

METZGERMESSER UND ZUBEHÖR – PERFEKT FÜR DIE HOHEN ANSPRÜCHE VON 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.



Unser Metzgerzubehör ergänzt unser Messersortiment ideal und unterstützt Sie dabei, effizient und hygienisch zu arbeiten. Für Profis, die keine Kompromisse eingehen – unsere Metzgermesser und Zubehörteile sind Ihre zuverlässigen Werkzeuge im Arbeitsalltag.

METZGERMESSER UND ZUBEHÖR – VERLÄSSLICHE WERKZEUGE FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

Unsere Metzgermesser und das Zubehör sind perfekt auf die Ansprüche der Fleischverarbeitung abgestimmt. Sie bieten herausragende Präzision, Robustheit und müheloses Arbeiten. Exzellente Schneidleistung, hohe Schnitthaltigkeit und

einfache Nachschärfbarkeit sorgen für dauerhafte Leistung. Ergonomische Griffe und hochwertige Materialien garantieren sicheres Handling und leichte Reinigung, während gehärteter Hochleistungsstahl maximale Langlebigkeit bietet.

Eine Erfolgsgeschichte

1776



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

1865



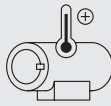
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1961



Der erste Erweiterungsbau der Firma Johannes Giesser Messer wird eingeweiht.

1981



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

2005 18cm | 7" 20cm | 7¾" 22cm | 8¾" 25cm | 9¾"
Zuschneidemesser

18cm | 7" 20cm | 7¾" 22cm | 8¾" 25cm | 9¾"

20cm | 7¾" 22cm | 8¾" 25cm | 9¾"

13cm | 5" 16cm | 6¼" 18cm | 7" 21cm | 8½"

13cm | 5" 15cm | 6"

13cm | 5" 15cm | 6"



13cm | 5" 15cm | 6"

13cm | 5" 15cm | 6" 17cm | 8"

13cm | 5" 15cm | 6" 17cm | 8"

13cm | 5" 15cm | 6"



13cm | 5" 15cm | 6"



Unsere Metzgermesser

2605 15 cm | 6" 18 cm | 7"
Ausbeinmesser ●●●●○ ●●



2605 wwI 15 cm | 6"
Ausbeinmesser ●
Kullenschliff



3005 13 cm | 5" 16 cm | 6" 18 cm | 7" 21 cm | 8" 24 cm | 9"
Stechmesser ●●●● ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○



3085 11 cm | 4" 13 cm | 5" 15 cm | 6" 18 cm | 7" 22 cm | 8" 24 cm | 9"
Stechmesser ●● ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○



3105 13 cm | 5" 16 cm | 6" 18 cm | 7" 21 cm | 8"
Ausbeinmesser ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○



3165 12 cm | 4" 14 cm | 5" 16 cm | 6" 18 cm | 7"
Ausbeinmesser ● ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○



3426 16 cm | 6"
Gekrösemesser ●●
Klinge: Stahlknopf



4005 16 cm | 6" 18 cm | 7" 21 cm | 8" 24 cm | 9" 27 cm | 10" 30 cm | 11"
Zuschneidmesser ●● ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○



4005 wwI 21 cm | 8" 24 cm | 10" 27 cm | 10"
Schlachtschneider ● ●●●○ ●●●●○ ●●●●○
Kullenschliff



4025 16 cm | 6" 18 cm | 7" 21 cm | 8" 24 cm | 9" 27 cm | 10"
Schlachtschneider ●●● ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○ ●●●●○
Klinge: schmal



Unsere Metzgermesser

4025 30cm | 11½" 36cm | 14"
Schlachtschneidmesser
Klinge: schmal



4025 wwl 21cm | 8¼" 24cm | 9½" 27cm | 10½"
Schlachtschneidmesser
Kullenschliff



4056 6cm | 2¼"
Wurstabbindemesser



4065
Wurststuffer



5065 26cm | 10¼" 36cm | 14"
Bankmesser



6005 21cm | 8¼" 24cm | 9½" 27cm | 10½" 30cm | 11½"
Zuschneidmesser



6005 wwl 21cm | 8¼" 24cm | 9½"
Zuschneidmesser
Kullenschliff



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



7305 aw 21cm | 8¼" 25cm | 9¾" 28cm | 11"
Aufschnittmesser
Klinge: angewellt



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



Unsere Metzgermesser

7365

Filirmesser
Klinge: flexibel

16cm | 6¼" ●●

18cm | 7" ●●●

20cm | 7¾" ●●●

22cm | 8¾" ●●



7705

Aufschnittmesser

22cm | 8¾" ●

25cm | 9¾" ●●●●●●●

28cm | 11" ●●●●●●●

31cm | 12¼" ●●●●●●●

36cm | 14¼" ●



7705 w

Aufschnittmesser
Wellenschliff

25cm | 9¾" ●●●●●●●

28cm | 11" ●●●●●●●

31cm | 12¼" ●●●●●●●

36cm | 14¼" ●



7705 ww

Aufschnittmesser
Kullenschliff

28cm | 11" ●

31cm | 12¼" ●

36cm | 14¼" ●



7925

Salamimesser

36cm | 14¼" ●



7945

Leberwurstmesser

21cm | 8¾" ●



7945 aw

Leberwurstmesser
Klinge: angewellt

21cm | 8¾" ●●



7965

Leberwurstmesser

21cm | 8¾" ●●●



7965 aw

Leberwurstmesser
Klinge: angewellt

21cm | 8¾" ●●



Unsere PrimeLine Messer

12200

Zuschneidemesser

22cm | 8¾"

25cm | 9¾"



12250

Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13cm | 5"

15cm | 6"



12300

Stechmesser

16cm | 6¼"

18cm | 7"

21cm | 8¼"



12402

Schlachtmesser

21cm | 8¼"

24cm | 9½"

27cm | 10½"



Größere Auswahl in
unserem PrimeLine Flyer

www.giesser.de/pl-de



Unsere Messersets

9872 kt

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



9872 spvk

Thekendisplay 72 | Allzweckmesser
in 6 verschiedenen Farben
(8365 wsp 11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)

9872 spvk 9x8

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser
in 9 verschiedenen Farben
(8365 wsp 11 in schwarz, gelb, rot,
grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)



Unser Metzgerzubehör

7981 c 12cm | 4 3/4"
Wurstprobiermesser
mit Gabel und Clip



7984 c 12cm | 4 3/4"
Wurstprobiermesser
Metallausführung
Gabel und Clip



886655 20cm | 7 3/4"
Hackmesser



886655 sp 18cm | 7" 20cm | 7 3/4" 23cm | 9" 25cm | 9 3/4"
Hackmesser



896605 40 cm | 15 3/4" 50cm | 19 3/4"
Fleischersäge
verschraubte Klinge



896606 40 cm | 15 3/4" 50cm | 19 3/4"
Sägeblatt



896608 16 mm | 0,6"
Rippenzieher



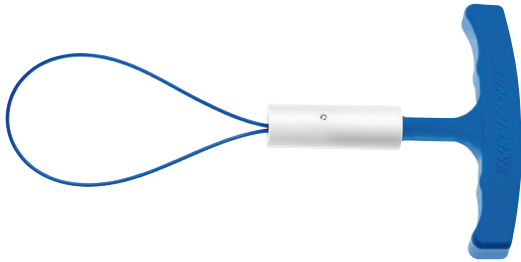
896609 14 mm | 0,5"
Carré/Kotelettauslöser



Unser Metzgerzubehör

896610
Rippenzieher
mit Schlaufe

ø 2 mm | 0,07"



896612
Knochenstaubentferner

• °



896616 g
Ziehhaken

14 cm | 5½"



896630 k
Rinderspalter

33 cm | 13"



896688
Schwartenmesser

•



896698
Ringmesser
Kunststoff, 3 Stk.



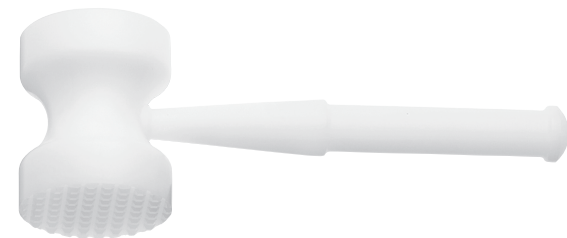
896699
PELLE
Wursthautschneider

•



896845
Fleischklopfer

• °



Unser Metzgerzubehör

896850
Blockbürste



896860
S-Haken | 10 Stk.
10 cm | 4"
12 cm | 4 1/4"
14 cm | 5 1/2"
16 cm | 6 1/4"
18 cm | 7"



896865
Kunststoff-
Schneidebrett

40cm (400x300x20mm)
15 1/4" (15 1/4"x11 1/4"x0,75")
●●●●●●●●●●



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

896870
Kunststoff-
Schneidebrett Euro
mit Safrille und
Sammler

53cm (530x325x20mm)
20 7/8" (20 7/8"x12 1/4"x0,75")
●●●●●●●●●●



9400 p
Fleischgabel
geschmiedet

15cm | 6" 20cm | 7 1/2"
● ●



9435
Wurstgabel

13cm | 5" 19cm | 7 1/2"
●●●●●●●● ●



9437
Fleischgabel

18cm | 7"
●●●●●



9445
Fleischgabel

15cm | 6"
●



Unser Metzgerzubehör

9590 00 xxs/xs/s/m/l/xl
 Stechschutzhandschuh



9590 mf
 Stechschutzhandschuh
 Fäustling
 Einheitsgröße



9594
 Handschuhspanner
 Einheitsgröße,
 100 Stk.



9599 s/m/l/xl
 Schnittschutzhandschuh
 extra leichter und doch
 sicherer Schutz in 4 Größen
 (s, m, l, xl), gem. EN 388 25 4 x



9595	Art.-Nr.	Breite x Länge	 min. - max.	 min. - max.
Schutzschürze	9595-73	50 x 73 cm	152-173 cm	82-111 cm
	9595-78	55 x 78 cm	162-185 cm	89-122 cm



MHB K
 Messer-Hygiene-Box Kunststoff,
 für 4 Messer (max. 31 cm / 12¼
 inch Klinge), 1 Stahl, 1 Sharp Easy,
 1 Handschuh. Gewicht: 530 g
 Maße: Breite 17 cm,
 Länge geschlossen 49 cm,
 geöffnet 55 cm, Tiefe 7 cm



MHB I 50cm (500x265x100mm)
 Messer-Hygiene-Box
 19¾" (19¾"x10½"x4")
 für 4 Messer & 1 Stahl



Unsere Schleifwerkzeuge

9901 31cm | 12¼" Form
Silvercut | poliert



9906 31cm | 12¼" Form
Policut | extrem feiner
Vielfachzug



9916 31cm | 12¼" Form
Supercut
extrem feiner Zug



9920 31cm | 12¼" Form
Chefcut | feiner Zug



9924 25cm | 9¾" 27cm | 10½" 31cm | 12¼" 36cm | 14¼" Form
Abziehstahl
Standardzug



9925 25cm | 9¾" 31cm | 12¼" Form
Abziehstahl
Standardzug



219960 31cm | 12¼" Form
Abziehstahl | oval



219965 31cm | 12¼" Form
Abziehstahl | rund



PX 88 31cm | 12¼" Form
PX 88 | extrem harte
Spezialbeschichtung,
2000 Vickers
Härtegrade



9980 Messerschärfer
Sharp Easy





**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