

# 7 Sterne für GIESSER MESSER

- ★ **Höchste Schnitthaltigkeit durch die Auswahl von bestem Chrom-Molybdän-Stahl**  
Best edge-holding guaranteed by Chrome-Molybdenum-Steel
- ★ **Hohe Standzeiten und geringer Verschleiß der Klingen durch die Härtung im modernen Vakuumverfahren: Härte 56 HRC Rockwell**  
Long lasting and reduced wear of the blade due to modern vacuum hardening technology: hardness 56 HRC Rockwell
- ★ **Der ballige Grundschliff ermöglicht eine gleichbleibende, hohe Belastung und leichtes Nachschärfen der Schneide**  
The polish provides consistently high performance and easy re-sharpening of the edge
- ★ **Ermüdungsfreies und rutschesicheres Arbeiten durch eine Vielzahl von verschiedenen Griffen und Materialien**  
Less effort and greater slip resistance with our various handles and materials
- ★ **Unterstützt HACCP durch farbige Messergriffe**  
Supports HACCP with coloured knife handles
- ★ **Für jeden Schnitt das passende Handwerkszeug im vielfältigen Programm vom Messerspezialisten**  
For each cut the most suitable tool will be found in our comprehensive range
- ★ **Hohe Produktsicherheit und Hygiene durch Erfüllung aller bekannten gesetzlichen Normen und Vorschriften**  
Highest security in product and hygiene by meeting all known legislation

www.giesser.de

## PrimeLine

**11250 PrimeLine**

**flexibel**  
cm/Farbe  
13 ● 15 ●



**11251**

**stark**  
cm/Farbe  
13 ● 15 ●



**11200**

cm/Farbe  
20 ●



**12260**

cm/Farbe  
15 ●



**12316**

cm/Farbe  
15 ●



→ **Griffversion mit langer Schutz Nase**

→ Version of handle with extended protection

→ **Sehr weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität**

→ Very soft and slide-proof handle with a hard core for absolute stability

→ **Der Griffübergang zur Schneide ist abgewinkelt für sehr einfaches Nachschärfen der Klinge**

→ Angular transition from handle to blade insures very easy re-sharpening of the blade

→ **Jede Klinge ist fortlaufend nummeriert für perfekte Zuordnung und Nachverfolgung der Messer**

→ Each blade is serially numbered for perfect identification and tracking of the knife

## Kullenmesser

**2505 ww1**

**mittel**  
cm/Farbe  
13 ● 15 ●



→ **Bessere Schnittführung**  
→ **Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut**  
→ **Höhere Produktivität durch ermüdungsfreies Arbeiten**

→ Improved cutting  
→ Air cushion between blade and meat  
→ Reduced effort - higher productivity

**2515 ww1**

**stark**  
cm/Farbe  
13 ● 15 ●



**3105 ww1**

cm/Farbe  
13 ● 16 ●



**2005 ww1**

cm/Farbe  
20 ● 22 ● 25 ●



**2605 ww1**

cm/Farbe  
15 ● 18 ●



**4025 ww1**

cm/Farbe  
21 ● 24 ●



**6005 ww1**

cm/Farbe  
21 ● 24 ●



## Scalloped edge

## Wetzstähle

**9901**

cm/Farbe  
31 ●



**9906**

cm/Farbe  
31 ●



**9913**

cm/Farbe  
31 ●



**9916**

cm/Farbe  
31 ●



**px 88**

cm/Farbe  
31 ●



**9905**

cm/Farbe  
31 ●



**9924**

cm/Farbe  
25 ● 27 ● 31 ● 36 ●



**9919**

cm/Farbe  
25 ●



## Sharpening steels

## Messerschärfer

**PC I**

**Messerschärfer Prime Cut 1**  
→ einfache Handhabung,  
→ stets perfekte Messer

Knife sharpener Prime Cut 1  
→ easy handling  
→ always perfect knives



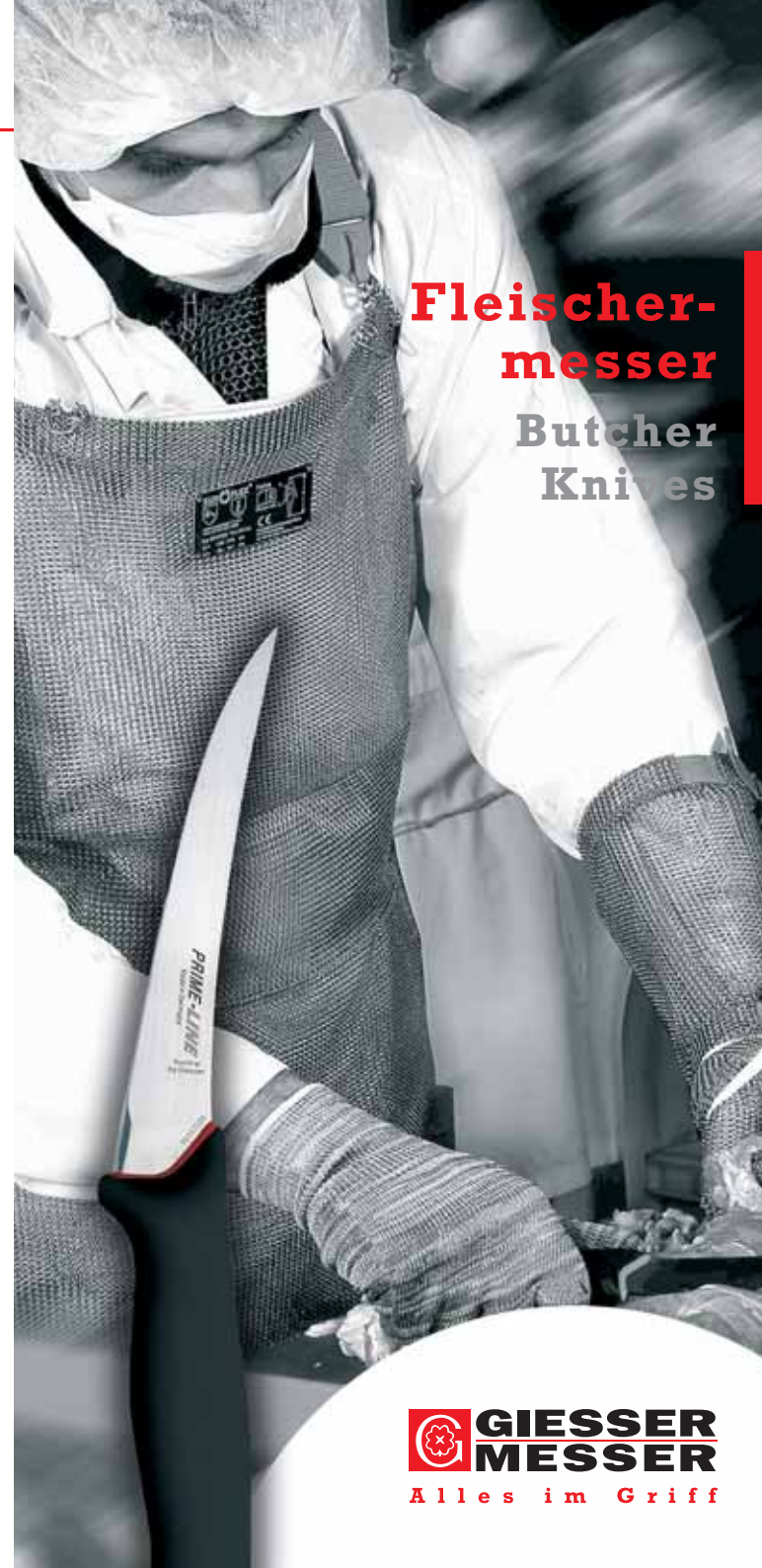
## Sharpening tools



**9980**  
Messerschärfer Sharp Easy



**Johannes Giesser**  
Messerfabrik GmbH  
Raiffeisenstraße 15  
D 71364 Winnenden  
Tel +49(0)71 95/18 08-0  
Fax +49(0)71 95/6 44 66  
mail: info@giesser.de  
www.giesser.de



**Fleischermesser**  
Butcher Knives



**Ausbeinmesser**

**Boningknives**



**sharp, perfect, professional**



**Hygiene-Boxen**

**Knife Hygiene-Box**

**2505**  
mittel  
cm/Farbe  
10 ● 13 ● 15 ●




**3185**  
cm/Farbe  
10 ●



**2405**  
cm/Farbe  
16 ● 18 ●



**6005**  
cm/Farbe  
18 ● 21 ● 24 ● 27 ● 30 ●



**6608**  
Rippenzieher mit 16 mm Klinge  
Bacon ripper with 16 mm blade



**MHB I**  
→ waschen  
→ desinfizieren  
→ aufbewahren  
Messer-Hygiene-Boxen von Giesser Messer

→ washing  
→ disinfecting  
→ storing  
Knife-Hygiene-Boxes from Giesser Messer



**2515**  
stark  
cm/Farbe  
13 ● 15 ● 17 ●




**3186**  
cm/Farbe  
12 ●



**2008**  
cm/Farbe  
20 ● 25 ●



**7305**  
cm/Farbe  
21 ● 25 ● 28 ● 31 ●



**6615**  
Ersatzklingen Spare blades  
mm  
14 16 18 20 22




**MHB II**


**2535**  
sehr flexibel  
cm/Farbe  
13 ● 15 ●




**2605**  
cm/Farbe  
15 ● 18 ●



**3005**  
cm/Farbe  
13 ● 16 ● 18 ● 21 ● 24 ● 30 ●



**7305 w**  
cm/Farbe  
21 ● 25 ● 28 ● 31 ●



**6610**  
Rippenzieher mit Schlaufe  
Rib puller  
ø mm  
2,0




**2509**  
mittel  
cm/Farbe  
13 ● 15 ●



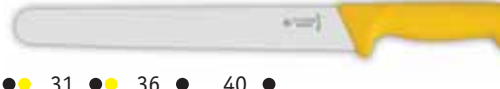
**2285**  
cm/Farbe  
18 ● 21 ●




**3085**  
cm/Farbe  
11 ● 13 ● 15 ● 18 ● 22 ● 24 ●




**7705**  
cm/Farbe  
25 ● 28 ● 31 ● 36 ● 40 ●




**6611**  
Ersatzsaiten Spare loops  
à 50 Stück



**3105**  
cm/Farbe  
10 ● 13 ● 16 ● 18 ● 21 ●




**2105**  
cm/Farbe  
13 ● 16 ● 18 ● 21 ● 24 ●



**3305**  
cm/Farbe  
13 ● 16 ● 18 ● 21 ●



**7705 w**  
cm/Farbe  
25 ● 28 ● 31 ● 36 ●



**6611**  
Ersatzsaiten Spare loops  
à 50 Stück




**3145**  
cm/Farbe  
13 ● 16 ●




**2275**  
cm/Farbe  
18 ● 21 ●



**4025**  
cm/Farbe  
16 ● 18 ● 21 ● 24 ● 27 ● 30 ● 32 ● 36 ●




**7365**  
cm/Farbe  
16 ● 18 ● 20 ● 22 ●



**6611**  
Ersatzsaiten Spare loops  
à 50 Stück




**3165**  
cm/Farbe  
12 ● 14 ● 16 ● 18 ●




**2005**  
cm/Farbe  
20 ● 22 ● 25 ●




**4005**  
cm/Farbe  
16 ● 18 ● 21 ● 24 ● 27 ● 30 ●



**7945**  
cm/Farbe  
21 ●



**6614**  
Schinkenauslöser Ham Boner  
cm  
20 ●



**3215**  
cm/Farbe  
13 ● 15 ●



**2015**  
cm/Farbe  
16 ● 18 ● 21 ● 27 ● 30 ● 36 ●



**4035**  
cm/Farbe  
18 ● 21 ● 30 ●



**8475**  
cm/Farbe  
31 ●



**7984 c**  
Wurstprobiermesser mit Gabel & Clip  
Sausage testing knife with fork & clip




**MHB III**  
→ schützt vor Unfällen  
→ schont Ihre Klängen

→ safes from accident  
→ protects your blades

