

PRIMELINE – IHR GRIFF ZU HÖCHSTLEISTUNGEN



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 PrimeLine-Serie vereint Langlebigkeit, Präzision sowie Benutzerfreundlichkeit in einem modernen, funktionalen Design.

PRIMELINE – PERFEKTION IN SICHERHEIT UND KOMFORT

Die PrimeLine-Serie setzt neue Maßstäbe in der Messertechnologie. Der innovative Griff vereint einen stabilen Polypropylen-Kern für maximale Stabilität und eine rutschfeste Ummantelung aus TPE, die selbst bei nassen Händen sicher „haftet“.

Die spezielle Griffstruktur leitet Feuchtigkeit ab, sorgt für Hygiene und reduziert durch ergonomisches Design den Kraftaufwand. Verlassen Sie sich auf Messer, die in jeder Situation festen Halt bieten und perfekte Ergebnisse liefern.

Eine Erfolgsgeschichte

1776



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

1865



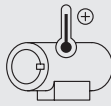
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

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 PrimeLine Metzgermesser



Unsere PrimeLine Metzgermesser

11200
Zuschneidemesser

20cm | 7 7/8"



12200
Zuschneidemesser

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



12200 wwl
Zuschneidemesser
Kullenschliff

25cm | 9 3/4"



12600 wwl
Zuschneidemesser
Kullenschliff

24cm | 9 1/2"



12300
Stechmesser

16cm | 6 1/4" 18cm | 7" 21cm | 8 1/4"



12308
Stechmesser

15cm | 6" 18cm | 7"



12402
Schlachtmesser

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



12730
Aufschnittmesser

28cm | 11"



217705 w
Tranchiermesser
Wellenschliff

25cm | 9 3/4" 31cm | 12 1/4"



217705 w10
Aufschnittmesser
W10er Welle

22cm | 8 1/4"



Unsere PrimeLine Koch- & Küchenmesser

218455 20cm | 7 7/8" 23cm | 9" 26cm | 10 1/4"

Kochmesser
Klinge: breit



218456 16cm | 6 1/4" 18cm | 7"

Kochmesser
Klinge: schmal



218269 wwI 18cm | 7"
Santoku Kochmesser
Kullenschliff



218269 sp 19cm | 7 1/2"
Santoku Kochmesser
„Mano“



218265 w 25cm | 9 7/8"
Universalmesser
Wellenschliff



218265 w10 25cm | 9 7/8"
Aufschnittmesser
W10er Welle



218355 w 21cm | 8 1/4"

Brotmesser
Wellenschliff



218355 w10 21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2"

Brotmesser
W10er Welle



218335 13cm | 5"
Küchenmesser
mittelspitz



217365 16cm | 6 1/4" 18cm | 7"
Filetirmesser
Klinge: flexibel



218815 24cm | 9 1/2"
Yanagiba



218825 15cm | 6"
Deba Messer



Unsere PrimeLine Koch- & Küchenmesser

218315
Gemüsemesser
mittelspitz

8cm | 3 1/4" 10cm | 4"



218365 w
Universalmesser
Wellenschliff

11cm | 4 1/4"



218545
Tourniermesser

6cm | 2 1/4"



219437
Fleischgabel

18cm | 7"



219960
Abziehstahl | oval

31cm | 12 1/4" Form



219965
Abziehstahl | rund

31cm | 12 1/4" Form



1 DIE SCHARFE KLINGE

Chrom-Molybdän-Stahl im Vakuumverfahren gehärtet – beste Rohstoffe und modernste Technologien sorgen für extreme Performance.

3 ERGONOMIE

Optimal ausbalanciertes Messer für ermüdungsfreies und müheloses Schneiden mit perfekt geformtem, abgerundetem Griff.

2 FORTLAUFENDE NUMMER

Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

4 GRIFF

Weiche und rutschsichere Oberfläche mit hartem Kern für absolute Stabilität, kurze Griffnase.





**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