

# 2018

KATALOG | CATALOGUE



**GIESSER**

MADE IN GERMANY

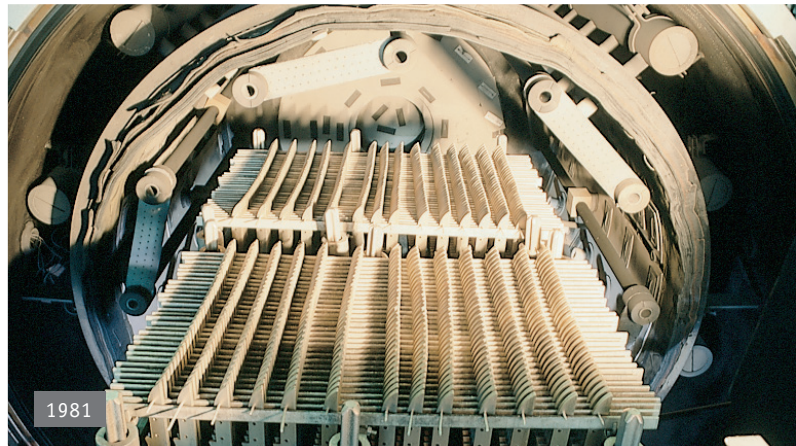
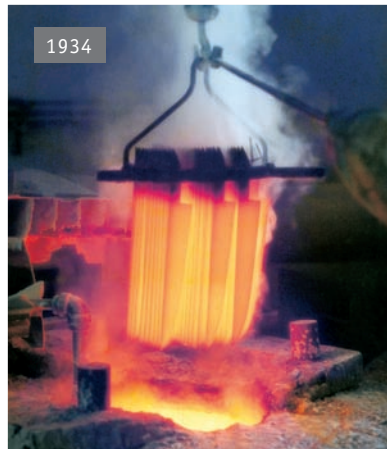


# GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE GIESSER – A SUCCESS STORY

## 1776

1776 setzte Johannes Giesser den Grundstein für das Traditionsunternehmen 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.



## 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.



## 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.

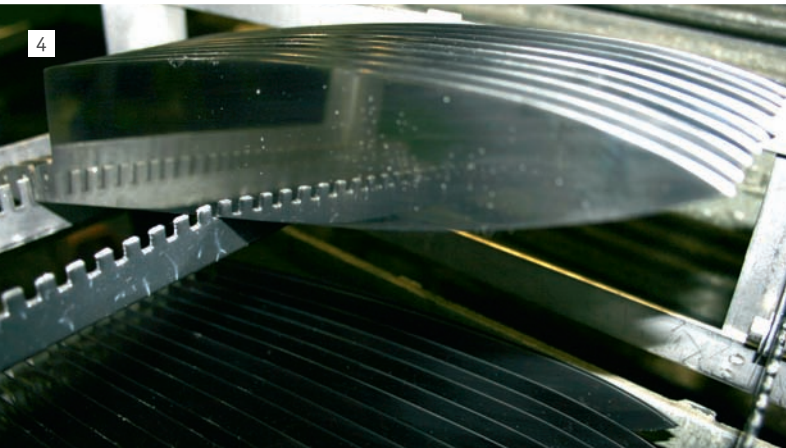
# WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT HOW GIESSER QUALITY CUTLERY IS MANUFACTURED

## 1 DAS MATERIAL

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

## THE MATERIAL

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



## 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 Vorschleiff 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 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.

PREMIUMCUT



# 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.



# HELL YEAH! WAS FÜR GRIFFE .....

## HELL YEAH! GET A GRIP

Die hochwertigen Klingen sind erst der Anfang: Unsere ganze Aufmerksamkeit gilt jetzt den außergewöhnlichen Griffvarianten. Die sorgfältig ausgewählten Materialien wie Thuja-Holz und Micarta verbinden sich mit der perfekten Qualität der Klingen – und machen die Messer von GIESSER zu wahren Meisterstücken.

High-quality blades are just the beginning: Now, we turn our full attention to extraordinary handle variants. Carefully selected materials, such as White Cedar or Micarta, complement the perfect quality of the blades – making GIESSER knives true masterpieces.



### THUJA – TREE OF LIFE



Tradition trifft Perfektion. Die Griffschalen aus Thuja-Wurzelholz machen Tree of Life zu einem Griff der Extraklasse. Thuja – auch als Lebensbaum bekannt – ist ein extrem widerstandsfähiges Wurzelholz, und macht Schneiden zum absoluten Genuss. Ein Griff von außergewöhnlicher Qualität.

Tradition meets perfection. White cedar burl wood makes our Tree of Life handle a cut above. White cedar – also known as arborvitae or “tree of life” – has an extremely tough burl that makes using the knife an absolute pleasure. A handle of exceptional quality.

### RED DIAMOND



Das beeindruckende Design bringt unsere Herzen auf Temperatur. Red Diamond raubt dir den Atem, denn durch das besondere Herstellungsverfahren wird jeder der Kunststoffgriffe zum Einzelstück. Feuer, Fleisch und Red Diamond – was könnte schöner sein!

The impressive design gets our hearts pumping. Red Diamond takes your breath away: the special manufacturing process creates one-of-a-kind plastic handles, each one unique. Fire, meat and Red Diamond – what could be better?



### SPICY ORANGE



Schon allein der Anblick entflammt deine Gedanken und weckt beim Kochen all deine Sinne. Exotische Aromen und Schärfe vermischen sich – du bist eins mit deinem Messer.

One look is enough to heighten all your senses and get ready for cooking. Exotic fragrances and spices mingle – you are one with your knife.

### ROCKING CHEFS



Rocking Chefs sind harte Kerle mit weichem Kern: Micarta, ein natürliches Material. Kein Griff gleicht dem anderen und macht dich zum wahren Helden am Herd. Für seinen absoluten Favoriten legt auch „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit seine Hand ins Feuer.

Rocking Chefs are tough guys with a soft core: Micarta, a natural material. No handle is like another, making you a true hero of the kitchen. “Rocking Chef” Ralf Jakumeit would go through fire for his absolute favourite!



# SCHARFE BOTSCHAFT

## RAZOR-SHARP MESSAGE

### PERSONALISIERTE KLINGENÄTZUNG

Nie war schenken schöner! Überrasche deine Liebsten mit dem faszinierendsten Geschenk, das sie je in Händen gehalten haben. Dank der persönlichen Widmung wird dieses Messer zum unvergesslichen Geschenk.

Wähle aus drei Vorlagen die schärfste Botschaft aus.

1.



2.



3.



**SCHON  
AB 20 STK.**

**NAMENSÄTZUNG  
AUF DER  
VORDERSEITE**

**JETZT BESTELLEN  
ORDER NOW**

Ab einer Bestellung von über 20 Stück ist die Ätzung auf der Vorderseite möglich. Bei einer Stückzahl von unter 20 Messern nur auf der Rückseite. Preise auf Anfrage.

Front side engraving available on orders of 20 or more. For orders under 20 knives, engraving available only on the back side. Prices available upon request.

### INDIVIDUELLE BEDRUCKUNG

Kein Geschenkpapier nötig! Mit einer einzigartigen und individuellen Bedruckung der Box, verleihst du deinem besonderen Messer den entsprechenden Rahmen!

### CUSTOMISED PRINTING

No gift wrap necessary! The unique and customised box imprint will lend your extraordinary knife its befitting case.





**1910 tol**

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



cm | 17  
inch | 6¾

**1910 so**

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



cm | 17  
inch | 6¾

**1900 tol**

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



cm | 20  
inch | 7¾

**1900 so**

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



cm | 20  
inch | 7¾

**1910 rd**

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



cm | 17  
inch | 6¾

**1910 rc**

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



cm | 17  
inch | 6¾

**1900 rd**

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



cm | 20  
inch | 7¾

**1900 rc**

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

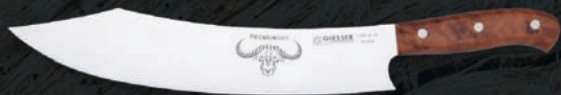


cm | 20  
inch | 7¾



**1900 tol**

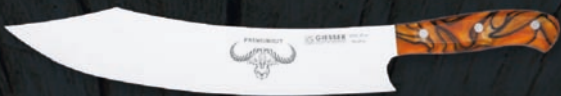
Barbecue No. 1 | Tree of Life, Thuja  
Barbecue No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 30  
inch | 11¾

**1900 so**

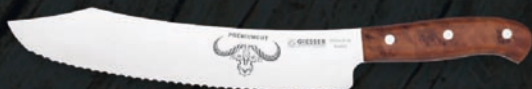
Barbecue No. 1 | Spicy Orange  
Barbecue No. 1 | Spicy Orange



cm | 30  
inch | 11¾

**1930 w 25 tol**

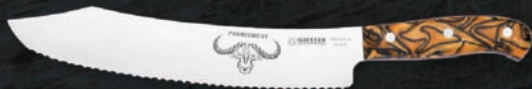
Wave No. 1 | Tree of Life, Thuja  
Wave No. 1 | Tree of Life, Thuja



cm | 25  
inch | 9¾

**1930 w 25 so**

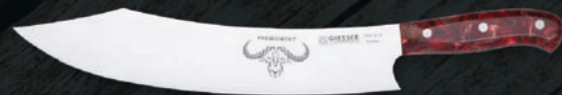
Wave No. 1 | Spicy Orange  
Wave No. 1 | Spicy Orange



cm | 25  
inch | 9¾

**1900 rd**

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



cm | 30  
inch | 11¾

**1900 rc**

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



cm | 30  
inch | 11¾

**1930 w 25 rd**

Wave No. 1 | Red Diamond  
Wave No. 1 | Red Diamond



cm | 25  
inch | 9¾

**1930 w 25 rc**

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

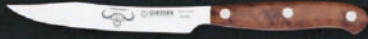


cm | 25  
inch | 9¾



**1950 tol**

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



cm | 12  
inch | 4¾

**1950 so**

Steak No. 1 | Spicy Orange  
Steak No. 1 | Spicy Orange



cm | 12  
inch | 4¾

**1920 tol**

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



cm | 10  
inch | 4

**1920 rd**

Office No. 1 | Red Diamond  
Office No. 1 | Red Diamond



cm | 10  
inch | 4

**1920 so**

Office No. 1 | Spicy Orange  
Office No. 1 | Spicy Orange



cm | 10  
inch | 4

**1920 rc**

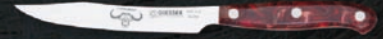
Office No. 1 | Rocking Chefs, Micarta  
Office No. 1 | Rocking Chefs, Micarta



cm | 10  
inch | 4

**1950 rd**

Steak No. 1 | Red Diamond  
Steak No. 1 | Red Diamond



cm | 12  
inch | 4¾

**1950 rc**

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



cm | 12  
inch | 4¾

**1940 tol**

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



cm | 21  
inch | 8¼

**1940 rd**

Fork No. 1 | Red Diamond  
Fork No. 1 | Red Diamond



cm | 21  
inch | 8¼

**1940 so**

Fork No. 1 | Spicy Orange  
Fork No. 1 | Spicy Orange



cm | 21  
inch | 8¼

**1940 rc**

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



cm | 21  
inch | 8¼



**1950 s 12-4 tol**

4er set | Tree of Life, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs  
Set of 4 | Tree of Life, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



**1988 2 tol**

2er set | Tree of Life, Inhalt: 1900 20, 1920 10, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs  
Set of 2 | Tree of Life, contents: 1900 20, 1920 10, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



**1997 2 so**

2er set | Spicy Orange, Inhalt: 1900 20, 1940 21, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs  
Set of 2 | Spicy Orange, contents: 1900 20, 1940 21, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



**1996 3 rc**

3er set | Rocking Chefs, Micarta, Inhalt: 1930 w 25, 1900 20, 1920 10, erhältlich in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs  
Set of 3 | Rocking Chefs, Micarta, contents: 1930 w 25, 1900 20, 1920 10, available in: Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



**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 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 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



**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





# FLEISCHERMESSER 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 Schutz Nase 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



|             |    |           |       |         |
|-------------|----|-----------|-------|---------|
| <b>cm</b>   | 18 | 20        | 22    | 25      |
| <b>inch</b> | 7  | 7¾        | 8¾    | 9¾      |
|             | ■  | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**2025**

Hautmesser  
Skinning knife



|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 15  | 18  |
| <b>inch</b> | 6   | 7   |
|             | ■ ■ | ■ ■ |

**2015**

Zuschneidemesser  
Cimeter knife



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 16 | 18 |
| <b>inch</b> | 6¼ | 7  |
|             | ■  | ■  |

**2015**

Zuschneidemesser  
Cimeter knife



|             |     |     |     |
|-------------|-----|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 27  | 30  | 36  |
| <b>inch</b> | 10½ | 11¾ | 14¼ |
|             | ■   | ■ ■ | ■   |



**2 1 0 5**

Abhäutemesser  
Skinning knife



|      |     |     |             |         |
|------|-----|-----|-------------|---------|
| cm   | 13  | 16  | 18          | 21      |
| inch | 5   | 6¼  | 7           | 8¼      |
|      | ■ ■ | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ □ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**2 2 7 5**

Fischfiliermesser  
Filleting knife



|      |     |         |
|------|-----|---------|
| cm   | 18  | 21      |
| inch | 7   | 8¼      |
|      | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**2 6 0 5**

Ausbeinmesser  
Boning knife



|      |           |         |
|------|-----------|---------|
| cm   | 15        | 18      |
| inch | 6         | 7       |
|      | ■ ■ ■ ■ □ | ■ ■ ■ ■ |

**2 5 0 5**

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 10  |
| inch | 4   |
|      | ■ ■ |

**2 4 0 5**

Schlachtmesser  
Butcher knife



|      |     |     |
|------|-----|-----|
| cm   | 16  | 18  |
| inch | 6¼  | 7   |
|      | ■ ■ | ■ ■ |

**2 2 8 5**

Fischfiliermesser | flexible Klinge  
Filleting knife | flexible blade



|      |     |     |
|------|-----|-----|
| cm   | 18  | 21  |
| inch | 7   | 8¼  |
|      | ■ ■ | ■ ■ |

**2 6 1 5**

Ausbeinmesser | spitz und flexibel  
Boning knife | pointed and flexible



|      |    |
|------|----|
| cm   | 15 |
| inch | 6  |
|      | ■  |

**2 5 0 5**

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



|      |             |             |
|------|-------------|-------------|
| cm   | 13          | 15          |
| inch | 5           | 6           |
|      | ■ ■ ■ ■ □ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |



**2 5 1 5**

Ausbeinmesser | stark  
 Boning knife | stiff



|             |             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>cm</b>   | 13          | 15          | 17          |
| <b>inch</b> | 5           | 6           | 6¾          |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**3 1 0 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



|             |     |             |             |
|-------------|-----|-------------|-------------|
| <b>cm</b>   | 10  | 13          | 16          |
| <b>inch</b> | 4   | 5           | 6¼          |
|             | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**3 1 6 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



|             |    |             |
|-------------|----|-------------|
| <b>cm</b>   | 12 | 14          |
| <b>inch</b> | 4¾ | 5½          |
|             | ■  | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**3 1 1 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 15 |
| <b>inch</b> | 6  |
|             | ■  |

**2 5 3 5**

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
 Boning knife | highly flexible



|             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|
| <b>cm</b>   | 13          | 15          |
| <b>inch</b> | 5           | 6           |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**3 1 0 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



|             |             |     |
|-------------|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 18          | 21  |
| <b>inch</b> | 7           | 8¼  |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ |

**3 1 6 5**

Ausbeinmesser  
 Boning knife



|             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|
| <b>cm</b>   | 16          | 18          |
| <b>inch</b> | 6¼          | 7           |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |



**3 1 8 5**

Geflügelschlachtmesser  
Poultry knife



cm 10

inch 4



**3 1 8 6**

Geflügelschlachtmesser  
Poultry knife



cm 12

inch 4¾



**3 0 0 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 13

inch 5



16

6¼



18

7



**3 0 8 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 11

inch 4



13

5



15

6



**3 1 8 5 e 1 0 1**

Geflügelschlachtmesser  
Poultry knife



cm 10

inch 4



**3 2 1 5**

Ausbeinmesser | flexibel  
Boning knife | flexible



cm 15

inch 6



**3 0 0 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 21

inch 8¼



24

9½



30

11¾



**3 0 8 5**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 18

inch 7



22

8¾



24

9½





**3 3 0 5**

Stechmesser | stark, Facette  
 Sticking knife | stiff, facet



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 16 | 18 |
| <b>inch</b> | 6¼ | 7  |
|             | ■  | ■  |

**3 3 5 3**

Fischmesser  
 Fish knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 21 |
| <b>inch</b> | 8¼ |
|             | ■  |

**3 4 2 5**

Gekrösemesser | Kunststoffknopf  
 Tripe knife | plastic button



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 16 |
| <b>inch</b> | 6¼ |
|             | ■  |

**3 4 2 7**

Gekrösemesser  
 Tripe knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 21 |
| <b>inch</b> | 8¼ |
|             | ■  |

**3 3 5 3**

Fischmesser  
 Fish knife



|             |     |      |
|-------------|-----|------|
| <b>cm</b>   | 10  | 12,5 |
| <b>inch</b> | 4   | 5    |
|             | ■ ■ | ■    |

**3 4 0 5**

Gekrösemesser | Stahlknopf  
 Tripe knife | steel button



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 16 |
| <b>inch</b> | 6¼ |
|             | ■  |

**3 4 2 6**

Gekrösemesser | Stahlknopf  
 Tripe knife | steel button



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 16  |
| <b>inch</b> | 6¼  |
|             | ■ ■ |

**6 7 8 0 b - r**

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



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 17 |
| <b>inch</b> | 6¾ |
|             | ■  |



4 0 0 5

Schlachtmesser  
Butcher knife



|      |     |         |           |
|------|-----|---------|-----------|
| cm   | 16  | 18      | 21        |
| inch | 6¼  | 7       | 8¼        |
|      | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ □ |

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form  
Butcher knife | narrow shape



|      |       |             |             |                 |
|------|-------|-------------|-------------|-----------------|
| cm   | 16    | 18          | 21          | 24              |
| inch | 6¼    | 7           | 8¼          | 9½              |
|      | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ □ ■ | ■ ■ ■ ■ □ ■ ■ ■ |

4 0 3 5

Rouladenmesser  
Meat slicer



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 21  |
| inch | 8¼  |
|      | ■ ■ |

5 0 6 5

Bankmesser  
Block knife



|      |    |     |     |     |
|------|----|-----|-----|-----|
| cm   | 21 | 26  | 32  | 36  |
| inch | 8¼ | 10¼ | 12½ | 14¼ |
|      | ■  | ■   | ■   | ■   |

4 0 0 5

Schlachtmesser  
Butcher knife



|      |         |         |       |
|------|---------|---------|-------|
| cm   | 24      | 27      | 30    |
| inch | 9½      | 10½     | 11¾   |
|      | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form  
Butcher knife | narrow shape



|      |             |           |       |       |
|------|-------------|-----------|-------|-------|
| cm   | 27          | 30        | 32    | 36    |
| inch | 10½         | 11¾       | 12½   | 14¼   |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |

5 0 0 5

Speckmesser  
Bacon knife



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 32  |
| inch | 12½ |
|      | ■   |

6 0 0 5

Zuschneidemesser  
Steak knife



|      |             |             |             |             |
|------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| cm   | 21          | 24          | 27          | 30          |
| inch | 8¼          | 9½          | 10½         | 11¾         |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |



**7 1 0 5**

Wurstmesser  
Ham knife



cm 28

inch 11

**7 3 0 5**

Aufschnittmesser  
Slicer



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼

**7 3 0 5 s t**

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



cm 40

45

49

inch 15¾

17¾

19

**7 3 6 5**

Filiermesser | sehr flexibel  
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾

**7 1 0 5 w**

Wurstmesser | mit Wellenschliff  
Ham knife | wavy edge



cm 28

inch 11

**7 3 0 5 w**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼

**7 3 0 5 a w**

Aufschnittmesser | angewellt  
Slicer | partly serrated



cm 21

25

28

inch 8¼

9¾

11

**7 3 7 5 e 1 0 1**

Fischfiliermesser | sehr flexibel  
Fish filleting knife | highly flexible



cm 18

inch 7





**7705**

Aufschnittmesser  
Slicer



|             |    |                 |                 |                 |
|-------------|----|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>cm</b>   | 22 | 25              | 28              | 31              |
| <b>inch</b> | 8¾ | 9¾              | 11              | 12¼             |
|             | ■  | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**7705 w**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



|             |             |                 |                 |     |
|-------------|-------------|-----------------|-----------------|-----|
| <b>cm</b>   | 25          | 28              | 31              | 36  |
| <b>inch</b> | 9¾          | 11              | 12¼             | 14¼ |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■   |

**7725**

Kebabmesser  
Kebab knife



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 45  |
| <b>inch</b> | 17¾ |
|             | ■   |

**7905**

Salamimesser  
Salami slicer



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |
|             | ■   |

**7705**

Aufschnittmesser  
Slicer



|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 36  | 40  |
| <b>inch</b> | 14¼ | 15¾ |
|             | ■   | ■   |

**7705 a w**

Aufschnittmesser | angewellt  
Slicer | partly serrated



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 25 | 28 |
| <b>inch</b> | 9¾ | 11 |
|             | ■  | ■  |

**7745**

Melonenmesser | mit Doppelgriff  
Melon knife



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 35  |
| <b>inch</b> | 13¾ |
|             | ■   |

**7905 w**

Salamimesser | mit Wellenschliff  
Salami slicer | wavy edge



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |
|             | ■   |



**7 9 2 5**

Salamimesser  
Salami slicer



cm 36  
inch 14¼



**7 9 4 5**

Leberwurstmesser  
Sausage knife



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5**

Leberwurstmesser  
Sausage knife



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 w**

Leberwurstmesser | mit Wellenschliff  
Sausage knife | wavy edge



cm 21  
inch 8¼



**7 9 3 5**

Serrano-Messer  
Serrano knife



cm 30  
inch 11¾



**7 9 4 5 a w**

Leberwurstmesser | angewellt  
Sausage knife | partly serrated



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 a w**

Leberwurstmesser | angewellt  
Sausage knife | partly serrated



cm 21  
inch 8¼



**4 0 6 5**

Wurststuffer  
Sausage pricker



**4 0 5 6 - 6**

Wurstabbindemesser  
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 perfekter Schnitt bei ermüdungsfreiem und zügigem Arbeiten ist das Ergebnis.

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

## 2 0 0 5 w w l

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff  
Breaking knife | scalloped edge



|             |           |           |           |
|-------------|-----------|-----------|-----------|
| <b>cm</b>   | 20        | 22        | 25        |
| <b>inch</b> | 7¾        | 8¾        | 9¾        |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |

## 2 5 0 5 w w l

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



|             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| <b>cm</b>   | 13        | 15        |
| <b>inch</b> | 5         | 6         |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |

## 2 1 0 5 w w l

Abhäutemesser | mit Kullenschliff  
Skinning knife | scalloped edge



|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| <b>cm</b>   | 16 | 18 | 21 |
| <b>inch</b> | 6¼ | 7  | 8¼ |
|             | ■  | ■  | ■  |

## 2 5 1 5 w w l

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



|             |           |           |           |
|-------------|-----------|-----------|-----------|
| <b>cm</b>   | 13        | 15        | 17        |
| <b>inch</b> | 5         | 6         | 6¾        |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |



**2 5 3 5 w w l**

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



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |
|      | ■  | ■  |

**2 6 0 5 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
 Boning knife | scalloped edge



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 15 | 18 |
| inch | 6  | 7  |
|      | ■  | ■  |

**3 0 0 5 w w l**

Stechmesser | mit Kullenschliff  
 Sticking knife | scalloped edge



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 16 | 18 |
| inch | 6¼ | 7  |
|      | ■  | ■  |

**4 0 2 5 w w l**

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



|      |    |    |     |
|------|----|----|-----|
| cm   | 21 | 24 | 27  |
| inch | 8¼ | 9½ | 10½ |
|      | ■  | ■  | ■   |

**2 6 0 5 f w w l**

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



|      |    |
|------|----|
| cm   | 15 |
| inch | 6  |
|      | ■  |

**3 1 0 5 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
 Boning knife | scalloped edge



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 16 |
| inch | 5  | 6¼ |
|      | ■  | ■  |

**4 0 0 5 w w l**

Schlachtmesser | mit Kullenschliff  
 Butcher knife | scalloped edge



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 21 | 24 |
| inch | 8¼ | 9½ |
|      | ■  | ■  |

**6 0 0 5 w w l**

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff  
 Steak knife | scalloped edge



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 21 | 24 |
| inch | 8¼ | 9½ |
|      | ■  | ■  |

**7 7 0 5 w w l**

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff  
Slicer | scalloped edge



|      |    |     |     |
|------|----|-----|-----|
| cm   | 28 | 31  | 36  |
| inch | 11 | 12¼ | 14¼ |
|      | ■  | ■   | ■   |

**7 3 0 5 w w l a w**

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



|      |    |
|------|----|
| cm   | 21 |
| inch | 8¼ |
|      | ■  |

**2 6 0 8 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 15 |
| inch | 6  |
|      | ■  |

**2 0 0 8 w w l**

Zuschneidmesser | mit Kullenschliff  
Breaking knife | scalloped edge



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 20 | 25 |
| inch | 7¾ | 9¾ |
|      | ■  | ■  |

**7 3 0 5 w w l**

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff  
Slicer | scalloped edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 21 |
| inch | 8¼ |
|      | ■  |

**3 1 0 3 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 13 |
| inch | 5  |
|      | ■  |

**2 5 0 9 w w l**

Ausbeinmesser | mit Kullenschliff  
Boning knife | scalloped edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 13 |
| inch | 5  |
|      | ■  |



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

### ABSOLUT PERFECT

Für die besonderen Eigenschaften der Messerserie PrimeLine findet man perfekte Vorbilder in der Natur – Ergonomie, Hygiene, Schärfe und Rutschsicherheit. Durch verschiedene Klingenformen und -längen, wahlweise flexibler oder starrer 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 Schutz Nase 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.

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität

Soft and slip-proof handle with a solid core for absolute stability

Fortlaufende Nummer  
Serially numbered

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutz Nase

Two different versions of handles with and without protection



Kurze Griffnase (11...)  
Short handle guard (11...)



Lange Griffnase (12...)  
Long handle guard (12...)  
with and without protection



#### 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.





**1 1 2 5 0**

Ausbeinmesser | flexibel  
 Boning knife | flexible



|      |         |         |
|------|---------|---------|
| cm   | 13      | 15      |
| inch | 5       | 6       |
|      | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**1 1 2 5 3**

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
 Boning knife | highly flexible



|      |         |         |
|------|---------|---------|
| cm   | 13      | 15      |
| inch | 5       | 6       |
|      | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**1 2 2 0 0**

Zuschneidmesser  
 Breaking knife



|      |       |       |
|------|-------|-------|
| cm   | 22    | 25    |
| inch | 8¾    | 9¾    |
|      | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |

**1 2 2 5 0**

Ausbeinmesser | flexibel  
 Boning knife | flexible



|      |         |         |
|------|---------|---------|
| cm   | 13      | 15      |
| inch | 5       | 6       |
|      | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**1 1 2 5 1**

Ausbeinmesser | stark  
 Boning knife | stiff



|      |         |         |
|------|---------|---------|
| cm   | 13      | 15      |
| inch | 5       | 6       |
|      | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**1 1 2 0 0**

Zuschneidmesser  
 Breaking knife



|      |       |
|------|-------|
| cm   | 20    |
| inch | 7¾    |
|      | ■ ■ ■ |

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

Zuschneidmesser | mit Kullenschliff  
 Breaking knife | scalloped edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |
|      | ■  |

**1 2 2 5 1**

Ausbeinmesser | stark  
 Boning knife | stiff



|      |       |       |
|------|-------|-------|
| cm   | 13    | 15    |
| inch | 5     | 6     |
|      | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |

**1 2 2 5 1 w w l**

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 6¼



**1 2 3 0 0**

Stechmesser  
Sticking knife



cm 16

inch 6¼



cm 18

inch 7



cm 21

inch 8¼



**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 l**

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 | 8¼ | 9½ | 10½ |

## 1 2 7 3 0

Aufschnittmesser | spitz  
Slicer | tipped



|      |    |
|------|----|
| cm   | 28 |
| inch | 11 |

## 3 5 1 1 p l

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 | 9½ |

## 2 1 7 7 0 5 w

Tranchiermesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



|      |    |     |
|------|----|-----|
| cm   | 25 | 31  |
| inch | 9¾ | 12¼ |

### WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

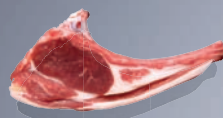
- KOCHMESSER SEITE 67
- KOCHTASCHEN SEITE 131
- MESSERBLÖCKE SEITE 136

### MORE PRIMELINE PRODUCTS:

- CHEF'S KNIVES PAGE 67
- KNIFE BAGS PAGE 131
- KNIFE BLOCKS PAGE 136

# 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 Schneidbrettern 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.



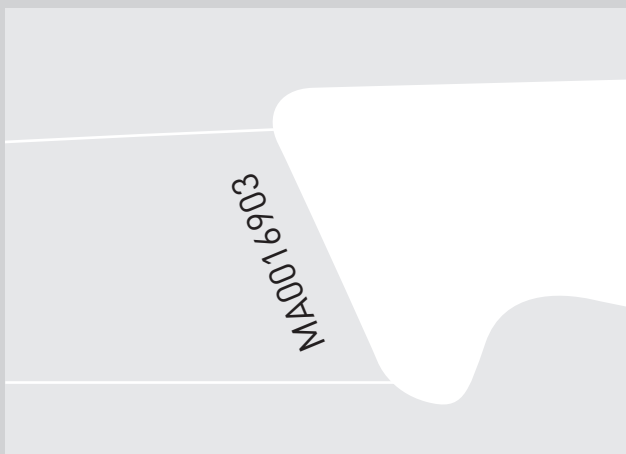


# MEMSYS

## MESSERMANAGEMENTSYSTEM

### KNIFE MANAGEMENT SYSTEM

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



#### 1 INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

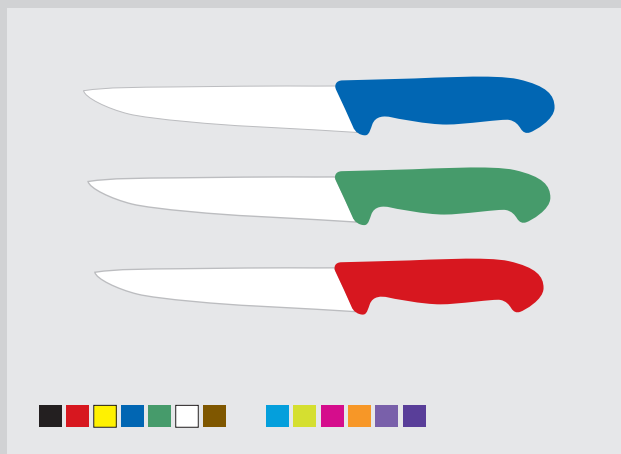
Jedes Messer kann bei GIESSER durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg jedes Messers von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen.

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

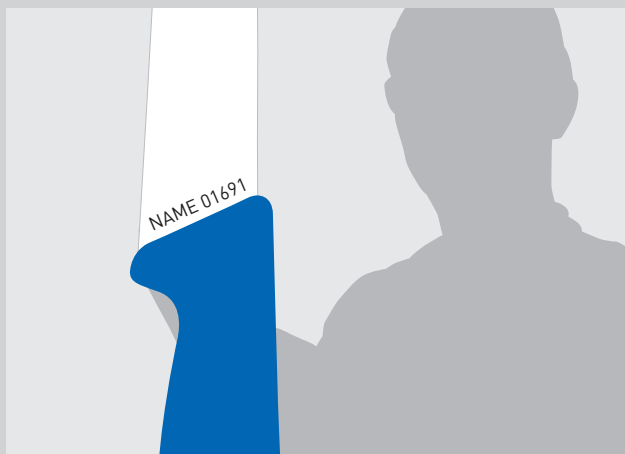
12 unterschiedliche Grifffarben hat GIESSER serienmäßig im Programm; individuelle oder Firmenfarben können ab einer Mindeststückzahl jederzeit gefertigt werden. Eine farbliche Trennung von Arbeitsprozessen und -bereichen sowie unterschiedlicher Schichten kann so ganz einfach gewährleistet werden.

#### 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**



| MITARBEITER<br>WORKER | DATUM<br>DATE | AUSGABE<br>EMISSION | RÜCKGABE<br>RETURN | BESTAND<br>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             | ---                |                      |

### 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.

### 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 GIESSER 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, GIESSER can create custom-specific programs, which are tailor-made to your individual needs.



# GRIF NR. 4

## HANDLE NO. 4

### SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffigkeit.

### 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.



2 5 0 4

Schlachtmesser | mittel  
Butcher knife | medium



|      |       |     |
|------|-------|-----|
| cm   | 13    | 15  |
| inch | 5     | 6   |
|      | ■ ■ ■ | ■ ■ |

2 5 3 4

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 13  |
| inch | 5   |
|      | ■ ■ |

2 5 1 4

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.



## 2 5 0 9

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



|             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| <b>cm</b>   | 13        | 15        |
| <b>inch</b> | 5         | 6         |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |

## 2 5 3 9

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



|             |     |       |
|-------------|-----|-------|
| <b>cm</b>   | 13  | 15    |
| <b>inch</b> | 5   | 6     |
|             | ■ ■ | ■ ■ ■ |

## 2 5 1 9

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 13  | 15  |
| <b>inch</b> | 5   | 6   |
|             | ■ ■ | ■ ■ |

## 3 1 6 9

Ausbeinmesser  
Boning knife



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 14 | 16 |
| <b>inch</b> | 5½ | 6¼ |
|             | ■  | ■  |

# SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“

## SAFETY HANDLE “SCANDIC”



**SICHERHEIT**  
Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

**SAFETY**  
The extended protection prevents sliding.

**ERGONOMIE**  
Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

**ERGONOMICS**  
The particularly long handle is suitable for big hands.

**2 5 0 3**

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 13 | 15 |
| <b>inch</b> | 5  | 6  |
|             | ■  | ■  |

**2 6 0 3**

Ausbeinmesser  
Boning knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 15 |
| <b>inch</b> | 6  |
|             | ■  |

**3 1 6 3**

Ausbeinmesser  
Boning knife



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 14 | 16 |
| <b>inch</b> | 5½ | 6¼ |
|             | ■  | ■  |

**3 1 0 3**

Stechmesser  
Sticking knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 13 |
| <b>inch</b> | 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.

**2 0 0 2**

Zuschneidmesser  
Breaking knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 20 |
| inch | 7¾ |
|      | ■  |

**3 0 0 2**

Stechmesser  
Sticking knife



|      |    |    |     |
|------|----|----|-----|
| cm   | 18 | 21 | 24  |
| inch | 7  | 8¼ | 9½  |
|      | ■  | ■  | ■ ■ |

**2 6 1 2**

Hautmesser  
Skinning knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 15 |
| inch | 6  |
|      | ■  |

**3 0 8 2**

Stechmesser  
Sticking knife



|      |     |       |       |    |
|------|-----|-------|-------|----|
| cm   | 15  | 18    | 22    | 24 |
| inch | 6   | 7     | 8¾    | 9½ |
|      | ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■  |

# SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“

## SAFETY HANDLE “BODYGUARD”



### SICHERHEIT

Kein Abrutschen der messerführenden 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 slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

### 2 0 0 8 w w 1

Zuschneidemesser | mit Kullenschliff  
Breaking knife | scalloped edge



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 20 | 25 |
| inch | 7¾ | 9¾ |
|      | ■  | ■  |

### 3 1 6 8

Ausbeinmesser  
Boning knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 16 |
| inch | 6¼ |
|      | ■  |

### 3 0 0 8

Stechmesser  
Sticking knife



|      |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|
| cm   | 16 | 18 | 21 | 24 |
| inch | 6¼ | 7  | 8¼ | 9½ |
|      | ■  | ■  | ■  | ■  |

### 4 0 2 8

Schlachtmesser  
Butcher knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 24 |
| inch | 9½ |
|      | ■  |

# 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 slipproof thermoplastic elastomer (TPE).

### 2 0 0 5 e 4

Zuschneidmesser  
Breaking knife



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 20 | 25 |
| inch | 7¾ | 9¾ |
|      | ■  | ■  |

### 3 0 0 5 e 4

Stechmesser  
Sticking knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 18 |
| inch | 7  |
|      | ■  |

### 3 1 6 5 e 4

Ausbeinmesser  
Boning knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 16 |
| inch | 6¼ |
|      | ■  |

### 2 5 1 5 e 4

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



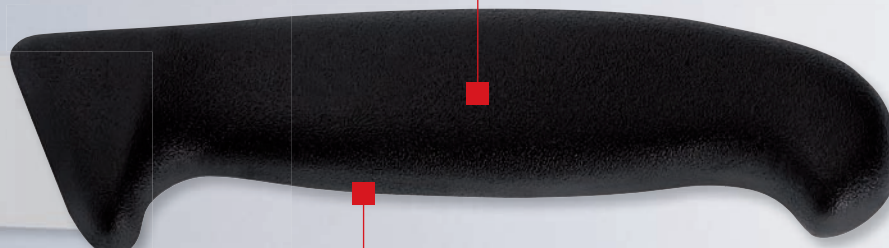
|      |    |
|------|----|
| cm   | 15 |
| inch | 6  |
|      | ■  |



# GRIFF „SLIM LINE“ HANDLE “SLIM LINE”

**MATERIAL**  
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

**MATERIAL**  
Very comfortable and slipproof thermoplastic elastomer (TPE).



**SORTIMENT**  
Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingensformen.

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

**GRIFFVOLUMEN**  
Besonders angepasst an die Bedürfnisse weiblicher Arbeitskräfte beim Zerlegen und Zerschneiden.

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

## 2 5 0 5 s 1

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |
|      | ■  | ■  |

## 2 5 1 5 s 1

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |
|      | ■  | ■  |

## 7 3 6 5 s 1

Filiermesser  
Filleting knife



|      |    |
|------|----|
| 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).

### 2 5 0 7 p p g

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |
|      | ■  | ■  |

### 2 5 3 7 p p g

Ausbeinmesser | sehr flexibel  
Boning knife | highly flexible



|      |    |
|------|----|
| cm   | 15 |
| inch | 6  |
|      | ■  |

### 2 5 1 7 p p g

Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |
|      | ■  | ■  |

### 3 1 0 7 p p g

Ausbeinmesser | gerade  
Boning knife | straight



|      |    |
|------|----|
| cm   | 16 |
| inch | 6¼ |
|      | ■  |

**3 1 6 7 p p g**

Ausbeinmesser | gerade  
 Boning knife | straight



cm 15

inch 6

**3 0 0 7 p p g**

Stechmesser  
 Sticking knife



cm 16

18

inch 6¼

7

**4 0 2 7 p p g**

Schlachtmesser  
 Butcher knife



cm 21

24

inch 8¼

9½

**2 2 8 7 p p g**

Fischmesser  
 Fish knife



cm 21

inch 8¼

**2 0 0 7 p p g**

Zuschneidmesser  
 Breaking knife



cm 20

25

inch 7¾

9¾

**3 0 8 7 p p g**

Stechmesser  
 Sticking knife



cm 15

18

inch 6

7

**2 2 7 7 p p g**

Fischmesser  
 Fish knife



cm 21

inch 8¼

**3 1 6 7 p p g**

Dressiermesser  
 Slicer



cm 30

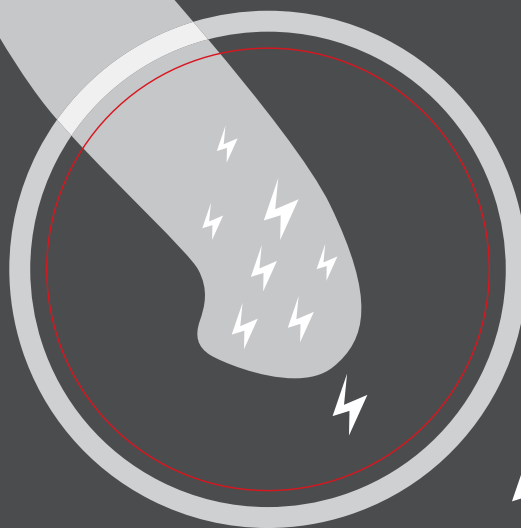
inch 11¾





# DET

DETEKTIERBARE  
KUNSTSTOFFGRIFFE  
DETECTABLE  
PLASTIC HANDLES



SICHERHEIT VERBESSERN  
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN  
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

IMPROVE SAFETY  
BOOST PRODUCT QUALITY  
OPTIMISE HYGIENIC STANDARDS



## 2 0 0 5 det

Zuschneidemesser  
Breaking knife



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 20 | 25 |
| inch | 7¾ | 9¾ |
|      | ■  | ■  |

## 2 5 0 5 det

Ausbeinmesser | mittel  
Boning knife | medium



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |
|      | ■  | ■  |

## 3 0 0 5 det

Stechmesser  
Sticking knife



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 16 | 18 |
| inch | 6¼ | 7  |
|      | ■  | ■  |

## 2 5 1 5 det

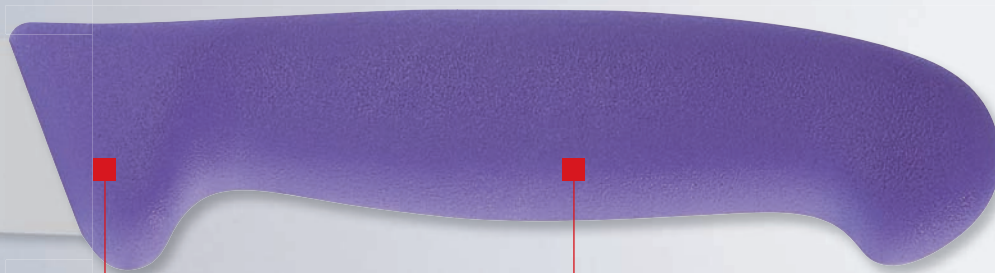
Ausbeinmesser | stark  
Boning knife | stiff



|      |    |    |
|------|----|----|
| 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.

### 3 1 6 5 p p h v i

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm 15

inch 6

### 3 0 0 5 p p h v i

Stechmesser  
Sticking knife



cm 16

inch 6¼

### 6 0 0 5 p p h v i

Zuschneidmesser  
Steak knife



cm 24

inch 9½

27

10½

### 4 0 2 5 p p h v i

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm 21

inch 8¼

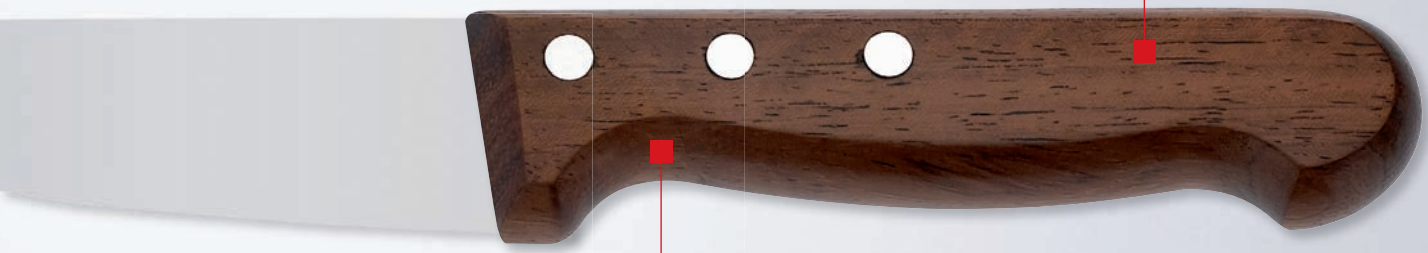
24

9½

# 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.

**2 4 0 0**

Schlachtmesser  
Butcher knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 16 |
| <b>inch</b> | 6¼ |

**3 0 0 0**

Stechmesser  
Sticking knife



|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| <b>cm</b>   | 13 | 16 | 18 |
| <b>inch</b> | 5  | 6¼ | 7  |

**3 0 8 0**

Stechmesser  
Sticking knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 15 |
| <b>inch</b> | 6  |

**3 1 0 0**

Ausbeinmesser  
Boning knife



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 13 | 16 |
| <b>inch</b> | 5  | 6¼ |



### 3 1 1 0 s

Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff  
Boning knife | black wooden handle



cm 15

inch 6

### 4 0 0 0

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm 21

inch 8¼

### 8 7 1 0

Universalmesser  
Universal knife



cm 10

inch 4

### 3 1 6 0

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm 15

inch 6

### 4 0 2 0

Schlachtmesser  
Butcher knife



cm 21

inch 8¼

24

9½

### 8 4 5 0

Kochmesser  
Chef's knife



cm 20

inch 7¾

26

10¼

**MEHR MESSER MIT HOLZ-  
GRIFFEN AB SEITE 60**

**MORE KNIVES WITH WOODEN  
HANDLE ON PAGE 60**

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

6655 sp

S. 123

**HACKMESSER  
MINCED MEAT KNIFE**



7984 c

S. 130

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



MHB K I

S. 129

**MESSERHYGIENEBOX  
KNIFE HYGIENE BOX**



9590

S. 127

**STECHSCHUTZHANDSCHUH  
MESH SAFETY GLOVE**



9980

S. 117

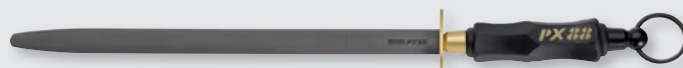
**MESSERSCHÄRFER  
SHARP EASY  
KNIFE SHARPENER**



PX 88

S. 115

**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, prä-  
zise Führung, speziell  
für die Lebensmittel-  
verarbeitung entwickelter  
Kunststoff.

**THE HANDLE**  
Ergonomic design with  
soft edges, perfect grip  
to ensure precise guid-  
ance, made of plastic  
specially developed  
for the food processing  
sector.



**DIE KLINGE**  
Aus einem Stück ge-  
schmiedet, 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 durabili-  
ty of the cutting edge and  
extraordinary sharpness.

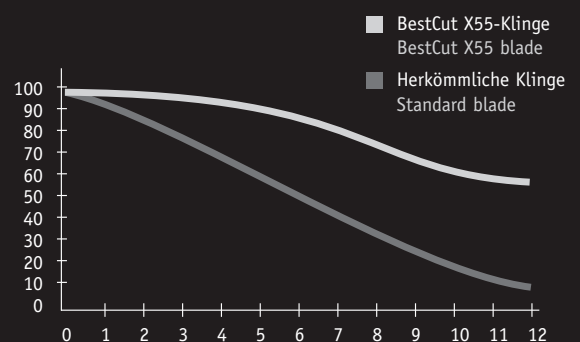
**DER KROPF**  
Leicht abgerundete  
Kanten und nach vorne  
abgeschrägte Form für  
perfekte Handhabung.

**THE BOLSTER**  
Slightly rounded edges  
and bevelled towards  
the front to ensure per-  
fect 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 | 3¼ | 4  |
|      | ■  | ■  |

**8 6 4 3**

BestCut Tourniermesser  
BestCut bird's beak peeling knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 6  |
| inch | 2¼ |
|      | ■  |

**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 | 7¾ | 9¾ |
|      | ■  | ■  |

**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 | 7¾ |
|      | ■  |

**8 6 8 0**

BestCut Kochmesser  
BestCut chef's knife



|      |    |    |    |
|------|----|----|----|
| cm   | 20 | 23 | 25 |
| inch | 7¾ | 9  | 9¾ |
|      | ■  | ■  | ■  |

**8 6 8 0 w**

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



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |
|      | ■  |

**8 6 1 0 p**

BestCut Krückengabel | geschmiedet  
BestCut claw fork | forged



|      |    |
|------|----|
| cm   | 16 |
| inch | 6¼ |
|      | ■  |

**8 2 9 1 b 8 b c**

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



**8 6 8 1**

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



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 18 | 20 |
| inch | 7  | 7¾ |
|      | ■  | ■  |

**8 6 6 1 w**

BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff  
BestCut universal knife | wavy edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |
|      | ■  |

**9 9 2 2**

Chefcut | feiner Zug  
Chefcut | fine cut



|      |    |   |
|------|----|---|
| cm   | 25 | ● |
| inch | 9¾ |   |
|      | ■  |   |

**8 2 9 1 b 1 0 b c**

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.

## 8 2 4 0

Officemesser  
Paring knife



|      |           |    |
|------|-----------|----|
| cm   | 10        | 12 |
| inch | 4         | 4¾ |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ | ■  |

## 8 2 4 3

Tourniermesser  
Bird's beak peeling knife



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 9   |
| inch | 3½  |
|      | ■ ■ |

## 8 2 4 1

Gemüsemesser  
Vegetable knife



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 8   |
| inch | 3¼  |
|      | ■ ■ |



**8 2 5 1**

Buntschneidemesser  
Decorating knife



cm 11

inch 4¼



**8 2 6 3**

Ausbeinmesser  
Boning knife



cm 16

inch 6¼



**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 7¾



**8 2 6 7 w w**

Lachsmesser | mit Kullenschliff  
Salmon knife | scalloped edge



cm 31

inch 12¼



**8 2 7 5 w w 1**

Schinkenmesser | mit Kullenschliff  
Ham knife | scalloped edge



cm 26

inch 10¼



**8 2 7 0**

Kochmesser | schmal  
Slicer | narrow



|      |    |           |           |
|------|----|-----------|-----------|
| cm   | 15 | 18        | 20        |
| inch | 6  | 7         | 7¾        |
|      | ■  | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |

**8 2 8 0**

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



|      |           |    |           |
|------|-----------|----|-----------|
| cm   | 15        | 18 | 20        |
| inch | 6         | 7  | 7¾        |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ | ■  | ■ ■ ■ ■ ■ |

**8 2 8 0**

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 30  |
| inch | 11¾ |
|      | ■   |

**8 2 7 0 w**

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



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |
|      | ■  |

**8 2 7 0**

Kochmesser | schmal  
Slicer | narrow



|      |           |    |
|------|-----------|----|
| cm   | 23        | 25 |
| inch | 9         | 9¾ |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ | ■  |

**8 2 8 0**

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



|      |           |           |
|------|-----------|-----------|
| cm   | 23        | 25        |
| inch | 9         | 9¾        |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |

**8 2 8 4**

Kochschlagmesser  
Bone splitter



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |
|      | ■  |

**8 2 8 0 w**

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



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |
|      | ■  |

# 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.

8 2 4 0 o

Officemesser  
Paring knife



cm | 10

inch | 4

8 2 8 0 o

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



cm | 20

inch | 7¾

8 2 4 4 o

Tomatenmesser | mit Zinken  
Tomato knife | with tines



cm | 13

inch | 5

8 2 6 4 o

Filet-de-Sole-Messer  
Filleting knife



cm | 18

inch | 7



# 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.

## 8 3 0 0

Gemüsemesser  
Vegetable knife



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 8,5 |
| inch | 3¼  |

## 8 3 4 0

Küchenmesser  
Kitchen knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 16 |
| inch | 6¼ |

## 8 3 6 0 w

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 11 |
| inch | 4¼ |

## 8 7 3 0

Steakmesser  
Steak knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 12 |
| inch | 4¾ |

**8 7 1 0**

Universalmesser  
Universal knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 10 |
| inch | 4  |

**8 3 3 0**

Küchenmesser  
Kitchen knife



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |

**8 2 6 1 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |

**8 7 5 0 z**

Steakmesser | gezahnt  
Steak knife | serrated edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 12 |
| inch | 4¾ |

**8 3 5 0 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 21 |
| inch | 8¼ |

**8 4 5 0**

Kochmesser  
Chef's knife



|      |    |     |
|------|----|-----|
| cm   | 20 | 26  |
| inch | 7¾ | 10¼ |

**MEHR MESSER MIT HOLZ-  
GRIFFEN AB SEITE 47**

**MORE KNIVES WITH WOODEN  
HANDLE ON PAGE 47**

# GRIFFE AUS POM

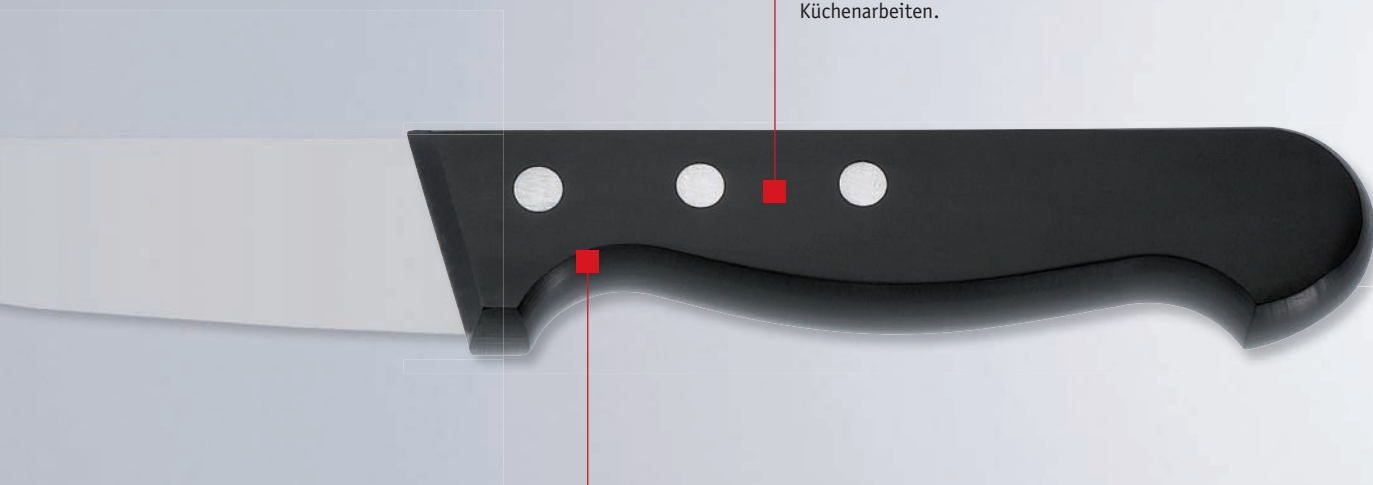
## POM HANDLES

### 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

Polyoxymethylen ist ein besonders formstabiler 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.

### 8 3 0 0 p

Gemüsemesser  
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



### 8 5 4 0 p

Tourniermesser  
Bird's beak peeling knife



cm 6

inch 2¼



### 8 3 1 0 p

Gemüsemesser  
Vegetable knife



cm 8,5

inch 3¼



### 8 3 6 0 wp

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4¼





**8 3 3 0 p**

Küchenmesser  
Kitchen knife



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 13 | 15 |
| inch | 5  | 6  |
|      | ■  | ■  |

**8 7 3 0 p z**

Steakmesser | gezahnt  
Steak knife | serrated edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 12 |
| inch | 4¾ |
|      | ■  |

**3 0 0 0 p**

Stechmesser  
Sticking knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 18 |
| inch | 7  |
|      | ■  |

**8 2 6 2 p**

Lachsmesser  
Salmon knife



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 31  |
| inch | 12¼ |
|      | ■   |

**8 3 4 0 p**

Küchenmesser  
Kitchen knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 16 |
| inch | 6¼ |
|      | ■  |

**3 1 0 0 p**

Ausbeinmesser  
Boning knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 13 |
| inch | 5  |
|      | ■  |

**4 0 2 0 p**

Schlachtmesser  
Butcher knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 21 |
| inch | 8¼ |
|      | ■  |

**7 9 0 0 p**

Salamimesser  
Salami slicer



|      |    |
|------|----|
| cm   | 28 |
| inch | 11 |
|      | ■  |

**7 3 0 0 p**

Schinkenmesser  
Ham slicer



cm 25

inch 9¾

**8 2 6 1 w p**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm 25

inch 9¾

**8 4 5 0 p**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 20 | 26

inch 7¾ | 10¾

**8 2 6 9 p**

Santoku Kochmesser | japanische Form  
Santoku knife



cm 18

inch 7

**7 7 0 0 w p**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm 28

inch 11

**8 3 5 0 w p**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½

**8 4 5 1 p**

Kochmesser  
Chef's knife



cm 20

inch 7¾

**8 2 6 9 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 PERFECT.  
INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.



**NUMMERIERUNG**  
Praktisch für die Zuordnung  
und Nachverfolgung.

**NUMBERING**  
Practical for allocation and  
tracking purposes.



**ERGONOMIE**  
Optimal ausbalanciertes Messer  
für ermüdungsfreies und mühe-  
loses Schneiden mit perfekt  
geformtem, abgerundetem Griff.

**ERGONOMICS**  
Perfectly balanced knife ensures  
continuous and efficient cutting  
with an excellently shaped and  
rounded handle.

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

**HANDLE**  
Smooth and non-slip  
surface with hard core  
to ensure complete  
stability, including  
short handle guard.

## WEICHE SCHALE – HARTER KERN

## SOFT COAT – SOLID CORE



**KURZE GRIFFNASE**  
**SHORT HANDLE**  
**GUARD**



**MIT SERIENNUMMER**  
**UND LEBENSLANGER**  
**GARANTIE**

**WITH SERIAL NUMBER**  
**AND LONGLIFE**  
**WARRANTY**



**2 1 8 4 5 5**

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 20 | 23 |
| inch | 7¾ | 9  |
|      | ■  | ■  |

**2 1 8 2 6 9 w w l**

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff  
Santoku knife | scalloped edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 18 |
| inch | 7  |
|      | ■  |

**2 1 8 2 6 9 s p**

Santoku Kochmesser „Mano“  
Santoku knife „Mano“



|      |    |
|------|----|
| cm   | 19 |
| inch | 7½ |
|      | ■  |

**2 1 7 3 6 5**

Filetmesser  
Filleting knife



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 16 | 18 |
| inch | 6¼ | 7  |
|      | ■  | ■  |

**2 1 8 4 5 6**

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 16 | 18 |
| inch | 6¼ | 7  |
|      | ■  | ■  |

**2 1 8 3 3 5**

Küchenmesser | mittelspitz  
Kitchen knife | medium tipped



|      |    |
|------|----|
| cm   | 13 |
| inch | 5  |
|      | ■  |

**2 1 8 3 6 5 w**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



|      |    |
|------|----|
| cm   | 11 |
| inch | 4¼ |
|      | ■  |

**2 1 8 3 1 5**

Gemüsemesser | mittelspitz  
Vegetable knife | medium tipped



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 8  | 10 |
| inch | 3¼ | 4  |
|      | ■  | ■  |

**2 1 7 7 0 5 w 1 0**

Aufschnittmesser | mit w10er Welle  
 Slicer | 10 mm wavy edge



cm 22

inch 8¾

**2 1 8 3 5 5 w 1 0**

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



cm 21

24

inch 8¼

9½

**2 1 8 8 1 5**

Yanagiba  
 Yanagiba



cm 24

inch 9½

**2 1 9 9 6 0**

Abziehstahl | Standardzug  
 Sharpening steel | standard cut



cm 31

inch 12¼

**2 1 8 2 6 5 w 1 0**

Aufschnittmesser | mit w10er Welle  
 Slicer | 10 mm wavy edge



cm 25

inch 9¾

**2 1 8 8 2 5**

Deba Messer  
 Deba knife



cm 15

inch 6

**2 1 9 4 3 7**

Fleischgabel  
 Meat fork



cm 18

inch 7

**2 1 9 9 6 5**

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

### 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.

## Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

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

**GELB:** Gekochtes und Gekartetes  
**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 Schneidbrettern 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.





# GESTANZTE KOCHMESSER STAMPED CHEF'S KNIVES



**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



|             |                 |                 |
|-------------|-----------------|-----------------|
| <b>cm</b>   | 16              | 20              |
| <b>inch</b> | 6¼              | 7¾              |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



|             |     |                 |
|-------------|-----|-----------------|
| <b>cm</b>   | 29  | 31              |
| <b>inch</b> | 11½ | 12¼             |
|             | ■   | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



|             |                 |                 |
|-------------|-----------------|-----------------|
| <b>cm</b>   | 23              | 26              |
| <b>inch</b> | 9               | 10¼             |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**8 4 4 5 s t p p**

Schlagmesser  
Striking knife



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 27  |
| <b>inch</b> | 10½ |
|             | ■   |

8 4 5 6

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



|      |                 |                 |
|------|-----------------|-----------------|
| cm   | 16              | 18              |
| inch | 6¼              | 7               |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

8 4 5 6

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



|      |                 |                 |
|------|-----------------|-----------------|
| cm   | 20              | 23              |
| inch | 7¾              | 9               |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

7 7 0 5

Aufschnittmesser  
Slicer



|      |                 |                 |                 |                 |
|------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| cm   | 22              | 25              | 28              | 31              |
| inch | 8¾              | 9¾              | 11              | 12¼             |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

7 7 0 5

Aufschnittmesser  
Slicer



|      |                 |                 |
|------|-----------------|-----------------|
| cm   | 36              | 40              |
| inch | 14¼             | 15¾             |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

7 7 0 5 w

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



|      |                 |                 |                 |                 |
|------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| cm   | 25              | 28              | 31              | 36              |
| inch | 9¾              | 11              | 12¼             | 14¼             |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

7 7 0 5 w w l

Aufschnittmesser | mit Kullenschliff  
Slicer | scalloped edge



|      |                 |                 |                 |
|------|-----------------|-----------------|-----------------|
| cm   | 28              | 31              | 36              |
| inch | 11              | 12¼             | 14¼             |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

8 4 7 5

Lachsmesser  
Salmon knife



|      |                 |
|------|-----------------|
| cm   | 31              |
| inch | 12¼             |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

8 4 7 5 w w l

Lachsmesser | mit Kullenschliff  
Salmon knife | scalloped edge



|      |                 |
|------|-----------------|
| cm   | 31              |
| inch | 12¼             |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**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 | 6¾



19

7½



21

8¼



**8 2 6 5 w**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm | 25

inch | 9¾



**8 3 7 5 w**

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



cm | 18

inch | 7



23

9



**8 2 6 9 w w l k**

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 | 7½

ca. 570 g



**8 2 6 5 w l**

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



cm | 25

inch | 9¾



**8 3 5 5 w**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm | 18

inch | 7



21

8¼



24

9½



8 3 3 5

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm 13

inch 5



7 3 6 5

Filiermesser | sehr flexibel  
Filleting knife | highly flexible



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾



8 7 9 5

Streichmesser  
Spreader



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 7

Fleischgabel  
Meat fork



cm 18

21

inch 7

8¾



8 3 4 5

Küchenmesser  
Kitchen knife



cm 16

18

inch 6¼

7



8 4 5 5 w

Kochmesser | mit Wellenschliff  
Chef's knife | wavy edge



cm 31

inch 12¼



8 7 9 5 w

Streichmesser | mit Wellenschliff  
Spreader | wavy edge



cm 9

12

inch 3½

4¾



9 4 3 5

Wurstgabel  
Sausage fork



cm 13

19

inch 5

7½





# GESUNDHEITSKÜCHE HEALTHY KITCHEN

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

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



**8 4 5 5 p p h v i**

Kochmesser  
Chef's knife



|             |    |     |
|-------------|----|-----|
| <b>cm</b>   | 20 | 26  |
| <b>inch</b> | 7¾ | 10¼ |

**7 7 0 5 w p p h v i**

Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 31  |
| <b>inch</b> | 12¼ |

**8 4 5 6 p p h v i**

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 16 |
| <b>inch</b> | 6¼ |

**8 3 1 5 s p h v i**

Gemüsemesser  
Paring knife



|             |    |
|-------------|----|
| <b>cm</b>   | 10 |
| <b>inch</b> | 4  |

**8 3 6 5 w s p**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
 Universal knife | wavy edge



cm 11

inch 4¼

**8 3 1 5 s p**

Gemüsemesser  
 Vegetable knife



cm 8

10

12

inch 3¼

4

4¾

**8 5 4 5 s p**

Tourniermesser  
 Bird's beak peeling knife



cm 6

7,5

inch 2¼

3

**8 3 0 5 s p**

Gemüsemesser  
 Vegetable knife



cm 8

inch 3¼

**8 3 6 5 w s p**

Universalmesser | 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 4¼

**8 3 1 5 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

**8 5 4 5 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 2¼

**8 3 0 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff  
 Vegetable knife | wavy edge



cm 8

inch 3¼



**8 3 6 5 s p**

Universalmesser  
Universal knife



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 3 1 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff  
Vegetable knife | wavy edge



cm 8 10  
inch 3¼ 4  
■ ■ ■ ■

**8 7 2 5 w s p**

Steakmesser | mit Wellenschliff  
Steak knife | wavy edge



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**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 3¼  
■

**8 3 6 6 w s p**

Tomatenmesser | mit Zinken  
Tomato knife | with tines



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 7 2 5 s p**

Steakmesser  
Steak knife



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 7 8 5 z s p**

Frühstückmesser  
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 3¼  
■

9 4 6 5 s p

Gabel  
Fork



9 4 6 7 s p

Kaffeelöffel  
Spoon | small



8 3 6 5 w s p 1 1 - 6

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



9 8 7 9 s p 2 4

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



9 4 6 6 s p

Löffel  
Spoon



9 4 6 8 s p

Kuchengabel  
Pastry fork



9 4 6 5 s p - 6

Gabel-Set | 6-tlg.  
Fork set | 6 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 | 7¾  |
|      | ■ ■ |

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



■ ■

9 8 5 2

Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10,  
8365 wsp-11  
Kitchen knife set | 3 pcs., contents: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10,  
8365 wsp-11



■

8 4 5 6

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 16  |
| inch | 6¼  |
|      | ■ ■ |

8 2 6 5 w

Universalmesser  
Universal knife



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 25  |
| inch | 9¾  |
|      | ■ ■ |

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



■ ■

**9 8 7 2 s p v k**

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)



**9 8 7 2 9 x 8**

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)



**6 9 5 0 5**

Verkaufsständer | 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



**9 8 7 2 k t**

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



**9 4 5 0**

Steakgabel | Palisanderholzgriff  
Steak fork | palisander wood handle



**9 4 5 0 o**

Steakgabel | Olivenholzgriff  
Steak fork | olive wood handle



**9 4 5 0 p**

Steakgabel | POM-Griff  
Steak fork | POM handle



**9 7 5 0 - 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



**8 7 5 0 z**

Steakmesser | Palisanderholzgriff  
Steak knife | palisander wood handle

|      |    |
|------|----|
| cm   | 12 |
| inch | 4¾ |



**8 7 5 0 o**

Steakmesser | Olivenholzgriff  
Steak knife | olive wood handle

|      |    |
|------|----|
| cm   | 12 |
| inch | 4¾ |



**8 7 5 0 p**

Steakmesser | POM-Griff  
Steak knife | POM handle

|      |    |
|------|----|
| cm   | 12 |
| inch | 4¾ |



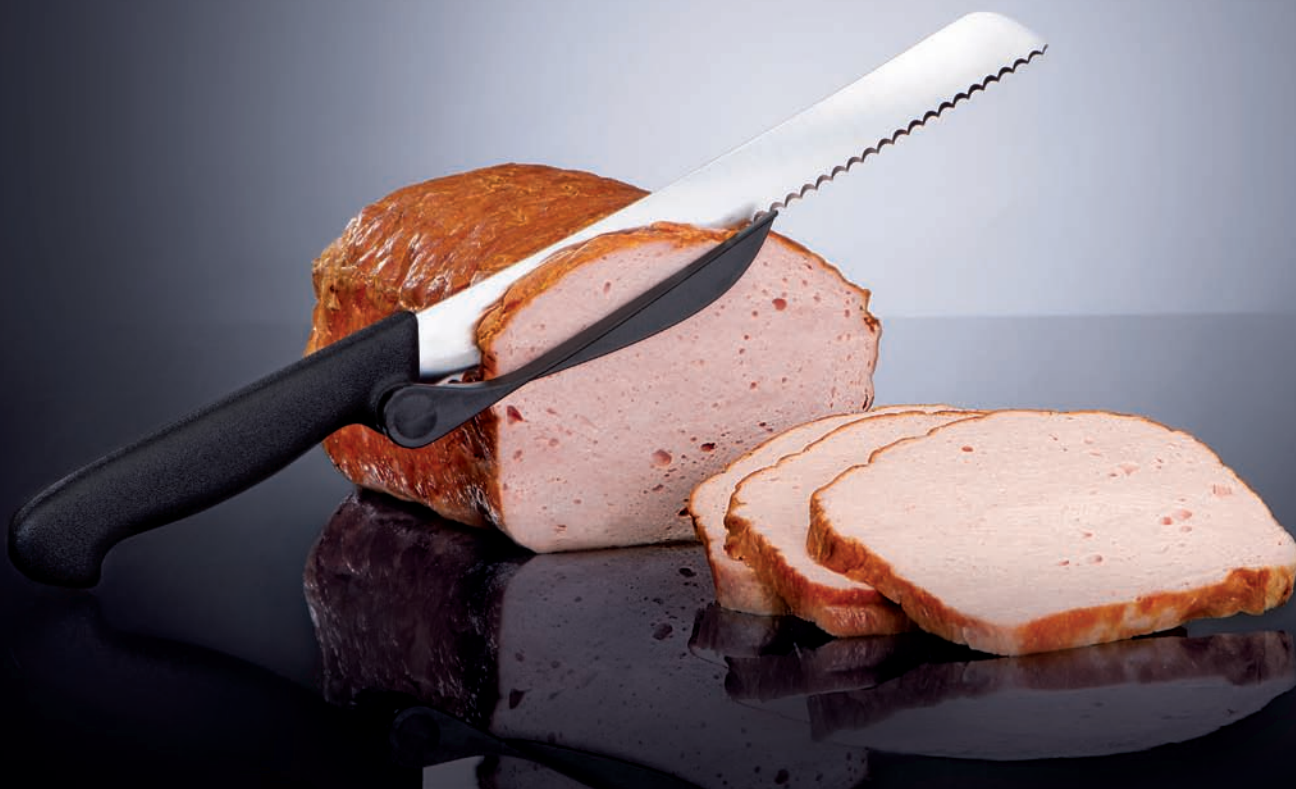
**9 7 5 0**

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





# BROTMESSER MIT ABSTANDSHALTER SLICER



**8 3 9 5 w**

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm 21

inch 8¼



**8 3 9 5 w**

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm 24

inch 9½



**8 3 9 6 w**

Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff  
Slicer | wavy edge



cm 25

inch 9¾



**8 3 9 6**

Brot- und Aufschnittmesser  
Slicer



cm 25

inch 9¾





# BÄCKERMESSER PASTRY KNIVES



## 7 3 0 5 w

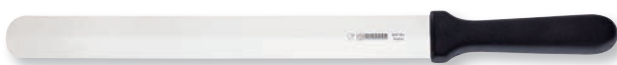
Bäckermesser | mit Wellenschliff  
Pastry knife | wavy edge



|             |     |    |     |     |
|-------------|-----|----|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 21  | 25 | 28  | 31  |
| <b>inch</b> | 8¼  | 9¾ | 11  | 12¼ |
|             | ■ ■ | ■  | ■ ■ | ■   |

## 8 1 3 7

Bäckermesser | zweiseitig geschliffen  
Pastry knife | double edge



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |
|             | ■   |

## 7 7 0 5 w

Bäckermesser | mit Wellenschliff  
Pastry knife | wavy edge



|             |           |             |               |     |
|-------------|-----------|-------------|---------------|-----|
| <b>cm</b>   | 25        | 28          | 31            | 36  |
| <b>inch</b> | 9¾        | 11          | 12¼           | 14¼ |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■   |

## 8 1 3 7 w

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



|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 30  | 36  |
| <b>inch</b> | 11¾ | 14¼ |
|             | ■   | ■   |

**8 1 3 7 w z**

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



|      |     |     |
|------|-----|-----|
| cm   | 30  | 36  |
| inch | 11¾ | 14¼ |
|      | ■   | ■   |

**8 1 3 6 w**

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



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 30  |
| inch | 11¾ |
|      | ■   |

**8 2 1 5**

Palette  
Spatula



|      |       |     |     |     |     |
|------|-------|-----|-----|-----|-----|
| cm   | 16    | 21  | 26  | 31  | 36  |
| inch | 6¼    | 8¼  | 10¼ | 12¼ | 14¼ |
|      | ■ ■ □ | ■ □ | ■   | ■   | ■   |

**8 2 3 5**

Winkelpalette  
Offset spatula



|      |       |       |        |        |
|------|-------|-------|--------|--------|
| cm   | 16/10 | 21/15 | 26/20  | 31/25  |
| inch | 6¼/4  | 8¼/6  | 10¼/7¾ | 12¼/9¾ |
|      | ■     | ■     | ■      | ■      |

**8 1 3 6**

Bäckermesser | einseitig geschliffen  
Pastry knife | single edge



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 30  |
| inch | 11¾ |
|      | ■   |

**8 2 1 0 p**

Streichpalette | mit POM-Griff  
Spatula | with POM handle



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 26  |
| inch | 10¼ |
|      | ■   |

**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 | 4¾/3¾ |
|      | ■     |

8 1 6 5 z

Tortenmesser | gezahnt  
Pie knife | serrated edge



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 2 p

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



cm | 11,5

inch | 4½



8 2 3 4 p

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



cm | 16/11

inch | 6¼/4¼



8 2 3 9

Winkelpalette | breit  
Turner | wide



cm | 16,5/11,5

inch | 6½/4½



8 2 3 2

Pfannenwender  
Pan flipper



cm | 16,5/11,5

25/19

inch | 6½/4½

9¾/7½



8 2 3 4

Kuchenpalette  
Offset spatula



cm | 16/11

inch | 6¼/4¼



8 2 3 7

Küchenpalette  
Turner



cm | 16

inch | 6¼



**8 2 2 5**

Schaber  
Scraper



cm 10

inch 4



**8 3 5 5**

Brotmesser  
Bread knife



cm 21

inch 8¼



**2 1 8 3 5 5 w 1 0**

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



cm 21

24

inch 8¼

9½



**8 3 5 5 w s p**

Brotmesser | mit Wellenschliff  
Bread knife | wavy edge



cm 19

inch 7½



**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

8¼

9½



**2 1 8 2 6 5 w**

Universalmesser | mit Wellenschliff  
Universal knife | wavy edge



cm 25

inch 9¾



**8 3 0 7 w s p**

Brötchenmesser | mit Wellenschliff  
Roll knife | wavy edge



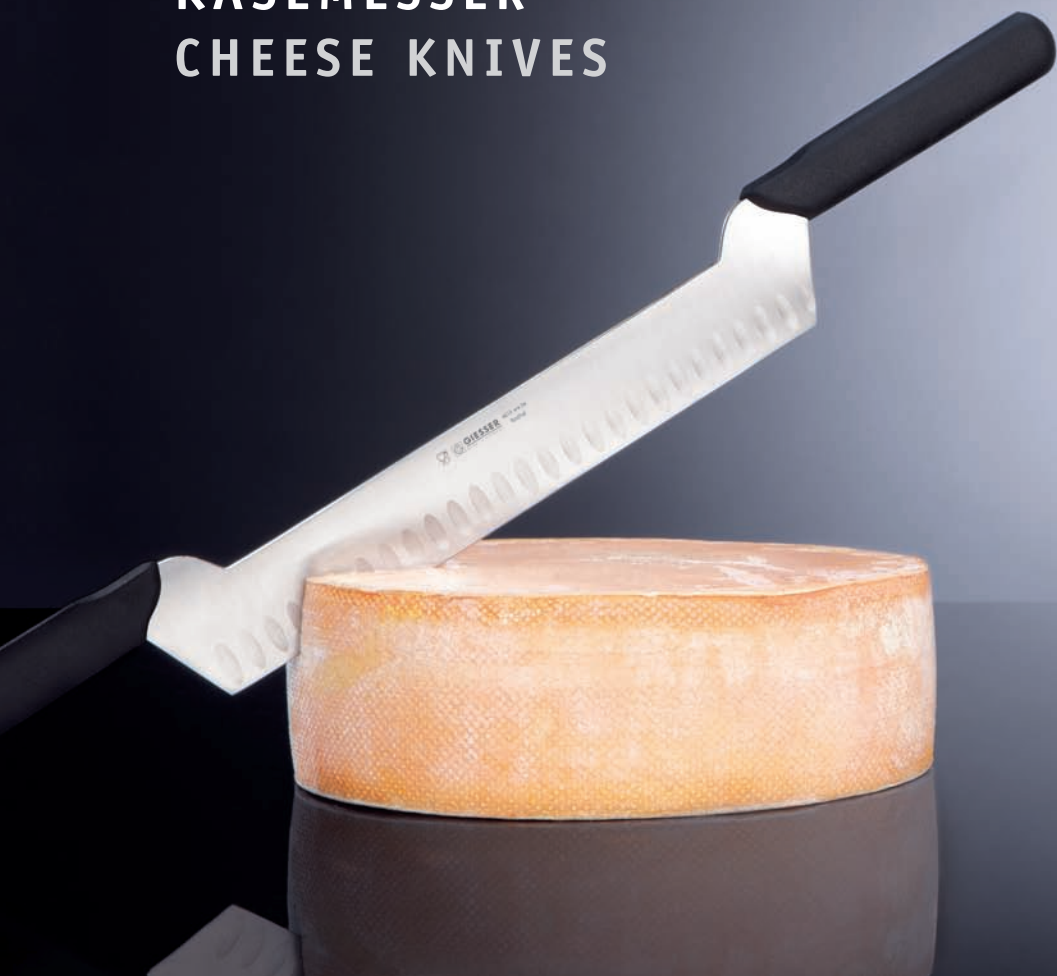
cm 8

inch 3¼





# KÄSEMESSER CHEESE KNIVES



**9 6 0 5**

Käsemesser  
Cheese knife



|             |    |                                |                                |
|-------------|----|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>cm</b>   | 23 | 26                             | 29                             |
| <b>inch</b> | 9  | 10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
|             | ■  | ■                              | ■                              |

**9 6 1 5**

Käsemesser  
Cheese knife



|             |                                |                                |
|-------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>cm</b>   | 26                             | 30                             |
| <b>inch</b> | 10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> |
|             | ■                              | ■                              |

**9 6 0 5 w w**

Käsemesser | mit Kullenschliff  
Cheese knife | scalloped edge



|             |                               |                                |                                |
|-------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>cm</b>   | 20                            | 26                             | 29                             |
| <b>inch</b> | 7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
|             | ■ ■ ■ ■ □                     | ■                              | ■ ■                            |

**9 6 1 5**

Käsemesser  
Cheese knife



|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| <b>cm</b>   | 36                             |
| <b>inch</b> | 14 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> |
|             | ■                              |

**9 6 1 5 w w**

Käsemesser | mit Kullenschliff  
 Cheese knife | scalloped edge



|      |     |     |
|------|-----|-----|
| cm   | 26  | 30  |
| inch | 10¼ | 11¾ |
|      | ■   | ■   |

**9 6 3 0**

Käsedrahtschneider  
 Wire cheese cutter



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 12 | 23 |
| inch | 4¾ | 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 | 4¾ | 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  | 7¾ |
|      | ■  | ■  |

**9 5 7 0**

Frischkäsespatel  
 Spatula



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 26  |
| inch | 10¼ |
|      | ■ □ |

**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 4¼



9 4 9 5

Parmesanmesser  
Parmesan knife



cm 16  
inch 6¼



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 5½



9 4 9 5 r s

Parmesan-Rindenschneider  
Parmesan crust-knife



# FISCHMESSER FISH KNIVES



**8 4 5 5**

Kochmesser  
Chef's knife



|      |    |    |    |     |     |     |
|------|----|----|----|-----|-----|-----|
| cm   | 16 | 20 | 23 | 26  | 29  | 31  |
| inch | 6¼ | 7¾ | 9  | 10¼ | 11½ | 12¼ |
|      |    |    |    |     |     |     |

**8 2 8 0**

Kochmesser | breit  
Chef's knife | wide



|      |    |    |    |    |    |     |
|------|----|----|----|----|----|-----|
| cm   | 15 | 18 | 20 | 23 | 25 | 30  |
| inch | 6  | 7  | 7¾ | 9  | 9¾ | 11¾ |
|      |    |    |    |    |    |     |

**8 4 5 5 w**

Kochmesser | mit Wellenschliff  
Chef's knife | wavy edge



|      |     |
|------|-----|
| cm   | 31  |
| inch | 12¼ |
|      |     |

**8 2 8 0 w**

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



|      |    |
|------|----|
| cm   | 25 |
| inch | 9¾ |
|      |    |



**2 2 8 5**

Fischfiliermesser | flexible Klinge  
Filleting knife | flexible blade



|      |     |     |
|------|-----|-----|
| cm   | 18  | 21  |
| inch | 7   | 8¼  |
|      | ■ ■ | ■ ■ |

**2 1 0 5**

Abhäutemesser  
Skinning knife



|      |     |     |             |         |
|------|-----|-----|-------------|---------|
| cm   | 13  | 16  | 18          | 21      |
| inch | 5   | 6¼  | 7           | 8¼      |
|      | ■ ■ | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**8 2 7 0**

Kochmesser | schmal  
Chef's knife | narrow



|      |    |             |             |             |    |
|------|----|-------------|-------------|-------------|----|
| cm   | 15 | 18          | 20          | 23          | 25 |
| inch | 6  | 7           | 7¾          | 9           | 9¾ |
|      | ■  | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■  |

**7 3 6 5**

Filiermesser | sehr flexibel  
Filleting knife | highly flexible



|      |     |         |         |         |
|------|-----|---------|---------|---------|
| cm   | 16  | 18      | 20      | 22      |
| inch | 6¼  | 7       | 7¾      | 8¾      |
|      | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**2 2 7 5**

Fischfiliermesser  
Filleting knife



|      |     |         |
|------|-----|---------|
| cm   | 18  | 21      |
| inch | 7   | 8¼      |
|      | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |

**6 0 0 5**

Zuschneidemesser  
Steak knife



|      |             |             |             |             |
|------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| cm   | 21          | 24          | 27          | 30          |
| inch | 8¼          | 9½          | 10½         | 11¾         |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**8 2 6 4**

Filet-de-Sole-Messer  
Filleting knife



|      |             |
|------|-------------|
| cm   | 18          |
| inch | 7           |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ |

**7 3 7 5 e 1 0 1**

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 12¼



**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

24

27

inch 8¼

9½

10½



**8 2 6 7 w w l**

Lachsmesser | mit Kullenschliff  
Salmon knife | scalloped edge



cm 31

inch 12¼



**8 3 1 5 w s p**

Gemüsemesser | mit Wellenschliff  
Vegetable knife | wavy edge



cm 8

10

inch 3¼

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 21

inch 6¼ 8¼

**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 15

inch 5 6



**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.



## 9 5 4 1 h v i

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



## 9 5 6 0 h v i

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

cm | 30  
inch | 11¾



## 9 4 8 3 h v i

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

cm | 25  
inch | 9¾



## 9 5 6 1 h v i

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



cm | 16  
inch | 6¼

## 6 8 6 5 h v i

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



# DER PROTECTOR THE PROTECTOR

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



**JEWELS  
2 STÜCK  
IM SET**

**SET OF TWO  
SHEATHS**

# HÖCHSTE SICHERHEIT UND KLINGENSCHUTZ

## HIGHEST LEVEL OF SAFETY AND BLADE PROTECTION



Kunststoffklammer für mehr Sicherheit. Plastic clip for more safety.

Verschiedene Größen, passend für jede Klingenlänge. Various sizes available, to suit all blade lengths.



Abgeschrägter oder gerader Abschluss für jede Messerform. Angled or straight opening fits every knife shape.

### 9 3 0 0

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



|             |    |     |     |     |
|-------------|----|-----|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 20 | 26  | 31  | 36  |
| <b>inch</b> | 7¾ | 10¼ | 12¼ | 14¼ |

### 9 3 1 0

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



|             |    |     |     |     |
|-------------|----|-----|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 20 | 26  | 31  | 36  |
| <b>inch</b> | 7¾ | 10¼ | 12¼ | 14¼ |

### 9 3 0 5

Protector | Breite: 3,2 cm  
Protector | width: 1¼ inches



|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| <b>cm</b>   | 10 | 13 | 16 |
| <b>inch</b> | 4  | 5  | 6¼ |

### 9 3 1 5

Protector | Breite: 3,2 cm  
Protector | width: 1¼ inches



|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| <b>cm</b>   | 10 | 13 | 16 |
| <b>inch</b> | 4  | 5  | 6¼ |

# ZUBEHÖR ACCESSORIES



**9 6 0 5 b s**

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



cm 12

inch 4¾

**9 4 7 6 s**

Spiralschneider | klein  
Spiral cutter | small



**8 2 5 0 9 x 7**

Buntschneider  
Decorating knife



**9 4 7 6**

Spiralschneider | groß  
Spiral cutter | large





9 4 7 6 3

Endlos-Spiralschneider  
Endless spiral cutter



9 4 7 6 2

Endlos-Julienneschneider  
Endless julienne cutter



9 4 7 5

Julienneschneider | 3 mm  
Julienne cutter



9 4 9 8

Kartoffelspirale  
Potato decorator



9 4 7 5 3

Julienneschneider | 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



9 5 0 1 3

Spargelschäler  
Asparagus peeler



8 2 4 6

Spargelschäler  
Asparagus peeling knife



**8 2 4 9 rap**

Sparschäler | mit Pendelklinge  
Peeler

**8 2 4 9 sp**

Sparschäler  
Peeler

**9 4 7 0 mz**

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



|      |   |
|------|---|
| cm   | 5 |
| inch | 2 |

**8 2 5 4**

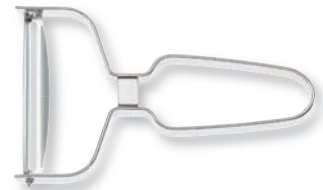
Orangenschäler  
Orange peeler

**8 2 4 9**

Sparschäler  
Peeler

**8 2 4 9 m**

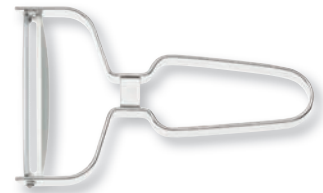
Schäler | Metall, glatte Schneide  
Peeler | metal, plane edge



|      |   |    |
|------|---|----|
| cm   | 5 | 9  |
| inch | 2 | 3½ |

**8 2 4 9 mz**

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 6 s p r e

Ziseliermesser  
Decorating knife



8 2 5 9

Apfelausstecher  
Apple corer



8 2 5 7

Butterroller  
Butter curler



9 4 8 1

Dekoriermesser  
V-cut decorator



9 4 9 7

Kerbmesser  
Decorating knife



9 4 7 1

Tomatenentstieler  
Tomato corer



9 5 0 1 1 1

Entkerner  
Corer



**8 2 5 2**

Kartoffellöffel  
Double melon baller



|             |           |
|-------------|-----------|
| <b>mm</b>   | ø 22/25   |
| <b>inch</b> | 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



|             |       |       |       |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>mm</b>   | ø 10  | ø 15  | ø 18  | ø 23  | ø 25  | ø 30  |
| <b>inch</b> | 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



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| <b>cm</b>   | 4  | 6  |
| <b>inch</b> | 1½ | 2¼ |

**9 4 8 2**

Teigrad  
Pastry wheel



|             |      |
|-------------|------|
| <b>cm</b>   | ø 6  |
| <b>inch</b> | ø 2¼ |



**9 4 8 2 w**

Teigrad | gewellt  
Pastry wheel | wavy



**cm** |  $\varnothing$  6  
**inch** |  $\varnothing$  2¼

**8 2 8 7**

Wiegemesser | doppelt  
Mincing knife | double



**cm** | 22  
**inch** | 8¾

**8 2 8 8**

Wiegemesser | einfach  
Mincing knife | single



**cm** | 36  
**inch** | 14¼

**9 5 1 2**

Dekoriermesser  
Decorating knife



**9 4 9 1**

Pizzaschneider  
Pizza cutter



**cm** |  $\varnothing$  12  
**inch** |  $\varnothing$  4¾

**8 2 8 8**

Wiegemesser | einfach  
Mincing knife | single



**cm** | 15 | 22  
**inch** | 6 | 8¾

**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

**8 5 3 5**

Schnitzmesser  
 Carving knife



**cm** | 6  
**inch** | 2¼

**9 4 7 8**

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

**9 4 7 8 2 5**

Garnierkoffer | 25-tlg., die komplette Ausstattung zum Schnit-  
 zen 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

Garnierset | 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

Dekorierset | 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

Dekorierset | 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



**9 5 4 5**

Spaghettizange  
Spaghetti tongs



**cm** 24  
**inch** 9½

**9 5 1 4**

Pinzette  
Pincers



**cm** 20      30  
**inch** 7¾      11¾

**9 5 1 4 a n g**

Pinzette | angewinkelt  
Pincers | angled



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

**9 5 1 6 a n g**

Pinzette | angewinkelt  
Pincers | angled



**cm** 20  
**inch** 7¾

**9 5 1 4 a n g**

Pinzette | angewinkelt  
Pincers | angled



**cm** 35  
**inch** 13¾



**9 5 3 5**

Aufschnittzange  
Cold cut tongs



**9 5 0 0**

Grillspieß  
Skewer



|             |    |    |     |
|-------------|----|----|-----|
| <b>cm</b>   | 20 | 25 | 30  |
| <b>inch</b> | 7¾ | 9¾ | 11¾ |

**9 5 0 0 a u**

Grillspieß | Auerhahn  
Skewer | fowl



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 0 0 f i**

Grillspieß | Fisch  
Skewer | fish



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 0 0 l i**

Grillspieß | Lilie  
Skewer | fleur-de-lys



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 1 4 k**

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



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 0 0 c o**

Grillspieß | Kuh  
Skewer | cow



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 0 0 c r**

Grillspieß | Degen  
Skewer | cross



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 0 0 l a**

Grillspieß | Widder  
Skewer | lamb



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 0 0 r o**

Grillspieß | Hahn  
Skewer | rooster



|             |     |
|-------------|-----|
| <b>cm</b>   | 30  |
| <b>inch</b> | 11¾ |

**9 5 7 0**

Frischkäsespatel  
Spatula



**cm** 26  
**inch** 10¼  
■ □

**9 5 6 5**

Stielschaber  
Rubber spatula



**cm** 25 | 35  
**inch** 9¾ | 13¾

**9 5 7 5**

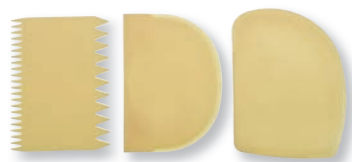
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C  
Thermo offset spatula | flexible, heat resistant up to 240 °C



**cm** 31  
**inch** 12¼

**9 4 8 8**

Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)  
Dough scraper set | 3 pcs. (4½, 4½, 4¾ inch)



**9 5 6 0**

Rührlöffel  
Thermo spatula



**cm** 45  
**inch** 17¾

**9 4 8 3**

Stielschaber  
Rubber spatula



**cm** 27  
**inch** 10¾

**9 5 7 6**

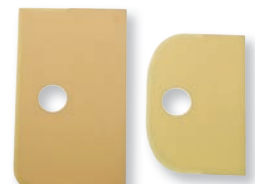
Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C  
Mini spatula | heat resistant up to 240 °C



**cm** 24  
**inch** 9½

**9 4 8 9 2**

Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)  
Dough scraper set | 2 pcs. (6, 7¾ inch)



**9 4 0 0 p**

Fleischgabel | geschmiedet  
Meat fork | forged



|      |    |    |
|------|----|----|
| cm   | 15 | 20 |
| inch | 6  | 7¾ |
|      | ■  | ■  |

**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   | 8¼ |
|      | ■ ■ | ■  |

**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               | 8¼ | 9¾ |
|      | ■  | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■  | ■  |

**9 4 3 5**

Wurstgabel  
Sausage fork



|      |                 |    |
|------|-----------------|----|
| cm   | 13              | 19 |
| inch | 5               | 7½ |
|      | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■  |

**9 4 4 5**

Fleischgabel  
Meat fork



|      |    |
|------|----|
| cm   | 15 |
| inch | 6  |
|      | ■  |

**6 8 0 0**

Magnetleiste  
Magnet bar



|             |       |       |
|-------------|-------|-------|
| <b>cm</b>   | 35    | 50    |
| <b>inch</b> | 1 3/4 | 1 9/4 |

**6 8 0 0 h**

Metallhaken | für Magnetleiste  
Hook | for magnet bar



|           |                  |
|-----------|------------------|
| <b>H1</b> | einfach   single |
| <b>H2</b> | doppelt   double |

**8 2 5 8 s p**

Geflügelschere  
Poultry shears

**8258 spf** | Ersatzfeder  
**8258 spf** | Replacing spring



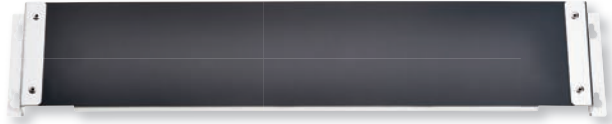
**9 5 0 6**

Universalschere  
Scissors



**6 8 0 0 s p**

Magnetleiste | spezial  
Magnet bar | special



|             |       |
|-------------|-------|
| <b>cm</b>   | 60    |
| <b>inch</b> | 2 3/2 |

**8 2 5 8**

Geflügelschere  
Poultry shears

**8258 f** | Ersatzfeder  
**8258 f** | Replacing spring



**9 5 0 1 6**

Universalschere  
Scissors



**9 5 0 6 1 0**

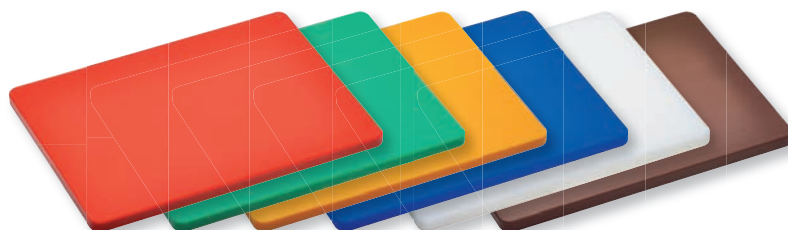
Universalschere  
Scissors





**6 8 6 5**

Kunststoff-Schneidebrett  
Cutting board



|           |                   |                   |                   |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>cm</b> | 40                | 50                | 60                |
|           | 400 x 300 x 20 mm | 500 x 300 x 20 mm | 600 x 300 x 20 mm |
|           | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■   | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■   | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■   |

**6 8 7 0**

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



|           |                   |                   |
|-----------|-------------------|-------------------|
| <b>cm</b> | 26,5              | 53                |
|           | 265 x 325 x 20 mm | 530 x 325 x 20 mm |
|           | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■   | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■   |

**6 8 2 0 1 a**

Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm  
Gastronorm inset | dimensions: 19 x 10¾ inch

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



**6 8 8 0**

Rührspaten  
Stirring spatula



|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| <b>cm</b>   | 100 | 120 |
| <b>inch</b> | 39½ | 48  |

**6 8 6 7**

Schneidbretthobel  
Scraper for cutting boards



**6 8 6 7 k l**

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



**8 2 4 8 s p**

Spicknadel mit Klappe  
Larding needle



**cm** | 24  
**inch** | 9½

**cm** | 20  
**inch** | 7¾

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



**9 9 7 0 w b**

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



cm 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 w t**

Handschrärfstein | 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

**9 9 7 0**

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



cm 25  
 inch 10

**9 9 4 0**

Keramikstahl  
 Ceramic sharpening steel



cm 25  
 inch 9¾

**9 9 7 0 s**

Handschrärfstein | Siliciumkarbid, 120/320  
 Hand sharpening stone | siliconcarbide, 120/320



cm 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 9 9**

Unterlegschele | schwarz  
 Mat | black

**9 9 3 0**

Wetzstahl | diamantenbeschichtet  
 Sharpening steel | diamond coated



cm 25  
 inch 9¾

**9 9 1 9**

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



cm 25  
 inch 9¾

**9901**

Silvercut | poliert  
 Silvercut | polished



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

**9913**

Topcut | extrem feiner Polierzug  
 Topcut | ultra fine polished cut



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

**9906**

Policut | extrem feiner Vielfachzug  
 Policut | ultra fine cut extra



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

**9904**

Abziehstahl | extrem feiner Zug  
 Sharpening steel | ultra fine cut



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

**PX 88**

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



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

**9916**

Supercut | extrem feiner Zug  
 Supercut | ultra fine cut



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

**9905**

Abziehstahl | extra feiner Zug  
 Sharpening steel | extra fine cut



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |



**9 9 2 0**

Chefcut | finer Zug  
 Chefcut | fine cut



|             |     |   |
|-------------|-----|---|
| <b>cm</b>   | 31  | ● |
| <b>inch</b> | 12¼ |   |

**9 9 2 2**

Chefcut | finer Zug  
 Chefcut | fine cut



|             |    |   |
|-------------|----|---|
| <b>cm</b>   | 25 | ● |
| <b>inch</b> | 9¾ |   |

**9 9 2 5**

Abziehstahl | Standardzug  
 Sharpening steel | standard cut



|             |     |         |   |
|-------------|-----|---------|---|
| <b>cm</b>   | 25  | 31      | ● |
| <b>inch</b> | 9¾  | 12¼     |   |
|             | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ |   |

**9 9 2 4**

Abziehstahl | Standardzug  
 Sharpening steel | standard cut



|             |                 |     |                 |                 |   |
|-------------|-----------------|-----|-----------------|-----------------|---|
| <b>cm</b>   | 25              | 27  | 31              | 36              | ● |
| <b>inch</b> | 9¾              | 10½ | 12¼             | 14¼             |   |
|             | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■   | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ |   |

**9 9 5 0**

Haushaltstahl  
 Household steel



|             |    |   |
|-------------|----|---|
| <b>cm</b>   | 20 | ● |
| <b>inch</b> | 7¾ |   |

**9 9 3 1**

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



**PC 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**

**2 1 9 9 6 0**

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



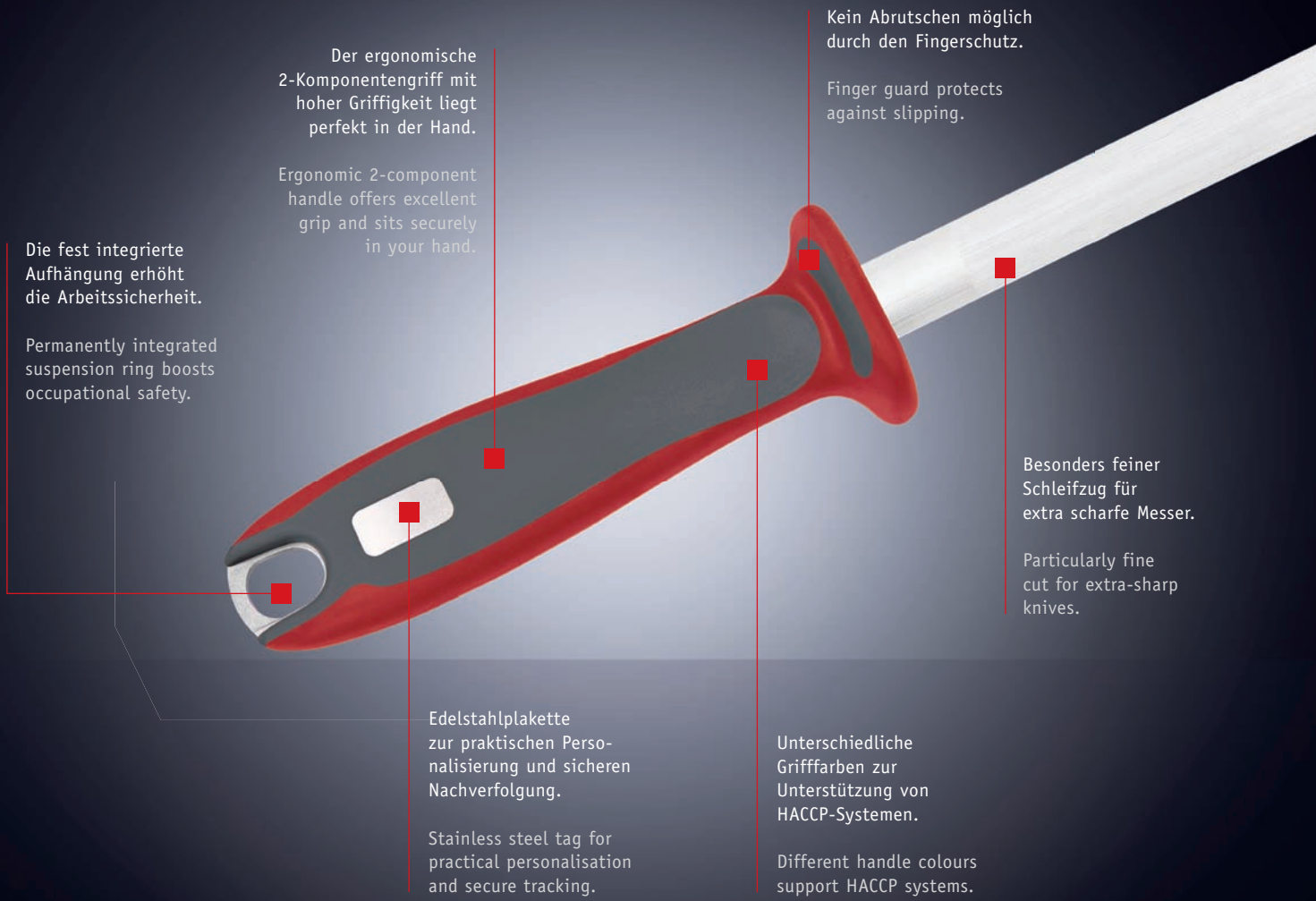
|             |     |   |
|-------------|-----|---|
| <b>cm</b>   | 31  | ● |
| <b>inch</b> | 12¼ |   |

**2 1 9 9 6 5**

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



|             |     |   |
|-------------|-----|---|
| <b>cm</b>   | 31  | ● |
| <b>inch</b> | 12¼ |   |



Der ergonomische 2-Komponentengriff mit hoher Griffbarkeit liegt perfekt in der Hand.

Ergonomic 2-component handle offers excellent grip and sits securely in your hand.

Die fest integrierte Aufhängung erhöht die Arbeitssicherheit.

Permanently integrated suspension ring boosts occupational safety.

Kein Abrutschen möglich durch den Fingerschutz.

Finger guard protects against slipping.

Besonders feiner Schleifzug für extra scharfe Messer.

Particularly fine cut for extra-sharp knives.

Edelstahlplakette zur praktischen Personalisierung und sicheren Nachverfolgung.

Stainless steel tag for practical personalisation and secure tracking.

Unterschiedliche Grifffarben zur Unterstützung von HACCP-Systemen.

Different handle colours support HACCP systems.

### 2 1 9 9 6 0 r

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



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

### 2 1 9 9 6 0 b

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



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

### 2 1 9 9 6 0 g

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



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

### 2 1 9 9 6 0 g r

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



|      |     |   |
|------|-----|---|
| cm   | 31  | ● |
| inch | 12¼ |   |

## SharpX I

Schleifmaschine | 230 V  
Sharpening machine | 230 V



## SharpX II

Schleifmaschine | 230 V  
Sharpening machine | 230 V



## 9999 108

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



## 9999 104

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



## 9999 105

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



## 9999 109

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



## 9999 106

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



## 9999 107

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





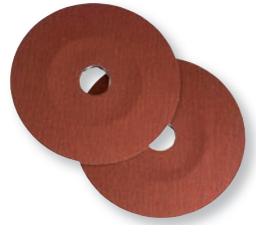
**9 9 9 9 2 0 0 z**

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



**9 9 9 9 2 0 0 s s**

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



**9 9 9 9 2 0 0 p s**

Polierscheibe | Stoff  
Polishing wheel | cotton



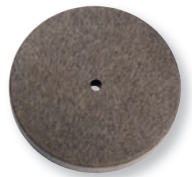
**9 9 9 9**

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



**9 9 9 9 p**

Polierscheibe | 200 x 25 mm  
Polishing wheel



**9 9 9 9 p p**

Polierpaste  
Polishing paste



**9 9 9 9 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



**6 6 0 5**

Fleischersäge  
Bone saw

**6606 40** | Sägeblatt  
**6606 40** | Saw blade

**6606 50** | Sägeblatt  
**6606 50** | Saw blade



|      |     |     |
|------|-----|-----|
| cm   | 40  | 50  |
| inch | 15¾ | 19¾ |
|      | ■   | ■   |

**6 6 4 5**

Hackmesser  
Cleaver



|      |           |
|------|-----------|
| cm   | 15        |
| inch | 6         |
|      | ca. 400 g |
|      | ■         |

**6 6 5 5**

Hackmesser  
Cleaver



|      |           |           |
|------|-----------|-----------|
| cm   | 18        | 20        |
| inch | 7         | 7¾        |
|      | ca. 550 g | ca. 650 g |
|      | ■         | ■         |

**6 6 5 5 s p**

Hackmesser  
Cleaver



|      |            |            |
|------|------------|------------|
| cm   | 23         | 25         |
| inch | 9¼         | 10         |
|      | ca. 1080 g | ca. 1240 g |
|      | ■ ■ ■ ■    | ■ ■ ■ ■    |



**6 6 3 0 k**

Rinderspalter  
Beef splitter



|      |    |
|------|----|
| cm   | 33 |
| inch | 13 |
|      | ■  |

**6 6 4 0 p**

Hackmesser | mit POM-Griff  
Cleaver | POM handle



|      |           |
|------|-----------|
| cm   | 15        |
| inch | 6         |
|      | ca. 500 g |
|      | ■         |

**6 6 5 5 s p**

Hackmesser  
Cleaver



|      |           |            |
|------|-----------|------------|
| cm   | 18        | 20         |
| inch | 7         | 7¾         |
|      | ca. 910 g | ca. 1010 g |
|      | ■ ■ ■ ■   | ■ ■ ■ ■    |



**6 7 9 5**

Hackfleischmesser  
Minced meat knife



|      |    |
|------|----|
| cm   | 14 |
| inch | 5½ |
|      | ■  |

**6 6 0 8**

Rippenzieher  
Bacon ripper



mm 16

**6 6 1 5**

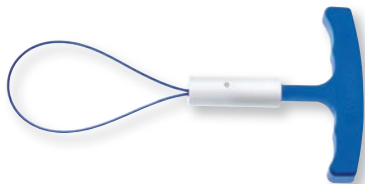
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.  
Rib puller spare blades | 5 pcs.



mm 14 16 18 20 22

**6 6 1 0**

Rippenzieher | mit Schlaufe  
Rib puller



mm  $\varnothing$  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**

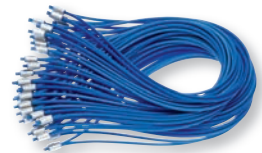
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.  
Rib puller spare blades | extra sharp, 5 pcs.



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



6 6 9 8

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



6 8 6 0

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



|      |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|
| cm   | 10 | 12 | 14 | 16 | 18 |
| inch | 4  | 4¾ | 5½ | 6¼ | 7  |

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge  
Hollow plunger knife blade



|      |    |
|------|----|
| cm   | 17 |
| inch | 6¾ |

6 6 8 8

Schwartenmesser  
Crust Cutter



6 6 1 2

Knochenstaubentferner  
Bone dust remover



■ □

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge  
Hollow plunger knife blade



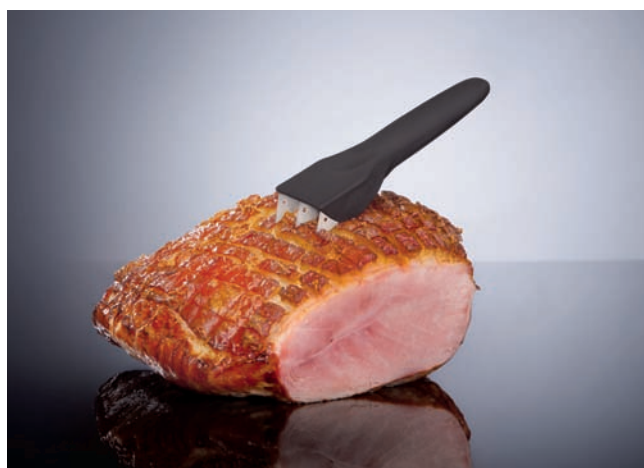
|      |    |
|------|----|
| cm   | 11 |
| inch | 4¼ |

k 1 3 0 1 0

Hohlstechmesser Klinge  
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<br>SIZE 9 | GR. 0<br>SIZE 0 | GR. 1<br>SIZE 1 | GR. 2<br>SIZE 2 | GR. 3<br>SIZE 3 | GR. 4<br>SIZE 4  | GR. 5<br>SIZE 5 |
|                 |                 |                 |                 |                 |                  |                 |
| Braun<br>Brown  | Grün<br>Green   | Weiß<br>White   | Rot<br>Red      | Blau<br>Blue    | Orange<br>Orange | Oliv<br>Olive   |
| 49              | 50              | 51              | 52              | 53              | 54               | 55              |

9 5 9 5

Schutzschürze  
Safety apron



| Art.-Nr. | Breite x Länge<br>dimension | min.-max.  | min.-max. |
|----------|-----------------------------|------------|-----------|
| 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 |

9 5 9 3

Ersatzteilset  
Replacement set



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

9 5 9 6

Bolero  
Bolero



| Art.-Nr. | Breite x Länge<br>dimension | min.-max.  | min.-max. |
|----------|-----------------------------|------------|-----------|
| 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 |

9 5 9 9 s / m / l / x l

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



## MHB I

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



cm 50  
500 x 265 x 100 mm

## MHB II

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



cm 50  
500 x 380 x 100 mm

## MHB 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

## 6831 1

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



## MHB I E

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

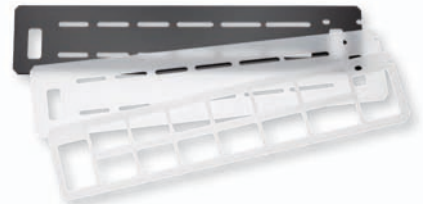


Version   

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

## MHB II E

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

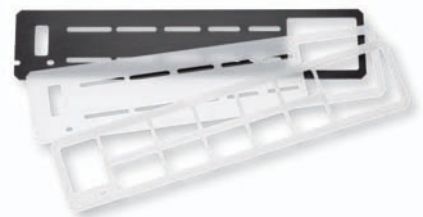


Version   

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

## MHB 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 |

## 6830 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. 12¼ 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 | 6¼ | 8¼ |



**7990**

Taschenschlachtsmesser  
Butcher pocket knife



cm 10  
inch 4

**7981 c**

Wurstprobiermesser  
Sausage testing knife



cm 11  
inch 4¼

**7981 csp**

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 l

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





**8 2 9 3 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



**8 2 9 3 b k**

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



**8 2 9 4 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



**8 2 9 6 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



### 8 2 9 6 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



### 8 2 9 6 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



### 3 5 4 5

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



### 3 5 5 5

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



### 3 5 6 5

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



### 3 5 1 1 p l

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



**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



**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 bc**

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 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



**9840**

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





**9 8 9 1 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



**9 8 9 1 b 5 b c**

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



**9 8 9 1 b 5 p l**

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



**9 8 9 1 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



**9892 b 9 bc**

Messerblock BestCut | 9-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 20 cm, Filiermesser 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 l**

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



**9898 b**

Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidemesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 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 GIESSER 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 GIESSER 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



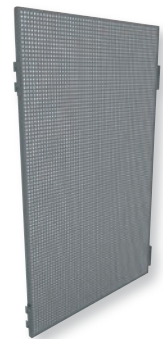
**6 9 1 1 0**

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



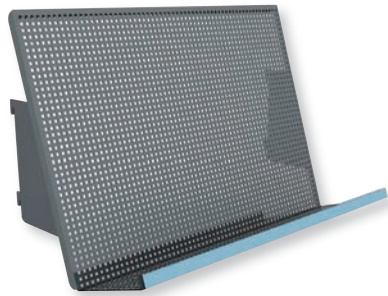
**6 8 1 2 5**

Topperaufsatz  
Header



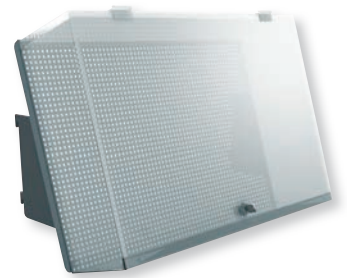
69116

Messerbrett  
Knife merchandiser



69117

Messerbrett | mit Acrylhaube  
Merchandiser | with acryl cover



69200

Einzelhaken  
Single hook



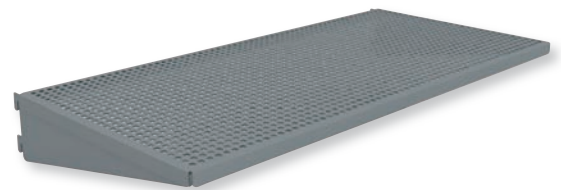
69300

Schlaufenhaken  
Double hook



69119

Tablar  
Shelf



69310

Stift  
Pin



69320

Mutter  
Nut



6980

Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,  
ca. 110x75x10 cm  
Knife display | display knives on request



69121

Infotafel Magnet  
Magnetic info panel





# 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

### GEZAHNTER 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 Klinsen werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet oder gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klinsen 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-tempering 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 MESSERPFLERGE:

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](http://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](http://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  
GIESSER verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.

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



#### REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

GIESSER 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 GIESSER 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.

# WISSENSWERTES 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.

### MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

### INCLUDING SERIAL NUMBER

for tracking purposes and lifetime guarantee.

### SERIENNUMMER

SERIAL NUMBER

KLINGENRÜCKEN  
BACK

HOHLNIETE  
RIVET



KLINGENBLATT  
BLADE

### DER SCHLIFF

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

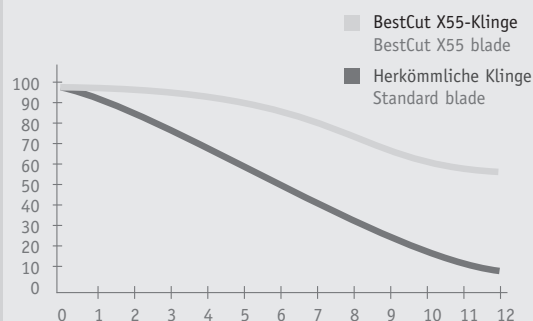
### THE BLADE

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

### DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN

DURABILITY OF THE CUTTING EDGE  
ON BESTCUT X55 BLADES



KROPP  
BOLSTER

DURCHGÄNGIGE KLINGE  
CONTINUOUS BLADE

HINTERER HANDSCHUTZ  
HAND PROTECTION

# 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 Schliiff.

## 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

GRIFF  
HANDLE

KLINGENBLATT  
BLADE

SCHNEIDE  
CUTTING EDGE

SCHLIFFART  
EDGE VARIANT

HINTERER HANDSCHUTZ  
HAND PROTECTION

## DER SCHLIFF

GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingenschliiff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingenförmungen 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.

GRIFNASE  
HANDLE GUARD

GRIFNASE  
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   |
|------|----------|-------|----------|------|------|-------|--------|---------|----------|-------|--------|-----------|--------|-------|--------|
| 8280 | o        |       | 59       | 8795 |      |       | 74     | 9545    |          |       | 106    | 9999      | 108    |       | 120    |
| 8280 | w        |       | 58/90    | 8795 | w    |       | 74     | 9550    |          |       | 93     | 9999      | 109    |       | 120    |
| 8284 |          |       | 58       | 9300 |      |       | 97     | 9551    |          |       | 93     | 9999      | 200 ps |       | 121    |
| 8287 |          |       | 103      | 9305 |      |       | 97     | 9560    |          |       | 108    | 9999      | 200 ss |       | 121    |
| 8288 |          |       | 103      | 9310 |      |       | 97     | 9560    | hvi      |       | 95     | 9999      | 200 z  |       | 121    |
| 8291 | b 8 bc   |       | 55/132   | 9315 |      |       | 97     | 9561    | hvi      |       | 95     | 9999      | 400    |       | 122    |
| 8291 | b 8 pl   |       | 132      | 9400 | p    |       | 109    | 9565    |          |       | 108    | 9999      | 401    |       | 122    |
| 8291 | b 10 bc  |       | 55/132   | 9410 | p    |       | 109    | 9570    |          |       | 88/108 | 9999      | 402    |       | 122    |
| 8291 | b 10 pl  |       | 132      | 9420 | p    |       | 109    | 9575    |          |       | 108    | 9999      | 403    |       | 122    |
| 8293 | b        |       | 133      | 9435 |      |       | 74/109 | 9576    |          |       | 108    | 9999      | 500    |       | 122    |
| 8293 | bk       |       | 133      | 9437 |      |       | 74/109 | 9590    | 00       |       | 127    | 9999      | 501    |       | 122    |
| 8294 | b        |       | 133      | 9445 |      |       | 109    | 9590    | 08       |       | 127    | 9999      | 502    |       | 122    |
| 8296 | 5 k      |       | 133      | 9450 |      |       | 81     | 9590    | 15       |       | 127    | 9999      | 503    |       | 122    |
| 8296 | b        |       | 134      | 9450 | o    |       | 81     | 9590    | 19       |       | 127    | 9999      | p      |       | 121    |
| 8296 | bk       |       | 134      | 9450 | p    |       | 81     | 9590    | m 00     |       | 127    | 9999      | pp     |       | 121    |
| 8298 | b pl     |       | 135      | 9465 | sp   |       | 78     | 9590    | mf       |       | 94/127 | 9999      | s      |       | 121    |
| 8300 |          |       | 60       | 9465 | sp-6 |       | 78     | 9593    |          |       | 126    | 11200     |        |       | 30     |
| 8300 | p        |       | 62       | 9466 | sp   |       | 78     | 9594    |          |       | 127    | 11250     |        |       | 30     |
| 8305 | sp       |       | 76       | 9467 | sp   |       | 78     | 9595    |          |       | 126    | 11251     |        |       | 30     |
| 8305 | wsp      |       | 76       | 9468 | sp   |       | 78     | 9596    |          |       | 126    | 11253     |        |       | 30     |
| 8307 | wsp      |       | 86       | 9470 |      |       | 99     | 9599    | s/m/l/xl |       | 126    | 12200     |        |       | 30     |
| 8309 | sp 8-5   |       | 77       | 9470 |      |       | 100    | 9605    |          |       | 87     | 12200     | wwl    |       | 30     |
| 8309 | wsp 8-5  |       | 77       | 9471 |      |       | 101    | 9605    | bs       |       | 98     | 12250     |        |       | 30/94  |
| 8310 | p        |       | 62       | 9475 |      |       | 99     | 9605    | ww       |       | 87     | 12251     |        |       | 30     |
| 8315 | sp       |       | 76       | 9475 | 3    |       | 99     | 9615    |          |       | 87     | 12251     | wwl    |       | 31     |
| 8315 | sp hvi   |       | 75       | 9476 |      |       | 98     | 9615    | ww       |       | 88     | 12253     |        |       | 31     |
| 8315 | wsp      |       | 77/92    | 9476 | 2    |       | 99     | 9620    |          |       | 88     | 12260     |        |       | 31     |
| 8330 |          |       | 61       | 9476 | 3    |       | 99     | 9630    |          |       | 88     | 12260     | wwl    |       | 31     |
| 8330 | p        |       | 63       | 9476 | s    |       | 88     | 9631    |          |       | 88     | 12300     |        |       | 31     |
| 8335 |          |       | 74       | 9478 |      |       | 104    | 9645    |          |       | 88     | 12308     |        |       | 31     |
| 8335 | s        |       | 92       | 9478 | 5    |       | 104    | 9655    |          |       | 88     | 12310     |        |       | 31     |
| 8340 |          |       | 60       | 9478 | 25   |       | 104    | 9655    | sp       |       | 88     | 12316     |        |       | 31     |
| 8340 | p        |       | 63       | 9478 | hrs  |       | 104    | 9750    |          |       | 81     | 12402     |        |       | 32     |
| 8345 |          |       | 74       | 9478 | vs   |       | 104    | 9750-2  |          |       | 81     | 12600     | wwl    |       | 32     |
| 8350 | w        |       | 61       | 9478 | w 6  |       | 103    | 9770    |          |       | 135    | 12730     |        |       | 32     |
| 8350 | wp       |       | 64       | 9480 | sp   |       | 102    | 9810    |          |       | 135    | 68114     |        |       | 138    |
| 8355 |          |       | 86       | 9481 |      |       | 101    | 9815    |          |       | 135    | 68125     |        |       | 138    |
| 8355 | w        |       | 73/86    | 9482 |      |       | 102    | 9840    |          |       | 135    | 69109     |        |       | 138    |
| 8355 | wsp      |       | 86       | 9482 | w    |       | 103    | 9840    | bc       |       | 135    | 69110     |        |       | 138    |
| 8360 | w        |       | 60       | 9483 |      |       | 108    | 9840    | o        |       | 135    | 69112     |        |       | 138    |
| 8360 | wp       |       | 62       | 9483 | hvi  |       | 95     | 9850    |          |       | 79     | 69116     |        |       | 139    |
| 8365 | sp       |       | 77       | 9487 |      |       | 102    | 9851    |          |       | 79     | 69117     |        |       | 139    |
| 8365 | wsp      |       | 76       | 9487 | sil  |       | 102    | 9852    |          |       | 79     | 69119     |        |       | 139    |
| 8365 | wsp 11-6 |       | 78       | 9488 |      |       | 108    | 9872    | 9x8      |       | 80     | 69121     |        |       | 139    |
| 8366 | wsp      |       | 77       | 9489 | 2    |       | 108    | 9872    | kt       |       | 80     | 69200     |        |       | 139    |
| 8375 | w        |       | 73/86    | 9491 |      |       | 103    | 9872    | spvk     |       | 80     | 69300     |        |       | 139    |
| 8395 | w        |       | 82       | 9492 |      |       | 89     | 9879    | sp 24    |       | 79     | 69310     |        |       | 139    |
| 8396 |          |       | 82       | 9493 |      |       | 89     | 9880-12 |          |       | 79     | 69320     |        |       | 139    |
| 8396 | w        |       | 82       | 9495 |      |       | 89     | 9891    | b 5      |       | 136    | 69505     |        |       | 80     |
| 8445 | stpp     |       | 71       | 9495 | rs   |       | 89     | 9891    | b 5 bc   |       | 136    | 217365    |        |       | 67     |
| 8450 |          |       | 48/61    | 9497 |      |       | 101    | 9891    | b 5 pl   |       | 136    | 217705    | w      |       | 32     |
| 8450 | p        |       | 64       | 9498 |      |       | 99     | 9891    | l 5      |       | 136    | 217705    | w10    |       | 68     |
| 8451 | p        |       | 64       | 9498 | 3    |       | 99     | 9892    | b        |       | 137    | 218265    | w      |       | 86     |
| 8455 |          |       | 71/79/90 | 9500 |      |       | 107    | 9892    | b 9 bc   |       | 137    | 218265    | w10    |       | 68     |
| 8455 | pp hvi   |       | 75       | 9500 | au   |       | 107    | 9898    | b        |       | 137    | 218269    | sp     |       | 67     |
| 8455 | w        |       | 74/90    | 9500 | co   |       | 107    | 9898    | l        |       | 137    | 218269    | wwl    |       | 67     |
| 8456 |          |       | 72/79    | 9500 | cr   |       | 107    | 9901    |          |       | 115    | 218315    |        |       | 67     |
| 8456 | pp hvi   |       | 75       | 9500 | fi   |       | 107    | 9904    |          |       | 115    | 218335    |        |       | 67     |
| 8475 |          |       | 72       | 9500 | la   |       | 107    | 9905    |          |       | 115    | 218355    | w10    |       | 68/86  |
| 8475 | wwl      |       | 72/92    | 9500 | li   |       | 107    | 9906    |          |       | 115    | 218365    | w      |       | 67     |
| 8535 |          |       | 104      | 9500 | ro   |       | 107    | 9913    |          |       | 115    | 218455    |        |       | 67     |
| 8540 | p        |       | 62       | 9501 | 3    |       | 99     | 9916    |          |       | 115    | 218456    |        |       | 67     |
| 8545 | sp       |       | 76       | 9501 | 4    |       | 93     | 9919    |          |       | 114    | 218815    |        |       | 68     |
| 8610 | p        |       | 55       | 9501 | 6    |       | 110    | 9920    |          |       | 116    | 218825    |        |       | 68     |
| 8640 |          |       | 54       | 9501 | 11   |       | 101    | 9922    |          |       | 55/116 | 219437    |        |       | 68/195 |
| 8640 | w        |       | 54       | 9505 |      |       | 94     | 9924    |          |       | 116    | 219960    |        |       | 68/118 |
| 8643 |          |       | 54       | 9505 | k    |       | 94     | 9925    |          |       | 116    | 219960    | b      |       | 119    |
| 8661 | w        |       | 55       | 9505 | sp   |       | 94     | 9930    |          |       | 114    | 219960    | g      |       | 119    |
| 8663 |          |       | 54       | 9506 |      |       | 110    | 9931    |          |       | 116    | 219960    | gr     |       | 119    |
| 8664 |          |       | 54       | 9506 | 10   |       | 110    | 9937    |          |       | 117    | 219960    | r      |       | 119    |
| 8670 |          |       | 54       | 9510 |      |       | 103    | 9940    |          |       | 114    | 219965    |        |       | 68/120 |
| 8670 | w        |       | 54       | 9512 |      |       | 103    | 9950    |          |       | 116    | kl 3010   |        |       | 125    |
| 8680 |          |       | 55       | 9514 |      |       | 106    | 9970    |          |       | 114    | MHB I     |        |       | 128    |
| 8680 | w        |       | 55       | 9514 | ang  |       | 93/106 | 9970    | 99       |       | 114    | MHB I E   |        |       | 128    |
| 8681 |          |       | 55       | 9514 | k    |       | 107    | 9970    | s        |       | 114    | MHB II    |        |       | 128    |
| 8710 |          |       | 48/61    | 9515 |      |       | 93     | 9970    | wb       |       | 114    | MHB II E  |        |       | 128    |
| 8725 | sp       |       | 77       | 9516 |      |       | 93     | 9970    | wt       |       | 114    | MHB III   |        |       | 128    |
| 8725 | wsp      |       | 77       | 9516 | ang  |       | 106    | 9980    |          |       | 117    | MHB III E |        |       | 128    |
| 8730 |          |       | 60       | 9518 |      |       | 94     | 9980    | stp      |       | 117    | MHB K     |        |       | 129    |
| 8730 | pz       |       | 63       | 9535 |      |       | 107    | 9999    |          |       | 121    | MHB K hh  |        |       | 129    |
| 8750 | o        |       | 81       | 9540 |      |       | 106    | 9999    | 104      |       | 120    | PC I      |        |       | 117    |
| 8750 | z        |       | 61/81    | 9541 | hvi  |       | 95     | 9999    | 105      |       | 120    | PX 88     |        |       | 115    |
| 8750 | p        |       | 81       | 9542 |      |       | 106    | 9999    | 106      |       | 120    | SharpX I  |        |       | 120    |
| 8785 | zsp      |       | 77       | 9543 |      |       | 106    | 9999    | 107      |       | 120    | SharpX II |        |       | 120    |

GIESSER WELTWEIT  
GIESSER WORLDWIDE



ジーサーナイフ 伝統が生み出す刃の味

JOHANNES GIESSER  
MESSERFABRIK GMBH  
Johannes-Giesser-Straße 1  
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)71 95/18 08-0  
Telefax +49(0)71 95/6 44 66  
E-Mail info@giesser.de



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)