

PREMIUMCUT



---

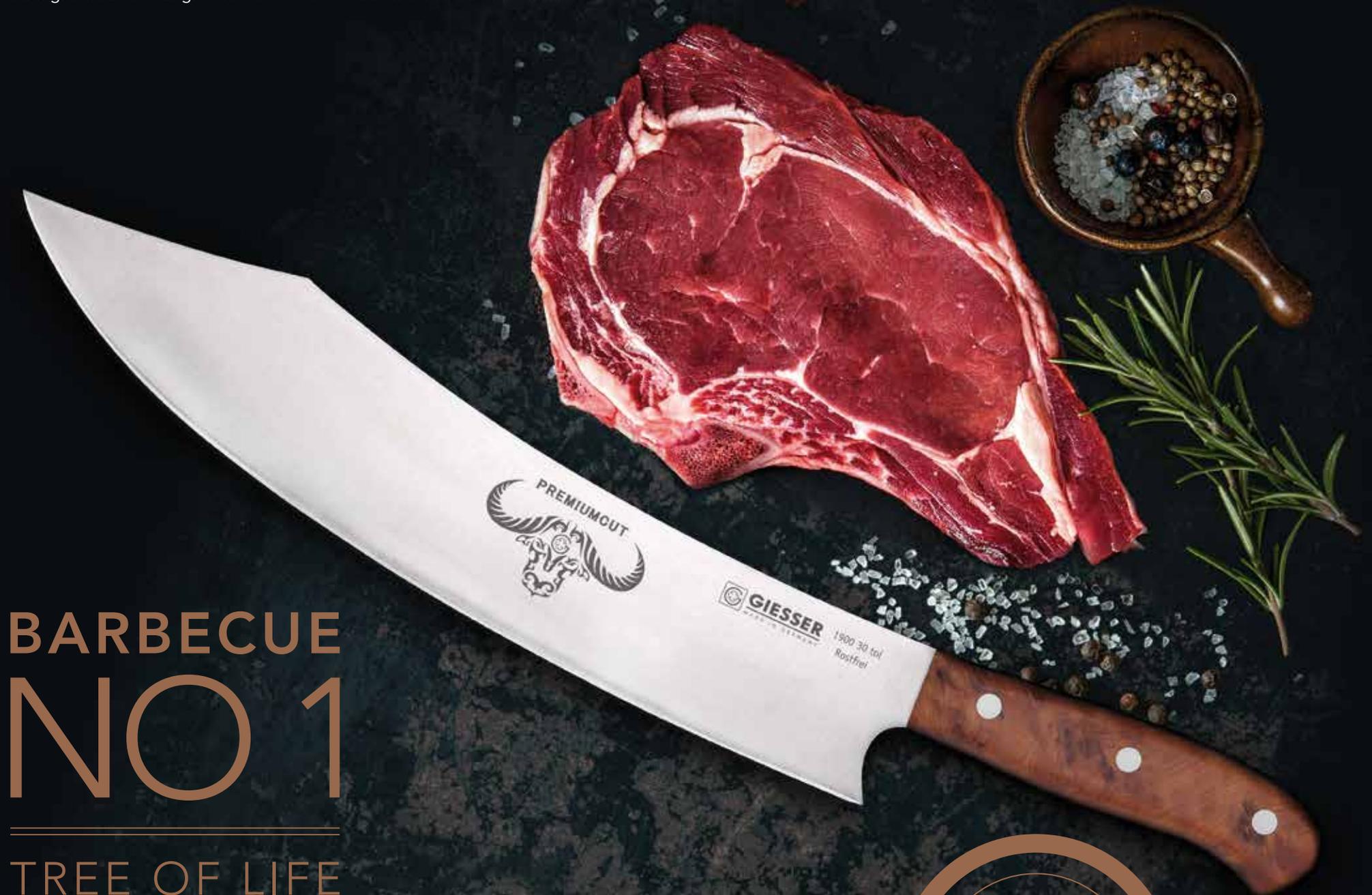
FASZINATION  
SCHÄRFE

Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Schon der Anblick genügt und du spürst die Faszination, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

Hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren langanhaltende Freude am Schneiden.

Passend zu den drei verschiedenen Klingen gibt es wahlweise vier verschiedene Griffe aus sorgsam ausgewählten Materialien. In Verbindung mit den außergewöhnlichen Klingen entstehen so besonders wertvolle Meisterstücke.

# FÜR EINSCHNEIDENE ERLEBNISSE



## BARBECUE NO 1

### TREE OF LIFE

Die spitz geschwungene Klingenform, die mächtige, gebogene Schneide – genau das richtige Werkzeug, um große Fleischstücke, Fisch oder Gemüse zu bearbeiten. Erlebe die Faszination des Schneidens bei einem herrlichen Grillevent gemeinsam mit deinen Freunden und die Bewunderung ist dir sicher.





# SCHARFER ALLROUNDER

# CHEFS NO 1

## SPICY ORANGE



Als Klassiker unter den Messern ist das Chefs No.1 sowohl in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Damit schneidest du Gemüse und Kräuter, als gäbe es kein morgen. Ganz egal, wann er zum Einsatz kommt – dein Alleskönner lässt dich nicht im Stich.

# FILET NO.1

VOLLENDENDE  
PRÄZISION



DELTA  
FRANCOBONA  
© Delta



REDDIAMOND

Beste Vorbereitung ist die Grundlage des Erfolges. Mit dem Filet No. 1, seiner leicht flexiblen und gebogenen Klinge, gelangen dir alle Ausbein- und Filierarbeiten mühelos, sicher und schnell. Du bist gerüstet für ein hervorragendes Barbecue.



ROCKING  
CHEFS



# HELL YEAH! WAS FÜR GRIFFE

Die hochwertigen Klingen sind erst der Anfang: Unsere ganze Aufmerksamkeit gilt jetzt den außergewöhnlichen Griffvarianten. Die sorgfältig ausgewählten Materialien wie Thuja-Holz und Micarta verbinden sich mit der perfekten Qualität der Klingen – und machen die Messer von GIESSER zu wahren Meisterstücken.



## THUJA – TREE OF LIFE

Tradition trifft Perfektion. Die Griffschalen aus Thuja-Wurzelholz machen Tree of Life zu einem Griff der Extraklasse. Thuja – auch als Lebensbaum bekannt – ist ein extrem widerstandsfähiges Wurzelholz, und macht Schneiden zum absoluten Genuss. Ein Griff von außergewöhnlicher Qualität.



## RED DIAMOND

Das beeindruckende Design bringt unsere Herzen auf Temperatur. Red Diamond raubt dir den Atem, denn durch das besondere Herstellungsverfahren wird jeder der Kunststoffgriffe zum Einzelstück. Feuer, Fleisch und Red Diamond – was könnte schöner sein!



## SPICY ORANGE



Schon allein der Anblick entflammt deine Gedanken und weckt beim Kochen all deine Sinne. Exotische Aromen und Schärfe vermischen sich – du bist eins mit deinem Messer.



## ROCKING CHEFS



Rocking Chefs sind harte Kerle mit weichem Kern: Micarta, ein natürliches Material. Kein Griff gleicht dem anderen und macht dich zum wahren Helden am Herd. Für seinen absoluten Favoriten legt auch „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit seine Hand ins Feuer.

# DER NEID IST DIR SICHER!



1910 17 TOL | FILET NO 1  
Tree of Life, Thuja  
Klingenlänge: 17 cm



1910 17 RD | FILET NO 1  
Red Diamond  
Klingenlänge: 17 cm



1910 17 SO | FILET NO 1  
Spicy Orange  
Klingenlänge: 17 cm



1910 17 RC | FILET NO 1  
Rocking Chefs, Micarta  
Klingenlänge: 17 cm



1900 20 TOL | CHEFS NO 1  
Tree of Life, Thuja  
Klingenlänge: 20 cm



1900 30 TOL | BARBECUE NO 1  
Tree of Life, Thuja  
Klingenlänge: 30 cm



1900 20 SO | CHEFS NO 1  
Spicy Orange  
Klingenlänge: 20 cm



1900 30 SO | BARBECUE NO 1  
Spicy Orange  
Klingenlänge: 30 cm



1900 20 RD | CHEFS NO 1  
Red Diamond  
Klingenlänge: 20 cm



1900 30 RD | BARBECUE NO 1  
Red Diamond  
Klingenlänge: 30 cm



1900 20 RC | CHEFS NO 1  
Rocking Chefs, Micarta  
Klingenlänge: 20 cm



1900 30 RC | BARBECUE NO 1  
Rocking Chefs, Micarta  
Klingenlänge: 30 cm



1999 3 TOL | 3ER SET  
Tree of Life, Thuja  
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm



1999 3 SO | 3ER SET  
Spicy Orange  
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm



1999 3 RD | 3ER SET  
Red Diamond  
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm



1999 3 RC | 3ER SET  
Rocking Chefs, Micarta  
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm

# GIESSER

## DIE MACHER

Mit Feuer, Leidenschaft und einer überzeugenden Verarbeitungsqualität sind wir weltweit einer der international führenden Hersteller von Profi-Messern.

Wir sind hungrig nach Perfektion. Gemeinsam feilen wir so lange an hochwertigsten Materialien und bestmöglicher Verarbeitung, bis wir das ganz besondere Messer in der Hand halten. Das macht unsere Messer so außergewöhnlich, dass wir sie am liebsten selbst behalten würden.



**JOHANNES GIESSER**  
**MESSERFABRIK GMBH**

Johannes-Giesser-Straße 1  
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)71 95/1808-0  
Telefax +49(0)71 95/6 44 66  
E-Mail [info@giesser.de](mailto:info@giesser.de)



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

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