

2015

КАТАЛОГ | KATALOG



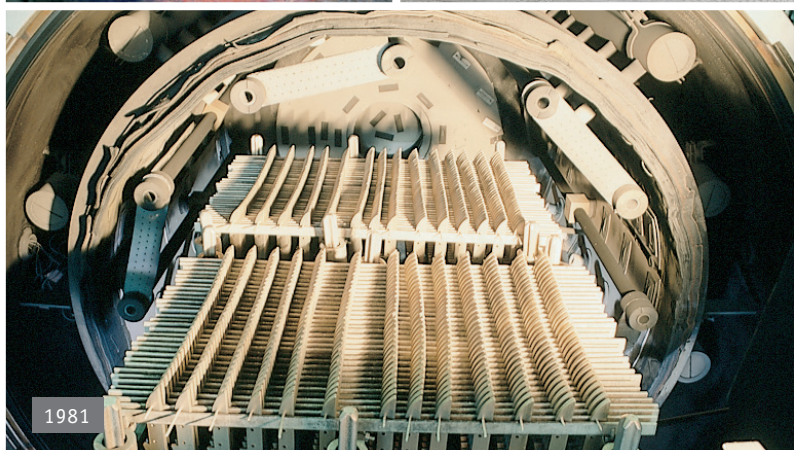
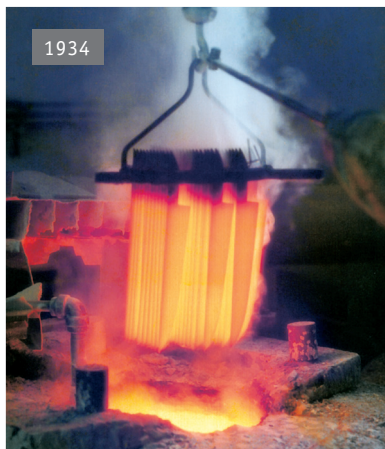
GIESSER
MADE IN GERMANY

GIESSER – ИСТОРИЯ УСПЕХА GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

1776

В 1776г. Йоханн Гиссер заложил фундамент наследственного мастерства GIESSER и основал производство ножей и стальных изделий.

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



1981

Первая вакуумная установка для закалки позволила существенно улучшить качество и увеличить стойкость режущей кромки ножей.

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

2000

GIESSER постоянно расширяет и оптимизирует ассортимент продукции. Для каждого режущего процесса есть необходимый инструмент.

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

Владельцы компании, Ганс-Йоахим Гиссер и Германн Гиссер, открыли новое высокотехнологичное производство в Винненден-Хертманнсвайлер, Германия, где 80 специалистов производят более 6000 профессиональных ножей в день.

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

Открытие магазина стальных изделий собственного производства. С 1934г. производство ножей с фиксированным лезвием.

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

1934

Разделение компании на Alfred Giesser Messerfabrik, которая производит ножи для оборудования промышленного назначения, и Johannes Giesser Messerfabrik. В 1936 совместно с Böhler Edelstahl разработана нержавеющая сталь для производства ножей.

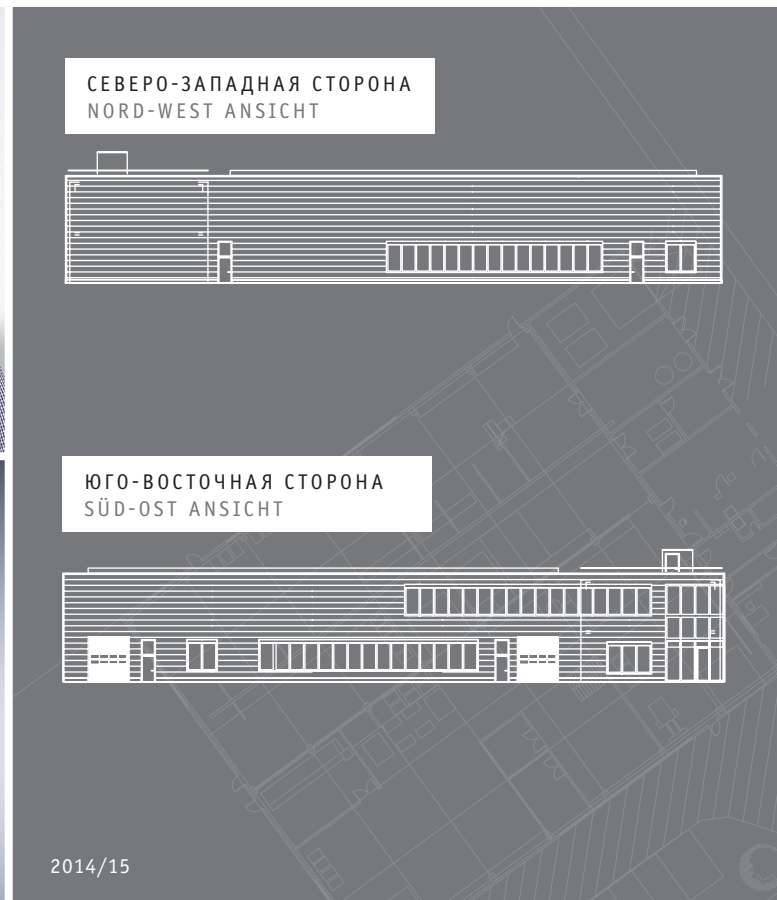
Das Unternehmen teilt sich in die Alfred Giesser Messerfabrik, die Maschinenmesser produziert, und die Johannes Giesser Messer-

fabrik. 1936 erfolgt mit Böhler Edelstahl die Entwicklung des rostfreien Messerstahls.

1961

Открытие первого здания фирмы GIESSER MESSER.

Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.



2008

Высокий спрос побудил компанию к расширению трудовых ресурсов и инвестированию в новое производственное оборудование. Сегодня GIESSER является одним из ведущих производителей высококачественных ножей и профессиональных инструментов для пищевой промышленности и ресторанного обслуживания. В ассортименте более 2500 кованых и штампованных ножей и аксессуаров.

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

Завод I находится в процессе строительства для расширения отделения заточки и полировки.

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

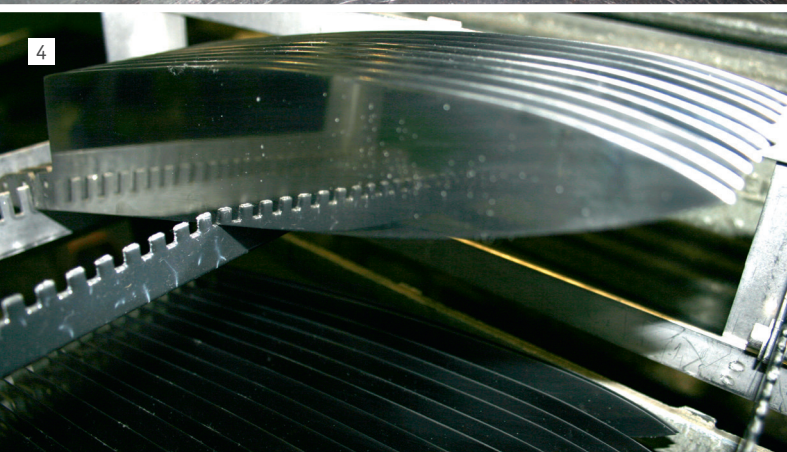
ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НОЖЕЙ GIESSER WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT

1 МАТЕРИАЛ

Заготовки лезвий штампуются из первоклассной хром-молибденовой стали.

DAS MATERIAL

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



4 ПОЛИРОВКА

Финальной стадией изготовления ножа является полировка на полировочной машине. Это придает поверхности безупречную гладкость, а инструмент получает следующие преимущества: лезвие легко чистится и не подвержено появлению ржавчины.

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 РУКОЯТКА

Для каждой области применения мы предлагаем оптимальную и всегда удобную рукоятку. Идеально подобранная и эргономичная форма и нескользящая поверхность ручки – наш главный приоритет. Наши изделия по качеству отвечают международным стандартам и требованиям. Концепция цвета ручек ножей соответствует нормам гигиены в пищевой промышленности.

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 ВАКУУМНАЯ ЗАКАЛКА

Чем равномернее закалка лезвия, тем лучше оно держит заточку. Поэтому мы используем самую современную технологию закалки в мире – термообработка в вакууме.

DIE VAKUUM-HÄRTUNG

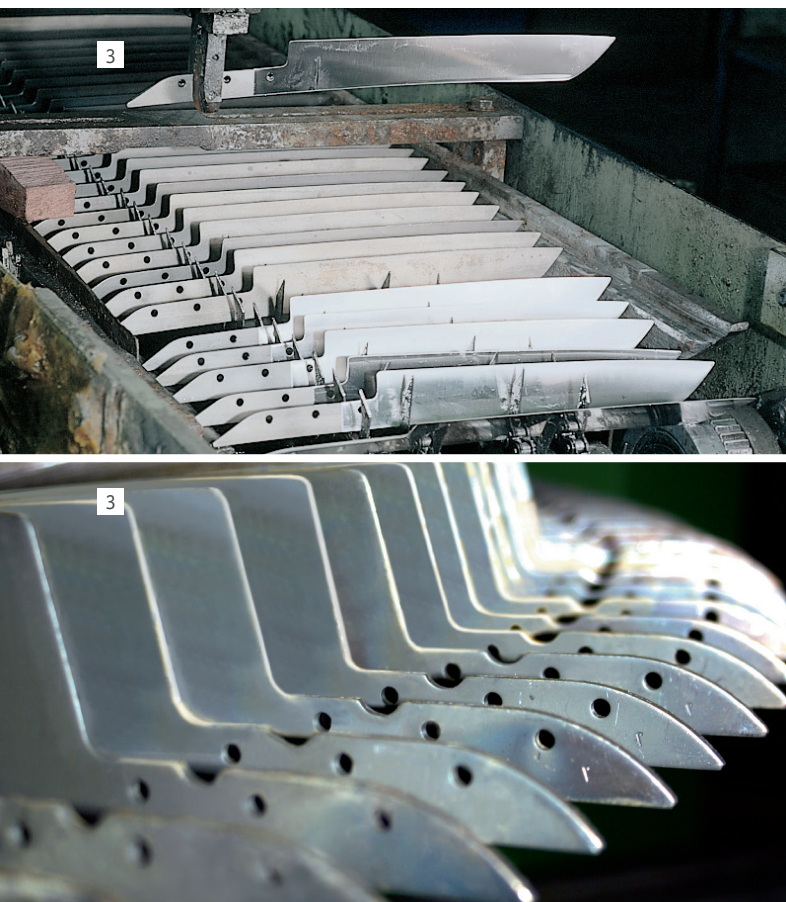
Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum.

3 ЗАТОЧКА

Первичная заточка лезвия ножа – это полностью автоматизированный процесс, требующий высокой точности. Для получения идеально острой кромки требуются дополнительно ещё две процедуры заточки.

DER SCHLIFF

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



6 РУЧНАЯ ДОВОДКА

Нож, доведенный профессиональной рукой мастера, гарантирует точную и стойкую заточку. Гравировка на ноже – наша печать наивысшего качества.

DER HANDABZUG

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

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О НАШИХ НОЖАХ WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER

НОМЕНКЛАТУРА

Все ножи изготовлены из высококачественных материалов, которые подвергнуты тщательной обработке.

DER MESSERAUFBAU

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

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

для определения партии и гарантии.

MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

SERIENNUMMER

СПИНКА НОЖА
KLINGENRÜCKEN

ЗАКЛЁПКА
HOHLNIETE

ЛЕЗВИЕ
KLINGENBLATT

РЕЖУЩАЯ КРОМКА
SCHNEIDE

БОЛЬСТЕР
KROPF

СПЛОШНОЕ ЛЕЗВИЕ
DURCHGÄNGIGE KLINGE

ЗАЩИТА РУКИ
HINTERER HANDSCHUTZ

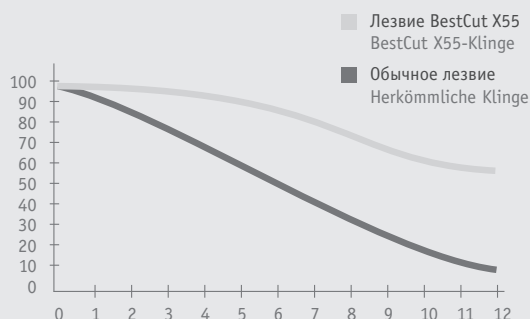
ЛЕЗВИЕ

GIESSER предлагает безупречно заточенные ножи для любой области применения и под любые требования. Выберите наиболее подходящие из ассортимента ножей различной формы и длины.

DER SCHLIFF

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

ВЫСОКАЯ СТОЙКОСТЬ РЕЖУЩИХ СВОЙСТВ ЛЕЗВИЙ BESTCUT X55 DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN



2005 ww1 20 g

ТИП РУКОЯТКА ЛЕЗВИЕ ДЛИНА ЦВЕТ
MODELL GRIFF SCHLIFF LÄNGE FARBE

Артикульные номера

Артикульные номера содержат полную информацию о наших ножах. При заказе просим Вас указывать все необходимые составляющие артикульного номера изделия GIESSER.

DIE ARTIKELNUMMER

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

Артикульный номер ARTIKELNUMMER

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

служит для идентификации, отслеживания и гарантии (опционально).

MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie (auf Wunsch).

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР SERIENNUMMER

СПИНКА НОЖА KLINGENRÜCKEN

РУКОЯТКА GRIFF

ЛЕЗВИЕ KLINGENBLATT

РЕЖУЩАЯ КРОМКА SCHNEIDE

ВАРИАНТЫ ЛЕЗВИЙ SCHLIFFART

ЗАЩИТА РУКИ HINTERER HANDSCHUTZ

ЛЕЗВИЕ

GIESSER предлагает безупречно заточенные ножи для любой области применения и под любые требования. Выберите наиболее подходящие из разнообразия ассортимента ножей различной формы и длины.

DER SCHLIFF

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

ЗАЩИТНЫЕ ОПЦИИ GRIFFNASE

ЗАЩИТНЫЕ ОПЦИИ

Различные варианты исполнения рукоятки с разными предохранительными опциями.

GRIFFNASE

Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.

РАЗДЕЛОЧНЫЕ НОЖИ FLEISCHERMESSER

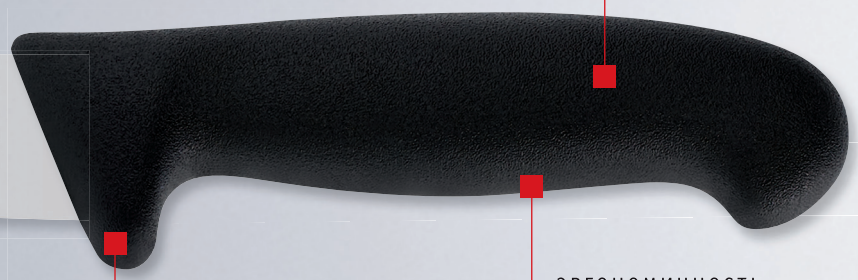




СТАНДАРТНАЯ РУКОЯТКА STANDARDGRIFF

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
Стандартная рукоятка подходит практически для любого применения.

MULTIFUNKTIONAL
Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.



БЕЗОПАСНОСТЬ
Защитный носик предохраняет руку от проскальзывания при использовании ножа.

SICHERHEIT
Die abgeschrägte Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ
Рукоятка среднего размера выполнена из материала, препятствующего скольжению руки, ее удобно держать в руке.

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

2005

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	18	20	22	25
inch	7	7¾	8¾	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2025

Нож шкуроемный
Hautmesser



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■	■ ■

2015

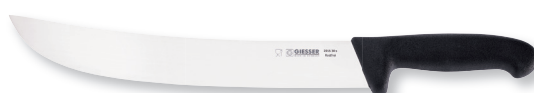
Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2015

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	27	30	36
inch	10½	11¾	14¼
	■	■ ■	■

2 1 0 5

Нож шкуроеъемный
Abhäutemesser



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

2 2 7 5

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

2 6 0 5

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



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

2 5 0 5

Нож обвалочный | средний
Ausbeinmesser | mittel



cm	10
inch	4
	■ ■

2 4 0 5

Нож для обвалки и разделки
Schlachtmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■	■ ■

2 2 8 5

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

2 6 1 5

Нож обвалочный | остроконечный и гибкий
Ausbeinmesser | spitz und flexibel



cm	15
inch	6
	■

2 5 0 5

Нож обвалочный | средний
Ausbeinmesser | mittel



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

2 5 1 5

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



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

3 1 0 5

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



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

3 1 6 5

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	12	14
inch	4¾	5½
	■	■ ■ ■ ■ ■

3 1 1 5

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

2 5 3 5

Нож обвалочный | очень гибкий
Ausbeinmesser | sehr flexibel



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

3 1 0 5

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■

3 1 6 5

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



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

3 1 8 5

Нож для птицы
Geflügelschlachtmesser



cm 10

inch 4



3 1 8 6

Нож для птицы
Geflügelschlachtmesser



cm 12

inch 4¾



3 0 0 5

Нож для убоя
Stechmesser



cm 13

inch 5



16

6¼



18

7



3 0 8 5

Нож для убоя
Stechmesser



cm 11

inch 4



13

5



15

6



3 1 8 5 e 1 0 1

Нож для птицы
Geflügelschlachtmesser



cm 10

inch 4



3 2 1 5

Нож обвалочный | гибкий
Ausbeinmesser | flexibel



cm 15

inch 6



3 0 0 5

Нож для убоя
Stechmesser



cm 21

inch 8¼



24

9½



30

11¾



3 0 8 5

Нож для убоя
Stechmesser



cm 18

inch 7



22

8¾



24

9½



3 3 0 5

Нож для убоа | жесткий, фасетка
 Stechmesser | stark, Facette



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

3 3 5 3

Нож для рыбы
 Fischmesser



cm	21
inch	8¼
	■

3 4 2 5

Нож для потрошения | пластиковый наконечник
 Gekrösemesser | Kunststoffknopf



cm	16
inch	6¼
	■

3 4 2 7

Нож для потрошения
 Gekrösemesser



cm	21
inch	8¼
	■

3 3 5 3

Нож для рыбы
 Fischmesser



cm	10	12,5
inch	4	5
	■ ■	■

3 4 0 5

Нож для потрошения | стальной наконечник
 Gekrösemesser | Stahlknopf



cm	16
inch	6¼
	■

3 4 2 6

Нож для потрошения | стальной наконечник
 Gekrösemesser | Stahlknopf



cm	16
inch	6¼
	■ ■

6 7 8 0 b - r

Специальный нож | для правой
 Entvliesmesser | für Rechtshänder



cm	17
inch	6¾
	■

4 0 0 5

Нож для обвалки и разделки
Schlachtsmesser



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

4 0 2 5

Нож для обвалки и разделки | узкий
Schlachtsmesser | schmale Form



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

4 0 3 5

Слайсер для мяса
Rouladenmesser



cm	21
inch	8¼
	■ ■

5 0 6 5

Нож для резки блоков
Bankmesser



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

4 0 0 5

Нож для обвалки и разделки
Schlachtsmesser



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

4 0 2 5

Нож для обвалки и разделки | узкий
Schlachtsmesser | schmale Form



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

5 0 0 5

Нож для шпика
Speckmesser



cm	32
inch	12½
	■

6 0 0 5

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



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

7 1 0 5

Нож для ветчины
Wurstmesser



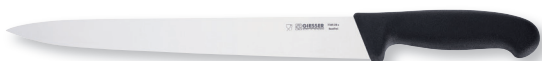
cm 28

inch 11



7 3 0 5

Нож для нарезки
Aufschnittmesser



cm 21

25

28

31

inch 8 $\frac{3}{4}$

9 $\frac{3}{4}$

11

12 $\frac{1}{4}$



7 3 0 5 s t

Нож для нарезки | жесткое лезвие, 2,7 мм
Aufschnittmesser | starke Klinge, 2,7 mm



cm 40

45

49

inch 15 $\frac{3}{4}$

17 $\frac{3}{4}$

19



7 3 6 5

Филейный нож | очень гибкий
Filiermesser | sehr flexibel



cm 16

18

20

22

inch 6 $\frac{1}{4}$

7

7 $\frac{3}{4}$

8 $\frac{3}{4}$



7 1 0 5 w

Нож для ветчины | волнистая кромка
Wurstmesser | mit Wellenschliff



cm 28

inch 11



7 3 0 5 w

Нож для нарезки | волнистая кромка
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 21

25

28

31

inch 8 $\frac{3}{4}$

9 $\frac{3}{4}$

11

12 $\frac{1}{4}$



7 3 0 5 a w

Нож для нарезки | частично зазубренный
Aufschnittmesser | angewellt



cm 21

25

28

inch 8 $\frac{3}{4}$

9 $\frac{3}{4}$

11



7 3 7 5 e 1 0 1

Нож для рыбы филейный | очень гибкий
Fischfiliermesser | sehr flexibel



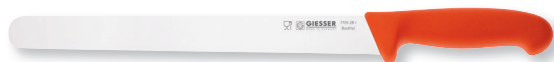
cm 18

inch 7



7705

Нож для нарезки
Aufschnittmesser



cm	22	25	28	31
inch	8¾	9¾	11	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7705 w

Нож для нарезки | волнистая кромка
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

7725

Кебаб нож
Kebabmesser



cm	45
inch	17¾
	■

7905

Нож для салями
Salamimesser



cm	30
inch	11¾
	■

7705

Нож для нарезки
Aufschnittmesser



cm	36	40
inch	14¾	15¾
	■	■

7705 a w

Нож для нарезки | частично зазубренный
Aufschnittmesser | angewellt



cm	25	28
inch	9¾	11
	■	■

7745

Нож для дыни | с двумя ручками
Melonenmesser | mit Doppelgriff



cm	35
inch	13¾
	■

7905 w

Нож для салями | волнистая кромка
Salamimesser | mit Wellenschliff



cm	30
inch	11¾
	■

7 9 2 5

Нож для салями
Salamimesser



cm 36
inch 14¼



7 9 4 5

Нож для колбасы
Leberwurstmesser



cm 21
inch 8¼



7 9 6 5

Нож для колбасы
Leberwurstmesser



cm 21
inch 8¼



7 9 6 5 w

Нож для колбасы | волнистая кромка
Leberwurstmesser | mit Wellenschliff



cm 21
inch 8¼



7 9 3 5

Нож для хамона
Serrano-Messer



cm 30
inch 11¾



7 9 4 5 a w

Нож для колбасы | частично зазубренный
Leberwurstmesser | angewellt



cm 21
inch 8¼



7 9 6 5 a w

Нож для колбасы | частично зазубренный
Leberwurstmesser | angewellt



cm 21
inch 8¼



4 0 6 5

Нож штриговочный
Wurststupfer



ЛЕЗВИЕ С ЖЕЛОБКАМИ KULLENSCHLIFF



GIESSER
MADE IN GERMANY

4025 ww1 24 s
Rostfrei

**УЛУЧШЕННЫЙ
ПРОЦЕСС РЕЗКИ**
за счет воздушных пузырьков
между лезвием и мясом.

**BESSERE
SCHNITTFÜHRUNG**
durch Luftpolster zwischen
Klinge und Schneidgut.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
Лезвие с желобками легко
скользит через разрезаемый
продукт, в результате
получается идеальный рез
с меньшими усилиями.

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

2 0 0 5 w w 1

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	20	22	25
inch	7¾	8¾	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2 5 0 5 w w 1

Нож обвалочный | лезвие с желобками, средний
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, mittel



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

2 1 0 5 w w 1

Нож шкуроемный | лезвие с желобками
Abhäutemesser | mit Kullenschliff



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼
	■	■	■

2 5 1 5 w w 1

Нож обвалочный | лезвие с желобками, жесткий
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, stark



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

2 5 3 5 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками, очень гибкий
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 6 0 5 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

3 0 0 5 w w l

Нож для убой | лезвие с желобками
Stechmesser | mit Kullenschliff



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

4 0 2 5 w w l

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками, узкий
Schlachtmesser | mit Kullenschliff, schmale Form



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■ ■	■

2 6 0 5 f w w l

Нож шкуроръемный | лезвие с желобками, гибкий
Abhäutemesser | mit Kullenschliff, flexibel



cm	15
inch	6
	■

3 1 0 5 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

4 0 0 5 w w l

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками
Schlachtmesser | mit Kullenschliff



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

6 0 0 5 w w l

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

7705 ww1

Нож для нарезки | лезвие с желобками
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

7305 ww1 aw

Нож для нарезки | лезвие с желобками, частично зубчатый
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff, angewellt



cm	21
inch	8¼
	■

2608 ww1

Нож обвалочный | лезвие с желобками
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15
inch	6
	■

2008 ww1

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками
Zuschneidmesser | mit Kullenschliff



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

7305 ww1

Нож для нарезки | лезвие с желобками
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	21
inch	8¼
	■

3103 ww1

Нож обвалочный | лезвие с желобками
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13
inch	5
	■

2509 ww1

Нож обвалочный | лезвие с желобками
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13
inch	5
	■

ВДОХНОВЕНИЕ ПРИРОДОЙ. АБСОЛЮТНОЕ СОВЕРШЕНСТВО. NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT.

АБСОЛЮТНОЕ СОВЕРШЕНСТВО

Особые свойства серии ножей PrimeLine приобретены из примеров природных материй, наделяя эти ножи отличительными особенностями как эргономичность, гигиеничность, острота и защита от проскальзывания руки и порезов. Разнообразие форм и длины лезвия, гибкое или закаленное лезвие, а также опционально короче или длиннее предохранительный носик рукоятки – выбор будет подходящим для любого применения в области гастрономии, разделке мяса или переработке продуктов.

ABSOLUT PERFEKT

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

НЕВЕРОЯТНО ЭРГОНОМИЧНО

Мягкая нескользящая поверхность рукоятки, покрывающая твердый стержень, гарантирует стабильную и точную работу. Гармоничные пропорции создают баланс лезвия и рукоятки – для легкого, без особых усилий, реза. Оптимальная скругленная ручка с предохранительным носиком обеспечивает безопасную работу и удобное использование.

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.

ЭКСТРАОРДИНАРНАЯ ЗАЩИТА ОТ ПРОСКАЛЬЗЫВАНИЯ РУКИ

Эргономичная мягкая рукоятка скругленной формы хорошо держится в руке. Структурная поверхность делает безопасным и оптимальным захват – даже если руки влажные. Риск соскальзывания значительно сокращается, помогая избежать травмы.

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.



НОВОЕ: РУКОЯТКА С АНТИМИКРОБНОЙ ОБРАБОТКОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ СЕРЕБРА SANITIZED® SILVER:

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



- Дальнейшее усовершенствование для повышения уровня гигиены в пищевой промышленности
- Высокая и постоянная антибактериальная защита на основе серебра
- Снижает риск перекрестного загрязнения
- Отвечает современным стандартам
- Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft
- Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis
- Risikoverminderung bei Kreuzkontamination
- Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenstandsverordnung

НЕВЕРОЯТНО ОСТРЫЕ

Ножи серии PrimeLine изготовлены полностью из высококачественных материалов, подверженных тщательной обработке. Чем равномернее закалка, тем лучше лезвие держит заточку – поэтому мы используем самые современные технологии закалки в вакууме. Точная заточка и финальная полировка обеспечивает долгий срок службы и безупречную остроту ножей.

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.

Мягкая нескользящая рукоятка с твердым стержнем для абсолютной стабильности

Weicher und rutsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ГИГИЕНИЧНО

Антибактериальный эффект воздействия серебра был известен с давних времен. Мы организовали финишную обработку рукояток с применением серебра Sanitized® Silver, постоянно и надежно препятствующую развитию бактерий и снижающую риск перекрестного загрязнения. Sanitized® Silver обеспечивает оптимальный уровень гигиены для мясной и пищевой промышленности, полностью отвечающий положениям стандарта (EU) 1935/2004. Это также анти-аллергенное средство, проверенное дерматологами.

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.

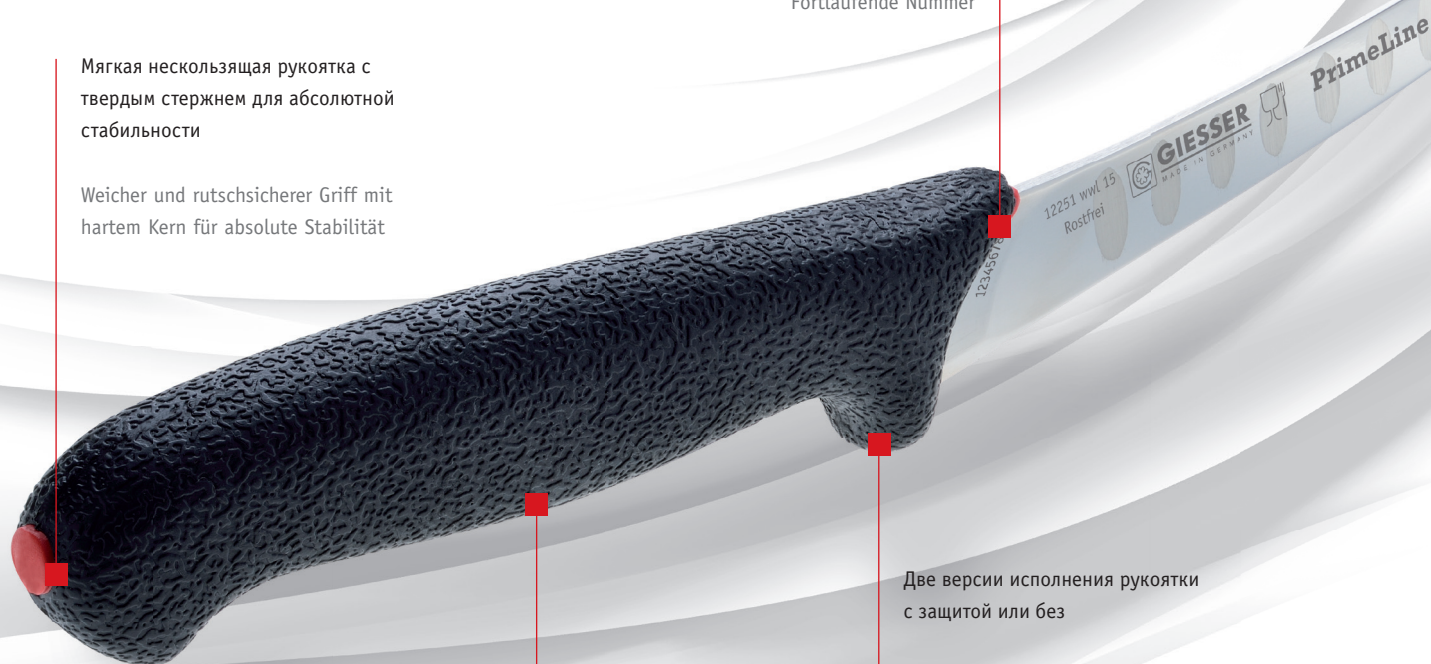
Серии пронумерованы
Fortlaufende Nummer

Две версии исполнения рукоятки
с защитой или без

Zwei Griffversionen mit
unterschiedlicher Schutznase

Короткий предохранительный носик (11...)
Kurze Griffnase (11...)

Длинный предохранительный носик (12...)
с защитой или без
Lange Griffnase (12...)



1 1 2 5 0

Нож обвалочный | гибкий
Ausbeinmesser | flexibel



cm	13	15
inch	5	6

1 1 2 5 3

Нож обвалочный | очень гибкий
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6

1 2 2 0 0

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	22	25
inch	8¾	9¾

1 2 2 5 0

Нож обвалочный | гибкий
Ausbeinmesser | flexibel



cm	13	15
inch	5	6

1 1 2 5 1

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6

1 1 2 0 0

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	20
inch	7¾

1 2 2 0 0 w w 1

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	25
inch	9¾

1 2 2 5 1

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6

1 2 2 5 1 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15
inch	6
	■

1 2 2 6 0

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■ ■ ■

1 2 3 1 0

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	13	16
inch	5	6 1/4
	■ ■	■

1 2 3 0 0

Нож для убоя
Stechmesser



cm	16	18	21
inch	6 1/4	7	8 1/4
	■	■ ■ ■	■ ■

1 2 2 5 3

Нож обвалочный | очень гибкий
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■ ■

1 2 2 6 0 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15
inch	6
	■

1 2 3 1 6

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■ ■ ■ ■

1 2 3 0 8

Нож для убоя
Stechmesser



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

1 2 4 0 2

Нож для обвалки и разделки
Schlachtmesser



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

1 2 7 3 0

Нож для нарезки | остроконечный
Aufschnittmesser | spitz



cm	28
inch	11
	■

3 5 1 1 p l

Набор ножей PrimeLine | 3 предм., состав: 11250-13, 11250-15, 11200-20

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



1 2 6 0 0 w w l

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	24
inch	9½
	■

2 1 7 7 0 5 w

Нож для нарезки | волнистая кромка
Tranchiermesser | mit Wellenschliff



cm	25	31
inch	9¾	12¼
	■	■

БОЛЬШЕ ИЗДЕЛИЙ СЕРИИ PRIMELINE:

- ПОВАРСКИЕ НОЖИ СТР. 61
- СУМКИ ДЛЯ НОЖЕЙ СТР. 122
- ПОДСТАВКИ ДЛЯ НОЖЕЙ СТР. 126

WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

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

НАССР

БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH



В любой области переработки пищевых продуктов особое внимание должно быть уделено гигиене и безопасности. Концепция цвета в распределении ассортимента ножей GIESSER соответствует требованиям НАССР и позволяет легко разделять режущий инструмент по отделам, рабочим сменам или нарезаемому продукту. Новые гигиенические боксы для ножей GIESSER позволяют облегчить процесс очистки ножей, обеспечивают гигиену хранения и безопасность транспортировки.

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.

КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО ОТДЕЛАМ FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

Например | Zum Beispiel

- КРАСНЫЙ: говядина | ROT: Rind
- ЖЕЛТЫЙ: свинина | GELB: Schwein
- БЕЛЫЙ: баранина | WEISS: Lamm

КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО СМЕНАМ FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

Например | Zum Beispiel

- КРАСНЫЙ: 1-ая смена | ROT: 1. Schicht
- СИНИЙ: 2-ая смена | BLAU: 2. Schicht
- ЖЕЛТЫЙ: 3-ая смена | GELB: 3. Schicht

Наши рекомендации по разделению Unsere Empfehlung für die Zuordnung

- БЕЛЫЙ: выпечка и молочные продукты
WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
- ЖЕЛТЫЙ: готовые блюда
GELB: Gekochtes und Gegrartes
- КРАСНЫЙ: сырое мясо
ROT: Rohes Fleisch
- СИНИЙ: сырая рыба
BLAU: Roher Fisch
- ЗЕЛЕНый: салат, овощи и фрукты
GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
- КОРИЧНЕВый: корнеплодные овощи
BRAUN: Wurzelgemüse
- СВЕТО-ФИОЛЕТОВый: продукты Халяль
HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung

Последовательное внедрение практики НАССР в отношении цветных разделочных досок, сделанных из гигиенического пластика, повышает доверие клиентов и потребителей.

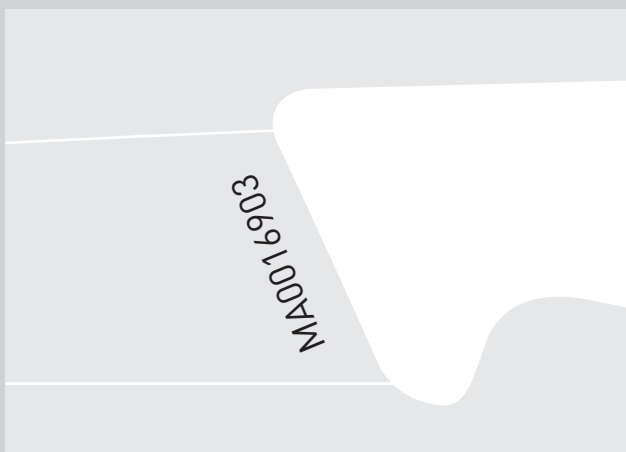
Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidbrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbrauchern.



MEMSYS

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ НОЖАМИ MESSERMANAGEMENTSYSTEM

КАК РАБОТАЕТ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ НОЖАМИ GIESSER'S MEMSYS:
SO FUNKTIONIERT DAS MESSERMANAGEMENTSYSTEM MEMSYS VON GIESSER:



1 ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ

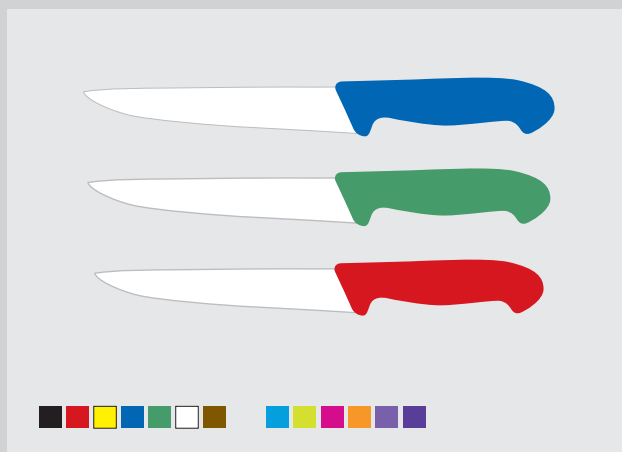
Каждый нож может быть идентифицирован производителем GIESSER с помощью серийного номера. Это означает, что путь ножа от производителя через пользователя к утилизации может быть легко определен.

В дополнение, GIESSER также предлагает опционально идентификацию специфики компании.

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 ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА

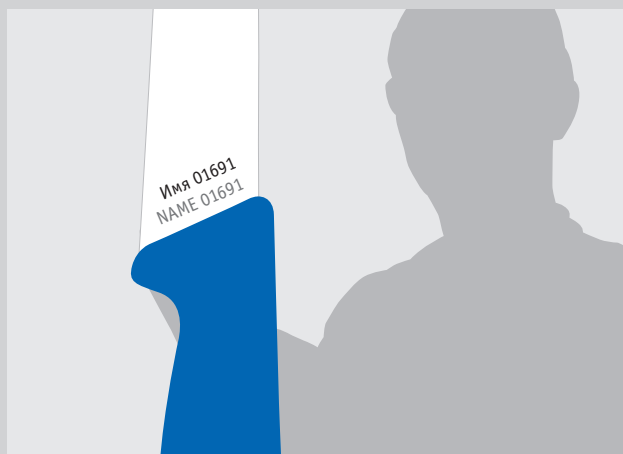
GIESSER использует 12 различных цветов ручек в стандартной производственной программе. В дополнение индивидуальные или групповые цвета могут быть использованы по желанию, минимальное количество изделий подлежит уточнению. Использование различных цветов помогает разделить рабочие зоны и процессы, а также рабочие смены.

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.

ПОВЫШЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТА УЛУЧШЕНИЕ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ КОНТРОЛЬ РАСХОДОВ

PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN ARBEITSPROZESSE VERBESSERN KOSTEN KONTROLLIEREN



РАБОЧИЙ MITARBEITER	ДАТА DATUM	ВЫПУСК AUSGABE	ВОЗВРАТ RÜCKGABE	СОСТОЯНИЕ BESTAND
1. Имя Name	02.01.15	1234567	27.01.15	
2. Имя Name	02.01.15	1234568	27.01.15	
3. Имя Name	02.01.15	1234569	27.01.15	
4. Имя Name	02.01.15	1234570	27.01.15	
5. Имя Name	27.01.15	1234571	24.02.15	
6. Имя Name	30.01.15	1234572	24.02.15	
7. Имя Name	27.01.15	1234573	24.02.15	
8. Имя Name	30.01.15	1234574	24.02.15	
9. Имя Name	30.01.15	1234575	24.02.15	
10. Имя Name	06.02.15	1234576	---	

3 КОНТРОЛЬ

В центральном складском отделении записывается серийный номер каждого нового ножа и распределяется на конкретного сотрудника вашей компании. Интервалы по заточке и обслуживанию можно легко проверить. Новый нож может быть выдан только после возврата использованного ножа. При возврате ножа может быть подтверждено его надлежащее состояние.

KONTROLLE

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

4 ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ

Только полная и непрерывная система документирования гарантирует безопасность процесса. Ветеринарная инспекция и аудит также запрашивают эти данные в рамках сертификации IFS.

Документирование позволяет также быстро и легко определить индивидуальные особенности использования ножей и оценить текущие потребности, провести точный расчет и анализ расходов. Довольно просто вести документирование и учет в EXCEL. По запросу GIESSER может разработать специальную программу для клиента, отвечающую вашим индивидуальным потребностям.

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.

РУКОЯТКА NO. 4

GRIFF NR. 4

БЕЗОПАСНОСТЬ

Скругленная тыльная часть рукоятки обеспечивает отличный захват.

SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffigkeit.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Открытый край рукоятки позволяет пользователю без усилий перехватить нож из стандартного положения в захват снизу.

PRODUKTIVITÄT

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

2 5 0 4

Нож для обвалки и разделки | средний
Schlachtmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■

2 5 3 4

Нож обвалочный | очень гибкий
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13
inch	5
	■ ■

2 5 1 4

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	13
inch	5
	■

РУКОЯТКА NO. 9

GRIFF NR. 9

МАТЕРИАЛ

Очень комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

«Американская» ручка для простой и быстрой смены захвата – разработана специально для ножей обвальщика.

ERGONOMIE

Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.

2 5 0 9

Нож обвалочный | средний
Ausbeinmesser | mittel



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

2 5 3 9

Нож обвалочный | очень гибкий
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■ ■ ■

2 5 1 9

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■

3 1 6 9

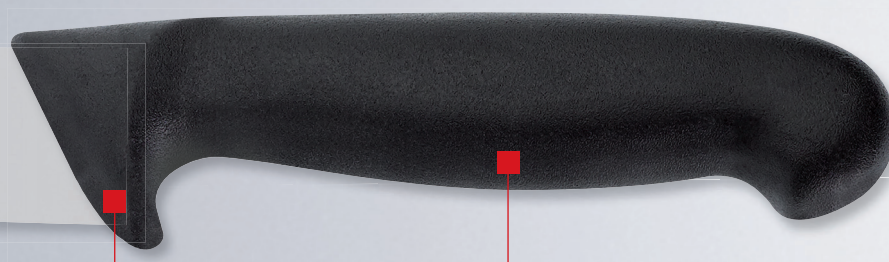
Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

БЕЗОПАСНАЯ РУКОЯТКА «SCANDIC»

SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“



БЕЗОПАСНОСТЬ

Удлиненный предохранительный носик не допускает соскальзывания.

SICHERHEIT

Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Особенно длинная рукоятка подходит для больших рук.

ERGONOMIE

Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

2 5 0 3

Нож обвалочный | средний
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 1 6 3

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

2 6 0 3

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

3 1 0 3

Нож для убоа
Stechmesser



cm	13
inch	5
	■

БЕЗОПАСНАЯ РУКОЯТКА «ADLER» SICHERHEITSGRIFF „ADLER“

МАТЕРИАЛ
Очень комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



БЕЗОПАСНОСТЬ
Обеспечивается специально удлиненным предохранительным носиком, который снижает риск получения травмы во время резки.

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

2 0 0 2

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	20
inch	7¾
	■

3 0 0 2

Нож для убоя
Stechmesser



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■ ■

2 6 1 2

Нож шкурорезный
Hautmesser



cm	15
inch	6
	■

3 0 8 2

Нож для убоя
Stechmesser



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

ЗАЩИТНАЯ РУКОЯТКА «BODYGUARD»

SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“



БЕЗОПАСНОСТЬ

Исключает возможность соскальзывания рабочей руки. Она обеспечивает максимальную защиту во время обвалки и разделки.

SICHERHEIT

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

МАТЕРИАЛ

Особенно комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

2 0 0 8 w w 1

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3 1 6 8

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	16
inch	6¼
	■

3 0 0 8

Нож для убой
Stechmesser



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

4 0 2 8

Нож для обвалки и разделки
Schlachtsmesser



cm	24
inch	9½
	■

БЕЗОПАСНАЯ РУЧКА Е4 – SAFETY PLUS

SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS



БЕЗОПАСНОСТЬ

Более длинный
предохранительный носик
снижает риск повреждения
при работе.

SICHERHEIT

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

МАТЕРИАЛ

Особенно комфортный и
нескользящий термопластический
эластомер (TPE).

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes
thermoplastisches Elastomer (TPE).

2 0 0 5 e 4

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

3 0 0 5 e 4

Нож для убоя
Stechmesser



cm	18
inch	7
	■

3 1 6 5 e 4

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	16
inch	6¼
	■

2 5 1 5 e 4

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	15
inch	6
	■

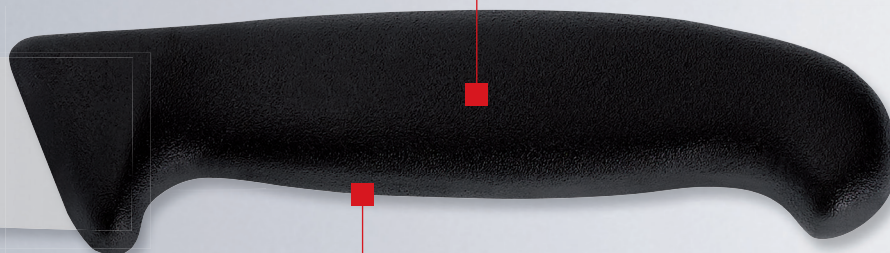
РУКОЯТКА «SLIM LINE» GRIFF „SLIM LINE“

МАТЕРИАЛ

Особенно комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



АССОРТИМЕНТ

ГИЕССЕР предлагает широкий ассортимент ножей с такой ручкой.

SORTIMENT

Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingenformen.

РАЗМЕР РУКОЯТКИ

Рукоятка специально адаптирована для женской руки при разделке и нарезке.

GRIFFVOLUMEN

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

2 5 0 5 s l

Нож обвалочный | средний
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

7 3 6 5 s l

Нож филейный
Filiermesser



cm	18
inch	7
	■

2 5 1 5 s l

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

РУКОЯТКА NO. PP7

GRIFF NR. PP7



БЕЗОПАСНОСТЬ

Эргономичная, комфортная ручка. Для безопасного захвата при разделке мяса.

SICHERHEIT

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

МАТЕРИАЛ

Наша альтернатива стандартным ручкам – полипропилен (PP) армированный стекловолокном.

MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

2 5 0 7 р р г

Нож обвалочный | средний
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

2 5 3 7 р р г

Нож обвалочный | очень гибкий
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	15
inch	6
	■

2 5 1 7 р р г

Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 1 0 7 р р г

Нож обвалочный | прямой
Ausbeinmesser | gerade



cm	16
inch	6¼
	■

3 1 6 7 р р г

Нож обвалочный | прямой
Ausbeinmesser | gerade



cm 15

inch 6



3 0 0 7 р р г

Нож для убоя
Stechmesser



cm 16

18

inch 6 3/4

7



4 0 2 7 р р г

Нож для обвалки и разделки
Schlachtsmesser



cm 21

24

inch 8 3/4

9 1/2



2 2 8 7 р р г

Нож для рыбы
Fischmesser



cm 21

inch 8 3/4



2 0 0 7 р р г

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidmesser



cm 20

25

inch 7 3/4

9 3/4



3 0 8 7 р р г

Нож для убоя
Stechmesser



cm 15

18

inch 6

7



2 2 7 7 р р г

Нож для рыбы
Fischmesser



cm 21

inch 8 3/4



3 1 6 7 р р г

Слайсер для мяса
Dressiermesser



cm 30

inch 11 3/4

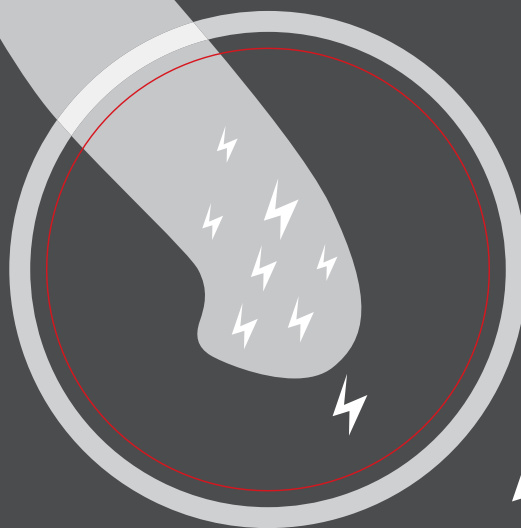


DET

ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПЛАСТИКОВЫЕ РУКОЯТКИ DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE

СОВЕРШЕНСТВО БЕЗОПАСНОСТИ
ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА
ОПТИМИЗАЦИЯ ГИГИЕНИЧЕСКИХ СТАНДАРТОВ

SICHERHEIT VERBESSERN
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN



2 0 0 5 det

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

2 5 0 5 det

Нож обвалочный | средний
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

3 0 0 5 det

Нож для убоя
Stechmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 5 1 5 det

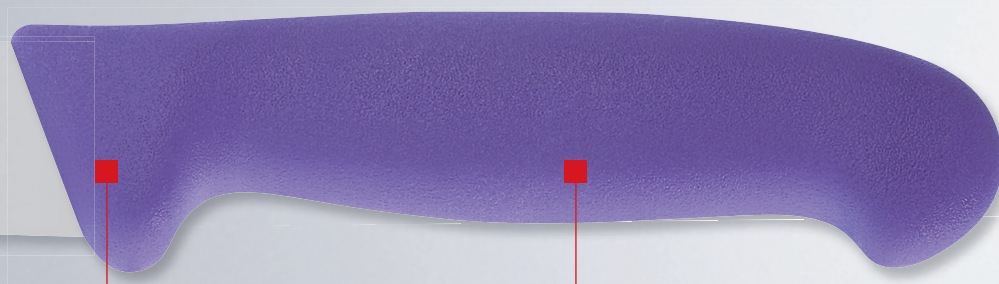
Нож обвалочный | жесткий
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

СВЕТЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ – СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЦВЕТ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ХАЛЯЛЬ И/ИЛИ НЕ СОДЕРЖАЩИХ АЛЛЕРГЕНЫ

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



БЕЗОПАСНОСТЬ

Концепция цвета помогает организации процессов с точки зрения гигиены в области переработки продуктов.

SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt
Ihr Hygienekonzept in der
Lebensmittelverarbeitung.

МАТЕРИАЛ

Полипропилен без добавок.

MATERIAL

Garantiert ohne tierische
Zusatzstoffe (Schweinefette).

3165 pp hvi

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm 15

inch 6

3005 pp hvi

Нож для убоа
Stechmesser



cm 16

inch 6¼

6005 pp hvi

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



cm 24

27

inch 9½

10½

4025 pp hvi

Нож для обвалки и разделки
Schlachtschneidmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½

ДЕРЕВЯННАЯ РУКОЯТКА

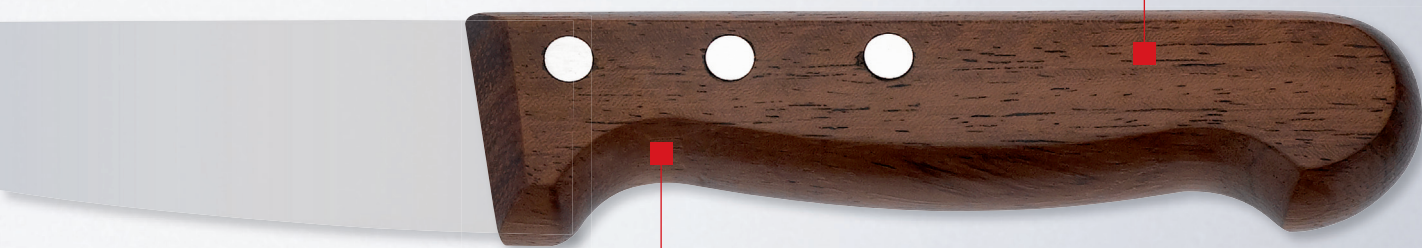
GRIFF AUS HOLZ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Рукоятка этой формы прекрасно ложится в руку.

ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бубинга – это очень долговечное и твердое дерево. Благодаря своим свойствам рукоятка из дерева Бубинга прекрасно держится в руке даже после контакта с жиром и водой.

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

Нож для обвалки и разделки
Schlachtsmesser



cm	16
inch	6¼

3 0 8 0

Нож для убоя
Stechmesser



cm	15
inch	6

3 0 0 0

Нож для убоя
Stechmesser



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

3 1 0 0

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

3 1 1 0 s

Нож обвалочный | черная деревянная ручка
Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff



cm 15

inch 6

4 0 0 0

Нож для обвалки и разделки
Schlachtsmesser



cm 21

inch 8¼

7 7 0 0 w

Нож для нарезки | волнистая кромка, очень гибкий
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff, sehr flexibel



cm 28

inch 11

8 7 1 0

Нож универсальный
Universalmesser



cm 10

inch 4

3 1 6 0

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm 14

15

inch 5½

6

4 0 2 0

Нож для обвалки и разделки
Schlachtsmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½

8 4 5 0

Поварской нож
Kochmesser



cm 20

26

inch 7¾

10¼

**БОЛЬШЕ НОЖЕЙ С
ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ НА
СТР. 54**

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

**ПРОДУКТЫ ВАМ ЗНАКОМЫ
PRODUKTE, DIE SIE
KENNENLERNEN SOLLTEN**

6655 sp

стр. 113

**ТОПОРИК
HACKMESSER**



7984 с стр. 120

**НОЖ ТЕХНОЛОГА С
ВИЛКОЙ И КЛИПСОЙ
WURSTPROBIERMESSE
MIT GABEL UND CLIP**



МНВ К I стр. 119

**ГИГИЕНИЧЕСКИЙ БОКС
ДЛЯ НОЖЕЙ
MESSERHYGIENEBOX**



9590 стр. 117

**ПЕРЧАТКА ЗАЩИТНАЯ
STECHSCHUTZHANDSCHUH**



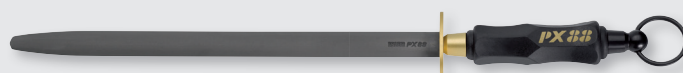
9980 стр. 109

**ЗАТОЧНОЕ УСТРОЙСТВО
MESSERSCHÄRFER
SHARP EASY**



PX 88 стр. 107

**МУСАТ
WETZSTAHL**



ПОВАРСКИЕ И КУХОННЫЕ НОЖИ KOCH- UND KÜCHENMESSER





ЭТО НЕ НОЖ. ЭТО ПРОСТО ФАНТАСТИКА.
ES IST KEIN MESSER. ES IST DER WAHNSINN.



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
Серийный номер для разделения,
отслеживания и гарантии.

DIE NUMMER
Seriennummer zur Zuordnung,
Nachverfolgung und Garantie.

РУКОЯТКА

Ручка эргономичной
формы с округлыми
линиями надежно
ложится в руку
и обеспечивает
точность выполнения
реза. Сделана из
пластика, специально
разработанного для
применения в пищевой
индустрии.

DER GRIFF

Ergonomische Form mit
weichen Kanten, liegt
sicher in der Hand, prä-
zise Führung, speziell
für die Lebensmittel-
verarbeitung entwickelter
Kunststoff.



ЛЕЗВИЕ

Кованое лезвие из единого
куска стали, особенно
высокое содержание
углерода 0,55 – 0,59 %
для обеспечения
исключительной стойкости
режущих свойств и
необыкновенной остроты.

DIE KLINGE

Aus einem Stück ge-
schmiedet, besonders
hoher Kohlenstoffgehalt
von 0,55 – 0,59 % für
außergewöhnlich lange
Schnitthaltigkeit
und extreme Schärfe.

БОЛЬСТЕР

Слегка скругленные
границы, скошенные
вперед, обеспечивают
наилучшее применение.

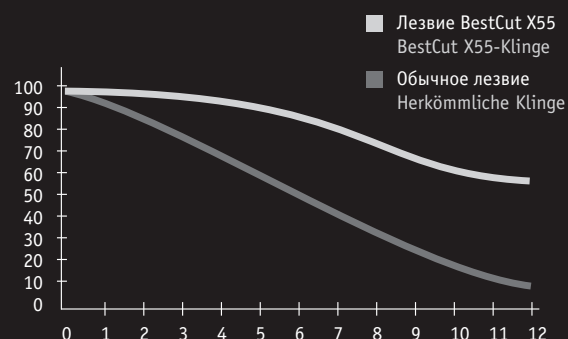
DER KOPF

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

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ДЛЯ
ОТСЛЕЖИВАНИЯ И ГАРАНТИИ**

**MIT SERIENNUMMER ZUR
NACHVERFOLGUNG UND
LEBENS-LANGER GARANTIE**

**СТОЙКОСТЬ РЕЖУЩИХ СВОЙСТВ
ЛЕЗВИЙ BESTCUT X55
DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT
DER BESTCUT X55-KLINGEN**



8 6 4 0

Нож универсальный BestCut
BestCut Officemesser



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

8 6 4 3

Нож для чистки BestCut
BestCut Tourniermesser



cm	6
inch	2¼
	■

8 6 6 3

Нож обвалочный BestCut
BestCut Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

8 6 7 0

Слайсер BestCut
BestCut Tranchiermesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

8 6 4 0 w

Нож универсальный BestCut | волнистая кромка
BestCut Officemesser | mit Wellenschliff



cm	10
inch	4
	■

8 6 7 0

Слайсер BestCut
BestCut Tranchiermesser



cm	15
inch	6
	■

8 6 6 4

Нож филейный BestCut
BestCut Filiermesser



cm	18
inch	7
	■

8 6 7 0 w

Нож поварской BestCut | волнистая кромка
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	20
inch	7¾
	■

8 6 8 0

Нож поварской BestCut
BestCut Kochmesser



cm	20	23	25
inch	7¾	9	9¾
	■	■	■

8 6 8 0 w

Нож поварской BestCut | волнистая кромка
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾
	■

8 6 1 0 p

Вилка кованая BestCut | кованая
BestCut Krückengabel | geschmiedet



cm	16
inch	6¼
	■

8 2 9 1 b 8 b c

Сумка для ножей BestCut | 8 предм., состав: 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

Нож поварской BestCut | легкий
BestCut Kochmesser | leicht



cm	18	20
inch	7	7¾
	■	■

8 6 6 1 w

Нож универсальный BestCut | волнистая кромка
BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾
	■

9 9 2 2

Мусат | мелкая насечка
Chefcut | feiner Zug



cm	25	●
inch	9¾	
	■	

8 2 9 1 b 10 b c

Сумка для ножей BestCut | 10 предм., состав: 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



КОВАНЫЕ ПОВАРСКИЕ НОЖИ
GESCHMIEDETE KOCHMESSER

РУКОЯТКА

Для кованых поварских
ножей используется только
высококачественный пластик POM.

DER GRIFF

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



ОБРАБОТКА

За восемь шагов
выравнивают неровности
и полируют нож до
блеска. Ручная доводка,
выполненная
профессиональным
мастером, гарантирует
высокое качество
лезвия.

DIE VEREDELUNG

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

КОВКА

Из высококачественной хромомолибденовой стали (X50 CrMo 14) за девять технологических операций готовится кованое лезвие.

DAS SCHMIEDEN

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

8 2 4 0

Нож универсальный
Officemesser



cm	10	12
inch	4	4¾

8 2 4 3

Нож для чистки
Tourniermesser



cm	9
inch	$3\frac{1}{2}$

8 2 4 1

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm	8
inch	$3\frac{1}{4}$

8 2 4 2

Нож для стейков
Steakmesser



cm	12
inch	$4\frac{3}{4}$

8 2 5 1

Нож для декорирования
Buntschneidemesser



cm 11
inch 4 1/4
■

8 2 6 3

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm 13 16
inch 5 6 1/4
■ ■

8 2 6 4

Филейный нож
Filet-de-Sole-Messer



cm 18
inch 7
■ ■ ■ ■ ■ ■

8 2 6 9

Нож поварской Santoku | японский стиль
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm 18
inch 7
■

8 2 4 4

Нож для томатов | с зубцами
Tomatenmesser | mit Zinken



cm 13
inch 5
■

8 2 6 0 w

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 20
inch 7 3/4
■

8 2 6 7 w w

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm 31
inch 12 1/4
■

8 2 7 5 w w l

Нож для ветчины | лезвие с желобками
Schinkenmesser | mit Kullenschliff



cm 26
inch 10 1/4
■

8 2 7 0

Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



cm	15	18	20
inch	6	7	7¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 0

Нож поварской | широкий
Kochmesser | breit



cm	15	18	20
inch	6	7	7¾
	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 0

Нож поварской | широкий
Kochmesser | breit



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 7 0 w

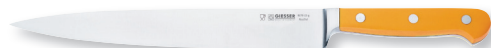
Нож поварской | волнистая кромка, узкий
Kochmesser | mit Wellenschliff, schmal



cm	25
inch	9¾
	■

8 2 7 0

Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



cm	23	25
inch	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■

8 2 8 0

Нож поварской | широкий
Kochmesser | breit



cm	23	25
inch	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 4

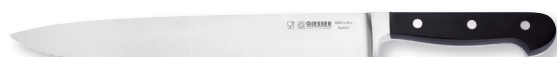
Нож обвалочный
Kochschlagmesser



cm	25
inch	9¾
	■

8 2 8 0 w

Нож поварской | волнистая кромка, широкий
Kochmesser | mit Wellenschliff, breit



cm	25
inch	9¾
	■

ОЛИВКОВОЕ ДЕРЕВО OLIVENHOLZ

УХОД

Ножи мыть всегда вручную.
Время от времени натирать
рукоятку животным жиром.

PFLEGE

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

МАТЕРИАЛ

Древесина оливкового дерева
приятная и гладкая на ощупь,
в то же время очень прочная и
лагодотталкивающая.

MATERIAL

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

8 2 4 0 o

Нож универсальный
Officemesser



cm	10
inch	4

8 2 8 0 o

Нож поварской | широкий
Kochmesser | breit



cm	20
inch	7¾

8 2 4 4 o

Нож для томатов | с зубцами
Tomatenmesser | mit Zinken



cm	13
inch	5

8 2 6 4 o

Филейный нож
Filet-de-Sole-Messer



cm	18
inch	7

ДЕРЕВЯННАЯ РУКОЯТКА

GRIFF AUS HOLZ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Рукоятка этой формы прекрасно ложится в руку.

ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бубинга – это очень долговечное и твердое дерево. Благодаря своим свойствам рукоятка из дерева Бубинга прекрасно держится в руке даже после контакта с жиром и водой.

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

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm	8,5
inch	3¼

8 3 4 0

Нож кухонный
Küchenmesser



cm	16
inch	6¼

8 3 6 0 w

Нож универсальный | волнистая кромка
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm	11
inch	4¼

8 7 3 0

Нож столовый
Steakmesser



cm	12
inch	4¾

8 7 1 0

Нож универсальный
Universalmesser



cm	10
inch	4

8 3 3 0

Нож кухонный
Küchenmesser



cm	13	15
inch	5	6

8 2 6 1 w

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾

8 7 5 0 z

Нож столовый | серрейторный
Steakmesser | gezahnt



cm	12
inch	4¾

8 3 5 0 w

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	21
inch	8¼

8 4 5 0

Нож поварской
Kochmesser



cm	20	26
inch	7¾	10¼

**БОЛЬШЕ НОЖЕЙ С
ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ НА
СТР. 41**

**MEHR MESSER MIT HOLZ-
GRIFFEN AB SEITE 41**

РУКОЯТКИ ИЗ POM

GRIFFE AUS POM

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Склеенный в два или три слоя внешний прочный материал обеспечивает надежное положение ножа в руке при всех видах кухонных работ.

ERGONOMIE

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



POM

Полиоксиметилен – это размеренно устойчивый и жесткий пластик, который соответствует требованиям европейских пищевых стандартов.

POM

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

8 3 0 0 p

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼

8 5 4 0 p

Нож для чистки
Tourniermesser



cm 6

inch 2¼

8 3 1 0 p

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼

8 3 6 0 w p

Нож универсальный | волнистая кромка
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼

8 3 3 0 p

Нож кухонный
Küchenmesser



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

8 7 3 0 p z

Нож для стейков | серрейторный
Steakmesser | gezahnt



cm	12
inch	4¾
	■

3 0 0 0 p

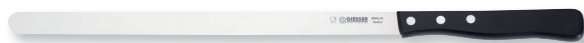
Нож столовый
Stechmesser



cm	18
inch	7
	■

8 2 6 2 p

Нож для нарезки лосося
Lachsmesser



cm	31
inch	12¼
	■

8 3 4 0 p

Нож кухонный
Küchenmesser



cm	16
inch	6¼
	■

3 1 0 0 p

Нож обвалочный
Ausbeinmesser



cm	13
inch	5
	■

4 0 2 0 p

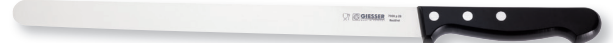
Нож для обвалки и разделки
Schlachtmesser



cm	21
inch	8¼
	■

7 9 0 0 p

Нож для нарезки салами
Salamimesser



cm	28
inch	11
	■

7 3 0 0 p

Нож для ветчины
Schinkmesser



cm	25
inch	9¾

8 2 6 1 w p

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾

8 4 5 0 p

Нож поварской
Kochmesser



cm	20	26
inch	7¾	10¾

8 2 6 9 p

Нож поварской Santoku | японский стиль
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm	18
inch	7

7 7 0 0 w p

Нож для нарезки | волнистая кромка
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm	28
inch	11

8 3 5 0 w p

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

8 4 5 1 p

Нож поварской
Kochmesser



cm	20
inch	7¾

8 2 6 9 w w l p

Нож поварской Santoku | японский стиль, лезвие с желобками
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff



cm	18
inch	7

PrimeLine
Chef

ВДОХНОВЕНИЕ ОТ ПРИРОДЫ. АБСОЛЮТНОЕ СОВЕРШЕНСТВО.
NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT.





ГИГИЕНА

С антимикробной обработкой Sanitized® Silver.

HYGIENE

Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung.

НУМЕРАЦИЯ

Используется для разделения и отслеживания.

NUMMERIERUNG

Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Хорошо сбалансированный нож благодаря отличной форме и скругленной ручке обеспечивает продолжительную и эффективную работу.

ERGONOMIE

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

РУКОЯТКА

Мягкая и нескользящая поверхность с твердым стержнем для абсолютной стабильности, короткий предохранительный носик.

GRIFF

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

МЯГКОЕ ПОКРЫТИЕ – ЖЕСТКИЙ СТЕРЖЕНЬ

WEICHE SCHALE – HARTER KERN



КОРОТКАЯ ЗАЩИТА РУЧКИ

KURZE GRIFFNASE



С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ И ДОЛГОЙ ГАРАНТИЕЙ

MIT SERIENNUMMER UND LEBENSLANGER GARANTIE

2 1 8 4 5 5

Нож поварской | широкий
Kochmesser | breit



cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

2 1 8 2 6 9 w w l

Нож поварской Santoku | лезвие с желобками
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff



cm	18
inch	7
	■

2 1 8 2 6 9 s p

Нож поварской Santoku «Mano»
Santoku Kochmesser „Mano“



cm	19
inch	7½
	■

2 1 7 3 6 5

Нож филейный
Filetirmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 4 5 6

Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 3 3 5

Нож кухонный | заостренный кончик
Küchenmesser | mittelspitz



cm	13
inch	5
	■

MANO

SANTOKU-САНТОКУ С ПЕРФОРАЦИЕЙ
SANTOKU MIT SPEZIALLOCHUNG



ПЕРФОРАЦИЯ

Меньшее сопротивление при разрезе
требует меньше усилий, дольше сохраняет
режущие свойства.

LOCHUNG

Geringerer Schneidwiderstand, weniger
Kraftaufwand, höhere Schnitthaltigkeit.

БОЛЬШЕ НОЖЕЙ PRIMELINE
НАЧАЛО НА СТР. 24

MEHR PRIMELINE-MODELLE
FINDEN SIE AB SEITE 24

2 1 7 7 0 5 w 1 0

Нож для нарезки | 10 мм волнистая кромка
Aufschnittmesser | mit w10er Welle



cm 22

inch 8¾

2 1 8 3 5 5 w 1 0

Нож для хлеба | 10 мм волнистая кромка
Brotmesser | mit w10er Welle



cm 21

24

inch 8¾

9½

2 1 8 3 1 5

Нож для овощей | заостренный кончик
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

Нож для нарезки | 10 мм волнистая кромка
Aufschnittmesser | mit w10er Welle

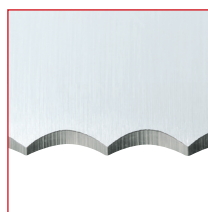


cm 25

inch 9¾

W 1 0

ИДЕАЛЬНАЯ СЕРРЕЙТОРНАЯ ЗАТОЧКА
DIE PERFEKTE WELLE



ШИРОКИЙ СЕРРЕЙТОР

для легкого реза

BREITE WELLE für müheloses Schneiden

ВЕРШИНЫ ЗУБЦОВ

для наилучшего надреза

ZAHNSPITZEN für perfekten Anschnitt

2 1 8 3 6 5 w

Нож универсальный | волнистая кромка
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼

2 1 8 8 2 5

Нож Deba
Deba Messer

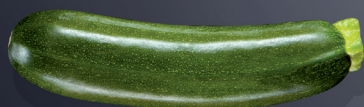


cm 15

inch 6

НАССР

БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА
MIT SICHERHEIT HYGIENISCH



БЕЛЫЙ | WEISS



ЖЕЛТЫЙ | GELB



КРАСНЫЙ | ROT



СИНИЙ | BLAU



ЗЕЛЕНый | GRÜN



КОРИЧНЕВЫЙ | BRAUN

В любой области переработки пищевых продуктов особое внимание должно быть уделено гигиене и безопасности. Концепция цвета в распределении ассортимента ножей GIESSER соответствует требованиям HACCP и позволяет легко разделять режущий инструмент по отделам, рабочим сменам или нарезаемому продукту. Новые гигиенические боксы для ножей GIESSER – доступны в различных размерах – позволяют разделить рабочие области и обеспечивают для ножей и персонала.

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.

КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО ОТДЕЛАМ FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

Например | Zum Beispiel

-  **КРАСНЫЙ:** говядина | ROT: Rind
-  **ЖЕЛТЫЙ:** свинина | GELB: Schwein
-  **ЗЕЛЕНый:** баранина | GRÜN: Lamm

КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО СМЕНАМ FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

Например | Zum Beispiel

-  **КРАСНЫЙ:** 1-ая смена | ROT: 1. Schicht
-  **СИНИЙ:** 2-ая смена | BLAU: 2. Schicht
-  **ЖЕЛТЫЙ:** 3-я смена | GELB: 3. Schicht

Наши рекомендации по разделению Unsere Empfehlung für die Zuordnung

-  **БЕЛЫЙ:** выпечка и молочные продукты
WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
-  **ЖЕЛТЫЙ:** готовые блюда
GELB: Gekochtes und Gegrartes
-  **КРАСНЫЙ:** сырое мясо
ROT: Rohes Fleisch
-  **СИНИЙ:** сырая рыба
BLAU: Roher Fisch
-  **ЗЕЛЕНый:** салат, овощи и фрукты
GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
-  **КОРИЧНЕВый:** корнеплодные овощи
BRAUN: Wurzelgemüse
-  **СВЕТЛО-ФИОЛЕТОВый:** продукты Халяль
HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung

Дальнейшая практика HACCP в отношении цветных разделочных досок, изготовленных из гигиеничного пластика, повышает доверие клиентов и потребителей.

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



1 РАЗВИТИЕ

Опытные производители инструмента и аксессуаров, дизайнеры и наши клиенты помогают нам разрабатывать новые формы ручек для дальнейшего повышения безопасности и производительности.

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 ГИГИЕНА

Все цветные рукоятки ножей соответствуют требованиям действующих стандартов гигиены и безопасности.

HYGIENE

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

3 АССОРТИМЕНТ

GIESSER предлагает самый большой ассортимент ножей с цветными рукоятками. Цветные точки рядом с определенным наименованием показывают, в каких цветах возможны указанные позиции в стандартном ассортименте.

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 ИЗДЕЛИЯ ПОД ЗАКАЗ

Если выбранный нож с нужным цветом не доступен в стандартном ассортименте, GIESSER может предложить его под заказ в количестве от 60 шт.

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 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦВЕТА

При заказе от 2000 ножей (для некоторых позиций от 5000 шт.) мы можем изготовить ножи с рукоятками в специальном цвете (например, ваш корпоративный цвет или определенный цвет для рекламной кампании, и пр.).

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 КАЧЕСТВО

Мы гарантируем постоянство качества, потому что только после готовности лезвий выбирается тип и цвет рукоятки.

QUALITÄT

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

ШТАМПОВАННЫЕ ПОВАРСКИЕ НОЖИ

GESTANZTE KOCHMESSER

СПИНКА ЛЕЗВИЯ
KLINGENRÜCKEN

ЗАВОДСКОЙ ШТАМП
GARANTIESIEGEL

ЗАЩИТА РУКИ
HANDSCHUTZ



ЛЕЗВИЕ
KLINGE

РЕЖУЩАЯ КРОМКА
SCHNEIDE

ЗАЩИТА ПАЛЬЦЕВ/РУКИ
FINGER-/HANDSCHUTZ

8 4 5 5

Нож поварской
Kochmesser



cm	16	20
inch	6¼	7¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 5 5

Нож поварской
Kochmesser



cm	29	31
inch	11½	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 5 5

Нож поварской
Kochmesser



cm	23	26
inch	9	10¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 4 5 s t p p

Нож обвалочный
Schlagmesser



cm	27
inch	10½
	■

8 4 5 6

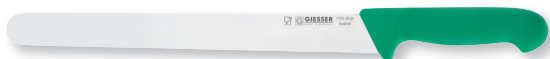
Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



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

7 7 0 5

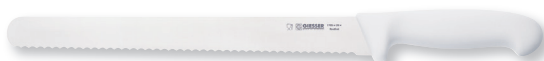
Нож для нарезки
Aufschnittmesser



cm	22	25	28	31
inch	8¾	9¾	11	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7 7 0 5 w

Нож для нарезки | волнистая кромка
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

8 4 7 5

Нож для нарезки лосося
Lachsmesser



cm	31
inch	12¼
	■ ■

8 4 5 6

Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



cm	20	23
inch	7¾	9
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

7 7 0 5

Нож для нарезки
Aufschnittmesser



cm	36	40
inch	14¼	15¾
	■	■

7 7 0 5 w w l

Нож для нарезки | лезвие с желобками
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

8 4 7 5 w w l

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm	31
inch	12¼
	■ ■

8 2 6 9 k

Нож поварской Santoku | японский стиль
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm 18

inch 7



6 6 6 5

Топорик | китайский стиль
Hackmesser | chinesische Form



cm 17

19

21

inch 6¾

7½

8¼



8 2 6 5 w

Нож универсальный | волнистая кромка
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 25

inch 9¾



8 3 7 5 w

Нож для хлеба | волнистая кромка, лезвие под углом
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt



cm 18

23

inch 7

9



8 2 6 9 w w l k

Нож поварской Santoku | японский стиль, лезвие с желобками
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff



cm 18

inch 7



6 6 7 5

Топорик | китайский стиль
Hackmesser | chinesische Form



cm 19

inch 7½

около 570 g



8 2 6 5 w l

Нож универсальный | волнистая кромка, для левшей
Universalmesser | mit Wellenschliff, für Linkshänder



cm 25

inch 9¾



8 3 5 5 w

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½



8 3 3 5

Нож кухонный
Küchenmesser



cm	13
----	----

inch	5
------	---

**7 3 6 5**

Нож филейный | очень гибкий
Filiermesser | sehr flexibel



cm	16	18	20	22
----	----	----	----	----

inch	6¼	7	7¾	8¾
------	----	---	----	----

**8 7 9 5**

Распределитель
Streichmesser



cm	9	12
----	---	----

inch	3½	4¾
------	----	----

**9 4 3 7**

Вилка для мяса
Fleischgabel



cm	18	21
----	----	----

inch	7	8¼
------	---	----

**8 3 4 5**

Нож кухонный
Küchenmesser



cm	16	18
----	----	----

inch	6¼	7
------	----	---

**8 4 5 5 w**

Нож поварской | волнистая кромка
Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	31
----	----

inch	12¼
------	-----

**8 7 9 5 w**

Распределитель | волнистая кромка
Streichmesser | mit Wellenschliff



cm	9	12
----	---	----

inch	3½	4¾
------	----	----

**9 4 3 5**

Вилка для колбасы
Wurstgabel



cm	13	19
----	----	----

inch	5	7½
------	---	----



СВЕТЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ – СПЕЦИАЛЬНЫЙ
ЦВЕТ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ХАЛЯЛЬ И/ИЛИ НЕ
СОДЕРЖАЩИХ АЛЛЕРГЕНЫ

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



БЕЗОПАСНОСТЬ

Концепция цвета помогает организации процессов с точки зрения гигиены в области переработки продуктов.

SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

МАТЕРИАЛ

Полипропилен без добавок.

MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).

8455 pp hvi

Нож поварской
Kochmesser



cm	20	26
inch	7¾	10¼

7705 wpp hvi

Нож для нарезки | волнистая кромка
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm	31
inch	12¼

8456 pp hvi

Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



cm	16
inch	6¼

8315 sp hvi

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm	10
inch	4

8 3 6 5 w s p

Нож универсальный | волнистая кромка
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4 $\frac{1}{4}$



8 3 1 5 s p

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm 8

10

12

inch 3 $\frac{1}{4}$

4

4 $\frac{3}{4}$



8 5 4 5 s p

Нож для чистки
Tourniermesser



cm 6

7,5

inch 2 $\frac{1}{4}$

3



8 3 0 5 s p

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm 8

inch 3 $\frac{1}{4}$



8 3 6 5 w s p

Нож универсальный | волнистая кромка, в 5 цветах
(голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый)
Universalmesser | mit Wellenschliff, in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)



cm 11

inch 4 $\frac{1}{4}$



8 3 1 5 s p

Нож для овощей | в 5 цветах (голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый)
Gemüsemesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)



cm 10

inch 4



8 5 4 5 s p

Нож для чистки | в 5 цветах (голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый)
Tourniermesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)



cm 6

inch 2 $\frac{1}{4}$



8 3 0 5 w s p

Нож для овощей | волнистая кромка
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8

inch 3 $\frac{1}{4}$



8 3 6 5 s p

Нож универсальный
Universalmesser



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 3 1 5 w s p

Нож для овощей | волнистая кромка
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8 10
inch 3 1/4 4
■ ■ ■

8 7 2 5 w s p

Нож для стейков | волнистая кромка
Steakmesser | mit Wellenschliff



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 3 0 9 w s p 8 - 5

Набор ножей для хлеба | 5 предм., с волнистой кромкой
Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff



cm 8
inch 3 1/4
■

8 3 6 6 w s p

Нож для помидоров | с зубцами
Tomatenmesser | mit Zinken



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 7 2 5 s p

Нож для стейков
Steakmesser



cm 11
inch 4 1/4
■ ■

8 7 8 5 z s p

Нож для завтрака
Frühstücksmesser



cm 10
inch 4
■

8 3 0 9 s p 8 - 5

Набор ножей для хлеба | 5 предм.
Brötchenmesser-Set | 5-tlg.



cm 8
inch 3 1/4
■

9 4 6 5 s p

Вилка
Gabel



9 4 6 7 s p

Ложка
Kaffeeelöffel



8 3 6 5 w s p 1 1 - 6

Набор ножей универсальных | 6 предм.
Universalmesser-Set | 6-tlg.



9 8 7 9 s p 2 4

Набор столовый | 24 предм.
Besteck-Set | 24-tlg.



9 4 6 6 s p

Ложка
Löffel



9 4 6 8 s p

Вилка
Kuchengabel



9 4 6 5 s p - 6

Набор вилок | 6 предм.
Gabel-Set | 6-tlg.



9 8 8 0 - 1 2

Набор ножей и вилок | 12 предм.
Messer- und Gabel-Set | 12-tlg.



9 8 7 2 s p v k

Стойка демонстрационная | 72 ножа любого назначения в 6 разных цветах (8365 wsp-11, черный, желтый, красный, синий, белый, зеленый цвета)
Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)



9 8 7 2 9 x 8

Стойка демонстрационная | 72 ножа любого назначения в 9 разных цветах (8365 wsp-11, черный, желтый, красный, зеленый, голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый цвета)
Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben (8365 wsp 11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)



9 8 7 7 10 x 2

20 ножей универсальных в стакане | 8365 wsp-11 в 10 разных цветах (желтый, красный, синий, белый, зеленый, голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый цвета)
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

Стойка демонстрационная | 60 ножей любого назначения в 6 разных цветах (8365 wsp-11, синий, зеленый, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый цвета)
Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)



СВЕЖИЕ ЦВЕТА В КУХНЕ FRISCHE FARBEN IN DER KÜCHE



8 4 5 5

Нож поварской
Kochmesser



cm 20

inch 7¾



8 2 6 9 w w l k

Нож поварской Santoku | лезвие с желобками
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff



cm 18

inch 7



8 4 5 6

Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



cm 16

inch 6¼



8 2 6 5 w

Нож универсальный
Universalmesser



cm 25

inch 9¾



8 3 0 5 s p

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm 8
inch 3¼
■ ■

8 3 1 5 s p

Нож для овощей
Gemüsemesser



cm 10
inch 4
■ ■

9 8 5 0

Набор ножей поварских | 3 предм., состав: 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

Набор ножей кухонных | 3 предм., состав: 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

Нож универсальный | волнистая кромка
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11
inch 4¼
■ ■

8 5 4 5 s p

Нож для чистки
Tourniermesser



cm 6
inch 2¼
■ ■

9 8 5 1

Набор ножей кухонных | 3 предм., состав: 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

Набор ножей для овощей | 4 предм., состав: 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



■ ■

НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА С РЕГУЛЯТОРОМ ТОЛЩИНЫ НАРЕЗКИ BROTMESSER MIT ABSTANDSHALTER



8 3 9 5 w

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки | волнистая
кромка
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 21

inch 8¼



8 3 9 5 w

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки | волнистая
кромка
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 24

inch 9½



8 3 9 6 w

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки | волнистая
кромка
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 25

inch 9¾



8 3 9 6

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки
Brot- und Aufschnittmesser



cm 25

inch 9¾



НОЖИ ДЛЯ ХЛЕБА BÄCKERMESSER



7 3 0 5 w

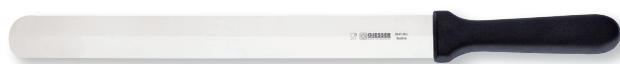
Нож для выпечки | волнистая кромка
Bäckermesser | mit Wellenschliff



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

8 1 3 7

Нож для выпечки | двусторонняя режущая кромка
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen



cm	30
inch	11 $\frac{3}{4}$
	■

7 7 0 5 w

Нож для выпечки | волнистая кромка
Bäckermesser | mit Wellenschliff



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

8 1 3 7 w

Нож для выпечки | двусторонняя режущая кромка, гладкая/
волнистая
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gerade, mit Wellenschliff



cm	30	36
inch	11 $\frac{3}{4}$	14 $\frac{1}{4}$
	■	■

8 1 3 7 w z

Нож для выпечки | двусторонняя режущая кромка,
с зубцами/волнистая волнистая
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gezahnt,
mit Wellenschliff



cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

8 1 3 6 w

Нож для выпечки | односторонняя кромка, волнистая
Bäckermesser | einseitig geschliffen, mit Wellenschliff



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 1 5

Лопатка
Palette



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

8 2 3 5

Лопатка изогнутая
Winkelpalette



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

8 1 3 6

Нож для выпечки | односторонняя кромка
Bäckermesser | einseitig geschliffen



cm	30
inch	11¾
	■

8 2 1 0 p

Лопатка | с рукояткой POM
Streichpalette | mit POM-Griff



cm	21	26	31
inch	8¼	10¼	12¼
	■	■	■

8 2 0 5

Лопатка для кондитерских изделий
Confiserie-Palette



cm	10
inch	4
	■

8 2 3 5

Лопатка изогнутая маленькая
Mini-Winkelpalette



cm	12/9
inch	4¾/3¾
	■

8 1 6 5 z

Нож для торта | серрейторный
Tortmesser | gezahnt



cm 16
inch 6¼

8 2 3 2 p

Лопатка изогнутая | с рукояткой POM
Winkelpalette | mit POM-Griff



cm 11,5
inch 4½

8 2 3 4 p

Лопатка изогнутая | с рукояткой POM
Kuchenpalette | mit POM-Griff



cm 16/11
inch 6¼/4¼

8 2 3 7 p

Лопатка | с рукояткой POM
Palette | mit POM-Griff



cm 16
inch 6¼

8 2 3 2

Лопатка изогнутая
Pfannenwender



cm 16,5/11,5 25/19
inch 6½/4½ 9¾/7½

8 2 3 4

Лопатка изогнутая
Kuchenpalette



cm 16/11
inch 6¼/4¼

8 2 3 7

Лопатка изогнутая
Küchenpalette



cm 16
inch 6¼

8 2 3 9

Лопатка изогнутая | широкий
Winkelpalette | breit



cm 16,5/11,5
inch 6½/4½

8 2 2 5

Скребок
Schaber



cm	10
inch	4

8 3 5 5

Нож для хлеба
Brotmesser



cm	21
inch	8¼

2 1 8 3 5 5 w 10

Нож для хлеба | 10 мм волнистая кромка
Brotmesser | mit w10er Welle



cm	21	24
inch	8¼	9½

8 3 5 5 w s p

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	19
inch	7½

8 3 7 5 w

Нож для хлеба | волнистая кромка, лезвие под углом
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt



cm	18	23
inch	7	9

8 3 5 5 w

Нож для хлеба | волнистая кромка
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

2 1 8 2 6 5 w

Нож универсальный | волнистая кромка
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾

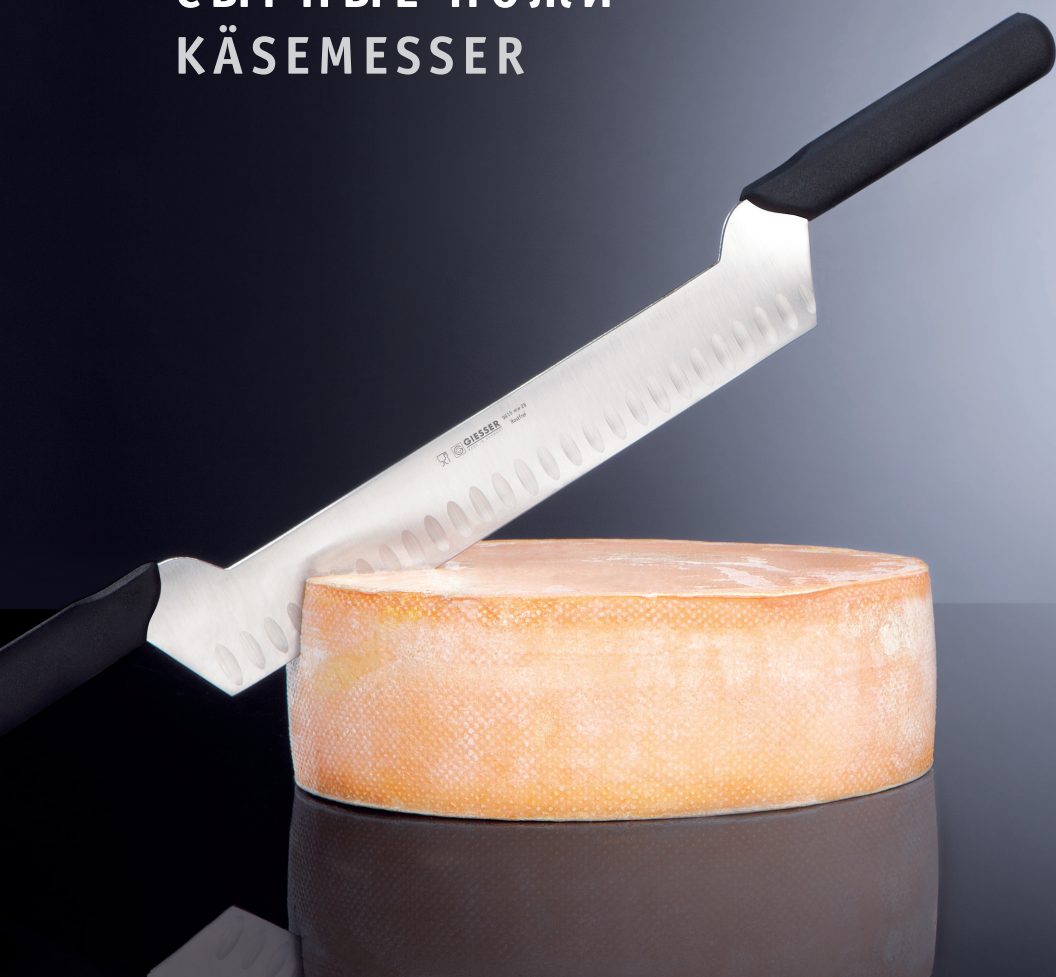
8 3 0 7 w s p

Нож для булочек | волнистая кромка
Brötchenmesser | mit Wellenschliff



cm	8
inch	3¼

СЫРНЫЕ НОЖИ KÄSEMESSER



9 6 0 5

Нож для сыра
Käsemesser



cm	23	26	29
inch	9	10¼	11½
	■	■	■

9 6 0 5 w w

Нож для сыра | лезвие с желобками
Käsemesser | mit Kullenschliff



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

9 6 0 5 g

Нож для сыра | с травлением
Käsemesser | geätzt



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

9 6 1 5

Нож для сыра
Käsemesser



cm	26	30
inch	10¼	11¾
	■	■

9 6 1 5

Нож для сыра
Käsemesser



cm	36
inch	14¼

9 6 1 5 w w

Нож для сыра | лезвие с желобками
Käsemesser | mit Kullenschliff



cm	26	30
inch	10¼	11¾

9 6 3 0

Струнная сырорезка
Käsedrahtschneider



cm	12	23
inch	4¾	9

9 6 3 1

Струны запасные | 5 шт., для 9630-12, 9630-23
Ersatzdrähte | 5 Stk., für 9630-12 und 9630-23



cm	12	23
inch	4¾	9

9 6 1 5 g

Нож для сыра | с травлением
Käsemesser | geätzt



cm	26	30
inch	10¼	11¾

9 6 2 0

Лопатка для сыра
Käsespaten



cm	15	20
inch	6	7¾

9 5 7 0

Лопатка
Frischkäsespatel



cm	26
inch	10¼

9 6 4 5

Нож для мягких сыров
Briemesser



cm	15
inch	6

9 6 5 5

Нож для сыра
Weichkäsemesser



cm 15

inch 6



9 4 9 2

Нож-лопатка для сыра
Käsehobel



cm 23

inch 9



9 4 9 5

Нож для пармезана
Parmesanmesser



cm 11

inch 4 1/4



9 4 9 5

Нож для пармезана
Parmesanmesser



cm 16

inch 6 1/4



9 6 5 5 s p

Нож для сыра
Weichkäsemesser



cm 15

inch 6



9 4 9 3

Струна для сыра
Schneidedraht

9493 dr | Струны запасные 10 шт.

9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.



cm 120

inch 48

9 4 9 5

Нож для пармезана
Parmesanmesser



cm 14

inch 5 1/2



9 4 9 5 r s

Нож для пармезана
Parmesan-Rindenschneider



РЫБНЫЕ НОЖИ

FISCHMESSER



8 4 5 5

Нож поварской
Kochmesser



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

8 2 8 0

Нож поварской | широкий
Kochmesser | breit



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

8 4 5 5 w

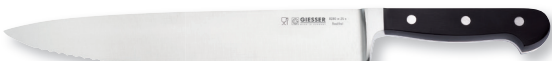
Нож поварской | волнистая кромка
Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	31
inch	12¼

8 2 8 0 w

Нож поварской | волнистая кромка, широкий
Kochmesser | mit Wellenschliff, breit



cm	25
inch	9¾

2 2 8 5

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

2 1 0 5

Нож шкуроеъемный
Abhäutemesser



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

8 2 7 0

Нож поварской | узкий
Kochmesser | schmal



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

7 3 6 5

Нож филейный | очень гибкий
Filiermesser | sehr flexibel



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

2 2 7 5

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

6 0 0 5

Нож для обвалки и разделки
Zuschneidemesser



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

8 2 6 4

Нож филейный
Filet-de-Sole-Messer



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■

7 3 7 5 e 1 0 1

Нож для рыбы филейный | очень гибкий
Fischfiliermesser | sehr flexibel



cm	18
inch	7
	■

3 0 5 5

Нож для трески
Kabeljaumesser



cm 18

inch 7

**3 3 5 3**

Нож для рыбы
Fischmesser



cm 10

inch 4

**8 4 7 5 w w l**

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm 31

inch 12¼

**8 3 3 5 s**

Нож для рыбы | жесткое лезвие
Fischmesser | starke Klinge



cm 13

inch 5

**3 0 5 5 f**

Нож филейный для трески
Kabeljaufilirmesser



cm 18

inch 7

**4 0 2 5 w w l**

Слайсер для нарезки рыбы | лезвие с желобками, узкий
Zubereitungsmesser | mit Kullenschliff, schmal



cm 21

24

27

inch 8¼

9½

10½

**8 2 6 7 w w**

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm 31

inch 12¼

**8 3 1 5 w s p**

Нож для овощей | волнистая кромка
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8

10

inch 3¼

4



9 5 1 5

Щипцы для рыбы
Fischgrätenzange



9 5 1 4 a n g

Пинцет | кончики под углом
Pinzette | angewinkelt



cm	15
inch	6

8 2 4 7

Нож для устриц
Austernöffner



9 5 5 0

Вилка для лобстеров
Hummergabel



9 5 1 6

Пинцет для рыбы
Fischgrätenpinzette



9 5 0 1 4

Лопатка для рыбы
Fischpalette



cm	20 x 7
inch	8 x 3

8 2 4 7 0 7

Нож для устриц
Austernöffner



9 5 5 1

Щипцы для лобстеров
Hummerzange



9 5 1 8

Рыбчистка
Fischschupper



9 5 0 5 k

Ножницы для рыбы
Fischschere



3 2 3 5 z

Нож для удаления чешуи
Fischschuppenmesser



cm 15

inch 6



9 5 0 5

Ножницы для рыбы
Fischschere



9 5 0 5 sp

Ножницы для рыбы
Fischschere



1 2 2 5 0

Нож обвалочный | гибкий
Ausbeinmesser | flexibel



cm 13

inch 5



cm 15

inch 6



АКСЕССУАРЫ ZUBEHÖR



9 6 0 5 b s

Нож для декорирования | лезвие под углом, очень длинное, легкий рез

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang



cm 12

inch 4¾



9 4 7 6 s

Приспособление для спиральной нарезки | маленькое
Spiralschneider | klein



8 2 5 0 9 x 7

Нож для декорирования
Buntschneider



9 4 7 6

Приспособление для спиральной нарезки | большое
Spiralschneider | groß



9 4 7 6 3

Приспособление для спиральной нарезки
Endlos-Spiralschneider



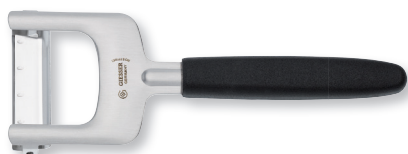
9 4 7 6 2

Приспособление для спиральной нарезки
Endlos-Julienneschneider



9 4 7 5

Овощерезка | 3 мм
Julienneschneider | 3 mm



9 4 7 5 3

Овощерезка | с 3 лезвиями (3, 6, 9 мм)
Julienneschneider | mit 3 Klingen (3, 6, 9 mm)



9 4 9 6

Нож для декорирования редьки
Rettichschneider



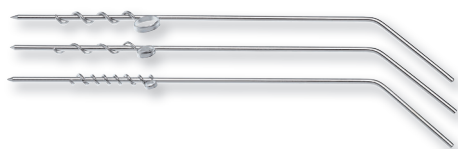
9 4 9 8

Приспособление для декорирования картофеля
Kartoffelspirale



9 4 9 8 3

Набор для декорирования картофеля | набор из 3-х предм.
(ø 6, 9, 13 мм)
Kartoffelspirale | 3er-Set (ø 6, 9, 13 mm)



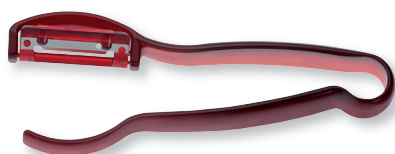
9 4 7 0

Нож для чистки помидоров
Tomatenschäler



9 5 0 1 3

Нож для чистки спаржи
Spargelschäler



8 2 4 6

Нож для чистки спаржи
Spargelschäler



8 2 4 9 r a p

Картофелечистка | с отвесным лезвием
Sparschäler | mit Pendelklinge



8 2 4 9

Картофелечистка
Sparschäler



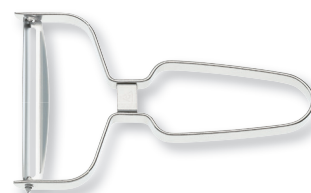
8 2 4 9 s p

Пилер
Sparschäler



8 2 4 9 m

Пилер | металл, гладкое лезвие
Schäler | Metall, glatte Schneide



cm	5	9
inch	2	3½

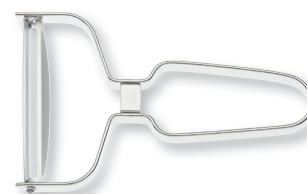
9 4 7 0 m z

Пилер | металл, серрейторная заточка
Schäler | Metall, gezahnte Schneide



8 2 4 9 m z

Пилер | металл, серрейторная заточка
Schäler | Metall, gezahnte Schneide



cm	5
inch	2

cm	5	9
inch	2	3½

8 2 5 4

Нож для чистки цитрусовых
Orangenschäler



8 2 5 5

Нож для декорирования цитрусовых
Dekoriermesser



8 2 5 6

Нож для декорирования цитрусовых
Zitronenschäber



8 2 5 6 s p r e

Нож для декорирования
Ziseliermesser



8 2 5 9

Нож для удаления сердцевины яблока
Apfelausstecher



8 2 5 7

Нож для масла
Butterroller



9 4 8 1

Нож для декорирования
Dekoriermesser



9 4 9 7

Нож для декорирования
Kerbmesser



9 4 7 1

Ложка для удаления сердцевины помидора
Tomatenentstieler



8 2 5 2

Ложка для вырезания шариков двусторонняя
Kartoffellöffel



mm	ø 22/25
inch	ø 0.9/1.0

8 2 5 3 o

Ложка для вырезания шариков | овал
Kartoffellöffel | oval



9 4 8 0 s p

Нож для грейпфрута
Grapefruitmesser



9 5 0 1 1 1

Приспособление для удаления сердцевины
Entkerner



8 2 5 3

Ложка для вырезания шариков
Kartoffellöffel



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

8 2 5 3 o w

Ложка для вырезания шариков | овал, волнистая кромка
Kartoffellöffel | oval, gewellt



9 4 8 2

Дисковый нож для теста
Teigrad



cm	ø 6
inch	ø 2¼

9 4 9 1

Нож для пиццы
Pizzaschneider



cm	ø 12
inch	ø 4¾

8 2 8 8

Нож для рубки | одинарный
Wiegemesser | einfach



cm	15	22
inch	6	8¾

9 5 2 0 4

Форма для нарезки фруктов/овощей | лобстер
Obst-/Gemüseausstecher | Hummer



9 4 8 2 w

Дисковый нож для теста | волнистая кромка
Teigrad | gewellt



cm	ø 6
inch	ø 2¼

8 2 8 7

Нож для рубки | двойной
Wiegemesser | doppelt



cm	22
inch	8¾

8 2 8 8

Нож для рубки | одинарный
Wiegemesser | einfach



cm	36
inch	14¼

9 5 2 0 5

Форма для нарезки фруктов/овощей | краб
Obst-/Gemüseausstecher | Krabbe



9 5 1 0

Приспособление для нарезки
Hobel



9 5 1 2

Нож для декорирования
Dekoriermesser



9 4 7 8 w 6

Нож для декорирования | волнистая кромка, полукруг
Schnitzmesser | mit Wellenschliff, halbrund



9 4 7 8 v s

Нож для декорирования | V-форма, с наконечником
Schnitzmesser | V-Form, mit Spitze



9 4 7 8 h r s

Нож для декорирования | узкий, полукруг
Schnitzmesser | schmal, halbrund



9 4 7 2

Нож для фруктов в тайском стиле
Thai-Messer



9 4 7 8 5

Нож для декорирования | узкий
Schnitzmesser | schmal



8 5 3 5

Нож для декорирования
Schnitzmesser



cm | 5
inch | 2

cm | 6
inch | 2 1/4

9 4 7 8

Набор ножей для декорирования | 8 предм.
Schnitzmesser-Set | 8-tlg.



9 4 7 8 2 5

Набор для декорирования в чемоданчике | 25 предм., полный комплект для декорирования фруктов и овощей в удобном твердом кейсе
Garnierkoffer | 25-tlg., die komplette Ausstattung zum Schnitzen von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer



6 8 1 0 Ъ

Набор для декорирования | состав: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249
Garnierset | Inhalt: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

6810 l | без наполнения
6810 l | Ohne Bestückung



6 8 1 3 Ъ

Набор для декорирования | состав: 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

Набор для декорирования | состав: 6810 l, 9478 w-6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6
Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 9478 w-6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6



9522 3

Набор для декорирования | квадратный, состав: 3 формы для декорирования (20 x 20, 15 x 15, 10 x 10 мм), 1 формы Dekorierset | quadratisch, Inhalt: 3 Ausstecher (20 x 20, 15 x 15 und 10 x 10 mm), 1 Entformer



9522 5

Набор для декорирования | круглый, состав: 5 формы для декорирования (ø 5, 10, 15, 20, 25 мм), 3 формы Dekorierset | rund, Inhalt: 5 Ausstecher (ø 5, 10, 15, 20 und 25 mm), 3 Entformer



9521

Приспособление для нарезки яиц | ø 40 мм, высота 120 мм
Eierschalenschneider | ø 40 mm, Höhe 120 mm



9 5 4 6

Щипцы для гриля
Edelstahlzange



cm	23	30	40
inch	9	11¾	15¾

9 5 4 2

Щипцы для салата
Salatzange



9 5 4 5

Щипцы для спагетти
Spaghettizange



9 5 1 4 ang

Пинцет | под углом
Pinzette | angewinkelt



cm	35
inch	13¾

9 5 4 0

Щипцы для выпечки
Gebäckzange



9 5 4 3

Щипцы кухонные
Küchenzange



cm	24	38
inch	9½	15

9 5 1 4

Пинцет
Pinzette



cm	20	30
inch	7¾	11¾

9 5 1 6 ang

Пинцет | под углом
Pinzette | angewinkelt



cm	20
inch	7¾

9 5 3 5

Щипцы для ассорти
Aufschnittzange



9 5 0 0

Шпажка
Grillspieß



cm	20	25	30
inch	7¾	9¾	11¾

9 5 0 0 a u

Шпажка | глухарь
Grillspieß | Auerhahn



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 f i

Шпажка | рыбка
Grillspieß | Fisch



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 l i

Шпажка | лилия
Grillspieß | Lilie



cm	30
inch	11¾

9 5 1 4 k

Щипцы для мяса | термостойкость до 240 °C
Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240 °C



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 c o

Шпажка | корова
Grillspieß | Kuh



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 c r

Шпажка | шпага
Grillspieß | Degen



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 l a

Шпажка | баран
Grillspieß | Widder



cm	30
inch	11¾

9 5 0 0 r o

Шпажка | петух
Grillspieß | Hahn



cm	30
inch	11¾

9 5 7 0

Лопатка для сыра
Frischkäsespatel



cm	26
inch	10¼
	■ □

9 5 6 5

Лопатка резиновая
Stielschaber



cm	25	35
inch	9¾	13¾

9 5 7 5

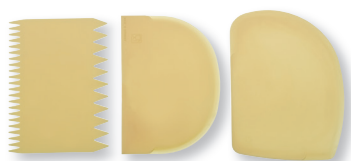
Лопатка изогнутая термостойкая | гибкая, термостойкость до 240 °C
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C



cm	31
inch	12¼

9 4 8 8

Набор скребков для теста | 3 предм. (11, 11, 12 см)
Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)

**9 5 6 0**

Лопатка-мешалка
Rührlöffel



cm	45
inch	17¾

9 4 8 3

Лопатка резиновая
Stielschaber



cm	27
inch	10¾

9 5 7 6

Лопатка маленькая | термостойкость до 240 °C
Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C



cm	24
inch	9½

9 4 8 9 2

Набор скребков для теста | 2 предм. (15, 20 см)
Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)



9 4 8 7

Кисточка для выпечки
Backpinsel



cm	4	6	7,5
inch	1½	2¼	3

9 4 0 0 p

Вилка для мяса | кованая
Fleischgabel | geschmiedet



cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

9 4 2 0 p

Вилка для колбасы | кованая
Wurstgabel | geschmiedet



cm	13
inch	5
	■

9 4 3 7

Вилка для мяса
Fleischgabel



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■

9 4 8 7 sil

Кисточка для выпечки | силикон
Backpinsel | Silikon



9 4 1 0 p

Вилка | кованая
Krückengabel | geschmiedet



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

9 4 3 5

Вилка для колбасы
Wurstgabel



cm	13	19
inch	5	7½
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

9 4 4 5

Вилка для мяса
Fleischgabel



cm	15
inch	6
	■

8 2 9 0 s

Магнитный кожух для лезвия
Magnet-Klingenschutz



cm 15

inch 6

8 2 9 0 l

Магнитный кожух для лезвия
Magnet-Klingenschutz

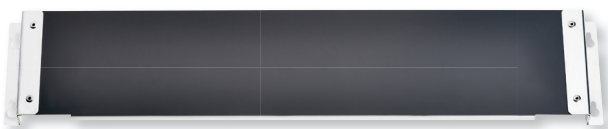


cm 26

inch 10¼

6 8 0 0 s p

Магнитный держатель | специальный
Magnetleiste | spezial



cm 60

inch 23½

8 2 5 8

Ножницы для птицы
Geflügelschere

8258 f | Запасная пружина
8258 f | Ersatzfeder



8 2 9 0 m

Магнитный кожух для лезвия
Magnet-Klingenschutz



cm 20

inch 8

6 8 0 0

Магнитный держатель
Magnetleiste



cm 35

50

inch 13¾

19¾

8 2 5 8 s p

Ножницы для птицы
Geflügelschere

8258 spf | Запасная пружина
8258 spf | Ersatzfeder



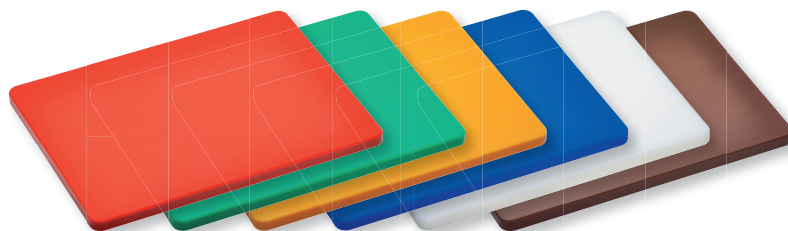
9 5 0 6

Ножницы универсальные
Universalschere



6 8 6 5

Доска разделочная
Kunststoff-Schneidebrett



cm	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

Доска разделочная Евро | круглые края, с желобком и коллектором для сока
Kunststoff-Schneidebrett Euro | abgerundet, mit Safrille und Sammler

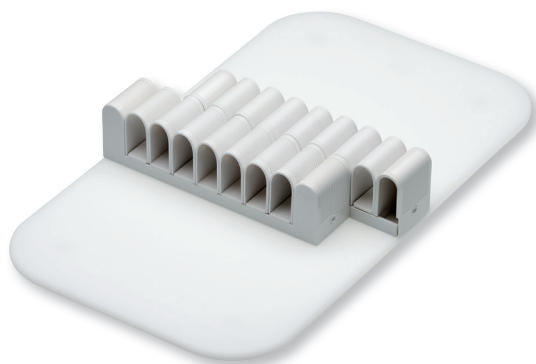


cm	26,5	53
	265 x 325 x 20 mm	530 x 325 x 20 mm
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

6 8 2 0 1 a

Панель для ножей | размеры: 485 x 275 мм
Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm

6820 h | крепления, 1 пара
6820 h | Schlaufenhalter, 1 Paar



6 8 8 0

Лопатка
Rührspaten



cm	100	120
inch	39½	48

6 8 6 7

Скребок для разделочных досок
Schneidbretthobel



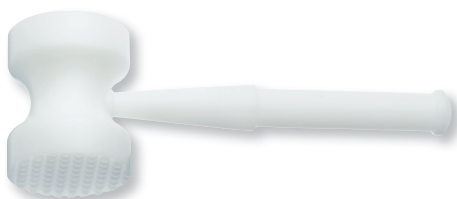
6 8 6 7 k 1

Сменное лезвие | для 6867
Ersatzklinge | für 6867



6 8 4 5

Молоток для мяса
Fleischklopfer



6 8 4 0 p

Приспособление для формирования котлет
Kotelettklopfer



8 2 4 8 2 0 - 4

Игла
Dressiernadel



8 2 4 8 s p

Игла
Spicknadel mit Klappe



cm	24
inch	9½

cm	20
inch	7¾

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАТОЧНЫЕ
УСТРОЙСТВА И ИНСТРУМЕНТ ОБВАЛЬЩИКА
PROFESSIONELLE SCHLEIF-
UND FLEISCHEREIBEDARFS-WERKZEUGE



9 9 7 0 w b

Ручной точильный брусок | корундовый, 200 синий/400 белый
 Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0 w t

Ручной точильный брусок | корундовый, мелкая насечка, 360 терракотовый/1000 белый
 Handschärfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0

Ручной точильный брусок | крупная/мелкая насечка, длина бруска 25 см, общая длина 38 см, для ножей и инструментов
 Handschärfstein | grob/fein, Steidlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm, für Messer und Werkzeuge



cm	25
inch	10

9 9 4 0

Мусат керамический
 Keramikstahl



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 7 0 s

Ручной точильный брусок | карборунд, 120/320
 Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9 9 7 0 9 9

Подложка | черный
 Unterlegschele | schwarz

**9 9 3 0**

Мусат | покрытие алмазной крошкой
 Wetzstahl | diamantenbeschichtet



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 3 8

Мусат | покрытие алмазной крошкой
 Wetzstahl | diamantenbeschichtet



cm	30	●
inch	11¾	

9901

Silvercut | «бархатная» насечка
Silvercut | poliert



cm 31
inch 12¼

9913

Topcut | очень мелкая насечка
Topcut | extrem feiner Polierzug



cm 31
inch 12¼

9906

Policut | самая мелкая насечка
Policut | extrem feiner Vielfachzug



cm 31
inch 12¼

9904

Мусат | мелкая насечка
Abziehstahl | extrem feiner Zug



cm 31
inch 12¼

PX 88

PX 88 | специальное покрытие, очень твердое, твердость по Виккерсу 2000

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade



cm 31
inch 12¼

9916

Supercut | мелкая насечка
Supercut | extrem feiner Zug



cm 31
inch 12¼

9926

Мусат | мелкая насечка
Abziehstahl | extrem feiner Zug



cm 31
inch 12¼

9905

Мусат | средняя насечка
Abziehstahl | extra feiner Zug



cm 31
inch 12¼

9 9 2 0

Chefcut | крупная насечка
Chefcut | feiner Zug



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 2 5

Мусат | стандартная насечка
Abziehstahl | Standardzug



cm	25	31	●
inch	9¾	12¼	
	■	■ ■ ■	

9 9 5 0

Мусат кухонный
Haushaltstahl



cm	20	●
inch	7¾	

9 9 1 9

Мусат | перекрестная насечка
Sharpening steel | double cut



cm	25	■
inch	9¾	

9 9 2 2

Chefcut | крупная насечка
Chefcut | feiner Zug



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 2 4

Мусат | стандартная насечка
Abziehstahl | Standardzug



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

9 9 3 1

Устройство заточное
Messerschärfer



9980 stp

Устройство заточное | нерж.сталь
Messerschärfer | Edelstahl

9981 | запасные заточные направляющие
9981 | Ersatzstangen



9980

Устройство заточное
Messerschärfer

9981 | запасные заточные направляющие
9981 | Ersatzstangen



9937

Ergosteel
Ergosteel



PC I

Prime Cut I
Prime Cut I

PC ST | запасные направляющие (пара)
PC ST | Schärfstangen (Paar)



SharpX I

Станок заточной | 230 V
Schleifmaschine | 230 V



SharpX II

Станок заточной | 230 V
Schleifmaschine | 230 V



9999 108

Круг заточной | D25, 40°
Schleifrad | D25, 40°



9999 104

Круг заточной | D36, 40°
Schleifrad | D36, 40°



9999 105

Круг заточной | D54, 35°
Schleifrad | D54, 35°



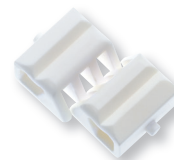
9999 109

Круг полировальный | D54, 35°
Polierrad | D54, 35°



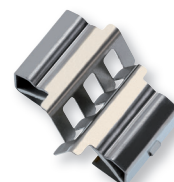
9999 106

Блок заточной | керамический, 45°
Polierblock | Keramik, 45°



9999 107

Блок заточной | алмазный, D16, 40°
Polierblock | Diamant, D16, 40°



9999 200 z

Станок заточной | электрический, 230 V
Schleifmaschine z200 | elektrisch, 230 V



9999 200 ss

Круг заточной (пара) | усиленный металл
Schleifscheiben (Paar) | Metallverstärkt



9999 200 ps

Круг полировальный | хлопок
Polierscheibe | Stoff



9999

Станок заточной «Superschliff» | D: пост. 380 V, W: перем. 230 V
Nassbandschleifmaschine „Superschliff“ | Drehstrom 380 V,
Wechselstrom 230 V



9999 p

Круг полировальный | 200 x 25 мм
Polierscheibe | 200 x 25 mm



9999 pp

Паста полировальная
Polierpaste



9999 s

Лента шлифовальная | 800 x 50 мм, K120
Schleifband | 800 x 50 mm, K120



9999 400

Станок заточной | размеры: 300 x 380 x 200 мм
Nassschleifmaschine | Maße: 300 x 380 x 200 mm



9999 401

Круг заточной | размеры: 140 x 25 x 14 мм (Korn 240)
Schleifscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 240)



9999 402

Круг полировальный | размеры: 140 x 25 x 14 мм (Korn 600)
Abziehscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 600)



9999 403

Камень доводки | для удаления заусенцев
Abrichtstein | für Abziehscheibe



9999 500

Станок заточной | размеры: 300 x 350 x 300 мм
Lamellenschleifmaschine | Maße: 300 x 350 x 300 mm



9999 501

Круг заточной | размеры: 200 x 50 x 16 мм (Korn 240)
Lamellenschleifscheibe | Maße: 200 x 50 x 16 mm (Korn 240)



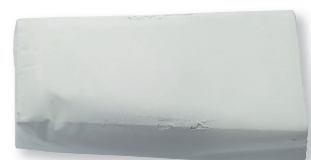
9999 502

Круг полировальный | размеры: 200 x 35 x 12 мм
Polierscheibe | Maße: 200 x 35 x 12 mm



9999 503

Паста полировальная
Hochglanzabziehpaste



6 6 0 5

Пила для костей
Fleischersäge

6606 40 | полотно пильное
6606 40 | Sägeblatt

6606 50 | полотно пильное
6606 50 | Sägeblatt



cm	40	50
inch	15¾	19¾
	■	■

6 6 4 5

Топорик
Hackmesser



cm	15
inch	6
	около 400 g
	■

6 6 5 5

Топорик
Hackmesser



cm	18	20
inch	7	7¾
	около 550 g	около 650 g
	■	■

6 6 5 5 s p

Топорик
Hackmesser



cm	23	25
inch	9¼	10
	около 1080 g	около 1240 g
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■



6 6 3 0 k

Топорик для говядины
Rinderspalter



cm	33
inch	13
	■

6 6 4 0 p

Топорик | с рукояткой POM
Hackmesser | mit POM-Griff



cm	15
inch	6
	около 500 g
	■

6 6 5 5 s p

Топорик
Hackmesser



cm	18	20
inch	7	7¾
	около 910 g	около 1010 g
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■



6 7 9 5

Топорик для мяса
Hackfleischmesser



cm	14
inch	5½
	■

6 6 0 8

Нож для удаления ребер
Bacon ripper



mm	16

6 6 1 5

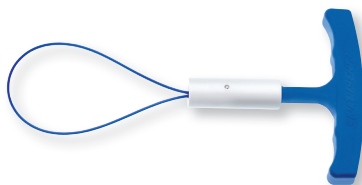
Лезвия запасные к ножу для удаления ребер | 5 шт.
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.



mm	14	16	18	20	22

6 6 1 0

Устройство для удаления ребер | с петлей
Rippenzieher | mit Schlaufe



mm	ø 2,00

6 6 1 6

Крюк
Ziehhaken



cm	14

**6 6 0 9**

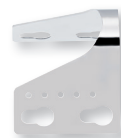
Нож для удаления ребер
Carré/Kotelettauslöser



mm	14

6 6 1 5 а

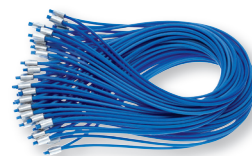
Лезвия запасные к ножу для удаления ребер | очень острые,
5 шт.
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.



mm	14	16	18	20	22

6 6 1 1

Петли запасные | 50 шт.
Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.



cm	20	30

6 8 5 0

Тендерайзер
Blockbürste



6 6 9 8

Нож-кольцо | пластик, 3 шт.
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.



6 8 6 0

S-крюк | 10 шт.
S-Haken | 10 Stk.



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

k 1 3 0 1 0

Лезвие к ножу для слива крови
Hohlstechmesser Klinge



cm	17
inch	6¾

6 6 8 8

Нож шкуроемный
Schwartenmesser



6 6 1 2

Скребок для костей
Knochenstaubentferner



k 1 3 0 1 0

Лезвие к ножу для слива крови
Hohlstechmesser Klinge



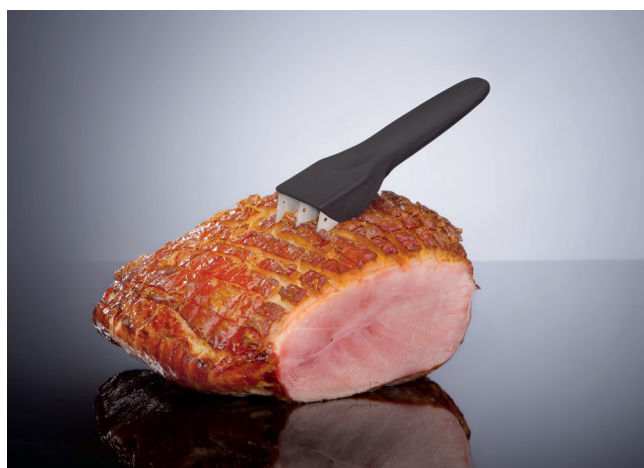
cm	11
inch	4¼

k 1 3 0 1 0

Лезвие к ножу для слива крови
Hohlstechmesser Klinge



cm	15
inch	6



ЗАЩИТНЫЕ ФАРТУКИ И БОЛЕРО

STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

Все кольчужные перчатки возможны в 7 стандартных размерах. Варианты для левшей или изделия специального размера по запросу.

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

XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
РАЗМЕР 9 GR. 9	РАЗМЕР 0 GR. 0	РАЗМЕР 1 GR. 1	РАЗМЕР 2 GR. 2	РАЗМЕР 3 GR. 3	РАЗМЕР 4 GR. 4	РАЗМЕР 5 GR. 5
Коричневый Braun	Зеленый Grün	Белый Weiß	Красный Rot	Синий Blau	Оранжевый Orange	Оливковый Oliv
49	50	51	52	53	54	55

9 5 9 5

Фартук защитный
Schutzschürze



Арт. №	Ширина x Длина Breite x Länge	 мин. — макс.	 мин. — макс.
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

Комплект запасных ремешков
Ersatzteilset



No.	9593-00	9593-08	9593-15	9593-19
				

9 5 9 6

Фартук защитный Болеро
Bolero



Арт. №	Ширина x Длина Breite x Länge	 мин. — макс.	 мин. — макс.
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

Перчатки защитные кевларовые | очень легкие, обеспечивают защиту от порезов, 3 размера (s, m, l), в соотв. с 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

Уплотнитель перчаток | 100 шт., универсальный размер
Handschuhspanner | 100 Stk., Einheitsgröße



9 5 9 0 m 0 0

Перчатки защитные кольчужные | полностью металлические
Stechschutzhandschuh | ganzmetall



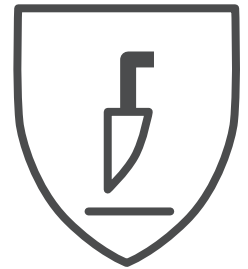
9 5 9 0 0 0

Перчатки защитные кольчужные
Stechschutzhandschuh



ИСПОЛНЕНИЕ КЛАСС 2
DIN EN 13998

LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998



9 5 9 0 0 8

Перчатки защитные кольчужные
Stechschutzhandschuh



9 5 9 0 1 5

Перчатки защитные кольчужные
Stechschutzhandschuh



9 5 9 0 1 9

Перчатки защитные кольчужные
Stechschutzhandschuh



МНВ I

Гигиенический бокс для ножей |
для 4 ножа & 1 мусат
Messerhygienebox | für 4 Messer & 1 Stahl



cm 50
500 x 265 x 100 mm

МНВ II

Гигиенический бокс для ножей |
для 6 ножа & 2 мусат
Messerhygienebox |
für 6 Messer & 2 Stähle



cm 50
500 x 380 x 100 mm

МНВ III

Гигиенический бокс для ножей |
для 5 ножа, 1 мусат, 1 перчатка
Messerhygienebox | für 5 Messer,
1 Stahl, 1 Handschuh



cm 50
500 x 380 x 100 mm

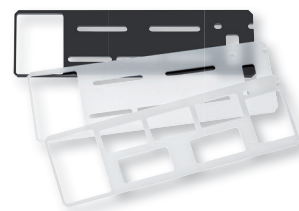
6831 1

Кобура | для 1 ножа, полностью из гигиенического пластика
Messerscheide | für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff



МНВ I E

Комплект вставок | для МНВ I
Einlagen-Set | für MNB I



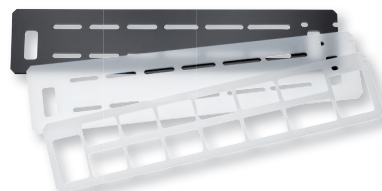
позиция



E1	4 x	1 x	-
E2	5 x	1 x	1 x
E3	5 x	2 x	-
E4	8 x	1 x	-

МНВ II E

Комплект вставок | для МНВ II
Einlagen-Set | für MNB II



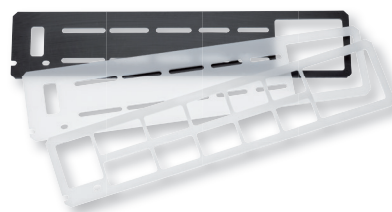
позиция



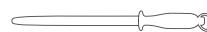
E1	6 x	2 x	-
E2	8 x	2 x	-
E5	12 x	2 x	-
E6	10 x	2 x	-

МНВ III E

Комплект вставок | для МНВ III
Einlagen-Set | für MNB III



позиция



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

6830 4

Кобура | для 4 ножей, полностью из гигиенического пластика, с ремнем
Messerköcher-Garnitur | für 4 Messer, vollhygienischer Kunststoff, mit Gürtel

6832 | ремень
6832 | Gürtel, einzeln



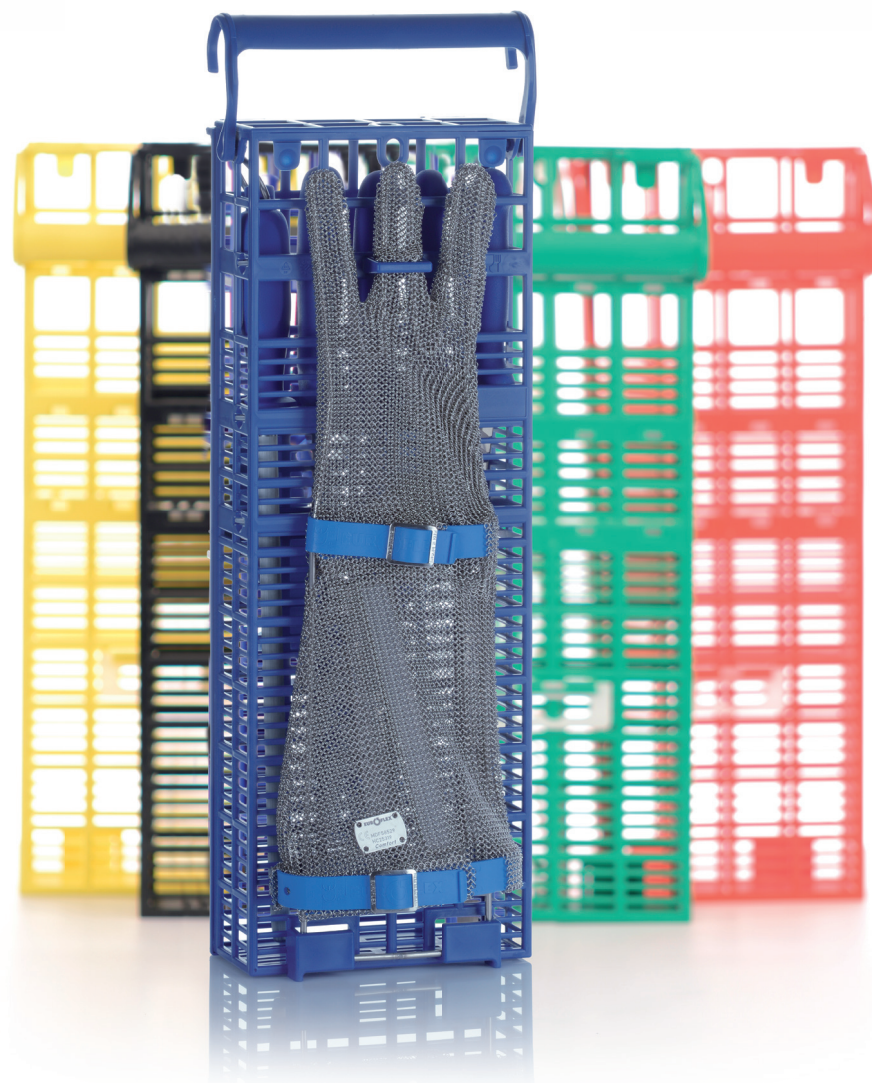
М Н В К

Гигиенический бокс для ножей | пластик, 4 ножа (макс. длина лезвия 31 см), 1 мусат, 1 Sharp Easy, 1 перчатка. Вес: 530 гр.

Размеры: ширина 17 см, длина закрытого бокса 49 см, открытого 55 см, глубина 7 см

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



М Н В К h h

Держатель для перчатки | для бокса гигиенического

Handschuh-Halter | für Messerhygienebox



7 9 9 0

Нож карманный
Taschenschlachtsmesser



cm	10
inch	4

7 9 8 1 с

Нож технолога
Wurstprobiermesser

7981 | без клипсы
7981 | Ohne Clip



cm	11
inch	4¼

7 9 8 1 с s p

Нож технолога | с вилкой и клипсой
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip



cm	11
inch	4¼
■ ■ ■ ■	

7 9 8 4 с

Нож технолога | с вилкой и клипсой, полностью
металлический
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip, Metallausführung



cm	11
inch	4¼

7 9 9 0 3

Нож охотничий | 57-58 HRC по Роквеллу, штампованный,
рукоятка из микарты, соединена заклепками, с сумкой из
шорно-седельной кожи
Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzte, Griff aus edlem
Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche



cm	11
inch	4¼

СУМКИ И КЕЙСЫ ДЛЯ НОЖЕЙ MESSERTASCHE UND -KOFFER



6801 sp l

Кейс шеф-повара, магнитный | легкая версия
Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung



6801 sp rec

Кейс шеф-повара | 13 предм., состав: 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

Сумка-чехол PrimeLine | 10 предм., состав: 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 | без наполнения

8291 10 l | Ohne Bestückung



8291 b 10 bc

Сумка-чехол BestCut | 10 предм., состав: 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 | без наполнения

8291 10 l | Ohne Bestückung



8291 b 8 bc

Сумка-чехол BestCut | 8 предм., состав: 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 | без наполнения

8291 8 l | Ohne Bestückung



8291 b 8 pl

Сумка-чехол PrimeLine | 8 предм., состав: 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 | без наполнения

8291 8 l | Ohne Bestückung



8 2 9 3 б

Сумка-чехол | черная, 13 предм., состав: 8293 л, 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 л, 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 л | без наполнения

8293 л | Ohne Bestückung



8 2 9 3 б к

Сумка-чехол | черная, 13 предм., состав: 8293 л, 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 л, 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 л | без наполнения

8293 л | Ohne Bestückung



8 2 9 4 б

Набор повара | синий, 12 предм., состав: 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 л

Kochtasche | blau, 12-tlg., Inhalt: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 л

8294 л | без наполнения

8294 л | Ohne Bestückung



8 2 9 6 5 к

Набор ножей в сумке | 5 предм., состав: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 л

Messertasche | 5-tlg., Inhalt: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp 10, 9924-25, 8296 5 л

8296 5 л | без наполнения

8296 5 л | Ohne Bestückung



8 2 9 6 л

Набор ножей в сумке | красный, 7 предм., состав: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 л

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 л

8296 л | без наполнения

8296 л | Ohne Bestückung



8 2 9 6 б к

Набор ножей в сумке | красный, 7 предм., состав: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 л

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 л

8296 л | без наполнения

8296 л | Ohne Bestückung



3 5 4 5

Набор ножей | 5 предм., состав: 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

Набор ножей | 3 предм., состав: 3105-13, 3005-16, 4025-21

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



3 5 6 5

Набор ножей | 3 предм., состав: 3105-13, 3005-18, 4025-24

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



3 5 1 1 p l

Набор ножей PrimeLine | 3 предм., состав: 11250-13, 11250-15, 11200-20

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



9750

Набор повара | 4 предм., в боксе из алюминия, с ручкой из дерева палисандра

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

9750 p | с ручкой POM
9750 p | Mit POM-Griffen

9750 o | с ручкой из дерева оливы
9750 o | Mit Olivenholzgriffen



9815

Набор кухонный | 4 предм., состав: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18

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



9840 o

Набор повара | ножи с оливковой ручкой, 3 предм., состав: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o

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



9770

Набор ножей для декорирования | 2 предм., состав: 9410 p-15, 8270-18

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



9810

Набор кухонный | 4 предм., состав: 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



9840 бс

Набор повара BestCut | 3 предм., состав: 8640-10, 8670-15, 8680-20

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



9840

Набор повара | 3 предм., состав: 8240-10, 8270-15, 8280-20

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



9 8 9 1 b 5

Набор ножей с подставкой | 5 предм., набор ножей с подставкой из бука в подарочной упаковке по разумной цене. Наполнение: нож поварской 20 см, нож для хлеба 18 см, нож кухонный 8 см, ножницы и мусат

Messerblock | 5-tlg., preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl



9 8 9 1 b 5 b c

Набор ножей с подставкой BestCut | 5 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 20 см, нож для ветчины 15 см, нож универсальный 10 см, ножницы и мусат.

В подарочной упаковке

Messerblock BestCut | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt



9 8 9 1 b 5 p l

Набор ножей с подставкой PrimeLine | 5 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 20 см, нож Santoku лезвие с желобками 18 см, нож универсальный 8 см, ножницы и мусат. В подарочной упаковке

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



9 8 9 1 l 5

Блок ножей | пустой
Messerblock | leer



9892 б

Набор ножей с подставкой | 8 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 25 см, нож поварской 20 см, нож поварской 15 см, нож для чистки 9 см, нож универсальный 10 см, вилка для мяса 15 см, нож для декорирования и мусат. В подарочной упаковке

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, Buntschneidmesser und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

9892 л | без наполнения

9892 л | Ohne Bestückung



9898 л

Подставка для ножей из нерж.стали | для 1 мусата, 1 вилки и 6 ножей

Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer



9892 б 9 б с

Набор ножей с подставкой BestCut | 9 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 20 см, нож для хлеба 20 см, нож филейный 18 см, вилка 15 см, нож кухонный 15 см, нож универсальный 10 см, нож для чистки 6 см, ножницы и мусат. В подарочной упаковке

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 б

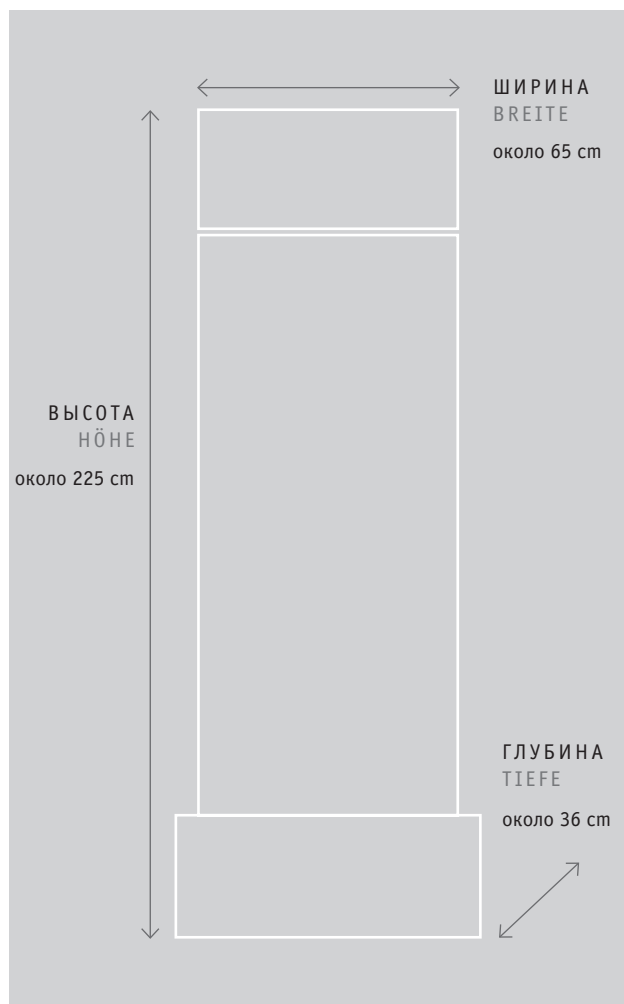
Набор ножей с подставкой из нерж.стали | 8 предм., В комплекте: нож поварской 23 см, нож универсальный 10 см, нож для декорирования, нож для чистки 6 см, нож филейный 18 см, вилка, мусат, нож поварской 20 см узкий
Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidmesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser, schmal 20 cm



ХОРОШО ПРЕДСТАВЛЕН – НАПОЛОВИНУ ПРОДАН GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT

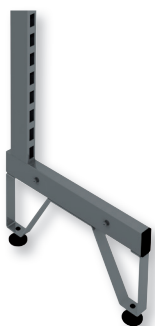
Вам не потребуется много места для грамотной презентации наиболее важных продуктов GIESSER и их дальнейшей реализации. Наши гибкие системы предоставляют различные возможности для позиционирования продукции. Будем рады помочь вам создать ваш уникальный дизайн. Постеры и рекламные материалы по запросу.

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

Стойка | нижняя часть
Standsäule | Unterteil



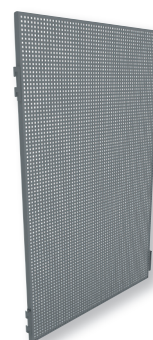
69110

Стойка | верхняя часть
Standsäule | Oberteil



69112

Стенд перфорированный
Lochblechrückwand



69114

Пьедестал | с фронтальной панелью
Sockelaufgabe | mit Frontblende



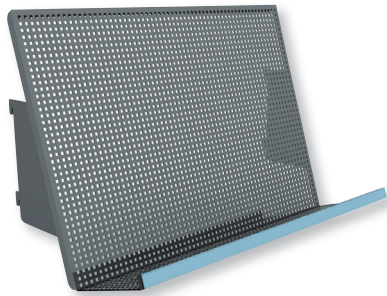
69115

Панель верхняя
Topperaufsatz



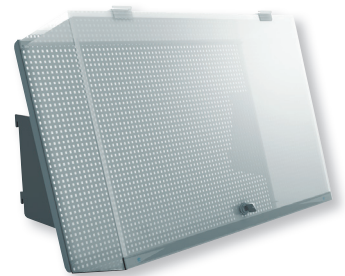
69116

Стенд для ножей
Messerbrett



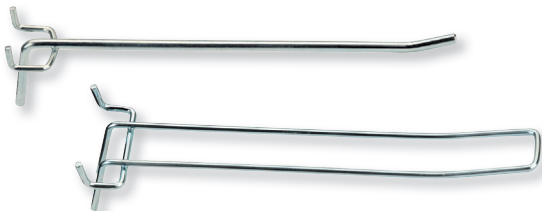
69117

Стенд для ножей | с акриловым экраном
Messerbrett | mit Acrylhaube



69200

Крюк одинарный
Einzelhaken

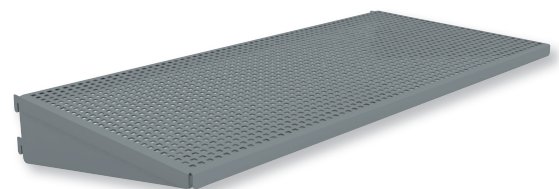


69300

Крюк петельный
Schlaufenhaken

69119

Полка
Tablar



69310

Штифт
Stift



69320

Гайка
Mutter

6980

Витрина | оборудование по запросу, размеры
110 x 75 x 10 см
Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,
ca. 110 x 75 x 10 cm



69121

Доска магнитная информационная
Infotafel Magnet



ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ INDIVIDUALISIERUNG



ГРАВИРОВКА НА ЛЕЗВИИ KLINGENBESCHRIFTUNG

Представьте аккуратную гравировку на лезвии ножа: название вашей фирмы, или вашего клиента. Все, что нам для этого нужно, это подходящий шаблон. Мы охотно рассмотрим возможные варианты и определим соответствующие затраты.

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.



ШТАМП НА РУКОЯТКЕ PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF

Реклама на рукоятке: при желании возможно также исполнение в вашем фирменном цвете. Цены по запросу.

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



УПАКОВКА VERPACKUNGEN

Если Вам интересны варианты индивидуальной упаковки, мы с удовольствием учтем ваши пожелания.

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



aw

ЧАСТИЧНО ЗАЗУБРЕННАЯ КРОМКА

Частично зазубренная кромка имеет длину около 4 см. Она легко прорезает даже самые твердые пластиковые упаковки.

ANGEWELLT

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



W

ВОЛНИСТАЯ ЗАТОЧКА

Равномерная волнистая заточка вдоль всей режущей кромки позволяет ножу уверенно скользить через продукт, не проскальзывая по твердой оболочке.

WELLENSCHLIFF

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



wwl

ЛЕЗВИЕ С ЖЕЛОБКАМИ

Лезвие с желобками легче скользит через разрезаемый продукт. В результате получается идеальный разрез с меньшими усилиями.

KULLENSCHLIFF

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



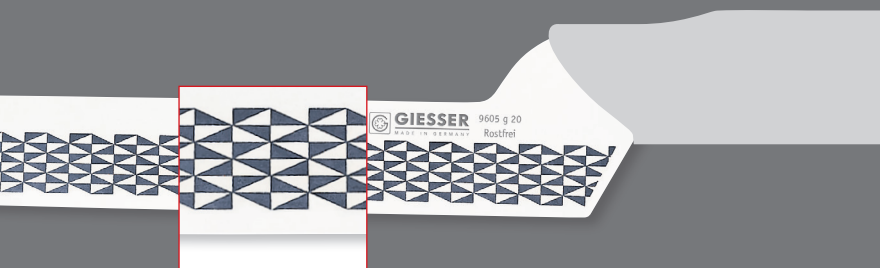
Z

СЕРРЕЙТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Хорошо подходит для разрезания фруктов и овощей с твердой кожурой. Нож без усилий проходит через кожуру, не деформируя продукт.

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

ГЛУБОКОЕ ТРАВЛЕНИЕ (ДЛЯ СЫРНЫХ НОЖЕЙ)

Благодаря обработке поверхности лезвие обладает неприлипающим свойством, во время резки сыр хорошо отделяется и не оставляет крошек на лезвии.

ANTI-HAFT-ÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER)

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

УХОД И ХРАНЕНИЕ REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



**ПОЗДРАВЛЯЕМ С ПОКУПКОЙ
НОВЫХ НОЖЕЙ ПОВАРА.**

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.**

GIESSER MESSER специализируется на производстве ножей разделочных и поварских – для профессионалов с высокими требованиями к инструменту. Использование самых лучших материалов и современных технологий гарантирует наивысшее качество ножей. Лезвия кованы или штампованы из цельного куска хромомolibденовой стали. Равномерная закалка лезвия производится методом вакуумной технологии. В результате получаем лезвие с высоко-стойкой режущей кромкой и оптимальной микроструктурой металла.

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

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОЖЕЙ С УДОВОЛЬСТВИЕМ, КАК ЭТО ДЕЛАЮТ ПРОФЕССИОНАЛЫ, ПРИВЕДЕМ НЕСКОЛЬКО КЛЮЧЕВЫХ СОВЕТОВ ПО УХОДУ ЗА НОЖАМИ:

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

1 Хранение ножей должно быть в безопасном сухом месте, не доступном для детей.

Die Messer bitte stets sicher und trocken aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.

2 Ножи очень острые. Уход за острием и лезвием ножа должен быть с особой осторожностью во время мойки и сушки.

Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge.

3 Лезвие ножа требует регулярной заточки и доводки с помощью заточного камня или мусата. Это позволит повысить стойкость режущей кромки. Нож будет дольше оставаться острым.

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 Рекомендуем использовать деревянные или пластиковые разделочные доски при работе с ножами. Мраморные или гранитные доски могут повредить лезвие.

Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

Мы надеемся, использование наших ножей будет для вас безопасным и приятным на протяжении долгого периода времени. Будем рады ответить на интересующие вас вопросы на страничке www.giesser.de.

Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden“. Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage www.giesser.de.

РУКОЯТКИ ИЗ ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

Время от времени можно протирать рукоятку из оливкового дерева животным жиром.

GRIFFE AUS OLIVENHOLZ

können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.



НАША ГАРАНТИЯ

GIESSER использует только материалы, соответствующие нормам европейских гигиенических стандартов в пищевой промышленности.

DAS GARANTIEREN WIR

GIESSER verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenstandsverordnung entsprechen.



УХОД И ХРАНЕНИЕ

Все ножи GIESSER с пластиковой ручкой пригодны для мытья в посудомоечной машине. Однако мы рекомендуем предварительную очистку вручную, чтобы избежать образования пятен, отложения ржавчины и возможных повреждений лезвия. Для хранения ножей подходят специальные подставки, в которых ножи защищены от повреждений. Для безопасной транспортировки ножей мы предлагаем широкий выбор сумок-чехлов и кейсов.

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 Fremdstoffablagerung 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.

NO. NR. СТРАНИЦА SEITE		NO. NR. СТРАНИЦА SEITE		NO. NR. СТРАНИЦА SEITE		NO. NR. СТРАНИЦА 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	GIESSER – ИСТОРИЯ УСПЕХА	2			8269.....	51
3080.....	41	GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE	2			8269 k	67
3082.....	33					8269 p	58
3085	13	ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НОЖЕЙ GIESSER	4			8269 wwLk	67/74
3087 pp g.....	38	WIE EIN GIESSER PROFI-MESSER ENTSTeht	4			8269 wwlp.....	58
3100	41					8270.....	52/85
3100 p.....	57	ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О НАШИХ НОЖАХ	6			8270 w.....	52
3103	32	WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER	6			8275 wwL.....	51
3103 wwL.....	21					8280.....	52/84
3105	12					8280 o.....	53
3105 wwL.....	20	РАЗДЕЛОЧНЫЕ НОЖИ	8			8280 w.....	52/84
3107 pp g.....	37	FLEISCHERMESSER	8			8284.....	52
3110 s	42					8287.....	94
3115	12	ПОВАРСКИЕ И КУХОННЫЕ НОЖИ	44			8288.....	94
3160.....	42	KOCH- UND KÜCHENMESSER	44			8290 l	102
3163	32					8290 m	102
3165	12	АКСЕССУАРЫ	89			8290 s	102
3165 e4	35	ZUBEHÖR	89			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	ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	132			8291 b 10 pl.....	122
3169	31	REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG	132			8293 b.....	123
3185	13					8293 bk.....	123

NO. NR. СТРАНИЦА SEITE	NO. NR. СТРАНИЦА SEITE	NO. NR. СТРАНИЦА SEITE	NO. NR. СТРАНИЦА 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.....87	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 BO BCEN MIPE
GIESSER WELTWEIT

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

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



GIESSER

MADE IN GERMANY

www.giesser.de