFER

6801 sp l

Valise de chef magnétique | version légère
Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung

6801 sp rec

Valise de chef magnétique | 13 pcs., contenu: 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp
Magnetkoffer | 13-tlg., Inhalt: 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp

8291 b 10 pl

Trousse à couteaux PrimeLine | 10 pcs., contenu: 8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218455-26, 218456-18
Messertasche PrimeLine | 10-tlg., Inhalt: 8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218455-26, 218456-18

8291 10 l | vide
8291 10 l | Ohne Bestückung

8291 b 10 bc

Trousse à couteaux BestCut | 10 pcs., contenu: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25
Messertasche BestCut | 10-tlg., Inhalt: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25

8291 10 l | vide
8291 10 l | Ohne Bestückung

8291 b 8 bc

Trousse à couteaux BestCut | 8 pcs., contenu: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25
Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

8291 8 l | vide
8291 8 l | Ohne Bestückung

8291 b 8 pl

Trousse à couteaux PrimeLine | 8 pcs., contenu: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26
Messertasche PrimeLine | 8-tlg., Inhalt: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26

8291 8 l | vide
8291 8 l | Ohne Bestückung

8293 b

Trousse à couteaux | noire, 13 pcs., contenu: 8293 l, 8261 wp-25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p-6, 9410 p-15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25
Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 l, 8261 wp-25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p-6, 9410 p-15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25

8293 l | vide
8293 l | Ohne Bestückung

8293 bk

Trousse à couteaux | noire, 13 pcs., contenu: 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp-10, 8265 w-25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp-6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488
Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp-10, 8265 w-25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp-6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

8293 l | vide
8293 l | Ohne Bestückung

8294 b

Trousse à couteaux | bleu, 12 pcs., contenu: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 l
Kochtasche | blau, 12-tlg., Inhalt: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 l

8294 l | vide
8294 l | Ohne Bestückung

8296 5 k

Trousse à couteaux | 5 pcs., contenu: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l
Messertasche | 5-tlg., Inhalt: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l

8296 5 l | vide
8296 5 l | Ohne Bestückung

8296 b

Trousse à couteaux | rouge, 7 pcs., contenu: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 l
Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 l

8296 l | vide
8296 l | Ohne Bestückung

8296 bk

Trousse à couteaux | rouge, 7 pcs., contenu: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l
Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l

8296 l | vide
8296 l | Ohne Bestückung

3545

Set d'apprenti | 5 pcs., contenu: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25
Lehrlings-Set | 5-tlg., Inhalt: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25

3555

Set de couteaux | 3 pcs., contenu: 3105-13, 3005-16, 4025-21
Messer-Set | 3-tlg., Inhalt: 3105-13, 3005-16, 4025-21

3565

Set de couteaux | 3 pcs., contenu: 3105-13, 3005-18, 4025-24
Messer-Set | 3-tlg., Inhalt: 3105-13, 3005-18, 4025-24

3511 pl

Set de couteaux PrimeLine | 3 pcs., contenu: 11250-13, 11250-15, 11200-20
Messer-Set PrimeLine | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 11200-20

9750

Couverts à steak | 4 pcs., dans un coffret en aluminium, avec manche en bois palissandre
Steakbesteck | 4-tlg., in Aluminium-Box, mit Palisanderholzgriffen

9750 p | avec manche POM **9750 o** | avec manche en bois d'olivier
9750 p | mit POM-Griffen **9750 o** | mit Olivenholzgriffen

9770

Set de couteaux de chef | 2 pcs., contenu: 9410 p-15, 8270-18
Koch-Set | 2-tlg., Inhalt: 9410 p-15, 8270-18

9810

Set de couteaux de cuisine | 4 pcs., contenu: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18
Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18

9815

Set de couteaux de cuisine | 4 pcs., contenu: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18
Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18

9840 bc

Set de couteaux de chef BestCut | 3 pcs., contenu: 8640-10, 8670-15, 8680-20
Kochmesser-Set BestCut | 3-tlg., Inhalt: 8640-10, 8670-15, 8680-20

9840 o

Set de couteaux de chef | Bois d'olivier, 3 pcs., contenu: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o
Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg., Inhalt: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o

9840

Set de couteaux de chef | 3 pcs., contenu: 8240-10, 8270-15, 8280-20
Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8240-10, 8270-15, 8280-20

9891 b 5

Bloc à couteaux | 5 pcs., trés bon rapport qualité-prix, en coffret cadeau: en hêtre, garni de couteaux de chef 20 cm, couteau à pain 18 cm, couteau de cuisine 8 cm, ciseaux et fusil
Messerblock | 5-tlg., preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl

9891 b 5 pl

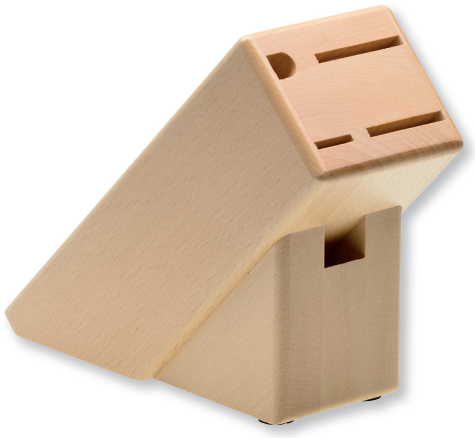
Bloc à couteaux PrimeLine | 5 pcs., en hêtre garni d'un couteau de chef 20 cm, Couteau Santoku alvéolé 18 cm, couteau d'office 8 cm, ciseaux et fusil. Emballé dans un carton attractif
Messerblock PrimeLine | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Santoku-Messer mit Kullenschliff 18 cm, Officemesser 8 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

9891 b 5 bc

Bloc à couteaux BestCut | 5 pcs., en hêtre, garni de couteau de chef 20 cm, couteau à jambon 15 cm, couteau d'office 10 cm, ciseaux et fusil. Emballé dans un carton attractif
Messerblock BestCut | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

9891 l 5

Bloc à couteaux | vide
Messerblock | leer



9892 b

Bloc à couteaux | 8 pcs., en hêtre, garni de couteau de chef 25 cm, couteau de cuisine 20 cm, couteau de cuisine 15 cm, couteau à tourner 9 cm, couteau d'office 10 cm, fourchette à viande 15 cm, couteau à décorer et fusil. Emballé dans un carton attractif
Messerblock | 8-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 25 cm, Kochmesser 20 cm, Kochmesser 15 cm, Tourniermesser 9 cm, Officemesser 10 cm, Fleischgabel 15 cm, Buntschneidemesser und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

9892 l | vide
9892 l | Ohne Bestückung

9892 b 9 bc

Bloc à couteaux BestCut | 9 pcs., en hêtre, garni de couteau de chef 20 cm, couteau à pain 20 cm, couteau à fileter 18 cm, fourchette 15 cm, couteau de cuisine 15 cm, couteau d'office 10 cm, couteau à tourner 6 cm, ciseaux et fusil. Emballé dans un carton attractif
Messerblock BestCut | 9-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 20 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel 15 cm, Küchenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Tourniermesser 6 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

9898 l

Bloc à couteaux inox vide | pour 1 fusil, 1 fourchette, 6 couteaux
Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer

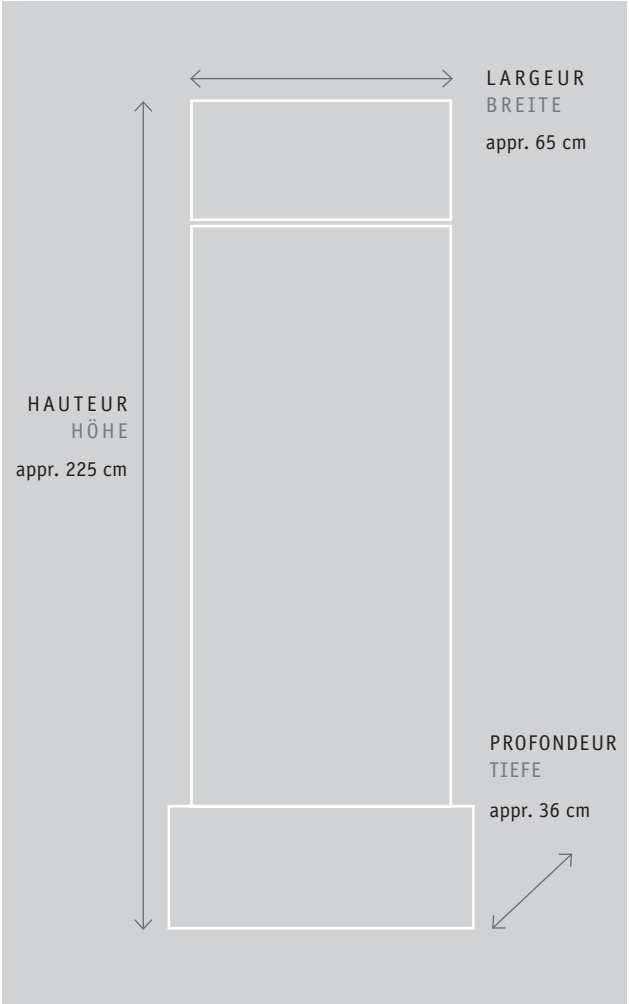
9898 b

Bloc à couteaux inox | 8 pcs., garni de couteau de chef 23 cm, couteau d'office 10 cm, couteau à décorer, couteau à tourner 6 cm, couteau à fileter 18 cm, fourchette, fusil, couteau de chef, étroit, 20 cm
Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidemesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser, schmal 20 cm

TOUTE RÉUSSITE COMMENCE PAR UNE BONNE PRÉSENTATION
GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT

Peu de place suffit pour présenter et vendre les produits GIESSER les plus importants. Notre système flexible offre une gamme infinie de solutions pour la conception de rayonnages et la présentation de nos produits. Nous serons extrêmement ravis de vous aider à créer votre propre design. Des affiches et des panneaux publicitaires intégrables sont disponibles sur demande.

Wenig Platz genügt, um die wichtigsten GIESSER Artikel attraktiv zu präsentieren und noch schneller zu verkaufen. Unser flexibles System bietet viele Möglichkeiten der Regalaufteilung und der Produktpräsentation und lässt sich endlos erweitern. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung. Integrierbare Poster und Werbeschilder sind auf Anfrage erhältlich.



69109

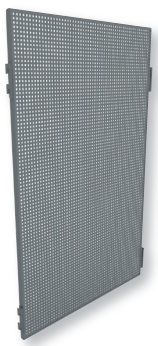
Pilier | partie basse
Standsäule | Unterteil

69110

Pilier | partie supérieure
Standsäule | Oberteil

69112

Panneau arrière perforé
Lochblechrückwand



69114

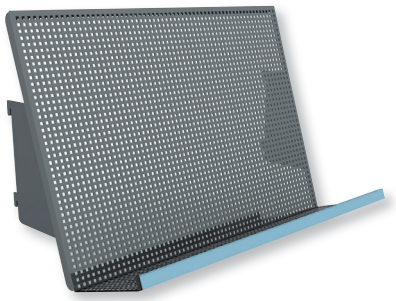
Tablette socle | avec façade
Sockelauflage | mit Frontblende

69115

Bandeau supérieur
Topperaufsatz

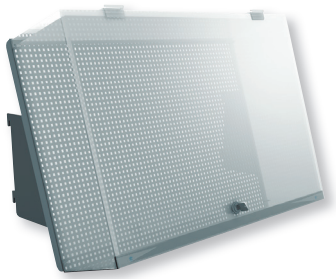
69116

Planche à couteaux
Messerbrett



69117

Planche | avec capot acrylique
Messerbrett | mit Acrylhaube

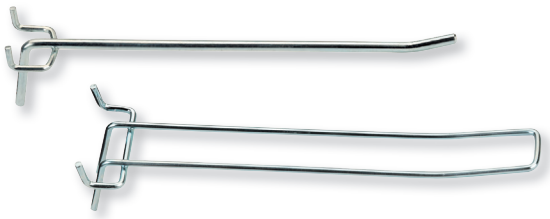


69200

Crochet simple
Einzelhaken

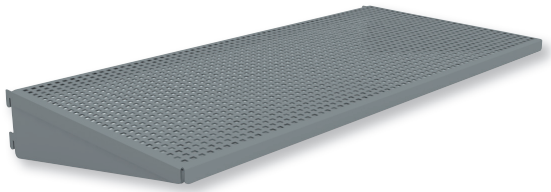
69300

Crochet à boucle
Schlaufenhaken



69119

Tablette
Tablar



69310

Tige
Stift

69320

Ecrou
Mutter

6980

Vitrine à couteaux | Garniture sur demande
Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,
ca. 110 x 75 x 10 cm

69121

Panneau info magnétique
Infotafel Magnet

PERSONNALISATION
INDIVIDUALISIERUNG

LAMES GRAVÉES
KLINGENBESCHRIFTUNG

Nous pouvons graver le nom de votre entreprise ou celle de votre client sur la lame. Il nous suffit juste d'avoir un modèle approprié. C'est avec plaisir que nous discuterons avec vous des options et des coûts.

Gestochen scharf auf der Klinge: Ihr Firmenname. Oder der Ihres Kunden. Alles, was wir dazu von Ihnen benötigen, ist eine geeignete Vorlage. Wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten und die Kosten.

GAUFRAGE SUR LE MANCHE
PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF

Et pourquoi ne pas mettre en évidence votre sigle publicitaire sur le manche ? Nous pouvons même le créer en utilisant les couleurs de votre entreprise. Les prix sont disponibles sur demande.

Plakative Werbung am Griff: Wenn Sie wünschen, auch in Ihrer Firmenfarbe. Die Kosten nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

EMBALLAGE
VERPACKUNGEN

Profitez de nos emballages personnalisés, nous serons ravis de les concevoir selon vos besoins.

Nutzen Sie unseren Service der individuellen Verpackungsgestaltung – gerne gestalten wir auch nach Ihren Wünschen.

aw

TRANCHANT PARTIELLEMENT DENTELÉ

La dentelure d'environ 4 cm de long coupe également les boyaux artificiels les plus durs.

ANGEWELLT

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarm-Hüllen.

w

TRANCHANT ONDULÉ

Grâce à l'affûtage régulièrement ondulé de la lame, le couteau est guidé de manière sûre et sans écart à travers un produit à couper comportant enveloppes et écorces.

WELLENSCHLIFF

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

wwl

TRANCHANT ALVÉOLÉ

Un couteau pourvu d'un tranchant alvéolé glisse plus aisément à travers le produit à couper. Le résultat est une coupe parfaite, sans effort.

KULLENSCHLIFF

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.

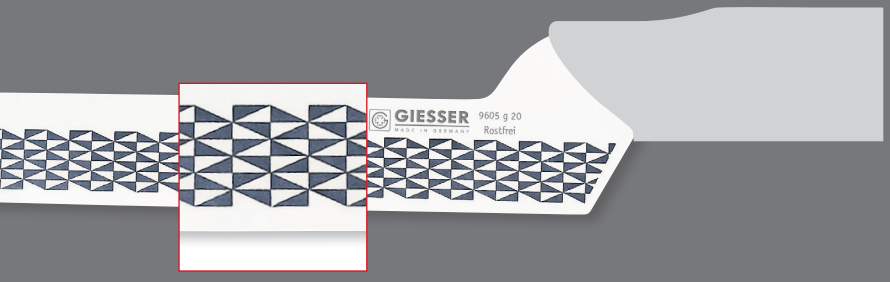
z

TRANCHANT DENTELÉ

Convient pour la coupe de fruits et de légumes à la peau dure. La lame glisse sans effort à travers l'enveloppe, sans écraser la chair.

GEZAHNTER SCHLIFF

Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.



g

GRAVURE ANTI-ADHÉSIVE (POUR LES COUTEAUX À FROMAGE)

Grâce à la dentelure de la gravure anti-adhésive, le fromage glisse de la lame sans laisser de résidus.

ANTI-HAFT-ÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER)

Durch die Vertiefungen der Anti-Haft-Beschichtung lässt sich der Käse ohne Rückstände von der Klinge trennen.

NETTOYAGE ET RANGEMENT
REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

FÉLICITATIONS POUR L'ACQUISITION DE VOS NOUVEAUX COUTEAUX DE CHEF.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.

GIESSER MESSER le spécialiste dans la fabrication de couteaux pour les chefs et les bouchers - des professionnels ayant de fortes exigences pour les outils de leur activité. Les meilleurs matériaux de matière première et un niveau élevé d'expertise garantissent des couteaux d'une qualité exceptionnelle. D'abord, la lame est forgée ou estampée à partir d'une seule pièce d'acier au chrome-molybdène. Ensuite, nous utilisons un procédé sophistiqué de trempage sous vide afin de durcir la lame. Le résultat ? Un couteau doté d'une tenue de coupe optimale et d'une microstructure métallique parfaite.

GIESSER MESSER hat sich spezialisiert auf die Fertigung von Messern für Köche und Fleischer. Also für Anwender, die höchste Ansprüche an ihre Handwerksgeräte haben. Beste Rohmaterialien und ein hohes Know-how sind die Voraussetzungen für eine sehr gute Qualität. Die Klingen werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet oder gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klingen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

AFIN QUE VOUS PUISSIEZ PROFITER DE L'USAGE DE VOS COUTEAUX AUTANT QUE LES PROFESSIONNELS, VOICI QUELQUES CONSEILS POUR EN PRENDRE SOIN :
DAMIT AUCH SIE GENAU SO VIEL FREUDE AN IHREN MESSERN HABEN WIE DIE PROFIS, GEBEN WIR IHNEN EINIGE TIPPS ZUR MESSERPFLEGE:

1 Veuillez ranger vos couteaux dans un endroit sûr et sec et hors de portée des enfants.
Die Messer bitte stets sicher und trocken aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.

2 Les couteaux sont très tranchants. Veillez particulièrement à la pointe du couteau lorsque vous lavez ou vous essuyez la lame.
Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge.

3 La lame du couteau doit être aiguisée régulièrement avec un fusil à affûter ou une fine pierre à meulière. L'aiguisage augmentera la résistance du tranchant. Le couteau restera tranchant plus longtemps.
Die Messerklinge sollte regelmäßig mit dem Wetzstahl oder einem feinen Schleifstein abgezogen werden. Dadurch erhöht sich die Standzeit der Schneide. Das Messer bleibt länger scharf.

4 Veuillez utiliser une planche à découper en bois ou en plastique lorsque vous vous servez de vos couteaux. Les planches en marbre ou en granit émoussent le tranchant.
Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à utiliser vos couteaux correctement et en toute sécurité pendant longtemps. Nous serons ravis de répondre à toutes vos questions sur notre site www.giesser.de.
Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden". Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage www.giesser.de.

MANCHE EN BOIS D'OLIVIER
Vous pouvez appliquer de temps en temps un peu de graisse à traire sur les superbes manches en bois d'olivier afin de les préserver.

GRIFFE AUS OLIVENHOLZ
können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.

NOTRE GARANTIE
GIESSER n'utilise que des matériaux conformes à la législation européenne en matière d'hygiène alimentaire.

DAS GARANTIEREN WIR
GIESSER verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.

NETTOYAGE ET RANGEMENT
Les couteaux GIESSER avec manche en matière synthétique se prêtent bien sûr au lavage au lave-vaisselle, nous préconisons cependant un lavage à la main, pour éviter la formation de tâches ou dépôts de rouille rapportée ainsi que les chocs sur la lame. Pour le stockage, des blocs à couteaux ou des inserts pour bacs Gastronorme sont adaptés pour protéger les lames. Pour le transport dans de bonnes conditions, nous proposons des trousses et des valises dans de nombreuses versions et la protection individuelle par couteau.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG
GIESSER Messer mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, jedoch empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdrostablagerung vorzubeugen und Beschädigungen der Klingen zu vermeiden. Für die Aufbewahrung bieten sich Messerblöcke oder Einsätze für Gastronorm-Behälter an, um die Klingen zu schützen. Zum schonenden Transport bieten wir Messertaschen und -koffer in vielen Ausführungen und den Messer-Safe für einzelne Messer.

N° | NR.	PAGE | SEITE
2002	33
2005	10
2005 det	39
2005 e4	35
2005 wwl	19
2007 pp g	38
2008 wwl	21/34
2015	10
2025	10
2105	11/85
2105 wwl	19
2275	11/85
2277 pp g	38
2285	11/85
2287 pp g	38
2400	41
2405	11
2503	32
2504	30
2505	11
2505 det	39
2505 sl	36
2505 wwl	19
2507 pp g	37
2509	31
2509 wwl	21
2514	30
2515	12
2515 det	39
2515 e4	35
2515 sl	36
2515 wwl	19
2517 pp g	37
2519	31
2534	30
2535	12
2535 wwl	20
2537 pp g	37
2539	31
2603	32
2605	11
2605 f wwl	20
2605 wwl	20
2608 wwl	21
2612	33
2615	11
3000	41
3000 p	57
3002	33
3005	13
3005 det	39
3005 e4	35
3005 pp hvi	40
3005 wwl	20
3007 pp g	38
3008	34
3055	86
3055 f	86
3080	41
3082	33
3085	13
3087 pp g	38
3100	41
3100 p	57
3103	32
3103 wwl	21
3105	12
3105 wwl	20
3107 pp g	37
3110 s	42
3115	12
3160	42
3163	32
3165	12
3165 e4	35
3165 pp hvi	40
3167 pp g	38
3168	34
3169	31
3185	13
3185 e101	13
3186	13
3215	13
3235 z	88
3305	14
3353	14/86
3405	14
3425	14
3426	14
3427	14
3511 pl	26/124
3545	124
3555	124
3565	124
3585 sp	75
4000	42
4005	15
4005 wwl	20
4020	42
4020 p	57
4025	15
4025 pp hvi	40
4025 wwl	20/86
4027 pp g	38
4028	34
4035	15
4065	18
5005	15
5065	15
6005	15/85
6005 pp hvi	40
6005 wwl	20
6605	113
6608	114
6609	114
6610	114
6611	114
6612	115
6615	114
6615 a	114
6616	114
6630 k	113
6640 p	113
6645	113
6655	113
6655 sp	113
6665	67
6675	67
6688	115
6698	115
6780 b-r	14
6795	113
6800	102
6800 sp	102
6801 sp l	121
6801 sp rec	121
6810 b	96
6813 b	96
6814 b	97
6820 la	103
6830 4	118
6831 1	118
6840 p	104
6845	104
6850	114
6860	115
6865	103
6867	104
6867 kl	104
6870	103
6880	103
6980	129
7105	16
7105 w	16
7300 p	58
7305	16
7305 aw	16
7305 st	16
7305 w	16/77
7305 wwl	21
7305 wwl aw	21
7365	16/68/85
7365 sl	36
7375 e101	16/85
7700 w	42
7700 wp	58
7705	17/66
7705 aw	17
7705 w	17/66/77
7705 wpp hvi	69
7705 wwl	21/66
7725	17
7745	17
7900 p	57
7905	17
7905 w	17
7925	18
7935	18
7945	18
7945 aw	18
7965	18
7965 aw	18
7965 w	18
7981 c	120
7981 csp	120
7984 c	120
7990	120
7990 3	120
8136	78
8136 w	78
8137	77
8137 w	77
8137 wz	78
8165 z	79
8205	78
8210 p	78
8215	78
8225	80
8232	79
8232 p	79
8234	79
8234 p	79
8235	78
8237	79
8237 p	79
8239	79
8240	50
8240 o	53
8241	50
8242	50
8243	50
8244	51
8244 o	53
8246	91
8247	87
8247 07	87
8248 20-4	104
8248 sp	104
8249	91
8249 m	91
8249 mz	91
8249 rap	91
8249 sp	91
8250 9x7	89
8251	51
8252	93
8253	93
8253 o	93
8253 ow	93
8254	92
8255	92
8256	92
8256 sp re	92
8257	92
8258	102
8258 sp	102
8259	92
8260 w	51
8261 w	55
8261 wp	58
8262 p	57
8263	51
8264	51/85
8264 o	53
8265 w	67/74
8265 w l	67
8267 ww	51/86
8269	51
8269 k	67
8269 p	58
8269 wwlk	67/74
8269 wwlp	58
8270	52/85
8270 w	52
8275 wwl	51
8280	52/84
8280 o	53
8280 w	52/84
8284	52
8287	94
8288	94
8290 l	102
8290 m	102
8290 s	102
8291 b 8 bc	49/122
8291 b 8 pl	122
8291 b 10 bc	49/122
8291 b 10 pl	122
8293 b	123
8293 bk	123

GIESSER – L'HISTOIRE D'UNE RÉUSSITE	2
GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE	2
COMMENT SE CRÉE UN COUTEAU PROFESSIONNEL GIESSER	4
WIE EIN GIESSER PROFI-MESSER ENTSTEHT	4
CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR NOS COUTEAUX	6
WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER	6
COUTEAUX DE BOUCHER	8
FLEISCHERMESSER	8
COUTEAUX DE CHEF ET DE CUISINE	44
KOCH- UND KÜCHENMESSER	44
ACCESSOIRES	89
ZUBEHÖR	89
NETTOYAGE ET RANGEMENT	132
REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG	132

N° | NR.	PAGE | SEITE
8294 b	123
8296 5 k	123
8296 b	124
8296 bk	124
8300	54
8300 p	56
8305 sp	70/75
8305 wsp	70
8307 wsp	80
8309 sp 8-5	71
8309 wsp 8-5	71
8310 p	56
8315 sp	70/75
8315 sp hvi	69
8315 wsp	71/86
8330	55
8330 p	57
8335	68
8335 s	86
8340	54
8340 p	57
8345	68
8350 w	55
8350 wp	58
8355	80
8355 w	67/80
8355 wsp	80
8360 w	54
8360 wp	56
8365 sp	71
8365 wsp	70/75
8365 wsp 11-6	72
8366 wsp	71
8375 w	67/80
8395 w	76
8396	76
8396 w	76
8445 stpp	65
8450	42/55
8450 p	58
8451 p	58
8455	65/74/84
8455 pp hvi	69
8455 w	68/84
8456	66/74
8456 pp hvi	69
8475	66
8475 wwl	66/86
8535	95
8540 p	56
8545 sp	70/75
8610 p	49
8640	48
8640 w	48
8643	48
8661 w	49
8663	48
8664	48
8670	48
8670 w	48
8680	49
8680 w	49
8681	49
8710	42/55
8725 sp	71
8725 wsp	71
8730	54
8730 pz	57
8750 z	55
8785 zsp	71
8795	68
8795 w	68
9400 p	101
9410 p	101
9420 p	101
9435	68/101
9437	68/101
9445	101
9465 sp	72
9465 sp-6	72
9466 sp	72
9467 sp	72
9468 sp	72
9470	90
9470 mz	91
9471	93
9472	95
9475	90
9475 3	90
9476	89
9476 2	90
9476 3	90
9476 s	89
9478	96
9478 5	95
9478 25	96
9478 hrs	95
9478 vs	95
9478 w 6	95
9479 sp	72
9480 sp	93
9481	92
9482	94
9482 w	94
9483	100
9487	101
9487 sil	101
9488	100
9489 2	100
9491	94
9492	83
9493	83
9495	83
9495 rs	83
9496	90
9497	92
9498	90
9498 3	90
9500	99
9500 au	99
9500 co	99
9500 cr	99
9500 fi	99
9500 la	99
9500 li	99
9500 ro	99
9501	87
9501 3	91
9501 4	87
9501 11	93
9505	88
9505 k	88
9505 sp	88
9506	102
9510	95
9512	95
9514	98
9514 ang	87/98
9514 k	99
9515	87
9516	87
9516 ang	98
9518	88
9520 4	94
9520 5	94
9521	97
9522 3	97
9522 5	97
9535	99
9540	98
9542	98
9543	98
9545	98
9546	98
9550	87
9551	87
9560	100
9565	100
9570	82/100
9575	100
9576	100
9590 00	117
9590 08	117
9590 15	117
9590 19	117
9590 m 00	117
9593	116
9594	117
9595	116
9596	116
9599 s/m/l	116
9605	81
9605 bs	89
9605 g	81
9605 ww	81
9615	81/82
9615 g	82
9615 ww	82
9620	82
9630	82
9631	82
9645	82
9655	83
9655 sp	83
9750	125
9770	125
9810	125
9815	125
9840	125
9840 bc	125
9840 o	125
9850	75
9851	75
9852	75
9872 9x8	73
9872 kt	73
9872 spvk	73
9877 10x2	73
9879 sp 24	72
9880-12	72
9891 b 5	126
9891 b 5 bc	126
9891 b 5 pl	126
9891 l 5	126
9892 b	127
9892 b 9 bc	127
9898 b	127
9898 l	127
9901	107
9904	107
9905	107
9906	107
9913	107
9916	107
9916	107
9919	108
9922	49/108
9924	108
9925	108
9926	107
9930	106
9931	108
9937	109
9938	106
9940	106
9950	108
9970	106
9970 99	106
9970 s	106
9970 wb	106
9970 wt	106
9980	109
9980 stp	109
9998	131
9999	111
9999 104	110
9999 105	110
9999 106	110
9999 107	110
9999 108	110
9999 109	110
9999 200 ps	111
9999 200 ss	111
9999 200 z	111
9999 400	112
9999 401	112
9999 402	112
9999 403	112
9999 500	112
9999 501	112
9999 502	112
9999 503	112
9999 p	111
9999 pp	111
9999 s	111
11200	24
11250	24
11251	24
11253	24
12200	24
12200 wwl	24
12250	24/88
12251	24
12251 wwl	25
12253	25
12260	25
12260 wwl	25
12300	25
12308	25
12310	25
12316	25
12402	26
12600 wwl	26
12730	26
69109	128
69110	128
69112	128
69114	128
69115	128
69116	129
69117	129
69119	129
69121	129
69200	129
69300	129
69310	129
69320	129
217365	61
217705 w	26
217705 w10	62
218265 w	80
218265 w10	62
218269 sp	61
218269 wwl	61
218315	62
218335	61
218355 w10	62/80
218365 w	62
218455	61
218456	61
218815	62
218825	62
kl 3010	115
MHB I	118
MHB I E	118
MHB II	118
MHB II E	118
MHB III	118
MHB III E	118
MHB K	119
MHB K hh	119
PC I	109
PX 88	107
SharpX I	110
SharpX II	110

GIESSER DANS LE MONDE ENTIER
GIESSER WELTWEIT

JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH

Raiffeisenstraße 15
DE-71364 Winnenden . Germany

Tél. +49(0)71 95/18 08-0
Fax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

Sous réserve de modifications techniques ou optiques, erreurs d'impression. Variations de couleur dans les produits possible du fait de contraintes techniques d'imprimerie.
Technische oder optische Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Farbabweichungen bei den Produkten aus drucktechnischen Gründen möglich.