

# 2015

KATALOG | KATALOG



**GIESSER**

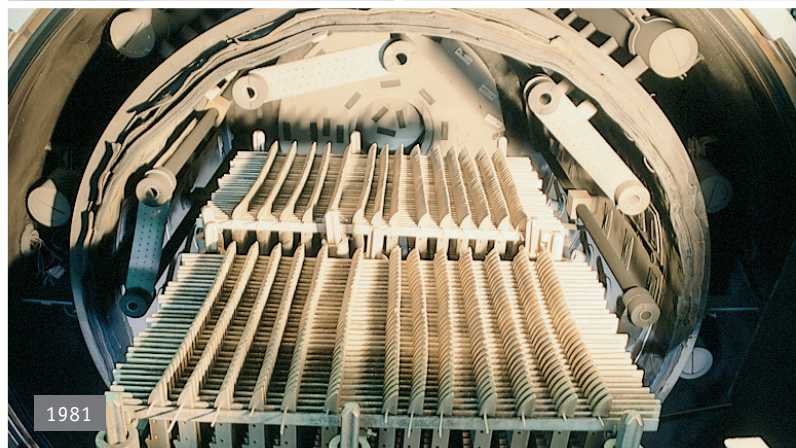
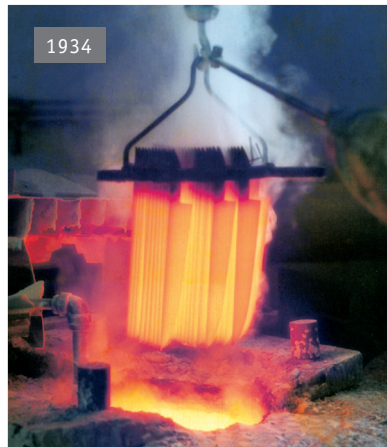
MADE IN GERMANY

# GIESSER – HISTORIA SUKCESU GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

## 1776

Johannes Giesser kładzie podwaliny przedsiębiorstwa GIESSER rozpoczynając rzemieślnicze wytwarzanie noży i narzędzi tnących.

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



## 1981

Pierwsza linia do próżniowego procesu utwardzania przynosi ogromną poprawę jakości. Dzięki niej poprawia się wielokrotnie odporność ostrza na zużycie.

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

## 2000

GIESSER stale rozszerza i optymalizuje swój asortyment, do każdego rodzaju cięcia oferuje odpowiednie narzędzie.

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

Właściciele firmy Hans-Joachim i Hermann Giesser uroczystie przekazują do użytkowania nowy budynek firmy w Winnenden-Hertmannsweiler. 80 pracowników codziennie wytwarza ponad 6.000 profesjonalnych noży.

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

Następuje otwarcie specjalistycznego sklepu z wyrobami stalowymi i warsztatu produkcyjnego. Od 1934 r. produkcja noży ręcznych ze stałym ostrzem.

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

## 1934

Przedsiębiorstwo dzieli się na fabrykę Alfred Giesser Messerfabrik, która zajmuje się produkcją noży maszynowych i Johannes Giesser Messerfabrik. 1936 Sukces przynosi zastosowanie stali szlachetnej Firmy Böhler.

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

Pierwsze uroczyste przekazanie do użytkowania nowego budynku firmy GIESSER MESSER.

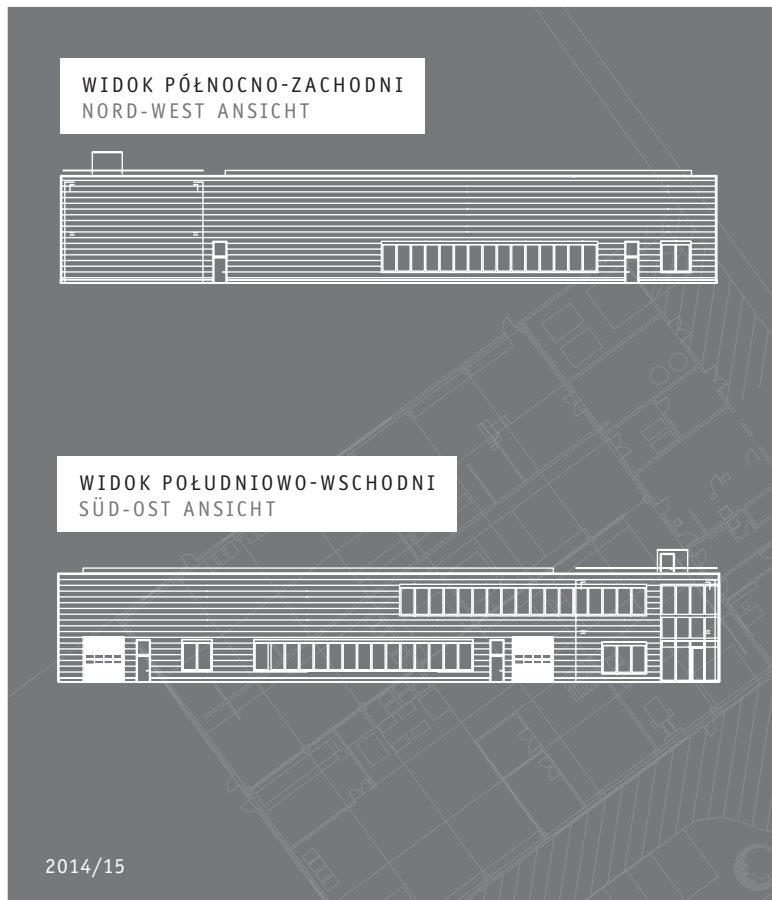
Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.



2000



2008



2014/15

## 2008

Wysokie zapotrzebowanie i silny wzrost wymagają zatrudnienia większej liczby pracowników i rozwoju linii produkcyjnych. Dziś GIESSER jest wiodącym na świecie producentem wysokiej jakości noży i osprzętu dla profesjonalnych użytkowników z przemysłu przetwórczego branży spożywczej i gastronomii. Asortyment obejmuje ponad 2.500 kutyh lub tłoczonych noży i osprzętu.

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

Zakład I rozszerzony zostanie o nowy budynek mieszczący oddział szlifowania i polerowania noży.

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

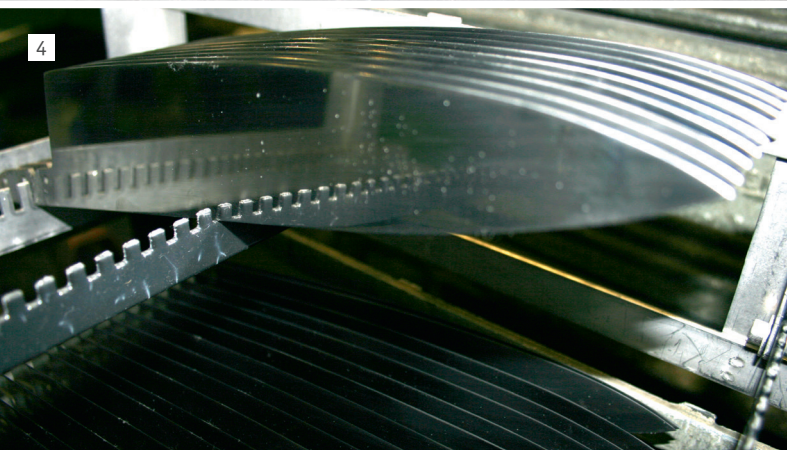
# JAK POWSTAJE PROFESJONALNY NÓŻ GIESSER WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT

## 1 MATERIAŁ

Ostrza powstają z wysokiej jakości stali chromowo-molibdenowej.

## DAS MATERIAL

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



## 4 POLEROWANIE

Połysk zapewnia maszyna polerująca. Dzięki niej powierzchnia staje się nieskazitelnie gładka. A to ma wiele zalet: do takiej powierzchni nie przywiera rdza, a ostrze można łatwo wyczyścić.

## 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 RĘKOJEŚĆ

Oferujemy optymalną rękojeść dopasowaną do każdego rodzaju zastosowań. Najważniejsze są dla nas perfekcyjna ergonomia rękojeści oraz jej antypoślizgowość. Nasze produkty odpowiadają wymaganiom dotyczącym higieny zawartym w rozporządzeniu w sprawie środków spożywczych i towarów konsumpcyjnych. Kolorowe rękojeści przyczyniają się do poprawy higieny w przemyśle przetwórstwa żywności.

## 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 PRÓŻNIOWE UTWARDZANIE

Im bardziej równomierne utwardzanie, tym większa odporność ostrza na zużycie. Z tego powodu pracujemy stosując najbardziej nowoczesne technologie na świecie – obróbkę cieplną w próżni.

### 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 SZLIF

Wstępnego szlifu dokonuje maszyna, odbywa się to w pełni automatycznie i precyzyjnie. Aby uzyskać perfekcyjną ostrość niezbędne są dwa kolejne procesy szlifowania.

### DER SCHLIFF

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



## 6 RĘCZNE OSTRZENIE

Ręka mistrza tworzy perfekcyjne ostrze o długiej żywotności. Wytrawiony znak – to gwarancja naszej najwyższej jakości.

### DER HANDABZUG

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

# CO WARTO WIEDZIEĆ O NASZYCH NOŻACH

## WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER

### BUDOWA NOŻA

Wszystkie nasze noże powstają z najwyższej jakości, starannie obrabianych materiałów.

### DER MESSERAUFBAU

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

#### NUMER SERYJNY

Umożliwia identyfikację i stanowi dożywotnią gwarancję.

#### MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

#### NUMER SERYJNY

SERIENNUMMER

GRZBIET OSTRZA  
KLINGENRÜCKEN

NIT DRAŻONY  
HOHLNIETE



PIÓRO OSTRZA  
KLINGENBLATT

#### SZLIF

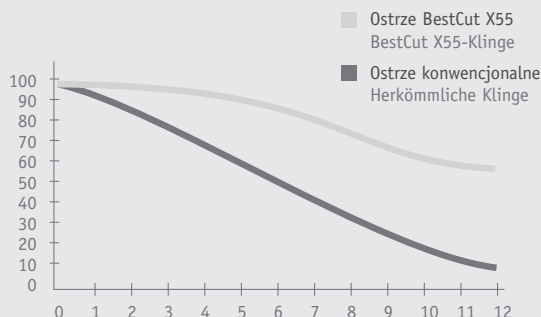
GIESSER oferuje perfekcyjny szlif ostrza do każdego rodzaju pracy. Sprostą on wszystkim wymaganiom. Ponadto mnogość form ostrza i ich długości zapewnia bogaty wybór.

#### DER SCHLIFF

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

KRAWĘDŹ TNĄCA  
SCHNEIDE

DŁUGA ODPORNOŚĆ OSTRZA NA ZUŻYCIE OSTRZY BESTCUT X55  
DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN



CIĄGŁE OSTRZE  
DURCHGÄNGIGE KLINGE

PRÓG  
KROPF

TYLNE ZABEZPIECZENIE  
DLA DŁONI  
HINTERER HANDSCHUTZ

# 2005 wwl 20 g

MODEL RĘKOJEŚĆ SZLIF DŁUGOŚĆ KOLOR  
MODELL GRIFF SCHLIFF LÄNGE FARBE

## NUMER ARTYKUŁU

Numer artykułu zawiera wszystkie informacje o nożu. Przy zamówieniu prosimy podawać koniecznie dodatkowe cyfry i litery oznaczające kolor, rękojeść i szlif.

## 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.

## NUMER ARTYKUŁU ARTIKELNUMMER

## NUMER SERYJNY

Umożliwia identyfikację i stanowi dożywotnią gwarancję (na życzenie).

## MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie (auf Wunsch).

## NUMER SERYJNY SERIENNUMMER

GRZBIET OSTRZA  
KLINGENRÜCKEN

RĘKOJEŚĆ  
GRIFF

PIÓRO OSTRZA  
KLINGENBLATT

KRAWĘDŹ TNĄCA  
SCHNEIDE

RODZAJ SZLIFU  
SCHLIFFART

TYLNE ZABEZPIECZENIE DLA DŁONI  
HINTERER HANDSCHUTZ

## SZLIF

GIESSER oferuje perfekcyjny szlif ostrza do każdego rodzaju pracy. Sprostą on wszystkim wymaganiom. Ponadto mnogość form ostrza i ich długości zapewnia bogaty wybór.

## DER SCHLIFF

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

NOSEK OCHRONNY RĘKOJEŚCI  
GRIFFNASE

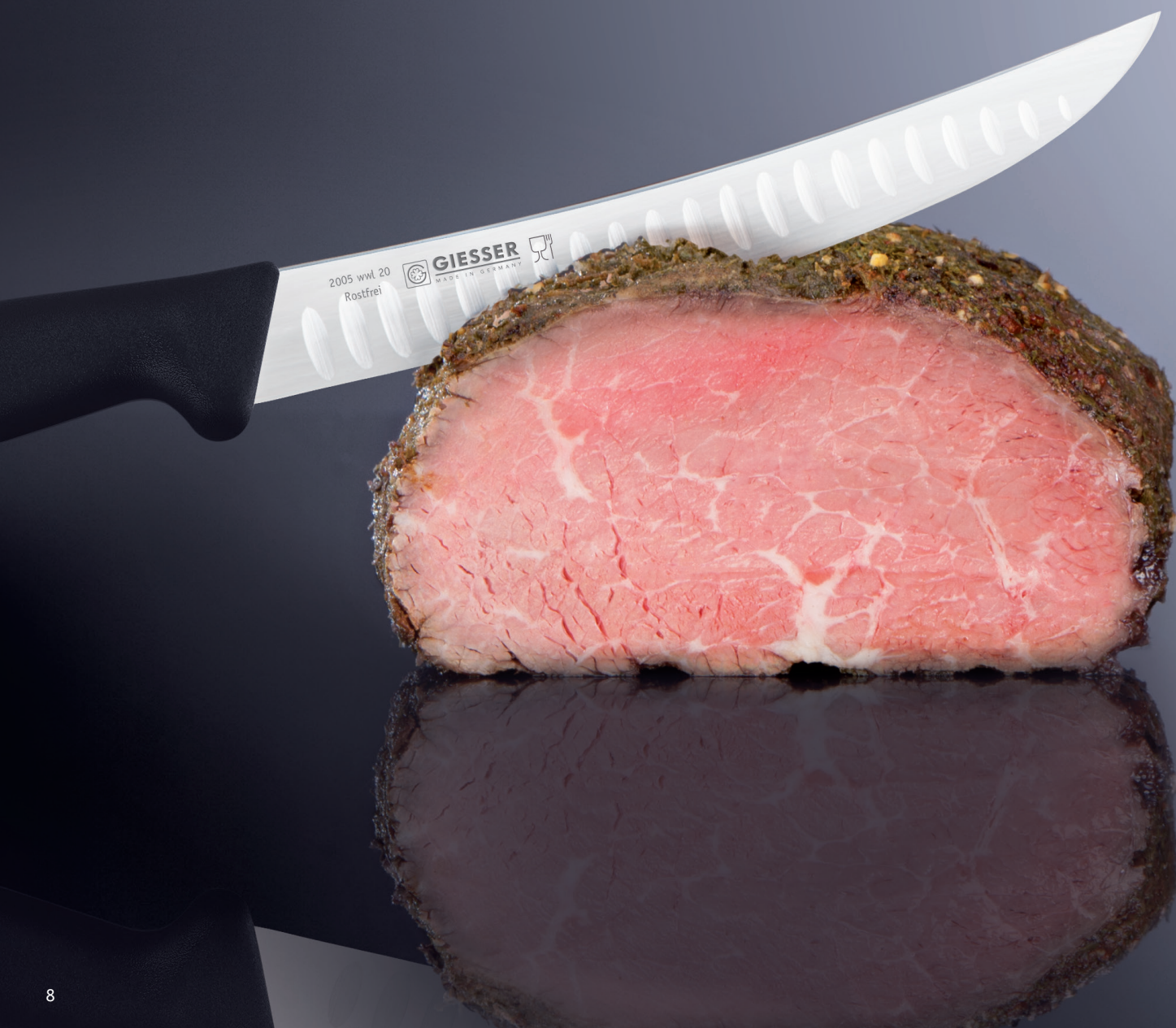
NOSEK OCHRONNY RĘKOJEŚCI  
Kilka wersji rękojeści o zróżnicowanym nosku ochronnym.

## GRIFFNASE

Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.



# NOŻE DO MIĘSA FLEISCHERMESSER





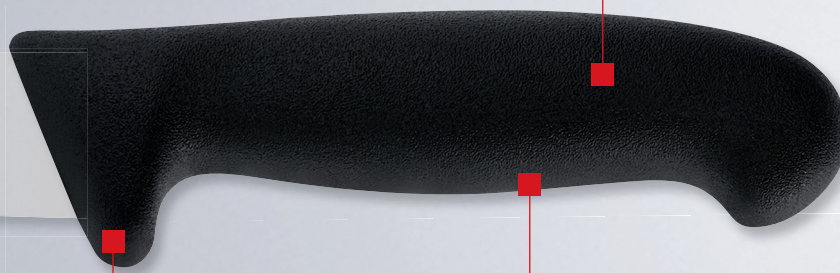


# RĘKOJEŚĆ STANDARDOWA

## STANDARDGRIFF

**WIELOFUNKCYJNOŚĆ**  
Standardowa rękojeść jest odpowiednia do niemal każdego rodzaju pracy.

**MULTIFUNKTIONAL**  
Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.



**BEZPIECZEŃSTWO**  
Skośnie poprowadzony nosek ochronny rękojeści zapobiega ześlizgiwaniu się ręki prowadzącej nóż.

**SICHERHEIT**  
Die abgeschrägte Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

**ERGONOMIA**  
Rękojeść o średniej objętości wykonana z antypoślizgowego, przyjemnie przylegającego do ręki materiału.

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

**2005**

Rozbierak  
Zuschneidemesser



<b>cm</b>	18	20	22	25
<b>inch</b>	7	7¾	8¾	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**2025**

Nóż do odskórowywania  
Hautmesser



<b>cm</b>	15	18
<b>inch</b>	6	7
	■ ■	■ ■ ■

**2015**

Rozbierak  
Zuschneidemesser



<b>cm</b>	16	18
<b>inch</b>	6¼	7
	■	■

**2015**

Rozbierak  
Zuschneidemesser



<b>cm</b>	27	30	36
<b>inch</b>	10½	11¾	14¼
	■	■ ■ ■	■

**2 1 0 5**

Nóż do odkórowywania  
Abhäutemesser



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

**2 2 7 5**

Nóż do filetowania ryb | elastyczny  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

**2 6 0 5**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

**2 5 0 5**

Nóż do trybowania | półelastyczny  
Ausbeinmesser | mittel



cm	10
inch	4
	■ ■

**2 4 0 5**

Nóż masarski  
Schlachtsmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■	■ ■

**2 2 8 5**

Nóż do filetowania ryb | elastyczny  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

**2 6 1 5**

Nóż do trybowania | szpiczasty i elastyczny  
Ausbeinmesser | spitz und flexibel



cm	15
inch	6
	■

**2 5 0 5**

Nóż do trybowania | półelastyczny  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**2 5 1 5**

Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15	17
inch	5	6	6¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 0 5**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 6 5**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	12	14
inch	4¾	5½
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 1 5**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

**2 5 3 5**

Nóż do trybowania | bardzo elastyczny  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 0 5**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■

**3 1 6 5**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 8 5**

Nóż masarski do drobiu  
Geflügelschlachtmesser



cm 10

inch 4



**3 1 8 6**

Nóż masarski do drobiu  
Geflügelschlachtmesser



cm 12

inch 4¾



**3 0 0 5**

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 13

inch 5



16

6¼



18

7



**3 0 8 5**

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 11

inch 4



13

5



15

6



**3 1 8 5 e 1 0 1**

Nóż masarski do drobiu  
Geflügelschlachtmesser



cm 10

inch 4



**3 2 1 5**

Nóż do trybowania | elastyczny  
Ausbeinmesser | flexibel



cm 15

inch 6



**3 0 0 5**

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 21

inch 8¼



24

9½



30

11¾



**3 0 8 5**

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 18

inch 7



22

8¾



24

9½



**3 3 0 5**

Nóż ubojowy | sztywny, faseta  
Stechmesser | stark, Facette



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

**3 3 5 3**

Nóż do ryb  
Fischmesser



cm	21
inch	8¼
	■

**3 4 2 5**

Nóż do jelit | Nosek z tworzywa sztucznego  
Gekrösemesser | Kunststoffknopf



cm	16
inch	6¼
	■

**3 4 2 7**

Nóż do jelit  
Gekrösemesser



cm	21
inch	8¼
	■

**3 3 5 3**

Nóż do ryb  
Fischmesser



cm	10	12,5
inch	4	5
	■ ■	■

**3 4 0 5**

Nóż do jelit | Nosek stalowy  
Gekrösemesser | Stahlknopf



cm	16
inch	6¼
	■

**3 4 2 6**

Nóż do jelit | Nosek stalowy  
Gekrösemesser | Stahlknopf



cm	16
inch	6¼
	■ ■

**6 7 8 0 b - r**

Nóż żelazkowy | dla praworęcznych  
Entvliesmesser | für Rechtshänder



cm	17
inch	6¾
	■

4 0 0 5

Nóż masarski  
Schlachtsmesser



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ □

4 0 2 5

Nóż masarski | wąska forma  
Schlachtsmesser | schmale Form



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

4 0 3 5

Nóż do rolad  
Rouladenmesser



cm	21
inch	8¼
	■ ■

5 0 6 5

Blatownik  
Bankmesser



cm	21	26	32	36
inch	8¼	10¼	12½	14¼
	■	■	■	■

4 0 0 5

Nóż masarski  
Schlachtsmesser



cm	24	27	30
inch	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

4 0 2 5

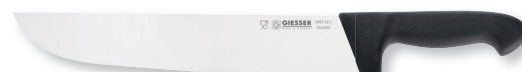
Nóż masarski | wąska forma  
Schlachtsmesser | schmale Form



cm	27	30	32	36
inch	10½	11¾	12½	14¼
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■

5 0 0 5

Nóż do słoniny  
Speckmesser



cm	32
inch	12½
	■

6 0 0 5

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**7 1 0 5**

Nóż do kiełbasy  
Wurstmesser



cm 28

inch 11

**7 3 0 5**

Nóż do wędlin  
Aufschnittmesser



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼

**7 3 0 5 s t**

Nóż do wędlin | sztywne ostrze, 2,7 mm  
Aufschnittmesser | starke Klinge, 2,7 mm



cm 40

45

49

inch 15¾

17¾

19

**7 3 6 5**

Nóż do filetowania | bardzo elastyczny  
Filiermesser | sehr flexibel



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾

**7 1 0 5 w**

Nóż do kiełbasy | ostrze faliste  
Wurstmesser | mit Wellenschliff



cm 28

inch 11

**7 3 0 5 w**

Nóż do wędlin | ostrze faliste  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼

**7 3 0 5 a w**

Nóż do wędlin | ostrze częściowo faliste  
Aufschnittmesser | angewellt



cm 21

25

28

inch 8¼

9¾

11

**7 3 7 5 e 1 0 1**

Nóż do filetowania ryb | bardzo elastyczny  
Fischfiliermesser | sehr flexibel



cm 18

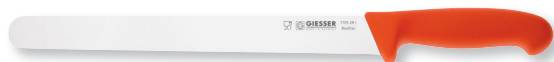
inch 7





**7 7 0 5**

Nóż do wędlin  
Aufschnittmesser



<b>cm</b>	22	25	28	31
<b>inch</b>	8¾	9¾	11	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**7 7 0 5 w**

Nóż do wędlin | ostrze faliste  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	25	28	31	36
<b>inch</b>	9¾	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

**7 7 2 5**

Nóż do kebaba  
Kebabmesser



<b>cm</b>	45
<b>inch</b>	17¾
	■

**7 9 0 5**

Nóż do salami  
Salamimesser



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**7 7 0 5**

Nóż do wędlin  
Aufschnittmesser



<b>cm</b>	36	40
<b>inch</b>	14¾	15¾
	■	■

**7 7 0 5 a w**

Nóż do wędlin | ostrze częściowo faliste  
Aufschnittmesser | angewellt



<b>cm</b>	25	28
<b>inch</b>	9¾	11
	■	■

**7 7 4 5**

Nóż do melona | z podwójnym uchwytem  
Melonenmesser | mit Doppelgriff



<b>cm</b>	35
<b>inch</b>	13¾
	■

**7 9 0 5 w**

Nóż do salami | ostrze faliste  
Salamimesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**7 9 2 5**

Nóż do salami  
Salamimesser



cm 36  
inch 14¼



**7 9 4 5**

Nóż do pasztetowej  
Leberwurstmesser



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5**

Nóż do pasztetowej  
Leberwurstmesser



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 w**

Nóż do pasztetowej | ostrze faliste  
Leberwurstmesser | mit Wellenschliff



cm 21  
inch 8¼



**7 9 3 5**

Nóż do serrano  
Serrano-Messer



cm 30  
inch 11¾



**7 9 4 5 a w**

Nóż do pasztetowej | ostrze częściowo faliste  
Leberwurstmesser | angewellt



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 a w**

Nóż do pasztetowej | ostrze częściowo faliste  
Leberwurstmesser | angewellt



cm 21  
inch 8¼



**4 0 6 5**

Szpikulec trójigłowy  
Wurststuffer



# SZLIF KULOWY KULLENSCHLIFF


**GIESSER** 4025 wwl 24 s  
MADE IN GERMANY Rostfrei

## LEPSZE PROWADZENIE CIĘCIA

dzięki poduszkom powietrza między ostrzem a krojonym produktem.

## BESSERE SCHNITTFÜHRUNG

durch Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut.

## WYDAJNOŚĆ

Noże ze szlifem kulowym bez trudu przecinają krojony produkt. Wynikiem tego jest perfekcyjne cięcie umożliwiające długotrwałą pracę nie powodującą zwykłego zmęczenia dłoni.




## PRODUKTIVITÄT

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

### 2 0 0 5 w w l

Rozbierak | szlif kulowy  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



<b>cm</b>	20	22	25
<b>inch</b>	7¾	8¾	9¾
			

### 2 5 0 5 w w l

Nóż do trybowania | półelastyczny ze szlifem kulowym  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, mittel






<b>cm</b>	13	15
<b>inch</b>	5	6
		

### 2 1 0 5 w w l

Nóż do odkórowywania | szlif kulowy  
Abhäutemesser | mit Kullenschliff






<b>cm</b>	16	18	21
<b>inch</b>	6¼	7	8¼
			

### 2 5 1 5 w w l

Nóż do trybowania | sztywne ze szlifem kulowym  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, stark



<b>cm</b>	13	15	17
<b>inch</b>	5	6	6¾
			

**2 5 3 5 w w l**

Nóż do trybowania | bardzo elastyczny ze szlifem kulowym  
 Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

**2 6 0 5 w w l**

Nóż do trybowania | szlif kulowy  
 Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

**3 0 0 5 w w l**

Nóż ubojowy | szlif kulowy  
 Stechmesser | mit Kullenschliff



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

**4 0 2 5 w w l**

Nóż masarski | szlif kulowy, wąska forma  
 Schlachtmesser | mit Kullenschliff, schmale Form



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

**2 6 0 5 f w w l**

Nóż do odkórowywania | elastyczny ze szlifem kulowym  
 Abhäutemesser | mit Kullenschliff, flexibel



cm	15
inch	6
	■

**3 1 0 5 w w l**

Nóż do trybowania | szlif kulowy  
 Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

**4 0 0 5 w w l**

Nóż masarski | szlif kulowy  
 Schlachtmesser | mit Kullenschliff



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

**6 0 0 5 w w l**

Rozbierak | szlif kulowy  
 Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

**7 7 0 5 w w l**

Nóż do wędlin | szlif kulowy  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

**7 3 0 5 w w l a w**

Nóż do wędlin | ostrze częściowo faliste ze szlifem kulowym  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff, angewellt



cm	21
inch	8¼
	■

**2 6 0 8 w w l**

Nóż do trybowania | szlif kulowy  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15
inch	6
	■

**2 0 0 8 w w l**

Rozbierak | szlif kulowy  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

**7 3 0 5 w w l**

Nóż do wędlin | szlif kulowy  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	21
inch	8¼
	■

**3 1 0 3 w w l**

Nóż do trybowania | szlif kulowy  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13
inch	5
	■

**2 5 0 9 w w l**

Nóż do trybowania | szlif kulowy  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13
inch	5
	■

## NA WZÓR NATURY. ABSOLUTNIE DOSKONAŁE. NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT.

### ABSOLUTNIE DOSKONAŁE

Aby zapewnić nożom serii PrimeLine szczególne właściwości postanowiliśmy wzorować się na naturze – ergonomia, higiena, ostrość i antypoślizgowość. Różne formy i długości ostrza, elastyczne lub twarde ostrze, krótki bądź długi nosek ochronny przy rękojeści sprawiają, że linia PrimeLine idealnie nadaje się do każdego rodzaju pracy czy to w gastronomii, czy też przetwórstwie mięsnym i spożywczym.

### 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 Arbeits-bereiche in der Gastronomie oder der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie ideal geeignet.

### NIEPRAWDOPODOBNA ERGONOMIA

Miękka, przyczepna powierzchnia z twardym rdzeniem z tworzywa sztucznego gwarantuje stabilną i precyzyjną pracę. Wyważone proporcje linii PrimeLine są decydujące dla osiągnięcia perfekcyjnego balansu między ostrzem a rękojeścią, dzięki temu krojenie przebiega bez trudu i nie powoduje zmęczenia ręki. Optymalnie uformowana i zaokrąglona rękojeść z noskiem ochronnym sprawia, że noże PrimeLine perfekcyjnie leżą w dłoni i oszczędzają ścięgna i stawy.

### 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.

### ANTYPOŚLIZGOWOŚĆ

Przyjemne w dotyku miękkie tworzywo z jakiego wykonana jest osłona rękojeści zostało ergonomicznie uformowane i doskonale dopasowuje się do ludzkiej dłoni. Struktura powierzchni sprawia, że nawet gdy dłonie są wilgotne chwyt jest pewny i zapewnia optymalne prowadzenie cięcia. Wyraźnie zredukowano ryzyko ześlizgnięcia się, co zapobiega zranieniom.

### 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.



### NOWOŚĆ: RĘKOJEŚĆ WYKONANA Z ANTYBAKTERYJNEGO SANITIZED® SILVER.

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



- Konsekwentny rozwój działań zwiększających higienę w branży mięsnej
- Większa ochrona antybakteryjna na bazie jonów srebra
- Zmniejszenie ryzyka przy kontaminacji
- Odpowiada aktualnym wymaganiom zawartym w rozporządzeniu w sprawie środków spożywczych i towarów konsumpcyjnych
- Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft
- Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis
- Risikoverminderung bei Kreuzkontamination
- Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung

### EKSTREMALNA OSTROŚĆ

Do produkcji linii PrimeLine stosujemy wyłącznie starannie obrabiane materiały najwyższej jakości. Im bardziej równomierne utwardzanie, tym większa odporność ostrza na zużycie. Z tego powodu pracujemy stosując najbardziej nowoczesne technologie na świecie – obróbkę cieplną w próżni. Perfekcyjny szlif i ostateczne ręczne ostrzenie stanowią gwarancję długiej żywotności i sprawiają, że ostrze jest niezwykle ostre.

### 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.

Miękka antypoślizgowa rękojeść o twardym rdzeniu zapewnia absolutną stabilność

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität

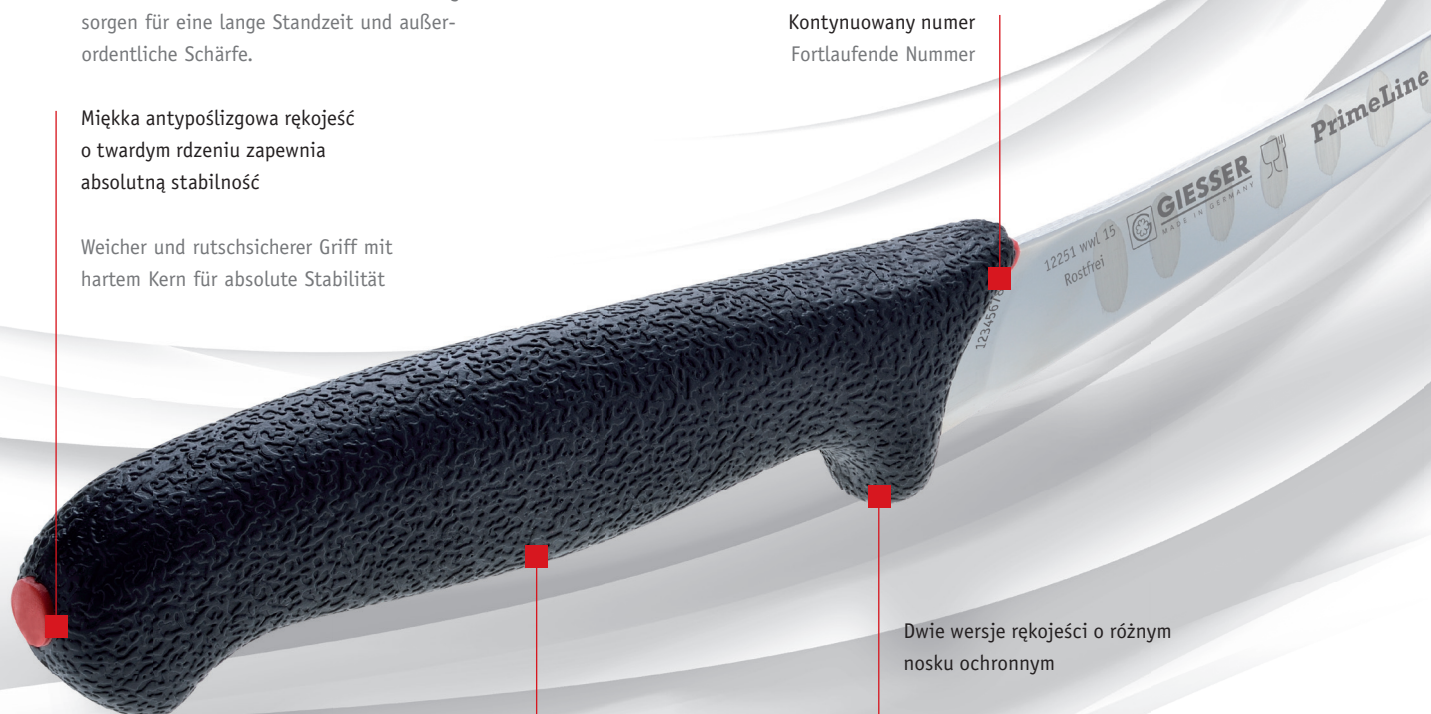
### WYSOKA HIGIENA

Antybakteryjne działanie srebra znane jest od stuleci. Nasze rękojeści pokryte antybakteryjnym srebrem Sanitized® Silver powodują, że rozprzestrzenianie się bakterii jak i ryzyko kontaminacji zredukowane są w sposób niezawodny i długotrwały. Sanitized® Silver gwarantuje optimum higieny w przetwórstwie mięsny i spożywczy, odpowiada rygorystycznym wymaganiom zawartym w rozporządzeniu w sprawie środków spożywczych i towarów konsumpcyjnych, jest antyalergiczne i przebadane dermatologicznie.

### 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.

Kontynuowany numer  
Fortlaufende Nummer



Dwie wersje rękojeści o różnym nosku ochronnym

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutz Nase



Krótki nosek ochronny (11...)  
Kurze Griffnase (11...)



Długi nosek ochronny (12...)  
Lange Griffnase (12...)

**1 1 2 5 0**

Nóż do trybowania | elastyczny  
Ausbeinmesser | flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 1 2 5 3**

Nóż do trybowania | bardzo elastyczny  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 2 2 0 0**

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	22	25
inch	8¾	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 2 2 5 0**

Nóż do trybowania | elastyczny  
Ausbeinmesser | flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 1 2 5 1**

Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 1 2 0 0**

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	20
inch	7¾
	■ ■ ■ ■ ■

**1 2 2 0 0 w w 1**

Rozbierak | szlif kulowy  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	25
inch	9¾
	■ ■ ■ ■ ■

**1 2 2 5 1**

Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■



1 2 2 5 1 w w l

Nóż do trybowania | szlif kulowy  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm 15

inch 6



1 2 2 6 0

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm 15

inch 6



1 2 3 1 0

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm 13

inch 5



16

6¼



1 2 3 0 0

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 16

inch 6¼



18

7



21

8¼



1 2 2 5 3

Nóż do trybowania | bardzo elastyczny  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm 13

inch 5



15

6



1 2 2 6 0 w w l

Nóż do trybowania | szlif kulowy  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm 15

inch 6



1 2 3 1 6

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm 15

inch 6



1 2 3 0 8

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 15

inch 6



18

7



**1 2 4 0 2**

Nóż masarski  
Schlachtmesser



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½

**1 2 7 3 0**

Nóż do wędlin | szpiczasty  
Aufschnittmesser | spitz



cm	28
inch	11

**3 5 1 1 p l**

Set PrimeLine | 3-częściowy, zawartość: 11250-13,  
11250-15, 11200-20

PrimeLine-Set | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 11200-20



**1 2 6 0 0 w w 1**

Rozbierak | szlif kulowy  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	24
inch	9½

**2 1 7 7 0 5 w**

Nóż do szynki | ostrze faliste  
Tranchiermesser | mit Wellenschliff



cm	25	31
inch	9¾	12¼

#### INNE MODELE PRIMELINE:

- NÓŻ SZEFA KUCHNI STR. 61
- TORBY NA NOŻE STR. 122
- BLOKI NA NOŻE STR. 126

#### WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

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

# HACCP

## GWARANCJA HIGIENY MIT SICHERHEIT HYGIENISCH






Tam gdzie przetwarzane są artykuły spożywcze, należy zwracać szczególną uwagę na bezpieczeństwo i higienę. Kody kolorów wprowadzone przez firmę GIESSER zgodnie z koncepcją HACCP umożliwiają prosty podział noży według działów, zmian czy też krojonych produktów. Nowe boksy higieniczne GIESSER umożliwiają łatwe czyszczenie, przechowywanie w czystości jak i bezpieczny transport noży.

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.




### KODOWANIE KOLORAMI WEDŁUG DZIAŁÓW FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

Na przykład | Zum Beispiel

-  CZERWONY: wołowina | ROT: Rind
-  ŻÓŁTY: wieprzowina | GELB: Schwein
-  BIAŁY: jagnięcina | WEISS: Lamm

### KODOWANIE KOLORAMI WEDŁUG ZMIAN FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

Na przykład | Zum Beispiel

-  CZERWONY: 1-sza zmiana | ROT: 1. Schicht
-  NIEBIESKI: 2-ga zmiana | BLAU: 2. Schicht
-  ŻÓŁTY: 3-cia zmiana | GELB: 3. Schicht

### Nasze zalecenia dotyczące przyporządkowania kolorów Unsere Empfehlung für die Zuordnung

-  BIAŁY: pieczywo i produkty mleczne  
WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
-  ŻÓŁTY: produkty gotowane  
GELB: Gekochtes und Gekartes
-  CZERWONY: surowe mięso  
ROT: Rohes Fleisch
-  NIEBIESKI: surowa ryba  
BLAU: Roher Fisch
-  ZIELONY: sałata, warzywa i owoce  
GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
-  BRĄZOWY: warzywa korzeniowe  
BRAUN: Wurzelgemüse
-  JASNOFIOLETOWY: przetwórstwo HALAL  
HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung

Konsekwentne stosowanie zasad HACCP w połączeniu ze stosowaniem desek do krojenia wykonanych z higienicznego tworzywa w tym samym kolorze zwiększy zaufanie klientów i konsumentów.

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

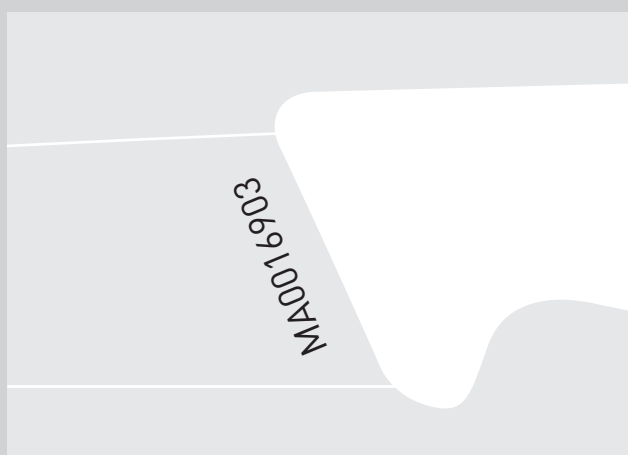


# MEMSYS

## SYSTEM ZARZĄDZANIA NOŻAMI

## MESSERMANAGEMENTSYSTEM

TAK FUNKCJONUJE SYSTEM ZARZĄDZANIA NOŻAMI MEMSYS FIRMY GIESSER:  
SO FUNKTIONIERT DAS MESSERMANAGEMENTSYSTEM MEMSYS VON GIESSER:



### 1 INDYWIDUALNE OZNAKOWANIE

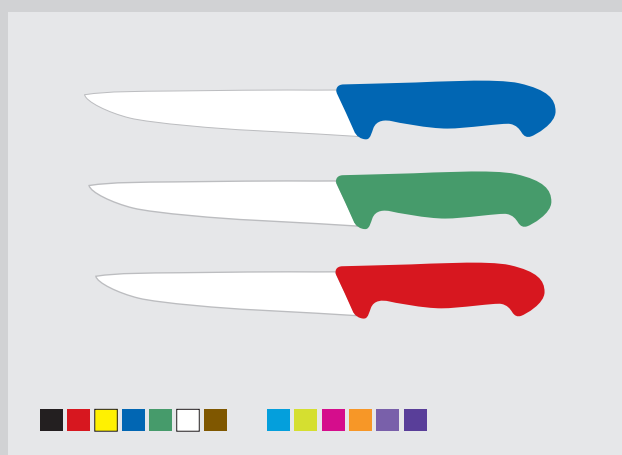
Każdy nóż może być oznakowany przez firmę GIESSER ciągłym numerem seryjnym. Zapewnia to identyfikację drogi każdego noża od momentu jego wytworzenia przez użytkownika aż do jego utylizacji.

Ponadto GIESSER oferuje możliwość oznakowania każdego noża zgodnie z indywidualnymi potrzebami nabywcy.

### 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 INDYWIDULANE KOLORY RĘKOJEŚCI

Seryjnie w programie produkcji firmy GIESSER występuje 12 różnych kolorów rękojeści, w każdej chwili możemy wyprodukować kolory zgodnie z Państwa indywidualnym życzeniem, jednak przy zachowaniu minimalnej ilości zamawianych sztuk. Kolory w prosty sposób gwarantują podział między procesami pracy, obszarami jak i zmianami.

### 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.

# ZWIĘKSZENIE BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU ULEPSZENIE PROCESÓW PRACY KONTROLA KOSZTÓW

## PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN ARBEITSPROZESSE VERBESSERN KOSTEN KONTROLLIEREN



### 3 KONTROLA

Podczas wydawania towarów każdy nowy nóż jest rejestrowany przez numer seryjny i przyporządkowany danemu pracownikowi. Zapewnia to bezproblemowe przestrzeganie terminów ostrzenia i konserwacji. Wydanie nowego noża następuje tylko po zwrocie zużytego. Przy zwrocie zużytego noża zostaje potwierdzony jego prawidłowy stan.

#### 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.

PRACOWNIK MITARBEITER	DATA DATUM	WYDANIE AUSGABE	ODDANIE RÜCKGABE	STAN BESTAND
1. Nazwisko   Name	02.01.15	1234567	27.01.15	
2. Nazwisko   Name	02.01.15	1234568	27.01.15	
3. Nazwisko   Name	02.01.15	1234569	27.01.15	
4. Nazwisko   Name	02.01.15	1234570	27.01.15	
5. Nazwisko   Name	27.01.15	1234571	24.02.15	
6. Nazwisko   Name	30.01.15	1234572	24.02.15	
7. Nazwisko   Name	27.01.15	1234573	24.02.15	
8. Nazwisko   Name	30.01.15	1234574	24.02.15	
9. Nazwisko   Name	30.01.15	1234575	24.02.15	
10. Nazwisko   Name	06.02.15	1234576	---	

### 4 DOKUMENTACJA

Jedynie prowadzenie stałej dokumentacji może zagwarantować bezpieczeństwo procesu. Również służby weterynaryjne jak i audytorzy żądają takiej dokumentacji w ramach przeprowadzania certyfikacji IFS. Ponadto taka dokumentacja pozwala na szybką ocenę indywidualnego zużycia noża, aktualnego zapotrzebowania i dokładnej analizy kosztów.

Wymagane procesy w prosty sposób można dokumentować jak i zarządzać nimi w programie EXCEL. Na życzenie GIESSER może stworzyć programy uwzględniające specyfikę danego klienta, skrojone na miarę indywidualnych potrzeb.

#### 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.

# RĘKOJEŚĆ NR. 4

## GRIFF NR. 4

### BEZPIECZEŃSTWO

Zaokrąglony grzbiet rękojeści zapewnia dużą poręczność.

### SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffbarkeit.

### WYDAJNOŚĆ

Otwarty koniec rękojeści umożliwia szybką zmianę chwytu.

### PRODUKTIVITÄT

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



### 2 5 0 4

Noż masarski | półelastyczny  
Schlachtmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■

### 2 5 3 4

Noż do trybowania | bardzo elastyczny  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13
inch	5
	■ ■

### 2 5 1 4

Noż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13
inch	5
	■

# RĘKOJEŚĆ NR. 9

## GRIFF NR. 9

### MATERIAŁ

Bardzo dobrze przylegający do dłoni i antypoślizgowy elastomer (TPE).

### MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### ERGONOMIA

Amerykańska forma rękojeści umożliwi szybką zmianę chwytu – znalazła szczególne zastosowanie w nożach do trybowania.

### ERGONOMIE

Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.



### 2 5 0 9

Nóż do trybowania | półelastyczny  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

### 2 5 3 9

Nóż do trybowania | bardzo elastyczny  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■ ■

### 2 5 1 9

Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■

### 3 1 6 9

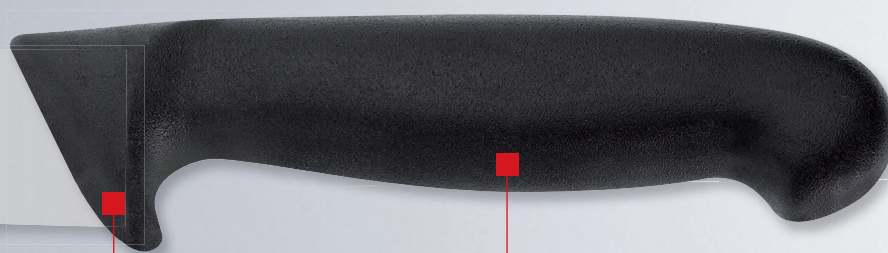
Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

# BEZPIECZNA RĘKOJEŚĆ „SCANDIC”

## SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC”



### BEZPIECZEŃSTWO

Przedłużony nosek ochronny zapobiega ześlizgnięciu się dłoni.

### SICHERHEIT

Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

### ERGONOMIA

Sz szczególnie długa rękojeść jest odpowiednia dla dużych dłoni.

### ERGONOMIE

Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

### 2 5 0 3

Nóż do trybowania | półelastyczny  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 2 6 0 3

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

### 3 1 6 3

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

### 3 1 0 3

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm	13
inch	5
	■



# BEZPIECZNA RĘKOJEŚĆ „ADLER” SICHERHEITSGRIFF „ADLER”

## MATERIAŁ

Bardzo dobrze przylegający do dłoni i antypoślizgowy elastomer (TPE).

## MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



## BEZPIECZEŃSTWO

Bardzo długi nosek ochronny przy rękojeści powoduje, że ryzyko zranienia podczas krojenia zredukowane jest do minimum.

## SICHERHEIT

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

## 2 0 0 2

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	20
inch	7¾
	■

## 3 0 0 2

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■ ■

## 2 6 1 2

Nóż do odkórowywania  
Hautmesser



cm	15
inch	6
	■

## 3 0 8 2

Nóż ubojowy  
Stechmesser



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

# BEZPIECZNA RĘKOJEŚĆ „BODYGUARD” SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD”



## BEZPIECZEŃSTWO

Zsuniecie się dłoni prowadzącej nóż jest niemożliwe. Większe bezpieczeństwo podczas trybowania i przycinania.

## SICHERHEIT

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

## MATERIAŁ

Bardzo dobrze przylegający do dłoni i antypoślizgowy elastomer (TPE).

## MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### 2 0 0 8 w w 1

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 3 1 6 8

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	16
inch	6¼
	■

### 3 0 0 8

Nóż ubojowy  
Stechmesser



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

### 4 0 2 8

Nóż masarski  
Schlachtmesser



cm	24
inch	9½
	■

# BEZPIECZNA RĘKOJEŚĆ E4 – SAFETY PLUS

## SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS



### BEZPIECZEŃSTWO

Szczególnie długi nosek ochronny przy rękojeści zapobiega zsuwaniu się dłoni i redukuje ryzyko wypadków.

### SICHERHEIT

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

### MATERIAŁ

Bardzo dobrze przylegający do dłoni i antypoślizgowy elastomer (TPE).

### MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### 2 0 0 5 e 4

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 3 0 0 5 e 4

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm	18
inch	7
	■

### 3 1 6 5 e 4

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	16
inch	6¼
	■

### 2 5 1 5 e 4

Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	15
inch	6
	■

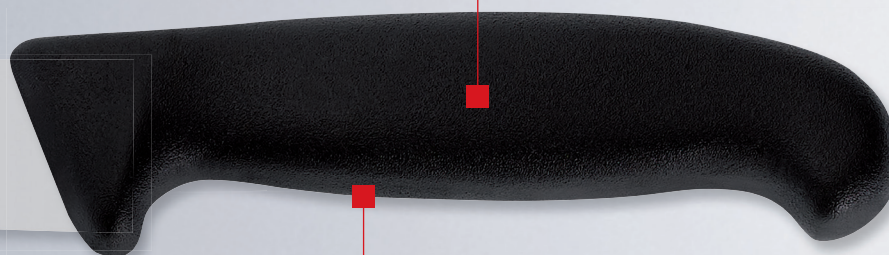
# RĘKOJEŚĆ „SLIM LINE” GRIFF „SLIM LINE”

## MATERIAŁ

Bardzo dobrze przylegający do dłoni i antypoślizgowy elastomer (TPE).

## MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



## ASORTYMENT

Odpowiednio do tej formy rękojeści firma GIESSER oferuje wiele różnych form ostrzy.

## SORTIMENT

Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingformen.

## OBJĘTOŚĆ RĘKOJEŚCI

Szczególnie dopasowany do potrzeb żeńskiej części załogi podczas trybowania i przycinania.

## GRIFFVOLUMEN

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

### 2 5 0 5 s l

Nóż do trybowania | półelastyczny  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6

### 2 5 1 5 s l

Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6

### 7 3 6 5 s l

Nóż do filetowania  
Filiermesser



cm	18
inch	7

# RĘKOJEŚĆ NR. PP7

## GRIFF NR. PP7



### BEZPIECZEŃSTWO

Ergonomiczne i perfekcyjne ukształtowanie rękojeści. Zapewnia bezpieczny chwyt podczas obróbki mięsa.

### SICHERHEIT

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

### MATERIAŁ

Nasza alternatywa wobec rękojeści standardowej – wzmocniony włóknem szklanym polipropylen (PP).

### MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

### 2 5 0 7 p p g

Nóż do trybowania | półelastyczny  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 2 5 3 7 p p g

Nóż do trybowania | bardzo elastyczny  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	15
inch	6
	■

### 2 5 1 7 p p g

Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 3 1 0 7 p p g

Nóż do trybowania | prosty  
Ausbeinmesser | gerade



cm	16
inch	6¼
	■

**3 1 6 7 p p g**

Nóż do trybowania | prosty  
Ausbeinmesser | gerade



cm 15

inch 6



**3 0 0 7 p p g**

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 16

18

inch 6¼

7



**4 0 2 7 p p g**

Nóż masarski  
Schlachtsmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½



**2 2 8 7 p p g**

Nóż do ryb  
Fischmesser



cm 21

inch 8¼



**2 0 0 7 p p g**

Rozbierak  
Zuschneidmesser



cm 20

25

inch 7¾

9¾



**3 0 8 7 p p g**

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 15

18

inch 6

7



**2 2 7 7 p p g**

Nóż do ryb  
Fischmesser



cm 21

inch 8¼



**3 1 6 7 p p g**

Rozbierak  
Dressiermesser



cm 30

inch 11¾

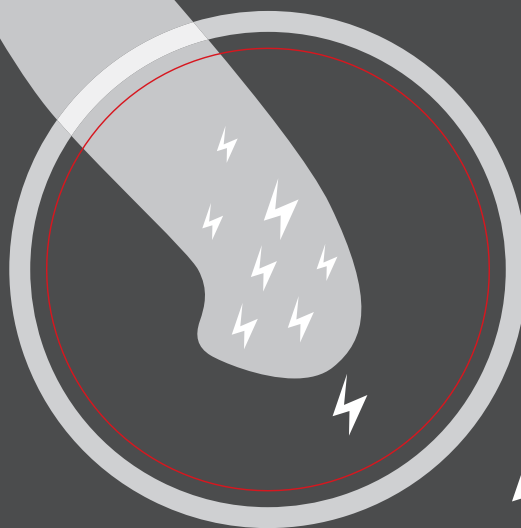


# DET

## DETEKCJA RĘKOJEŚCI Z TWORZYW DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE

POPRAWA BEZPIECZEŃSTWA  
ZWIĘKSZENIE JAKOŚCI PRODUKTU  
OPTYMALIZACJA STANDARDÓW HIGIENY

SICHERHEIT VERBESSERN  
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN  
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN



### 2 0 0 5 det

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 2 5 0 5 det

Nóż do trybowania | półelastyczny  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 3 0 0 5 det

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

### 2 5 1 5 det

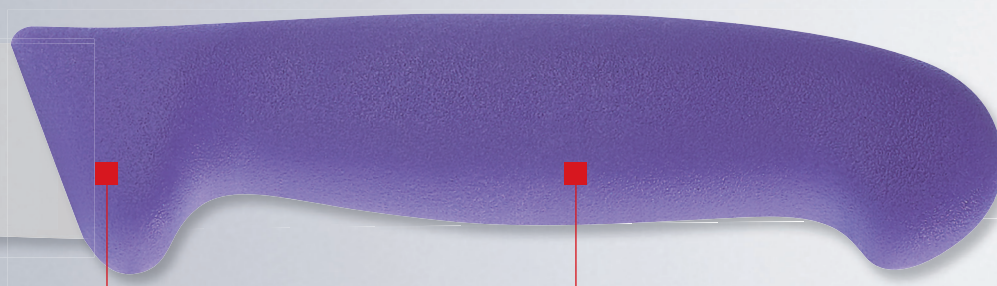
Nóż do trybowania | sztywny  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

# JASNOFIOLETOWY – SPECJALNY KOLOR DO OBRÓBK I/LUB PRZYGOTOWYWANIA POTRAW BEZ ALERGENÓW

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



### BEZPIECZEŃSTWO

Kolor wspiera i uzupełnia koncepcje higieny w przetwórstwie spożywczym.

### SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

### MATERIAŁ

Gwarantuje brak dodatków zwierzęcych (tłuszczów wieprzowych).

### MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweifette).

### 3 1 6 5 p p h v i

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm 15

inch 6

### 3 0 0 5 p p h v i

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm 16

inch 6¼

### 6 0 0 5 p p h v i

Rozbierak  
Zuschneidmesser



cm 24

27

inch 9½

10½

### 4 0 2 5 p p h v i

Nóż masarski  
Schlachtsmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½

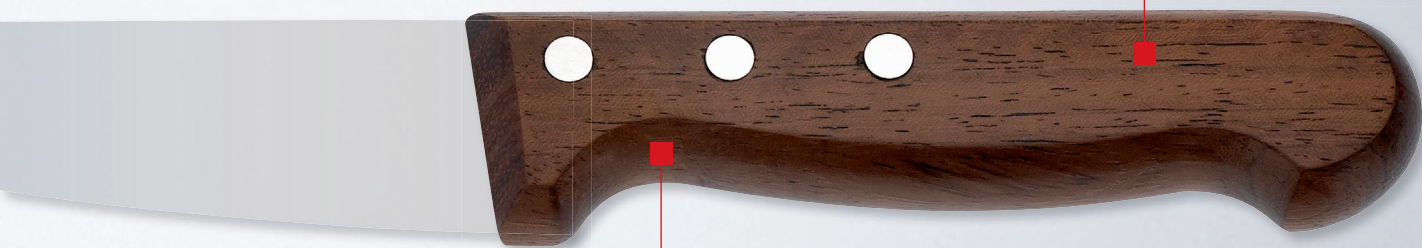


# RĘKOJEŚĆ Z DREWNA

## GRIFF AUS HOLZ

**ERGONOMIA**  
Forma rękojeści znakomicie dopasowuje się do dłoni.

**ERGONOMIE**  
Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



### WŁAŚCIWOŚCI

Bubinga – to bardzo odporny i twardy gatunek drewna. Dzięki swoim naturalnym właściwościom rękojeść z tego rodzaju drewna zapewnia pewny chwyt również przy kontakcie z tłuszczem i wodą.

### EIGENSCHAFTEN

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

### 2 4 0 0

Nóż masarski  
Schlachtsmesser



cm	16
inch	6¼

### 3 0 8 0

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm	15
inch	6

### 3 0 0 0

Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

### 3 1 0 0

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

**3 1 1 0 s**

Nóż do trybowania | czarna, drewniana rękojeść  
Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff



cm 15

inch 6

**4 0 0 0**

Nóż masarski  
Schlachtmesser

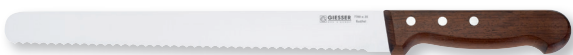


cm 21

inch 8¼

**7 7 0 0 w**

Nóż do wędlin | bardzo elastyczny z ostrzem falistym  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff, sehr flexibel



cm 28

inch 11

**8 7 1 0**

Nóż uniwersalny  
Universalmesser



cm 10

inch 4

**3 1 6 0**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm 14

15

inch 5½

6

**4 0 2 0**

Nóż masarski  
Schlachtmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½

**8 4 5 0**

Nóż kucharski  
Kochmesser



cm 20

26

inch 7¾

10¼

**WIĘCEJ NOŻY Z DREWNIANĄ  
RĘKOJEŚCIĄ OD STR. 54**

**MEHR MESSER MIT HOLZ-  
GRIFFEN AB SEITE 54**

**PRODUKTY, KTÓRE PAŃSTWO  
POWINNIŚCIE POZNAĆ  
PRODUKTE, DIE SIE  
KENNENLERNEN SOLLTEN**

6655 sp

Str. 113

**TASAK  
HACKMESSER**



7984 c

Str. 120

**NÓŻ DO PRÓBOWANIA  
WĘDLIN Z WIDELCEM  
I CLIPEM  
WURSTPROBIERMESSE  
MIT GABEL UND CLIP**



MHB K I

Str. 119

**HIGIENICZNE STELAŻE  
DO NOŻY  
MESSERHYGIENEBOX**



9590

Str. 117

**RĘKAWICA STALOWA  
STECHSCHUTZHANDSCHUH**



9980

Str. 109

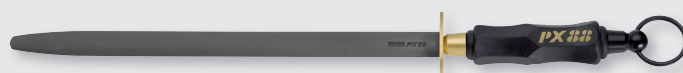
**OSTRZAŁKA  
SHARP EASY  
MESSERSCHÄRFER  
SHARP EASY**



PX 88

Str. 107

**STALKA OSTRZAÇA  
WETZSTAHL**



# NOŽE KUCHENNE I SZEFA KUCHNI KOCH- UND KÜCHENMESSER





TO NIE JEST NÓŻ. TO OBŁĘD.  
ES IST KEIN MESSER. ES IST DER WAHNSINN.



**NUMER**  
Numer seryjny zapewnia przyporządkowanie, identyfikowalność i gwarancję.

**DIE NUMMER**  
Seriennummer zur Zuordnung, Nachverfolgung und Garantie.

**RĘKOJEŚĆ**  
Ergonomiczna forma o miękkich krawędziach, pewnie leży w dłoni, zapewnia precyzyjne prowadzenie, tworzywo powstałe specjalnie z myślą o przetwórstwie spożywczym.

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



**OSTRZE**  
Wykute z jednego kawałka, szczególnie wysoka zawartość węgla 0,55–0,59%, zapewnia niezwykle długą żywotność i ekstremalną ostrość.

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

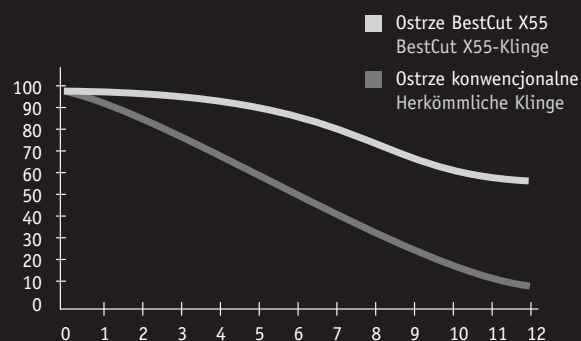
**PRÓG**  
Lekko zaokrąglone krawędzie i skierowana skośnie do przodu forma zapewniają perfekcyjne trzymanie.

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

**NUMER SERYJNY UMOŻLIWIA IDENTYFIKACJĘ I STANOWI DOŻYWOTNIĄ GWARANCJĘ**

**MIT SERIENNUMMER ZUR NACHVERFOLGUNG UND LEBENSLANGER GARANTIE**

**DŁUGA ODPORNOŚĆ OSTRZA NA ZUŻYCIĘ – OSTRZA BESTCUT X55**  
**DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN**



**8 6 4 0**

BestCut Nóż do warzyw  
BestCut Officemesser



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

**8 6 4 3**

BestCut Nóż do obierania  
BestCut Tourniermesser



cm	6
inch	2¼
	■

**8 6 6 3**

BestCut Nóż do trybowania  
BestCut Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

**8 6 7 0**

BestCut Nóż do wędlin  
BestCut Tranchiermesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

**8 6 4 0 w**

BestCut Nóż do warzyw | ostrze faliste  
BestCut Officemesser | mit Wellenschliff



cm	10
inch	4
	■

**8 6 7 0**

BestCut Nóż do wędlin  
BestCut Tranchiermesser



cm	15
inch	6
	■

**8 6 6 4**

BestCut Nóż do filetowania  
BestCut Filiermesser



cm	18
inch	7
	■

**8 6 7 0 w**

BestCut Nóż kucharski | ostrze faliste  
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	20
inch	7¾
	■



**8 6 8 0**

BestCut Nóż kucharski  
BestCut Kochmesser



cm	20	23	25
inch	7¾	9	9¾
	■	■	■

**8 6 8 0 w**

BestCut Nóż kucharski | ostrze faliste  
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾
	■

**8 6 1 0 p**

BestCut Widelec | kuty  
BestCut Krückengabel | geschmiedet



cm	16
inch	6¼
	■

**8 2 9 1 b 8 b c**

Torba z zestawem noży BestCut | 8-częściowy, zawartość:  
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



**8 6 8 1**

BestCut Nóż kucharski | lekki  
BestCut Kochmesser | leicht



cm	18	20
inch	7	7¾
	■	■

**8 6 6 1 w**

BestCut Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾
	■

**9 9 2 2**

Stalka Chefcut | szlif delikatny  
Chefcut | feiner Zug



cm	25	●
inch	9¾	
	■	

**8 2 9 1 b 1 0 b c**

Torba z zestawem noży BestCut | 10-częściowy, zawartość:  
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





8 2 5 1

Nóż dekoracyjny  
Buntschneidemesser



cm	11
inch	4¼
	■

8 2 6 3

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

8 2 6 4

Nóż Filet-de-Sole  
Filet-de-Sole-Messer



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■

8 2 6 9

Nóż kucharski Santoku | japońska forma  
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm	18
inch	7
	■

8 2 4 4

Nóż do pomidorów | rozdwojony  
Tomatenmesser | mit Zinken



cm	13
inch	5
	■

8 2 6 0 w

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	20
inch	7¾
	■

8 2 6 7 w w

Nóż do łososia | szlif kulowy  
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm	31
inch	12¼
	■

8 2 7 5 w w l

Nóż do szynki | szlif kulowy  
Schinkenmesser | mit Kullenschliff



cm	26
inch	10¼
	■



# DREWNO OLIWNE OLIVENHOLZ

## PIEŁĘGNACJA

Nóż należy zawsze myć ręcznie. Drewno oliwne należy od czasu do czasu przetrzeć preparatem „Melkfett”.

## PFLEGE

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



## MATERIAŁ

Drewno oliwne jest przyjemne i ciepłe w dotyku, a przy tym ekstremalnie twarde i odporne na wilgoć.

## MATERIAL

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

8 2 4 0 o

Nóż do warzyw  
Officemesser



cm | 10

inch | 4

8 2 8 0 o

Nóż kucharski | szeroki  
Kochmesser | breit



cm | 20

inch | 7¾

8 2 4 4 o

Nóż do pomidorów | rozdwojony  
Tomatenmesser | mit Zinken



cm | 13

inch | 5

8 2 6 4 o

Nóż Filet-de-Sole  
Filet-de-Sole-Messer



cm | 18

inch | 7

# RĘKOJEŚĆ Z DREWNA

## GRIFF AUS HOLZ

**ERGONOMIA**  
Forma rękojeści znakomicie dopasowuje się do dłoni.

**ERGONOMIE**  
Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



### WŁAŚCIWOŚCI

Bubinga – to bardzo odporny i twardy gatunek drewna. Dzięki swoim naturalnym właściwościom rękojeść z tego rodzaju drewna zapewnia pewny chwyt również przy kontakcie z tłuszczem i wodą.

### EIGENSCHAFTEN

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

### 8 3 0 0

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼

### 8 3 4 0

Nóż kuchenny  
Küchenmesser



cm 16

inch 6¼

### 8 3 6 0 w

Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼

### 8 7 3 0

Nóż do steków  
Steakmesser



cm 12

inch 4¾

**8 7 1 0**

Nóż uniwersalny  
Universalmesser



cm	10
inch	4

**8 3 3 0**

Nóż kuchenny  
Küchenmesser



cm	13	15
inch	5	6

**8 2 6 1 w**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾

**8 7 5 0 z**

Nóż do steków | ostrze zębate  
Steakmesser | gezahnt



cm	12
inch	4¾

**8 3 5 0 w**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	21
inch	8¼

**8 4 5 0**

Nóż kucharski  
Kochmesser



cm	20	26
inch	7¾	10¼

WIĘCEJ NOŻY Z DREWNIANĄ  
RĘKOJEŚCIĄ OD STR. 41

MEHR MESSER MIT HOLZ-  
GRIFFEN AB SEITE 41

# RĘKOJEŚCI Z POM

## GRIFFE AUS POM

### ERGONOMIA

Dwu- lub trzykrotnie nitowana lub jednolita rękojeść zapewnia bezpieczne trzymanie podczas wszystkich prac kuchennych.

### ERGONOMIE

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



### POM

Polioksymetylen jest szczególnie stabilnym w formie i sztywnym tworzywem. Jest on oczywiście zgodny z wymogami rozporządzenia w sprawie środków spożywczych i towarów konsumpcyjnych.

### POM

Polyoxymethylen ist ein besonders formstabiler und steifer Kunststoff. Er entspricht selbstverständlich der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung.

### 8 3 0 0 p

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼

### 8 5 4 0 p

Nóż do obierania  
Tourniermesser



cm 6

inch 2¼

### 8 3 1 0 p

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼

### 8 3 6 0 w p

Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼



**8 3 3 0 p**

Nóż kuchenny  
Küchenmesser



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

**8 7 3 0 p z**

Nóż do steków | ostrze zębate  
Steakmesser | gezahnt



cm	12
inch	4¾
	■

**3 0 0 0 p**

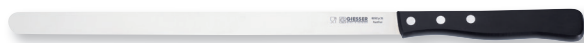
Nóż ubojowy  
Stechmesser



cm	18
inch	7
	■

**8 2 6 2 p**

Nóż do łososia  
Lachsmesser



cm	31
inch	12¼
	■

**8 3 4 0 p**

Nóż kuchenny  
Küchenmesser



cm	16
inch	6¼
	■

**3 1 0 0 p**

Nóż do trybowania  
Ausbeinmesser



cm	13
inch	5
	■

**4 0 2 0 p**

Nóż masarski  
Schlachtsmesser



cm	21
inch	8¼
	■

**7 9 0 0 p**

Nóż do salami  
Salamimesser



cm	28
inch	11
	■

**7 3 0 0 p**

Nóż do szynki  
Schinkenmesser



cm 25

inch 9¾

**8 2 6 1 w p**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 25

inch 9¾

**8 4 5 0 p**

Nóż kucharski  
Kochmesser



cm 20 | 26

inch 7¾ | 10¼

**8 2 6 9 p**

Nóż kucharski Santoku | japońska forma  
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm 18

inch 7

**7 7 0 0 w p**

Nóż do wędlin | ostrze faliste  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 28

inch 11

**8 3 5 0 w p**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½

**8 4 5 1 p**

Nóż kucharski  
Kochmesser



cm 20

inch 7¾

**8 2 6 9 w w l p**

Nóż kucharski Santoku | japońska forma ze szlifem kulowym  
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff



cm 18

inch 7



PrimeLine  
Chef

NA WZÓR NATURY. ABSOLUTNIE DOSKONAŁE.  
NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFECT.





**HIGIENA**  
Zawiera antybakteryjny  
Sanitized® Silver.

**HYGIENE**  
Mit antimikrobieller Sanitized®  
Silver-Ausrüstung.

**NUMEROWANIE**  
Praktyczne  
przyporządkowanie  
i identyfikacja.

**NUMMERIERUNG**  
Praktisch für die Zuordnung  
und Nachverfolgung.



**ERGONOMIA**  
Optymalnie wyważone noże z  
ich perfekcyjnie uformowaną  
zaokrągloną rękojeścią  
umożliwiają bezproblemowe  
krojenie nie powodując  
zmęczenia dłoni.

**ERGONOMIE**  
Optimal ausbalanciertes Messer  
für ermüdungsfreies und mühe-  
loses Schneiden mit perfekt  
geformtem, abgerundetem Griff.

**RĘKOJEŚĆ**  
Miękka, antypoślizgowa  
powierzchnia rękojeści  
z twardym rdzeniem  
zapewnia absolutną  
stabilność, krótki nosek.

**GRIFF**  
Weiche und rutsch-  
sichere Oberfläche mit  
hartem Kern für  
absolute Stabilität,  
kurze Griffnase.

## MIĘKKA POWŁOKA – TWARDY RDZEŃ

## WEICHE SCHALE – HARTER KERN



**KRÓTKI NOSEK**  
**KURZE GRIFFNASE**



**Z NUMEREM SERYJ-  
NYM I DOŻYWOTNIĄ  
GWARANCJĄ**

**MIT SERIENNUMMER  
UND LEBENSLANGER  
GARANTIE**

2 1 8 4 5 5

Nóż kucharski | szeroki  
Kochmesser | breit



cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

2 1 8 2 6 9 w w l

Nóż kucharski Santoku | szlif kulowy  
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff



cm	18
inch	7
	■

2 1 8 2 6 9 s p

Nóż kucharski Santoku „Mano”  
Santoku Kochmesser „Mano”



cm	19
inch	7½
	■

2 1 7 3 6 5

Nóż do filetowania  
Filetirmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 4 5 6

Nóż kucharski | wąski  
Kochmesser | schmal



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 3 3 5

Nóż kuchenny | średnio szpiczasty  
Küchenmesser | mittelspitz



cm	13
inch	5
	■

## MANO

SANTOKU ZE SPECJALNYMI OTWORAMI  
SANTOKU MIT SPEZIALLOCHUNG



### OTWORY

Mniejszy opór podczas krojenia, mniejszy wkład siły, większa odporność ostrza na zużycie.

### LOCHUNG

Geringerer Schneidwiderstand, weniger Kraftaufwand, höhere Schnitthaltigkeit.

WIĘCEJ MODELI  
PRIMELINE ZNAJDZIECIE  
PAŃSTWO OD STR. 24

MEHR PRIMELINE-MODELLE  
FINDEN SIE AB SEITE 24

### 2 1 7 7 0 5 w 1 0

Nóż do wędlin | ostrze faliste, 10 mm  
Aufschnittmesser | mit w10er Welle



cm 22  
inch 8¾

### 2 1 8 3 5 5 w 1 0

Nóż do pieczywa | ostrze faliste, 10 mm  
Brotmesser | mit w10er Welle



cm 21 | 24  
inch 8¼ | 9½

### 2 1 8 3 1 5

Nóż do warzyw | średnio szpiczasty  
Gemüsemesser | mittelspitz



cm 8 | 10  
inch 3¼ | 4

### 2 1 8 8 1 5

Yanagiba  
Yanagiba



cm 24  
inch 9½

### 2 1 8 2 6 5 w 1 0

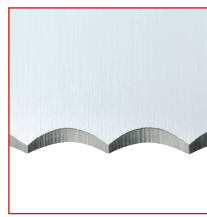
Nóż do wędlin | ostrze faliste, 10 mm  
Aufschnittmesser | mit w10er Welle



cm 25  
inch 9¾

## W 1 0

### PERFEKCYJNA FALA DIE PERFEKTE WELLE



SZEROKA FALA zapewnia  
bezproblemowe krojenie  
BREITE WELLE für müheloses  
Schneiden  
ZĄBKOWANY WIERZCHOŁEK  
POZWALA na perfekcyjne nacięcie  
ZAHNSPITZEN für perfekten Anschnitt

### 2 1 8 3 6 5 w

Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11  
inch 4¼

### 2 1 8 8 2 5

Nóż Deba  
Deba Messer



cm 15  
inch 6

# HACCP

GWARANCJA HIGIENY  
MIT SICHERHEIT HYGIENISCH



BIAŁY | WEISS



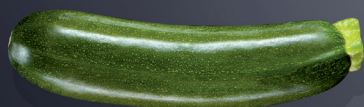
ŻÓŁTY | GELB



CZERWONY | ROT



NIEBIESKI | BLAU



ZIELONY | GRÜN



BRĄZOWY | BRAUN

Tam gdzie przetwarzane są artykuły spożywcze, należy zwracać szczególną uwagę na bezpieczeństwo i higienę. Kody kolorów wprowadzone przez firmę GIESSER zgodnie z koncepcją HACCP umożliwiają prosty podział noży według działów, zmian czy też krojonych produktów. Różnej wielkości stelaże na noże firmy GIESSER ułatwiają podział noży zgodnie z obszarami pracy, a jednocześnie zapewniają większą ochronę noży i użytkownika.

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.

## KODOWANIE KOLORAMI WEDŁUG DZIAŁÓW FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

Na przykład | Zum Beispiel

- CZERWONY: wołowina | ROT: Rind
- ŻÓŁTY: wieprzowina | GELB: Schwein
- ZIELONY: jagnięcina | GRÜN: Lamm

## KODOWANIE KOLORAMI WEDŁUG ZMIAN FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

Na przykład | Zum Beispiel

- CZERWONY: 1-sza zmiana | ROT: 1. Schicht
- NIEBIESKI: 2-ga zmiana | BLAU: 2. Schicht
- ŻÓŁTY: 3-cia zmiana | GELB: 3. Schicht

### 1 ROZWÓJ

Doświadczeni rzemieślnicy jak i projektanci przedmiotów użytkowych a także nasi klienci wspierają nas w pracach nad rozwojem nowych form rękojeści, zapewniających jeszcze więcej bezpieczeństwa i wydajności.

### 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 HIGIENA

Wszystkie kolorowe rękojeści odpowiadają aktualnie obowiązującym postanowieniom dotyczącym higieny i bezpieczeństwa.

### HYGIENE

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

### 3 ASORTYMENT

GIESSER oferuje Państwu obszerny asortyment noży o kolorowych rękojeściach. Kolorowe punkty przy poszczególnych artykułach oznaczają w jakich kolorach dana rękojeść produkowana jest seryjnie.

### 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 ZAMÓWIENIA SPECJALNE

Wybrany przez Państwa nóż nie jest produkowany seryjnie w kolorze, jaki by Państwo chcieli? Od min. 60 sztuk danego artykułu wykonamy dla Państwa nóż na specjalne zamówienie.

### 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 SZCZEGÓLNE KOLORY

Od 2.000 sztuk (w przypadku noży SP od 5.000 szt.) wykonamy dla Państwa nóż w specjalnym, wybranym przez Państwa kolorze (np. barwach Państwa firmy lub jako prezent reklamowy).

### 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 JAKOŚĆ

Gwarantujemy niezmienną jakość, gdyż dopiero po wytworzeniu ostrza noża podejmowana jest decyzja, jaka rękojeść w jakim kolorze zostanie dodana.

### QUALITÄT

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

## Nasze zalecenia dotyczące przyporządkowania kolorów Unsere Empfehlung für die Zuordnung

- BIAŁY: pieczywo i produkty mleczne  
WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
- ŻÓŁTY: produkty gotowane  
GELB: Gekochtes und Gekartes
- CZERWONY: surowe mięso  
ROT: Rohes Fleisch
- NIEBIESKI: surowa ryba  
BLAU: Roher Fisch
- ZIELONY: sałata, warzywa i owoce  
GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
- BRĄZOWY: warzywa korzeniowe  
BRAUN: Wurzelgemüse
- JASNOFIOLETOWY: przetwórstwo HALAL  
HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung

Konsekwentne stosowanie zasad HACCP w połączeniu ze stosowaniem desek do krojenia wykonanych z higienicznego tworzywa w tym samym kolorze zwiększy zaufanie klientów i konsumentów.



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



# KUTE NOŻE SZEFA KUCHNI

## GESTANZTE KOCHMESSER



**8 4 5 5**

Nóż kucharski  
Kochmesser



<b>cm</b>	16	20
<b>inch</b>	6¼	7¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 4 5 5**

Nóż kucharski  
Kochmesser



<b>cm</b>	29	31
<b>inch</b>	11½	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 4 5 5**

Nóż kucharski  
Kochmesser



<b>cm</b>	23	26
<b>inch</b>	9	10¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 4 4 5 s t p p**

Nóż blatownik  
Schlagmesser



<b>cm</b>	27
<b>inch</b>	10½
	■

**8 4 5 6**Nóż kucharski | wąski  
Kochmesser | schmal

cm | 16 | 18

inch | 6¼ | 7

**7 7 0 5**Nóż do wędlin  
Aufschnittmesser

cm | 22 | 25 | 28 | 31

inch | 8¾ | 9¾ | 11 | 12¼

**7 7 0 5 w**Nóż do wędlin | ostrze faliste  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff

cm | 25 | 28 | 31 | 36

inch | 9¾ | 11 | 12¼ | 14¼

**8 4 7 5**Nóż do łososia  
Lachsmesser

cm | 31

inch | 12¼

**8 4 5 6**Nóż kucharski | wąski  
Kochmesser | schmal

cm | 20 | 23

inch | 7¾ | 9

**7 7 0 5**Nóż do wędlin  
Aufschnittmesser

cm | 36 | 40

inch | 14¼ | 15¾

**7 7 0 5 w w l**Nóż do wędlin | szlif kulowy  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff

cm | 28 | 31 | 36

inch | 11 | 12¼ | 14¼

**8 4 7 5 w w l**Nóż do łososia | szlif kulowy  
Lachsmesser | mit Kullenschliff

cm | 31

inch | 12¼



**8 2 6 9 k**

Nóż kucharski Santoku | japońska forma  
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm | 18

inch | 7



**6 6 6 5**

Tasak | chińska forma  
Hackmesser | chinesische Form



cm | 17

19

21

inch | 6¾

7½

8¼



**8 2 6 5 w**

Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm | 25

inch | 9¾



**8 3 7 5 w**

Nóż do pieczywa | kątowny z ostrzem falistym  
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt



cm | 18

23

inch | 7

9



**8 2 6 9 w w l k**

Nóż kucharski Santoku | japońska forma ze szlifem kulowym  
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff



cm | 18

inch | 7



**6 6 7 5**

Tasak | chińska forma  
Hackmesser | chinesische Form



cm | 19

inch | 7½

ok. 570 g



**8 2 6 5 w l**

Nóż uniwersalny | ostrze faliste, dla leworęcznych  
Universalmesser | mit Wellenschliff, für Linkshänder



cm | 25

inch | 9¾



**8 3 5 5 w**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm | 18

21

24

inch | 7

8¼

9½



**8 3 3 5**Nóż kuchenny  
Küchenmesser

cm 13

inch 5

**7 3 6 5**Nóż do filetowania | bardzo elastyczny  
Filiermesser | sehr flexibel

cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾

**8 7 9 5**Nóż do smarowania  
Streichmesser

cm 9

12

inch 3½

4¾

**9 4 3 7**Widelec do mięs  
Fleischgabel

cm 18

21

inch 7

8½

**8 3 4 5**Nóż kuchenny  
Küchenmesser

cm 16

18

inch 6¼

7

**8 4 5 5 w**Nóż kucharski | ostrze faliste  
Kochmesser | mit Wellenschliff

cm 31

inch 12¼

**8 7 9 5 w**Nóż do smarowania | ostrze faliste  
Streichmesser | mit Wellenschliff

cm 9

12

inch 3½

4¾

**9 4 3 5**Widelec do wędlin  
Wurstgabel

cm 13

19

inch 5

7½



# JASNOFIOLETOWY – SPECJALNY KOLOR DO OBRÓBK I HALAL I/LUB PRZYGOTOWYWANIA POTRAW BEZ ALERGENÓW

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



### BEZPIECZEŃSTWO

Kolor wspiera i uzupełnia koncepcje higieny w przetwórstwie spożywczym.

### SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

### MATERIAŁ

Gwarantuje brak dodatków zwierzęcych (tłuszczów wieprzowych).

### MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).

### 8 4 5 5 p p h v i

Nóż kucharski  
Kochmesser



cm	20	26
inch	7¾	10¼

### 7 7 0 5 w p p h v i

Nóż do wędlin | ostrze faliste  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm	31
inch	12¼

### 8 4 5 6 p p h v i

Nóż kucharski | wąski  
Kochmesser | schmal



cm	16
inch	6¼

### 8 3 1 5 s p h v i

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm	10
inch	4

### 8 3 6 5 w s p

Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼



### 8 3 1 5 s p

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm 8 10 12

inch 3¼ 4 4¾



### 8 5 4 5 s p

Nóż do obierania  
Tourniermesser



cm 6 7,5

inch 2¼ 3



### 8 3 0 5 s p

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm 8

inch 3¼



### 8 3 6 5 w s p

Nóż uniwersalny | ostrze faliste, w 5 kolorach (jasno niebieski, cytrynowy, pomarańczowy, różowy, fioletowy)  
Universalmesser | mit Wellenschliff, in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)



cm 11

inch 4¼



### 8 3 1 5 s p

Nóż do warzyw | w 5 kolorach (jasno niebieski, cytrynowy, pomarańczowy, różowy, fioletowy)  
Gemüsemesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)



cm 10

inch 4



### 8 5 4 5 s p

Nóż do obierania | w 5 kolorach (jasno niebieski, cytrynowy, pomarańczowy, różowy, fioletowy)  
Tourniermesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)



cm 6

inch 2¼



### 8 3 0 5 w s p

Nóż do warzyw | ostrze faliste  
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8

inch 3¼



**8 3 6 5 s p**

Nóż uniwersalny  
Universalmesser



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 3 1 5 w s p**

Nóż do warzyw | ostrze faliste  
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8 10  
inch 3¼ 4  
■ ■ ■ ■

**8 7 2 5 w s p**

Nóż do steków | ostrze faliste  
Steakmesser | mit Wellenschliff



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 3 0 9 w s p 8 - 5**

Nożyki do bułek-zestaw | 5-częściowy, ostrze faliste  
Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff



cm 8  
inch 3¼  
■

**8 3 6 6 w s p**

Nóż do pomidorów | rozdwojony  
Tomatenmesser | mit Zinken



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 7 2 5 s p**

Nóż do steków  
Steakmesser



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 7 8 5 z s p**

Nóż śniadaniowy  
Frühstücksmesser



cm 10  
inch 4  
■

**8 3 0 9 s p 8 - 5**

Nożyki do bułek-zestaw | 5-częściowy  
Brötchenmesser-Set | 5-tlg.



cm 8  
inch 3¼  
■

9 4 6 5 s p

Widelec  
Gabel



9 4 6 7 s p

Łyżeczka  
Kaffeelöffel



8 3 6 5 w s p 1 1 - 6

Komplet noży uniwersalnych | 6-częściowy  
Universalmesser-Set | 6-tlg.



9 8 7 9 s p 2 4

Komplet sztućców | 24-częściowy  
Besteck-Set | 24-tlg.



9 4 6 6 s p

Łyżka  
Löffel



9 4 6 8 s p

Widelczyk  
Kuchengabel



9 4 6 5 s p - 6

Komplet widelców | 6-częściowy  
Gabel-Set | 6-tlg.



9 8 8 0 - 1 2

Komplet - Nóż-Widelec | 12-częściowy  
Messer- und Gabel-Set | 12-tlg.





**9 8 7 2 s p v k**

Opakowanie typu Display | 72 Noże uniwersalne w 6 różnych kolorach (8365 wsp-11 czarny, żółty, czerwony, niebieski, biały, zielony)

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)



**9 8 7 2 9 x 8**

Opakowanie typu Display | 72 Noże uniwersalne w 9 różnych kolorach (8365 wsp-11 czarny, żółty, czerwony, zielony, jasno niebieski, cytrynowy, pomarańczowy, różowy, fioletowy)

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)



**9 8 7 7 1 0 x 2**

Nóż uniwersalny w pojemniku szklanym | 20 Noży uniwersalnych 8365 wsp-11 w 10 różnych kolorach (żółty, czerwony, niebieski, biały, zielony, jasno niebieski, cytrynowy, pomarańczowy, różowy, fioletowy)

20 Universalmesser im Glas | 8365 wsp-11 in 10 verschiedenen Farben (gelb, rot, blau, weiß, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)



**9 8 7 2 k t**

Opakowanie typu Display | 60 Noży uniwersalnych w 6 różnych kolorach (8365 wsp-11 niebieski, zielony, cytrynowy, pomarańczowy, różowy, fioletowy)

Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)



# ŚWIEŻE KOLORY W KUCHNI FRISCHE FARBEN IN DER KÜCHE



**8 4 5 5**

Nóż kucharski  
Kochmesser



cm 20

inch 7¾



**8 2 6 9 w w l k**

Nóż kucharski Santoku | szlif kulowy  
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff



cm 18

inch 7



**8 4 5 6**

Nóż kucharski | wąski  
Kochmesser | schmal



cm 16

inch 6¼



**8 2 6 5 w**

Nóż uniwersalny  
Universalmesser



cm 25

inch 9¾



**8 3 0 5 s p**

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm 8  
inch 3¼

**8 3 1 5 s p**

Nóż do warzyw  
Gemüsemesser



cm 10  
inch 4

**9 8 5 0**

Zestaw noży kucharskich | 3-częściowy, zawartość:  
8269 wwlk-18, b8456-18, 8315 sp-10  
Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, b8456-18,  
8315 sp-10



**9 8 5 2**

Zestaw noży kuchennych | 3-częściowy, zawartość:  
8269 wwlk-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11  
Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10,  
8365 wsp-11



**8 3 6 5 w s p**

Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11  
inch 4¼

**8 5 4 5 s p**

Nóż do obierania  
Tourniermesser



cm 6  
inch 2¼

**9 8 5 1**

Zestaw noży kuchennych | 3-częściowy, zawartość:  
b8456-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11  
Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: b8456-18, 8315 sp-10,  
8365 wsp-11



**3 5 8 5 s p**

Zestaw noży do warzyw | 3-częściowy, zawartość: 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



# NÓŻ DO CHLEBA Z ELEMENTEM DYSTANSOWYM BROTMESSEK MIT ABSTANDSHALTER



8 3 9 5 w

Nóż do chleba i wędlin | ostrze faliste  
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 21

inch 8¼

8 3 9 5 w

Nóż do chleba i wędlin | ostrze faliste  
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 24

inch 9½

8 3 9 6 w

Nóż do chleba i wędlin | ostrze faliste  
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 25

inch 9¾

8 3 9 6

Nóż do chleba i wędlin  
Brot- und Aufschnittmesser



cm 25

inch 9¾

# NOŻE PIEKARNICZE BÄCKERMESSER



## 7 3 0 5 w

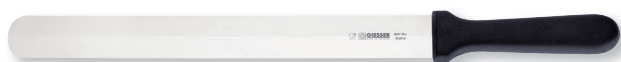
Nóż piekarniczy | ostrze faliste  
Bäckermesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	21	25	28	31
<b>inch</b>	8 $\frac{3}{4}$	9 $\frac{3}{4}$	11	12 $\frac{1}{4}$
	■ ■	■	■ ■	■

## 8 1 3 7

Nóż piekarniczy | ostrze dwustronnie schifowane  
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11 $\frac{3}{4}$
	■

## 7 7 0 5 w

Nóż piekarniczy | ostrze faliste  
Bäckermesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	25	28	31	36
<b>inch</b>	9 $\frac{3}{4}$	11	12 $\frac{1}{4}$	14 $\frac{1}{4}$
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■

## 8 1 3 7 w

Nóż piekarniczy | ostrze dwustronnie schifowane: proste, faliste  
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gerade, mit Wellenschliff



<b>cm</b>	30	36
<b>inch</b>	11 $\frac{3}{4}$	14 $\frac{1}{4}$
	■	■

**8 1 3 7 w z**

Nóż piekarniczy | ostrze dwustronnie szlifowane: ząbkowane, faliste

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gezahnt, mit Wellenschliff



cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

**8 1 3 6 w**

Nóż piekarniczy | jedna strona szlifowana, ostrze faliste

Bäckermesser | einseitig geschliffen, mit Wellenschliff



cm	30
inch	11¾
	■

**8 2 1 5**

Szpatuła  
Palette



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

**8 2 3 5**

Szpatuła kątowna  
Winkelpalette

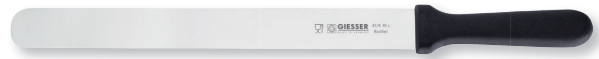


cm	16/10	21/15	26/20	31/25
inch	6¼/4	8¼/6	10¼/7¾	12¼/9¾
	■	■	■	■

**8 1 3 6**

Nóż piekarniczy | jedna strona szlifowana

Bäckermesser | einseitig geschliffen



cm	30
inch	11¾
	■

**8 2 1 0 p**

Szpatuła do masy cukierniczej | Rękojeść z POM

Streichpalette | mit POM-Griff



cm	21	26	31
inch	8¼	10¼	12¼
	■	■	■

**8 2 0 5**

Szpatuła Confiserie  
Confiserie-Palette



cm	10
inch	4
	■

**8 2 3 5**

Szpatuła kątowna mini  
Mini-Winkelpalette



cm	12/9
inch	4¾/3¾
	■

8 1 6 5 z

Nóż do tortu | ząbkowany  
Tortenmesser | gezahnt



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 2 p

Szpatuła kątowna | Rękojeść z POM  
Winkelpalette | mit POM-Griff



cm | 11,5

inch | 4½



8 2 3 4 p

Szpatuła kuchenna | Rękojeść z POM  
Kuchenpalette | mit POM-Griff



cm | 16/11

inch | 6¼/4¼



8 2 3 7 p

Szpatuła | Rękojeść z POM  
Palette | mit POM-Griff



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 2

Łopatka do przewracania  
Pfannenwender



cm | 16,5/11,5 | 25/19

inch | 6½/4½ | 9¾/7½



8 2 3 4

Szpatuła kuchenna  
Kuchenpalette



cm | 16/11

inch | 6¼/4¼



8 2 3 7

Szpatuła kuchenna  
Küchenpalette



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 9

Szpatuła kątowna | szeroka  
Winkelpalette | breit



cm | 16,5/11,5

inch | 6½/4½



**8 2 2 5**

Skrobak  
Schaber



cm 10

inch 4



**8 3 5 5**

Nóż do pieczywa  
Brotmesser



cm 21

inch 8¼



**2 1 8 3 5 5 w 1 0**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste, 10 mm  
Brotmesser | mit w10er Welle



cm 21

24

inch 8¼

9½



**8 3 5 5 w s p**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 19

inch 7½



**8 3 7 5 w**

Nóż do pieczywa | kątowny z ostrzem falistym  
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt



cm 18

23

inch 7

9



**8 3 5 5 w**

Nóż do pieczywa | ostrze faliste  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½



**2 1 8 2 6 5 w**

Nóż uniwersalny | ostrze faliste  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 25

inch 9¾



**8 3 0 7 w s p**

Nóż do bułek | ostrze faliste  
Brötchenmesser | mit Wellenschliff



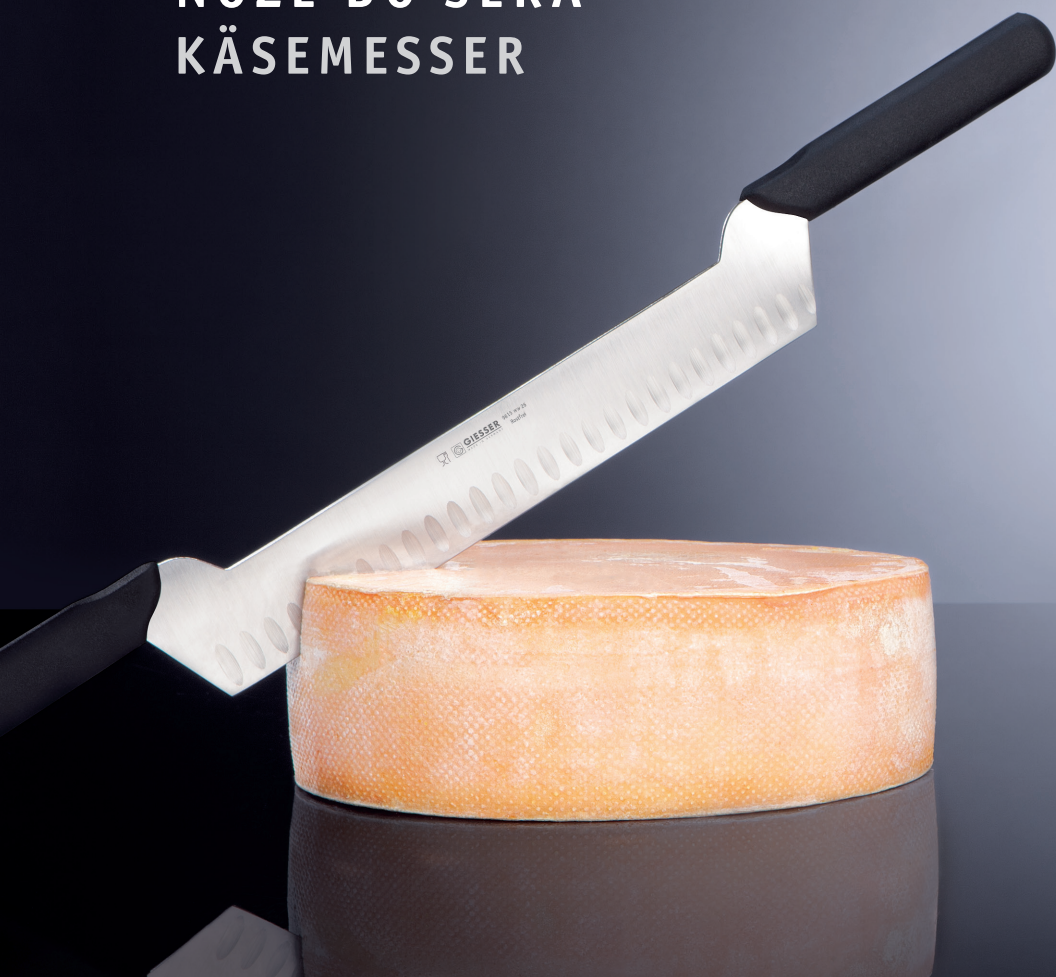
cm 8

inch 3¼





# NOŻE DO SERA KÄSEMESSER



**9 6 0 5**

Nóż do sera  
Käsemesser



<b>cm</b>	23	26	29
<b>inch</b>	9	10¼	11½
	■	■	■

**9 6 0 5 w w**

Nóż do sera | szlif kulowy  
Käsemesser | mit Kullenschliff



<b>cm</b>	20	26	29
<b>inch</b>	7¾	10¼	11½
	■ ■ ■ □	■	■ ■

**9 6 0 5 g**

Nóż do sera | wytrawiany  
Käsemesser | geätzt



<b>cm</b>	12	20	26	29
<b>inch</b>	4¾	7¾	10¼	11½
	■	■ □	■ □	■ ■ ■

**9 6 1 5**

Nóż do sera  
Käsemesser



<b>cm</b>	26	30
<b>inch</b>	10¼	11¾
	■	■

9 6 1 5

Nóż do sera  
Käsemesser



cm 36  
inch 14¼



9 6 1 5 w w

Nóż do sera | szlif kulowy  
Käsemesser | mit Kullenschliff



cm 26 30  
inch 10¼ 11¾



9 6 3 0

Przyrząd z drutem do krojenia sera  
Käsedrahtschneider



cm 12 23  
inch 4¾ 9

9 6 3 1

Druty zastępcze | 5 szt., dla 9630-12 i 9630-23  
Ersatzdrähte | 5 Stk., für 9630-12 und 9630-23



cm 12 23  
inch 4¾ 9

9 6 1 5 g

Nóż do sera | wytrawiany  
Käsemesser | geätzt



cm 26 30  
inch 10¼ 11¾



9 6 2 0

Łopátka do sera  
Käsespaten



cm 15 20  
inch 6 7¾



9 5 7 0

Łopátka do sera białego  
Frischkäsespatel



cm 26  
inch 10¼



9 6 4 5

Nóż do sera Brie  
Briemesser



cm 15  
inch 6



9 6 5 5

Nóż do sera miękkiego  
Weichkäsemesser



cm 15

inch 6



9 4 9 2

Nóż-łopatka do sera  
Käsehobel



cm 23

inch 9



9 4 9 5

Nóż do parmezanu  
Parmesanmesser



cm 11

inch 4¼



9 4 9 5

Nóż do parmezanu  
Parmesanmesser



cm 16

inch 6¼



9 6 5 5 s p

Nóż do sera miękkiego  
Weichkäsemesser



cm 15

inch 6



9 4 9 3

Drut do krojenia sera  
Schneidedraht

9493 dr | Druty zastępcze 10 szt.

9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.



cm 120

inch 48

9 4 9 5

Nóż do parmezanu  
Parmesanmesser



cm 14

inch 5½



9 4 9 5 r s

Nóż do przekrawania skóry parmezanu  
Parmesan-Rindenschneider



# NOŽE DO RYB FISCHMESSER



## 8 4 5 5

Nóż kucharski  
Kochmesser



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

## 8 2 8 0

Nóż kucharski | szeroki  
Kochmesser | breit



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

## 8 4 5 5 w

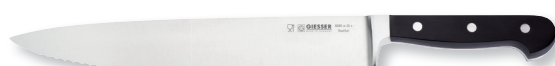
Nóż kucharski | ostrze faliste  
Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	31
inch	12¼
	■ ■ ■ ■ ■

## 8 2 8 0 w

Nóż kucharski | ostrze faliste, szeroki  
Kochmesser | mit Wellenschliff, breit



cm	25
inch	9¾
	■

**2 2 8 5**

Nóż do filetowania ryb | elastyczny  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

**2 1 0 5**

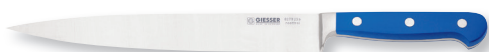
Nóż do odkórowywania  
Abhäutemesser



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

**8 2 7 0**

Nóż kucharski | wąski  
Kochmesser | schmal



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

**7 3 6 5**

Nóż do filetowania | bardzo elastyczny  
Filiermesser | sehr flexibel



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

**2 2 7 5**

Nóż do filetowania ryb | elastyczny  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

**6 0 0 5**

Rozbierak  
Zuschneidemesser



cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 2 6 4**

Nóż Filet-de-Sole  
Filet-de-Sole-Messer



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■

**7 3 7 5 e 1 0 1**

Nóż do filetowania ryb | bardzo elastyczny  
Fischfiliermesser | sehr flexibel



cm	18
inch	7
	■

**3 0 5 5**

Nóż do dorsza  
Kabeljaumesser



cm 18

inch 7

**3 3 5 3**

Nóż do ryb  
Fischmesser



cm 10

inch 4

**8 4 7 5 w w l**

Nóż do łososia | szlif kulowy  
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm 31

inch 12¼

**8 3 3 5 s**

Nóż do ryb | sztywne  
Fischmesser | starke Klinge



cm 13

inch 5

**3 0 5 5 f**

Nóż do filetowania dorsza  
Kabeljaufiliermesser



cm 18

inch 7

**4 0 2 5 w w l**

Nóż przygotowawczy | szlif kulowy, wąski  
Zubereitungsmesser | mit Kullenschliff, schmal



cm 21

24

27

inch 8¼

9½

10½

**8 2 6 7 w w l**

Nóż do łososia | szlif kulowy  
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm 31

inch 12¼

**8 3 1 5 w s p**

Nóż do warzyw | ostrze faliste  
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8

10

inch 3¼

4



9 5 1 5

Obciążki do ości  
Fischgrätenzange



9 5 1 6

Pinceta do ości  
Fischgrätenpinzette



9 5 1 4 a n g

Pinceta | kątowna  
Pinzette | angewinkelt



cm	15
inch	6

9 5 0 1 4

Łopatką do ryb  
Fischpalette



cm	20 x 7
inch	8 x 3

8 2 4 7

Nóż do ostryg  
Austernöffner



8 2 4 7 0 7

Nóż do ostryg  
Austernöffner



9 5 5 0

Widelec do homara  
Hummergabel



9 5 5 1

Obciążki do homara  
Hummerzange



9 5 1 8

Skrobak do ryb  
Fischschupper



9 5 0 5 k

Nożyczki do ryb  
Fischschere



3 2 3 5 z

Nóż do skrobania ryb  
Fischschuppenmesser



cm 15

inch 6



9 5 0 5

Nożyczki do ryb  
Fischschere



9 5 0 5 sp

Nożyczki do ryb  
Fischschere



1 2 2 5 0

Nóż do trybowania | elastyczny  
Ausbeinmesser | flexibel



cm 13

15

inch 5

6





# OSPRZĘT ZUBEHÖR



**9 6 0 5 b s**

Nóż dekoracyjny | łatwe krojenie poprzez kątowe ostrze,  
bardzo długi  
Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte  
Klinge, extra lang



**cm** | 12

**inch** | 4¾



**9 4 7 6 s**

Nożyk dekoracyjny-spirala | mały  
Spiralschneider | klein



**8 2 5 0 9 x 7**

Nóż dekoracyjny  
Buntschneider



**9 4 7 6**

Nożyk dekoracyjny-spirala | duży  
Spiralschneider | groß



9 4 7 6 3

Nożyk dekoracyjny spirala-ciągły  
Endlos-Spiralschneider



9 4 7 6 2

Nożyk dekoracyjny Julienne ciągły  
Endlos-Julienneschneider



9 4 7 5

Nożyk dekoracyjny Julienne | 3 mm  
Julienneschneider | 3 mm



9 4 7 5 3

Nożyk dekoracyjny Julienne | z 3 ostrzami (3, 6, 9 mm)  
Julienneschneider | mit 3 Klingen (3, 6, 9 mm)



9 4 9 6

Do krojenia rzodkwi  
Rettichschneider



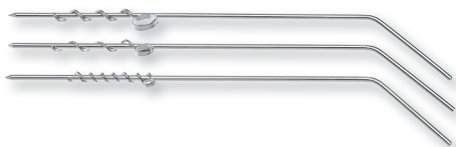
9 4 9 8

Spirale do ziemniaków  
Kartoffelspirale



9 4 9 8 3

Spirale do ziemniaków | Zestaw 3-częściowy (Ø 6, 9, 13 mm)  
Kartoffelspirale | 3er-Set (Ø 6, 9, 13 mm)



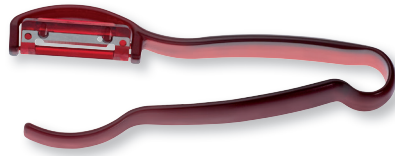
9 4 7 0

Obierak do pomidorów  
Tomatenschäler



9 5 0 1 3

Obierak do szparag  
Spargelschäler



8 2 4 6

Obierak do szparag  
Spargelschäler



8 2 4 9 rap

Obierak | z ostrzem wahadłowym  
Sparschäler | mit Pendelklinge



8 2 4 9

Obierak  
Sparschäler



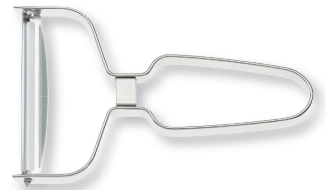
8 2 4 9 sp

Obierak  
Sparschäler



8 2 4 9 m

Obierak | Metal, ostrze gładkie  
Schäler | Metall, glatte Schneide



cm	5	9
inch	2	3½

9 4 7 0 m z

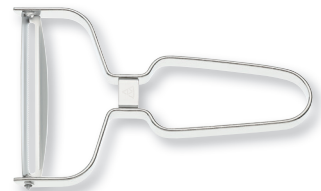
Obierak | Metal, ostrze ząbkowane  
Schäler | Metall, gezahnte Schneide



cm	5
inch	2

8 2 4 9 m z

Obierak | Metal, ostrze ząbkowane  
Schäler | Metall, gezahnte Schneide



cm	5	9
inch	2	3½

**8 2 5 4**

Obierak do cytrusów  
Orangenschäler



**8 2 5 5**

Nóż dekoracyjny  
Dekoriermesser



**8 2 5 6**

Skrobak do cytrusów  
Zitronenschaber



**8 2 5 6 s p r e**

Nóż dekoracyjny do cytrusów  
Ziseliermesser



**8 2 5 9**

Wydrążacz do jabłek  
Apfelausstecher



**8 2 5 7**

Nóż dekoracyjny do masła  
Butterroller



**9 4 8 1**

Nóż dekoracyjny  
Dekoriermesser



**9 4 9 7**

Nożyk dekoracyjny trójkąt  
Kerbmesser



9 4 7 1

Wydrążacz do pomidora  
Tomatenentstieler



8 2 5 2

Nóż dekoracyjny do kulek, podwójny  
Kartoffellöffel



**mm** | ø 22/25  
**inch** | ø 0.9/1.0

8 2 5 3 o

Nóż dekoracyjny | owal  
Kartoffellöffel | oval



9 4 8 0 s p

Nóż do grejpfruta  
Grapefruitmesser



9 5 0 1 1 1

Dryłownik  
Entkerner



8 2 5 3

Nóż dekoracyjny do kulek  
Kartoffellöffel



<b>mm</b>	ø 10	ø 15	ø 18	ø 23	ø 25	ø 30
<b>inch</b>	ø 0.4	ø 0.5	ø 0.7	ø 0.9	ø 1.0	ø 1.2

8 2 5 3 o w

Nóż dekoracyjny | owal karbowany  
Kartoffellöffel | oval, gewellt



9 4 8 2

Radełko proste  
Teigrad



cm |  $\emptyset$  6  
inch |  $\emptyset$  2¼

9 4 8 2 w

Radełko faliste  
Teigrad | gewellt



cm |  $\emptyset$  6  
inch |  $\emptyset$  2¼

9 4 9 1

Radełko do pizzy  
Pizzaschneider



cm |  $\emptyset$  12  
inch |  $\emptyset$  4¾

8 2 8 7

Nóż kolebkowy | podwójny  
Wiegemesser | doppelt



cm | 22  
inch | 8¾

8 2 8 8

Nóż kolebkowy | pojedynczy  
Wiegemesser | einfach



cm | 15 | 22  
inch | 6 | 8¾

8 2 8 8

Nóż kolebkowy | pojedynczy  
Wiegemesser | einfach



cm | 36  
inch | 14¼

9 5 2 0 4

Wykrawacz do owoców i warzyw | Humar  
Obst-/Gemüseausstecher | Hummer



9 5 2 0 5

Wykrawacz do owoców i warzyw | Krab  
Obst-/Gemüseausstecher | Krabbe



9 5 1 0

Mandolina  
Hobel



9 5 1 2

Nóż dekoracyjny  
Dekoriermesser



9 4 7 8 w 6

Nóż do rzeźbienia | ze szlifem falistym, półokrągły  
Schnitzmesser | mit Wellenschliff, halbrund



9 4 7 8 v s

Nóż do rzeźbienia | Forma V, szpiczasta  
Schnitzmesser | V-Form, mit Spitze



9 4 7 8 h r s

Nóż do rzeźbienia | wąski, półokrągły  
Schnitzmesser | schmal, halbrund



9 4 7 2

Nóż dekoracyjny Thai  
Thai-Messer



9 4 7 8 5

Nóż do rzeźbienia | wąski  
Schnitzmesser | schmal



8 5 3 5

Nóż do rzeźbienia  
Schnitzmesser



cm | 5  
inch | 2

cm | 6  
inch | 2¼

**9 4 7 8**

Zestaw noży do rzeźbienia | 8-częściowy  
Schnitzmesser-Set | 8-tlg.



**9 4 7 8 2 5**

Walizka z zestawem do dekoracji | 25-częściowa, kompletne wyposażenie do rzeźbienia owoców i warzyw w praktycznej walizce

Garnierkoffer | 25-tlg., die komplette Ausstattung zum Schneiden von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer



**6 8 1 0 b**

Zestaw do dekoracji | Zawartość: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

Garnierset | Inhalt: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

**6810 l** | Etui bez wyposażenia

**6810 l** | Ohne Bestückung



**6 8 1 3 b**

Zestaw do dekoracji | Zawartość: 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

Zestaw do dekoracji | Zawartość: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 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

Zestaw do dekoracji | kwadratowy, zawartość: 3 wycinarki (20 x 20, 15 x 15 i 10 x 10 mm), 1 dociskacz  
Dekorierset | quadratisch, Inhalt: 3 Ausstecher (20 x 20, 15 x 15 und 10 x 10 mm), 1 Entformer



### 9522 5

Zestaw do dekoracji | okrągły, zawartość: 5 wycinarek (ø 5, 10, 15, 20 i 25 mm), 3 dociskacze  
Dekorierset | rund, Inhalt: 5 Ausstecher (ø 5, 10, 15, 20 und 25 mm), 3 Entformer



### 9521

Przecinak skorupki jajka | ø 40 mm, wysokość 120 mm  
Eierschalenschneider | ø 40 mm, Höhe 120 mm



9 5 4 6

Szczypce  
Edelstahlzange



cm	23	30	40
inch	9	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

9 5 4 2

Szczypce do sałaty  
Salatzzange



9 5 4 5

Szczypce do spaghetti  
Spaghettizange



9 5 1 4 ang

Pinceta | kątowna  
Pinzette | angewinkelt



cm	35
inch	13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

9 5 4 0

Szczypce do ciasta  
Gebäckzange



9 5 4 3

Szczypce kuchenne  
Küchenzange



cm	24	38
inch	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	15

9 5 1 4

Pinceta  
Pinzette



cm	20	30
inch	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

9 5 1 6 ang

Pinceta | kątowna  
Pinzette | angewinkelt



cm	20
inch	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

**9 5 3 5**

Szczypce do wędlin  
Aufschnittzange



**9 5 0 0**

Szpikulec do mięsa na rożen  
Grillspieß



<b>cm</b>	20	25	30
<b>inch</b>	7¾	9¾	11¾

**9 5 0 0 a u**

Szpikulec do mięsa na rożen | Głuszec  
Grillspieß | Auerhahn



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 f i**

Szpikulec do mięsa na rożen | Ryba  
Grillspieß | Fisch



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 l i**

Szpikulec do mięsa na rożen | Lilia  
Grillspieß | Lilie



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 1 4 k**

Pinceta do pieczenia | odporna na temperaturę do 240 °C  
Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240 °C



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 c o**

Szpikulec do mięsa na rożen | Krowa  
Grillspieß | Kuh



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 c r**

Szpikulec do mięsa na rożen | Szpada  
Grillspieß | Degen



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 l a**

Szpikulec do mięsa na rożen | Baran  
Grillspieß | Widder



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 r o**

Szpikulec do mięsa na rożen | Kogut  
Grillspieß | Hahn



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 7 0**

Szpatułka do białego sera  
Frischkäsespatel



**cm** 26  
**inch** 10¼

**9 5 6 5**

Szpachelka cukiernicza  
Stielschaber



**cm** 25      35  
**inch** 9¾      13¾

**9 5 7 5**

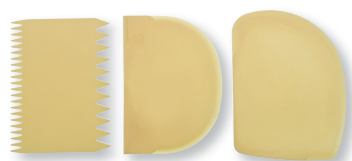
Thermo-szpatuła kątowna | elastyczna, odporna na temperaturę do 240 °C  
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C



**cm** 31  
**inch** 12¼

**9 4 8 8**

Skrobak | Zestaw 3-częściowy (11, 11, 12 cm)  
Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)

**9 5 6 0**

Łyżka do mieszania  
Rührlöffel



**cm** 45  
**inch** 17¾

**9 4 8 3**

Szpachelka cukiernicza  
Stielschaber



**cm** 27  
**inch** 10¾

**9 5 7 6**

Mini-Szpatuła | elastyczna, odporna na temperaturę do 240 °C  
Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C



**cm** 24  
**inch** 9½

**9 4 8 9 2**

Skrobak | Zestaw 2-częściowy (15, 20 cm)  
Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)



**9 4 8 7**

Pędzel piekarniczy  
Backpinsel



<b>cm</b>	4	6	7,5
<b>inch</b>	1½	2¼	3

**9 4 0 0 p**

Widelec do mięs | kuty  
Fleischgabel | geschmiedet



<b>cm</b>	15	20
<b>inch</b>	6	7¾
	■	■

**9 4 2 0 p**

Widelec do wędlin | kuty  
Wurstgabel | geschmiedet



<b>cm</b>	13
<b>inch</b>	5
	■

**9 4 3 7**

Widelec do mięs  
Fleischgabel



<b>cm</b>	18	21
<b>inch</b>	7	8¼
	■ ■	■

**9 4 8 7 sil**

Pędzel piekarniczy | Silikon  
Backpinsel | Silikon



**9 4 1 0 p**

Widelec | kuty  
Krückengabel | geschmiedet



<b>cm</b>	15	18	21	25
<b>inch</b>	6	7	8¼	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■

**9 4 3 5**

Widelec do wędlin  
Wurstgabel



<b>cm</b>	13	19
<b>inch</b>	5	7½
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

**9 4 4 5**

Widelec do mięs  
Fleischgabel



<b>cm</b>	15
<b>inch</b>	6
	■

**8 2 9 0 s**

Magnetyczna osłona ostrza  
Magnet-Klingenschutz



**cm** | 15  
**inch** | 6

**8 2 9 0 1**

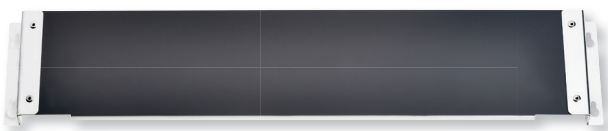
Magnetyczna osłona ostrza  
Magnet-Klingenschutz



**cm** | 26  
**inch** | 10¼

**6 8 0 0 s p**

Listwa magnetyczna | specjalna  
Magnetleiste | spezial



**cm** | 60  
**inch** | 23½

**8 2 5 8**

Nożyce do drobiu  
Geflügelschere

**8258 f** | Sprężynka zapasowa  
**8258 f** | Ersatzfeder

**8 2 9 0 m**

Magnetyczna osłona ostrza  
Magnet-Klingenschutz



**cm** | 20  
**inch** | 8

**6 8 0 0**

Listwa magnetyczna  
Magnetleiste



**cm** | 35 | 50  
**inch** | 13¾ | 19¾

**8 2 5 8 s p**

Nożyce do drobiu  
Geflügelschere

**8258 spf** | Sprężynka zapasowa  
**8258 spf** | Ersatzfeder

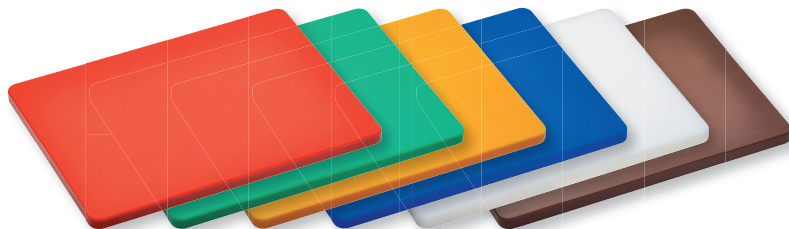
**9 5 0 6**

Nożyce uniwersalne  
Universalschere



**6 8 6 5**

Deska do krojenia  
Kunststoff-Schneidebrett



<b>cm</b>	40	50	60
	400 x 300 x 20 mm	500 x 300 x 20 mm	600 x 300 x 20 mm
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**6 8 7 0**

Deska do krojenia - Euro | Tworzywo sztuczne, zaokrąglona z wycięciem  
Kunststoff-Schneidebrett Euro | abgerundet, mit Safrille und Sammler

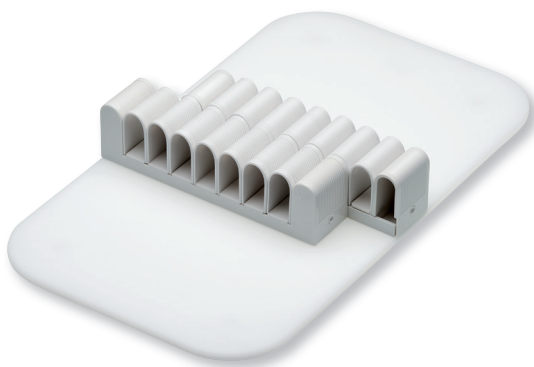


<b>cm</b>	26,5	53
	265 x 325 x 20 mm	530 x 325 x 20 mm
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**6 8 2 0 1 a**

Wkład do pojemników gastronomicznych | Wymiar: 485 x 275 mm  
Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm

**6820 h** | Uchwyt, 1 Para  
**6820 h** | Schlaufenhalter, 1 Paar



**6 8 8 0**

Szpatułka do mieszania  
Rührspaten



<b>cm</b>	100	120
<b>inch</b>	39½	48

**6 8 6 7**

Skrobak do desek do krojenia  
Schneidbretthobel



**6 8 6 7 k 1**

Ostrza wymienne | dla 6867  
Ersatzklinge | für 6867



**6 8 4 5**

Tłuczek do mięsa  
Fleischklopfen



**6 8 4 0 p**

Tłuczek do kotleta  
Kotelettklopfen



**8 2 4 8 2 0 - 4**

Igła do szycia mięsa  
Dressiernadel



**8 2 4 8 s p**

Igła do szpikowania z klapką  
Spicknadel mit Klappe



**cm** | 24  
**inch** | 9½

**cm** | 20  
**inch** | 7¾



PROFESJONALNE NARZĘDZIA DO  
OSTRZENIA ORAZ NARZĘDZIA RZEŹNICZE  
PROFESSIONELLE SCHLEIF-  
UND FLEISCHEREIBEDARFS-WERKZEUGE



**9 9 7 0 w b**

Kamień do ręcznego ostrzenia noży | Korund, 200 niebieski/  
400 biały  
Handscharfstein | Korund, 200 blau/400 weiß



cm 20  
200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 w t**

Kamień do ręcznego ostrzenia noży | Korund, bardzo drobny,  
360 terakota/1000 biały  
Handscharfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß



cm 20  
200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0**

Kamień do ręcznego ostrzenia noży | chropowaty/delikatny,  
długość kamienia 25 cm, długość całkowita 38 cm, dla noży  
i narzędzi  
Handscharfstein | grob/fein, Steinlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm,  
für Messer und Werkzeuge



cm 25  
inch 10

**9 9 4 0**

Stalka | ceramiczna  
Keramikstahl



cm 25  
inch 9¾

**9 9 7 0 s**

Kamień do ręcznego ostrzenia noży | Węglík krzemu, 120/320  
Handscharfstein | Siliciumkarbid, 120/320



cm 20  
200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 9 9**

Podkładka pod kamień | czarna  
Unterlegschele | schwarz

**9 9 3 0**

Stalka | z powłoką diamentową  
Wetzstahl | diamantenbeschichtet



cm 25  
inch 9¾

**9 9 3 8**

Stalka | z powłoką diamentową  
Wetzstahl | diamantenbeschichtet



cm 30  
inch 11¾

**9901**

Stalka Silvercut | polerowana  
 Silvercut | poliert



cm 31  
 inch 12¼

**9913**

Stalka Topcut | Szlif bardzo delikatny, do polerowania  
 Topcut | extrem feiner Polierzug



cm 31  
 inch 12¼

**9906**

Stalka Policut | Szlif bardzo delikatny  
 Policut | extrem feiner Vielfachzug



cm 31  
 inch 12¼

**9904**

Stalka | Szlif bardzo delikatny  
 Abziehstahl | extrem feiner Zug



cm 31  
 inch 12¼

**PX 88**

Stalka PX 88 | ekstremalnie twarda powłoka, 2000 twardości Vickers  
 PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade



cm 31  
 inch 12¼

**9916**

Stalka Supercut | Szlif bardzo delikatny  
 Supercut | extrem feiner Zug



cm 31  
 inch 12¼

**9926**

Stalka | Szlif bardzo delikatny  
 Abziehstahl | extrem feiner Zug



cm 31  
 inch 12¼

**9905**

Stalka | Szlif bardzo delikatny  
 Abziehstahl | extra feiner Zug



cm 31  
 inch 12¼

**9 9 2 0**Stalka Chefcut | Szlif delikatny  
Chefcut | feiner Zug

cm	31
inch	12¼

**9 9 2 5**Stalka | Szlif standardowy  
Abziehstahl | Standardzug

cm	25	31
inch	9¾	12¼
	■	■ ■ ■ ■

**9 9 5 0**Stalka domowa  
Haushaltstahl

cm	20
inch	7¾

**9 9 1 9**Stalka | Podwójne przeciągnięcie  
Abziehstahl | Doppelzug

cm	25
inch	9¾

**9 9 2 2**Stalka Chefcut | Szlif delikatny  
Chefcut | feiner Zug

cm	25
inch	9¾

**9 9 2 4**Stalka | Szlif standardowy  
Abziehstahl | Standardzug

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

**9 9 3 1**Ostrzałka ręczna  
Messerschärfer

**9980 stp**

Ostrzałka | Stal szlachetna  
Messerschärfer | Edelstahl

**9981** | Druty do ostrzałki  
**9981** | Ersatzstangen



**9980**

Ostrzałka  
Messerschärfer

**9981** | Druty do ostrzałki  
**9981** | Ersatzstangen



**9937**

Ostrzałka Ergosteel  
Ergosteel



**PC I**

Ostrzałka Prime Cut I  
Prime Cut I

**PC ST** | Ostrza (Para)  
**PC ST** | Schärfstangen (Paar)



## SharpX I

Elektryczna ostrzałka | 230 V  
Schleifmaschine | 230 V



## SharpX II

Elektryczna ostrzałka | 230 V  
Schleifmaschine | 230 V



### 9999 108

Koło do ostrzenia | D25, 40°  
Schleifrad | D25, 40°



### 9999 104

Koło do ostrzenia | D36, 40°  
Schleifrad | D36, 40°



### 9999 105

Koło do ostrzenia | D54, 35°  
Schleifrad | D54, 35°



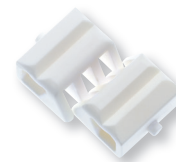
### 9999 109

Koło do polerowania | D54, 35°  
Polierrad | D54, 35°



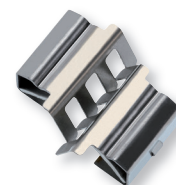
### 9999 106

Blok do polerowania | Ceramika, 45°  
Polierblock | Keramik, 45°



### 9999 107

Blok do polerowania | Diament, D16, 40°  
Polierblock | Diamant, D16, 40°



**9 9 9 9 2 0 0 z**

Elektryczna ostrzałka z200 | 230 V  
Schleifmaschine z200 | elektrisch, 230 V



**9 9 9 9 2 0 0 s s**

Tarcze szlifierskie (Para) | Wzmocnienie metalowe  
Schleifscheiben (Paar) | Metallverstärkt



**9 9 9 9 2 0 0 p s**

Tarcza polerska | bawełna  
Polierscheibe | Stoff



**9 9 9 9**

Szlifierka taśmowa na mokro „Super szlif” | Prąd trójfazowy  
380 V, Prąd zmienny 230 V  
Nassbandschleifmaschine „Superschliff” | Drehstrom 380 V,  
Wechselstrom 230 V



**9 9 9 9 p**

Tarcza polerska | 200 x 25 mm  
Polierscheibe | 200 x 25 mm



**9 9 9 9 p p**

Pasta polerska  
Polierpaste



**9 9 9 9 s**

Taśma szlifierska | 800 x 50 mm, K120  
Schleifband | 800 x 50 mm, K120



9999 400

Szlifierka na mokro | Wymiar: 300 x 380 x 200 mm  
Nassschleifmaschine | Maße: 300 x 380 x 200 mm



9999 401

Tarcza szlifierska | Wymiar: 140 x 25 x 14 mm (ziarnistość 240)  
Schleifscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 240)



9999 402

Tarcza do gładzenia | Wymiar: 140 x 25 x 14 mm (ziarnistość 600)  
Abziehscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 600)



9999 403

Kamień do kół polerskich | Dla tarczy do gładzenia  
Abrichtstein | für Abziehscheibe



9999 500

Szlifierka lamelowa | Wymiar: 300 x 350 x 300 mm  
Lamellenschleifmaschine | Maße: 300 x 350 x 300 mm



9999 501

Tarcza szlifierska lamelowa | Wymiar: 200 x 50 x 16 mm  
(ziarnistość 240)  
Lamellenschleifscheibe | Maße: 200 x 50 x 16 mm  
(Korn 240)



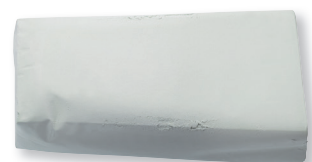
9999 502

Tarcza polerska | Wymiar: 200 x 35 x 12 mm  
Polierscheibe | Maße: 200 x 35 x 12 mm



9999 503

Pasta polerska na wysoki połysk  
Hochglanzabziehpaste





**6 6 0 5**

Piła ręczna masarska  
Fleischersäge

**6606 40** | Brzeczot  
6606 40 | Sägeblatt

**6606 50** | Brzeczot  
6606 50 | Sägeblatt



cm	40	50
inch	15¾	19¾
	■	■

**6 6 4 5**

Tasak  
Hackmesser



cm	15
inch	6
	ok. 400 g
	■

**6 6 5 5**

Tasak  
Hackmesser



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

**6 6 5 5 s p**

Tasak  
Hackmesser



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

**6 6 3 0 k**

Tasak do rozbioru wołowiny  
Rinderspalter



cm	33
inch	13
	■

**6 6 4 0 p**

Tasak | Rękojeść z POM  
Hackmesser | mit POM-Griff



cm	15
inch	6
	ok. 500 g
	■

**6 6 5 5 s p**

Tasak  
Hackmesser



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

**6 7 9 5**

Tasak do mięsa  
Hackfleischmesser



cm	14
inch	5½
	■

**6 6 0 8**

Ściągacz do żeber  
Rippenzieher



mm | 16

**6 6 1 5**

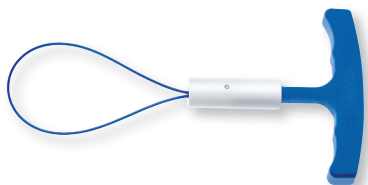
Nożyki do ściągacza żeber | 5 szt.  
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.



mm | 14 | 16 | 18 | 20 | 22

**6 6 1 0**

Przyrząd do wyciągania żeber | z linką  
Rippenzieher | mit Schlaufe



mm |  $\varnothing$  2,00

**6 6 1 6**

Hak do przyciągania mięsa  
Ziehhaken



cm | 14



**6 6 0 9**

Ściągacz do żeber  
Carré/Kotelettauslöser



mm | 14

**6 6 1 5 a**

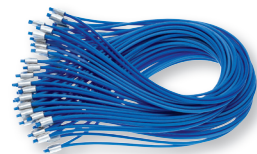
Nożyki do ściągacza żeber | extra ostre, 5 szt.  
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.



mm | 14 | 16 | 18 | 20 | 22

**6 6 1 1**

Linki do przyrządu do wyciągania żeber | 50 szt.  
Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.



cm | 20 | 30

**6 8 5 0**

Szczotka do czyszczenia bloków masarskich  
Blockbürste



6 6 9 8

Nóż pierścieniowy | Tworzywo sztuczne, 3 szt.  
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.



6 8 6 0

S-Hak | 10 szt.  
S-Haken | 10 Stk.



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

k 1 3 0 1 0

Ostrze ubojowe  
Hohlstechmesser Klinge



cm	17
inch	6¾

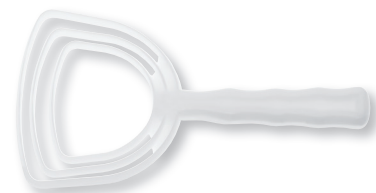
6 6 8 8

Nóż do nacięć  
Schwartenmesser



6 6 1 2

Narzędzie do usuwania pyłu kostnego  
Knochenstaubentferner



■ □

k 1 3 0 1 0

Ostrze ubojowe  
Hohlstechmesser Klinge



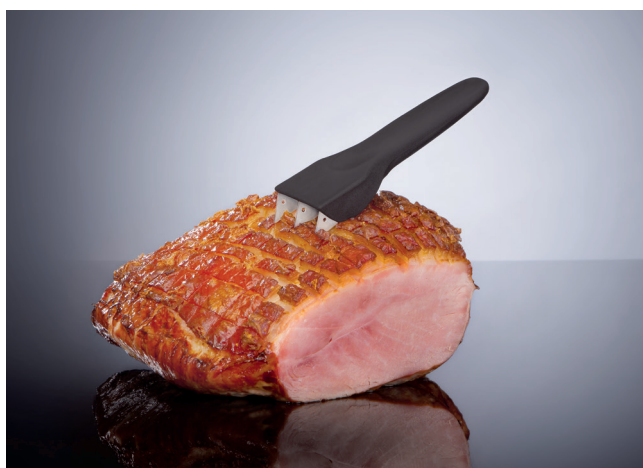
cm	11
inch	4¼

k 1 3 0 1 0

Ostrze ubojowe  
Hohlstechmesser Klinge



cm	15
inch	6



■

# FARTUCHY I BOLERA OCHRONNE STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

Wszystkie wersje rękawic dostępne są w siedmiu rozmiarach. Produkty dla osób leworęcznych i zamówienia specjalne – na zapytanie.



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

XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
Rozmiar 9 GR. 9	Rozmiar 0 GR. 0	Rozmiar 1 GR. 1	Rozmiar 2 GR. 2	Rozmiar 3 GR. 3	Rozmiar 4 GR. 4	Rozmiar 5 GR. 5
Brazowy Braun	Zielony Grün	Biały Weiß	Czerwony Rot	Niebieski Blau	Pomarańczowy Orange	Oliwkowy Oliv
49	50	51	52	53	54	55

9 5 9 5

Fartuch ochronny  
Schutzschürze



Nr. Art.	Szerokość x Długość 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

9 5 9 3

Zestaw naprawczy do rękawicy metalowej  
Ersatzteilset





Nr.	9593-00	9593-08	9593-15	9593-19
				

9 5 9 6

Bolero ochronne  
Bolero



Nr. Art.	Szerokość x Długość 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

9 5 9 9 s / m / l

Rękawica antyprzecięciowa | bardzo delikatna i zapewniająca ochronę w 3 wielkościach (s, m, l), EN 388 25 4 x  
Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer Schutz in 3 Größen (s, m, l), gem. EN 388 25 4 x



9 5 9 4

Naciągacze do rękawicy metalowej | 100 szt.,  
rozmiar uniwersalny  
Handschuhspanner | 100 Stk., Einheitsgröße



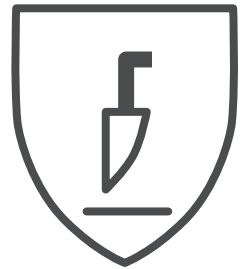
9 5 9 0 m 0 0

Rękawica metalowa | w całości z metalu  
Stechschutzhandschuh | ganzmetall



9 5 9 0 0 0

Rękawica metalowa  
Stechschutzhandschuh



KLASA WYDAJNOŚCI 2  
DIN EN 13998

LEISTUNGSKLASSE 2  
DIN EN 13998

9 5 9 0 0 8

Rękawica metalowa  
Stechschutzhandschuh



9 5 9 0 1 5

Rękawica metalowa  
Stechschutzhandschuh



9 5 9 0 1 9

Rękawica metalowa  
Stechschutzhandschuh



## MHB I

Kosz do sterylizacji noży | na 4 noże i stalkę  
Messerhygienebox | für 4 Messer & 1 Stahl



cm 50  
500 x 265 x 100 mm

## MHB II

Kosz do sterylizacji noży | na 6 noży i 2 stalki  
Messerhygienebox | für 6 Messer & 2 Stähle



cm 50  
500 x 380 x 100 mm

## MHB III

Kosz do sterylizacji noży | na 5 noży,  
1 stalkę, 1 rękawicę  
Messerhygienebox | für 5 Messer,  
1 Stahl, 1 Handschuh



cm 50  
500 x 380 x 100 mm

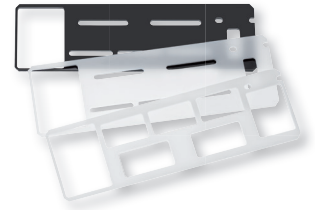
## 6831 1

Pochwa na nóż | na jeden nóż, w pełni higieniczne tworzywo sztuczne  
Messerscheide | für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff



## MHB I E

Zestaw wkładek | do MHB I  
Einlagen-Set | für MHB I

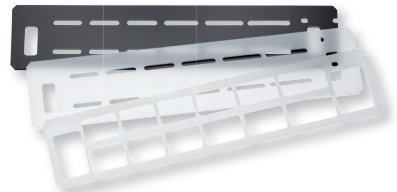


Wersja   

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

Zestaw wkładek | do MHB II  
Einlagen-Set | für MHB II

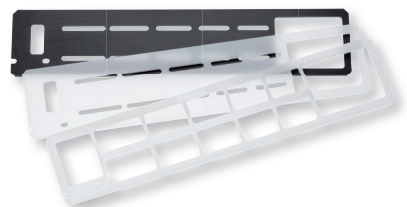


Wersja   

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

## MHB III E

Zestaw wkładek | do MHB III  
Einlagen-Set | für MHB III



Wersja   

E1	5 x	1 x	1 x
E3	10 x	1 x	1 x
E5	8 x	2 x	1 x

## 6830 4

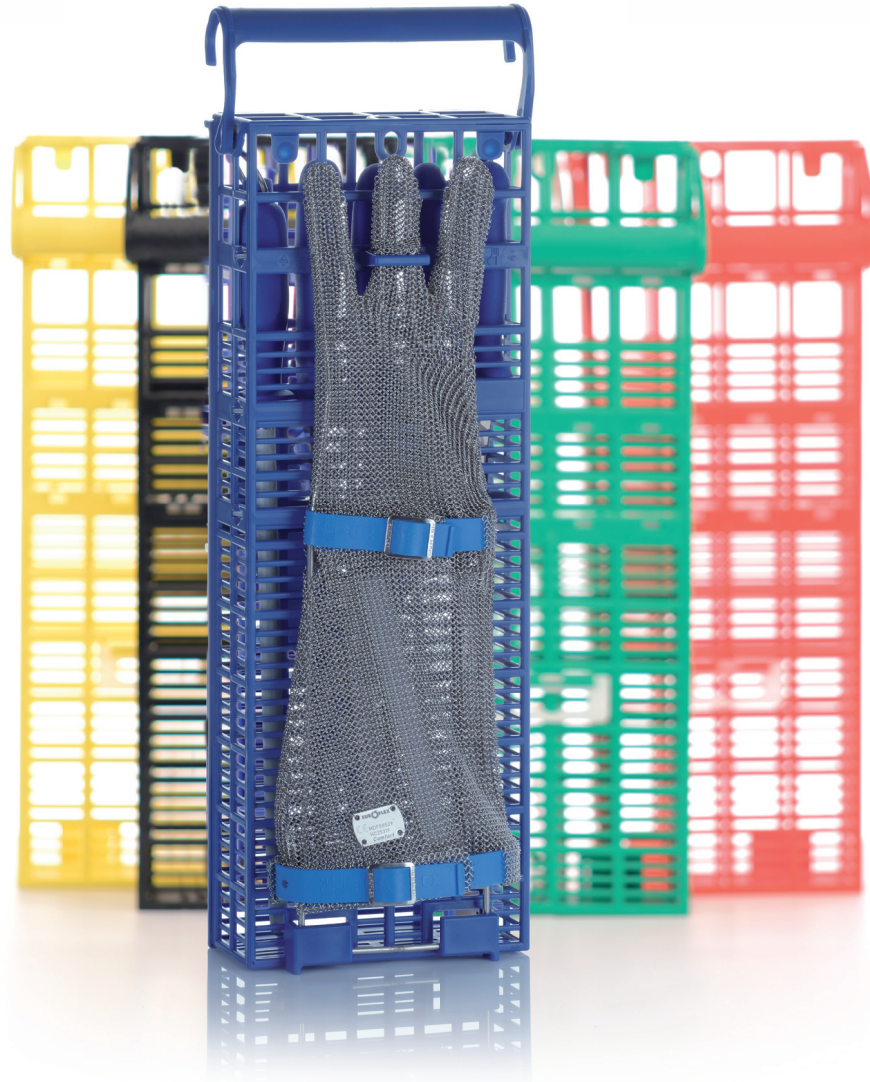
Pochwa na noże | na cztery noże, w pełni higieniczne tworzywo sztuczne, z paskiem  
Messerköcher-Garnitur | für 4 Messer, vollhygienischer Kunststoff, mit Gürtel

6832 | pasek, oddzielnie  
6832 | Gürtel, einzeln



## M H B K

Kosz do sterylizacji noży | tworzywo sztuczne, na 4 noże (max. 31 cm ostrze), 1 stalkę, 1 Sharp Easy, 1 rękawicę. Waga: 530 g,  
Wymiar: Szerokość 17 cm, Długość po zamknięciu 49 cm, przy otwarciu 55 cm, Głębokość 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



## M H B K h h

Podtrzymywacz na rękawice | do kosza do sterylizacji  
Handschuh-Halter | für Messerhygienebox



**7 9 9 0**

Nóż rzeźnika kieszonkowy  
Taschenschlachtsmesser



cm 10  
inch 4

**7 9 8 1 c**

Nóż degustacyjny technologia  
Wurstprobiermesser

7981 | bez klipsa  
7981 | Ohne Clip



cm 11  
inch 4¼

**7 9 8 1 c s p**

Nóż degustacyjny technologia | z widelcem i klipsem  
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip



cm 11  
inch 4¼



**7 9 8 4 c**

Nóż degustacyjny technologia | z widelcem i klipsem, z metalu  
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip, Metallausführung



cm 11  
inch 4¼

**7 9 9 0 3**

Nóż myśliwski | 57-58 HRC Rockwell, tłoczony, rękojeść  
wykonana ze szlachetnej Mikarta, nitowany, ze skórzanym etui  
Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem  
Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche



cm 11  
inch 4¼



# TORBY I WALIZKI NA NOŻE MESSERTASCHEN UND -KOFFER



## 6801 sp l

Walizka magnetyczna | wersja lekka  
Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung



## 6801 sp rec

Zestaw noży w walizce magnetycznej | 13-częściowy,  
zawartość: 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

Torba z zestawem noży Primeline | 10-częściowa, zawartość:  
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 | bez wyposażenia  
8291 10 l | Ohne Bestückung



### 8291 b 10 bc

Torba z zestawem noży BestCut | 10-częściowa, zawartość:  
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 | bez wyposażenia  
8291 10 l | Ohne Bestückung



### 8291 b 8 bc

Torba z zestawem noży BestCut | 8-częściowa, zawartość:  
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 | bez wyposażenia  
8291 8 l | Ohne Bestückung



### 8291 b 8 pl

Torba z zestawem noży Primeline | 8-częściowa, zawartość:  
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 | bez wyposażenia  
8291 8 l | Ohne Bestückung



### 8 2 9 3 b

Torba z zestawem noży | czarna, 13-częściowa, zawartość:  
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** | bez wyposażenia

**8293 l** | Ohne Bestückung



### 8 2 9 3 b k

Torba z zestawem noży | czarna, 13-częściowa, zawartość:  
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** | bez wyposażenia

**8293 l** | Ohne Bestückung



### 8 2 9 4 b

Torba kucharska z zestawem noży | niebieska, 12-częściowa,  
zawartość: 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

Kochtasje | 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** | bez wyposażenia

**8294 l** | Ohne Bestückung



### 8 2 9 6 5 k

Torba z zestawem noży | 5-częściowa, zawartość: 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** | bez wyposażenia

**8296 5 l** | Ohne Bestückung



### 8 2 9 6 b

Torba z zestawem noży | czerwona, 7-częściowy, zawartość: 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 | bez wyposażenia

8296 l | Ohne Bestückung



### 8 2 9 6 b k

Torba z zestawem noży | czerwona, 7-częściowa, zawartość: 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 | bez wyposażenia

8296 l | Ohne Bestückung



### 3 5 4 5

Zestaw noży dla uczni | 5-częściowy, zawartość: 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



### 3 5 5 5

Zestaw noży | 3-częściowy, zawartość: 3105-13, 3005-16, 4025-21

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



### 3 5 6 5

Zestaw noży | 3-częściowy, zawartość: 3105-13, 3005-18, 4025-24

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



### 3 5 1 1 p l

Zestaw noży PrimeLine | 3-częściowy, zawartość: 11250-13, 11250-15, 11200-20

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



**9 7 5 0**

Sztućce do steków | Zestaw 4-częściowy, w aluminiowym boksie, rękojeść z drzewa Palisander

Steakbesteck | 4-tlg., in Aluminium-Box, mit Palisanderholzgriffen

**9750 p** | Rękojeść POM

**9750 p** | Mit POM-Griffen

**9750 o** | Rękojeść z drzewa oliwnego

**9750 o** | Mit Olivenholzgriffen



**9 7 7 0**

Zestaw kucharski | 2-częściowy, zawartość: 9410 p-15, 8270-18

Koch-Set | 2-tlg., Inhalt: 9410 p-15, 8270-18



**9 8 1 0**

Zestaw noży domowych | 4-częściowy, zawartość: 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



**9 8 1 5**

Zestaw noży domowych | 4-częściowy, zawartość: 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



**9 8 4 0 b c**

Zestaw noży kucharskich BestCut | 3-częściowy, zawartość: 8640-10, 8670-15, 8680-20

Kochmesser-Set BestCut | 3-tlg., Inhalt: 8640-10, 8670-15, 8680-20



**9 8 4 0 o**

Zestaw noży kucharskich | drzewo oliwne, 3-częściowy, zawartość: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg., Inhalt: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o



**9 8 4 0**

Zestaw noży kucharskich | 3-częściowy, zawartość: 8240-10, 8270-15, 8280-20

Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8240-10, 8270-15, 8280-20



**9891 b 5**

Zestaw noży z drewnianym stojakiem | 5-częściowy, przystępny cenowo, stojak w kartonie podarunkowym: z drewna bukowego, wyposażony w nóż kucharski 20 cm, nóż do chleba 18 cm, nóż kuchenny 8 cm, nożyczki oraz stalkę

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 bc**

Zestaw noży BestCut z drewnianym stojakiem | 5-częściowy, z drewna bukowego, wyposażony w nóż kucharski 20 cm, nóż do szynki 15 cm, nóż do warzyw 10 cm, nożyczki oraz stalkę. Zapakowany w atrakcyjnym kartonie

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 b 5 pl**

Zestaw noży PrimeLine z drewnianym stojakiem | 5-częściowy, z drewna bukowego, wyposażony w nóż kucharski 20 cm, nóż Santoku- ze schlifem kulowym 18 cm, nóż do warzyw 8 cm, nożyczki oraz stalkę. Zapakowany w atrakcyjnym kartonie

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 1 5**

Drewniany stojak | pusty  
Messerblock | leer



**9892 b**

Zestaw noży z drewnianym stojakiem | 8-częściowy, z drewna bukowego, wyposażony w nóż kucharski 25 cm, nóż kucharski 20 cm, nóż kucharski 15 cm, nóż do obierania 9 cm, nóż do warzyw 10 cm, widelec do mięsa 15 cm, nóż dekoracyjny i stalka. Zapakowany w atrakcyjnym kartonie  
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** | bez wyposażenia  
**9892 l** | Ohne Bestückung



**9892 b 9 b c**

Zestaw noży BestCut z drewnianym stojakiem | 9-częściowy, z drewna bukowego, wyposażony w nóż kucharski 20 cm, nóż do chleba 20 cm, nóż do filetowania 18 cm, widelec 15 cm, nóż kuchenny 15 cm, nóż do warzyw 10 cm, nóż do obierania 6 cm, nożyczki oraz stalka. Zapakowany w atrakcyjnym kartonie  
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**

Stojak ze stali szlachetnej | na 1 stawkę, 1 widelec oraz 6 noży  
Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer



**9898 b**

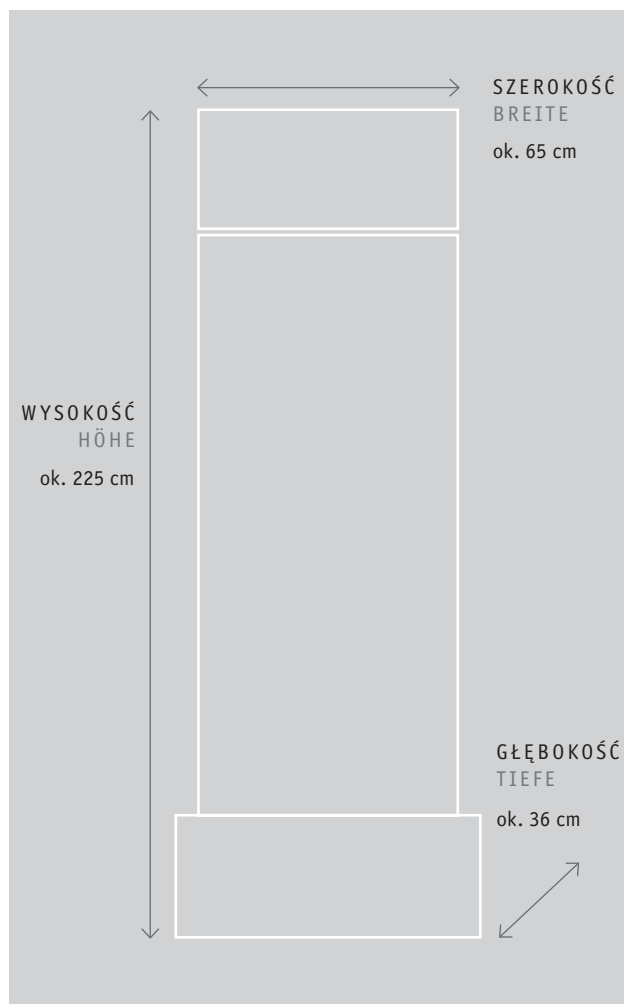
Zestaw noży ze stojakiem ze stali szlachetnej | 8-częściowy, wyposażony w nóż kuchenny 23 cm, nóż do warzyw 10 cm, nóż dekoracyjny, nóż do obierania 6 cm, nóż do filetowania 18 cm, widelec, stalka, nóż kucharski, wąski 20 cm  
Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidemesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser, schmal 20 cm



# DOBRA PREZENTACJA - TO POŁOWA SUKCESU SPRZEDAŻY GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT

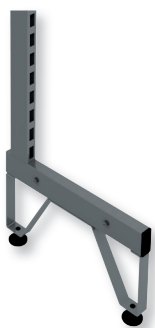
Wystarczy niewiele miejsca, by móc dobrze zaprezentować najważniejsze produkty firmy GIESSER, a tym samym jeszcze szybciej je sprzedać. Nasz system oferuje wiele możliwości zaprojektowania regału wystawowego i prezentacji produktów, a ponadto można go bez końca poszerzać. Chętnie doradzimy Państwu w tym względzie. Dostępne są również po zapytaniu plakaty i szyldy reklamowe.

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

Podstawa metalowa  
Standssäule | Unterteil



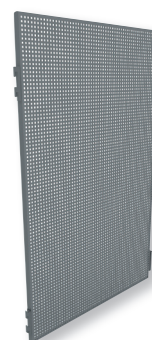
69110

Rusztowanie tylnej ścianki  
Standssäule | Oberteil



69112

Metalowa, perforowana tylna ścianka  
Lochblechrückwand



69114

Cokół z osłoną  
Sockelauflage | mit Frontblende



69115

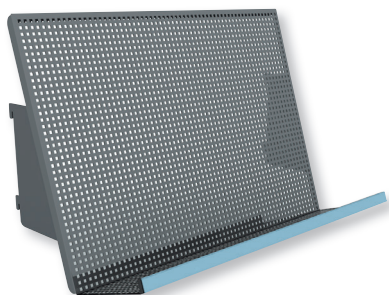
Nadstawka z Logo  
Topperaufsatz





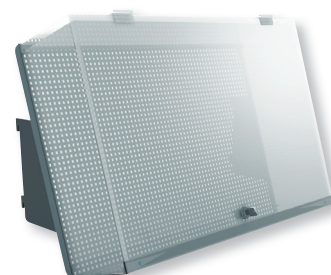
69116

Półka na noże  
Messerbrett



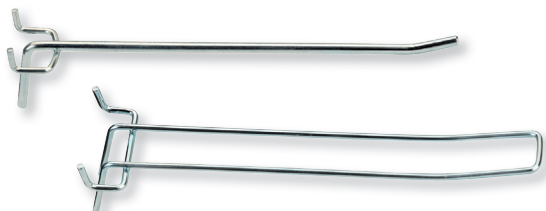
69117

Półka na noże z osłoną akrylową  
Messerbrett | mit Acrylhaube



69200

Hak pojedynczy  
Einzelhaken



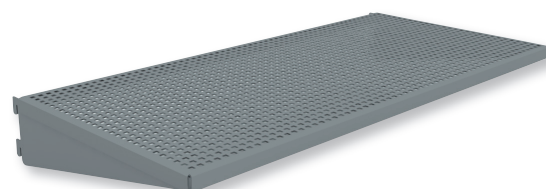
69300

Hak podwójny  
Schlaufenhaken



69119

Półka  
Tablar



69310

Trzpień  
Stift



69320

Nakrętka  
Mutter



6980

Gablota na noże | wyposażenie na zamówienie,  
ok. 110 x 75 x 10 cm  
Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,  
ca. 110 x 75 x 10 cm



69121

Magnetyczna tablica informacyjna  
Infotafel Magnet



# PERSONALIZACJA INDIVIDUALISIERUNG



## NAPIS NA OSTRZU KLINGENBESCHRIFTUNG

Wyraźnie na ostrzu: nazwa Państwa firmy lub firmy Państwa klienta. Wszystko, czego potrzebujemy aby to umieścić na ostrzu, to wzór otrzymany od Państwa. Chętnie udzielimy Państwu informacji odnośnie możliwości i kosztów.

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.



## WYTŁACZANY NADRUK NA UCHWYCIE PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF

Reklama na uchwycie. Na życzenie również w barwach Państwa firmy. Koszty podamy na zapytanie.

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



## OPAKOWANIA VERPACKUNGEN

Zachęcamy do skorzystania z naszego serwisu opakowań indywidualnie dopasowywanych do Państwa potrzeb.

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



## aw

### Z PIŁKĄ

Mająca ok. 4 cm długości piłka do nacinania poradzi sobie z najtwardszymi osłonkami z tworzywa.

### ANGEWELLT

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



## W

### OSTRZE FALISTE

Regularne fale wzdłuż ostrza powodują, że nóż pewnie i nie ześlizgując się przesuwa się po krojonym produkcie o nawet najtwardszej skórcie czy skorupie.

### WELLENSCHLIFF

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



## wwl

### SZLIF KULOWY

Noże ze szlifem kulowym lepiej przecinają krojony produkt. Wynikiem tego jest perfekcyjne krojenie, które jednocześnie oszczędza nasze siły.

### KULLENSCHLIFF

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



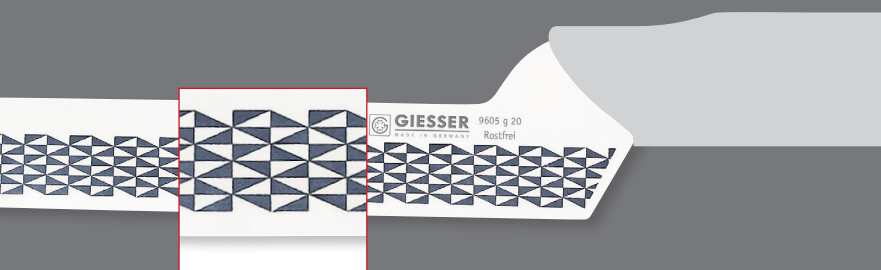
## Z

### OSTRZE ZĄBKOWANE

Do krojenia owoców i warzyw z twardą skórką. Ostrze bez problemu przesuwa się po skórcie, nie rozgniatając przy tym krojonego produktu.

### 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

### Z POWŁOKĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ PRZYWIERANIU (DO NOŻY DO SERA)

Zagłębienia powłoki zapobiegającej przywieraniu powodują, że krojony ser bez trudu daje się oddzielić od ostrza.

### ANTI-HAFT-ÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER)

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

# CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



**GRATULACJE Z POWODU NABYCIA  
PAŃSTWA NOWEGO NOŻA SZEFA KUCHNI.**

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH  
ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.**

GIESSER MESSER specjalizuje się w wytwarzaniu noży dla kucharzy i rzeźników. A więc dla użytkowników, którzy do swoich narzędzi przykładają najwyższą wagę. Najlepsze surowce i wysokie know-how to warunki bardzo dobrej jakości. Ostrza są kute bądź wykrawane z jednego kawałka stali chromo-molibdenowej. Ostrza hartowane są podczas skomplikowanego próżniowego procesu utwardzania. Wynikiem tego jest ostrze o najwyższej wytrzymałości i najlepszej strukturze stopu metali.

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 Klängen werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet oder gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klängen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

AŻEBY KAŻDY MÓGŁ CIESZYĆ SIĘ SWOIMI NOŻAMI TAK JAK PROFESJONALIŚCI, CHCIELIBYŚMY UDZIELIĆ PAŃSTWU KILKU WSKAZÓWEK DOTYCZĄCYCH ICH PIELĘGNACJI:

DAMIT AUCH SIE GENAU SO VIEL FREUDE AN IHREN MESSERN HABEN WIE DIE PROFIS, GEBEN WIR IHNEN EINIGE TIPPS ZUR MESSERPFLERGE:

**1** Noże należy przechowywać przez cały czas w bezpiecznym i suchym miejscu, i nie pozwolić by znalazły się one w zasięgu dzieci.  
Die Messer bitte stets sicher und trocken aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.

**2** Noże są bardzo ostre. Podczas mycia i osuszania ostrza należy bardzo ostrożnie obchodzić się szczególnie z czubkiem noża.  
Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge.

**3** Ostrze noża należy regularnie przeciągać stalką ostrząca lub drobną osetką. Zwiększy to żywotność krawędzi tnącej. Nóż pozostanie dłużej ostry.  
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** Jako podkładkę do krojenia należy używać deski drewnianej lub z tworzywa. Deski marmurowe lub granitowe szkodzą krawędzi tnącej noża.  
Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

Życzymy Państwu zawsze dobrego i bezpiecznego „ciącia”.  
Antworten auf viele Fragen finden Sie auf unserer Internetseite

[www.giesser.de](http://www.giesser.de).

Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden“.

Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage

[www.giesser.de](http://www.giesser.de).

#### RĘKOJEŚCI Z DREWNA OLIWNEGO

można od czasu do czasu przetrzeć preparatem „Melkfett“.

#### GRIFFE AUS OLIVENHOLZ

können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.



ZA TO GWARANTUJEMY GIESSER używa wyłącznie materiałów, które są zgodne z wymogami rozporządzenia w sprawie środków spożywczych i towarów konsumpcyjnych.

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



#### CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Noże GIESSER z rękojeścią z tworzywa sztucznego zasadniczo można zmywać w zmywarce, jednakże zalecamy mycie ręczne, co zapobiega tworzeniu się plam i osadzeniu się naniesionej rdzy, jak i uszkodzeniom ostrza. Do przechowywania polecamy bloki na noże lub wkłady do pojemników GN, co pomaga chronić ostrze. Do transportu noży polecamy torby i walizki na noże dostępne w wielu wersjach, jak i osłony na pojedyncze noże.

#### 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 Fremrostablagerung 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.

NR.   NR.	STRONA   SEITE	NR.   NR.	STRONA   SEITE	NR.   NR.	STRONA   SEITE	NR.   NR.	STRONA   SEITE
2002	33	3185 e101	13	6801 sp rec.	121	8137	77
2005	10	3186	13	6810 b	96	8137 w	77
2005 det	39	3215	13	6813 b	96	8137 wz	78
2005 e4	35	3235 z	88	6814 b	97	8165 z	79
2005 wwl	19	3305	14	6820 la	103	8205	78
2007 pp g.	38	3353	14/86	6830 4	118	8210 p	78
2008 wwl	21/34	3405	14	6831 1	118	8215	78
2015	10	3425	14	6840 p	104	8225	80
2025	10	3426	14	6845	104	8232	79
2105	11/85	3427	14	6850	114	8232 p	79
2105 wwl	19	3511 pl	26/124	6860	115	8234	79
2275	11/85	3545	124	6865	103	8234 p	79
2277 pp g.	38	3555	124	6867	104	8235	78
2285	11/85	3565	124	6867 kl	104	8237	79
2287 pp g.	38	3585 sp	75	6870	103	8237 p	79
2400	41	4000	42	6880	103	8239	79
2405	11	4005	15	6980	129	8240	50
2503	32	4005 wwl	20	7105	16	8240 o	53
2504	30	4020	42	7105 w	16	8241	50
2505	11	4020 p	57	7300 p	58	8242	50
2505 det	39	4025	15	7305	16	8243	50
2505 sl	36	4025 pp hvi	40	7305 aw	16	8244	51
2505 wwl	19	4025 wwl	20/86	7305 st	16	8244 o	53
2507 pp g.	37	4027 pp g.	38	7305 w	16/77	8246	91
2509	31	4028	34	7305 wwl	21	8247	87
2509 wwl	21	4035	15	7305 wwl aw	21	8247 07	87
2514	30	4065	18	7365	16/68/85	8248 20-4	104
2515	12	5005	15	7365 sl	36	8248 sp	104
2515 det	39	5065	15	7375 e101	16/85	8249	91
2515 e4	35	6005	15/85	7700 w	42	8249 m	91
2515 sl	36	6005 pp hvi	40	7700 wp	58	8249 mz	91
2515 wwl	19	6005 wwl	20	7705	17/66	8249 rap	91
2517 pp g.	37	6605	113	7705 aw	17	8249 sp	91
2519	31	6608	114	7705 w	17/66/77	8250 9x7	89
2534	30	6609	114	7705 wpp hvi	69	8251	51
2535	12	6610	114	7705 wwl	21/66	8252	93
2535 wwl	20	6611	114	7725	17	8253	93
2537 pp g.	37	6612	115	7745	17	8253 o	93
2539	31	6615	114	7900 p	57	8253 ow	93
2603	32	6615 a	114	7905	17	8254	92
2605	11	6616	114	7905 w	17	8255	92
2605 f wwl	20	6630 k	113	7925	18	8256	92
2605 wwl	20	6640 p	113	7935	18	8256 sp re	92
2608 wwl	21	6645	113	7945	18	8257	92
2612	33	6655	113	7945 aw	18	8258	102
2615	11	6655 sp	113	7965	18	8258 sp	102
3000	41	6665	67	7965 aw	18	8259	92
3000 p	57	6675	67	7965 w	18	8260 w	51
3002	33	6688	115	7981 c	120	8261 w	55
3005	13	6698	115	7981 csp	120	8261 wp	58
3005 det	39	6780 b-r	14	7984 c	120	8262 p	57
3005 e4	35	6795	113	7990	120	8263	51
3005 pp hvi	40	6800	102	7990 3	120	8264	51/85
3005 wwl	20	6800 sp	102	8136	78	8264 o	53
3007 pp g.	38	6801 sp l	121	8136 w	78	8265 w	67/74
3008	34					8265 w l	67
3055	86					8267 ww	51/86
3055 f	86					8269	51
3080	41					8269 k	67
3082	33					8269 p	58
3085	13					8269 wwlk	67/74
3087 pp g.	38					8269 wwlp	58
3100	41					8270	52/85
3100 p	57					8270 w	52
3103	32					8275 wwl	51
3103 wwl	21					8280	52/84
3105	12					8280 o	53
3105 wwl	20					8280 w	52/84
3107 pp g.	37					8284	52
3110 s	42					8287	94
3115	12					8288	94
3160	42					8290 l	102
3163	32					8290 m	102
3165	12					8290 s	102
3165 e4	35					8291 b 8 bc	49/122
3165 pp hvi	40					8291 b 8 pl	122
3167 pp g.	38					8291 b 10 bc	49/122
3168	34					8291 b 10 pl	122
3169	31					8293 b	123
3185	13					8293 bk	123
		<b>GIESSER – HISTORIA SUKCESU</b>	<b>2</b>				
		<b>GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE</b>	<b>2</b>				
		<b>JAK POWSTAJE PROFESJONALNY NÓŻ GIESSER</b>	<b>4</b>				
		<b>WIE EIN GIESSER PROFI-MESSER ENTSTEHT</b>	<b>4</b>				
		<b>CO WARTO WIEDZIEĆ O NASZYCH NOŻACH</b>	<b>6</b>				
		<b>WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER</b>	<b>6</b>				
		<b>NOŻE DO MIĘSA</b>	<b>8</b>				
		<b>FLEISCHERMESSER</b>	<b>8</b>				
		<b>NOŻE KUCHENNE I SZEFA KUCHNI</b>	<b>4 4</b>				
		<b>KOCH- UND KÜCHENMESSER</b>	<b>4 4</b>				
		<b>OSPRZĘT</b>	<b>8 9</b>				
		<b>ZUBEHÖR</b>	<b>8 9</b>				
		<b>CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE</b>	<b>1 3 2</b>				
		<b>REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG</b>	<b>1 3 2</b>				

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

# GIESSER NA ŚWIECIE GIESSER WELTWEIT



EXPERIENCE THE DIFFERENCE

JOHANNES GIESSER  
MESSERFABRIK GMBH  
Raiffeisenstraße 15  
DE-71364 Winnenden . Germany

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



# GIESSER

MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)