

2017

KATALOG | CATALOGUE



GIESSER
MADE IN GERMANY

GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

GIESSER – A SUCCESS STORY

1776

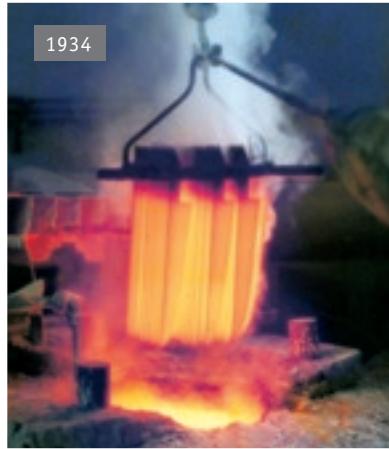
1776 setzte Johannes Giesser den Grundstein für das Traditionssunternehmen GIESSER und begann mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.

In 1776, Johannes Giesser lays the foundations of GIESSER's heritage of craftsmanship and began producing fine knives and cutlery.

1776



1934



1961



1981

Die erste Vakuumhärtungsanlage hat eine erhebliche Qualitätsverbesserung zur Folge. Die Schnitthaltigkeit der Klingen wird dadurch um ein Vielfaches verbessert.

The first vacuum hardening system has considerably increased quality, thereby significantly improving blade edge retention.

2000

GIESSER erweitert und optimiert das Produktsortiment stetig und bietet für jeden Schnitt das passende Werkzeug.

GIESSER is continuously expanding and optimising its range of products and has the right tool for every cutting process.

Die Firmeninhaber Hans-Joachim und Hermann Giesser weihen das neue Hightech-Firmengebäude in Winnenden-Hertmannsweiler ein: 80 Mitarbeiter produzieren täglich mehr als 6.000 Profimesser.

The owners of the company, Hans-Joachim and Hermann Giesser, have inaugurated the new high-tech company building in Winnenden-Hertmannsweiler, Germany, where 80 employees manufacture more than 6000 professional knives a day.

1865

Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

Opening of a cutlery store with own production workshop. From 1934 production of handknives with fixed blades.

1934

Das Unternehmen teilt sich in die Alfred Giesser Messerfabrik, die Maschinenmesser produziert, und die Johannes Giesser Messerfabrik. 1936 erfolgt mit Böhler Edelstahl die Entwicklung des rostfreien Messerstahls.

The company divides into Alfred Giesser Messerfabrik, which produces machine knives for industrial applications, and Johannes Giesser Messerfabrik. In 1936, together with Böhler Edelstahl, we develop stainless steel for knives.

1961

Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.

Inauguration of the first building annex of GIESSER MESSER.

Hermann Giesser

Hans-Joachim Giesser



2000



2008



2016



2008

Hohe Nachfrage und starkes Wachstum erfordern mehr Mitarbeiter und neue Produktionsanlagen. Heute ist GIESSER weltweit einer der führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie und Gastronomie. Das Sortiment umfasst mehr als 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer und Zubehör.

High levels of demand and strong growth required the company to expand its work force and invest in a new production plant. GIESSER is now one of the leading manufacturers of high-quality knives and tools for professional applications in the food processing and catering industry. The range comprises more than 2500 hand-forged and die-cut knives and tools.

2016

Nach knapp einem Jahr Bauphase wurde im Juli 2016 eine zusätzliche Fertigungsstätte, mit einer Gesamtfläche von ca. 2.000 qm, fertig gestellt und bezogen.

After almost one year of construction our additional facility, which has a total area of approx. 2000 sqm, was finished in July 2016 and we were able to move in.

WIE EIN GIESSER PROFIMESSE ER ENTSTEHT

HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED

1 DAS MATERIAL

Aus erstklassigem Chrom-Molybdän-Stahl werden die Rohklingen gestanzt.

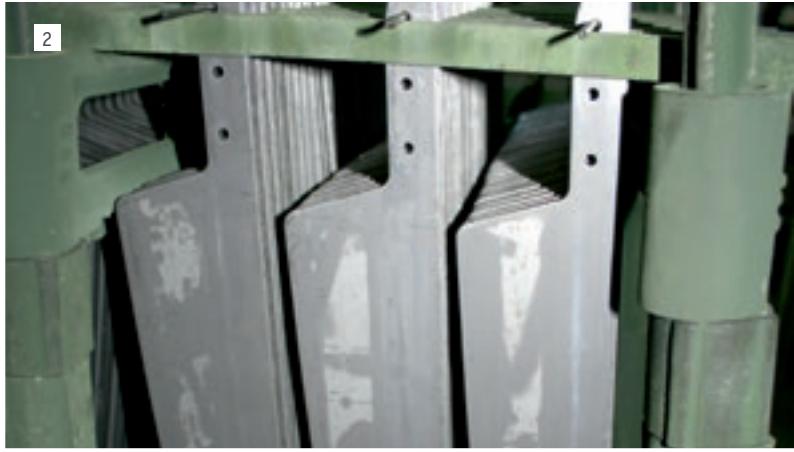
THE MATERIAL

Raw blades are stamped from first class chrome-molybdenum steel.

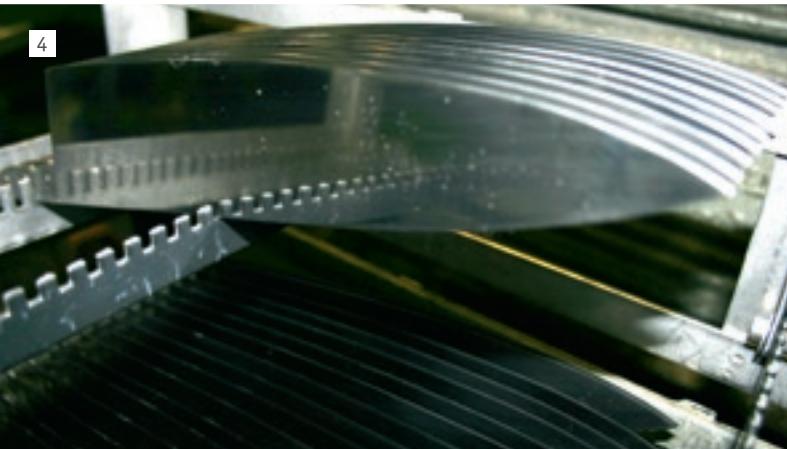
1



2



4



5



4 DIE POLITUR

Den Glanz besorgt die Poliermaschine. So wird die Oberfläche makellos glatt. Und das hat viele Vorteile: Rost kann sich nicht festsetzen und die Klinge ist leicht zu reinigen.

THE POLISHING

The finish is achieved by a polishing machine which ensures a smooth and flawless finish. The advantages: rust will not form in the blade and it is easier to clean the knife.

5 DER GRIFF

Wir bieten den optimalen Griff für jeden Einsatzbereich. Perfekte Ergonomie und Rutschsicherheit sind für uns oberstes Gebot. Unsere Produkte entsprechen den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

THE HANDLE

For every work the right handle and always a good grip. Ergonomically shaped and slip-proof. Our products meet international standards and regulations. Colour coded handles improve hygiene in food processing industry.

2 DIE VAKUUM-HÄRTUNG

Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum.

VACUUM HARDENING

The more even the blade is, the better the knife holds its edge. This is the reason why we use the latest high-tech vacuum tempering process.

3 DER SCHLIFF

Den Vorschliff besorgt die Maschine vollautomatisch und präzise. Für die perfekte Schärfe sind zwei weitere Schleifprozesse notwendig.

THE GRINDING

The grinding of the blade is a fully automatic precision process. A perfectly sharp edge requires two additional grinding steps.



6



6 DER HANDABZUG

Von Meisterhand erfolgt der Handabzug für die perfekte Schneide mit langer Standzeit. Die Ätzung ist unser Zeichen für Spitzenqualität.

HONING

The honing done by the hand of a master guarantees a perfect blade. The etching is our seal for highest quality.



FASZINATION SCHÄRFE

THE POWER OF THE CUTTING EDGE



Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Schon der Anblick genügt und du spürst die Faszination, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

Hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren langanhaltende Freude am Schneiden.

Passend zu den drei verschiedenen Klingen gibt es wahlweise vier verschiedene Griffe aus sorgsam ausgewählten Materialien. In Verbindung mit den außergewöhnlichen Klingen entstehen so besonders wertvolle Meisterstücke.

Arresting design, unbelievable sharpness and perfect workmanship combine to make this new knife series something very special. A first glance is all it takes for sparks to fly – you'll be fascinated by these tools in no time.

High-quality chrome-molybdenum steel, tempered to a full 57 HRC, then finely polished and finally sharpened by a master craftsman, guarantees long-lasting enjoyment.

To complement the three different blades, we offer a choice of four different handles made from carefully selected materials. Together with our extraordinary blades, they make for particularly valuable masterpieces.

1910 tol

Filet No. 1 | Tree of Life, Thuja
Filet No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm	17
inch	6 3/4

1910 so

Filet No. 1 | Spicy Orange
Filet No. 1 | Spicy Orange



cm	17
inch	6 3/4

1900 tol

Chefs No. 1 | Tree of Life, Thuja
Chefs No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm	20
inch	7 3/4

1900 so

Chefs No. 1 | Spicy Orange
Chefs No. 1 | Spicy Orange



cm	20
inch	7 3/4

1910 rd

Filet No. 1 | Red Diamond
Filet No. 1 | Red Diamond



cm	17
inch	6 3/4

1910 rc

Filet No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Filet No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm	17
inch	6 3/4

1900 rd

Chefs No. 1 | Red Diamond
Chefs No. 1 | Red Diamond



cm	20
inch	7 3/4

1900 rc

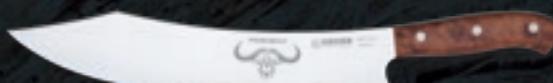
Chefs No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Chefs No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm	20
inch	7 3/4

1900 tol

Barbecue No. 1 | Tree of Life, Thuja
Barbecue No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm	30
inch	11 3/4

1900 so

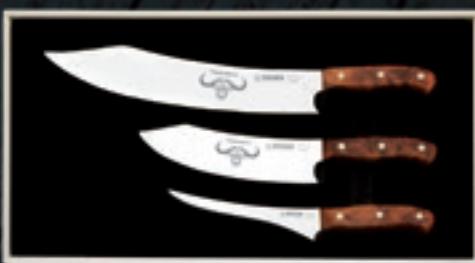
Barbecue No. 1 | Spicy Orange
Barbecue No. 1 | Spicy Orange



cm	30
inch	11 3/4

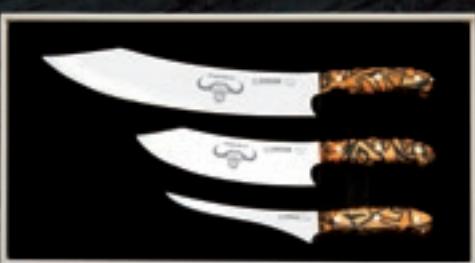
1999 3 tol

3er Set | Tree of Life, Thuja,
Inhalt: 1900 30 tol, 1900 20 tol, 1910 17 tol
Set of 3 | Tree of Life, Thuja,
contents: 1900 30 tol, 1900 20 tol, 1910 17 tol



1999 3 so

3er Set | Spicy Orange,
Inhalt: 1900 30 so, 1900 20 so, 1910 17 so
Set of 3 | Spicy Orange,
contents: 1900 30 so, 1900 20 so, 1910 17 so



1900 rd

Barbecue No. 1 | Red Diamond
Barbecue No. 1 | Red Diamond



cm	30
inch	11 3/4

1900 rc

Barbecue No. 1 | Rocking Chefs, Micarta
Barbecue No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm	30
inch	11 3/4

1999 3 rd

3er Set | Red Diamond,
Inhalt: 1900 30 rd, 1900 20 rd, 1910 17 rd
Set of 3 | Red Diamond,
contents: 1900 30 rd, 1900 20 rd, 1910 17 rd



1999 3 rc

3er Set | Rocking Chefs, Micarta,
Inhalt: 1900 30 rc, 1900 20 rc, 1910 17 rc
Set of 3 | Rocking Chefs, Micarta,
contents: 1900 30 rc, 1900 20 rc, 1910 17 rc



FLEISCHMESSER BUTCHER KNIVES





STANDARDGRIFF

STANDARD HANDLE

MULTIFUNKTIONAL
Der Standardgriff eignet sich
für fast alle Anwendungen.

MULTI-FUNCTIONAL
The standard handle is suitable
for almost all applications.



SICHERHEIT

Die abgeschrägte Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

SAFETY

The protective guard prevents the hand from slipping when holding the knife.

ERGONOMIE

Griff mit mittlerem Volumen aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material.

ERGONOMICS

Average-size handle made from material that offers excellent slip resistance and is easy to grip.

2005

Zuschneidemesser Breaking knife



cm	18	20	22	25
inch	7	$7\frac{3}{4}$	$8\frac{3}{4}$	$9\frac{3}{4}$

2025

Hautmesser
Skinning knife



cm	15	18
inch	6	7
	—	—

2015

Zuschneidemesser Cimiter knife



cm	16	18
inch	6 1/4	7

2015

Zuschneidemesser Cimiter knife



cm	27	30	36
inch	10½	11¾	14¼
—	—	—	—

2105

Abhäutemesser
Skinning knife



cm	13	16	18	21
inch	5	6 1/4	7	8 1/4
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

2275

Fischfiliermesser
Filleting knife



cm	18	21
inch	7	8 1/4
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

2605

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

2505

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	10
inch	4
	■ ■

2405

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	16	18
inch	6 1/4	7
	■ ■	■ ■

2285

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filletting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8 1/4
	■ ■	■ ■

2615

Ausbeinmesser | spitz und flexibel
Boning knife | pointed and flexible



cm	15
inch	6
	■

2505

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

2515

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15	17
inch	5	6	$6\frac{3}{4}$

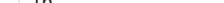


3105

Ausbeinmesser Boning knife



cm	10	13	16
inch	4	5	$6\frac{1}{4}$

3165

Ausbeinmesser Boning knife



cm	12	14
inch	$4\frac{3}{4}$	$5\frac{1}{2}$

3115

Ausbeinmesser Boning knife



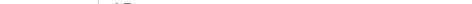
cm	15
inch	6

2535

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6



3105

Ausbeinmesser Boning knife



cm	18	21
inch	7	8 1/4



The image shows a ruler-like scale with markings for 18 cm and 21 cm. The markings are color-coded: black for the main scale, yellow for the 1 cm increments, red for the 5 mm increments, and blue for the 1 mm increments.

3165

Ausbeinmesser Boning knife



cm	16	18
inch	6 3/4	7




3185

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm | 10

inch | 4



3186

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm | 12

inch | 4 3/4



3005

Stechmesser
Sticking knife



cm | 13

inch | 5



cm | 16

inch | 6 1/4



cm | 18

inch | 7



3085

Stechmesser
Sticking knife



cm | 11

inch | 4



cm | 13

inch | 5



cm | 15

inch | 6



3185 e101

Geflügelschlachtmesser
Poultry knife



cm | 10

inch | 4



3215

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm | 15

inch | 6



3005

Stechmesser
Sticking knife



cm | 21

inch | 8 1/4



cm | 24

inch | 9 1/2



cm | 30

inch | 11 3/4



3085

Stechmesser
Sticking knife



cm | 18

inch | 7



cm | 22

inch | 8 3/4



cm | 24

inch | 9 1/2



3 3 0 5

Stechmesser | stark, Facette
Sticking knife | stiff, facet



cm	16	18
inch	6 1/4	7
	■	■

3 3 5 3

Fischmesser
Fish knife



cm	21
inch	8 1/4
	■

3 4 2 5

Gekrösemesser | Kunststoffknopf
Tripe knife | plastic button



cm	16
inch	6 1/4
	■

3 4 2 7

Gekrösemesser
Tripe knife



cm	21
inch	8 1/4
	■

3 3 5 3

Fischmesser
Fish knife



cm	10	12,5
inch	4	5
	■	■

3 4 0 5

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6 1/4
	■

3 4 2 6

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe knife | steel button



cm	16
inch	6 1/4
	■ ■

6 7 8 0 b - r

Entvliestmesser | für Rechtshänder
Pork rind knife | for right-handers



cm	17
inch	6 3/4
	■

4005

Schlachtmesser Butcher knife



cm	16	18	21
inch	$6\frac{1}{4}$	7	$8\frac{1}{4}$

4025

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher knife | narrow shape



cm	16	18	21	24
inch	6 $\frac{1}{4}$	7	8 $\frac{1}{4}$	9 $\frac{1}{2}$

4035

Rouladenmesser Meat slicer



cm	21
inch	8 ¹ / ₄

5065

Bankmesser Block knife



cm	21	26	32	36
inch	8¼	10¼	12½	14¼

4005

Schlachtmesser Butcher knife



cm	24	27	30
inch	$9\frac{1}{2}$	$10\frac{1}{2}$	$11\frac{3}{4}$

4025

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher knife | narrow shape



cm	27	30	32	36
inch	$10\frac{1}{2}$	$11\frac{3}{4}$	$12\frac{1}{2}$	$14\frac{1}{4}$

5005

Speckmesser Bacon knife



cm	32
inch	12½

6005

Zuschneidemesser Steak knife



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

7105

Wurstmesser
Ham knife



cm 28

inch 11

**7305**

Aufschneidmesser
Slicer



cm 21

inch 8 1/4



25

9 3/4



28

11



31

12 1/4

**7305 st**

Aufschneidmesser | starke Klinge, 2,7 mm
Slicer | stiff blade, 2.7 mm



cm 40

inch 15 3/4



45

17 3/4



49

19

**7365**

Filiermesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



cm 16

inch 6 1/4



18

7



20

7 3/4



22

8 3/4

**7105 w**

Wurstmesser | mit Wellenschliff
Ham knife | wavy edge



cm 28

inch 11

**7305 w**

Aufschneidmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 21

inch 8 1/4



25

9 3/4



28

11



31

12 1/4

**7305 aw**

Aufschneidmesser | angewellt
Slicer | partly serrated



cm 21

inch 8 1/4



25

9 3/4



28

11

**7375 e 101**

Fischfiliermesser | sehr flexibel
Fish filleting knife | highly flexible



cm 18

inch 7



7705

Aufschlittmesser
Slicer



cm	22	25	28	31
inch	8 3/4	9 3/4	11	12 1/4
■	■	■	■	■

7705 w

Aufschlittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	25	28	31	36
inch	9 3/4	11	12 1/4	14 1/4
■	■	■	■	■

7725

Kebabmesser
Kebab knife



cm	45
inch	17 3/4
■	■

7905

Salamimesser
Salami slicer



cm	30
inch	11 3/4
■	■

7705

Aufschlittmesser
Slicer



cm	36	40
inch	14 1/4	15 3/4
■	■	■

7705 w

Aufschlittmesser | angewellt
Slicer | partly serrated



cm	25	28
inch	9 3/4	11
■	■	■

7745

Melonenmesser | mit Doppelgriff
Melon knife



cm	35
inch	13 3/4
■	■

7905 w

Salamimesser | mit Wellenschliff
Salami slicer | wavy edge



cm	30
inch	11 3/4
■	■

7 9 2 5

Salamimesser
Salami slicer



cm 36

inch 14 1/4

**7 9 4 5**

Leberwurstmesser
Sausage knife



cm 21

inch 8 1/4

**7 9 6 5**

Leberwurstmesser
Sausage knife



cm 21

inch 8 1/4

**7 9 6 5 w**

Leberwurstmesser | mit Wellenschliff
Sausage knife | wavy edge



cm 21

inch 8 1/4

**7 9 3 5**

Serrano-Messer
Serrano knife



cm 30

inch 11 3/4

**7 9 4 5 a w**

Leberwurstmesser | angewellt
Sausage knife | partly serrated



cm 21

inch 8 1/4

**7 9 6 5 a w**

Leberwurstmesser | angewellt
Sausage knife | partly serrated



cm 21

inch 8 1/4

**4 0 6 5**

Wurststupfer
Sausage pricker

**4 0 5 6 - 6**

Wurstabbinde-messer
Sausage production knife



KULLENSCHLIFF SCALLOPED EDGE

 GIESSER 4025 wwl 24 s
Rostfrei

**BESSERE
SCHNITTFÜHRUNG**
durch Luftpolster zwischen
Klinge und Schneidgut.

IMPROVED CUTTING
by air cushion between blade
and meat.

PRODUKTIVITÄT
Messer mit Kullenschliff
gleiten mühelos durch
das Schneidgut. Ein per-
fekter Schnitt bei ermü-
dungsfreiem und zügigem
Arbeiten ist das Ergebnis.

PRODUCTIVITY
Scalloped knives effort-
lessly slice through the
material being cut,
providing a perfect cut
that is easy and quick to
achieve.

2005 wwl

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	22	25
inch	7 3/4	8 3/4	9 3/4
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2505 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, mittel
Boning knife | scalloped edge, medium



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2105 wwl

Abhäutemesser | mit Kullenschliff
Skinning knife | scalloped edge



cm	16	18	21
inch	6 1/4	7	8 1/4
	■	■	■

2515 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, stark
Boning knife | scalloped edge, stiff



cm	13	15	17
inch	5	6	6 3/4
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

2535 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, sehr flexibel
Boning knife | scalloped edge, highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
■	■	■

2605 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	15	18
inch	6	7
■	■	■

3005 wwl

Stechmesser | mit Kullenschliff
Sticking knife | scalloped edge



cm	16	18
inch	6 1/4	7
■	■	■

4025 wwl

Schlachtmesser | mit Kullenschliff, schmale Form
Butcher knife | scalloped edge, narrow shape



cm	21	24	27
inch	8 1/4	9 1/2	10 1/2
■	■	■	■

2605 fw wl

Abhäutemesser | mit Kullenschliff, flexibel
Skinning knife | scalloped edge, flexible



cm	15
inch	6
■	■

3105 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13	16
inch	5	6 1/4
■	■	■

4005 wwl

Schlachtmesser | mit Kullenschliff
Butcher knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8 1/4	9 1/2
■	■	■

6005 wwl

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Steak knife | scalloped edge



cm	21	24
inch	8 1/4	9 1/2
■	■	■

7705 wwl

Aufschittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12 1/4	14 1/4
■	■	■	■

7305 wwl aw

Aufschittmesser | mit Kullenschliff, angewellt
Slicer | scalloped edge, partly serrated



cm	21
inch	8 1/4
■	■

2608 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	15
inch	6
■	■

2008 wwl

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	20	25
inch	7 3/4	9 3/4
■	■	■

7305 wwl

Aufschittmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	21
inch	8 1/4
■	■

3103 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
■	■

2509 wwl

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm	13
inch	5
■	■

NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT. INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.

ABSOLUT PERFEKT

Für die besonderen Eigenschaften der Messerreihe PrimeLine findet man perfekte Vorbilder in der Natur – Ergonomie, Hygiene, Schärfe und Rutschsicherheit. Durch verschiedene Klingenformen und -längen, wahlweise flexibler oder starker Klinge, kurzer oder langer Griffnase ist PrimeLine für sämtliche Arbeitsbereiche in der Gastronomie oder der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie ideal geeignet.

ABSOLUTELY PERFECT

PrimeLine features are inspired by nature, making this knife series particularly ergonomic, hygienic, sharp and slip-resistant. Various blade shapes and lengths, flexible or stiff blades, as well as the option of a shorter or longer handle guard make PrimeLine the perfect choice for all areas of food service, meat processing and food processing.

UNGLAUBLICH ERGONOMISCH

Eine weiche, griffige Oberfläche mit hartem Kunststoffkern garantiert Stabilität und präzises Arbeiten. Die ausgewogenen Proportionen von PrimeLine sind ausschlaggebend für die perfekte Balance von Klinge und Griff und ermöglichen müheloses und ermüdungsfreies Schneiden. Durch den optimal geformten und gerundeten Griff mit Schutznase liegt PrimeLine hervorragend in der Hand und schont Sehnen und Gelenke.

AMAZINGLY ERGONOMIC

A soft, slip-proof surface surrounding a hard core guarantees stability and precise handling. Finely-tuned proportions make PrimeLine blades and handles perfectly balanced – for easy, fatigue-free cutting. The optimised, rounded handle with handle guard offers a secure grip that's easy on your tendons and joints.

BESONDERS RUTSCHSICHER

Das angenehm weiche Kunststoffmaterial des Griffmantels ist ergonomisch geformt und passt sich der menschlichen Hand an. Die Oberflächenstruktur sorgt auch bei feuchten Händen für einen sicheren Griff und optimale Schnittführung. Das Risiko des Abrutschens wird deutlich vermindert und Verletzungen vorgebeugt.

EXTRAORDINARILY SLIP-RESISTANT

The ergonomic, soft handle coating moulds to fit your hand. A detailed surface structure makes for a secure grip and optimum handling – even when your hands are wet. The risk of slipping is significantly reduced, helping to prevent injuries.



EXTREM SCHARF

Für PrimeLine verwenden wir ausschließlich hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum. Der perfekte Schliff und schließlich der Handabzug sorgen für eine lange Standzeit und außerordentliche Schärfe.

INCREDIBLY SHARP

PrimeLine knives are manufactured entirely from top-class materials processed with utmost care. The more even the hardening, the better the knife holds its edge – that's why we use the latest high-tech vacuum tempering process. Precise grinding and hand-finishing ensure a long life span and extraordinary sharpness.

BEMERKENSWERTE QUALITÄT

Beste Rohmaterialien und ein hohes Know-how sind die Voraussetzungen für höchste Qualität. Die Klingen unserer PrimeLine-Serie werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klingen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

REMARKABLE QUALITY

Best raw materials and a high degree of know-how are the requirements for highest quality. The blades of our PrimeLine series are stamped from a single piece of chrome molybdenum steel. Using the technologically-sophisticated vacuum hardening process the blades are hardened. The result is a blade with maximum cutting edge retention and the best metal structure.



11250

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

11253

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

12200

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	22	25
inch	8 3/4	9 3/4
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

12250

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

11251

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

11200

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20
inch	7 3/4
	■ ■ ■ ■ ■

12200 w w 1

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



cm	25
inch	9 3/4
	■

12251

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 2 2 5 1 w w 1

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm 15

inch 6



1 2 2 6 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 15

inch 6



1 2 3 1 0

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 13

inch 5



cm 16

inch 6 ¼



1 2 3 0 0

Stechmesser
Sticking knife



cm 16

inch 6 ¼



cm 18

inch 7



cm 21

inch 8 ¼



1 2 2 5 3

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm 13

inch 5



cm 15

inch 6



1 2 2 6 0 w w 1

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff
Boning knife | scalloped edge



cm 15

inch 6



1 2 3 1 6

Ausbeinmesser
Boning knife



cm 15

inch 6



1 2 3 0 8

Stechmesser
Sticking knife



cm 15

inch 6



cm 18

inch 7



1 2 4 0 2

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21	24	27
inch	8 1/4	9 1/2	10 1/2

1 2 7 3 0

Aufschneidemesser | spitz
Slicer | tipped



cm	28
inch	11

3 5 1 1 p 1

PrimeLine-Set | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 12200-22
PrimeLine set | 3 pcs., contents: 11250-13, 11250-15, 12200-22

**1 2 6 0 0 w w 1**

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Steak knife | scalloped edge



cm	24
inch	9 1/2

2 1 7 7 0 5 w

Tranchiermesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	25	31
inch	9 3/4	12 1/4

WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

- KOCHMESSER SEITE 63
- KOCHTASCHEN SEITE 127
- MESSERBLÖCKE SEITE 132

MORE PRIMELINE PRODUCTS:

- CHEF'S KNIVES PAGE 63
- KNIFE BAGS PAGE 127
- KNIFE BLOCKS PAGE 132

HACCP

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH SAFETY AND HYGIENE



Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Messer mit Farbcodierung von GIESSER nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut. Neue GIESSER Messerhygieneboxen ermöglichen eine leichte Reinigung der Messer, saubere Aufbewahrung und einen sicheren Transport.

Wherever food is processed, special attention must be paid to hygiene and safety. GIESSER colour coded knives fulfill HACCP requirements and offer easy division of tools by departments, working shifts or cutting material. New GIESSER knife hygiene boxes enable easy knife cleaning, hygienic storage and secure transport.

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

- █ ROT: Rind | RED: Beef
- █ GELB: Schwein | YELLOW: Pork
- █ WEISS: Lamm | WHITE: Lamb

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

- █ ROT: 1. Schicht | RED: 1st working shift
- █ BLAU: 2. Schicht | BLUE: 2nd working shift
- █ GELB: 3. Schicht | YELLOW: 3rd working shift

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

- █ WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
WHITE: Bakery and dairy products
- █ GELB: Gekochtes und Gegartes
YELLOW: Cooked and prepared foods
- █ ROT: Rohes Fleisch
RED: Raw meat
- █ BLAU: Roher Fisch
BLUE: Raw fish
- █ GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
GREEN: Salads, vegetables and fruits
- █ BRAUN: Wurzelgemüse
BROWN: Root vegetables
- █ HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung
LIGHT PURPLE: HALAL processing

Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidebrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbrauchern.

Consequent practice of HACCP in connection with coloured cutting boards made of hygienical plastic increases the confidence of customers and consumers.

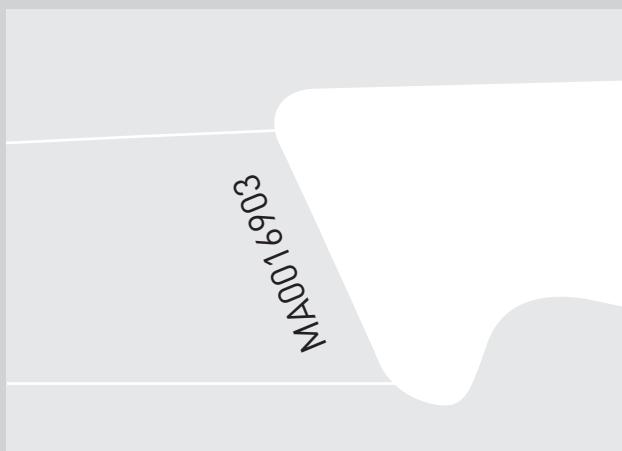


MEMSYS

MESSERMANAGEMENTSYSTEM

KNIFE MANAGEMENT SYSTEM

SO FUNKTIONIERT DAS MESSERMANAGEMENTSYSTEM MEMSYS VON GIESSER:
THIS IS HOW GIESSER'S MEMSYS KNIFE MANAGEMENT SYSTEM WORKS:



1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

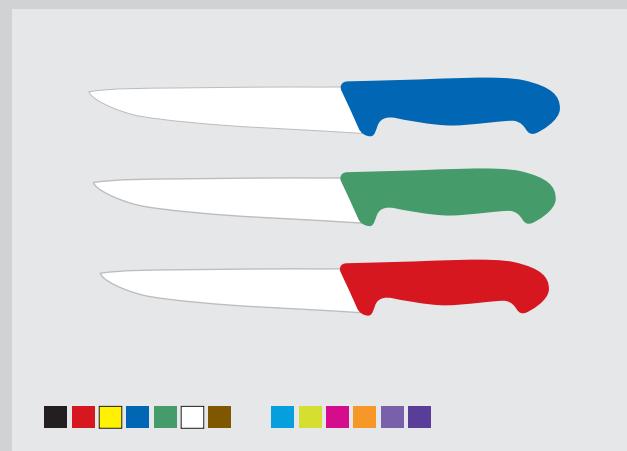
Jedes Messer kann bei GIESSER durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg jedes Messers von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen.

Darüber hinaus bietet GIESSER auch die Möglichkeit einer firmenindividuellen Kennzeichnung an.

INDIVIDUAL IDENTIFICATION

GIESSER can identify each knife with a consecutive serial number. This means that the knife's journey from manufacture via use through to disposal can be securely traced.

Additionally, GIESSER also offers the option of company-specific identification.



2 INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

12 unterschiedliche Grifffarben hat GIESSER serienmäßig im Programm; individuelle oder Firmenfarben können ab einer Mindeststückzahl jederzeit gefertigt werden. Eine farbliche Trennung von Arbeitsprozessen und -bereichen sowie unterschiedlicher Schichten kann so ganz einfach gewährleistet werden.

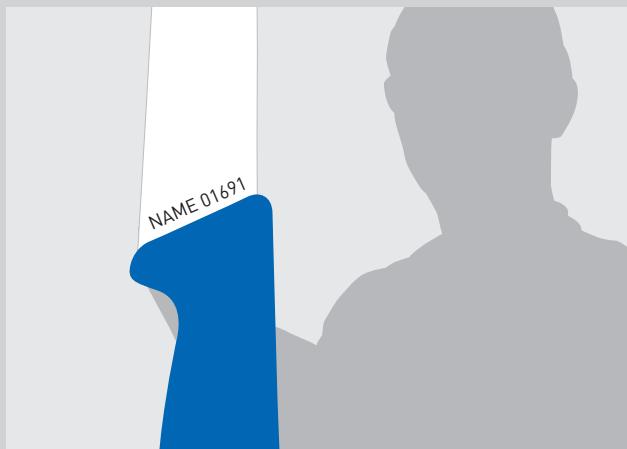
INDIVIDUAL HANDLE COLOUR

GIESSER has 12 different handle colours in its production program. In addition, individual or company colours can be used at any time, subject to a minimum number of units. This makes it quite easy to use colours to differentiate between work processes and areas, and different shifts.



**PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN
ARBEITSPROZESSE VERBESSERN
KOSTEN KONTROLLIEREN**

**INCREASES PRODUCT SAFETY
STREAMLINES WORK PROCESSES
KEEPS COSTS IN CHECK**



3 KONTROLLE

In der zentralen Materialausgabe wird jedes neue Messer über die Seriennummer erfasst und einem Mitarbeiter zugeordnet. Schleif- und Wartungsintervalle können problemlos überwacht werden. Die Ausgabe eines neuen Messers erfolgt nur gegen Rückgabe eines gebrauchten Messers. Und bei der Rückgabe wird der ordnungsgemäße Zustand des Messers bestätigt.

TRACKING

In the central stock issue department, the serial number of every new knife is recorded and allocated to a member of your staff. Grinding and maintenance intervals can be easily monitored. A new knife is issued only upon return of a used knife. And when a knife is returned, its proper condition can be confirmed.

MITARBEITER WORKER	DATUM DATE	AUSGABE EMISSION	RÜCKGABE RETURN	BESTAND INVENTORY
Name 1	02.01.17	1234567	27.01.17	
Name 2	02.01.17	1234568	27.01.17	
Name 3	02.01.17	1234569	27.01.17	
Name 4	02.01.17	1234570	27.01.17	
Name 2	27.01.17	1234571	24.02.17	
Name 5	30.01.17	1234572	24.02.17	
Name 1	27.01.17	1234573	24.02.17	
Name 6	30.01.17	1234574	24.02.17	
Name 7	30.01.17	1234575	24.02.17	
Name 8	06.02.17	1234576	---	

4 DOKUMENTATION

Nur eine lückenlose und permanente Dokumentation gewährleistet die Prozesssicherheit. Auch fordern Veterinäre und Auditoren im Rahmen der IFS-Zertifizierung eine solche Dokumentation. Die Dokumentation bietet darüber hinaus eine schnelle Auswertung des individuellen Messerverbrauchs, des aktuellen Bedarfs und genaue Kostenanalysen.

Ganz einfach lassen sich die gewünschten Prozesse in EXCEL dokumentieren und verwalten. Auf Wunsch erstellt GIESSEN kundenspezifische Programme, die auf individuelle Anforderungen zugeschnitten sind.

DOCUMENTATION

Only a permanent and seamless documentation system guarantees process reliability. Veterinary inspectors and auditors also require this documentation as part of the IFS certification. The documentation process also allows you to quickly and easily assess individual knife use and current needs and carry out precise cost analyses.

The processes of interest to you are easy to record and manage using any spreadsheet documentation. Upon request, GIESSEN can create custom-specific programs, which are tailor-made to your individual needs.

GRIFF NR. 4
HANDLE NO. 4



SICHERHEIT

Der abgerundete Griffrücken bietet eine hohe Griffqualität.

SAFETY

The rounded back of the handle provides an excellent grip.

PRODUKTIVITÄT

Das offene Griffende ermöglicht ein schnelles Umgreifen vom Standard- in den Kammgriff.

PRODUCTIVITY

The open ended handle enables the user to effortlessly switch between a standard and trigger position.

2504

Schlachtmesser | mittel
Butcher knife | medium



cm	13	15
inch	5	6

2534

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm	13
inch	5

2514

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13
inch	5

GRIFF NR. 9

HANDLE NO. 9



MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

ERGONOMIE

Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.

ERGONOMICS

“American” handle for easy and quick changing of the grip – especially developed for boning knives.

2509

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm | 13 | 15

inch | 5 | 6



2539

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm | 13 | 15

inch | 5 | 6



2519

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm | 13 | 15

inch | 5 | 6



3169

Ausbeinmesser
Boning knife



cm | 14 | 16

inch | 5 1/2 | 6 1/4



SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“

SAFETY HANDLE “SCANDIC”



2503

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
■	■	■

3163

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	14	16
inch	5½	6¼
■	■	■

2603

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6
■	■

3103

Stechmesser
Sticking knife



cm	13
inch	5
■	■

SICHERHEITSGRIFF „ADLER“ SAFETY HANDLE “ADLER”

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



SICHERHEIT

Mit besonders langer Schutznase, die das Verletzungsrisiko beim Schneiden beträchtlich vermindert.

SAFETY

With particularly long protection that considerably reduces the risk of injury when cutting.

2002

Zuschneidemesser
Breaking knife



3002

Stechmesser
Sticking knife



cm	18	21	24
inch	7	8 1/4	9 1/2
■	■	■	■ ■ ■

2612

Hautmesser
Skinning knife



3082

Stechmesser
Sticking knife



cm	15	18	22	24
inch	6	7	8 3/4	9 1/2
■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■

SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“

SAFETY HANDLE “BODYGUARD”



SICHERHEIT

Kein Abrutschen der messer-führenden Hand möglich.
Größte Sicherheit beim Zerlegen und Zuschneiden.

SAFETY

No sliding-off of the working hand possible. Highest safety when cutting and trimming meat.

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipp proof thermoplastic elastomer (TPE).

2008 w w 1

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff
Breaking knife | scalloped edge



3168

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	20	25
inch	7 3/4	9 3/4
■	■	■

3008

Stechmesser
Sticking knife



cm	16	18	21	24
inch	6 1/4	7	8 1/4	9 1/2
■	■	■	■	■

4028

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	24
inch	9 1/2
■	■

SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS

SAFETY HANDLE E4 – SAFETY PLUS



SICHERHEIT

Die besonders lange Griffnase verhindert das Abrutschen und reduziert das Unfallrisiko.

SAFETY

Extra long protection reduces the risk of injuries when cutting.

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slippproof thermoplastic elastomer (TPE).

2005 e 4

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20	25
inch	7 3/4	9 3/4
■	■	■

3005 e 4

Stechmesser
Sticking knife



cm	18
inch	7
■	■

3165 e 4

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	16
inch	6 1/4
■	■

2515 e 4

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	15
inch	6
■	■

GRIFF „SLIM LINE“ HANDLE “SLIM LINE”



SORTIMENT

Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingenformen.

RANGE

In keeping with this type of handle, GIESSER offers a wide range of shaped blades.

MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

MATERIAL

Very comfortable and slipp proof thermoplastic elastomer (TPE).

GRIFFVOLUMEN

Besonders angepasst an die Bedürfnisse weiblicher Arbeitskräfte beim Zerlegen und Zuschneiden.

HANDLE SIZE

Specifically adapted for female members of staff when chopping and cutting.

2505 s1

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



2515 s1

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



7365 s1

Filiermesser
Filleting knife



cm | 13 | 15

inch | 5 | 6

cm | 18

inch | 7

GRIFF NR. PP7

HANDLE NO. PP7



SICHERHEIT

Ergonomische und komfortable Griffgestaltung. Für den sicheren Griff bei der Fleischbearbeitung.

SAFETY

An ergonomic, comfortable handle. For a secure grip when processing meat.

MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

MATERIAL

Our alternative to standard handles – glass-fibre reinforced polypropylene (PP).

2507 pp g

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



2537 pp g

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning knife | highly flexible



cm 15

inch 6



2517 pp g

Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm 13 15

inch 5 6



3107 pp g

Ausbeinmesser | gerade
Boning knife | straight



cm 16

inch 6 1/4



3167 p p g

Ausbeinmesser | gerade
Boning knife | straight

**cm**

15

inch

6

**3007 p p g**

Stechmesser
Sticking knife

**cm**

16

inch

6 1/4

**cm**

18

inch

7

**4027 p p g**

Schlachtmesser
Butcher knife

**cm**

21

inch

8 1/4

**cm**

24

inch

9 1/2

**2287 p p g**

Fischmesser
Fish knife

**cm**

21

inch

8 1/4

**2007 p p g**

Zuschneidemesser
Breaking knife

**cm**

20

inch

7 3/4



25

9 3/4

**3087 p p g**

Stechmesser
Sticking knife

**cm**

15

inch

6



18

7

**2277 p p g**

Fischmesser
Fish knife

**cm**

21

inch

8 1/4

**3167 p p g**

Dressiermesser
Slicer

**cm**

30

inch

11 3/4



DET

DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE

DETECTABLE PLASTIC HANDLES

SICHERHEIT VERBESSERN
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

IMPROVE SAFETY
BOOST PRODUCT QUALITY
OPTIMISE HYGIENIC STANDARDS



2005 det

Zuschneidemesser
Breaking knife



cm	20	25
inch	7 3/4	9 3/4
■	■	■

2505 det

Ausbeinmesser | mittel
Boning knife | medium



cm	13	15
inch	5	6
■	■	■

3005 det

Stechmesser
Sticking knife



cm	16	18
inch	6 1/4	7
■	■	■

2515 det

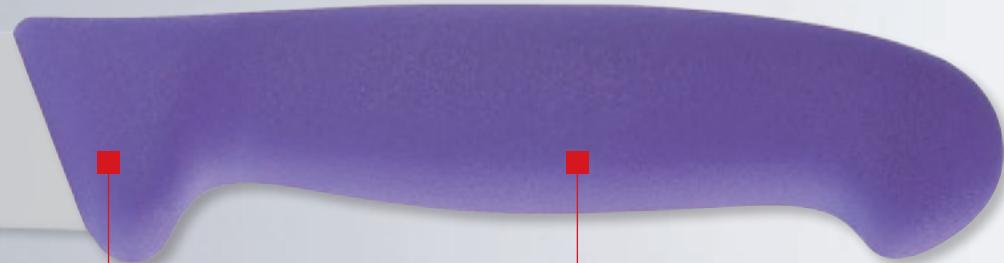
Ausbeinmesser | stark
Boning knife | stiff



cm	13	15
inch	5	6
■	■	■

HELLVIOLETT – DIE EXTRAFARBE FÜR DIE HALAL-VERARBEITUNG UND/ODER DIE ZUBEREITUNG ALLERGENFREIER SPEISEN

LIGHT PURPLE – THE SPECIAL COLOUR FOR HALAL PROCESSING AND/OR PREPARING ALLERGEN-FREE FOOD



SICHERHEIT
Farbe unterstützt und ergänzt
Ihr Hygienekonzept in der
Lebensmittelverarbeitung.

SAFETY
Colours support and complement
your hygiene concept in food
processing.

MATERIAL
Garantiert ohne tierische
Zusatzstoffe (Schweinefette).

MATERIAL
Polypropylene without any
additives that could be
derived from tallow/lard.

3165 pp hvi

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6

3005 pp hvi

Stechmesser
Sticking knife



cm	16
inch	6 1/4

6005 pp hvi

Zuschneidemesser
Steak knife



cm	24	27
inch	9 1/2	10 1/2

4025 pp hvi

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21	24
inch	8 1/4	9 1/2

GRIFF AUS HOLZ WOODEN HANDLE

ERGONOMIE
Die Griffform passt sich
der Hand hervorragend an.

ERGONOMICS
The shape of the handle
perfectly adapts to the shape
of the hand.



EIGENSCHAFTEN
Bubinga ist ein besonders
widerstandsfähiges und hartes
Holz. Durch seine natürlichen
Eigenschaften bietet der
Bubingagriff auch bei Kontakt
mit Fett und Wasser einen
sicheren Halt.

CHARACTERISTICS
Bubinga is a particularly durable
and hard wood. Thanks to its
natural characteristics, a Bubinga
handle offers an excellent grip
even after it has been in contact
with oil and water.

2400

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	16
inch	6 1/4

3080

Stechmesser
Sticking knife



cm	15
inch	6

3000

Stechmesser
Sticking knife



cm	13	16	18
inch	5	6 1/4	7

3100

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	13	16
inch	5	6 1/4

3110 s

Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff
Boning knife | black wooden handle



cm	15
inch	6

4000

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21
inch	8 1/4

8710

Universalmesser
Universal knife



cm	10
inch	4

3160

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	15
inch	6

4020

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21	24
inch	8 1/4	9 1/2

8450

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7 3/4	10 1/4

**MEHR MESSER MIT HOLZ-
GRIFFEN AB SEITE 56**

**MORE KNIVES WITH WOODEN
HANDLE ON PAGE 56**

**PRODUKTE, DIE SIE
KENNENLERNEN SOLLTEN**
PRODUCTS YOU SHOULD KNOW

7984 c

S. 126

**WURSTPROBIERMESSER
MIT GABEL UND CLIP**
**SAUSAGE TESTING KNIFE
WITH FORK AND CLIP**



9590

S. 123

STECHSCHUTZHANDSCHUH
MESH SAFETY GLOVE



9980

S. 115

MESSERSCHÄRFER
SHARP EASY
KNIFE SHARPENER



6655 sp

S. 119

HACKMESSER
MINCED MEAT KNIFE



MHB K I

S. 125

MESSERHYGIENEBOX
KNIFE HYGIENE BOX



PX 88

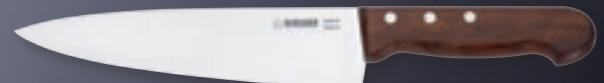
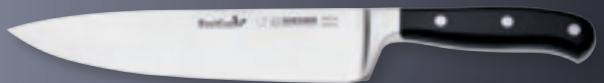
S. 111

WETZSTAHL
SHARPENING STEEL



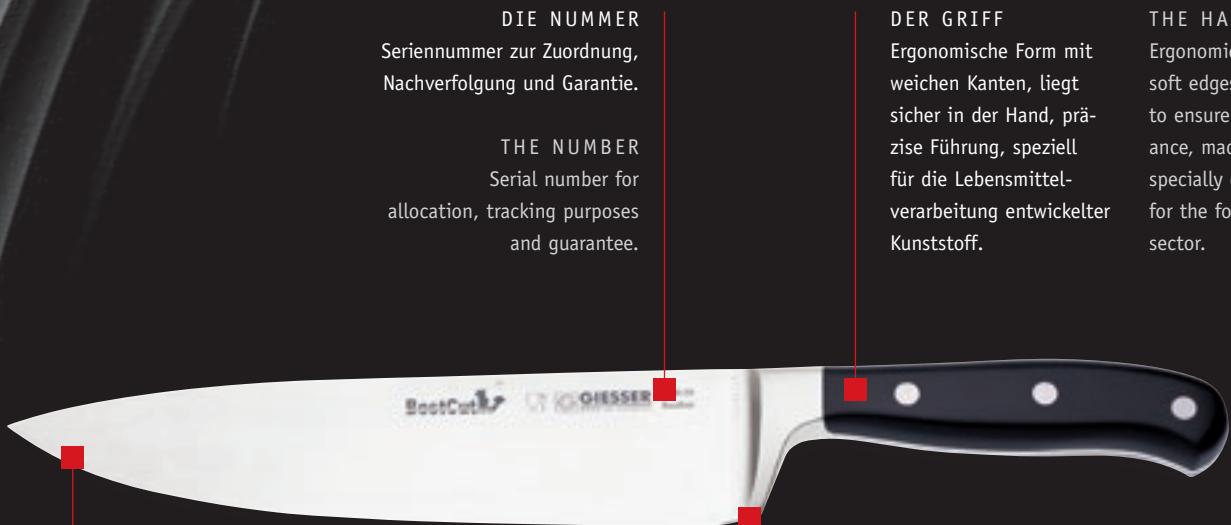
KOCH- UND KÜCHENMESSER CHEF'S AND KITCHEN KNIVES





ES IST KEIN MESSER. ES IST DER WAHNSINN.
NOT JUST ANOTHER KITCHEN TOOL. THE ESSENCE OF A KNIFE.





DIE NUMMER

Seriennummer zur Zuordnung, Nachverfolgung und Garantie.

THE NUMBER

Serial number for allocation, tracking purposes and guarantee.

DER GRIFF

Ergonomische Form mit weichen Kanten, liegt sicher in der Hand, präzise Führung, speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelter Kunststoff.

THE HANDLE

Ergonomic design with soft edges, perfect grip to ensure precise guidance, made of plastic specially developed for the food processing sector.

DIE KLINGE

Aus einem Stück geschmiedet, besonders hoher Kohlenstoffgehalt von 0,55–0,59 % für außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit und extreme Schärfe.

THE BLADE

Forged from a single piece of steel, particularly high carbon content of 0.55–0.59 % to ensure exceptionally long durability of the cutting edge and extraordinary sharpness.

DER KROPP

Leicht abgerundete Kanten und nach vorne abgeschrägte Form für perfekte Handhabung.

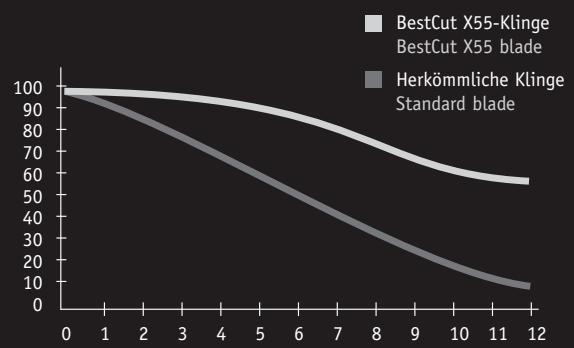
THE BOLSTER

Slightly rounded edges and bevelled towards the front to ensure perfect handling.

MIT SERIENNUMMER ZUR NACHVERFOLGUNG UND LEBENSLANGER GARANTIE

INCLUDING SERIAL NUMBER FOR TRACKING PURPOSES AND LIFETIME GUARANTEE

DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN DURABILITY OF THE CUTTING EDGE ON BESTCUT X55 BLADES



8 6 4 0

BestCut Officemesser
BestCut paring knife



cm	8	10
inch	3 1/4	4

8 6 4 3

BestCut Tourniermesser
BestCut bird's beak peeling knife



cm	6
inch	2 1/4

8 6 6 3

BestCut Ausbeinmesser
BestCut boning knife



cm	15
inch	6

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
BestCut slicer



cm	20	25
inch	7 3/4	9 3/4

8 6 4 0 w

BestCut Officemesser | mit Wellenschliff
BestCut paring knife | wavy edge



cm	10
inch	4

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
BestCut slicer



cm	15
inch	6

8 6 6 4

BestCut Filiermesser
BestCut filleting knife



cm	18
inch	7

8 6 7 0 w

BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff
BestCut chef's knife | wavy edge



cm	20
inch	7 3/4

8680

BestCut Kochmesser
BestCut chef's knife



cm	20	23	25
inch	7 3/4	9	9 3/4
■	■	■	■

8680 w

BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff
BestCut chef's knife | wavy edge



cm	25
inch	9 3/4
■	■

8610 p

BestCut Krückengabel | geschmiedet
BestCut claw fork | forged



cm	16
inch	6 1/4
■	■

8291 b 8 bc

Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25
Knife bag BestCut | 8 pcs., contents:
8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25



8681

BestCut Kochmesser | leicht
BestCut chef's knife | light version



cm	18	20
inch	7	7 3/4
■	■	■

8661 w

BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff
BestCut universal knife | wavy edge



cm	25
inch	9 3/4
■	■

9922

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	25	●
inch	9 3/4	
■	■	

8291 b 10 bc

Messertasche BestCut | 10-tlg., Inhalt: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25
Knife bag BestCut | 10 pcs., contents:
8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25



GESCHMIEDETE KOCHMESSER FORGED CHEF'S KNIVES

DER GRIFF

Für die geschmiedeten Kochmesser wird ausschließlich hochwertiges POM-Kunststoffmaterial verwendet.

THE HANDLE

For the forged cook's knives only high grade POM plastic scales are used.



DIE VEREDELUNG

An acht Stationen werden Unebenheiten geglättet und der Griff auf Hochglanz poliert. Der Handabzug für die perfekte Schneide erfolgt von Meisterhand.

THE REFINEMENT

In eight steps the knife is smoothed to perfection. The honing by the hand of a master craftsman guarantees a perfect blade.

DAS SCHMIEDEN

Aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl (X50 CRMO 14) wird in neun Arbeitsgängen der geschmiedete Rohling gefertigt.

THE FORGING

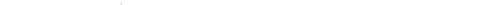
From high grade chrome-molybdenum steel (X50 CRMO 14) the forged blank blade is manufactured in nine procedures.

8240

Officemesser Paring knife



cm	10	12
inch	4	$4\frac{3}{4}$



8243

Tourniermesser



cm	9
inch	3½

8241

Gemüsemesser Vegetable knife



cm	8
inch	3 ¹ / ₄

8 2 5 1

Buntschneidemesser
Decorating knife



cm | 11

inch | 4 1/4



8 2 6 3

Ausbeinmesser
Boning knife



cm | 16

inch | 6 1/4



8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm | 18

inch | 7



8 2 6 9

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm | 18

inch | 7



8 2 4 4

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm | 13

inch | 5



8 2 6 0 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm | 20

inch | 7 3/4



8 2 6 7 ww

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm | 31

inch | 12 1/4



8 2 7 5 ww1

Schinkenmesser | mit Kullenschliff
Ham knife | scalloped edge



cm | 26

inch | 10 1/4



8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Slicer | narrow



cm	15	18	20
inch	6	7	7 3/4
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	15	18	20
inch	6	7	7 3/4
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	30
inch	11 3/4
	■

8 2 7 0 w

Kochmesser | mit Wellenschliff, schmal
Slicer | wavy edge, narrow



cm	25
inch	9 3/4
	■

8 2 7 0

Kochmesser | schmal
Slicer | narrow



cm	23	25
inch	9	9 3/4
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■

8 2 8 0

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	23	25
inch	9	9 3/4
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

8 2 8 4

Kochschlagmesser
Bone splitter



cm	25
inch	9 3/4
	■

8 2 8 0 w

Kochmesser | mit Wellenschliff, breit
Chef's knife | wavy edge, wide



cm	25
inch	9 3/4
	■

OLIVENHOLZ OLIVE WOOD



PFLEGE

Messer immer von Hand spülen.
Das Olivenholz von Zeit zu Zeit
mit etwas Melkfett einreiben.

MAINTENANCE

Always wash knives by hand.
Occasionally polish the olive wood
with some udder balm.

MATERIAL

Olivenholz fühlt sich angenehm
und warm an und ist extrem hart
und feuchtigkeitsabweisend.

MATERIAL

Olive wood feels soft and smooth
and is extremely hard and humidity
repellent.

8240 o

Officemesser
Paring knife



cm | 10
inch | 4

8280 o

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm | 20
inch | 7 3/4

8244 o

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm | 13
inch | 5

8264 o

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm | 18
inch | 7

GRIFF AUS HOLZ

WOODEN HANDLE



EIGENSCHAFTEN
Bubinga ist ein besonders widerstandsfähiges und hartes Holz. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Bubingagriff auch bei Kontakt mit Fett und Wasser einen sicheren Halt.

CHARACTERISTICS
Bubinga is a particularly durable and hard wood. Thanks to its natural characteristics, a Bubinga handle offers an excellent grip even after it has been in contact with oil and water.

8300

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm | 8,5
inch | 3¼

8340

Küchenmesser
Kitchen knife



cm | 16
inch | 6¼

8360 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm | 11
inch | 4¼

8730

Steakmesser
Steak knife



cm | 12
inch | 4¾

8710

Universalmesser
Universal knife



cm	10
inch	4

8330

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6

8261 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	25
inch	9 3/4

8750 z

Steakmesser | gezahnt
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4 3/4

8350 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	21
inch	8 1/4

8450

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7 3/4	10 1/4

**MEHR MESSER MIT HOLZ-
GRIFFEN AB SEITE 43**

**MORE KNIVES WITH WOODEN
HANDLE ON PAGE 43**

GRIFFE AUS POM POM HANDLES



ERGONOMIE

Der zwei- oder dreifach genietete Schalen- oder Vollmaterialgriff gibt sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten.

ERGONOMICS

The double- or triple-riveted outer or solid material handle provides a safe grip when working in a professional kitchen.

POM

Polyoxymethylene ist ein besonders formstabil und steifer Kunststoff. Er entspricht selbstverständlich der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung.

POM

Polyoxymethylene is a dimensionally stable and rigid plastic that naturally meets the requirements of the Federal Food and Commodities Regulation.

8300 p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm | 8,5

inch | 3¼

8540 p

Tourniermesser
Bird's beak peeling knife



cm | 6

inch | 2¼

8310 p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm | 8,5

inch | 3¼

8360 w p

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm | 11

inch | 4¼

8330 p

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	13	15
inch	5	6
■	■	■

8730 pz

Steakmesser | gezahnt
Steak knife | serrated edge



cm	12
inch	4 3/4
■	■

3000 p

Stechmesser
Sticking knife



cm	18
inch	7
■	■

8262 p

Lachsmesser
Salmon knife



cm	31
inch	12 1/4
■	■

8340 p

Küchenmesser
Kitchen knife



cm	16
inch	6 1/4
■	■

3100 p

Ausbeinmesser
Boning knife



cm	13
inch	5
■	■

4020 p

Schlachtmesser
Butcher knife



cm	21
inch	8 1/4
■	■

7900 p

Salamimesser
Salami slicer



cm	28
inch	11
■	■

7300 p

Schinkenmesser
Ham slicer

**cm**

25

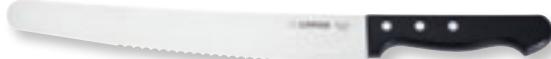
inch

9 3/4

■

8261 w p

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge

**cm**

25

inch

9 3/4

■

8450 p

Kochmesser
Chef's knife

**cm**

20

cm

26

inch

7 3/4

inch

10 1/4

■

■

8269 p

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife

**cm**

18

inch

7

■

7700 w p

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge

**cm**

28

inch

11

■

8350 w p

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge

**cm**

18

cm

21

cm

24

inch

7

inch

8 1/4

inch

9 1/2

■

■

■

8451 p

Kochmesser
Chef's knife

**cm**

20

inch

7 3/4

■

8269 w w l p

Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge

**cm**

18

inch

7

■

PrimeLine
Chef

NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT.
INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.





WEICHE SCHALE – HARTER KERN

SOFT COAT – SOLID CORE



KURZE GRIFFNASE

SHORT HANDLE
GUARD



MIT SERIENNUMMER
UND LEBENSLANGER
GARANTIE

WITH SERIAL NUMBER
AND LONGLIFE
WARRANTY

218455

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



cm	20	23
inch	7 3/4	9
■	■	■

218269 w w l

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm	18
inch	7
■	■

218269 s p

Santoku Kochmesser „Mano“
Santoku knife “Mano”



cm	19
inch	7 1/2
■	■

217365

Filetiermesser
Filleting knife



cm	16	18
inch	6 1/4	7
■	■	■

218456

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16	18
inch	6 1/4	7
■	■	■

218335

Küchenmesser | mittelspitz
Kitchen knife | medium tipped



cm	13
inch	5
■	■

218365 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	11
inch	4 1/4
■	■

218315

Gemüsemesser | mittelspitz
Vegetable knife | medium tipped



cm	8	10
inch	3 1/4	4
■	■	■

217705 w10

Aufschnittmesser | mit w10er Welle
Slicer | 10 mm wavy edge

**cm** 22**inch** 8¾

■

218355 w10

Brotmesser | mit w10er Welle
Bread knife | 10 mm wavy edge

**cm** 21**inch** 8¼

■

cm 24**inch** 9½

■

218815

Yanagiba
Yanagiba

**cm** 24**inch** 9½**219960**

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut

**cm** 31**inch** 12¼

■

218265 w10

Aufschnittmesser | mit w10er Welle
Slicer | 10 mm wavy edge

**cm** 25**inch** 9¾

■

218825

Deba Messer
Deba knife

**cm** 15**inch** 6

■

219437

Fleischgabel
Meat fork

**cm** 18**inch** 7

■

219965

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut

**cm** 31**inch** 12¼

■

HACCP

MIT SICHERHEIT HYGIENISCH SAFETY AND HYGIENE



WEISS | WHITE



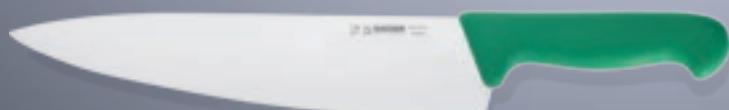
GELB | YELLOW



ROT | RED



BLAU | BLUE



GRÜN | GREEN



BRAUN | BROWN

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Messer mit Farbcodierung von GIESSER nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut. Die GIESSER Messerhygieneboxen in verschiedenen Größen erleichtern die Trennung nach Arbeitsbereichen und bieten zugleich sicheren Schutz für Messer und Anwender.

Wherever food is processed, special attention must be paid to hygiene and safety. GIESSER colour coded knives fulfill HACCP requirements and offer easy division of tools by departments, working shifts or cutting material. The GIESSER knife hygiene boxes – available in different sizes – help to separate different working areas and offers safe protection for knives and personnel.

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG COLOUR CODING BY DEPARTMENT

Zum Beispiel | For example

█ ROT: Rind | RED: Beef

█ GELB: Schwein | YELLOW: Pork

█ GRÜN: Lamm | GREEN: Lamb

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

█ ROT: 1. Schicht | RED: 1st working shift

█ BLAU: 2. Schicht | BLUE: 2nd working shift

█ GELB: 3. Schicht | YELLOW: 3rd working shift

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

█ WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
WHITE: Bakery and dairy products

█ GELB: Gekochtes und Gegartes
YELLOW: Cooked and prepared foods

█ ROT: Rohes Fleisch
RED: Raw meat

█ BLAU: Roher Fisch
BLUE: Raw fish

█ GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
GREEN: Salads, vegetables and fruits

█ BRAUN: Wurzelgemüse
BROWN: Root vegetables

█ HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung
LIGHT PURPLE: HALAL processing

Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidebrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbraucher

Consequent practice of HACCP in connection with coloured cutting boards made of hygienic plastic increases the confidence of customers and consumers.



1 ENTWICKLUNG

Erfahrene Werkzeugmacher und Produktdesigner unterstützen uns zusammen mit unseren Kunden, wenn es darum geht, neue Griffformen für noch mehr Sicherheit und Produktivität zu entwickeln.

DEVELOPMENT

Experienced toolmakers, product designers and our customers help us to develop new handle shapes to further increase safety and productivity.

2 HYGIENE

Alle farbigen Griffe entsprechen selbstverständlich den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Hygiene und Sicherheit.

HYGIENE

Naturally, all the coloured handles comply with the relevant legal requirements governing hygiene and safety standards.

3 SORTIMENT

GIESSER bietet Ihnen das umfangreichste Sortiment an Messern mit farbigen Griffen. Die Farbpunkte bei den einzelnen Artikeln zeigen an, welche Farben serienmäßig lieferbar sind.

RANGE

GIESSER offers the largest range of knives with coloured handles. The coloured dots next to the individual products indicate which colours are available as a standard delivery.

4 SONDERANFERTIGUNGEN

Das von Ihnen gewählte Messer ist in Ihrer Wunschfarbe nicht serienmäßig lieferbar? Ab einer Mindestanzahl von 60 Stück pro Artikel bietet GIESSER den Service der Sonderanfertigung.

CUSTOM-MADE PRODUCTS

Is your chosen knife not available in the required colour as standard? GIESSER offers a customised service on orders of at least 60 units.

5 SONDERFARBEN

Ab 2.000 Stück (bei SP-Messern ab 5.000 Stück) fertigen wir für Sie Messer in Sonderfarben (z.B. in Ihrer Hausfarbe oder für Werbegeschenke).

SPECIAL COLOURS

Orders of more than 2000 knives or 5000 customised knives, can be manufactured in accordance with your specific colour requirements (e.g. your corporate colour or a special design for promotional gifts).

6 QUALITÄT

Wir garantieren gleichbleibende Qualität, denn erst nach der Fertigung der Messerklingen entscheiden wir, welcher Griff und welche Grifffarbe angespritzt wird.

QUALITY

We guarantee consistent quality, as we only select the design and colour of the handles once the knife blades have been manufactured.

GESTANZTE KOCHMESSER STAMPED CHEF'S KNIVES



8455

Kochmesser
Chef's knife



cm	16	20
inch	$6\frac{1}{4}$	$7\frac{3}{4}$

8455

Kochmesser Chef's knife



cm	29	31
inch	11½	12¼

8455

Kochmesser Chef's knife



cm	23	26
inch	9	$10\frac{1}{4}$

8 4 4 5 s t p p



cm	27
inch	10½

8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16	18
inch	6 1/4	7
	■ ■ ■ ■ □ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7 7 0 5

Aufschneidmesser
Slicer



cm	22	25	28	31
inch	8 3/4	9 3/4	11	12 1/4
	■	■ ■ ■ ■ □ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

7 7 0 5 w

Aufschneidmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	25	28	31	36
inch	9 3/4	11	12 1/4	14 1/4
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

8 4 7 5

Lachsmesser
Salmon knife



cm	31
inch	12 1/4
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	20	23
inch	7 3/4	9
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

7 7 0 5

Aufschneidmesser
Slicer



cm	36	40
inch	14 3/4	15 3/4
	■	■

7 7 0 5 w w 1

Aufschneidmesser | mit Kullenschliff
Slicer | scalloped edge



cm	28	31	36
inch	11	12 1/4	14 1/4
	■	■	■

8 4 7 5 w w 1

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm	31
inch	12 1/4
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8 2 6 9 k

Santoku Kochmesser | japanische Form
Santoku knife



cm 18

inch 7



6 6 6 5

Hackmesser | chinesische Form
Slicer | chinese style



cm 17

inch 6 3/4



cm 19

inch 7 1/2



cm 21

inch 8 1/4



8 2 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm 25

inch 9 3/4



8 3 7 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt
Bread knife | wavy edge, offset



cm 18

inch 7



cm 23

inch 9



8 2 6 9 wwlk

Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm 18

inch 7



6 6 7 5

Hackmesser | chinesische Form
Cleaver | chinese style



cm 19

inch 7 1/2

ca. 570 g



8 2 6 5 w 1

Universalmesser | mit Wellenschliff, für Linkshänder
Universal knife | wavy edge, for left-handers



cm 25

inch 9 3/4



8 3 5 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm 18

inch 7



cm 21

inch 8 1/4



cm 24

inch 9 1/2



8 3 3 5

Küchenmesser Kitchen knife



cm	13
inch	5
	■

7365

Filiermesser | sehr flexibel
Filletting knife | highly flexible



cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
				

8795

Streichmesser Spreader



cm	9	12
inch	$3\frac{1}{2}$	$4\frac{3}{4}$

9 4 3 7

Fleischgabel



cm	18	21
inch	7	$8\frac{1}{4}$

8 3 4 5

Küchenmesser Kitchen knife



cm	16	18
inch	6 ¹ / ₄	7

8455 w

Kochmesser | mit Wellenschliff
Chef's knife | wavy edge



cm	31
inch	12 ¹ / ₄

8795 w

Streichmesser | mit Wellenschliff
Spreader | wavy edge



cm	9	12
inch	$3\frac{1}{2}$	$4\frac{3}{4}$

9 4 3 5

Wurstgabel



cm	13	19
inch	5	$7\frac{1}{2}$




GESUNDHEITSKÜCHE

HEALTHY KITCHEN

**MEHR SICHERHEIT BEI DER
VERARBEITUNG VON GLUTEN-
UND ALLERGENFREIEN
LEBENSMITTELN.**

**MORE SAFETY WHEN
PROCESSING GLUTEN-FREE
AND ALLERGEN-FREE FOODS.**



8455 pp hvi

Kochmesser
Chef's knife



cm	20	26
inch	7 3/4	10 1/4

7705 wpp hvi

Aufschlittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm	31
inch	12 1/4

8456 pp hvi

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	16
inch	6 1/4

8315 sp hvi

Gemüsemesser
Paring knife



cm	10
inch	4

8365 w s p

Universal messer | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	11
inch	4 1/4

8315 s p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm	8	10	12
inch	3 3/4	4	4 3/4

8545 s p

Tourniermesser
Bird's beak peeling knife



cm	6	7,5
inch	2 1/4	3

8305 s p

Gemüsemesser
Vegetable knife



cm	8
inch	3 1/4

8365 w s p

Universal messer | mit Wellenschliff, in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)
Universal knife | wavy edge, in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm	11
inch	4 1/4

8315 s p

Gemüsemesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)
Vegetable knife | in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm	10
inch	4

8545 s p

Tourniermesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink, violett)
Bird's beak peeling knife | in 5 colours (light blue, lime, orange, pink, purple)



cm	6
inch	2 1/4

8305 w s p

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm	8
inch	3 1/4

8 3 6 5 s p

Universalmesser
Universal knife



cm 11

inch 4 1/4



8 3 1 5 w s p

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm 8

inch 3 1/4



cm 10

inch 4



8 7 2 5 w s p

Steakmesser | mit Wellenschliff
Steak knife | wavy edge



cm 11

inch 4 1/4



8 3 0 9 w s p 8 - 5

Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff
Roll knife set | 5 pcs., wavy edge



cm 8

inch 3 1/4



8 3 6 6 w s p

Tomatenmesser | mit Zinken
Tomato knife | with tines



cm 11

inch 4 1/4



8 7 2 5 s p

Steakmesser
Steak knife



cm 11

inch 4 1/4



8 7 8 5 z s p

Frühstücksmesser
Sandwich knife



cm 10

inch 4



8 3 0 9 s p 8 - 5

Brötchenmesser-Set | 5-tlg.
Roll knife set | 5 pcs.



cm 8

inch 3 1/4



9 4 6 5 s p

Gabel
Fork

**9 4 6 6 s p**

Löffel
Spoon

**9 4 6 7 s p**

Kaffeelöffel
Spoon | small

**9 4 6 8 s p**

Kuchengabel
Pastry fork

**8 3 6 5 w s p 1 1 - 6**

Universalmesser-Set | 6-tlg.
Universal knife set | 6 pcs.

**9 4 6 5 s p - 6**

Gabel-Set | 6-tlg.
Fork set | 6 pcs.

**9 8 7 9 s p 2 4**

Besteck-Set | 24-tlg.
Cutlery set | 24 pcs.

**9 8 8 0 - 1 2**

Messer- und Gabel-Set | 12-tlg.
Knife and fork set | 12 pcs.



8 4 5 5

Kochmesser
Chef's knife



cm | 20

inch | 7 3/4



8 2 6 9 w w l k

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge



cm | 18

inch | 7



9 8 5 0

Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwtk-18, b8456-18,
8315 sp-10

Chef's knife set | 3 pcs., contents: 8269 wwtk-18, b8456-18,
8315 sp-10



9 8 5 2

Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwtk-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11

Kitchen knife set | 3 pcs., contents: 8269 wwtk-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11



8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



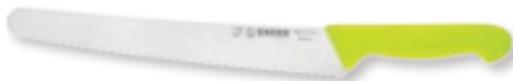
cm | 16

inch | 6 1/4



8 2 6 5 w

Universalmesser
Universal knife



cm | 25

inch | 9 3/4



9 8 5 1

Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: b8456-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11

Kitchen knife set | 3 pcs., contents: b8456-18, 8315 sp-10,
8365 wsp-11



3 5 8 5 s p

Gemüsemesser-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8315 sp-10,
8545 sp-6, 8365 wsp-11

Vegetable knife set | 4 pcs., contents: 8305 sp-8,
8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11



9872 spvk

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)
Sales carton | 72 universal knives in 6 different colours
(8365 wsp-11 in black, yellow, red, blue, white, green)



9872 9x8

Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette,
orange, pink, violett)
Sales carton | 72 universal knives in 9 different colours
(8365 wsp-11 in black, yellow, red, green, light blue, lime,
orange, pink, purple)



69505

Verkausständler | drehbar, leer, Maße (ohne Haken): 52 x 22 x 22 cm (H, B, T)
Sales display | turnable, empty, dimensions (without hooks):
20 x 9 x 9 inch



9872 kt

Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben
(8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)
Sales carton | 60 universal knives in 6 different colours
(8365 wsp-11 in blue, green, lime, orange, pink, purple)



STEAKBESTECK STEAK CUTLERY



9450

Steakgabel | Palisanderholzgriff
Steak fork | palisander wood handle



9450 o

Steakgabel | Olivenholzgriff
Steak fork | olive wood handle



9450 p

Steakgabel | POM-Griff
Steak fork | POM handle



9750 - 2

Steakbesteck | 2-tlg., Palisanderholzgriff auch erhältlich in
Olivenholz und POM
Steak cutlery | 2 pcs., palisander wood handle also available in
olive wood and POM



8750 z

Steakmesser | Palisanderholzgriff
Steak knife | palisander wood handle

cm	12
inch	4 3/4



8750 o

Steakmesser | Olivenholzgriff
Steak knife | olive wood handle

cm	12
inch	4 3/4



8750 p

Steakmesser | POM-Griff
Steak knife | POM handle

cm	12
inch	4 3/4



9750

Steakbesteck | 4-tlg., in Aluminium-Box, Palisanderholzgriff auch
erhältlich in Olivenholz und POM
Steak cutlery | 4 pcs., in aluminium box, palisander wood
handle also available in olive wood and POM



BROTMESSE MIT ABSTANDSHALTER SLICER



8395 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 21

inch 8 1/4

■

8395 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 24

inch 9 1/2

■

8396 w

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff
Slicer | wavy edge



cm 25

inch 9 3/4

■

8396

Brot- und Aufschnittmesser
Slicer



cm 25

inch 9 3/4

■

BÄCKERMESSE PASTRY KNIVES



7305 w

Bäckermesser | mit Wellenschliff
Pastry knife | wavy edge



cm	21	25	28	31
inch	$8\frac{1}{4}$	$9\frac{3}{4}$	11	$12\frac{1}{4}$
	■ ■	■	■ ■	■

8137

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen
Pastry knife | double edge



cm	30
inch	11 $\frac{3}{4}$

7705 w

Bäckermesser | mit Wellenschliff
Pastry knife | wavy edge



cm	25	28	31	36
inch	9 3/4	11	12 1/4	14 1/4
				

8137 w

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gerade, mit Wellenschliff
Pastry knife | double edge, plain, wavy edge



cm	30	36
inch	11 $\frac{3}{4}$	14 $\frac{1}{4}$

8 1 3 7 w z

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gezahnt,
mit Wellenschliff
Pastry knife | double edge, wavy & serrated edge



cm	30	36
inch	11 3/4	14 1/4
■	■	■

8 1 3 6 w

Bäckermesser | einseitig geschliffen, mit Wellenschliff
Pastry knife | single edge, wavy edge



cm	30
inch	11 3/4
■	■

8 2 1 5

Palette
Spatula



cm	16	21	26	31	36
inch	6 1/4	8 1/4	10 1/4	12 1/4	14 1/4
■ ■ □	■ □	■	■	■	■

8 2 3 5

Winkelpalette
Offset spatula



cm	16/10	21/15	26/20	31/25
inch	6 1/4/4	8 1/4/6	10 1/4/7 3/4	12 1/4/9 3/4
■	■	■	■	■

8 1 3 6

Bäckermesser | einseitig geschliffen
Pastry knife | single edge



cm	30
inch	11 3/4
■	■

8 2 1 0 p

Streichpalette | mit POM-Griff
Spatula | with POM handle



cm	26
inch	10 1/4
■	■

8 2 0 5

Confiserie-Palette
Confectioner's spatula



cm	10
inch	4
■	■

8 2 3 5

Mini-Winkelpalette
Mini offset spatula



cm	12/9
inch	4 3/4/3 3/4
■	■

8165 z

Tortenmesser | gezahnt
Pie knife | serrated edge



cm 16

inch 6 1/4



8232 p

Winkelpalette | mit POM-Griff
Offset spatula | with POM handle



cm 11,5

inch 4 1/2



8234 p

Kuchenpalette | mit POM-Griff
Offset spatula | with POM handle



cm 16/11

inch 6 1/4/4 1/4



8239

Winkelpalette | breit
Turner | wide



cm 16,5/11,5

inch 6 1/2/4 1/2



8232

Pfannenwender
Pan flipper



cm 16,5/11,5

inch 6 1/2/4 1/2



8234

Kuchenpalette
Offset spatula



cm 16/11

inch 6 1/4/4 1/4



8237

Küchenpalette
Turner



cm 16

inch 6 1/4



8 2 2 5

Schaber
Scraper



cm	10
inch	4
■	

8 3 5 5

Brotmesser
Bread knife



cm	21
inch	8 1/4
■	

2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser | mit w10er Welle
Bread knife | 10 mm wavy edge



cm	21	24
inch	8 1/4	9 1/2
■		■

8 3 5 5 w s p

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	19
inch	7 1/2
■	

8 3 7 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt
Bread knife | wavy edge, offset



cm	18	23
inch	7	9
■		■

8 3 5 5 w

Brotmesser | mit Wellenschliff
Bread knife | wavy edge



cm	18	21	24
inch	7	8 1/4	9 1/2
■		■	■ □

2 1 8 2 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge



cm	25
inch	9 3/4
■	

8 3 0 7 w s p

Brötchenmesser | mit Wellenschliff
Roll knife | wavy edge



cm	8
inch	3 1/4
■ ■	

KÄSEMESSER CHEESE KNIVES



9 6 0 5

Käsemesser
Cheese knife



cm	23	26	29
inch	9	10¼	11½
■	■	■	■

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese knife



cm	26	30
inch	10¼	11¾
■	■	■

9 6 0 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
Cheese knife | scalloped edge



cm	20	26	29
inch	7¾	10¼	11½
■	■	■	■

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese knife



cm	36
inch	14¼
■	■

9 6 1 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
Cheese knife | scalloped edge



cm	26	30
inch	10 1/4	11 3/4

9 6 3 0

Käsedrahtschneider
Wire cheese cutter



cm	12	23
inch	4 3/4	9

9 6 3 1

Ersatzdrähte | 5 Stk., für 9630-12 und 9630-23
Spare loops | 5 pcs., for 9630-12 and 9630-23



cm	12	23
inch	4 3/4	9

9 6 5 5

Weichkäsemesser
Cream cheese knife



cm	15
inch	6

9 6 2 0

Käsespaten
Cheese shovel



cm	15	20
inch	6	7 3/4

9 5 7 0

Frischkäsespatel
Spatula



cm	26
inch	10 1/4

9 6 4 5

Briemesser
Soft cheese knife



cm	15
inch	6

9 6 5 5 s p

Weichkäsemesser
Cream cheese knife



cm	15
inch	6

9 4 9 2

Käsehobel
Cheese slicer



cm | 23

inch | 9



9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm | 11

inch | 4 1/4



9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm | 16

inch | 6 1/4



9 4 9 3

Schneidedraht
Cheese wire

9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.

9493 dr | Spare loops 10 pcs.



cm | 120

inch | 48

9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan knife



cm | 14

inch | 5 1/2



9 4 9 5 r s

Parmesan-Rindenschneider
Parmesan crust-knife



FISCHMESSER

FISH KNIVES



8455

Kochmesser
Chef's knife



	cm	16	20	23	26	29	31
	inch	6 1/4	7 3/4	9	10 1/4	11 1/2	12 1/4
		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8280

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide



	cm	15	18	20	23	25	30
	inch	6	7	7 3/4	9	9 3/4	11 1/4
		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8455 w

Kochmesser | mit Wellenschliff
Chef's knife | wavy edge



	cm	31
	inch	12 1/4
		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

8280 w

Kochmesser | mit Wellenschliff, breit
Chef's knife | wavy edge, wide



	cm	25
	inch	9 3/4
		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

2285

Fischfiliermesser | flexible Klinge
Filleting knife | flexible blade



cm	18	21
inch	7	8 1/4
	■ ■	■ ■

2105

Abhäutemesser
Skinning knife



cm	13	16	18	21
inch	5	6 1/4	7	8 1/4
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

8270

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow



cm	15	18	20	23	25
inch	6	7	7 3/4	9	9 3/4
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■

7365

Filiermesser | sehr flexibel
Filleting knife | highly flexible



cm	16	18	20	22
inch	6 1/4	7	7 3/4	8 3/4
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

2275

Fischfiliermesser
Filleting knife



cm	18	21
inch	7	8 1/4
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

6005

Zuschneidemesser
Steak knife



cm	21	24	27	30
inch	8 1/4	9 1/2	10 1/2	11 3/4
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

8264

Filet-de-Sole-Messer
Filleting knife



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■

7375 e 101

Fischfiliermesser | sehr flexibel
Fish filleting knife | highly flexible



cm	18
inch	7
	■

3 0 5 5

Kabeljaumesser
Cod knife



cm | 18

inch | 7

**3 3 5 3**

Fischmesser
Fish knife



cm | 10

inch | 4

**8 4 7 5 w w l**

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm | 31

inch | 12 1/4

**8 3 3 5 s**

Fischmesser | starke Klinge
Fish knife | strong blade



cm | 13

inch | 5

**3 0 5 5 f**

Kabeljaufiliermesser
Cod filleting knife



cm | 18

inch | 7

**4 0 2 5 w w l**

Zubereitungsmesser | mit Kullenschliff, schmal
Fish slicer | scalloped edge, narrow



cm | 21

inch | 8 1/4



| 24

| 9 1/2



| 27

| 10 1/2

**8 2 6 7 w w**

Lachsmesser | mit Kullenschliff
Salmon knife | scalloped edge



cm | 31

inch | 12 1/4

**8 3 1 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff
Vegetable knife | wavy edge



cm | 8

inch | 3 1/4



| 10

| 4



9 5 1 5

Fischgrätenzange
Fish bone pliers



9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm 15
inch 6

8 2 4 7

Austernöffner
Oyster knife



9 5 5 0

Hummergabel
Lobster fork



9 5 1 6

Fischgrätenpinzette
Fish pincers



9 5 0 1 4

Fischpalette
Fish spatula



cm 20 x 7
inch 8 x 3

8 2 4 7 0 7

Austernöffner
Oyster knife



9 5 5 1

Hummerzange
Lobster pliers



9 5 1 8

Fischschupper
Fish descaler

**9 5 0 5 k**

Fischschere
Fish fin shears

**3 2 3 5 z**

Fischschuppenmesser
Fish descaling knife



cm | 15

inch | 6

■

6 8 3 5

Messerscheide | für 1 Messer
Knife scabbard | for 1 knife



cm | 16

inch | 6 1/4

| 21

| 8 1/4

9 5 0 5

Fischschere
Fish fin shears

**9 5 0 5 s p**

Fischschere
Fish fin shears

**1 2 2 5 0**

Ausbeinmesser | flexibel
Boning knife | flexible



cm | 13

inch | 5

■ ■ ■ ■ ■

9 5 9 0 m f

Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße
Mesh safety glove | mitt, one size fits all



GESUNDHEITSKÜCHE

HEALTHY KITCHEN

**MEHR SICHERHEIT BEI DER
VERARBEITUNG VON GLUTEN-
UND ALLERGENFREIEN
LEBENSMITTELN.**

**MORE SAFETY WHEN
PROCESSING GLUTEN-FREE
AND ALLERGEN-FREE FOODS.**



9541 hvi

Zange | bis 250 °C
Tongs | up to 250 °C



9560 hvi

Kochlöffel | bis 250 °C
Spoon | up to 250 °C

cm	30
inch	11 3/4



9483 hvi

Teigschaber | bis 250 °C
Scraper | up to 250 °C

cm	25
inch	9 3/4



9561 hvi

Pfannenwender | bis 250 °C
Turner | up to 250 °C



cm 16

inch 6 1/4

6865 hvi

Schneidebrett | Maße: 50 x 30 x 1,5 cm
Cutting board



DER PROTECTOR

THE PROTECTOR

- ZUVERLÄSSIGER KLINGENSCHUTZ
- MIT KLAMMER FÜR HÖCHSTE SICHERHEIT
- PASSEND FÜR JEDEN KLINGEN- UND GRIFFFORM
- RELIABLE BLADE PROTECTION
- WITH CLIP FOR OUTSTANDING SAFETY
- SUITS EVERY TYPE OF BLADE AND HANDLE

JEWELLS
2 STÜCK
IM SET

SET OF TWO
SHEATHS



HÖCHSTE SICHERHEIT UND KLINGENSCHUTZ

HIGHEST LEVEL OF SAFETY AND BLADE PROTECTION



9300

Protector | Breite: 5,5 cm
Protector | width: 2 inches



cm	20	26	31	36
inch	7 3/4	10 1/4	12 1/4	14 1/4

9305

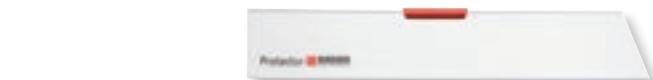
Protector | Breite: 3,2 cm
Protector | width: 1 1/4 inches



cm	10	13	16
inch	4	5	6 1/4

9310

Protector | Breite: 5,5 cm
Protector | width: 2 inches



cm	20	26	31	36
inch	7 3/4	10 1/4	12 1/4	14 1/4

9315

Protector | Breite: 3,2 cm
Protector | width: 1 1/4 inches



cm	10	13	16
inch	4	5	6 1/4

ZUBEHÖR ACCESSORIES



9605 b s

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang
Decorating knife | easy cutting with angled blade, extra long



cm 12

inch 4¾

■

9476 s

Spiralschneider | klein
Spiral cutter | small



8250 9x7

Buntschneider
Decorating knife



9476

Spiralschneider | groß
Spiral cutter | large



9 4 7 6 3

Endlos-Spiralschneider
Endless spiral cutter



9 4 7 6 2

Endlos-Julieneschneider
Endless julienne cutter



9 4 7 5

Julieneschneider | 3 mm
Julienne cutter



9 4 9 8

Kartoffelspirale
Potato decorator



9 4 7 5 3

Julieneschneider | mit 3 Klingen (3, 6, 9 mm)
Julienne cutter |
with 3 blades



9 4 9 8 3

Kartoffelspirale | 3er-Set (ø 6, 9, 13 mm)
Potato decorator | 3 pcs. set



8 2 4 8 2 0 - 4

Dressiernadel
Larding needle



9 4 7 0

Tomatenschäler
Tomato peeler



8 2 4 8 s p

Spicknadel | mit Klappe
Larding needle



8 2 4 6

Spargelschäler
Asparagus peeling knife



9 5 0 1 3

Spargelschäler
Asparagus peeler



8 2 4 9 r a p

Sparschäler | mit Pendelklinge
Peeler



■ ■ ■ ■ ■

8 2 4 9 s p

Sparschäler
Peeler

**9 4 7 0 m z**

Schäler | Metall, gezahnte Schneide
Peeler | metal, serrated edge



cm	5	
inch	2	

8 2 5 4

Orangenschäler
Orange peeler

**8 2 4 9**

Sparschäler
Peeler

**8 2 4 9 m**

Schäler | Metall, glatte Schneide
Peeler | metal, plane edge



cm	5	9
inch	2	3½

8 2 4 9 m z

Schäler | Metall, gezahnte Schneide
Peeler | metal, serrated edge



cm	5	
inch	2	

8 2 5 5

Dekoriermesser
Lemon decorator



8 2 5 6

Zitronenschaber
Lemon grater



8 2 5 9

Apfelausstecher
Apple corer



9 4 8 1

Dekoriermesser
V-cut decorator



9 4 7 1

Tomatenentstieler
Tomato corer



8 2 5 6 s p r e

Ziseliermesser
Decorating knife



8 2 5 7

Butterroller
Butter curler



9 4 9 7

Kerbmessер
Decorating knife



9 5 0 1 11

Entkerner
Corer



8 2 5 2

Kartoffellöffel
Double melon baller



mm	ø 22/25
inch	ø 0.9/1.0

8 2 5 3 o

Kartoffellöffel | oval
Melon baller | oval

**9 4 8 0 s p**

Grapefruitmesser
Grapefruit knife

**9 4 8 7 s i l**

Backpinsel | Silikon
Pastry brush | silicon

**8 2 5 3**

Kartoffellöffel
Melon baller



mm	ø 10	ø 15	ø 18	ø 23	ø 25	ø 30
inch	ø 0.4	ø 0.5	ø 0.7	ø 0.9	ø 1.0	ø 1.2

8 2 5 3 o w

Kartoffellöffel | oval, gewellt
Melon baller | oval, wavy

**9 4 8 7**

Backpinsel
Pastry brush



cm	4	6
inch	1½	2¼

9 4 8 2

Teigrad
Pastry wheel



cm	ø 6
inch	ø 2¼

9 4 8 2 w

Teigrad | gewellt
Pastry wheel | wavy



cm	Ø 6
inch	Ø 2 1/4

8 2 8 7

Wiegemesser | doppelt
Mincing knife | double



cm	22
inch	8 3/4

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach
Mincing knife | single



cm	36
inch	14 1/4

9 5 1 2

Dekoriermesser
Decorating knife



9 4 9 1

Pizzaschneider
Pizza cutter



cm	Ø 12
inch	Ø 4 3/4

8 2 8 8

Wiegemesser | einfach
Mincing knife | single



cm	15	22
inch	6	8 3/4

9 5 1 0

Hobel
Plane



9 4 7 8 w 6

Schnitzmesser | mit Wellenschliff, halbrund
Shaping knife | wavy edge, half-round



9 4 7 8 v s

Schnitzmesser | V-Form, mit Spitze
Shaping knife | V-shape, with tip

**9 4 7 8 h r s**

Schnitzmesser | schmal, halbrund
Shaping knife | slim, half-round

**9 4 7 8 5**

Schnitzmesser | schmal
Carving knife | narrow



cm	5
inch	2

9 4 7 8

Schnitzmesser-Set | 8-tlg.
Fruit carving set | 8 pcs.

**8 5 3 5**

Schnitzmesser
Carving knife



cm	6
inch	2 1/4

9 4 7 8 2 5

Garnierkoffer | 25-tlg., die komplette Ausstattung zum Schnitzen von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer
Garnishing case | 25 pcs., the complete equipment for carving fruits and vegetables in a convenient hard shell case



6810 b

Garniererset | Inhalt: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

Decorating set | contents: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

6810 l | Ohne Bestückung

6810 l | Without contents



6813 b

Dekorerset | Inhalt: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259

Decorating set | contents: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259



6814 b

Dekorerset | Inhalt: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6

Decorating set | contents: 6810 l, 9478 w 6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6



9 5 4 0

Gebäckzange
Cake tongs

**9 5 4 2**

Salatzange
Salad tongs

**9 5 4 3**

Küchenzange
Multi purpose tongs



cm | 24
inch | 9½

9 5 1 4

Pinzette
Pincers



cm | 20 | 30
inch | 7¾ | 11¾

9 5 1 6 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm | 20
inch | 7¾

9 5 4 5

Spaghettizange
Spaghetti tongs

**9 5 1 4 a n g**

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm | 15
inch | 6

9 5 1 4 a n g

Pinzette | angewinkelt
Pincers | angled



cm | 35
inch | 13¾

9 5 3 5

Aufschneidzange
Cold cut tongs



9 5 0 0

Grillspieß
Skewer



cm	20	25	30
inch	7 3/4	9 3/4	11 3/4

9 5 0 0 a u

Grillspieß | Auerhahn
Skewer | fowl



cm	30
inch	11 3/4

9 5 0 0 fi

Grillspieß | Fisch
Skewer | fish



cm	30
inch	11 3/4

9 5 0 0 1 i

Grillspieß | Lilie
Skewer | fleur-de-lys



cm	30
inch	11 3/4

9 5 1 4 k

Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240 °C
Meat pincers | heat resistant up to 240 °C



cm	30
inch	11 3/4

9 5 0 0 c o

Grillspieß | Kuh
Skewer | cow



cm	30
inch	11 3/4

9 5 0 0 c r

Grillspieß | Degen
Skewer | cross



cm	30
inch	11 3/4

9 5 0 0 l a

Grillspieß | Widder
Skewer | lamb



cm	30
inch	11 3/4

9 5 0 0 r o

Grillspieß | Hahn
Skewer | rooster



cm	30
inch	11 3/4

9 5 7 0

Frischkäsespatel
Spatula



cm	26
inch	10 1/4
■□	

9 5 6 5

Stielschaber
Rubber spatula



cm	25	35
inch	9 3/4	13 3/4

9 5 7 5

Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C
Thermo offset spatula | flexible, heat resistant up to 240 °C



cm	31
inch	12 1/4

9 4 8 8

Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)
Dough scraper set | 3 pcs. (4 1/2, 4 1/2, 4 3/4 inch)

**9 5 6 0**

Rührloßel
Thermo spatula



cm	45
inch	17 3/4

9 4 8 3

Stielschaber
Rubber spatula



cm	27
inch	10 3/4

9 5 7 6

Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C
Mini spatula | heat resistant up to 240 °C



cm	24
inch	9 1/2

9 4 8 9 2

Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)
Dough scraper set | 2 pcs. (6, 7 3/4 inch)



9 4 0 0 p

Fleischgabel | geschmiedet
Meat fork | forged



cm	15	20
inch	6	7 3/4
■	■	■

9 4 2 0 p

Wurstgabel | geschmiedet
Sausage fork | forged



cm	13
inch	5
■	■

9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm	18	21
inch	7	8 1/4
■	■	■

2 1 9 4 3 7

Fleischgabel
Meat fork



cm	18
inch	7
■	■

9 4 1 0 p

Krückengabel | geschmiedet
Claw fork | forged



cm	15	18	21	25
inch	6	7	8 1/4	9 3/4
■	■	■	■	■

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage fork



cm	13	19
inch	5	7 1/2
■	■	■

9 4 4 5

Fleischgabel
Meat fork



cm	15
inch	6
■	■

6800

Magnetleiste
Magnet bar



cm	35	50
inch	13 3/4	19 3/4

6800 h

Metallhaken | für Magnetleiste
Hook | for magnet bar



H1	einfach single
H2	doppelt double

8258 sp

Geflügelschere
Poultry shears

8258 spf | Ersatzfeder
8258 spf | Replacing spring



9506

Universalschere
Scissors



6800 sp

Magnetleiste | spezial
Magnet bar | special



cm	60
inch	23 1/2

8258

Geflügelschere
Poultry shears

8258 f | Ersatzfeder
8258 f | Replacing spring



9501 6

Universalschere
Scissors



9506 10

Universalschere
Scissors



6865

Kunststoff-Schneidebrett Cutting board



cm	40	50	60
	400 x 300 x 20 mm	500 x 300 x 20 mm	600 x 300 x 20 mm

6870

Kunststoff-Schneidebrett Euro | abgerundet, mit Safttrille und Sammler
Euro cutting board | rounded edges, with groove and juice collector



cm	26,5	53
	265 x 325 x 20 mm	530 x 325 x 20 mm

6820 la

Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm
Gastronorm inset | dimensions: 19 x 10 $\frac{3}{4}$ inch

6820 h | Schlaufenhalter, 1 Paar
6820 h | Mountings, 1 pair



6880

Rührspaten
Stirring spatula

cm	100	120
inch	39½	48

6 8 6 7

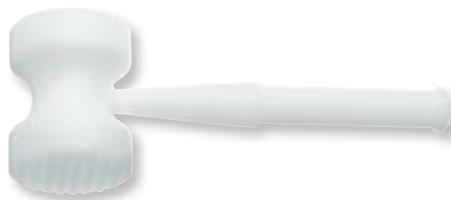
Schneidbretthobel
Scraper for cutting boards

**6 8 6 7 k 1**

Ersatzklinge | für 6867
Spare blade | for 6867

**6 8 4 5**

Fleischklopfer
Meat hammer

**6 8 4 0 p**

Kotelettklopfer
Cutlet pounder

**8 2 4 8 2 0 - 4**

Dressiernadel
Larding needle



cm	24
inch	9½

8 2 4 8 s p

Spicknadel mit Klappe
Larding needle



cm	20
inch	7¾

**PROFESSIONELLE SCHLEIF-
UND FLEISCHEREIBEDARFS-WERKZEUGE
PROFESSIONAL GRINDING
AND BUTCHER SUPPLY TOOLS**



9970 wb

Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß
Hand sharpening stone | fused alumina, 200 blue/400 white



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9970 wt

Handschärfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß
Hand sharpening stone | fused alumina, extra fine, 360 terra/
1000 white



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9970

Handschärfstein | grob/fein, Steinlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm,
für Messer und Werkzeuge
Hand sharpening stone | coarse/fine, stone lenght 10 inch, total
length 15 inch, for knives and tools



cm	25
inch	10

9940

Keramikstahl
Ceramic sharpening steel



cm	25
inch	9 3/4

9970 s

Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320
Hand sharpening stone | siliciumcarbide, 120/320



cm	20
	200 x 50 x 25 mm

9970 99

Unterlegschale | schwarz
Mat | black



9930

Wetzstahl | diamantenbeschichtet
Sharpening steel | diamond coated



cm	25
inch	9 3/4

9919

Abziehstahl | Doppelzug, extra fein, poliert
Sharpening steel | double cut, extra fine, polished



cm	25
inch	9 3/4

9901

Silvercut | poliert
Silvercut | polished



cm	31	•
inch	12 1/4	

9913

Topcut | extrem feiner Polierzug
Topcut | ultra fine polished cut



cm	31	•
inch	12 1/4	

9906

Policut | extrem feiner Vielfachzug
Policut | ultra fine cut extra



cm	31	•
inch	12 1/4	

9904

Abziehstahl | extrem feiner Zug
Sharpening steel | ultra fine cut



cm	31	•
inch	12 1/4	

PX 88

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade
PX 88 | special coating extremely hard, 2000 Vickers degrees hardness



cm	31	•
inch	12 1/4	

9916

Supercut | extrem feiner Zug
Supercut | ultra fine cut



cm	31	•
inch	12 1/4	

9905

Abziehstahl | extra feiner Zug
Sharpening steel | extra fine cut



cm	31	•
inch	12 1/4	

9 9 2 0

Chefcut | feiner Zug
Cheatcut | fine cut



cm	31	<input type="radio"/>
inch	12 $\frac{1}{4}$	<input checked="" type="radio"/>

9 9 2 5

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening steel | standard cut



cm	25	31	•
inch	9 $\frac{3}{4}$	12 $\frac{1}{4}$	

9 9 5 0

Haushaltstahl Household steel



cm	20	<input checked="" type="radio"/>
inch	7 3/4	<input type="radio"/>

9 9 2 2

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | fine cut



cm	25	
inch	9 3/4	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug



cm	25	27	31	36	•
inch	9 $\frac{3}{4}$	10 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{4}$	14 $\frac{1}{4}$	

9931

Messerschärfer
Knife sharpener



9980 stp

Messerschärfer | Edelstahl
Knife sharpener | stainless steel

9981 | Ersatzstangen
9981 | Replacement rods



9980

Messerschärfer
Knife sharpener

9981 | Ersatzstangen
9981 | Replacement rods

9981 f | Führung
9981 f | metal guide

9981 h | Halter
9981 h | metal holder



9937

Ergosteel
Ergosteel



P C I

Prime Cut I
Prime Cut I

PC ST | Schärfstangen (Paar)
PC ST | Replacement rods (pair)



**DIE NEUE WETZSTAHL-
GENERATION
MADE IN GERMANY**

**THE NEW GENERATION
OF SHARPENING STEELS
MADE IN GERMANY**

**LÄNGERE SCHNITTHALTIGKEIT
UND MEHR SICHERHEIT**

**HIGHER EDGE RETENTION AND
GREATER SAFETY**

219960

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



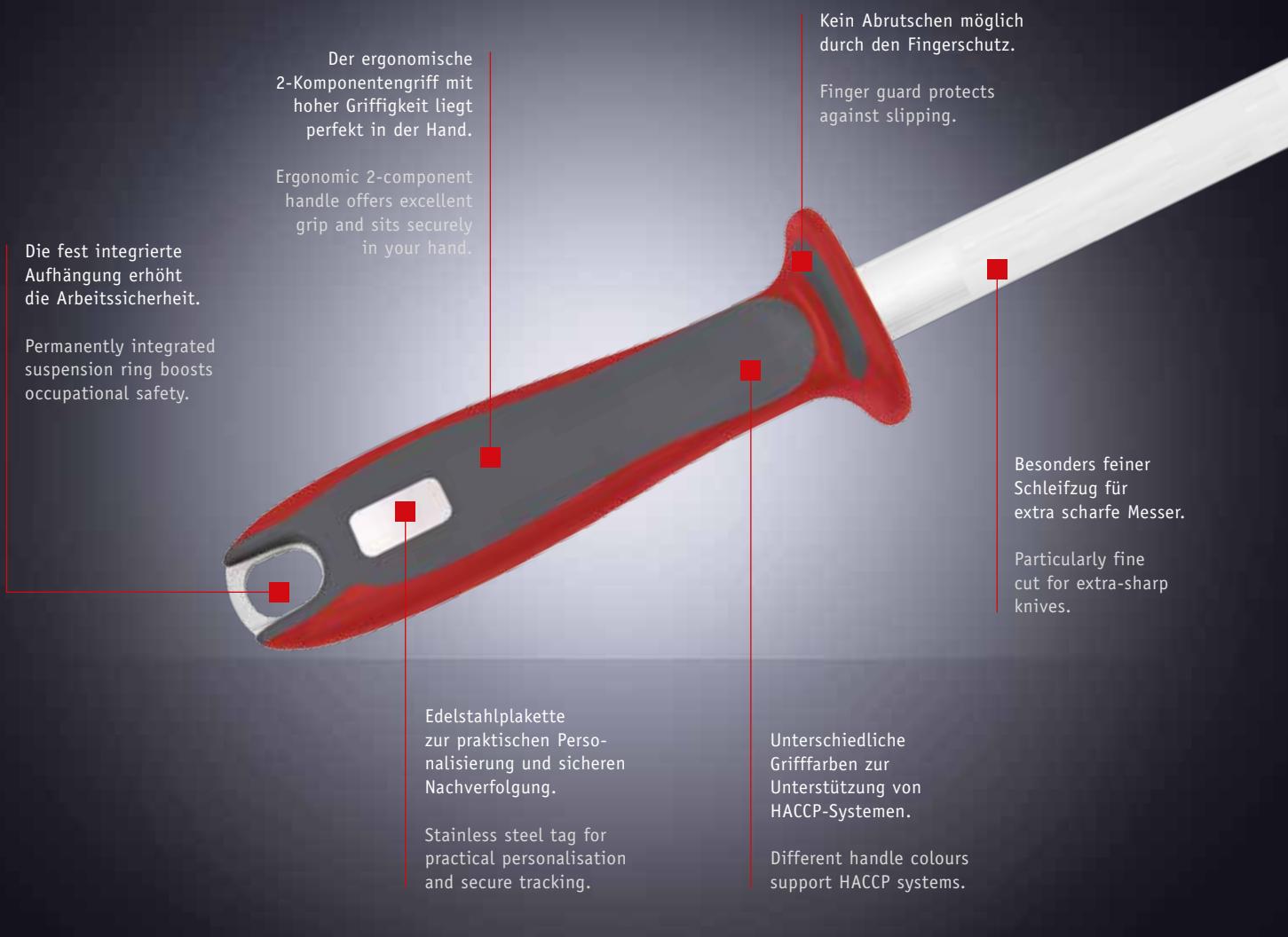
**cm | 31
inch | 12 1/4**

219965

Abziehstahl | Micro-Feinzug, rund
Sharpening steel | micro fine cut, round



**cm | 31
inch | 12 1/4**



219960 r

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm | 31
inch | 12 $\frac{1}{4}$

219960 g

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm | 31
inch | 12 $\frac{1}{4}$

219960 b

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm | 31
inch | 12 $\frac{1}{4}$

219960 gr

Abziehstahl | Micro-Feinzug, oval
Sharpening steel | micro fine cut, oval



cm | 31
inch | 12 $\frac{1}{4}$

SharpX I

Schleifmaschine | 230 V
Sharpening machine | 230 V



9999 108

Schleifrad | D25, 40°
Sharpening wheel | D25, 40°



9999 109

Polierrad | D54, 35°
Polishing wheel | D54, 35°



SharpX II

Schleifmaschine | 230 V
Sharpening machine | 230 V



9999 104

Schleifrad | D36, 40°
Sharpening wheel | D36, 40°



9999 105

Schleifrad | D54, 35°
Sharpening wheel | D54, 35°



9999 106

Polierblock | Keramik, 45°
Polishing unit | ceramic, 45°



9999 107

Polierblock | Diamant, D16, 40°
Polishing unit | diamond, D16, 40°



9999 200 z

Schleifmaschine z200 | elektrisch, 230 V
Sharpening machine z200 | electrical, 230 V



9999 200 ss

Schleifscheiben (Paar) | Metallverstärkt
Sharpening wheel (pair) | metal reinforcement



9999 200 ps

Polierscheibe | Stoff
Polishing wheel | cotton



9999

Nassbandschleifmaschine „Superschliff“ | Drehstrom 380 V,
Wechselstrom 230 V
Wetbelt sharpening machine “Superschliff” | rotary current 380 V,
alternating current 230 V



9999 p

Polierscheibe | 200 x 25 mm
Polishing wheel



9999 pp

Polierpaste
Polishing paste



9999 s

Schleifband | 800 x 50 mm, K120
Sharpening belt



9999 400

Nassschleifmaschine | Maße: 300 x 380 x 200 mm
Sharpening machine



9999 401

Schleifscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 240)
Sharpening wheel | (grain 240)



9999 402

Abziehscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 600)
Polishing wheel | (grain 600)



9999 403

Abrichtstein | für Abziehscheibe
Dressing stone | for polishing wheel



9999 500

Lamellenschleifmaschine | Maße: 300 x 350 x 300 mm
Sharpening machine



9999 501

Lamellenschleifscheibe | Maße: 200 x 50 x 16 mm (Korn 240)
Sharpening wheel | (grain 240)



9999 502

Polierscheibe | Maße: 200 x 35 x 12 mm
Polishing wheel



9999 503

Hochglanzabziehpaste
Polishing paste



6605

Fleischersäge
Bone saw

6606 40 | Sägeblatt
6606 40 | Saw blade

6606 50 | Sägeblatt
6606 50 | Saw blade



cm	40	50
inch	15 3/4	19 3/4
	■	■

6645

Hackmesser
Cleaver



cm	15
inch	6
	ca. 400 g
	■

6655

Hackmesser
Cleaver



cm	18	20
inch	7	7 3/4
	ca. 550 g	ca. 650 g
	■	■

6655 sp

Hackmesser
Cleaver



cm	23	25
inch	9 1/4	10
	ca. 1080 g	ca. 1240 g
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

6630 k

Rinderspalter
Beef splitter



cm	33
inch	13
	■

6640 p

Hackmesser | mit POM-Griff
Cleaver | POM handle



cm	15
inch	6
	ca. 500 g
	■

6655 sp

Hackmesser
Cleaver



cm	18	20
inch	7	7 3/4
	ca. 910 g	ca. 1010 g
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

6795

Hackfleischmesser
Minced meat knife



cm	14
inch	5 1/2
	■

6 6 0 8

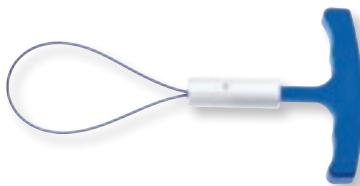
Rippenzieher
Bacon ripper

**mm | 16****6 6 1 5**

Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.
Rib puller spare blades | 5 pcs.

**mm | 14****16****18****20****22****6 6 1 0**

Rippenzieher | mit Schlaufe
Rib puller

**mm | ø 2,00****6 6 1 6**

Ziehhaken
Hook

**cm | 14****■****6 6 0 9**

Carré/Kotelettauslöser
Rib puller

**mm | 14****6 6 1 5 a**

Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.
Rib puller spare blades | extra sharp, 5 pcs.

**mm | 14****16****18****20****22****6 6 1 1**

Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.
Rib puller spare loops | 50 pcs.

**cm | 20****30****6 8 5 0**

Blockbürste
Block brush



6698

Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.
Ring knife | plastic, 3 pcs.



6860

S-Haken | 10 Stk.
"S" hook | 10 pcs.



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4 3/4	5 1/2	6 1/4	7

k1 3010

Hohlstechmesserklinge
Hollow plunger knife blade



cm	17
inch	6 3/4

6688

Schwartennmesser
Crust Cutter



6612

Knochenstaubentferner
Bone dust remover



k1 3010

Hohlstechmesserklinge
Hollow plunger knife blade



cm	11
inch	4 3/4

k1 3010

Hohlstechmesserklinge
Hollow plunger knife blade



cm	15
inch	6



STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

PROTECTIVE APRONS AND BOLEROS

Alle Handschuh-Varianten sind in sieben Größen erhältlich.
Linkshänder-Ausführungen und Sonderanfertigungen auf Anfrage.

All mesh gloves are available in 7 standard sizes.
Left-hander versions and special sizing upon request.

LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998
PERFORMANCE CLASS 2
DIN EN 13998



XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
GR. 9 SIZE 9	GR. 0 SIZE 0	GR. 1 SIZE 1	GR. 2 SIZE 2	GR. 3 SIZE 3	GR. 4 SIZE 4	GR. 5 SIZE 5
Braun Brown	Grün Green	Weiß White	Rot Red	Blau Blue	Orange Orange	Oliv Olive
49	50	51	52	53	54	55

9595

Schutzschürze
Safety apron



Art.-Nr. Breite x Länge dimension

9595-73	50 x 73 cm	152-173 cm	82-111 cm
9595-78	55 x 78 cm	162-185 cm	89-122 cm
9595-84	55 x 84 cm	175-202 cm	96-133 cm



min.-max.

Art.-Nr. Breite x Länge dimension

9596-85	50 x 85 cm	146-166 cm	82-111 cm
9596-90	50 x 90 cm	156-178 cm	82-111 cm
9596-95	55 x 95 cm	166-190 cm	89-122 cm
9596-100	55 x 100 cm	177-202 cm	89-122 cm



min.-max.



min.-max.

9599 s / m / l / xl

Ersatzteilset
Replacement set



No. 9593-00 9593-08 9593-15 9593-19



Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer Schutz in 4 Größen (s, m, l, xl), gem. EN 388 25 4 x Cut resistant glove | extra light and certainly safer protection in 4 sizes (s, m, l, xl), as per EN 388 25 4 x



9 5 9 4

Handschuhspanner | 100 Stk., Einheitsgröße
Glove tightener | 100 pcs., one size



9 5 9 0 m 0 0

Stechschutzhandschuh | ganzmetall
Mesh safety glove | fully metal



9 5 9 0 0 0

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 m f

Stechschutzhandschuh | Fäustling, Einheitsgröße
Mesh safety glove | mitt, one size fits all



9 5 9 0 0 8

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 5

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



9 5 9 0 1 9

Stechschutzhandschuh
Mesh safety glove



M H B I

Messerhygienebox | für 4 Messer & 1 Stahl
Knife hygiene box | for 4 knives & 1 steel



cm	50		
	500 x 265 x 100 mm		

M H B II

Messerhygienebox | für 6 Messer & 2 Stähle
Knife hygiene box | for 6 knives & 2 steels



cm	50		
	500 x 380 x 100 mm		

M H B III

Messerhygienebox | für 5 Messer,
1 Stahl, 1 Handschuh
Knife hygiene box | for 5 knives,
1 steel, 1 glove



cm	50		
	500 x 380 x 100 mm		

6 8 3 1 1

Messerscheide | für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff
Knife scabbard | for 1 knife, fully hygienic plastic



M H B I E

Einlagen-Set | für MHB I
Insets | for MHB I

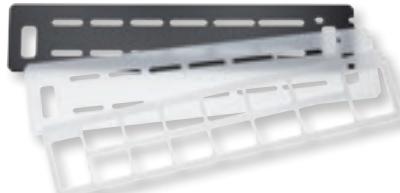


Version

E1	4 x	1 x	-
E2	5 x	1 x	1 x
E3	5 x	2 x	-
E4	8 x	1 x	-

M H B II E

Einlagen-Set | für MHB II
Insets | for MHB II

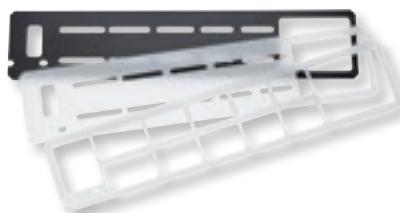


Version

E1	6 x	2 x	-
E2	8 x	2 x	-
E5	12 x	2 x	-
E6	10 x	2 x	-

M H B III E

Einlagen-Set | für MHB III
Insets | for MHB III



Version

E1	5 x	1 x	1 x
E3	10 x	1 x	1 x
E5	8 x	2 x	1 x

6 8 3 0 4

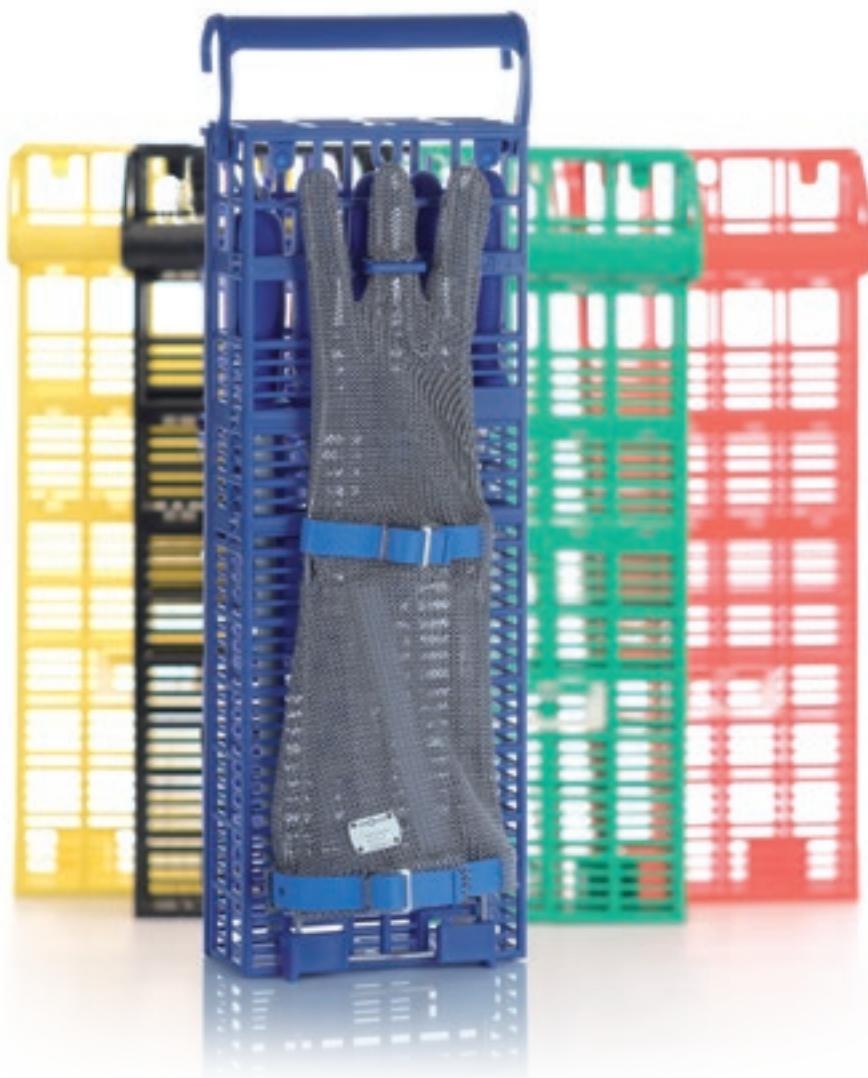
Messerköcher-Garnitur | für 4 Messer, vollhygienischer
Kunststoff, mit Gürtel
Knife scabbard | for 4 knives, fully hygienic plastic, complete set

6832 | Gürtel, einzeln
6832 | Belt, single



M H B K

Messerhygienebox | Kunststoff, für 4 Messer (max. 31 cm 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
 Knife hygiene box | plastic, for 4 knives (max. 12 $\frac{1}{4}$ inch blade), 1 steel, 1 Sharp Easy, 1 glove. Weight: 530 g, dimensions: width 17 cm, length closed 49 cm, opened 55 cm, depth 7 cm



M H B K h h

Handschuh-Halter | für Messerhygienebox
 Glove-holder | for knife hygiene box



6 8 3 5

Messerscheide | für 1 Messer
 Knife scabbard | for 1 knife



cm	16	21
inch	6 $\frac{1}{4}$	8 $\frac{1}{4}$

7990

Taschenschlachtmesser
Butcher pocket knife



cm	10
inch	4

7981 c

Wurstprobiermesser
Sausage testing knife



cm	11
inch	4¼

7981 c s p

Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip
Sausage testing knife | with fork and clip



cm	11
inch	4¼

7984 c

Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip, Metallausführung
Sausage testing knife | with fork and clip, full metal



cm	11
inch	4¼

7990 3

Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem
Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
Hunting knife | 57-58 HRC Rockwell, stamped, handle made of
genuine mikarta, riveted, with saddle leather bag



cm	11
inch	4¼

7984 c - h

Hülle für Probiermesser
Sheath for testing knife



MESSERTASCHEN UND -KOFFER KNIFE BAGS AND CASES



6801 sp 1

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung
Cook's master case | magnetic, light version



6801 sp rec

Magnetkoffer | 13-tlg., Inhalt: 6801 sp, 8280-23, 3005-16,
8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249, 8252,
9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp
Cook's master case | 13 pcs., contents: 6801 sp, 8280-23,
3005-16, 8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249,
8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp



8291 b 10 pl

Messertasche PrimeLine | 10-tlg., Inhalt: 8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218455-26, 218456-18
Knife bag PrimeLine | 10 pcs., contents: 8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218455-26, 218456-18

8291 10 l | Ohne Bestückung
8291 10 l | Without contents



8291 b 10 bc

Messertasche BestCut | 10-tlg., Inhalt: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25
Knife bag BestCut | 10 pcs., contents: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25

8291 10 l | Ohne Bestückung
8291 10 l | Without contents



8291 b 8 bc

Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25
Knife bag BestCut | 8 pcs., contents: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

8291 8 l | Ohne Bestückung
8291 8 l | Without contents



8291 b 8 pl

Messertasche PrimeLine | 8-tlg., Inhalt: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26
Knife bag PrimeLine | 8 pcs., contents: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26

8291 8 l | Ohne Bestückung
8291 8 l | Without contents



8293 b

Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 l, 8261 wp-25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p-6, 9410 p-15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25
Knife bag | black, 13 pcs., contents: 8293 l, 8261 wp-25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p-6, 9410 p-15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25

8293 l | Ohne Bestückung
8293 l | Without contents



8294 b

Kochtasche | blau, 12-tlg., Inhalt: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 l
Knife bag | blue, 12 pcs., contents: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 l

8294 l | Ohne Bestückung
8294 l | Without contents



8293 bk

Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp-10, 8265 w-25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp-6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488
Knife bag | black, 13 pcs., contents: 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp-10, 8265 w-25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp-6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

8293 l | Ohne Bestückung
8293 l | Without contents



8296 5 k

Messertasche | 5-tlg., Inhalt: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l
Knife bag | 5 pcs., contents: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 l

8296 5 l | Ohne Bestückung
8296 5 l | Without contents



8296 b

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9922-25, 8296 l
Knife bag | red, 7 pcs., contents: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9922-25, 8296 l

8296 l | Ohne Bestückung
8296 l | Without contents



8296 b k

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l
Knife bag | red, 7 pcs., contents: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 l

8296 l | Ohne Bestückung
8296 l | Without contents



3545

Lehrlings-Set | 5-tlg., Inhalt: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25
Knife set | 5 pcs., contents: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25



3565

Messer-Set | 3-tlg., Inhalt: 3105-13, 3005-18, 4025-24
Knife set | 3 pcs., contents: 3105-13, 3005-18, 4025-24



3555

Messer-Set | 3-tlg., Inhalt: 3105-13, 3005-16, 4025-21
Knife set | 3 pcs., contents: 3105-13, 3005-16, 4025-21



3511 p 1

Messer-Set PrimeLine | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 12200-22
Knife set PrimeLine | 3 pcs., contents: 11250-13, 11250-15, 12200-22



8298 b pl

Kochtasche PrimeLine Chef | 7-tlg., Inhalt: 218455-23, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218545-6, 9514-30, 9924-25, 8298 l
 Knife bag PrimeLine Chef | 7 pcs., contents: 218455-23, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218545-6, 9514-30, 9924-25, 8298 l

8298 l | Ohne Bestückung
8298 l | Without contents



9815

Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18
 Household set | 4 pcs., contents: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18



9840 o

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg., Inhalt: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o
 Knife set | olive wood, 3 pcs., contents: 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o



9770

Koch-Set | 2-tlg., Inhalt: 9410 p-15, 8270-18
 Carving set | 2 pcs., contents: 9410 p-15, 8270-18



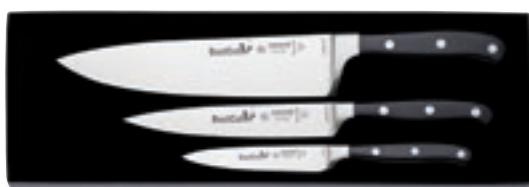
9810

Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18
 Household set | 4 pcs., contents: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18



9840 b c

Kochmesser-Set BestCut | 3-tlg., Inhalt: 8640-10, 8670-15, 8680-20
 Knife set BestCut | 3 pcs., contents: 8640-10, 8670-15, 8680-20



9840

Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8240-10, 8270-15, 8280-20
 Knife set | 3 pcs., contents: 8240-10, 8270-15, 8280-20



9891 b 5

Messerblock | 5-tlg., preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl

Knife block | 5 pcs., reasonably priced block in gift box: from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, bread knife 7 inch, kitchen knife 3¼ inch, scissors and sharpening steel



9891 b 5 p1

Messerblock PrimeLine | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Santoku-Messer mit Kullenschliff 18 cm, Officemesser 8 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

Knife block PrimeLine | 5 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, santoku knife scalloped edge 7 inch, vegetable knife 3¼ inch, scissors and sharpening steel.
Packed in attractive cartons



9891 b 5 bc

Messerblock BestCut | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

Knife block BestCut | 5 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, ham slicer 6 inch, office knife 4 inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9891 1 5

Messerblock | leer
Knife block | empty



9892 b

Messerblock | 8-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 25 cm, Kochmesser 20 cm, Kochmesser 15 cm, Tourniermesser 9 cm, Officemesser 10 cm, Fleischgabel 15 cm, Buntschneidemesser und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt
 Knife block | 8 pcs., from beech, assembled with chef's knife 9¾ inch, chef's knife 7¾ inch, chef's knife 6 inch, bird's beak peeling knife 3½ inch, paring knife 4 inch, fork 6 inch, decorating knife and sharpening steel. Packed in attractive cartons

9892 l | Ohne Bestückung
9892 l | Without contents



9898 1

Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer
 Stainless steel knife block | for 1 steel, 1 fork and 6 knives



9892 b 9 bc

Messerblock BestCut | 9-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 20 cm, Filermesser 18 cm, Gabel 15 cm, Küchenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Tourniermesser 6 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

Knife block BestCut | 9 pcs., from beech, assembled with chef's knife 7¾ inch, bread knife 7¾ inch, filleting knife 7 inch, fork 6 inch, kitchen knife 6 inch, office knife 4 inch, peeling knife 2¼ inch, scissors and sharpening steel. Packed in attractive cartons



9898 b

Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidemesser, Tourniermesser 6 cm, Filermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser, schmal 20 cm
 Stainless steel knife block | 8 pcs., with slicer 9 inch, decorating knife, bird's beak turning knife 2½ inch, office knife 4 inch, chef's knife, sharpening steel, fork and filleting knife



GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT GOOD PRESENTATION IS HALF THE BATTLE

Wenig Platz genügt, um die wichtigsten GIESSEN Artikel attraktiv zu präsentieren und noch schneller zu verkaufen. Unser flexibles System bietet viele Möglichkeiten der Regalaufteilung und der Produktpräsentation und lässt sich endlos erweitern. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung. Integrierbare Poster und Werbeschilder sind auf Anfrage erhältlich.

You do not need a lot of room to display and sell the most important GIESSEN products. Our flexible system offers an endless range of solutions for shelving unit design and the display of products. We will be more than happy to help you create your own design. Integrateable posters and advertising signs are available on request.



6 9 1 0 9

Standsäule | Unterteil
Column | lower part



6 9 1 1 0

Standsäule | Oberteil
Column | upper part



6 9 1 1 2

Lochblechrückwand
Perforated back panel



6 8 1 1 4

Sockelauflage | mit Frontblende
Base cover | with front panel



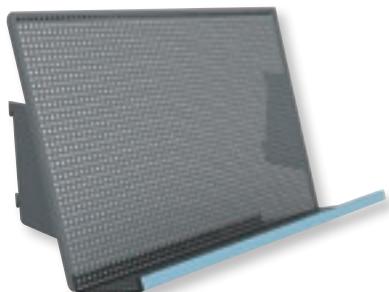
6 8 1 2 5

Topperaufsatz
Header



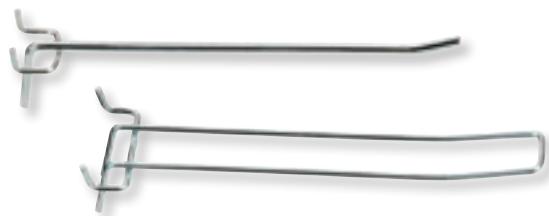
6 9 1 1 6

Messerbrett
Knife merchandiser



6 9 2 0 0

Einzelhaken
Single hook



6 9 3 0 0

Schlaufenhaken
Double hook

6 9 3 1 0

Stift
Pin



6 9 3 2 0

Mutter
Nut

6 9 1 2 1

Infotafel Magnet
Magnetic info panel



6 9 1 1 7

Messerbrett | mit Acrylhaube
Merchandiser | with acryl cover



6 9 1 1 9

Tablar
Shelf



6 9 8 0

Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,
ca. 110 x 75 x 10 cm
Knife display | display knives on request



INDIVIDUALISIERUNG INDIVIDUALISATION



KLINGENBESCHRIFTUNG ETCHED BLADES

Gestochen scharf auf der Klinge: Ihr Firmenname. Oder der Ihres Kunden. Alles, was wir dazu von Ihnen benötigen, ist eine geeignete Vorlage. Wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten und die Kosten.

Have your company name, or that of your client engraved on the blade. All we require is a suitable template. We would be pleased to discuss the options and costs with you.



PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF STAMPING ON THE HANDLE

Plakative Werbung am Griff: Wenn Sie wünschen, auch in Ihrer Firmenfarbe. Die Kosten nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Or why not add a striking advert on the handle? We can even produce it using your corporate colours. Pricing available on request.



VERPACKUNGEN PACKAGING

Nutzen Sie unseren Service der individuellen Verpackungsgestaltung – gerne gestalten wir auch nach Ihren Wünschen.

Take advantage of our personalised packaging, which we will be more than happy to design in accordance with your requirements.



aw

ANGEWELLT

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarm-Hüllen.

PARTLY SERRATED EDGE

The serration is about 4 cm long and easily cuts through even the hardest plastic sausage casings.



W

WELLENSCHLIFF

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

WAVY EDGE

The regularly grinded waves along the cutting edge enable the knife to slide securely and without slipping through hard hides and crusts.



Wwl

KULLENSCHLIFF

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.

SCALLOPED EDGE

A knife with scalloped edge slides more easily through the cutting medium. The result is a perfect and effortless cut.



Z

GEZAHTER SCHLIFF

Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.

SERRATED EDGE

Suited for the cutting of fruit and vegetables with hard skin. The blade slides effortlessly through the skin without damaging the flesh.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG CLEANING AND STORAGE



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.

CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE
OF YOUR NEW CHEF'S KNIVES.

GIESSER MESSER hat sich spezialisiert auf die Fertigung von Messern für Köche und Fleischer. Also für Anwender, die höchste Ansprüche an ihre Handwerksgeräte haben. Beste Rohmaterialien und ein hohes Know-how sind die Voraussetzungen für eine sehr gute Qualität. Die Klingen werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet oder gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klingen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

GIESSER MESSER specialise in manufacturing knives for chef's and butchers – professionals with high demands on the tools of their trade. Finest source materials and a high degree of expertise guarantee knives of exceptional quality. First, the blade is forged or stamped from a single piece of chrome-molybdenum steel. Next, a sophisticated vacuum-hardening process is used to harden the blade. The result? A knife with highest edge retention and optimum metal microstructure.

DAMIT AUCH SIE GENAU SO VIEL FREUDE AN IHREN
MESSERN HABEN WIE DIE PROFIS, GEBEN WIR IHNEN
EINIGE TIPPS ZUR MESSERPFLEGE:
SO THAT YOU CAN ENJOY USING YOUR KNIVES AS
MUCH AS THE PROFESSIONALS DO, HERE ARE A FEW
TIPS ON KNIFE CARE:

- 1** Die Messer bitte stets sicher und trocken aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.

Please store your knives in a secure, dry place out of the reach of children.

- 2** Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge.

The knives are very sharp. Take particular care with the tip of the knife when washing and drying the blade.

- 3** Die Messerklinge sollte regelmäßig mit dem Wetzstahl oder einem feinen Schleifstein abgezogen werden. Dadurch erhöht sich die Standzeit der Schneide. Das Messer bleibt länger scharf.

The knife blade should be sharpened regularly with a sharpening steel or a fine grinding stone. This will increase the durability of the cutting edge. The knife will stay sharp for longer.

- 4** Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

Please use a wooden or plastic chopping board when using your knives. Marble or granite boards will damage the cutting edge.

Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden“.

Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage www.giesser.de.

We hope you will enjoy using your knives properly and safely for a very long time. We will be happy to answer any further questions on our website www.giesser.de.

GRIFFE AUS OLIVENHOLZ

können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.

OLIVE WOOD HANDLES

If you wish you can rub some udder balm into the beautiful olive wood handles from time to time to preserve them.



DAS GARANTIEREN WIR
GIESSEN verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.

OUR GUARANTEE
GIESSEN uses only materials, that comply with European food hygiene laws.



REINIGUNG UND

AUFBEWAHRUNG

GIESSEN Messer mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, jedoch empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdrostablagerung vorzubeugen und Beschädigungen der Klingen zu vermeiden. Für die Aufbewahrung bieten sich Messerblöcke oder Einsätze für Gastronorm-Behälter an, um die Klingen zu schützen. Zum schonenden Transport bieten wir Messertaschen und -koffer in vielen Ausführungen und den Messer-Safe für einzelne Messer.

CLEANING AND STORAGE

All GIESSEN knives with plastic handles are dishwasher-proof, we recommend however cleaning by hand to avoid any possible damages and the forming of stains and oxidation. Knife blocks or inserts for Gastronorm containers offer good storing methods to protect the blades from damages. To easily transport your knives you will find a selection of knife cases and knife rolls in different designs and measures as well as our knife safe for individual knives.

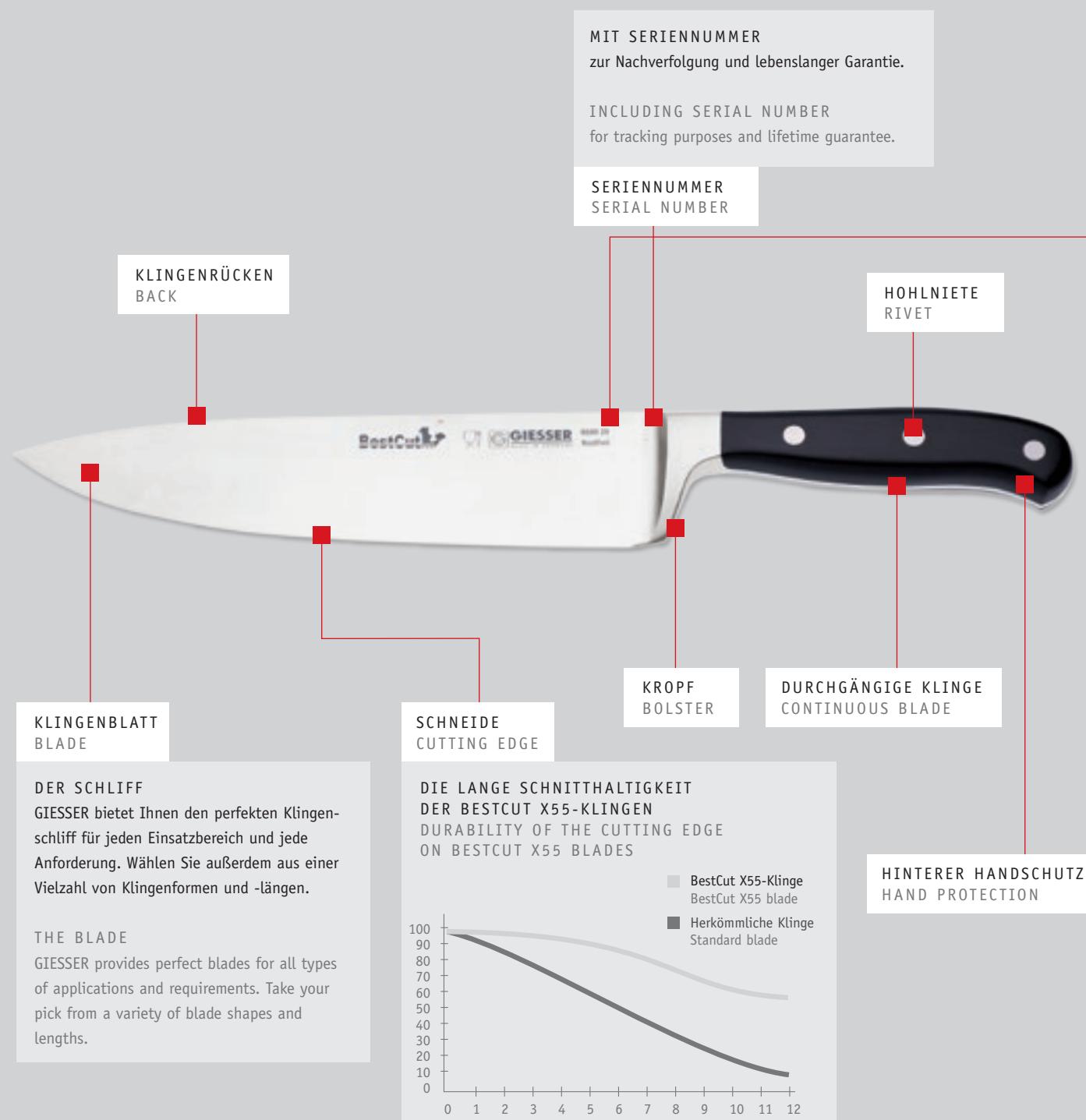
WISSENWERTES ÜBER UNSERE MESSER FACTS ABOUT OUR KNIVES

DER MESSERAUFBAU

Alle unsere Messer bestehen aus hochwertigsten Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden.

NOMENCLATURE

All of our knives are made of high-quality materials that have been processed with meticulous precision.



2005 wwl 20 g

— — — — —
MODELL GRIFF SCHLIFF LÄNGE FARBE
TYPE HANDLE EDGE LENGTH COLOUR

DIE ARTIKELNUMMER

Unsere Artikelnummern enthalten alle Informationen über das Messer. Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und -buchstaben für Farbe, Griff und Schliff.

OUR ARTICLE CODES

The article codes contain complete information about our knives. Please indicate all necessary number and letter codes when ordering a GIESSER product.

ARTIKELNUMMER
ARTICLE CODE

MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie (auf Wunsch).

INCLUDING SERIAL NUMBER

for tracking purposes and lifetime guarantee (optional).

SERIENNUMMER
SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN
BACK

KLINGENBLATT
BLADE

DER SCHLIFF

GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingen schliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingenformen und -längen.

THE BLADE

GIESSER provides perfect blades for all types of applications and requirements. Take your pick from a variety of blade shapes and lengths.

SCHNEIDE
CUTTING EDGE

SCHLIFFART
EDGE VARIANT

GRIFF
HANDLE

HINTERER HANDSCHUTZ
HAND PROTECTION

GRIFFNASE
HANDLE GUARD

GRIFFNASE
Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.

HANDLE GUARD
Various handle options with and without protection.

NR. NO.	SEITE PAGE	NR. NO.	SEITE PAGE	NR. NO.	SEITE PAGE	NR. NO.	SEITE PAGE
1900 rc.....	8/9	3115.....	14	6665.....	69	7965 aw	20
1900 rd.....	8/9	3160.....	44	6675.....	69	7965 w.....	20
1900 so.....	8/9	3163.....	34	6688.....	121	7981 c	126
1900 tol.....	8/9	3165.....	14	6698.....	121	7981 csp	126
1910 rc	8	3165 e4	37	6780 b-r	16	7984 c	126
1910 rd.....	8	3165 pp hvi	42	6795.....	119	7984 c-h	126
1910 so.....	8	3167 pp g.....	40	6800	106	7990.....	126
1910 tol.....	8	3168.....	36	6800 h.....	106	7990 3	126
1999 3 rc	9	3169.....	33	6800 sp.....	106	8136	80
1999 3 rd	9	3185.....	15	6801 sp L.....	127	8136 w.....	80
1999 3 so	9	3185 e101.....	15	6801 sp rec.....	127	8137.....	79
1999 3 tol.....	9	3186.....	15	6810 b.....	101	8137 w.....	79
2002	35	3215	15	6813 b.....	101	8137 wz	80
2005.....	12	3235 z	90	6814 b.....	101	8165 z	81
2005 det	41	3305	16	6820 la	107	8205	80
2005 e4	37	3353.....	16/88	6830 4.....	124	8210 p	80
2005 wwl.....	21	3405	16	6831 1.....	124	8215.....	80
2007 pp g.....	40	3425.....	16	6835.....	90/125	8225.....	82
2008 wwl.....	23/36	3426.....	16	6840 p.....	108	8232.....	81
2015.....	12	3427.....	16	6845.....	108	8232 p	81
2025.....	12	3511 pl	28/130	6867.....	108	8234.....	81
2105	13/87	3545.....	130	6867 kl	108	8234 p	81
2105 wwl.....	21	3555.....	130	6870.....	107	8235.....	80
2275	13/87	3565.....	130	6880.....	107	8237.....	81
2277 pp g.....	40	3585 sp.....	75	6980	135	8239.....	81
2285.....	13/87	4000	44	7105	18	8240.....	52
2287 pp g.....	40	4005.....	17	7105 w.....	18	8240 o	55
2400	43	4005 wwl.....	22	7300 p.....	60	8241.....	52
2405.....	13	4020.....	44	7305.....	18	8243.....	52
2503	34	4020 p.....	59	7305 aw	18	8244.....	53
2504.....	32	4025.....	17	7305 st	18	8244 o	55
2505.....	13	4025 pp hvi	42	7305 w.....	18/79	8246.....	95
2505 det	41	4025 wwl.....	22/88	7305 wwl	23	8247.....	89
2505 sl.....	38	4027 pp g.....	40	7305 wwl aw.....	23	8247 07	89
2505 wwl.....	21	4028.....	36	7365.....	18/70/87	8248 20-4	95/108
2507 pp g.....	39	4035.....	17	7365 sl.....	38	8248 sp.....	95/108
2509.....	33	4056-6.....	20	7375 e101.....	18/87	8249.....	96
2509 wwl.....	23	4065.....	20	7700 wp	60	8249 m	96
2514.....	32	5005	17	7705.....	19/68	8249 mz	96
2515.....	14	5065.....	17	7705 aw	19	8249 rap	96
2515 det	41	6005	17/87	7705 w.....	19/68/79	8249 sp	96
2515 e4	37	6005 pp hvi	42	7705 wpp hvi	71	8250 9x7	94
2515 sl.....	38	6005 wwl.....	22	7705 wwl	23/68	8251.....	53
2515 wwl.....	21	6605	119	7725.....	19	8252.....	98
2517 pp g.....	39	6608.....	120	7745.....	19	8253.....	98
2519.....	33	6609.....	120	7900 p.....	59	8253 o	98
2534.....	32	6610.....	120	7905.....	19	8253 ow	98
2535.....	14	6611.....	120	7905 w.....	19	8254.....	96
2535 wwl.....	22	6612.....	121	7925.....	20	8255.....	96
2537 pp g.....	39	6615.....	120	7935.....	20	8256.....	97
2539.....	33	6615 a	120	7945.....	20	8256 sp re	97
2603	34	6616.....	120	7945 aw	20	8257.....	97
2605.....	13	6630 k	119	7965.....	20	8258.....	106
2605 f wwl	22	6640 p	119	8262 p	59		
2605 wwl.....	22	6645.....	119	8263.....	53		
2608 wwl.....	23	6655.....	119	8264.....	53/87		
2612.....	35	6655 sp.....	119	8264 o	55		
2615.....	13			8265.....	69/75		
3000	43			8265 w	69/75		
3000 p	59			8265 w l	69		
3002.....	35			8267 ww	53/88		
3005.....	15			8269.....	53		
3005 det	41			8269 k	69		
3005 e4	37			8269 p	60		
3005 pp hvi	42			8269 wwlk	69/75		
3005 wwl.....	22			8269 wwlp	60		
3007 pp g.....	40			8270.....	54/87		
3008.....	36			8270 w	54		
3055.....	88			8275 wwl	53		
3055 f.....	88			8280.....	54/86		
3080.....	43			8280 o	55		
3082.....	35			8280 w	54/86		
3085.....	15			8284.....	54		
3087 pp g.....	40			8287.....	99		
3100	43			8288.....	99		
3100 p	59			8291 b 8 bc	51/128		
3103.....	34			8291 b 8 pl	128		
3103 wwl.....	23			8291 b 10 bc	51/128		
3105.....	14						
3105 wwl.....	22						
3107 pp g.....	39						
3110 s	44						

GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE
GIESSER – A SUCCESS STORY

WIE EIN GIESSER PROFI-MESSEN ENTSTEHT
HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED

FLEISCHERMESSEN
BUTCHER KNIVES

KOCH- UND KÜCHENMESSEN
CHEF'S AND KITCHEN KNIVES

ZUBEHÖR
ACCESSORIES

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG
CLEANING AND STORAGE

WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER
THINGS TO KNOW ABOUT OUR KNIVES

NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE	NR.	NO.	SEITE	PAGE
8291 b	10 pl	128		9400 p		105		9560 hvi		91		9999 200 ps		117	
8293 b		129		9410 p		105		9561 hvi		91		9999 200 ss		117	
8293 bk		129		9420 p		105		9565		104		9999 200 z		117	
8294 b		129		9435		70/105		9570		84/104		9999 400		118	
8296 5 k		129		9437		70/105		9575		104		9999 401		118	
8296 b		130		9445		105		9576		104		9999 402		118	
8296 bk		130		9450		77		9590 00		123		9999 403		118	
8298 b pl		131		9450 o		77		9590 08		123		9999 500		118	
8300		.56		9450 p		77		9590 15		123		9999 501		118	
8300 p		.58		9465 sp		74		9590 19		123		9999 502		118	
8305 sp		.72		9465 sp-6		74		9590 m 00		123		9999 503		118	
8305 wsp		.72		9466 sp		74		9590 mf		90/123		9999 p		117	
8307 wsp		.82		9467 sp		74		9593		122		9999 pp		117	
8309 sp 8-5		.73		9468 sp		74		9594		123		9999 s		117	
8309 wsp 8-5		.73		9470		95		9595		122		11200		26	
8310 p		.58		9470		96		9596		122		11250		26	
8315 sp		.72		9471		97		9599 s/m/l/xl		122		11251		26	
8315 sp hvi		.71		9475		95		9605		83		11253		26	
8315 wsp		73/88		9475 3		95		9605 bs		94		12200		26	
8330		.57		9476		94		9605 ww		83		12200 wwl		26	
8330 p		.59		9476 2		95		9615		83		12250		26/90	
8335		.70		9476 3		95		9615 ww		84		12251		26	
8335 s		.88		9476 s		94		9620		84		12251 wwl		27	
8340		.56		9478		100		9630		84		12253		27	
8340 p		.59		9478 5		100		9631		84		12260		27	
8345		.70		9478 25		100		9645		84		12260 wwl		27	
8350 w		.57		9478 hrs		100		9655		84		12300		27	
8350 wp		.60		9478 vs		100		9655 sp		84		12308		27	
8355		.82		9478 w 6		99		9750		77		12310		27	
8355 w		69/82		9480 sp		98		9750-2		77		12316		27	
8355 wsp		.82		9481		97		9770		131		12402		28	
8360 w		.56		9482		98		9810		131		12600 wwl		28	
8360 wp		.58		9482 w		99		9815		131		12730		28	
8365 sp		.73		9483		104		9840		131		68114		134	
8365 wsp		.72		9483 hvi		91		9840 bc		131		68125		134	
8365 wsp 11-6		.74		9487		98		9840 o		131		69109		134	
8366 wsp		.73		9487 sil		98		9850		75		69110		134	
8375 w		69/82		9488		104		9851		75		69112		134	
8395 w		.78		9489 2		104		9852		75		69116		135	
8396		.78		9491		99		9872 9x8		76		69117		135	
8396 w		.78		9492		85		9872 kt		76		69119		135	
8445 stpp		.67		9493		85		9872 spvk		76		69121		135	
8450		44/57		9495		85		9879 sp 24		74		69200		135	
8450 p		.60		9495 rs		85		9880-12		74		69300		135	
8451 p		.60		9497		97		9891 b 5		132		69310		135	
8455		67/75/86		9498		95		9891 b 5 bc		132		69320		135	
8455 pp hvi		.71		9498 3		95		9891 b 5 pl		132		69505		76	
8455 w		70/86		9500		103		9891 l 5		132		217365		63	
8456		.68/75		9500 au		103		9892 b		133		217705 w		28	
8456 pp hvi		.71		9500 co		103		9892 b 9 bc		133		217705 w10		64	
8475		.68		9500 cr		103		9898 b		133		218265 w		82	
8475 wwl		.68/88		9500 fi		103		9898 l		133		218265 w10		64	
8535		100		9500 la		103		9901		111		218269 sp		63	
8540 p		.58		9500 li		103		9904		111		218269 wwl		63	
8545 sp		.72		9500 ro		103		9905		111		218315		63	
8610 p		.51		9501 3		95		9906		111		218335		63	
8640		.50		9501 4		89		9913		111		218355 w10		64/82	
8640 w		.50		9501 6		106		9916		111		218365 w		63	
8643		.50		9501 11		97		9919		110		218455		63	
8661 w		.51		9505		90		9920		112		218456		63	
8663		.50		9505 k		90		9922		51/112		218815		64	
8664		.50		9505 sp		90		9924		112		218825		64	
8670		.50		9506		106		9925		112		219437		64/105	
8670 w		.50		9506 10		106		9930		110		219960		64/114	
8680		.51		9510		99		9931		112		219960 b		115	
8680 w		.51		9512		99		9937		113		219960 g		115	
8681		.51		9514		102		9940		110		219960 gr		115	
8710		44/57		9514 ang		89/102		9950		112		219960 r		115	
8725 sp		.73		9514 k		103		9970		110		219965		64/114	
8725 wsp		.73		9515		89		9970 99		110		kl 3010		121	
8730		.56		9516		89		9970 s		110		MHB I		124	
8730 pz		.59		9516 ang		102		9970 wb		110		MHB I E		124	
8750 o		.77		9518		90		9970 wt		110		MHB II		124	
8750 z		.57/77		9535		103		9980		113		MHB II E		124	
8750 p		.77		9540		102		9980 stp		113		MHB III		124	
8785 zsp		.73		9541 hvi		91		9999		117		MHB III E		124	
8795		.70		9542		102		9999 104		116		MHB K		125	
8795 w		.70		9543		102		9999 105		116		MHB K hh		125	
9300		.93		9545		102		9999 106		116		PC I		113	
9305		.93		9550		89		9999 107		116		PX 88		111	
9310		.93		9551		89		9999 108		116		SharpX I		116	
9315		.93		9560		104		9999 109		116		SharpX II		116	

GIESSER WELTWEIT

GIESSER WORLDWIDE

JOHANNES GIESSEN MESSERFABRIK GMBH

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)7195/1808-0
Telefax +49(0)7195/64466
E-Mail info@qiesser.de



GIESSER

www.giesser.de