

PRIMELINE ASIA

FÜR FREUNDE JAPANISCHER KLINGENFORMEN

- GERMANY MEETS ASIA – DIE EINZIGARTIGE MISCHUNG AUS FORM UND FUNKTION
- HOCHWERTIGE KLINGE MIT SCHARFEM SCHLIFF UND RUTSCHFESTEM GRIFF
- IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SUSHI UND SASHIMI

JETZT NEU

YANAGIBA
UND DEBA



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



YANAGIBA UND DEBA SCHLIFF

Extrem scharfer Schliff für müheloses Schneiden. Deutsche Qualität.

SANTOKU, YANAGIBA UND DEBA

Die Klingen der Messer sind im Gegensatz zu vielen importierten Produkten aus hochwertigem und rostfreiem Spezialstahl. Sowohl das Yanagiba – als auch das Deba-Messer sind mit einem besonders scharfen Schliff ausgestattet. Die PrimeLine-Griffe aus rutschfestem Material bieten einen sicheren Griff, sorgen für Stabilität und schützen vor dem Abrutschen.

Das Yanagiba eignet sich durch die lange Klinge hervorragend für das Filetieren und Tranchieren von Fisch und Fleisch. Das Deba wird in Japan traditionell zur Zubereitung von Sushi verwendet.



218815-24 | YANAGIBA
Klingenlänge: 24 cm



218825-15 | DEBA
Klingenlänge: 15 cm



218269 wwl-18 | SANTOKU KOCHMESSER
mit Kullenschliff
Klingenlänge: 18 cm



218269 sp-19 | SANTOKU KOCHMESSER „MANO“
Klingenlänge: 19 cm



6665-17 | KOCHMESSER
extra breit, chinesische Form mit Standardgriff
Klingenlänge: 17 cm



6665-19 | KOCHMESSER
extra breit, chinesische Form mit Standardgriff
Klingenlänge: 19 cm



6665-21 | KOCHMESSER
extra breit, chinesische Form mit Standardgriff
Klingenlänge: 21 cm



8269-18 | SANTOKU
geschmiedet mit genietetem POM-Kunststoffgriff
Klingenlänge: 18 cm