

# 2015

KATALOG | CATALOGUE



**GIESSER**

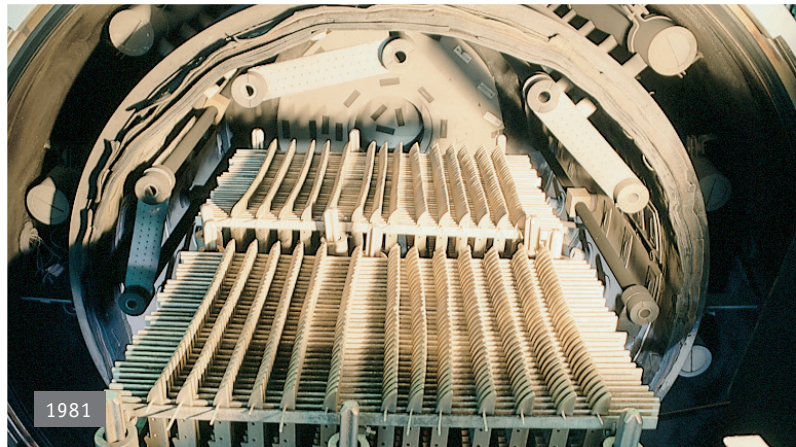
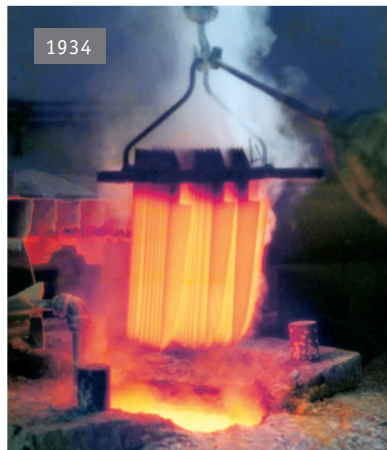
MADE IN GERMANY

# GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE GIESSER – A SUCCESS STORY

## 1776

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

In 1776, Johannes Giesser lays the foundations of GIESSER's heritage of craftsmanship and began producing fine knives and cutlery.



## 1981

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

The first vacuum hardening system has considerably increased quality, thereby significantly improving blade edge retention.

## 2000

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

GIESSER is continuously expanding and optimising its range of products and has the right tool for every cutting process.

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.

The owners of the company, Hans-Joachim and Hermann Giesser, have inaugurated the new high-tech company building in Winnenden-Hertmannsweiler, Germany, where 80 employees manufacture more than 6000 professional knives a day.



# 1865

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

Opening of a cutlery store with own production workshop. From 1934 production of handknives with fixed blades.

# 1934

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

The company divides into Alfred Giesser Messerfabrik, which produces machine knives for industrial applications, and Johannes Giesser Messerfabrik. In 1936, together with Böhler Edelstahl, we develop stainless steel for knives.

# 1961

Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.

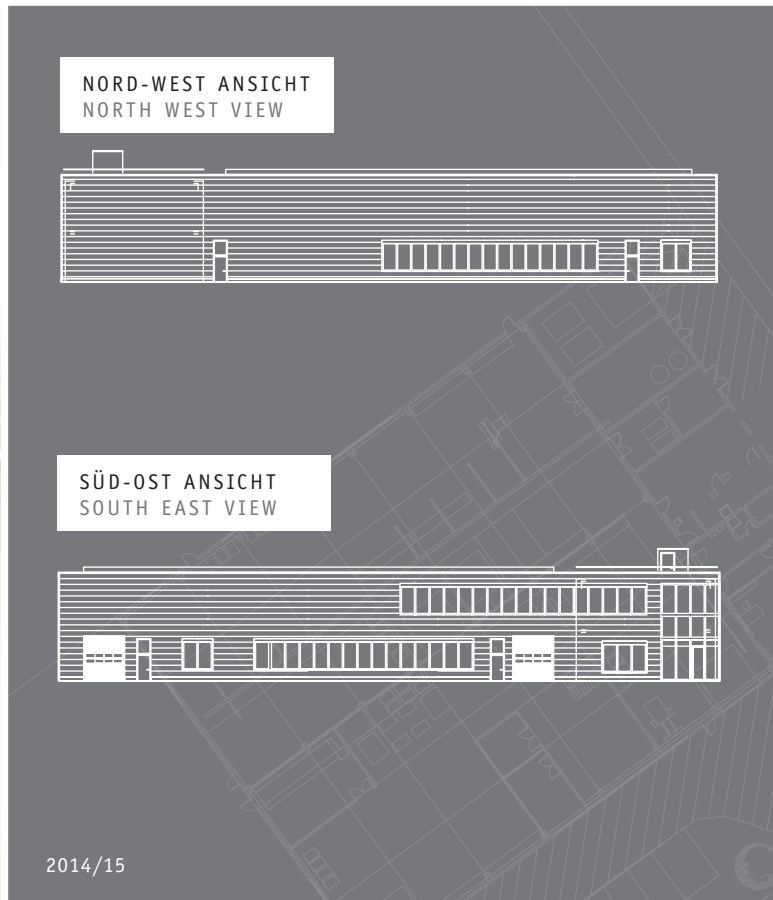
Inauguration of the first building annex of GIESSER MESSER.



2000



2008



2014/15

# 2008

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.

High levels of demand and strong growth required the company to expand its work force and invest in a new production plant. GIESSER is now one of the leading manufacturers of high-quality knives and tools for professional applications in the food processing and catering industry. The range comprises more than 2500 hand-forged and die-cut knives and tools.

# 2014/15

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

Plant I is being extended to house the company's grinding and polishing department.

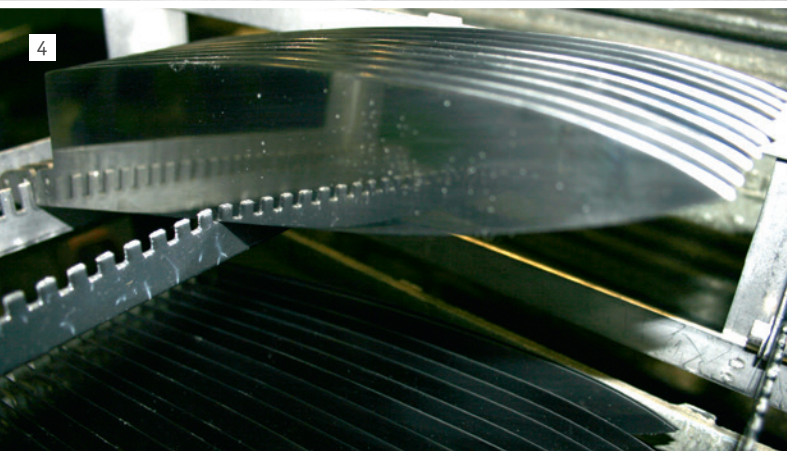
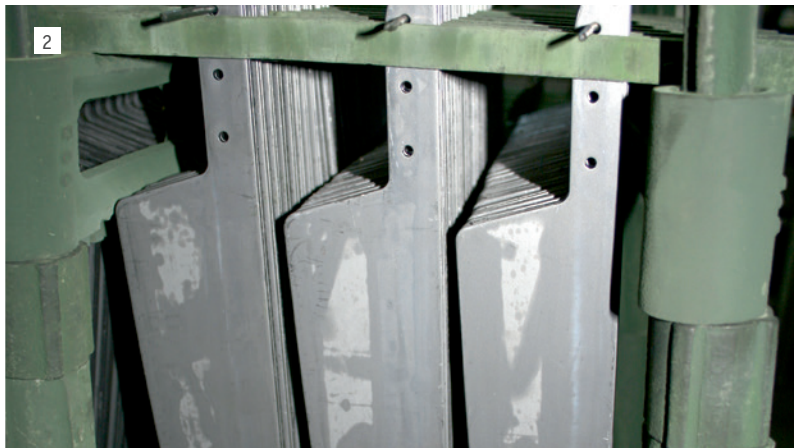
# WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED

## 1 DAS MATERIAL

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

## THE MATERIAL

Raw blades are stamped from first class chrome-molybdenum steel.



## 4 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.

## THE POLISHING

The finish is achieved by a polishing machine which ensures a smooth and flawless finish. The advantages: rust will not form in the blade and it is easier to clean the knife.

## 5 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.

## THE HANDLE

For every work the right handle and always a good grip. Ergonomically shaped and slip-proof. Our products meet international standards and regulations. Colour coded handles improve hygiene in food processing industry.



## 2 DIE VAKUUM-HÄRTUNG

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

### VACUUM HARDENING

The more even the blade is, the better the knife holds its edge. This is the reason why we use the latest high-tech vacuum tempering process.

## 3 DER SCHLIFF

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

### THE GRINDING

The grinding of the blade is a fully automatic precision process. A perfectly sharp edge requires two additional grinding steps.



## 6 DER HANDABZUG

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

### HONING

The honing done by the hand of a master guarantees a perfect blade. The etching is our seal for highest quality.

# WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER FACTS ABOUT OUR KNIVES

## DER MESSERAUFBAU

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

## NOMENCLATURE

All of our knives are made of high-quality materials that have been processed with meticulous precision.

### MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

### INCLUDING SERIAL NUMBER

for tracking purposes and lifetime guarantee.

### SERIENNUMMER

SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN  
BACK

HOHLNIETE  
RIVET



KLINGENBLATT  
BLADE

### DER SCHLIFF

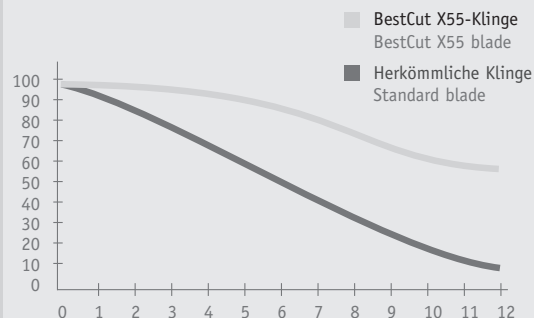
GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingenschliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingensformen und -längen.

### THE BLADE

GIESSER provides perfect blades for all types of applications and requirements. Take your pick from a variety of blade shapes and lengths.

SCHNEIDE  
CUTTING EDGE

DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT  
DER BESTCUT X55-KLINGEN  
DURABILITY OF THE CUTTING EDGE  
ON BESTCUT X55 BLADES



KROPF  
BOLSTER

DURCHGÄNGIGE KLINGE  
CONTINUOUS BLADE

HINTERER HANDSCHUTZ  
HAND PROTECTION



# 2005 wwL 20 g

MODELL GRIFF SCHLIFF LÄNGE FARBE  
TYPE HANDLE EDGE LENGTH COLOUR

## 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 Schliiff.

## OUR ARTICLE CODES

The article codes contain complete information about our knives. Please indicate all necessary number and letter codes when ordering a GIESSER product.

ARTIKELNUMMER  
ARTICLE CODE

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

INCLUDING SERIAL NUMBER  
for tracking purposes and lifetime guarantee (optional).

SERIENNUMMER  
SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN  
BACK

GRIFF  
HANDLE

KLINGENBLATT  
BLADE

SCHNEIDE  
CUTTING EDGE

SCHLIFFART  
EDGE VARIANT

HINTERER HANDSCHUTZ  
HAND PROTECTION

## DER SCHLIFF

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

## THE BLADE

GIESSER provides perfect blades for all types of applications and requirements. Take your pick from a variety of blade shapes and lengths.

GRIFFNASE  
HANDLE GUARD

GRIFFNASE  
Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.

HANDLE GUARD  
Various handle options with and without protection.



# FLEISCHERMESSER BUTCHER KNIVES





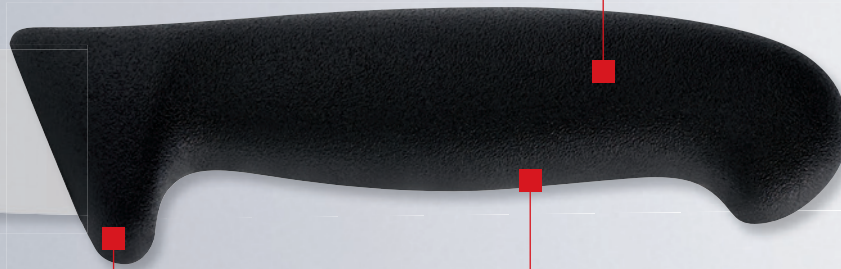


# STANDARDGRIFF

## STANDARD HANDLE

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

**MULTI-FUNCTIONAL**  
The standard handle is suitable for almost all applications.



**SICHERHEIT**  
Die abgeschrägte Schutz Nase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

**SAFETY**  
The protective guard prevents the hand from slipping when holding the knife.

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

**ERGONOMICS**  
Average-size handle made from material that offers excellent slip resistance and is easy to grip.

### 2005

Zuschneidemesser  
Breaking knife



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

### 2025

Hautmesser  
Skinning knife



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

### 2015

Zuschneidemesser  
Cimeter knife



<b>cm</b>	16	18
<b>inch</b>	6¼	7
	■	■

### 2015

Zuschneidemesser  
Cimeter knife



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



**2 1 0 5**

Abhäutemesser  
Skinning knife



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

**2 2 7 5**

Fischfiliermesser | flexible Klinge  
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■

**2 6 0 5**

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■ ■ ■ □	■ ■ ■

**2 5 0 5**

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



cm	10
inch	4
	■ ■

**2 4 0 5**

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■	■ ■

**2 2 8 5**

Fischfiliermesser | flexible Klinge  
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

**2 6 1 5**

Ausbeinmesser | spitz und flexibel  
Boning knife | pointed and flexible



cm	15
inch	6
	■

**2 5 0 5**

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



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

**2 5 1 5**

Ausbeinmesser | stark  
 Boning knife | stiff



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

**3 1 0 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



<b>cm</b>	10	13	16
<b>inch</b>	4	5	6¼
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 6 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



<b>cm</b>	12	14
<b>inch</b>	4¾	5½
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 1 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



<b>cm</b>	15
<b>inch</b>	6
	■

**2 5 3 5**

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
 Boning knife | highly flexible



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

**3 1 0 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



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

**3 1 6 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



<b>cm</b>	16	18
<b>inch</b>	6¼	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 8 5**

Geflügelschlachtmesser  
Poultry knife



cm 10

inch 4



**3 1 8 6**

Geflügelschlachtmesser  
Poultry knife



cm 12

inch 4¾



**3 0 0 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 13

inch 5



16

6¼



18

7



**3 0 8 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 11

inch 4



13

5



15

6



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

Geflügelschlachtmesser  
Poultry knife



cm 10

inch 4



**3 2 1 5**

Ausbeinmesser | flexibel  
Boning knife | flexible



cm 15

inch 6



**3 0 0 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 21

inch 8¼



24

9½



30

11¾



**3 0 8 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 18

inch 7



22

8¾



24

9½





**3 3 0 5**

Stechmesser | stark, Facette  
Sticking knife | stiff, facet



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

**3 3 5 3**

Fischmesser  
Fish knife



cm	21
inch	8¼
	■

**3 4 2 5**

Gekrösemesser | Kunststoffknopf  
Tripe knife | plastic button



cm	16
inch	6¼
	■

**3 4 2 7**

Gekrösemesser  
Tripe knife



cm	21
inch	8¼
	■

**3 3 5 3**

Fischmesser  
Fish knife



cm	10	12,5
inch	4	5
	■ ■	■

**3 4 0 5**

Gekrösemesser | Stahlknopf  
Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	■

**3 4 2 6**

Gekrösemesser | Stahlknopf  
Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6¼
	■ ■

**6 7 8 0 b - r**

Entvliesmesser | für Rechtshänder  
Pork rind knife | for right-handers



cm	17
inch	6¾
	■

4 0 0 5

Schlachtmesser  
Butcher knife



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

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form  
Butcher knife | narrow shape



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

4 0 3 5

Rouladenmesser  
Meat slicer



cm	21
inch	8¼
	■ ■

5 0 6 5

Bankmesser  
Block knife



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

4 0 0 5

Schlachtmesser  
Butcher knife



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

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form  
Butcher knife | narrow shape



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

5 0 0 5

Speckmesser  
Bacon knife



cm	32
inch	12½
	■

6 0 0 5

Zuschneidmesser  
Steak knife



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

**7 1 0 5**

Wurstmesser  
Ham knife



cm 28

inch 11

**7 3 0 5**

Aufschnittmesser  
Slicer



cm 21

25

28

31

inch 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

9<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

11

12<sup>1</sup>/<sub>4</sub>

**7 3 0 5 s t**

Aufschnittmesser | starke Klinge, 2,7 mm  
Slicer | stiff blade, 2.7 mm



cm 40

45

49

inch 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

19

**7 3 6 5**

Filiermesser | sehr flexibel  
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>

7

7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

8<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

**7 1 0 5 w**

Wurstmesser | mit Wellenschliff  
Ham knife | wavy edge



cm 28

inch 11

**7 3 0 5 w**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm 21

25

28

31

inch 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

9<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

11

12<sup>1</sup>/<sub>4</sub>

**7 3 0 5 a w**

Aufschnittmesser | angewellt  
Slicer | partly serrated



cm 21

25

28

inch 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

9<sup>3</sup>/<sub>4</sub>

11

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

Fischfiliermesser | sehr flexibel  
Fish filleting knife | highly flexible



cm 18

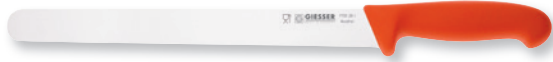
inch 7





### 7705

Aufschnittmesser  
Slicer



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

### 7705 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



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

### 7725

Kebabmesser  
Kebab knife



<b>cm</b>	45
<b>inch</b>	17¾
	■

### 7905

Salamimesser  
Salami slicer



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

### 7705

Aufschnittmesser  
Slicer



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

### 7705 a w

Aufschnittmesser | angewellt  
Slicer | partly serrated



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

### 7745

Melonenmesser | mit Doppelgriff  
Melon knife



<b>cm</b>	35
<b>inch</b>	13¾
	■

### 7905 w

Salamimesser | mit Wellenschliff  
Salami slicer | wavy edge



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**7 9 2 5**

Salamimesser  
Salami slicer



cm 36  
inch 14¼



**7 9 4 5**

Leberwurstmesser  
Sausage knife



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5**

Leberwurstmesser  
Sausage knife



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 w**

Leberwurstmesser | mit Wellenschliff  
Sausage knife | wavy edge



cm 21  
inch 8¼



**7 9 3 5**

Serrano-Messer  
Serrano knife



cm 30  
inch 11¾



**7 9 4 5 a w**

Leberwurstmesser | angewellt  
Sausage knife | partly serrated



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 a w**

Leberwurstmesser | angewellt  
Sausage knife | partly serrated



cm 21  
inch 8¼



**4 0 6 5**

Wurststupfer  
Sausage pricker



# KULLENSCHLIFF SCALLOPED EDGE



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

**IMPROVED CUTTING**  
by air cushion between blade  
and meat.

**PRODUKTIVITÄT**  
Messer mit Kullenschliff  
gleiten mühelos durch  
das Schneidgut. Ein per-  
fekter Schnitt bei ermü-  
dungsfreiem und zügigem  
Arbeiten ist das Ergebnis.

**PRODUCTIVITY**  
Scalloped knives effort-  
lessly slice through the  
material being cut,  
providing a perfect cut  
that is easy and quick to  
achieve.

## 2 0 0 5 w w l

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff  
Breaking knife | scalloped edge



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

## 2 5 0 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, mittel  
Boning knife | scalloped edge, medium



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

## 2 1 0 5 w w l

Abhäutemesser | mit Kullenschliff  
Skinning knife | scalloped edge



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

## 2 5 1 5 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, stark  
Boning knife | scalloped edge, stiff



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



**2 5 3 5 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, sehr flexibel  
 Boning knife | scalloped edge, highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

**2 6 0 5 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
 Boning knife | scalloped edge



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

**3 0 0 5 w w l**

Stechmesser | mit Kullenschliff  
 Sticking knife | scalloped edge



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

**4 0 2 5 w w l**

Schlachtmesser | mit Kullenschliff, schmale Form  
 Butcher knife | scalloped edge, narrow shape



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■ ■	■

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

Abhäutemesser | mit Kullenschliff, flexibel  
 Skinning knife | scalloped edge, flexible



cm	15
inch	6
	■

**3 1 0 5 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
 Boning knife | scalloped edge



cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

**4 0 0 5 w w l**

Schlachtmesser | mit Kullenschliff  
 Butcher knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

**6 0 0 5 w w l**

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff  
 Steak knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

**7 7 0 5 w w l**

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff  
Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

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

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff, angewellt  
Slicer | scalloped edge, partly serrated



cm	21
inch	8¼
	■

**2 6 0 8 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6
	■

**2 0 0 8 w w l**

Zuschneidmesser | mit Kullenschliff  
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

**7 3 0 5 w w l**

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff  
Slicer | scalloped edge



cm	21
inch	8¼
	■

**3 1 0 3 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
	■

**2 5 0 9 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
	■

## NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT. INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.

### 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.

### ABSOLUTELY PERFECT

PrimeLine features are inspired by nature, making this knife series particularly ergonomic, hygienic, sharp and slip-resistant. Various blade shapes and lengths, flexible or stiff blades, as well as the option of a shorter or longer handle guard make PrimeLine the perfect choice for all areas of food service, meat processing and food processing.

### 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.

### AMAZINGLY ERGONOMIC

A soft, slip-proof surface surrounding a hard core guarantees stability and precise handling. Finely-tuned proportions make PrimeLine blades and handles perfectly balanced – for easy, fatigue-free cutting. The optimised, rounded handle with handle guard offers a secure grip that's easy on your tendons and joints.

### 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.

### EXTRAORDINARILY SLIP-RESISTANT

The ergonomic, soft handle coating moulds to fit your hand. A detailed surface structure makes for a secure grip and optimum handling – even when your hands are wet. The risk of slipping is significantly reduced, helping to prevent injuries.



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

### NEW: HANDLE WITH ANTI-MICROBIAL PRECONDITION WITH SANITIZED® SILVER:



- **Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft**
- **Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis**
- **Risikoverminderung bei Kreuzkontamination**
- **Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung**
- **Logically consistent development for more hygiene in the food service industry**
- **High and permanent antibacterial protection on silver base**
- **Reduces the risk of crosscontamination**
- **Meets the current legal standards**



### EXTREM SCHARF

Für PrimeLine verwenden wir ausschließlich hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnittfähigkeit. 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.

### INCREDIBLY SHARP

PrimeLine knives are manufactured entirely from top-class materials processed with utmost care. The more even the hardening, the better the knife holds its edge – that's why we use the latest high-tech vacuum tempering process. Precise grinding and hand-finishing ensure a long life span and extraordinary sharpness.

### 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.

### UNIQUELY CLEAN

The antibacterial effect of silver has been valued for centuries. We've equipped our handles with Sanitized® Silver finish, permanently and reliably reducing the spread of bacteria and the risk of cross-contamination. Sanitized® Silver offers optimum hygiene for the meat and food processing industry, fully complying with the regulation (EU) 1935/2004. It's also anti-allergic and dermatologically tested.

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität

Soft and slide-proof handle with a solid core for absolute stability

Fortlaufende Nummer  
Serially numbered

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutznase

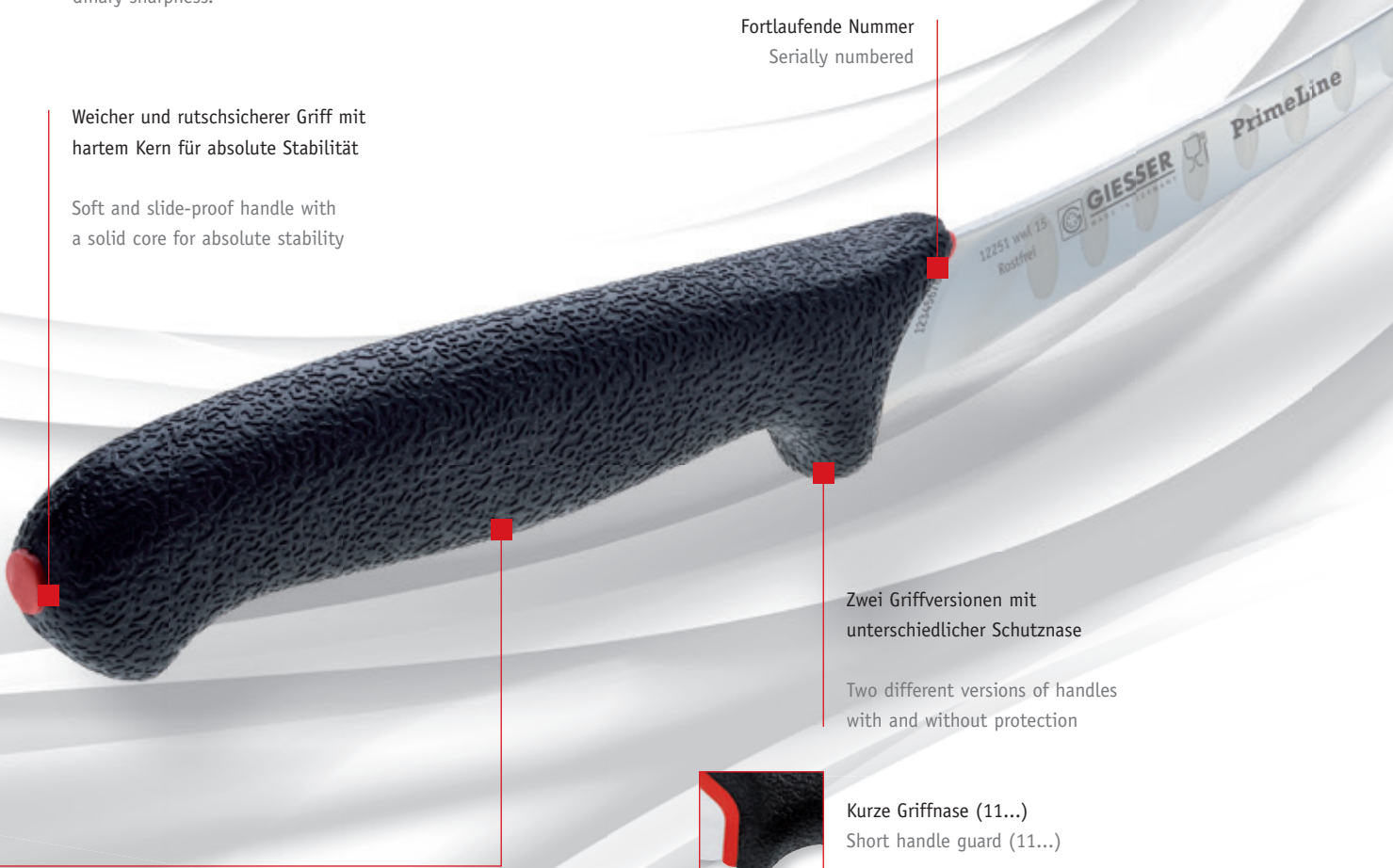
Two different versions of handles with and without protection



Kurze Griffnase (11...)  
Short handle guard (11...)



Lange Griffnase (12...)  
Long handle guard (12...)  
with and without protection



### 1 1 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel  
Boning knife | flexible



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

### 1 1 2 5 3

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



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

### 1 2 2 0 0

Zuschneidmesser  
Breaking knife



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

### 1 2 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel  
Boning knife | flexible



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

### 1 1 2 5 1

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



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

### 1 1 2 0 0

Zuschneidmesser  
Breaking knife



cm	20
inch	7¾
	■ ■ ■ ■ ■

### 1 2 2 0 0 w w 1

Zuschneidmesser | mit Kullenschliff  
Breaking knife | scalloped edge



cm	25
inch	9¾
	■ ■ ■ ■ ■

### 1 2 2 5 1

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



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

1 2 2 5 1 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6
	■

1 2 2 6 0

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	15
inch	6
	■ ■ ■

1 2 3 1 0

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	13	16
inch	5	6¼
	■ ■	■

1 2 3 0 0

Stechmesser  
Sticking knife



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼
	■	■ ■ ■	■ ■

1 2 2 5 3

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■ ■

1 2 2 6 0 w w l

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6
	■

1 2 3 1 6

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	15
inch	6
	■ ■ ■ ■

1 2 3 0 8

Stechmesser  
Sticking knife



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

**1 2 4 0 2**

Schlachtmesser  
Butcher knife



<b>cm</b>	21	24	27
<b>inch</b>	8¼	9½	10½
	■	■	■

**1 2 7 3 0**

Aufschnittmesser | spitz  
Slicer | tipped



<b>cm</b>	28
<b>inch</b>	11
	■

**3 5 1 1 p l**

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

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

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff  
Steak knife | scalloped edge



<b>cm</b>	24
<b>inch</b>	9½
	■

**2 1 7 7 0 5 w**

Tranchiermesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



<b>cm</b>	25	31
<b>inch</b>	9¾	12¼
	■	■

**WEITERE PRIMELINE-MODELLE:**

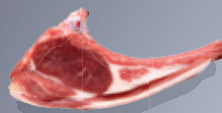
- **KOCHMESSER** SEITE **61**
- **KOCHTASCHEN** SEITE **122**
- **MESSERBLÖCKE** SEITE **126**

**MORE PRIMELINE PRODUCTS:**

- **CHEF'S KNIVES** PAGE **61**
- **KNIFE BAGS** PAGE **122**
- **KNIFE BLOCKS** PAGE **126**

# HACCP

## MIT SICHERHEIT HYGIENISCH SAFETY AND HYGIENE



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.

Wherever food is processed, special attention must be paid to hygiene and safety. GIESSER colour coded knives fulfill HACCP requirements and offer easy division of tools by departments, working shifts or cutting material. New GIESSER knife hygiene boxes enable easy knife cleaning, hygienic storage and secure transport.

### FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

- ROT: Rind | RED: Beef
- GELB: Schwein | YELLOW: Pork
- WEISS: Lamm | WHITE: Lamb

### FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

- ROT: 1. Schicht | RED: 1st working shift
- BLAU: 2. Schicht | BLUE: 2nd working shift
- GELB: 3. Schicht | YELLOW: 3rd working shift

### Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

- WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte  
WHITE: Bakery and dairy products
- GELB: Gekochtes und Gekartes  
YELLOW: Cooked and prepared foods
- ROT: Rohes Fleisch  
RED: Raw meat
- BLAU: Roher Fisch  
BLUE: Raw fish
- GRÜN: Salat, Gemüse und Obst  
GREEN: Salads, vegetables and fruits
- BRAUN: Wurzelgemüse  
BROWN: Root vegetables
- HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung  
LIGHT PURPLE: HALAL processing

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

Consequent practice of HACCP in connection with coloured cutting boards made of hygienical plastic increases the confidence of customers and consumers.



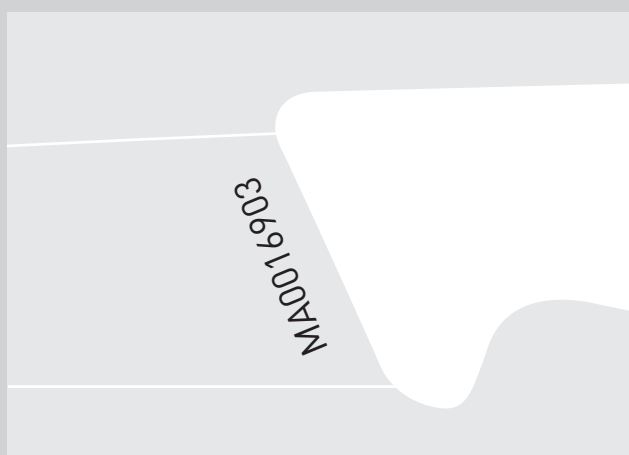


# MEMSYS

## MESSERMANAGEMENTSYSTEM

### KNIFE MANAGEMENT SYSTEM

SO FUNKTIONIERT DAS MESSERMANAGEMENTSYSTEM MEMSYS VON GIESSER:  
THIS IS HOW GIESSER'S MEMSYS KNIFE MANAGEMENT SYSTEM WORKS:



#### 1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

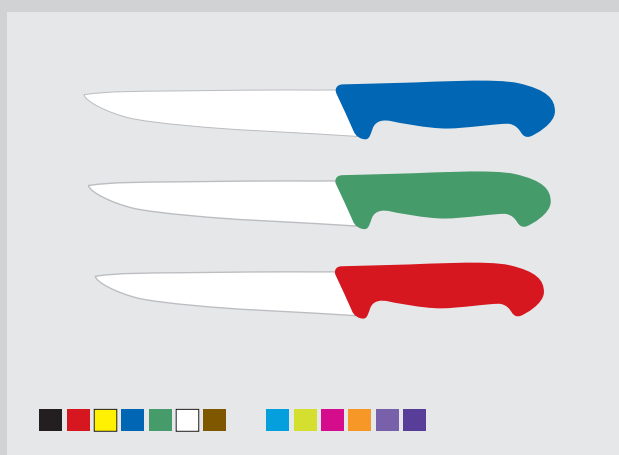
Jedes Messer kann bei GIESSER durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg jedes Messers von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen.

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

#### INDIVIDUAL IDENTIFICATION

GIESSER can identify each knife with a consecutive serial number. This means that the knife's journey from manufacture via use through to disposal can be securely traced.

Additionally, GIESSER also offers the option of company-specific identification.



#### 2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

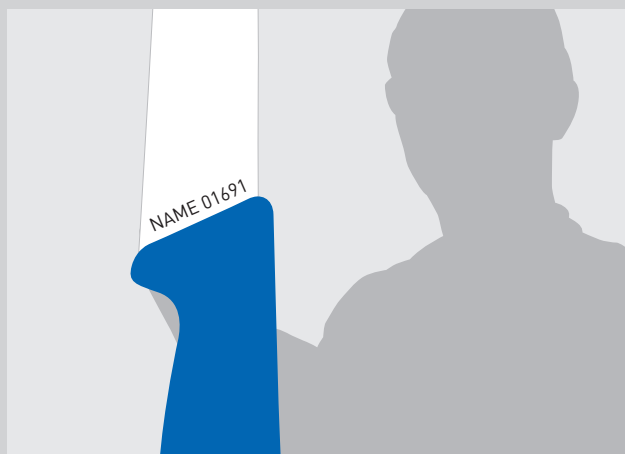
12 unterschiedliche Grifffarben hat GIESSER serienmäßig im Programm; individuelle oder Firmenfarben können ab einer Mindeststückzahl jederzeit gefertigt werden. Eine farbliche Trennung von Arbeitsprozessen und -bereichen sowie unterschiedlicher Schichten kann so ganz einfach gewährleistet werden.

#### INDIVIDUAL HANDLE COLOUR

GIESSER has 12 different handle colours in its production program. In addition, individual or company colours can be used at any time, subject to a minimum number of units. This makes it quite easy to use colours to differentiate between work processes and areas, and different shifts.

**PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN  
ARBEITSPROZESSE VERBESSERN  
KOSTEN KONTROLLIEREN**

**INCREASES PRODUCT SAFETY  
STREAMLINES WORK PROCESSES  
KEEPS COSTS IN CHECK**



### 3 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.

#### TRACKING

In the central stock issue department, the serial number of every new knife is recorded and allocated to a member of your staff. Grinding and maintenance intervals can be easily monitored. A new knife is issued only upon return of a used knife. And when a knife is returned, its proper condition can be confirmed.

MITARBEITER WORKER	DATUM DATE	AUSGABE EMISSION	RÜCKGABE RETURN	BESTAND INVENTORY
Name 1	02.01.15	1234567	27.01.15	
Name 2	02.01.15	1234568	27.01.15	
Name 3	02.01.15	1234569	27.01.15	
Name 4	02.01.15	1234570	27.01.15	
Name 2	27.01.15	1234571	24.02.15	
Name 5	30.01.15	1234572	24.02.15	
Name 1	27.01.15	1234573	24.02.15	
Name 6	30.01.15	1234574	24.02.15	
Name 7	30.01.15	1234575	24.02.15	
Name 8	06.02.15	1234576	---	

### 4 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.

#### DOCUMENTATION

Only a permanent and seamless documentation system guarantees process reliability. Veterinary inspectors and auditors also require this documentation as part of the IFS certification. The documentation process also allows you to quickly and easily assess individual knife use and current needs and carry out precise cost analyses.

The processes of interest to you are easy to record and manage using any spreadsheet documentation. Upon request, GIESSER can create custom-specific programs, which are tailor-made to your individual needs.

# GRIFF NR. 4 HANDLE NO. 4

## SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffbarkeit.

## SAFETY

The rounded back of the handle provides an excellent grip.



## PRODUKTIVITÄT

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

## PRODUCTIVITY

The open ended handle enables the user to effortlessly switch between a standard and trigger position.

### 2 5 0 4

Schlachtmesser | mittel  
Butcher knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■

### 2 5 3 4

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



cm	13
inch	5
	■ ■

### 2 5 1 4

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



cm	13
inch	5
	■

# GRIF NR. 9 HANDLE NO. 9

**MATERIAL**  
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

**MATERIAL**  
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

**ERGONOMIE**  
Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.

**ERGONOMICS**  
"American" handle for easy and quick changing of the grip – especially developed for boning knives.



## 2 5 0 9

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



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

## 2 5 3 9

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



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

## 2 5 1 9

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



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

## 3 1 6 9

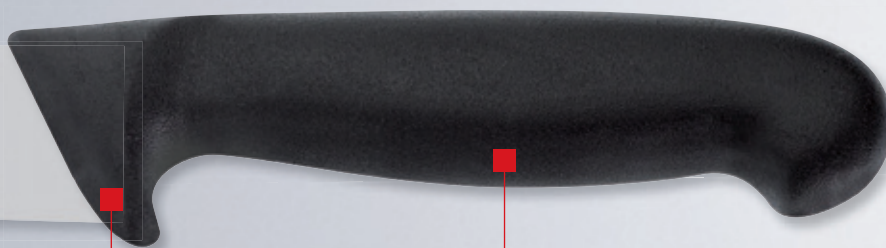
Ausbeinmesser  
Boning knife



<b>cm</b>	14	16
<b>inch</b>	5½	6¼
	■	■

# SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“

## SAFETY HANDLE “SCANDIC”



**SICHERHEIT**  
Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

**SAFETY**  
The extended protection prevents sliding.

**ERGONOMIE**  
Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

**ERGONOMICS**  
The particularly long handle is suitable for big hands.

### 2 5 0 3

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



<b>cm</b>	13	15
<b>inch</b>	5	6
	■	■

### 2 6 0 3

Ausbeinmesser  
Boning knife



<b>cm</b>	15
<b>inch</b>	6
	■

### 3 1 6 3

Ausbeinmesser  
Boning knife



<b>cm</b>	14	16
<b>inch</b>	5½	6¼
	■	■

### 3 1 0 3

Stechmesser  
Sticking knife



<b>cm</b>	13
<b>inch</b>	5
	■



# SICHERHEITSGRIFF „ADLER“

## SAFETY HANDLE "ADLER"

**MATERIAL**  
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

**MATERIAL**  
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



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

**SAFETY**  
With particularly long protection that considerably reduces the risk of injury when cutting.

### 2 0 0 2

Zuschneidmesser  
Breaking knife



cm	20
inch	7¾
	■

### 3 0 0 2

Stechmesser  
Sticking knife



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■ ■

### 2 6 1 2

Hautmesser  
Skinning knife



cm	15
inch	6
	■

### 3 0 8 2

Stechmesser  
Sticking knife



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

# SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“

## SAFETY HANDLE “BODYGUARD”



### SICHERHEIT

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

### SAFETY

No sliding-off of the working hand possible. Highest safety when cutting and trimming meat.

### MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

### 2 0 0 8 w w 1

Zuschneidmesser  
Breaking knife



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 3 1 6 8

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	16
inch	6¼
	■

### 3 0 0 8

Stechmesser  
Sticking knife



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

### 4 0 2 8

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm	24
inch	9½
	■

# SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS

## SAFETY HANDLE E4 – SAFETY PLUS



### SICHERHEIT

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

### SAFETY

Extra long protection reduces the risk of injuries when cutting.

### MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

### 2 0 0 5 e 4

Zuschneidmesser  
Breaking knife



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 3 0 0 5 e 4

Stechmesser  
Sticking knife



cm	18
inch	7
	■

### 3 1 6 5 e 4

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	16
inch	6¼
	■

### 2 5 1 5 e 4

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



cm	15
inch	6
	■

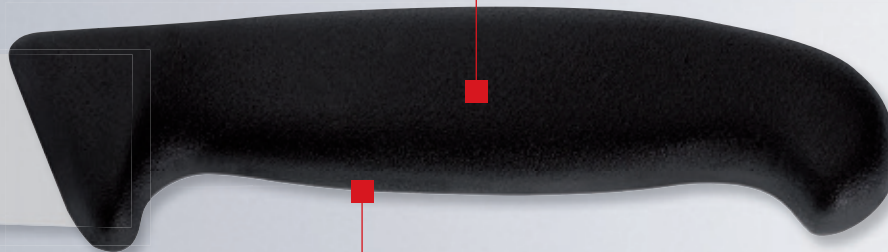
# GRIF „SLIM LINE“ HANDLE “SLIM LINE”

## MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

## MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



## SORTIMENT

Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingensorten.

## RANGE

In keeping with this type of handle, GIESSER offers a wide range of shaped blades.

## GRIFVOLUMEN

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

## HANDLE SIZE

Specifically adapted for female members of staff when chopping and cutting.

### 2 5 0 5 s 1

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 2 5 1 5 s 1

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 7 3 6 5 s 1

Filiermesser  
Filleting knife



cm	18
inch	7
	■

# GRIFF NR. PP7 HANDLE NO. PP7



## SICHERHEIT

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

## SAFETY

An ergonomic, comfortable handle. For a secure grip when processing meat.

## MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

## MATERIAL

Our alternative to standard handles – glass-fibre reinforced polypropylene (PP).

### 2 5 0 7 p p g

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 2 5 3 7 p p g

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



cm	15
inch	6
	■

### 2 5 1 7 p p g

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 3 1 0 7 p p g

Ausbeinmesser | gerade  
Boning knife | straight



cm	16
inch	6¼
	■



**3 1 6 7 p p g**

Ausbeinmesser | gerade  
 Boning knife | straight



cm 15

inch 6

**3 0 0 7 p p g**

Stechmesser  
 Sticking knife



cm 16 | 18

inch 6¼ | 7

**4 0 2 7 p p g**

Schlachtmesser  
 Butcher knife



cm 21 | 24

inch 8¼ | 9½

**2 2 8 7 p p g**

Fischmesser  
 Fish knife



cm 21

inch 8¼

**2 0 0 7 p p g**

Zuschneidmesser  
 Breaking knife



cm 20

25

inch 7¾

9¾

**3 0 8 7 p p g**

Stechmesser  
 Sticking knife



cm 15

18

inch 6

7

**2 2 7 7 p p g**

Fischmesser  
 Fish knife



cm 21

inch 8¼

**3 1 6 7 p p g**

Dressiermesser  
 Slicer



cm 30

inch 11¾



# DET

DETEKTIERBARE  
KUNSTSTOFFGRIFFE  
DETECTABLE  
PLASTIC HANDLES



SICHERHEIT VERBESSERN  
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN  
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

IMPROVE SAFETY  
BOOST PRODUCT QUALITY  
OPTIMISE HYGIENIC STANDARDS

## 2 0 0 5 det

Zuschneidemesser  
Breaking knife



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

## 2 5 0 5 det

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

## 3 0 0 5 det

Stechmesser  
Sticking knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

## 2 5 1 5 det

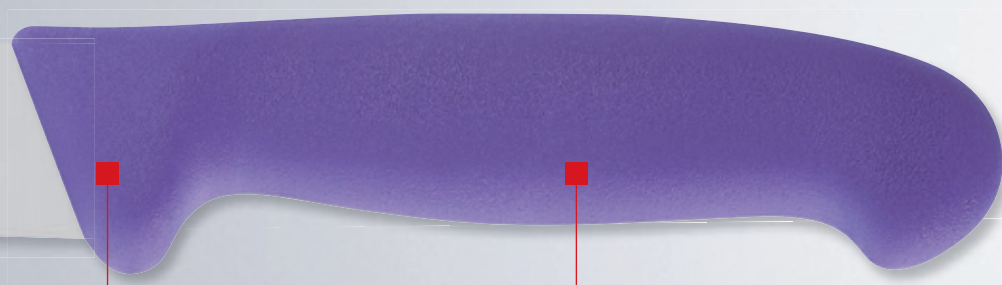
Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

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

## LIGHT PURPLE – THE SPECIAL COLOUR FOR HALAL PROCESSING AND/OR PREPARING ALLERGEN-FREE FOOD



### SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

### SAFETY

Colours support and complement your hygiene concept in food processing.

### MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).

### MATERIAL

Polypropylene without any additives that could be derived from tallow/lard.

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

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm 15

inch 6

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

Stechmesser  
Sticking knife



cm 16

inch 6¼

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

Zuschneidmesser  
Steak knife



cm 24

27

inch 9½

10½

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

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm 21

24

inch 8¼

9½

# GRIFF AUS HOLZ WOODEN HANDLE

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

**ERGONOMICS**  
The shape of the handle perfectly adapts to the shape of the hand.



## 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.

## CHARACTERISTICS

Bubinga is a particularly durable and hard wood. Thanks to its natural characteristics, a Bubinga handle offers an excellent grip even after it has been in contact with oil and water.

### 2 4 0 0

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm	16
inch	6¼

### 3 0 0 0

Stechmesser  
Sticking knife



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

### 3 0 8 0

Stechmesser  
Sticking knife



cm	15
inch	6

### 3 1 0 0

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

### 3 1 1 0 s

Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff  
Boning knife | black wooden handle



cm 15

inch 6

### 4 0 0 0

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm 21

inch 8¼

### 7 7 0 0 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff, sehr flexibel  
Slicer | wavy edge, highly flexible



cm 28

inch 11

### 8 7 1 0

Universalmesser  
Universal knife



cm 10

inch 4

### 3 1 6 0

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm 14

15

inch 5½

6

### 4 0 2 0

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm 21

24

inch 8¼

9½

### 8 4 5 0

Kochmesser  
Chef's knife



cm 20

26

inch 7¾

10¼

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

**MORE KNIVES WITH WOODEN  
HANDLE ON PAGE 54**



**PRODUKTE, DIE SIE  
KENNENLERNEN SOLLTEN  
PRODUCTS YOU SHOULD KNOW**

6655 sp

S. 113

**HACKMESSER  
MINCED MEAT KNIFE**



7984 c

S. 120

**WURSTPROBIERMESSE  
MIT GABEL UND CLIP  
SAUSAGE TESTING KNIFE  
WITH FORK AND CLIP**



MHB K I

S. 119

**MESSERHYGIENEBOX  
KNIFE HYGIENE BOX**



9590

S. 117

**STECHSCHUTZHANDSCHUH  
MESH SAFETY GLOVE**



9980

S. 109

**MESSERSCHÄRFER  
SHARP EASY  
KNIFE SHARPENER**



PX 88

S. 107

**WETZSTAHL  
SHARPENING STEEL**



# KOCH- UND KÜCHENMESSER CHEF'S AND KITCHEN KNIVES







ES IST KEIN MESSER. ES IST DER WAHNSINN.  
NOT JUST ANOTHER KITCHEN TOOL. THE ESSENCE OF A KNIFE.



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

**THE NUMBER**  
Serial number for  
allocation, tracking purposes  
and guarantee.

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

**THE HANDLE**  
Ergonomic design with  
soft edges, perfect grip  
to ensure precise guid-  
ance, made of plastic  
specially developed  
for the food processing  
sector.



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

**THE BLADE**  
Forged from a single  
piece of steel, particularly  
high carbon content of  
0.55–0.59 % to ensure  
exceptionally long durabili-  
ty of the cutting edge and  
extraordinary sharpness.

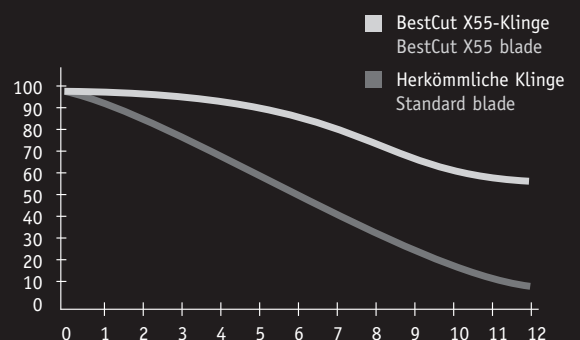
**DER KROPF**  
Leicht abgerundete  
Kanten und nach vorne  
abgeschrägte Form für  
perfekte Handhabung.

**THE BOLSTER**  
Slightly rounded edges  
and bevelled towards  
the front to ensure per-  
fect handling.

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

**INCLUDING SERIAL NUMBER  
FOR TRACKING PURPOSES  
AND LIFETIME GUARANTEE**

**DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT  
DER BESTCUT X55-KLINGEN**  
DURABILITY OF THE CUTTING EDGE  
ON BESTCUT X55 BLADES



**8 6 4 0**

BestCut Officemesser  
BestCut paring knife



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

**8 6 4 3**

BestCut Tourniermesser  
BestCut bird's beak peeling knife



cm	6
inch	2¼
	■

**8 6 6 3**

BestCut Ausbeinmesser  
BestCut boning knife



cm	15
inch	6
	■

**8 6 7 0**

BestCut Tranchiermesser  
BestCut slicer



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

**8 6 4 0 w**

BestCut Officemesser | mit Wellenschliff  
BestCut paring knife | wavy edge



cm	10
inch	4
	■

**8 6 7 0**

BestCut Tranchiermesser  
BestCut slicer



cm	15
inch	6
	■

**8 6 6 4**

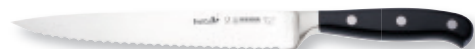
BestCut Filiermesser  
BestCut filleting knife



cm	18
inch	7
	■

**8 6 7 0 w**

BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff  
BestCut chef's knife | wavy edge



cm	20
inch	7¾
	■



**8 6 8 0**

BestCut Kochmesser  
BestCut chef's knife



cm	20	23	25
inch	7¾	9	9¾
	■	■	■

**8 6 8 0 w**

BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff  
BestCut chef's knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾
	■

**8 6 1 0 p**

BestCut Krückengabel | geschmiedet  
BestCut claw fork | forged



cm	16
inch	6¼
	■

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

Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25  
Knife bag BestCut | 8 pcs., contents:  
8640-10, 8661 w-25, 8663-15,  
8664-18, 8670-20, 8680-23,  
9410 p-15, 9922-25



**8 6 8 1**

BestCut Kochmesser | leicht  
BestCut chef's knife | light version



cm	18	20
inch	7	7¾
	■	■

**8 6 6 1 w**

BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff  
BestCut universal knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾
	■

**9 9 2 2**

Chefcut | feiner Zug  
Chefcut | fine cut



cm	25	●
inch	9¾	
	■	

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

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  
Knife bag BestCut | 10 pcs., contents:  
8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10,  
8643-6, 8661 w-25, 8670-25,  
8680-23, 8681-18,  
9410 p-15, 9922-25



# GESCHMIEDETE KOCHMESSER

## FORGED CHEF'S KNIVES

### DER GRIFF

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

### THE HANDLE

For the forged cook's knives only high grade POM plastic scales are used.



### DIE VEREDELUNG

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

### THE REFINEMENT

In eight steps the knife is smoothed to perfection. The honing by the hand of a master craftsman guarantees a perfect blade.

### DAS SCHMIEDEN

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

### THE FORGING

From high grade chrome-molybdenum steel (X50 CRMO 14) the forged blank blade is manufactured in nine procedures.

### 8 2 4 0

Officemesser  
Paring knife



<b>cm</b>	10	12
<b>inch</b>	4	4¾
	■ ■ ■ ■ ■	■

### 8 2 4 1

Gemüsemesser  
Vegetable knife



<b>cm</b>	8
<b>inch</b>	3¼
	■ ■

### 8 2 4 3

Tourniermesser  
Bird's beak peeling knife



<b>cm</b>	9
<b>inch</b>	3½
	■ ■

### 8 2 4 2

Steakmesser  
Steak knife



<b>cm</b>	12
<b>inch</b>	4¾
	■

**8 2 5 1**

Buntschneidemesser  
Decorating knife



cm | 11  
inch | 4¼  
■

**8 2 6 3**

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm | 13 | 16  
inch | 5 | 6¼  
■ ■

**8 2 6 4**

Filet-de-Sole-Messer  
Filleting knife



cm | 18  
inch | 7  
■ ■ ■ ■ ■

**8 2 6 9**

Santoku Kochmesser | japanische Form  
Santoku knife



cm | 18  
inch | 7  
■

**8 2 4 4**

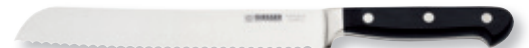
Tomatenmesser | mit Zinken  
Tomato knife | with tines



cm | 13  
inch | 5  
■

**8 2 6 0 w w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm | 20  
inch | 7¾  
■

**8 2 6 7 w w**

Lachsmesser | mit Kullenschliff  
Salmon knife | scalloped edge



cm | 31  
inch | 12¼  
■

**8 2 7 5 w w l**

Schinkenmesser | mit Kullenschliff  
Ham knife | scalloped edge



cm | 26  
inch | 10¼  
■

**8 2 7 0**

Kochmesser | schmal  
Slicer | narrow



<b>cm</b>	15	18	20
<b>inch</b>	6	7	7¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**8 2 8 0**

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



<b>cm</b>	15	18	20
<b>inch</b>	6	7	7¾
	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■

**8 2 8 0**

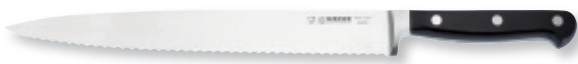
Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**8 2 7 0 w**

Kochmesser | mit Wellenschliff, schmal  
Slicer | wavy edge, narrow



<b>cm</b>	25
<b>inch</b>	9¾
	■

**8 2 7 0**

Kochmesser | schmal  
Slicer | narrow



<b>cm</b>	23	25
<b>inch</b>	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■

**8 2 8 0**

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



<b>cm</b>	23	25
<b>inch</b>	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**8 2 8 4**

Kochschlammesser  
Bone splitter



<b>cm</b>	25
<b>inch</b>	9¾
	■

**8 2 8 0 w**

Kochmesser | mit Wellenschliff, breit  
Chef's knife | wavy edge, wide



<b>cm</b>	25
<b>inch</b>	9¾
	■

# OLIVENHOLZ OLIVE WOOD

## PFLEGE

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

## MAINTENANCE

Always wash knives by hand.  
Occasionally polish the olive wood  
with some udder balm.



## MATERIAL

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

## MATERIAL

Olive wood feels soft and smooth  
and is extremely hard and humidity  
repellent.

8 2 4 0 ◦

Officemesser  
Paring knife



cm | 10

inch | 4

8 2 8 0 ◦

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



cm | 20

inch | 7¾

8 2 4 4 ◦

Tomatenmesser | mit Zinken  
Tomato knife | with tines



cm | 13

inch | 5

8 2 6 4 ◦

Filet-de-Sole-Messer  
Filleting knife



cm | 18

inch | 7

# GRIFF AUS HOLZ WOODEN HANDLE

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

**ERGONOMICS**  
The shape of the handle  
perfectly adapts to the shape  
of the hand.



**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.

**CHARACTERISTICS**  
Bubinga is a particularly durable  
and hard wood. Thanks to its  
natural characteristics, a Bubinga  
handle offers an excellent grip  
even after it has been in contact  
with oil and water.

## 8 3 0 0

Gemüsemesser  
Vegetable knife



cm	8,5
inch	3¼

## 8 3 4 0

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm	16
inch	6¼

## 8 3 6 0 w

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm	11
inch	4¼

## 8 7 3 0

Steakmesser  
Steak knife



cm	12
inch	4¾



**8 7 1 0**

Universalmesser  
Universal knife



cm	10
inch	4

**8 3 3 0**

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6

**8 2 6 1 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾

**8 7 5 0 z**

Steakmesser | gezahnt  
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4¾

**8 3 5 0 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm	21
inch	8¼

**8 4 5 0**

Kochmesser  
Chef's knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼

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

**MORE KNIVES WITH WOODEN  
HANDLE ON PAGE 41**

# GRIFFE AUS POM

## POM HANDLES

### ERGONOMIE

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

### ERGONOMICS

The double- or triple-riveted outer or solid material handle provides a safe grip when working in a professional kitchen.



### POM

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

### POM

Polyoxymethylene is a dimensionally stable and rigid plastic that naturally meets the requirements of the Federal Food and Commodities Regulation.

### 8 3 0 0 p

Gemüsemesser  
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



### 8 5 4 0 p

Tourniermesser  
Bird's beak peeling knife



cm 6

inch 2¼



### 8 3 1 0 p

Gemüsemesser  
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



### 8 3 6 0 wp

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4¼



**8 3 3 0 p**

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

**8 7 3 0 p z**

Steakmesser | gezahnt  
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4¾
	■

**3 0 0 0 p**

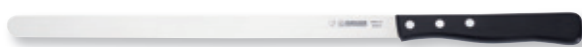
Stechmesser  
Sticking knife



cm	18
inch	7
	■

**8 2 6 2 p**

Lachsmesser  
Salmon knife



cm	31
inch	12¼
	■

**8 3 4 0 p**

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm	16
inch	6¼
	■

**3 1 0 0 p**

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm	13
inch	5
	■

**4 0 2 0 p**

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm	21
inch	8¼
	■

**7 9 0 0 p**

Salamimesser  
Salami slicer



cm	28
inch	11
	■

**7 3 0 0 p**

Schinkenmesser  
Ham slicer



cm 25

inch 9¾

**8 2 6 1 w p**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm 25

inch 9¾

**8 4 5 0 p**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 20 | 26

inch 7¾ | 10¾

**8 2 6 9 p**

Santoku Kochmesser | japanische Form  
Santoku knife



cm 18

inch 7

**7 7 0 0 w p**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm 28

inch 11

**8 3 5 0 w p**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½

**8 4 5 1 p**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 20

inch 7¾

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

Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff  
Santoku knife | scalloped edge



cm 18

inch 7



PrimeLine  
Chef

NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFECT.  
INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.







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

**HYGIENE**  
With antimicrobial Sanitized®  
Silver precondition.

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

**NUMBERING**  
Practical for allocation and  
tracking purposes.



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

**ERGONOMICS**  
Perfectly balanced knife ensures  
continuous and efficient cutting  
with an excellently shaped and  
rounded handle.

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

**HANDLE**  
Smooth and non-slip  
surface with hard core  
to ensure complete  
stability, including  
short handle guard.

## WEICHE SCHALE – HARTER KERN

## SOFT COAT – SOLID CORE



**KURZE GRIFFNASE**

**SHORT HANDLE  
GUARD**



**MIT SERIENNUMMER  
UND LEBENSLANGER  
GARANTIE**

**WITH SERIAL NUMBER  
AND LONG LIFE  
WARRANTY**



2 1 8 4 5 5

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

2 1 8 2 6 9 w w l

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff  
Santoku knife | scalloped edge



cm	18
inch	7
	■

2 1 8 2 6 9 s p

Santoku Kochmesser „Mano“  
Santoku knife „Mano“



cm	19
inch	7½
	■

2 1 7 3 6 5

Filetirmesser  
Filleting knife



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 4 5 6

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 3 3 5

Küchenmesser | mittelspitz  
Kitchen knife | medium tipped



cm	13
inch	5
	■

## MANO

### SANTOKU MIT SPEZIALLOCHUNG SANTOKU WITH SPECIAL PERFORATIONS



#### LOCHUNG

Geringerer Schneidwiderstand, weniger Kraftaufwand, höhere Schnitthaltigkeit.

#### PERFORATION

Lower cutting resistance, less force required, holds its edge longer.

MEHR PRIMELINE-MODELLE  
FINDEN SIE AB SEITE 24

MORE PRIMELINE PRODUCTS  
STARTING ON PAGE 24

## 2 1 7 7 0 5 w 1 0

Aufschnittmesser | mit w10er Welle  
Slicer | 10 mm wavy edge



cm 22

inch 8¾



## 2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser | mit w10er Welle  
Bread knife | 10 mm wavy edge



cm 21

inch 8¾



24

9½



## 2 1 8 3 1 5

Gemüsemesser | mittelspitz  
Vegetable knife | medium tipped



cm 8

inch 3¼



10

4



## 2 1 8 8 1 5

Yanagiba  
Yanagiba



cm 24

inch 9½



## 2 1 8 2 6 5 w 1 0

Aufschnittmesser | mit w10er Welle  
Slicer | 10 mm wavy edge

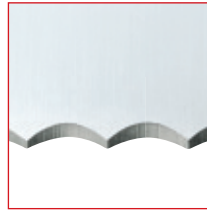


cm 25

inch 9¾



## W 1 0 DIE PERFEKTE WELLE PERFECT SERRATIONS



BREITE WELLE für müheloses  
Schneiden

EXTRA WIDE WAVY EDGE  
for effortless cutting

ZAHNSPITZEN für perfekten Ansnchnitt  
TOOTH TIPS for perfect cut-in

## 2 1 8 3 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4¼



## 2 1 8 8 2 5

Deba Messer  
Deba knife



cm 15

inch 6



# HACCP

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH  
SAFETY AND HYGIENE



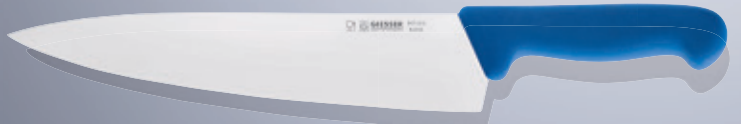
WEISS | WHITE



GELB | YELLOW



ROT | RED



BLAU | BLUE



GRÜN | GREEN




BRAUN | BROWN


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.


Wherever food is processed, special attention must be paid to hygiene and safety. GIESSER colour coded knives fulfill HACCP requirements and offer easy division of tools by departments, working shifts or cutting material. The GIESSER knife hygiene boxes – available in different sizes – help to separate different working areas and offers safe protection for knives and personnel.

## FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example


 ROT: Rind | RED: Beef


 GELB: Schwein | YELLOW: Pork

 GRÜN: Lamm | GREEN: Lamb

## FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS


Zum Beispiel | For example

 ROT: 1. Schicht | RED: 1st working shift


 BLAU: 2. Schicht | BLUE: 2nd working shift

 GELB: 3. Schicht | YELLOW: 3rd working shift


## Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division


 WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte  
WHITE: Bakery and dairy products

 GELB: Gekochtes und Gegartes  
YELLOW: Cooked and prepared foods

 ROT: Rohes Fleisch  
RED: Raw meat

 BLAU: Roher Fisch  
BLUE: Raw fish

 GRÜN: Salat, Gemüse und Obst  
GREEN: Salads, vegetables and fruits

 BRAUN: Wurzelgemüse  
BROWN: Root vegetables

 HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung  
LIGHT PURPLE: HALAL processing

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

Consequent practice of HACCP in connection with coloured cutting boards made of hygienical plastic increases the confidence of customers and consumers.



### 1 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.

#### DEVELOPMENT

Experienced toolmakers, product designers and our customers help us to develop new handle shapes to further increase safety and productivity.

### 2 HYGIENE

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

#### HYGIENE

Naturally, all the coloured handles comply with the relevant legal requirements governing hygiene and safety standards.

### 3 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.

#### RANGE

GIESSER offers the largest range of knives with coloured handles. The coloured dots next to the individual products indicate which colours are available as a standard delivery.

### 4 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.

#### CUSTOM-MADE PRODUCTS

Is your chosen knife not available in the required colour as standard? GIESSER offers a customised service on orders of at least 60 units.

### 5 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).

#### SPECIAL COLOURS

Orders of more than 2000 knives or 5000 customised knives, can be manufactured in accordance with your specific colour requirements (e.g. your corporate colour or a special design for promotional gifts).

### 6 QUALITÄT

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

#### QUALITY

We guarantee consistent quality, as we only select the design and colour of the handles once the knife blades have been manufactured.

# GESTANZTE KOCHMESSER STAMPED CHEF'S KNIVES

KLINGENRÜCKEN  
BACK OF THE BLADE

GARANTIESIEGEL  
GUARANTEE SEAL

HANDSCHUTZ  
HAND PROTECTION



KLINGE  
BLADE

SCHNEIDE  
EDGE OF KNIFE

FINGER-/HANDSCHUTZ  
FINGER/HAND PROTECTION

**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 16 20

inch 6¼ 7¾



**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 29 31

inch 11½ 12¼



**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 23 26

inch 9 10¼



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

Schlagmesser  
Striking knife



cm 27

inch 10½



**8 4 5 6**

Kochmesser | schmal  
 Chef's knife | narrow



cm	16	18
inch	6¼	7

**7 7 0 5**

Aufschnittmesser  
 Slicer



cm	22	25	28	31
inch	8¾	9¾	11	12¼

**7 7 0 5 w**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
 Slicer | wavy edge



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11	12¼	14¼

**8 4 7 5**

Lachsmesser  
 Salmon knife



cm	31
inch	12¼

**8 4 5 6**

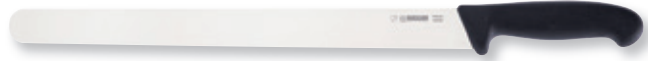
Kochmesser | schmal  
 Chef's knife | narrow



cm	20	23
inch	7¾	9

**7 7 0 5**

Aufschnittmesser  
 Slicer



cm	36	40
inch	14¼	15¾

**7 7 0 5 w w l**

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff  
 Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼

**8 4 7 5 w w l**

Lachsmesser | mit Kullenschliff  
 Salmon knife | scalloped edge



cm	31
inch	12¼





**8 2 6 9 k**

Santoku Kochmesser | japanische Form  
Santoku knife



cm	18
inch	7
	■

**6 6 6 5**

Hackmesser | chinesische Form  
Slicer | chinese style



cm	17	19	21
inch	6¾	7½	8¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 2 6 5 w**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm	25
inch	9¾
	■ ■ ■ ■ □

**8 3 7 5 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt  
Bread knife | wavy edge, offset



cm	18	23
inch	7	9
	■	■

**8 2 6 9 w w 1 k**

Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff  
Santoku knife | scalloped edge



cm	18
inch	7
	■

**6 6 7 5**

Hackmesser | chinesische Form  
Cleaver | chinese style



cm	19
inch	7½
	ca. 570 g
	■

**8 2 6 5 w 1**

Universalmesser | mit Wellenschliff, für Linkshänder  
Universal knife | wavy edge, for left-handers



cm	25
inch	9¾
	■

**8 3 5 5 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



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

8 3 3 5

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm 13

inch 5



7 3 6 5

Filiermesser | sehr flexibel  
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾



8 7 9 5

Streichmesser  
Spreader



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 7

Fleischgabel  
Meat fork



cm 18

21

inch 7

8½



8 3 4 5

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm 16

18

inch 6¼

7



8 4 5 5 w

Kochmesser | mit Wellenschliff  
Chef's knife | wavy edge



cm 31

inch 12¼



8 7 9 5 w

Streichmesser | mit Wellenschliff  
Spreader | wavy edge



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 5

Wurstgabel  
Sausage fork



cm 13

19

inch 5

7½



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

## LIGHT PURPLE – THE SPECIAL COLOUR FOR HALAL PROCESSING AND/OR PREPARING ALLERGEN-FREE FOOD



### SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt  
Ihr Hygienekonzept in der  
Lebensmittelverarbeitung.

### SAFETY

Colours support and complement  
your hygiene concept in food  
processing.

### MATERIAL

Garantiert ohne tierische  
Zusatzstoffe (Schweinefette).

### MATERIAL

Polypropylene without any  
additives that could be  
derived from tallow/lard.

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

Kochmesser  
Chef's knife



cm	20	26
inch	7¾	10¼

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

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm	31
inch	12¼

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

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



cm	16
inch	6¼

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

Gemüsemesser  
Paring knife



cm	10
inch	4

**8 3 6 5 w s p**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
 Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4 3/4

**8 3 1 5 s p**

Gemüsemesser  
 Vegetable knife



cm 8

10

12

inch 3 1/4

4

4 3/4

**8 5 4 5 s p**

Tourniermesser  
 Bird's beak peeling knife



cm 6

7,5

inch 2 1/4

3

**8 3 0 5 s p**

Gemüsemesser  
 Vegetable knife



cm 8

inch 3 1/4

**8 3 6 5 w s p**

Universalmesser | mit Wellenschliff, in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)  
 Universal knife | wavy edge, in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm 11

inch 4 3/4

**8 3 1 5 s p**

Gemüsemesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)  
 Vegetable knife | in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm 10

inch 4

**8 5 4 5 s p**

Tourniermesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)  
 Bird's beak peeling knife | in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm 6

inch 2 1/4

**8 3 0 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff  
 Vegetable knife | wavy edge



cm 8

inch 3 1/4



**8 3 6 5 s p**

Universalmesser  
Universal knife



cm	11
inch	4¼
	■ ■

**8 3 1 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff  
Vegetable knife | wavy edge



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■ ■ ■

**8 7 2 5 w s p**

Steakmesser | mit Wellenschliff  
Steak knife | wavy edge



cm	11
inch	4¼
	■ ■

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

Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff  
Roll knife set | 5 pcs., wavy edge



cm	8
inch	3¼
	■

**8 3 6 6 w s p**

Tomatenmesser | mit Zinken  
Tomato knife | with tines



cm	11
inch	4¼
	■ ■

**8 7 2 5 s p**

Steakmesser  
Steak knife



cm	11
inch	4¼
	■ ■

**8 7 8 5 z s p**

Frühstücksmesser  
Sandwich knife



cm	10
inch	4
	■

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

Brötchenmesser-Set | 5-tlg.  
Roll knife set | 5 pcs.



cm	8
inch	3¼
	■

9 4 6 5 s p

Gabel  
Fork



9 4 6 7 s p

Kaffeelöffel  
Spoon | small



8 3 6 5 w s p 1 1 - 6

Universalmesser-Set | 6-tlg.  
Universal knife set | 6 pcs.



9 8 7 9 s p 2 4

Besteck-Set | 24-tlg.  
Cutlery set | 24 pcs.



9 4 6 6 s p

Löffel  
Spoon



9 4 6 8 s p

Kuchengabel  
Pastry fork



9 4 6 5 s p - 6

Gabel-Set | 6-tlg.  
Fork set | 6 pcs.



9 8 8 0 - 1 2

Messer- und Gabel-Set | 12-tlg.  
Knife and fork set | 12 pcs.





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

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben  
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)  
Sales carton | 72 universal knives in 6 different colours  
(8365 wsp-11 in black, yellow, red, blue, white, green)



**9 8 7 2 9 x 8**

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben  
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)  
Sales carton | 72 universal knives in 9 different colours  
(8365 wsp-11 in black, yellow, red, green, light blue, lime, orange, pink, purple)



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

20 Universalmesser im Glas | 8365 wsp-11 in 10 verschiedenen Farben (gelb, rot, blau, weiß, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)  
Glass with 20 universal knives | 8365 wsp-11 in 10 different colours (yellow, red, blue, white, green, light blue, lime, orange, pink, purple)



**9 8 7 2 k t**

Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben  
(8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)  
Sales carton | 60 universal knives in 6 different colours  
(8365 wsp-11 in blue, green, lime, orange, pink, purple)



# FRISCHE FARBEN IN DER KÜCHE FRESH COLOURS IN THE KITCHEN



**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 20

inch 7¾



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

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff  
Santoku knife | scalloped edge



cm 18

inch 7



**8 4 5 6**

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



cm 16

inch 6¼



**8 2 6 5 w**

Universalmesser  
Universal knife



cm 25

inch 9¾



**8 3 0 5 s p**

Gemüsemesser  
Vegetable knife



<b>cm</b>	8
<b>inch</b>	3¼
	■ ■

**8 3 1 5 s p**

Gemüsemesser  
Vegetable knife



<b>cm</b>	10
<b>inch</b>	4
	■ ■

**9 8 5 0**

Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, b8456-18, 8315 sp-10  
Chef's knife set | 3 pcs., contents: 8269 wwlk-18, b8456-18, 8315 sp-10



**9 8 5 2**

Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11  
Kitchen knife set | 3 pcs., contents: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11



**8 3 6 5 w s p**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



<b>cm</b>	11
<b>inch</b>	4¼
	■ ■

**8 5 4 5 s p**

Tourniermesser  
Bird's beak peeling knife



<b>cm</b>	6
<b>inch</b>	2¼
	■ ■

**9 8 5 1**

Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: b8456-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11  
Kitchen knife set | 3 pcs., contents: b8456-18, 8315 sp-10, 8365 wsp-11

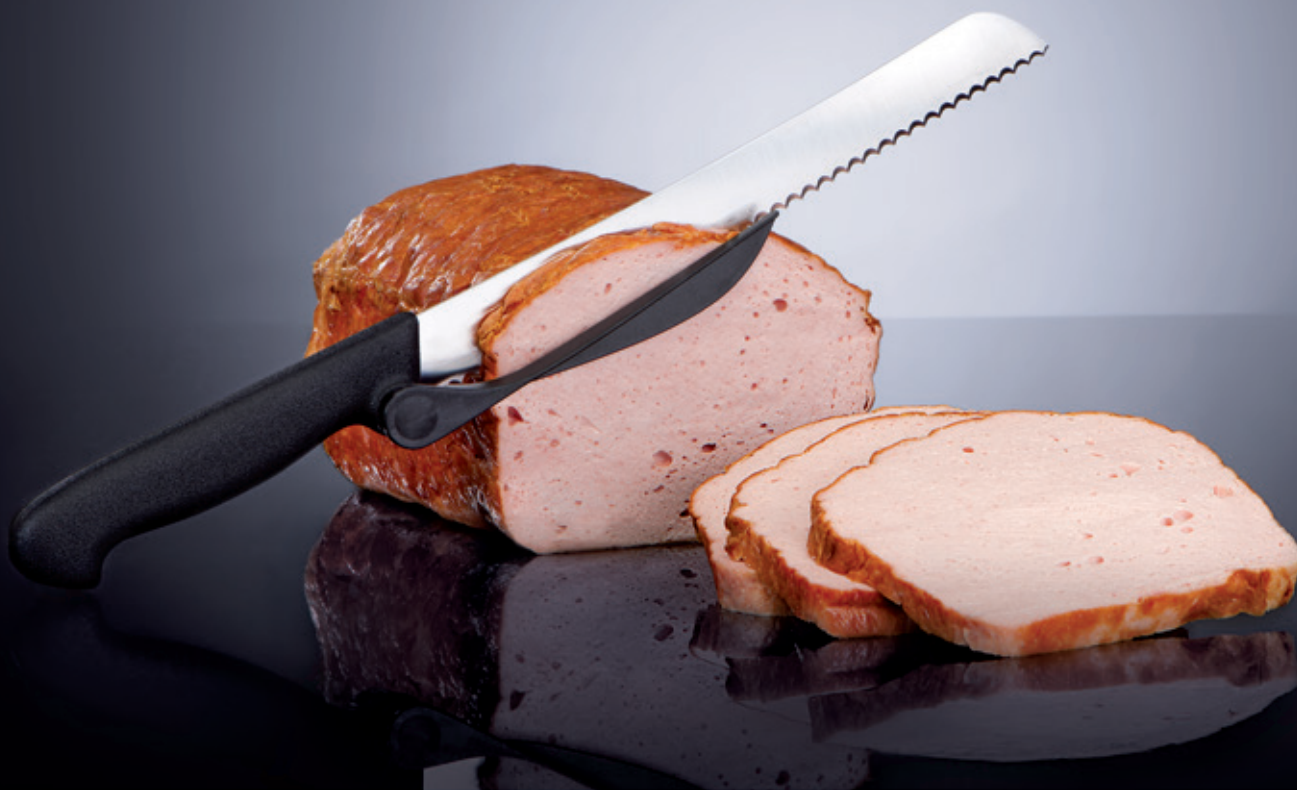


**3 5 8 5 s p**

Gemüsemesser-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11  
Vegetable knife set | 4 pcs., contents: 8305 sp-8, 8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11



# BROTMESSER MIT ABSTANDSHALTER SLICER



**8 3 9 5 w**

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



**cm** | 21

**inch** | 8¼



**8 3 9 5 w**

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



**cm** | 24

**inch** | 9½



**8 3 9 6 w**

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



**cm** | 25

**inch** | 9¾



**8 3 9 6**

Brot- und Aufschnittmesser  
Slicer



**cm** | 25

**inch** | 9¾



# BÄCKERMESSER PASTRY KNIVES



## 7 3 0 5 w

Bäckermesser | mit Wellenschliff  
Pastry knife | wavy edge



<b>cm</b>	21	25	28	31
<b>inch</b>	8¼	9¾	11	12¼
	■ ■	■	■ ■	■

## 8 1 3 7

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen  
Pastry knife | double edge



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

## 7 7 0 5 w

Bäckermesser | mit Wellenschliff  
Pastry knife | wavy edge



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

## 8 1 3 7 w

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gerade, mit Wellenschliff  
Pastry knife | double edge, plain, wavy edge



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



**8 1 3 7 w z**

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gezahnt,  
mit Wellenschliff  
Pastry knife | double edge, wavy & serrated edge



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

**8 1 3 6 w**

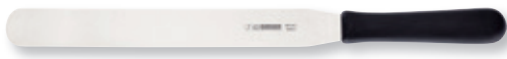
Bäckermesser | einseitig geschliffen, mit Wellenschliff  
Pastry knife | single edge, wavy edge



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**8 2 1 5**

Palette  
Spatula



<b>cm</b>	16	21	26	31	36
<b>inch</b>	6¼	8¼	10¼	12¼	14¼
	■ □	■ □	■	■	■

**8 2 3 5**

Winkelpalette  
Offset spatula



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

**8 1 3 6**

Bäckermesser | einseitig geschliffen  
Pastry knife | single edge



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**8 2 1 0 p**

Streichpalette | mit POM-Griff  
Spatula | with POM handle



<b>cm</b>	21	26	31
<b>inch</b>	8¼	10¼	12¼
	■	■	■

**8 2 0 5**

Confiserie-Palette  
Confectioner's spatula



<b>cm</b>	10
<b>inch</b>	4
	■

**8 2 3 5**

Mini-Winkelpalette  
Mini offset spatula



<b>cm</b>	12/9
<b>inch</b>	4¾/3¾
	■



8 1 6 5 z

Tortmesser | gezahnt  
Pie knife | serrated edge



cm	16
inch	6¼
	■

8 2 3 2 p

Winkelpalette | mit POM-Griff  
Offset spatula | with POM handle



cm	11,5
inch	4½
	■

8 2 3 4 p

Kuchenpalette | mit POM-Griff  
Offset spatula | with POM handle



cm	16/11
inch	6¼/4¾
	■

8 2 3 7 p

Palette | mit POM-Griff  
Turner | with POM handle



cm	16
inch	6¼
	■

8 2 3 2

Pfannenwender  
Pan flipper



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

8 2 3 4

Kuchenpalette  
Offset spatula



cm	16/11
inch	6¼/4¾
	■

8 2 3 7

Küchenpalette  
Turner



cm	16
inch	6¼
	■

8 2 3 9

Winkelpalette | breit  
Turner | wide



cm	16,5/11,5
inch	6½/4½
	■

**8 2 2 5**

Schaber  
Scraper



cm 10

inch 4



**8 3 5 5**

Brotmesser  
Bread knife



cm 21

inch 8¼



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

Brotmesser | mit w10er Welle  
Bread knife | 10 mm wavy edge



cm 21 24

inch 8¼ 9½



**8 3 5 5 w s p**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm 19

inch 7½



**8 3 7 5 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt  
Bread knife | wavy edge, offset



cm 18

23

inch 7

9



**8 3 5 5 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½



**2 1 8 2 6 5 w**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm 25

inch 9¾



**8 3 0 7 w s p**

Brötchenmesser | mit Wellenschliff  
Roll knife | wavy edge

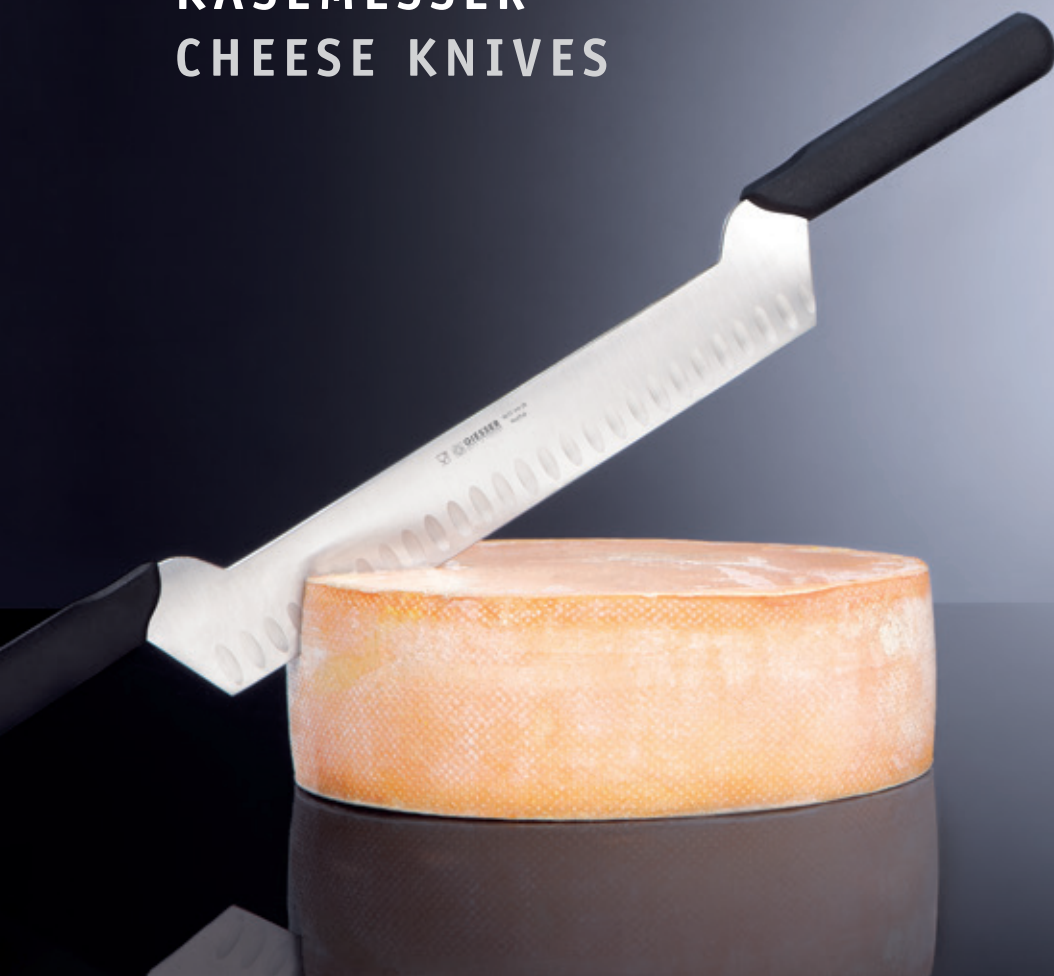


cm 8

inch 3¼



# KÄSEMESSER CHEESE KNIVES



9 6 0 5

Käsemesser  
Cheese knife



cm	23	26	29
inch	9	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
	■	■	■

9 6 0 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff  
Cheese knife | scalloped edge



cm	20	26	29
inch	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
	■ ■ ■ □	■	■ ■

9 6 0 5 g

Käsemesser | geätzt  
Cheese knife | etched blade



cm	12	20	26	29
inch	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
	■	■ □	■ □	■ ■ ■

9 6 1 5

Käsemesser  
Cheese knife



cm	26	30
inch	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>
	■	■

9 6 1 5

Käsemesser  
Cheese knife



cm 36  
inch 14¼



9 6 1 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff  
Cheese knife | scalloped edge



cm 26 30  
inch 10¼ 11¾



9 6 3 0

Käsedrahtschneider  
Wire cheese cutter



cm 12 23  
inch 4¾ 9

9 6 3 1

Ersatzdrähte | 5 Stk., für 9630-12 und 9630-23  
Spare loops | 5 pcs., for 9630-12 and 9630-23



cm 12 23  
inch 4¾ 9

9 6 1 5 g

Käsemesser | geätzt  
Cheese knife | etched blade



cm 26 30  
inch 10¼ 11¾



9 6 2 0

Käsespaten  
Cheese shovel



cm 15 20  
inch 6 7¾



9 5 7 0

Frischkäsespatel  
Spatula



cm 26  
inch 10¼



9 6 4 5

Briemesser  
Soft cheese knife



cm 15  
inch 6



9 6 5 5

Weichkäsemesser  
Cream cheese knife



cm 15

inch 6



9 4 9 2

Käsehobel  
Cheese slicer



cm 23

inch 9



9 4 9 5

Parmesanmesser  
Parmesan knife



cm 11

inch 4¼



9 4 9 5

Parmesanmesser  
Parmesan knife



cm 16

inch 6¼



9 6 5 5 sp

Weichkäsemesser  
Cream cheese knife



cm 15

inch 6



9 4 9 3

Schneidedraht  
Cheese wire

9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.

9493 dr | Spare loops 10 pcs.



cm 120

inch 48

9 4 9 5

Parmesanmesser  
Parmesan knife



cm 14

inch 5½



9 4 9 5 rs

Parmesan-Rindenschneider  
Parmesan crust-knife



# FISCHMESSER FISH KNIVES



8 4 5 5

Kochmesser  
Chef's knife



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

8 2 8 0

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



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

8 4 5 5 w

Kochmesser | mit Wellenschliff  
Chef's knife | wavy edge



cm	31
inch	12¼
	■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 0 w

Kochmesser | mit Wellenschliff, breit  
Chef's knife | wavy edge, wide



cm	25
inch	9¾
	■



**2 2 8 5**

Fischfiliermesser | flexible Klinge  
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

**2 1 0 5**

Abhäutemesser  
Skinning knife



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

**8 2 7 0**

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



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

**7 3 6 5**

Filiermesser | sehr flexibel  
Filleting knife | highly flexible



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

**2 2 7 5**

Fischfiliermesser | flexible Klinge  
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

**6 0 0 5**

Zuschneidemesser  
Steak knife



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

**8 2 6 4**

Filet-de-Sole-Messer  
Filleting knife



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■

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

Fischfiliermesser | sehr flexibel  
Fish filleting knife | highly flexible



cm	18
inch	7
	■

**3 0 5 5**

Kabeljaumesser  
Cod knife



cm 18

inch 7



**3 3 5 3**

Fischmesser  
Fish knife



cm 10

inch 4



**8 4 7 5 w w l**

Lachsmesser | mit Kullenschliff  
Salmon knife | scalloped edge



cm 31

inch 12¼



**8 3 3 5 s**

Fischmesser | starke Klinge  
Fish knife | strong blade



cm 13

inch 5



**3 0 5 5 f**

Kabeljaufiliermesser  
Cod filleting knife



cm 18

inch 7



**4 0 2 5 w w l**

Zubereitungsmesser | mit Kullenschliff, schmal  
Fish slicer | scalloped edge, narrow



cm 21

24

27

inch 8¼

9½

10½



**8 2 6 7 w w l**

Lachsmesser | mit Kullenschliff  
Salmon knife | scalloped edge



cm 31

inch 12¼



**8 3 1 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff  
Vegetable knife | wavy edge



cm 8

10

inch 3¼

4



9 5 1 5

Fischgrätenzange  
Fish bone pliers



9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt  
Pincers | angled



cm	15
inch	6

8 2 4 7

Austernöffner  
Oyster knife



9 5 5 0

Hummergabel  
Lobster fork



9 5 1 6

Fischgrätenpinzette  
Fish pincers



9 5 0 1 4

Fischpalette  
Fish spatula



cm	20 x 7
inch	8 x 3

8 2 4 7 0 7

Austernöffner  
Oyster knife



9 5 5 1

Hummerzange  
Lobster pliers



9 5 1 8

Fischschupper  
Fish descaler



9 5 0 5 k

Fischschere  
Fish fin shears



3 2 3 5 z

Fischschuppenmesser  
Fish descaling knife



cm 15

inch 6



9 5 0 5

Fischschere  
Fish fin shears



9 5 0 5 s p

Fischschere  
Fish fin shears



1 2 2 5 0

Ausbeinmesser | flexibel  
Boning knife | flexible



cm 13

15

inch 5

6



# ZUBEHÖR ACCESSORIES



**9 6 0 5 b s**

Buntschneidmesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang  
Decorating knife | easy cutting with angled blade, extra long



**cm** | 12

**inch** | 4¾



**9 4 7 6 s**

Spiralschneider | klein  
Spiral cutter | small



**8 2 5 0 9 x 7**

Buntschneider  
Decorating knife



**9 4 7 6**

Spiralschneider | groß  
Spiral cutter | large



9 4 7 6 3

Endlos-Spiralschneider  
Endless spiral cutter



9 4 7 6 2

Endlos-Julienneschneider  
Endless julienne cutter



9 4 7 5

Julienneschneider | 3 mm  
Julienne cutter



9 4 7 5 3

Julienneschneider | mit 3 Klingen (3, 6, 9 mm)  
Julienne cutter | with 3 blades



9 4 9 6

Rettichschneider  
Radish cutter



9 4 9 8

Kartoffelspirale  
Potato decorator



9 4 9 8 3

Kartoffelspirale | 3er-Set (ø 6, 9, 13 mm)  
Potato decorator | 3 pcs. set



9 4 7 0

Tomatenschäler  
Tomato peeler





9 5 0 1 3

Spargelschäler  
Asparagus peeler



8 2 4 6

Spargelschäler  
Asparagus peeling knife



8 2 4 9 rap

Sparschäler | mit Pendelklinge  
Peeler



8 2 4 9

Sparschäler  
Peeler



8 2 4 9 sp

Sparschäler  
Peeler



8 2 4 9 m

Schäler | Metall, glatte Schneide  
Peeler | metal, plane edge



cm	5	9
inch	2	3½

9 4 7 0 mz

Schäler | Metall, gezahnte Schneide  
Peeler | metal, serrated edge



cm	5
inch	2

8 2 4 9 mz

Schäler | Metall, gezahnte Schneide  
Peeler | metal, serrated edge



cm	5	9
inch	2	3½

**8 2 5 4**

Orangenschäler  
Orange peeler



**8 2 5 5**

Dekoriermesser  
Lemon decorator



**8 2 5 6**

Zitronenschaber  
Lemon grater



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

Ziseliermesser  
Decorating knife



**8 2 5 9**

Apfelausstecher  
Apple corer



**8 2 5 7**

Butterroller  
Butter curler



**9 4 8 1**

Dekoriermesser  
V-cut decorator



**9 4 9 7**

Kerbmesser  
Decorating knife



**9 4 7 1**

Tomatenentstieler  
Tomato corer



**9 5 0 1 1 1**

Entkerner  
Corer



**8 2 5 2**

Kartoffellöffel  
Double melon baller



**8 2 5 3**

Kartoffellöffel  
Melon baller



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

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

**8 2 5 3 o**

Kartoffellöffel | oval  
Melon baller | oval



**8 2 5 3 ow**

Kartoffellöffel | oval, gewellt  
Melon baller | oval, wavy



**9 4 8 0 s p**

Grapefruitmesser  
Grapefruit knife



9 4 8 2

Teigrad  
Pastry wheel



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

9 4 8 2 w

Teigrad | gewellt  
Pastry wheel | wavy



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

9 4 9 1

Pizzaschneider  
Pizza cutter



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

8 2 8 7

Wiegemesser | doppelt  
Mincing knife | double



cm | 22  
inch | 8¾

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach  
Mincing knife | single



cm | 15 | 22  
inch | 6 | 8¾

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach  
Mincing knife | single



cm | 36  
inch | 14¼

9 5 2 0 4

Obst-/Gemüseausstecher | Hummer  
Fruit/Vegetable cutter | lobster



9 5 2 0 5

Obst-/Gemüseausstecher | Krabbe  
Fruit/Vegetable cutter | crab



9 5 1 0

Hobel  
Plane



9 5 1 2

Dekoriermesser  
Decorating knife



9 4 7 8 w 6

Schnitzmesser | mit Wellenschliff, halbrund  
Shaping knife | wavy edge, half-round



9 4 7 8 v s

Schnitzmesser | V-Form, mit Spitze  
Shaping knife | V-shape, with tip



9 4 7 8 h r s

Schnitzmesser | schmal, halbrund  
Shaping knife | slim, half-round



9 4 7 2

Thai-Messer  
Thai style fruit shaping knife



9 4 7 8 5

Schnitzmesser | schmal  
Carving knife | narrow



8 5 3 5

Schnitzmesser  
Carving knife



cm | 5  
inch | 2

cm | 6  
inch | 2¼

**9 4 7 8**

Schnitzmesser-Set | 8-tlg.  
Fruit carving set | 8 pcs.



**9 4 7 8 2 5**

Garnierkoffer | 25-tlg., die komplette Ausstattung zum Schnitzen von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer  
Garnishing case | 25 pcs., the complete equipment for carving fruits and vegetables in a convenient hard shell case



**6 8 1 0 b**

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

**6810 l** | Ohne Bestückung  
**6810 l** | Without contents



**6 8 1 3 b**

Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259  
Decorating set | contents: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259





**6 8 1 4 b**

Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6  
Decorating set | contents: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6



**9 5 2 2 3**

Dekorierset | quadratisch, Inhalt: 3 Ausstecher (20 x 20, 15 x 15 und 10 x 10 mm), 1 Entformer  
Decorating set | square, contents: 3 cutters (0.8 x 0.8, 0.6 x 0.6 and 0.4 x 0.4 inch), 1 two sided pusher



**9 5 2 2 5**

Dekorierset | rund, Inhalt: 5 Ausstecher (ø 5, 10, 15, 20 und 25 mm), 3 Entformer  
Decorating set | round, contents: 5 cutters (ø 0.2, 0.4, 0.6, 0.8 and 1.0 inch), 3 pushers



**9 5 2 1**

Eierschalenschneider | ø 40 mm, Höhe 120 mm  
Egg top cutter | ø 1½ inch, height 4¾ inch



9 5 4 6

Edelstahlzange  
Grill tongs



<b>cm</b>	23	30	40
<b>inch</b>	9	11¾	15¾

9 5 4 2

Salatzange  
Salad tongs



9 5 4 5

Spaghettizange  
Spaghetti tongs



9 5 1 4 ang

Pinzette | angewinkelt  
Pincers | angled



<b>cm</b>	35
<b>inch</b>	13¾

9 5 4 0

Gebäckzange  
Cake tongs



9 5 4 3

Küchenzange  
Multi purpose tongs



<b>cm</b>	24	38
<b>inch</b>	9½	15

9 5 1 4

Pinzette  
Pincers



<b>cm</b>	20	30
<b>inch</b>	7¾	11¾

9 5 1 6 ang

Pinzette | angewinkelt  
Pincers | angled



<b>cm</b>	20
<b>inch</b>	7¾

**9 5 3 5**

Aufschnittzange  
Cold cut tongs



**9 5 0 0**

Grillspieß  
Skewer



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

**9 5 0 0 a u**

Grillspieß | Auerhahn  
Skewer | fowl



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 f i**

Grillspieß | Fisch  
Skewer | fish



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 l i**

Grillspieß | Lilie  
Skewer | fleur-de-lys



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 1 4 k**

Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240 °C  
Meat pincers | heat resistant up to 240 °C



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 c o**

Grillspieß | Kuh  
Skewer | cow



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 c r**

Grillspieß | Degen  
Skewer | cross



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 l a**

Grillspieß | Widder  
Skewer | lamb



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 0 0 r o**

Grillspieß | Hahn  
Skewer | rooster



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾

**9 5 7 0**

Frischkäsespatel  
Spatula



**cm** 26  
**inch** 10¼  
■ □

**9 5 6 5**

Stielschaber  
Rubber spatula



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

**9 5 7 5**

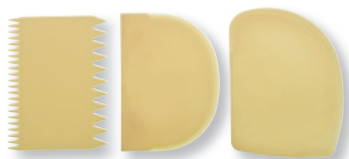
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C  
Thermo offset spatula | flexible, heat resistant up to 240 °C



**cm** 31  
**inch** 12¼

**9 4 8 8**

Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)  
Dough scraper set | 3 pcs. (4½, 4½, 4¾ inch)



**9 5 6 0**

Rührlöffel  
Thermo spatula



**cm** 45  
**inch** 17¾

**9 4 8 3**

Stielschaber  
Rubber spatula



**cm** 27  
**inch** 10¾

**9 5 7 6**

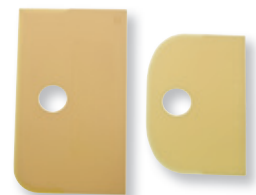
Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C  
Mini spatula | heat resistant up to 240 °C



**cm** 24  
**inch** 9½

**9 4 8 9 2**

Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)  
Dough scraper set | 2 pcs. (6, 7¾ inch)



**9 4 8 7**

Backpinsel  
Pastry brush



cm	4	6	7,5
inch	1½	2¼	3

**9 4 0 0 p**

Fleischgabel | geschmiedet  
Meat fork | forged



cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

**9 4 2 0 p**

Wurstgabel | geschmiedet  
Sausage fork | forged



cm	13
inch	5
	■

**9 4 3 7**

Fleischgabel  
Meat fork



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■

**9 4 8 7 sil**

Backpinsel | Silikon  
Pastry brush | silicon



**9 4 1 0 p**

Krückengabel | geschmiedet  
Claw fork | forged



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

**9 4 3 5**

Wurstgabel  
Sausage fork



cm	13	19
inch	5	7½
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

**9 4 4 5**

Fleischgabel  
Meat fork



cm	15
inch	6
	■

**8 2 9 0 s**

Magnet-Klingenschutz  
Magnet blade guard



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

**8 2 9 0 i**

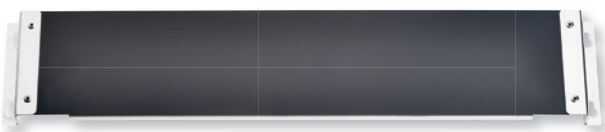
Magnet-Klingenschutz  
Magnet blade guard



**cm** | 26  
**inch** | 10¼

**6 8 0 0 s p**

Magnetleiste | spezial  
Magnet bar | special



**cm** | 60  
**inch** | 23½

**8 2 5 8**

Geflügelschere  
Poultry shears

**8258 f** | Ersatzfeder  
**8258 f** | Replacing spring

**8 2 9 0 m**

Magnet-Klingenschutz  
Magnet blade guard



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

**6 8 0 0**

Magnetleiste  
Magnet bar



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

**8 2 5 8 s p**

Geflügelschere  
Poultry shears

**8258 spf** | Ersatzfeder  
**8258 spf** | Replacing spring

**9 5 0 6**

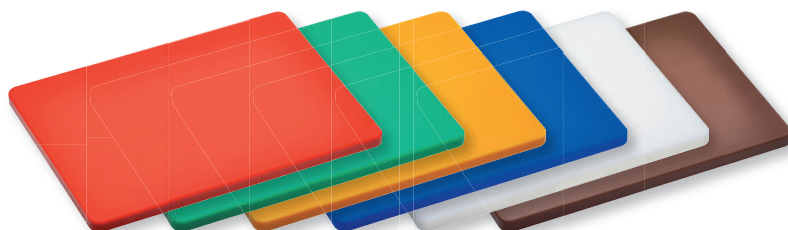
Universalschere  
Scissors





**6 8 6 5**

Kunststoff-Schneidebrett  
Cutting board



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

**6 8 7 0**

Kunststoff-Schneidebrett Euro | abgerundet, mit Saftrille und Sammler  
Euro cutting board | rounded edges, with groove and juice collector



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

**6 8 2 0 1 a**

Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm  
Gastronorm inset | dimensions: 19 x 10¾ inch

**6820 h** | Schlaufenhalter, 1 Paar  
**6820 h** | Mountings, 1 pair



**6 8 8 0**

Rührspaten  
Stirring spatula



<b>cm</b>	100	120
<b>inch</b>	39½	48

**6 8 6 7**

Schneidbretthobel  
Scraper for cutting boards



**6 8 6 7 k l**

Ersatzklinge | für 6867  
Spare blade | for 6867



**6 8 4 5**

Fleischklopfer  
Meat hammer



**6 8 4 0 p**

Kotelettklopfer  
Cutlet pounder



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

Dressiernadel  
Larding needle



**8 2 4 8 s p**

Spicknadel mit Klappe  
Larding needle



<b>cm</b>	24
<b>inch</b>	9½

<b>cm</b>	20
<b>inch</b>	7¾

PROFESSIONELLE SCHLEIF-  
UND FLEISCHEREIBEDARFS-WERKZEUGE  
PROFESSIONAL GRINDING  
AND BUTCHER SUPPLY TOOLS



**9 9 7 0 w b**

Handscharfstein | Korund, 200 blau/400 weiß  
 Hand sharpening stone | fused alumina, 200 blue/400 white



**cm** 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 w t**

Handscharfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß  
 Hand sharpening stone | fused alumina, extra fine, 360 terra/  
 1000 white



**cm** 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0**

Handscharfstein | grob/fein, Steinlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm,  
 für Messer und Werkzeuge  
 Hand sharpening stone | coarse/fine, stone length 10 inch, total  
 length 15 inch, for knives and tools



**cm** 25  
**inch** 10

**9 9 4 0**

Keramikstahl  
 Ceramic sharpening steel



**cm** 25  
**inch** 9¾

**9 9 7 0 s**

Handscharfstein | Siliciumkarbid, 120/320  
 Hand sharpening stone | siliconcarbide, 120/320



**cm** 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 9 9**

Unterlegschele | schwarz  
 Mat | black

**9 9 3 0**

Wetzstahl | diamantenbeschichtet  
 Sharpening steel | diamond coated



**cm** 25  
**inch** 9¾

**9 9 3 8**

Wetzstahl | diamantenbeschichtet  
 Sharpening steel | diamond coated



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9901**

Silvercut | poliert  
 Silvercut | polished



cm 31  
 inch 12¼

**9913**

Topcut | extrem feiner Polierzug  
 Topcut | ultra fine polished cut



cm 31  
 inch 12¼

**9906**

Policut | extrem feiner Vielfachzug  
 Policut | ultra fine cut extra



cm 31  
 inch 12¼

**9904**

Abziehstahl | extrem feiner Zug  
 Sharpening steel | ultra fine cut



cm 31  
 inch 12¼

**PX 88**

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade  
 PX 88 | special coating extremely hard, 2000 Vickers degrees hardness



cm 31  
 inch 12¼

**9916**

Supercut | extrem feiner Zug  
 Supercut | ultra fine cut



cm 31  
 inch 12¼

**9926**

Abziehstahl | extrem feiner Zug  
 Sharpening steel | ultra fine cut



cm 31  
 inch 12¼

**9905**

Abziehstahl | extra feiner Zug  
 Sharpening steel | extra fine cut



cm 31  
 inch 12¼

9 9 2 0

Chefcut | feiner Zug  
Chefcut | fine cut



cm 31  
inch 12¼



9 9 2 5

Abziehstahl | Standardzug  
Sharpening steel | standard cut



cm 25  
inch 9¾

31

12¼



9 9 5 0

Haushaltstahl  
Household steel



cm 20  
inch 7¾



9 9 1 9

Abziehstahl | Doppelzug  
Sharpening steel | double cut



cm 25  
inch 9¾



9 9 2 2

Chefcut | feiner Zug  
Chefcut | fine cut



cm 25  
inch 9¾



9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug  
Sharpening steel | standard cut



cm 25  
inch 9¾

27

10½



31

12¼



36

14¼



9 9 3 1

Messerschärfer  
Knife sharpener





**9980 stp**

Messerschärfer | Edelstahl  
Knife sharpener | stainless steel

**9981** | Ersatzstangen  
**9981** | Replacement rods



**9980**

Messerschärfer  
Knife sharpener

**9981** | Ersatzstangen  
**9981** | Replacement rods



**9937**

Ergosteel  
Ergosteel



**PC I**

Prime Cut I  
Prime Cut I

**PC ST** | Schärfstangen (Paar)  
**PC ST** | Replacement rods (pair)



## SharpX I

Schleifmaschine | 230 V  
Sharpening machine | 230 V



## SharpX II

Schleifmaschine | 230 V  
Sharpening machine | 230 V



## 9999 108

Schleifrad | D25, 40°  
Sharpening wheel | D25, 40°



## 9999 104

Schleifrad | D36, 40°  
Sharpening wheel | D36, 40°



## 9999 105

Schleifrad | D54, 35°  
Sharpening wheel | D54, 35°



## 9999 109

Polierrad | D54, 35°  
Polishing wheel | D54, 35°



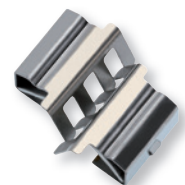
## 9999 106

Polierblock | Keramik, 45°  
Polishing unit | ceramic, 45°



## 9999 107

Polierblock | Diamant, D16, 40°  
Polishing unit | diamond, D16, 40°



9 9 9 9 2 0 0 z

Schleifmaschine z200 | elektrisch, 230 V  
Sharpening machine z200 | electrical, 230 V



9 9 9 9 2 0 0 s s

Schleifscheiben (Paar) | Metallverstärkt  
Sharpening wheel (pair) | metal reinforcement



9 9 9 9 2 0 0 p s

Polierscheibe | Stoff  
Polishing wheel | cotton



9 9 9 9

Nassbandschleifmaschine „Superschliff“ | Drehstrom 380 V,  
Wechselstrom 230 V  
Wetbelt sharpening machine “Superschliff” | rotary current 380 V,  
alternating current 230 V



9 9 9 9 p

Polierscheibe | 200 x 25 mm  
Polishing wheel



9 9 9 9 p p

Polierpaste  
Polishing paste



9 9 9 9 s

Schleifband | 800 x 50 mm, K120  
Sharpening belt



9999 400

Nassschleifmaschine | Maße: 300 x 380 x 200 mm  
Sharpening machine



9999 401

Schleifscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 240)  
Sharpening wheel | (grain 240)



9999 402

Abziehscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 600)  
Polishing wheel | (grain 600)



9999 403

Abrichtstein | für Abziehscheibe  
Dressing stone | for polishing wheel



9999 500

Lamellenschleifmaschine | Maße: 300 x 350 x 300 mm  
Sharpening machine



9999 501

Lamellenschleifscheibe | Maße: 200 x 50 x 16 mm (Korn 240)  
Sharpening wheel | (grain 240)



9999 502

Polierscheibe | Maße: 200 x 35 x 12 mm  
Polishing wheel



9999 503

Hochglanzabziehpaste  
Polishing paste



**6 6 0 5**

Fleischersäge  
Bone saw

**6606 40** | Sägeblatt  
**6606 40** | Saw blade

**6606 50** | Sägeblatt  
**6606 50** | Saw blade



cm	40	50
inch	15¾	19¾
	■	■

**6 6 4 5**

Hackmesser  
Cleaver



cm	15
inch	6
	ca. 400 g
	■

**6 6 5 5**

Hackmesser  
Cleaver



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

**6 6 5 5 s p**

Hackmesser  
Cleaver



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



**6 6 3 0 k**

Rinderspalter  
Beef splitter



cm	33
inch	13
	■

**6 6 4 0 p**

Hackmesser | mit POM-Griff  
Cleaver | POM handle



cm	15
inch	6
	ca. 500 g
	■

**6 6 5 5 s p**

Hackmesser  
Cleaver



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



**6 7 9 5**

Hackfleischmesser  
Minced meat knife



cm	14
inch	5½
	■

**6 6 0 8**

Rippenzieher  
Bacon ripper



mm 16

**6 6 1 5**

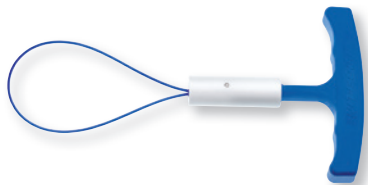
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.  
Rib puller spare blades | 5 pcs.



mm 14 16 18 20 22

**6 6 1 0**

Rippenzieher | mit Schlaufe  
Rib puller



mm  $\varnothing$  2,00

**6 6 1 6**

Ziehhaken  
Hook



cm 14



**6 6 0 9**

Carré/Kotelettauslöser  
Rib puller



mm 14

**6 6 1 5 a**

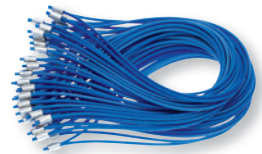
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.  
Rib puller spare blades | extra sharp, 5 pcs.



mm 14 16 18 20 22

**6 6 1 1**

Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.  
Rib puller spare loops | 50 pcs.



cm 20 30

**6 8 5 0**

Blockbürste  
Block brush



6 6 9 8

Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.  
Ring knife | plastic, 3 pcs.



6 8 6 0

S-Haken | 10 Stk.  
"S" hook | 10 pcs.



<b>cm</b>	10	12	14	16	18
<b>inch</b>	4	4¾	5½	6¼	7

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge  
Hollow plunger knife blade



<b>cm</b>	17
<b>inch</b>	6¾

6 6 8 8

Schwartenmesser  
Crust Cutter



6 6 1 2

Knochenstaubentferner  
Bone dust remover



■ □

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge  
Hollow plunger knife blade



<b>cm</b>	11
<b>inch</b>	4¼

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge  
Hollow plunger knife blade



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



■



# STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

## PROTECTIVE APRONS AND BOLEROS

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



All mesh gloves are available in 7 standard sizes.  
Left-hander versions and special sizing upon request.

XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
GR. 9 SIZE 9	GR. 0 SIZE 0	GR. 1 SIZE 1	GR. 2 SIZE 2	GR. 3 SIZE 3	GR. 4 SIZE 4	GR. 5 SIZE 5
Braun Brown	Grün Green	Weiß White	Rot Red	Blau Blue	Orange Orange	Oliv Olive
49	50	51	52	53	54	55

9 5 9 5

Schutzschürze  
Safety apron






Art.-Nr.	Breite x Länge dimension	 min.-max.	 min.-max.
9595-73	50 x 73 cm	152-173 cm	82-111 cm
9595-78	55 x 78 cm	162-185 cm	89-122 cm
9595-84	55 x 84 cm	175-202 cm	96-133 cm

9 5 9 3

Ersatzteilset  
Replacement set





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

9 5 9 6

Bolero  
Bolero



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

9 5 9 9 s / m / l

Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer  
Schutz in 3 Größen (s, m, l), gem. EN 388 25 4 x  
Cut resistant glove | extra light and certainly safer  
protection in 3 sizes (s, m, l), as per EN 388 25 4 x



9 5 9 4

Handschuhspanner | 100 Stk., Einheitsgröße  
Glove tightener | 100 pcs., one size



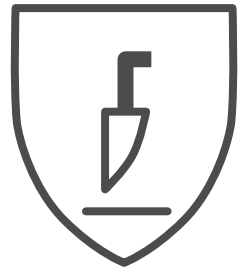
9 5 9 0 m 0 0

Stechschutzhandschuh | ganzmetall  
Mesh safety glove | fully metal



9 5 9 0 0 0

Stechschutzhandschuh  
Mesh safety glove



LEISTUNGSKLASSE 2  
DIN EN 13998

PERFORMANCE CLASS 2  
DIN EN 13998

9 5 9 0 0 8

Stechschutzhandschuh  
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 5

Stechschutzhandschuh  
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 9

Stechschutzhandschuh  
Mesh safety glove



### MHB I

Messerhygienebox | für 4 Messer & 1 Stahl  
Knife hygiene box | for 4 knives & 1 steel



cm 50  
500 x 265 x 100 mm

### MHB II

Messerhygienebox | für 6 Messer & 2 Stähle  
Knife hygiene box | for 6 knives & 2 steels



cm 50  
500 x 380 x 100 mm

### MHB III

Messerhygienebox | für 5 Messer,  
1 Stahl, 1 Handschuh  
Knife hygiene box | for 5 knives,  
1 steel, 1 glove



cm 50  
500 x 380 x 100 mm

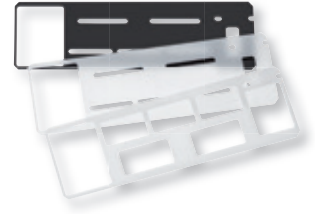
### 6831 1

Messerscheide | für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff  
Knife scabbard | for 1 knife, fully hygienic plastic



### MHB I E

Einlagen-Set | für MHB I  
Insets | for MHB I

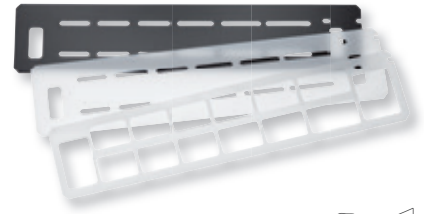


Version   

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

### MHB II E

Einlagen-Set | für MHB II  
Insets | for MHB II

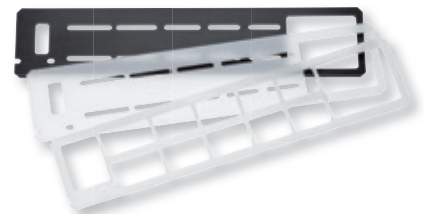


Version   

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

### MHB III E

Einlagen-Set | für MHB III  
Insets | for MHB III



Version   

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

### 6830 4

Messerköcher-Garnitur | für 4 Messer, vollhygienischer  
Kunststoff, mit Gürtel  
Knife scabbard | for 4 knives, fully hygienic plastic, complete set

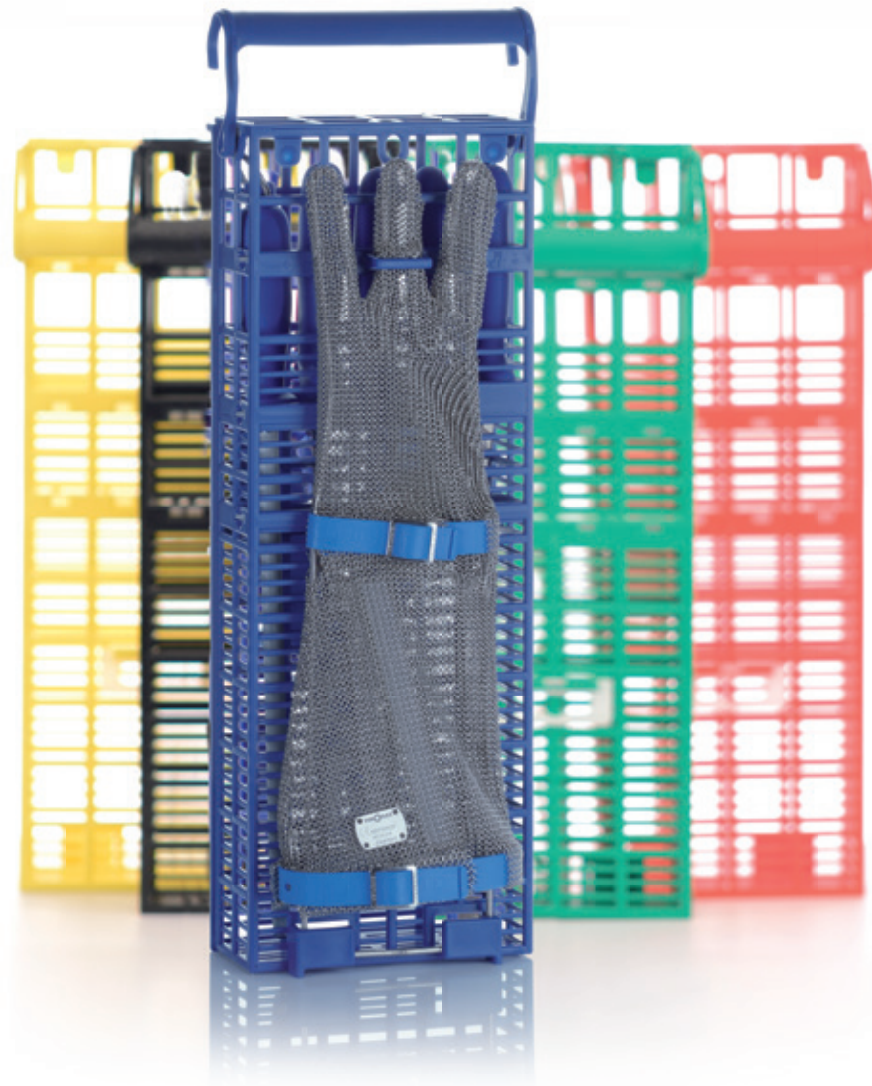
6832 | Gürtel, einzeln  
6832 | Belt, single



## M H B K

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

Knife hygiene box | plastic, for 4 knives (max. 12¼ inch blade), 1 steel, 1 Sharp Easy, 1 glove. Weight: 530 g, dimensions: width 17 cm, length closed 49 cm, opened 55 cm, depth 7 cm



## M H B K h h

Handschuh-Halter | für Messerhygienebox  
Glove-holder | for knife hygiene box



**7 9 9 0**

Taschenschlachtsmesser  
Butcher pocket knife



cm 10  
inch 4

**7 9 8 1 c**

Wurstprobiermesser  
Sausage testing knife

7981 | Ohne Clip  
7981 | Without clip



cm 11  
inch 4¼

**7 9 8 1 c s p**

Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip  
Sausage testing knife | with fork and clip



cm 11  
inch 4¼  
■ ■ ■ □

**7 9 8 4 c**

Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip, Metallausführung  
Sausage testing knife | with fork and clip, full metal



cm 11  
inch 4¼

**7 9 9 0 3**

Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche  
Hunting knife | 57-58 HRC Rockwell, stamped, handle made of genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



cm 11  
inch 4¼



# MESSERTASCHEN UND -KOFFER KNIFE BAGS AND CASES



## 6801 sp l

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung  
Cook's master case | magnetic, light version



## 6801 sp rec

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  
Cook's master case | 13 pcs., contents: 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

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

Knife bag PrimeLine | 10 pcs., contents: 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** | Ohne Bestückung

**8291 10 l** | Without contents



### 8291 b 10 bc

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

Knife bag BestCut | 10 pcs., contents: 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** | Ohne Bestückung

**8291 10 l** | Without contents



### 8291 b 8 bc

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

Knife bag BestCut | 8 pcs., contents: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

**8291 8 l** | Ohne Bestückung

**8291 8 l** | Without contents



### 8291 b 8 pl

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

Knife bag PrimeLine | 8 pcs., contents: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26

**8291 8 l** | Ohne Bestückung

**8291 8 l** | Without contents





**8 2 9 3 b**

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

**8293 l** | Ohne Bestückung  
**8293 l** | Without contents



**8 2 9 3 b k**

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

**8293 l** | Ohne Bestückung  
**8293 l** | Without contents



**8 2 9 4 b**

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

**8294 l** | Ohne Bestückung  
**8294 l** | Without contents



**8 2 9 6 5 k**

Messertasche | 5-tlg., Inhalt: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l  
Knife bag | 5 pcs., contents: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l

**8296 5 l** | Ohne Bestückung  
**8296 5 l** | Without contents



### 8 2 9 6 b

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 l  
Knife bag | red, 7 pcs., contents: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 l

8296 l | Ohne Bestückung  
8296 l | Without contents



### 8 2 9 6 b k

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l  
Knife bag | red, 7 pcs., contents: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l

8296 l | Ohne Bestückung  
8296 l | Without contents



### 3 5 4 5

Lehrlings-Set | 5-tlg., Inhalt: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25  
Knife set | 5 pcs., contents: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25



### 3 5 5 5

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



### 3 5 6 5

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



### 3 5 1 1 p l

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



**9 7 5 0**

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

Steak set | 4 pcs., in aluminium box, with palisander wood handles

**9750 p** | Mit POM-Griffen    **9750 o** | Mit Olivenholzgriffen  
**9750 p** | With POM handles    **9750 o** | With olive wood handles



**9 7 7 0**

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

Carving set | 2 pcs., contents: 9410 p-15, 8270-18



**9 8 1 0**

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

Household set | 4 pcs., contents: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18



**9 8 1 5**

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

Household set | 4 pcs., contents: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18



**9 8 4 0 b c**

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

Knife set BestCut | 3 pcs., contents: 8640-10, 8670-15, 8680-20



**9 8 4 0 o**

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

Knife set | olive wood, 3 pcs., contents: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o



**9 8 4 0**

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

Knife set | 3 pcs., contents: 8240-10, 8270-15, 8280-20



**9 8 9 1 b 5**

Messerblock | 5-tlg., preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl  
Knife block | 5 pcs., reasonably priced block in gift box: from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, bread knife 7 inch, kitchen knife 3¼ inch, scissors and sharpening steel



**9 8 9 1 b 5 b c**

Messerblock BestCut | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt  
Knife block BestCut | 5 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, ham slicer 6 inch, office knife 4 inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



**9 8 9 1 b 5 p l**

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  
Knife block PrimeLine | 5 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, santoku knife scalloped edge 7 inch, vegetable knife 3¼ inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



**9 8 9 1 1 5**

Messerblock | leer  
Knife block | empty





**9892 b**

Messerblock | 8-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 25 cm, Kochmesser 20 cm, Kochmesser 15 cm, Tourniermesser 9 cm, Officemesser 10 cm, Fleischgabel 15 cm, Buntschneidemesser und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt  
Knife block | 8 pcs., from beech, assembled with chef's knife 9¾ inch, chef's knife 7¾ inch, chef's knife 6 inch, bird's beak peeling knife 3½ inch, paring knife 4 inch, fork 6 inch, decorating knife and sharpening steel. Packed in attractive cartons

**9892 l** | Ohne Bestückung  
**9892 l** | Without contents



**9892 b 9 b c**

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  
Knife block BestCut | 9 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, bread knife 7¾ inch, filleting knife 7 inch, fork 6 inch, kitchen knife 6 inch, office knife 4 inch, peeling knife 2¼ inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



**9898 l**

Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer  
Stainless steel knife block | for 1 steel, 1 fork and 6 knives



**9898 b**

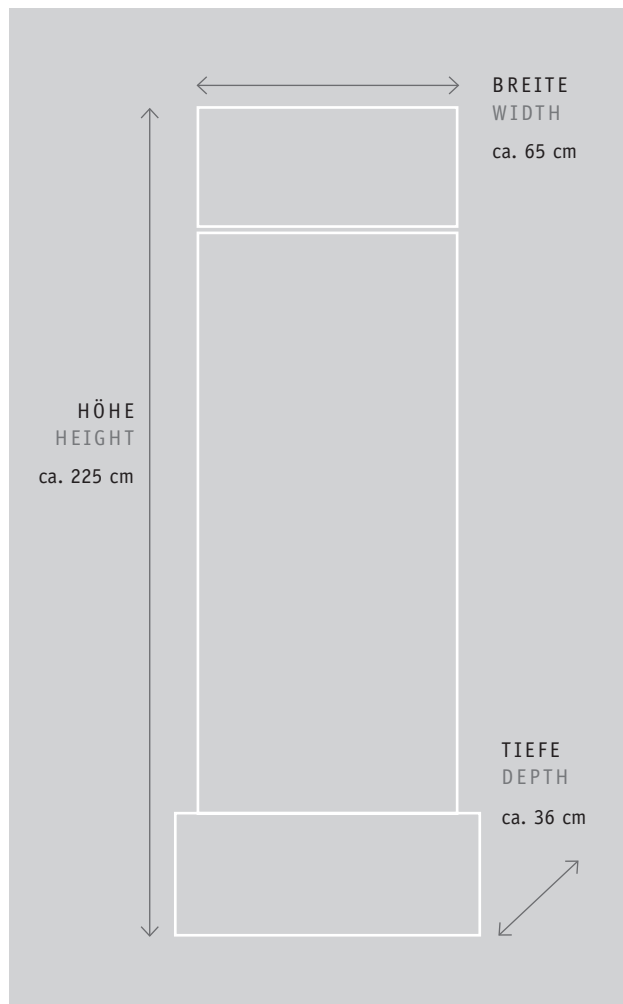
Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidemesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser, schmal 20 cm  
Stainless steel knife block | 8 pcs., with slicer 9 inch, decorating knife, bird's beak turning knife 2½ inch, office knife 4 inch, chef's knife, sharpening steel, fork and filleting knife



# GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT GOOD PRESENTATION IS HALF THE BATTLE

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.

You do not need a lot of room to display and sell the most important GIESSER products. Our flexible system offers an endless range of solutions for shelving unit design and the display of products. We will be more than happy to help you create your own design. Integrateable posters and advertising signs are available on request.



69109

Standsäule | Unterteil  
Column | lower part



69110

Standsäule | Oberteil  
Column | upper part



69112

Lochblechrückwand  
Perforated back panel



69114

Sockellaufage | mit Frontblende  
Base cover | with front panel



69115

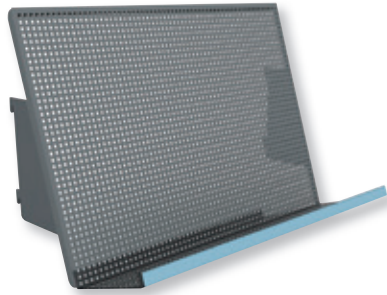
Topperaufsatz  
Header





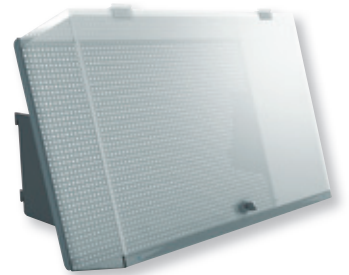
69116

Messerbrett  
Knife merchandiser



69117

Messerbrett | mit Acrylhaube  
Merchandiser | with acryl cover



69200

Einzelhaken  
Single hook

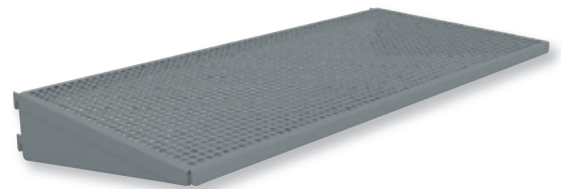


69300

Schlaufenhaken  
Double hook

69119

Tablar  
Shelf



69310

Stift  
Pin



69320

Mutter  
Nut

6980

Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,  
ca. 110 x 75 x 10 cm  
Knife display | display knives on request



69121

Infotafel Magnet  
Magnetic info panel



# INDIVIDUALISIERUNG INDIVIDUALISATION



## KLINGENBESCHRIFTUNG ETCHED BLADES

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.

Have your company name, or that of your client engraved on the blade. All we require is a suitable template. We would be pleased to discuss the options and costs with you.



## PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF STAMPING ON THE HANDLE

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

Or why not add a striking advert on the handle? We can even produce it using your corporate colours. Pricing available on request.



## VERPACKUNGEN PACKAGING

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

Take advantage of our personalised packaging, which we will be more than happy to design in accordance with your requirements.



## aw

### ANGEWELLT

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

### PARTLY SERRATED EDGE

The serration is about 4 cm long and easily cuts through even the hardest plastic sausage casings.



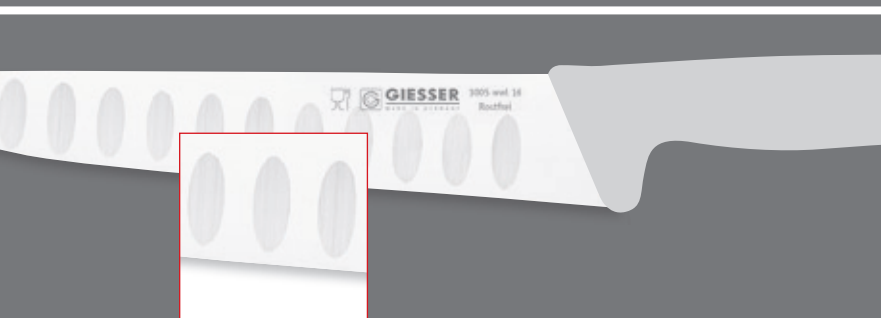
## W

### WELLENSCHLIFF

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

### WAVY EDGE

The regularly grinded waves along the cutting edge enable the knife to slide securely and without slipping through hard hides and crusts.



## wwl

### KULLENSCHLIFF

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

### SCALLOPED EDGE

A knife with scalloped edge slides more easily through the cutting medium. The result is a perfect and effortless cut.



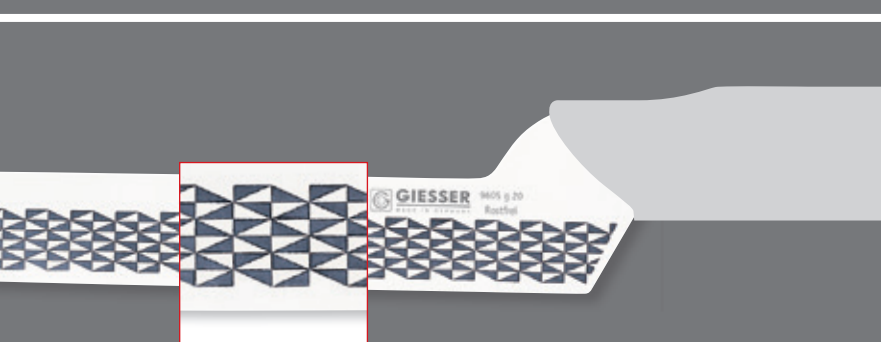
## Z

### 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.

### SERRATED EDGE

Suited for the cutting of fruit and vegetables with hard skin. The blade slides effortlessly through the skin without damaging the flesh.



## g

### ANTI-HAFT-ÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER)

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

### NON-STICK ETCHING (FOR CHEESE KNIVES)

Thanks to indentations in the non-stick etching, cheese slips off the blade without leaving residue.

# REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG CLEANING AND STORAGE



**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH  
ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.**

**CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE  
OF YOUR NEW CHEF'S KNIVES.**

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.

GIESSER MESSER specialise in manufacturing knives for chef's and butchers – professionals with high demands on the tools of their trade. Finest source materials and a high degree of expertise guarantee knives of exceptional quality. First, the blade is forged or stamped from a single piece of chrome-molybdenum steel. Next, a sophisticated vacuum-tempering process is used to harden the blade. The result? A knife with highest edge retention and optimum metal microstructure.

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

SO THAT YOU CAN ENJOY USING YOUR KNIVES AS MUCH AS THE PROFESSIONALS DO, HERE ARE A FEW TIPS ON KNIFE CARE:

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

Please store your knives in a secure, dry place out of the reach of children.

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

The knives are very sharp. Take particular care with the tip of the knife when washing and drying the blade.

**3** 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.

The knife blade should be sharpened regularly with a sharpening steel or a fine grinding stone. This will increase the durability of the cutting edge. The knife will stay sharp for longer.

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

Please use a wooden or plastic chopping board when using your knives. Marble or granite boards will damage the cutting edge.

Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden“.

Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage [www.giesser.de](http://www.giesser.de).

We hope you will enjoy using your knives properly and safely for a very long time. We will be happy to answer any further questions on our website [www.giesser.de](http://www.giesser.de).

#### GRIFFE AUS OLIVENHOLZ

können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.

#### OLIVE WOOD HANDLES

If you wish you can rub some udder balm into the beautiful olive wood handles from time to time to preserve them.



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

OUR GUARANTEE  
GIESSER uses only materials, that comply with European food hygiene laws.



#### REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

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

#### CLEANING AND STORAGE

All GIESSER knives with plastic handles are dishwasher-proof, we recommend however cleaning by hand to avoid any possible damages and the forming of stains and oxidation. Knife blocks or inserts for Gastronorm containers offer good storing methods to protect the blades from damages. To easily transport your knives you will find a selection of knife cases and knife rolls in different designs and measures as well as our knife safe for individual knives.



NR.   NO.	SEITE   PAGE	NR.   NO.	SEITE   PAGE	NR.   NO.	SEITE   PAGE	NR.   NO.	SEITE   PAGE
2002	33	3185 e101	13	6801 sp rec.	121	8137	77
2005	10	3186	13	6810 b	96	8137 w.	77
2005 det	39	3215	13	6813 b	96	8137 wz	78
2005 e4	35	3235 z	88	6814 b	97	8165 z	79
2005 wwl	19	3305	14	6820 la	103	8205	78
2007 pp g.	38	3353	14/86	6830 4	118	8210 p.	78
2008 wwl	21/34	3405	14	6831 1	118	8215	78
2015	10	3425	14	6840 p.	104	8225	80
2025	10	3426	14	6845	104	8232	79
2105	11/85	3427	14	6850	114	8232 p.	79
2105 wwl	19	3511 pl.	26/124	6860	115	8234	79
2275	11/85	3545	124	6865	103	8234 p.	79
2277 pp g.	38	3555	124	6867	104	8235	78
2285	11/85	3565	124	6867 kl	104	8237	79
2287 pp g.	38	3585 sp.	75	6870	103	8237 p.	79
2400	41	4000	42	6880	103	8239	79
2405	11	4005	15	6980	129	8240	50
2503	32	4005 wwl	20	7105	16	8240 o.	53
2504	30	4020	42	7105 w.	16	8241	50
2505	11	4020 p.	57	7300 p.	58	8242	50
2505 det	39	4025	15	7305	16	8243	50
2505 sl.	36	4025 pp hvi	40	7305 aw	16	8244	51
2505 wwl	19	4025 wwl	20/86	7305 st	16	8244 o.	53
2507 pp g.	37	4027 pp g.	38	7305 w.	16/77	8246	91
2509	31	4028	34	7305 wwl	21	8247	87
2509 wwl	21	4035	15	7305 wwl aw	21	8247 07	87
2514	30	4065	18	7365	16/68/85	8248 20-4	104
2515	12	5005	15	7365 sl.	36	8248 sp.	104
2515 det	39	5065	15	7375 e101	16/85	8249	91
2515 e4	35	6005	15/85	7700 w	42	8249 m	91
2515 sl.	36	6005 pp hvi	40	7700 wp	58	8249 mz	91
2515 wwl	19	6005 wwl	20	7705	17/66	8249 rap	91
2517 pp g.	37	6605	113	7705 aw	17	8249 sp.	91
2519	31	6608	114	7705 w.	17/66/77	8250 9x7	89
2534	30	6609	114	7705 wpp hvi	69	8251	51
2535	12	6610	114	7705 wwl	21/66	8252	93
2535 wwl	20	6611	114	7725	17	8253	93
2537 pp g.	37	6612	115	7745	17	8253 o.	93
2539	31	6615	114	7900 p.	57	8253 ow	93
2603	32	6615 a	114	7905	17	8254	92
2605	11	6616	114	7905 w.	17	8255	92
2605 f wwl	20	6630 k	113	7925	18	8256	92
2605 wwl	20	6640 p.	113	7935	18	8256 sp re	92
2608 wwl	21	6645	113	7945	18	8257	92
2612	33	6655	113	7945 aw	18	8258	102
2615	11	6655 sp.	113	7965	18	8258 sp.	102
3000	41	6665	67	7965 aw	18	8259	92
3000 p	57	6675	67	7965 w.	18	8260 w.	51
3002	33	6688	115	7981 c	120	8261 w.	55
3005	13	6698	115	7981 csp	120	8261 wp	58
3005 det	39	6780 b-r	14	7984 c	120	8262 p.	57
3005 e4	35	6795	113	7990	120	8263	51
3005 pp hvi	40	6800	102	7990 3	120	8264	51/85
3005 wwl	20	6800 sp.	102	8136	78	8264 o.	53
3007 pp g.	38	6801 sp l.	121	8136 w.	78	8265 w	67/74
3008	34					8265 w l.	67
3055	86					8267 ww	51/86
3055 f.	86					8269	51
3080	41					8269 k	67
3082	33					8269 p.	58
3085	13					8269 wwlk	67/74
3087 pp g.	38					8269 wwl p.	58
3100	41					8270	52/85
3100 p	57					8270 w.	52
3103	32					8275 wwl	51
3103 wwl	21					8280	52/84
3105	12					8280 o.	53
3105 wwl	20					8280 w.	52/84
3107 pp g.	37					8284	52
3110 s	42					8287	94
3115	12					8288	94
3160	42					8290 l	102
3163	32					8290 m	102
3165	12					8290 s	102
3165 e4	35					8291 b 8 bc	49/122
3165 pp hvi	40					8291 b 8 pl.	122
3167 pp g.	38					8291 b 10 bc	49/122
3168	34					8291 b 10 pl.	122
3169	31					8293 b.	123
3185	13					8293 bk.	123
		<b>GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE</b>	<b>2</b>				
		<b>GIESSER – A SUCCESS STORY</b>	<b>2</b>				
		<b>WIE EIN GIESSER PROFI-MESSER ENTSTEHT</b>	<b>4</b>				
		<b>HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED</b>	<b>4</b>				
		<b>WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER</b>	<b>6</b>				
		<b>THINGS TO KNOW ABOUT OUR KNIVES</b>	<b>6</b>				
		<b>FLEISCHERMESSER</b>	<b>8</b>				
		<b>BUTCHER KNIVES</b>	<b>8</b>				
		<b>KOCH- UND KÜCHENMESSER</b>	<b>44</b>				
		<b>CHEF'S AND KITCHEN KNIVES</b>	<b>44</b>				
		<b>ZUBEHÖR</b>	<b>89</b>				
		<b>ACCESSORIES</b>	<b>89</b>				
		<b>REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG</b>	<b>132</b>				
		<b>CLEANING AND STORAGE</b>	<b>132</b>				



NR.   NO.	SEITE   PAGE	NR.   NO.	SEITE   PAGE	NR.   NO.	SEITE   PAGE	NR.   NO.	SEITE   PAGE
8294 b	123	9466 sp	72	9576	100	9999 109	110
8296 5 k	123	9467 sp	72	9590 00	117	9999 200 ps	111
8296 b	124	9468 sp	72	9590 08	117	9999 200 ss	111
8296 bk	124	9470	90	9590 15	117	9999 200 z	111
8300	54	9470 mz	91	9590 19	117	9999 400	112
8300 p	56	9471	93	9590 m 00	117	9999 401	112
8305 sp	70/75	9472	95	9593	116	9999 402	112
8305 wsp	70	9475	90	9594	117	9999 403	112
8307 wsp	80	9475 3	90	9595	116	9999 500	112
8309 sp 8-5	71	9476	89	9596	116	9999 501	112
8309 wsp 8-5	71	9476 2	90	9599 s/m/l	116	9999 502	112
8310 p	56	9476 3	90	9605	81	9999 503	112
8315 sp	70/75	9476 s	89	9605 bs	89	9999 p	111
8315 sp hvi	69	9478	96	9605 g	81	9999 pp	111
8315 wsp	71/86	9478 5	95	9605 ww	81	9999 s	111
8330	55	9478 25	96	9615	81/82	11200	24
8330 p	57	9478 hrs	95	9615 g	82	11250	24
8335	68	9478 vs	95	9615 ww	82	11251	24
8335 s	86	9478 w 6	95	9620	82	11253	24
8340	54	9479 sp	72	9630	82	12200	24
8340 p	57	9480 sp	93	9631	82	12200 wwl	24
8345	68	9481	92	9645	82	12250	24/88
8350 w	55	9482	94	9655	83	12251	24
8350 wp	58	9482 w	94	9655 sp	83	12251 wwl	25
8355	80	9483	100	9750	125	12253	25
8355 w	67/80	9487	101	9770	125	12260	25
8355 wsp	80	9487 sil	101	9810	125	12260 wwl	25
8360 w	54	9488	100	9815	125	12300	25
8360 wp	56	9489 2	100	9840	125	12308	25
8365 sp	71	9491	94	9840 bc	125	12310	25
8365 wsp	70/75	9492	83	9840 o	125	12316	25
8365 wsp 11-6	72	9493	83	9850	75	12402	26
8366 wsp	71	9495	83	9851	75	12600 wwl	26
8375 w	67/80	9495 rs	83	9852	75	12730	26
8395 w	76	9496	90	9872 9x8	73	69109	128
8396	76	9497	92	9872 kt	73	69110	128
8396 w	76	9498	90	9872 spvk	73	69112	128
8445 stpp	65	9498 3	90	9877 10x2	73	69114	128
8450	42/55	9500	99	9879 sp 24	72	69115	128
8450 p	58	9500 au	99	9880-12	72	69116	129
8451 p	58	9500 co	99	9891 b 5	126	69117	129
8455	65/74/84	9500 cr	99	9891 b 5 bc	126	69119	129
8455 pp hvi	69	9500 fi	99	9891 b 5 pl	126	69121	129
8455 w	68/84	9500 la	99	9891 l 5	126	69200	129
8456	66/74	9500 li	99	9892 b	127	69300	129
8456 pp hvi	69	9500 ro	99	9892 b 9 bc	127	69310	129
8475	66	9501	87	9898 b	127	69320	129
8475 wwl	66/86	9501 3	91	9898 l	127	217365	61
8535	95	9501 4	87	9901	107	217705 w	26
8540 p	56	9501 11	93	9904	107	217705 w10	62
8545 sp	70/75	9505	88	9905	107	218265 w	80
8610 p	49	9505 k	88	9906	107	218265 w10	62
8640	48	9505 sp	88	9913	107	218269 sp	61
8640 w	48	9506	102	9916	107	218269 wwl	61
8643	48	9510	95	9916	107	218315	62
8661 w	49	9512	95	9919	108	218335	61
8663	48	9514	98	9922	49/108	218355 w10	62/80
8664	48	9514 ang	87/98	9924	108	218365 w	62
8670	48	9514 k	99	9925	108	218455	61
8670 w	48	9515	87	9926	107	218456	61
8680	49	9516	87	9930	106	218815	62
8680 w	49	9516 ang	98	9931	108	218825	62
8681	49	9518	88	9937	109	kl 3010	115
8710	42/55	9520 4	94	9938	106	MHB I	118
8725 sp	71	9520 5	94	9940	106	MHB I E	118
8725 wsp	71	9521	97	9950	108	MHB II	118
8730	54	9522 3	97	9970	106	MHB II E	118
8730 pz	57	9522 5	97	9970 99	106	MHB III	118
8750 z	55	9535	99	9970 s	106	MHB III E	118
8785 zsp	71	9540	98	9970 wb	106	MHB K	119
8795	68	9542	98	9970 wt	106	MHB K hh	119
8795 w	68	9543	98	9980	109	PC I	109
9400 p	101	9545	98	9980 stp	109	PX 88	107
9410 p	101	9546	98	9998	131	SharpX I	110
9420 p	101	9550	87	9999	111	SharpX II	110
9435	68/101	9551	87	9999 104	110		
9437	68/101	9560	100	9999 105	110		
9445	101	9565	100	9999 106	110		
9465 sp	72	9570	82/100	9999 107	110		
9465 sp-6	72	9575	100	9999 108	110		

GIESSER WELTWEIT  
GIESSER WORLDWIDE



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

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



**GIESSER**

MADE IN GERMANY

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