

MESSER UND ZUBEHÖR FÜR DEN FOODSERVICE – QUALITÄT FÜR FRISCHETHEKEN-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.



Verschiedene Griffvarianten sorgen für effizientes Arbeiten und beste Ergebnisse – selbst unter anspruchsvollen Bedingungen.

MESSER UND ZUBEHÖR FÜR DEN FOODSERVICE.

Perfektion für die Frischetheke: Unsere Messer und Zubehör sind speziell für Profis gemacht. Ob Fleisch, Käse, Fisch oder Backwaren – präzise, langlebig und sicher im Handling.

Wählen Sie aus Standard- oder PrimeLine-Griffen für maximalen Komfort. Mit praktischem Zubehör für effizientes Arbeiten und beste Ergebnisse – selbst unter härtesten Bedingungen!

Eine Erfolgsgeschichte

1776



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

1865



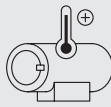
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

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 Fischmesser

2105 18cm | 7"
Abhäutemesser



2275 18cm | 7" 21cm | 8 1/4"
Fischfiliermesser



2285 18cm | 7" 21cm | 8 1/4"
Fischfiliermesser



2505 13cm | 5" 15cm | 6"
Ausbeinmesser
Klinge: mittel



3055 18cm | 7"
Kabeljaumesser



3235 z 15cm | 6"
Fischschuppenmesser



4025 wwl 21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2" 27cm | 10 1/2"
Schlachtschneider
Kullenschliff



6005 21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2" 27cm | 10 1/2" 30cm | 11 3/4"
Zuschneidmesser



7365 18cm | 7" 20cm | 7 7/8"
Filiermesser
Klinge: flexibel



8315 wsp 8cm | 3 1/4" 10cm | 4"
Gemüsemesser
Wellenschliff



Unsere Fischmesser

8455 w 31cm | 12¼"
Zuschneidemesser
Wellenschliff



8475 31cm | 12¼"
Lachsmesser



8475 ww 31cm | 12¼"
Lachsmesser
Klinge: flexibel
Kullenschliff



9505 k
Fischschere



9515
Fischgrätenzange



9516
Fischgrätenpinzette



9518 23cm | 9"
Fischschupper



9551
Hummerzange



9590 mf
Stechschutzhandschuh
Fäustling



8247 6cm | 2¼"
Austernöffner



Unsere Wurst- & Fleischmesser

2005
Zuschneidemesser

20cm | 7 7/8" 22cm | 8 3/4" 25cm | 9 7/8"



2005 wwI
Zuschneidemesser
Kullenschliff

20cm | 7 7/8" 22cm | 8 3/4" 25cm | 9 7/8"



4005
Zuschneidemesser

18cm | 7" 21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2" 27cm | 10 1/2" 30cm | 11 3/4"



4065
Wurststupfer



6005
Zuschneidemesser

21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2" 27cm | 10 1/2" 30cm | 11 3/4"



6005 wwI
Zuschneidemesser
Kullenschliff

21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2"



7105
Wurstmesser

28cm | 11"



7305
Aufschnittmesser

21cm | 8 1/4" 25cm | 9 3/4" 28cm | 11" 31cm | 12 1/4"



7305 st
Aufschnittmesser
Klinge: stark | 2,7 mm

40cm | 15 3/4" 45cm | 17 3/4" 49cm | 19"



7305 aw
Aufschnittmesser
Klinge: angewellt

21cm | 8 1/4" 25cm | 9 3/4" 28cm | 11"



Unsere Wurst- & Fleischmesser

7305 w 21cm | 8¼" 25cm | 9¾" 28cm | 11" 31cm | 12¼"
Aufschnittmesser
Wellenschliff



7305 ww 21cm | 8¼"
Aufschnittmesser
Kullenschliff



7365 16cm | 6¼" 18cm | 7" 20cm | 7¾" 22cm | 8¾"
Filiermesser
Klinge: flexibel



7705 22cm | 8¾" 25cm | 9¾" 28cm | 11" 31cm | 12¼" 36cm | 14¼"
Aufschnittmesser



7705 w 25cm | 9¾" 28cm | 11" 31cm | 12¼" 36cm | 14¼"
Aufschnittmesser
Wellenschliff



7705 aw 25cm | 9¾" 28cm | 11"
Aufschnittmesser
Klinge: angewellt



7705 ww 28cm | 11" 31cm | 12¼" 36cm | 14¼"
Aufschnittmesser
Kullenschliff



7905 30cm | 11¾"
Salamimesser



7925 36cm | 14¼"
Salamimesser



7945 21cm | 8¼"
Leberwurstmesser



Unsere Wurst- & Fleischmesser

7965

Leberwurstmesser

21cm | 8 1/4"



8258

Geflügelschere



12402

Schlachtmesser

21cm | 8 1/4"

24cm | 9 1/2"

27cm | 10 1/2"



12730

Aufschnittmesser

28cm | 11"



12200

Zuschneidemesser

25cm | 9 3/4"



Unsere Käsemesser

9492
Käsehobel

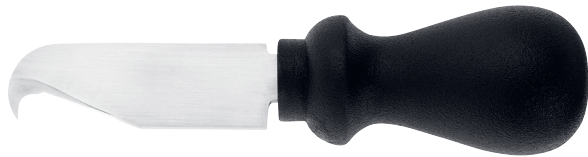


9493
Schneidedraht

120cm | 48"



9495 rs
Parmesan-
Rindenschneider



9495
Parmesanmesser

11cm | 4 1/4"

16cm | 6 1/4"



9570
Frischkäsespatel



9605
Käsemesser

26cm | 10 1/4"

29cm | 11 1/2"



9605 ww
Käsemesser

20cm | 7 7/8"

26cm | 10 1/4"

29cm | 11 1/2"



9615
Käsemesser

26cm | 10 1/4"

30cm | 11 3/4"

36cm | 14 1/4"



Unsere Käsemesser

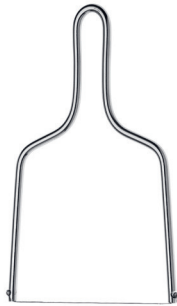
9615 ww 26cm | 10¼" 30cm | 11¼"
Käsemesser
Kullenschliff



9620 15cm | 6" 20cm | 7¾"
Käsespaten



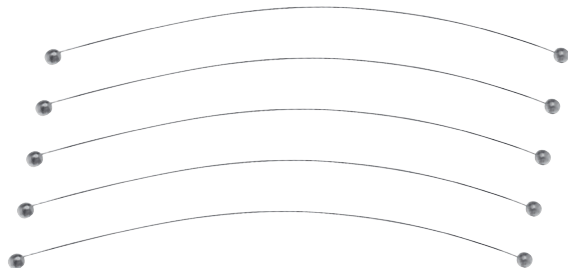
9630 12cm | 4¾"
Käsedrahtschneider



9632 23cm | 9"
Käsedrahtschneider

9631 12cm | 4¾"
Ersatzdrähte
5 Stück

9633 23cm | 9"
Ersatzdrähte
5 Stück



9645 15cm | 6"
Briemesser



9655 sp 15cm | 6"
Weichkäsemesser



9670 39cm | 15"
Käsemesser



Unser Zubehör

896865

Kunststoff-
Schneidebrett

40cm (400x300x20mm)
15½" (15½"x11¼"x0,75")
●●●●●●●●



60cm (600x400x20mm)
23¾" (23¾"x11¼"x0,75")
●●●●●●●●

896870

Kunststoff-
Schneidebrett Euro
mit Safrille und
Sammler

53cm (530x325x20mm)
20¾" (20¾"x12¼"x0,75")
●●●●●●●●



9420 p

Wurstgabel
geschmiedet

13cm | 5"
●



9435

Wurstgabel

13cm | 5" 19cm | 7½"
●●●●●●●● ●



9437

Fleischgabel

18cm | 7" 21cm | 8¼"
●●●●● ●



9990 max

Giesser | MAX
Messerschärfer



896699

PELLE
Wursthautschneider



9535

Aufschnittzange





**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