

KOCH- UND KÜCHENMESSER – IDEAL FÜR JEDE SCHNEIDAUFGABE



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.



Egal, ob es um filigranes Schneiden, kraftvolles Hacken oder präzises Filetieren geht – bei uns finden Sie Ihr persönliches Lieblingsmesser. Vertrauen Sie auf Werkzeuge, die für höchste Ansprüche gemacht sind, und erleben Sie die perfekte Symbiose aus Funktionalität, Qualität und Design.

KOCH- UND KÜCHENMESSER – PERFEKTE VIELFALT FÜR JEDEN ANSPRUCH

Unser Sortiment bietet das passende Messer für jede Schneidarbeit – ob Profiküche oder Zuhause. Mit Griffvarianten von Standardgriffen aus TPE bis zu rutschfesten PrimeLine-Griffen finden Sie bei uns das Messer, das Ihren Bedürfnissen entspricht.

Ergänzt wird unser Angebot durch die Serien PremiumCut und BestCut, die mit ergonomischem Design und langlebiger Verarbeitung höchsten Komfort und Sicherheit bieten.

Eine Erfolgsgeschichte

1776



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

1865



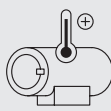
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1961



Der erste Erweiterungsbau der Firma Johannes Giesser Messer wird eingeweiht.

1981



Die erste Vakuumhärtungsanlage bringt eine erhebliche Qualitätsverbesserung. Durch sie wird die Schnittfähigkeit 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 Kochmesser

8240 10cm | 4" 12cm | 4½"
Office-Messer



8243 9cm | 3½"
Tourniermesser



8263 16cm | 6¼"
Ausbeinmesser



8269 18cm | 7"
Santoku Kochmesser
jap. Form



8270 15cm | 6" 20cm | 7¾" 25cm | 9"
Kochmesser | schmal



8280 15cm | 6" 20cm | 7¾" 23cm | 9" 25cm | 9¾" 30cm | 11¼"
Kochmesser | breit



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



3105 13cm | 5" 16cm | 6¼" 18cm | 7"
Ausbeinmesser



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



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



8265 w 25cm | 9¾"
Universalmesser
Wellenschliff



8269 k 18cm | 7"
Santoku Kochmesser
jap. Form



Unsere Kochmesser

8269 wwlk 18 cm | 7"
Santoku Kochmesser
jap. Form, Kulle



8305 sp 8 cm | 3 1/4"
Gemüsemesser



8305 wsp 8 cm | 3 1/4"
Gemüsemesser
Wellenschliff



8315 sp 8 cm | 3 1/4" 10 cm | 4"
Gemüsemesser



8315 wsp 10 cm | 4"
Gemüsemesser
Wellenschliff



8335 13 cm | 5" 15 cm | 6"
Küchenmesser



8355 w 21 cm | 8 1/4"
Brotmesser



8365 wsp 11 11 cm | 4 1/4"
Universalmesser



8455 16 cm | 6 1/4" 20 cm | 7 1/4" 23 cm | 9" 26 cm | 10 1/4" 29 cm | 11 1/2" 31 cm | 12 1/4"
Kochmesser



8455 w 31 cm | 12 1/4"
Zuschneidemesser
Wellenschliff



Unsere Kochmesser

8456

Kochmesser | schmal

16cm | 6¼"
●●●○●●●●●●

18cm | 7"
●●●●●●●●●●

20cm | 7¾"
●●●●●●●●●●

23cm | 9"
●●●●●●●●●●



8466

Kochmesser
chinesische
Form

19cm | 7½"
●●●●●●●●●●

21cm | 8¼"
●●●●●●●●●●



8475

Lachsmesser
Klinge: flexibel

31cm | 12¼"
●●●●●●●●●●



8475 wwI

Lachsmesser
Klinge: flexibel
Kullenschliff

31cm | 12¼"
●●●●●●●●●●



8545 sp

Tourniermesser

6cm | 2¼"
●●●●●●●●●●



Unsere PrimeLine Messer

12250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13 cm | 5"
● ● ● ● ●

15 cm | 6"
● ● ● ● ●



218265 w

Universalmesser
Wellenschliff

25 cm | 9 3/4"
● ●



218269 wwI

Santoku Kochmesser
Kullenschliff

18 cm | 7"
● ●



218455

Kochmesser
Klinge: breit

20 cm | 7 3/4"
● ●

23 cm | 9"
●

26 cm | 10 1/4"
●



Größere Auswahl in
unserem PrimeLine Flyer
www.giesser.de/pl-de



Unser Kochmesserzubehör

8232 11,5cm | 4½" 19cm | 7½"
Winkelpalette ● ○



8232 p 11,5cm | 4½"
Winkelpalette
POM-Griff ●



8237 16cm | 6¼"
Pfannenwender ●



8239 16,5cm | 6½"
Pfannenwender
breit ●



8239 14 s 14cm | 5½"
Pfannenwender ●



8246 ●
Spargelschäler



8247 07 7cm | 3¼"
Austernöffner ●



8249 rap ● ● ● ● ●
Sparschäler
mit Pendelklinge



Unser Kochmesserzubehör

8252 Ø 22/25mm | 0,9/1,0"
Kartoffellöffel



8256 •
Zitronenschaber



8258
Geflügelschere



8258 sp
Geflügelschere



896865 40cm (400x300x20mm)
Kunststoff- 15 3/4" (15 3/4"x11 1/4"x0,75")
Schneidebrett ●●●●●●●



60cm (600x400x20mm)
23 3/4" (23 3/4"x11 1/4"x0,75")
●●●●●●●

896870 53cm (530x325x20mm)
Kunststoff- 20 7/8" (20 7/8"x12 1/4"x0,75")
Schneidebrett Euro ●●●●●●●
mit Safrille und
Sammler



9410 p
Krückengabel
geschmiedet

15cm | 6" 18cm | 7" 21cm | 8 1/4" 25cm | 9 7/8"
● ●●●●●●● ● ●



9475 3mm | 0,1"
Julienneschneider
3 mm ●



Unser Kochmesserzubehör

9501 6

Küchenschere



9506

Universalschere



9514 ang

Pinzette | angewinkelt

15cm | 6"

35cm | 13 1/4"



9514 s

Löffzette

17cm | 6 3/4"

27cm | 10 1/2"

37cm | 14 1/2"



9514

Pinzette

20cm | 7 3/4"

30cm | 11 3/4"



9514 k

Bratenpinzette

hitzebeständig

bis 240° C

30cm | 11 3/4"



9516 ang

Pinzette | angewinkelt

20cm | 7 3/4"



9605 bs

Buntschneidemesser

leichtes Schneiden

durch abgewinkelte

Klinge, extra lang

12cm | 4 3/4"



Unser Kochmesserzubehör

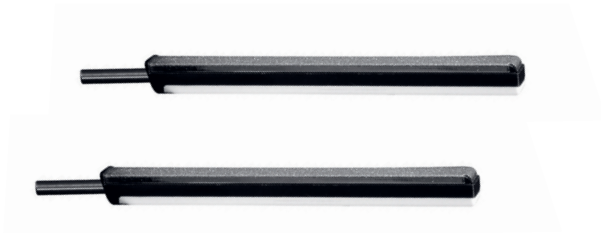
9990 max

Giesser | MAX
Messerschärfer



9990 max et

Ersatzschärfstäbe
(2 Stück) für
Giesser | MAX





**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