

BÄCKERMESSER – PRÄZISION UND VIELSEITIGKEIT FÜR PROFIS



scharf / präzise / perfekt



GIESSER
MADE IN GERMANY

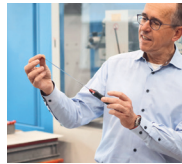
GIESSER – PRÄZISION UND QUALITÄT SEIT GENERATIONEN

Seit rund 250 Jahren setzen wir Maßstäbe in der Herstellung von Messern und Zubehör. Ob für die Fleischverarbeitung, die Gastronomie oder den Haushalt – GIESSER steht weltweit für perfekte Kombination aus Tradition, Innovation und handwerklicher Exzellenz.



Hochwertige Materialien wie speziell gehärteter Edelstahl und perfekt geformte Griffe sorgen für müheloses Schneiden und höchsten Komfort. Ein Partner für Profis rund um den Globus: GIESSER-Messer sind in über 105 Ländern im täglichen Einsatz und gelten als unverzichtbare Werkzeuge. Mit unserem engagierten Team von 120 Mitarbeitenden stellen wir jeden Tag etwa 15.000 Messer her – immer in bewährter Qualität.

Unsere Messer überzeugen auf ganzer Linie: Außergewöhnlich scharf, extrem langlebig und ergonomisch durchdacht. Jedes Stück wird mit Liebe zum Detail gefertigt – von erfahrenen Fachkräften und mit modernsten Technologien.



„Wir hören zu. Der Dialog mit unseren Kunden inspiriert uns, unsere Produkte stetig zu verbessern und weiterzuentwickeln.“

Hermann Giesser

Egal für welchen Einsatzbereich – entdecken Sie unser Sortiment und erleben Sie Perfektion, die man spürt – mit GIESSER, Ihrem Partner für exzellente Schneidwerkzeuge.



Die durchdachte Ergonomie sorgt für ein komfortables und effizientes Arbeiten.

MESSER FÜR BACKPROFIS – FÜR ALLE, DIE WERT AUF VERLÄSSLICHKEIT UND PRÄZISION LEGEN.

Unsere Bäckermesser wurden für die Anforderungen moderner Bäckereien entwickelt. Sie ermöglichen perfekte Schnitte – ohne Quetschen oder Reißen. Ob knuspriges Brot, zarte Brötchen oder filigranes Gebäck: Dank ergonomischem Design liegen sie

optimal in der Hand und ermöglichen komfortables, effizientes Arbeiten, selbst bei langen Einsätzen. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bieten sie Robustheit, Hygiene und Qualität.

Eine Erfolgsgeschichte

1776



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

1865



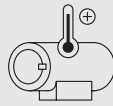
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1961



Der erste Erweiterungsbau der Firma Johannes Giesser Messer wird eingeweiht.

1981



Die erste Vakuumhärtungsanlage bringt eine erhebliche Qualitätsverbesserung. Durch sie wird die Schnitt-haltigkeit der Klingen um ein Vielfaches verlängert.

2016



Der Neubau in Winnenden-Hertmannsweiler wird bezogen.

2022



Giesser produziert zu 100% mit Ökostrom.

2024



Klimatisierung der Gebäude nur noch mit eigener Abwärme, keine Verwendung fossiler Brennstoffe mehr.

2026



Die Johannes Giesser Messerfabrik GmbH feiert 250 Jahre Präzision, Qualität und gelebte Familienwerte – aus Tradition mit klarem Blick nach vorn.



Unsere Bäckermesser

7305 w

Aufschnittmesser
Wellenschliff

21cm | 8 1/4" 

25cm | 9 7/8" 

28cm | 11" 

31cm | 12 1/4" 



7705 w

Aufschnittmesser
Wellenschliff

25cm | 9 7/8" 

28cm | 11" 

31cm | 12 1/4" 

36cm | 14 1/4" 



8165 z

Tortenmesser

16cm | 6 1/4" 



8205

Confiserie-Palette

10cm | 4" 



8215

Palette

16cm | 6 1/4" 

21cm | 8 1/4" 

26cm | 10 1/4" 



Unsere Bäckermesser

8232
Winkelpalette

11,5cm | 4½"

19cm | 7½"



8232 p
Winkelpalette
POM-Griff

11,5cm | 4½"



8234
Kuchenpalette | 16/11

16cm | 6¼"



8235
Winkelpalette

12cm | 4¾"

16cm | 6¼"

21cm | 8¼"

26cm | 10¼"

31cm | 12¼"



8260 w
Brotmesser
Wellenschliff

20cm | 7¾"



8261 w
Brotmesser
Wellenschliff

25cm | 9¾"



8265 w
Universalmesser
Wellenschliff

25cm | 9¾"



8355 w
Brotmesser
Wellenschliff

18cm | 7"

21cm | 8¼"

24cm | 9½"



8365 wsp 11
Universalmesser

11cm | 4¾"



8375 w
Brotmesser
abgewinkelt
Welle

18cm | 7"

23cm | 9"



Unsere Bäckermesser

8395 w
Brotmesser mit
Abstandshalter
Welle

21cm | 8¼"
24cm | 9½"



8396 w
Brotmesser mit
Abstandshalter
Welle

25cm | 9¾"



8795
Streichmesser

9cm | 3½"
12cm | 4¾"



8795 w
Streichmesser
Wellenschliff

9cm | 3½"
12cm | 4¾"



9482
Teigrad

Ø 6cm | 2¼"



9482 w
Teigrad | gewellt

Ø 6cm | 2¼"



9487
Backpinsel

4cm | 1½"
6cm | 2¼"



9487 sil
Backpinsel | Silikon



9488
Teigschabersset | 3-tlg.
2x11cm & 1x12cm
2x4¼" & 1x4¼"



9491
Pizzaschneider

Ø 12cm | 4¾"



Unsere Bäckermesser

9540

Gebäckzange



218265 w

PrimeLine
Universalmesser
Wellenschliff

25cm | 9¾"



218265 w10

PrimeLine
Aufschnittmesser
W10er Welle

25cm | 9¾"



218355 w10

PrimeLine
Brotmesser
W10er Welle

21cm | 8¼"

24cm | 9½"



9872 kt

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





**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Johannes-Giesser-Straße 1
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



Alle Produkte der Johannes Giesser Messerfabrik
finden Sie auch unter www.giesser.de

Technische oder optische Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.
Farbabweichungen bei den Produkten aus drucktechnischen Gründen möglich.



GIESSER
MADE IN GERMANY