





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.

1981

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

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



1950

Nachdem 1936 Giesser zusammen mit Böhler Edelstahl/Österreich den rostfreien Messerstahl entwickelt, folgt 1950 der nächste Meilenstein: Die Klingenhärtung im heißen Salzbad.

After developing a stainless knife steel in 1936 together with Böhler Edelstahl/Österreich in 1950 follows the next milestone: the hardening of the blades in a hot salt bath.

1961

Der erste Erweiterungsbau der Firma Giesser Messer wird eingeweiht.

Inauguration of the first building annex of Giesser Messer.

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.

2000

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.

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.



2003

Werk I wird um einen Anbau für die eigene Spritzgussfertigung erweitert.

Plant I is being extended to house the company's own injection moulding system.



Wie ein GIESSER Profi-Messer entsteht How GIESSER quality cutlery is manufactured

1_DAS MATERIAL

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

1_THE MATERIAL

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

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.

2_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.

1



2



3



3



3_DER SCHLIFF

Den Vorschliff besorgt die Maschine vollautomatisch und präzise. Der zweite Schliff aber wird von Hand ausgeführt – feinfühlicher als dies eine Maschine je könnte.

3_THE GRINDING

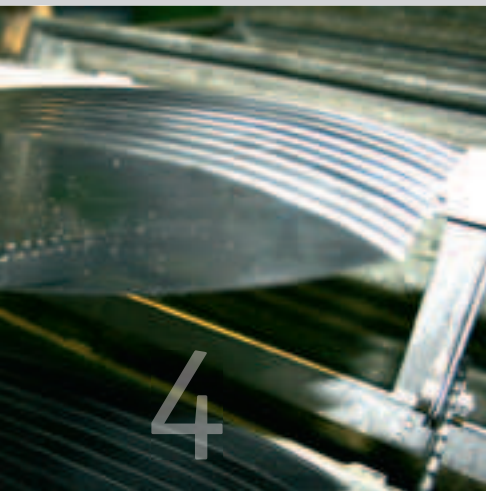
The grinding of the blade is a fully automatic precision process. The second step of grinding is done by a master-grinder. The blade is finished by hand with experience and know-how in the old-world tradition – better than any machine could accomplish.

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.

4_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 Rutsicherheit sind für uns oberstes Gebot. Unsere Produkte entsprechen den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

5_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.



6_DER HANDABZUG

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

6_HONING

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

aw

ANGEWELLT PARTLY SERRATED EDGE

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarm-Hüllen.
The serration is about 4 cm long and easily cuts through even the hardest plastic sausage casings.



W

WELLENSCHLIFF WAVY EDGE

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.
The regularly grinded waves along the cutting edge enable the knife to slide securely and without slipping through hard hides and crusts.



wwl

KULLENSCHLIFF SCALLOPED EDGE

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.
A knife with scalloped edge slides more easily through the cutting medium. The result is a perfect and effortless cut.



Z

GEZAHNTER SCHLIFF SERRATED EDGE

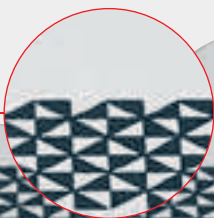
Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.
Suited for the cutting of fruit and vegetables with hard skin. The blade slides effortlessly through the skin without damaging the flesh.



g

ANTI-HAFT-TIEFENÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER) NON-STICK ETCHING (FOR CHEESE KNIVES)

Durch Vertiefungen und eine Anti-Haft-Beschichtung entsteht beim Schneiden ein Luftpolster, das die Klinge von dichtem Schneidgut trennt.
The etched grooves together with their anti-sticking coating create an air cushion when cutting, allowing the blade to slide through the food.



REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

GIESSER Messer sind grundsätzlich für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet, jedoch empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdstoffablagerung 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
GIESSER knives are basically dishwasher-safe, 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.



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.

Wissenswertes über unsere Messer Facts about our knives

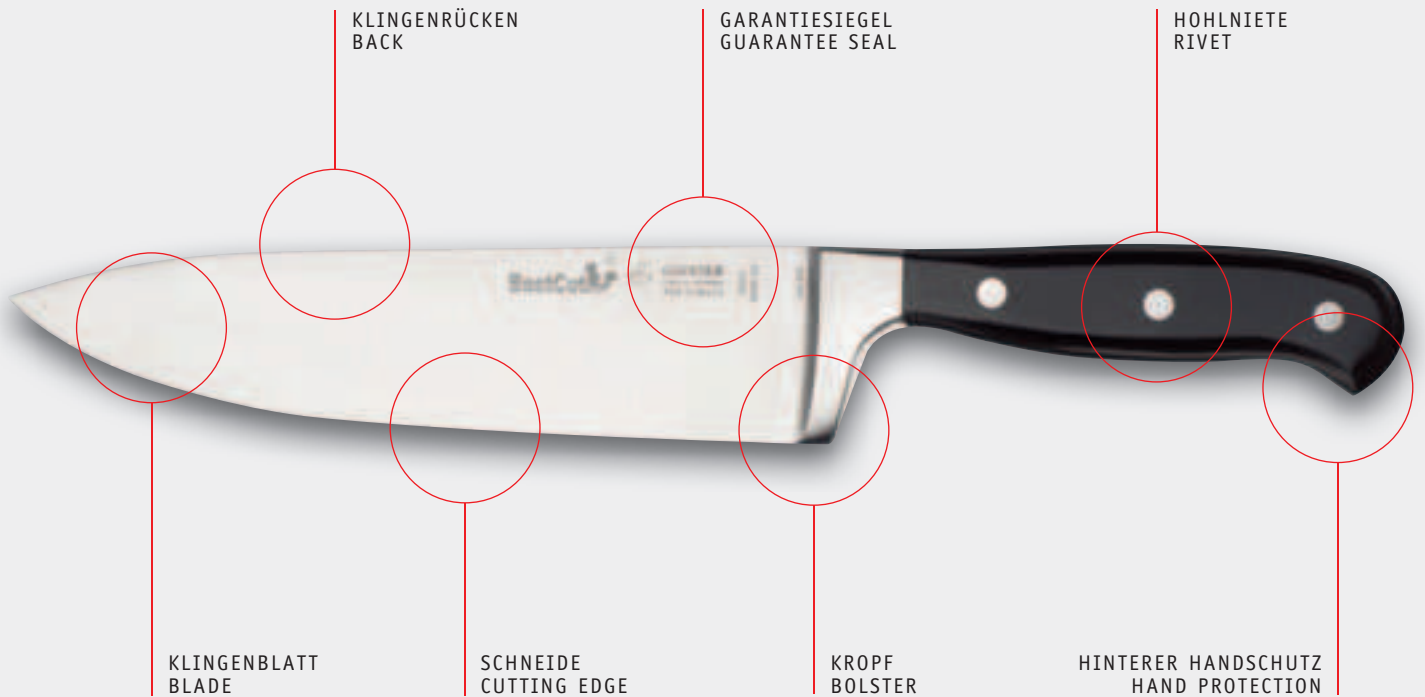


DAS GARANTIEREN WIR
GIESSER verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.

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

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.



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

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

7705 w 31 g

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



FLEISCHERMESSER BUTCHER KNIVES



STANDARDGRIFF STANDARD HANDLE



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.

MULTIFUNKTIONAL

Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.

MULTI-FUNCTIONAL

The standard handle is suitable for almost all applications.

2005

Zuschneidemesser Breaking Knife



cm	20	22	25	
inch	7¾	8¾	9¾	
	● ● ●	● ● ●	● ● ●	

2015

Zuschneidemesser Butcher Knife



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	● ●	● ●	

2025

Hautmesser Skinning Knife



cm	15	18	
inch	6	7	
	● ●	● ●	

2015

Zuschneidemesser Butcher Knife



cm	27	30	36	
inch	10½	11¾	14	
	●	●	●	

2 1 0 5**Abhäutemesser**
Skinning Knife

cm	13	16	18	21
inch	5	6 ³ / ₄	7	8 ¹ / ₄
	● ●	● ●	● ● ● ● ● ●	● ●

2 4 0 5**Schlachtmesser**
Butcher Knife

cm	16	18
inch	6 ¹ / ₄	7
	● ● ● ●	● ●

2 2 7 5**Fischfiliermesser**
Fish Slicer

cm	18	21
inch	7	8 ¹ / ₄
	●	● ● ●

2 6 0 5**Ausbeinmesser**
Boning Knife

cm	15	18
inch	6	7
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ●

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	10
inch	4
	● ●

2 5 0 5**Ausbeinmesser** | mittel
Boning Knife | medium

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●

2 5 1 5**Ausbeinmesser** | stark
Boning Knife | stiff

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

Fleischermesser
Butcher Knives

2 5 3 5

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning Knife | highly flexible



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	

3 1 0 5 f

Ausbeinmesser | flexible Klingenspitze
Boning Knife | flexible knife tip



cm	13	16	
inch	5	6 1/4	
	● ●	● ●	

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	10	13	16	
inch	4	5	6 1/4	
	● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



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

3 1 1 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	15	
inch	6	
	●	

2 2 8 5

Fischfiliermesser
Fish Slicer



cm	18	21	
inch	7	8 1/4	
	● ●	● ●	

3 1 6 5

Beinmesser
Boning Knife



cm	12	14	
inch	4 3/4	5 1/2	
	●	● ● ● ● ●	

3 1 6 5

Beinmesser
Boning Knife



cm	16	18	
inch	6 1/4	7	
	● ● ● ● ● ●	● ●	

3 1 8 5

Geflügelschlachtmesser
Poultry Knife



cm	10	
inch	4	
	● ● ● ● ●	

3 1 8 6

Geflügelschlachtmesser
Poultry Knife



cm	12	
inch	4 ³ / ₄	
	● ●	

3 2 1 5

Beinmesser | flexibel
Boning Knife | flexible



cm	15	
inch	6	
	● ●	

3 2 1 5 9 e 1 0 1

Beinmesser | flexibel
Boning Knife | flexible



cm	9	
inch	3 ¹ / ₂	
	●	

3 0 0 5

Stechmesser
Sticking Knife



cm	13	16	18	
inch	5	6 ³ / ₄	7	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	

3 0 0 5

Stechmesser
Sticking Knife



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

3 0 8 5

Stechmesser | stark
Sticking Knife | stiff



cm	11	13	15	
inch	4 ¹ / ₄	5	6	
	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	

3 0 8 5

Stechmesser | stark
Sticking Knife | stiff



cm	18	22	24	
inch	7	8 ³ / ₄	9 ¹ / ₂	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ●	

Fleischmesser
Butcher Knives

3 3 0 5

Pulmesser | stark, Facette
Sticking Knife | stiff, facet



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	●	●	

3 3 5 3 w 1 0

Kohlmesser mit Wellenschliff
Cabbage Knife, wavy edge



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	●	●	

3 4 0 5

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe Knife | steel button



cm	16	
inch	6¼	
	● ●	

3 4 2 5

Gekrösemesser | Kunststoffknopf
Tripe Knife | plastic button



cm	16	
inch	6¼	
	●	

3 4 2 6

Gekrösemesser | Stahlknopf
Tripe Knife | steel button



cm	16	
inch	6¼	
	● ●	

3 4 2 7

Gekrösemesser
Tripe Knife



cm	21	
inch	8¼	
	●	

6 7 5 r

Entvliesmesser | 675 L: für Linkshänder
Glissner Knife | 675 L: for left handers



cm	14	
inch	5½	
	●	

6 7 8 0 b r

Entvliesmesser
Glissner Knife



cm	17	
inch	7	

4 0 0 5

Schlachtmesser | breite Form
Butcher Knife | wide shape



cm	16	18	21	
inch	6¼	7	8¼	
	● ●	● ● ●	● ● ● ● ○	

4 0 0 5

Schlachtmesser | breite Form
Butcher Knife | wide shape



cm	24	27	30	
inch	9½	10½	11¼	
	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher Knife | narrow shape



cm	16	18	21	24	
inch	6¼	7	8¼	9½	
	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ○ ●	● ● ● ● ● ○ ● ●	

4 0 2 5

Schlachtmesser | schmale Form
Butcher Knife | narrow shape



cm	27	30	32	36	
inch	10½	11¾	12½	14	
	● ● ● ●	● ●	●	●	

4 0 3 5

Rouladenmesser | dünne, leichte Klinge
Meat Slicer | thin blade



cm	21	
inch	8¼	
	● ●	

5 0 0 5

Speckmesser
Bacon Knife



cm	32	
inch	12½	
	●	

5 0 6 5

Bankmesser | extra breit
Block Knife | extra wide



cm	21	26	32	36	
inch	8¼	10¾	12½	14	
	●	●	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



cm	18	21	24	27	30
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

Fleischmesser Butcher Knives

7105

Wurstmesser
Ham Knife



cm	28
inch	11¼
	● ●

7105 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Ham Knife, wavy edge



cm	28
inch	11¼
	● ●

7305

Wurstmesser
Ham Knife



cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11¼	12¼
	● ● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

7305 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Ham Knife, wavy edge



cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11¼	12¼
	● ●	●	● ●	●

7305 st

Wurstmesser | Rückenstärke 2,7 mm
Ham Knife | Thickness 2.7 mm



cm	40	45	49
inch	15¾	17¾	19¼
	●	●	●

7305 aw

Wurstmesser, angewellt
Ham Knife, partly serrated



cm	21	25	28
inch	8¼	9¾	11¼
	● ● ●	● ● ●	●

7365

Filirmesser | flexibel
Filleting Knife | flexible



cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
	● ●	● ● ●	● ●	● ●

7375-18 e101

Filirmesser | flexibel und schmale Klinge
Filleting Knife | flexible and narrow blade



cm	18
inch	7
	●

7705

Wurstmesser
Ham Slicer



cm	22	25	28	
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ●	

7705

Wurstmesser
Ham Slicer



cm	31	36	40	
inch	12 ¹ / ₄	14	15 ³ / ₄	
	● ● ● ● ● ● ●	●	●	

7705 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Ham Slicer, wavy edge



cm	22	25	28	31	36
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄	12 ¹ / ₄	14
	●	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ● ●	●

7705 a w

Wurstmesser, angewellt
Ham Slicer, partly serrated



cm	22	25	28	
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄	
	●	● ●	● ●	

7725

Kebab-Messer
Kebab Knife



cm	45	60	
inch	17 ³ / ₄	23 ¹ / ₂	
	●	●	

7925

Salamimesser
Salami Slicer



cm	36	
inch	14	
	●	

7905

Salamimesser
Salami Slicer



cm	28	30	
inch	11 ¹ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	●	

7905 w

Salamimesser mit Wellenschliff
Salami Slicer, wavy edge



cm	28	30	
inch	11 ¹ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	●	

Fleischmesser
Butcher Knives

7965

Leberwurstmesser
Sausage Knife



cm	21	
inch	8¼	
	●●●	

7965 aw

Leberwurstmesser, angewellt
Sausage Knife, partly serrated



cm	21	
inch	8¼	
	●●●	

7945

Leberwurstmesser
Sausage Knife



cm	21	
inch	8¼	
	●●	

7935

Serrano-Messer
Serrano Knife



cm	30	
inch	11¾	
	●	

4055

Wurstabbindemesser
Sausage Tying Knife



cm	6	
inch	2½	
	●	

4056

Wurstabbindemesser
Sausage Tying Knife



cm	6	
inch	2½	
	●	

4065

Wurststupfer
Sausage Pricker



4078

Sicherheitsmesser | zum Öffnen von Kartons und Verpackungen
Safety Knife | for opening cartons and plastic bags



cm	5	
inch	2	
	●	

PrimeLine

**WEICHE SCHALE – HARTER KERN
SOFT COAT – SOLID CORE**



Fortlaufende Nummer
Serially numbered

Antimikrobielle Ausrüstung
mit Sanitized® Silver

Antimicrobial precondition
with Sanitized® Silver

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



Lange Griffnase (12...)
Long handle guard (12...)



Zwei Griffversionen mit
unterschiedlicher Schutznase

Two different versions of handles
with and without protection

Weicher und rutsch-
sicherer Griff mit
hartem Kern für
absolute Stabilität

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



NEU: GRIFF MIT ANTIMIKROBIELLER AUSRÜSTUNG:

- Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft
- Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis
- Risikoverminderung bei Kreuzkontamination
- Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenstände-verordnung



NEW: HANDLE WITH ANTIMICROBIAL PRECONDITION:

- Logically consistent development for more hygiene in the food service industry
- High and permanent antibacterial protection on silver basis
- Reduces the risk of crosscontamination
- Meets the current legal standards

Fleischmesser Butcher Knives

1 1 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | Kurze Griffnase
Boning Knife, flexible | Short handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 5 1

Ausbeinmesser stark | Kurze Griffnase
Boning Knife, stiff | Short handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel | Kurze Griffnase
Boning Knife, very flexible | Short handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 0 0

Zuschneidemesser | Kurze Griffnase
Breaking Knife | Short handle guard



cm	20		
inch	7¾		
	● ● ●		

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | Lange Griffnase
Boning Knife, flexible | Long handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 1

Ausbeinmesser stark | Lange Griffnase
Boning Knife, stiff | Long handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel | Lange Griffnase
Boning Knife, very flexible | Long handle guard



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 1 w w 1

Ausbeinmesser stark | mit Kullenschliff
Boning Knife, stiff | with scalloped blade



cm	15		
inch	6		
	●		

1 2 2 6 0

Ausbeinmesser, breite Form, stark | Lange Griffnase
Boning Knife, wide blade, stiff | Long handle guard



cm 15

inch 6
● ● ●**1 2 2 6 0 w w 1**

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | Lange Griffnase
Boning Knife, scalloped edge | Long handle guard



cm 15

inch 6
● ● ●**1 2 2 0 0**

Zuschneidemesser | Lange Griffnase
Breaking Knife | Long handle guard



cm 22

25

inch 8¾
● ● ●9¾
● ● ●**1 2 6 0 0 w w 1**

Fleischmesser mit Kullenschliff | Lange Griffnase
Steak Knife, scalloped edge | Long handle guard



cm 24

inch 9½
●**1 2 3 1 6**

Ausbeinmesser, gerade Form, stark | Lange Griffnase
Boning Knife, straight, stiff | Long handle guard



cm 15

inch 6
● ● ●**1 2 3 0 0**

Stechmesser | Lange Griffnase
Sticking Knife | Long handle guard



cm 16

18

21

inch 6¼
● ● ●7
● ● ●8¼
● ● ●**1 2 3 0 8**

Stechmesser | Lange Griffnase
Sticking Knife | Long handle guard



cm 15

inch 6
● ● ●

KULLENSCHLIFF
SCALLOPED EDGE



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

2005 ww1

Zuschneidemesser mit Kullenschliff
Breaking Knife, scalloped edge



cm	20	22	25	
inch	7¾	8¾	9¾	
	● ● ●	● ● ●	● ● ●	

2105 ww1

Abhäutemesser mit Kullenschliff
Skinning Knife, scalloped edge



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	●	●	

2505 ww1

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



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ●	● ●	

2515 ww1

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



cm	13	15	17	
inch	5	6	6¾	
	● ●	● ●	● ● ●	

2 5 3 5 w w l

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



cm	15
inch	6

2 6 0 5 f w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | flexibel
 Boning Knife, scalloped edge | flexible



cm	15
inch	6

2 6 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
 Boning Knife, scalloped edge



cm	15	18
inch	6	7

3 1 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
 Boning Knife, scalloped edge



cm	13	16
inch	5	6¼

3 0 0 5 w w l

Stechmesser mit Kullenschliff
 Sticking Knife, scalloped edge



cm	16	18
inch	6¼	7

4 0 0 5 w w l

Schlachtmesser mit Kullenschliff
 Butcher Knife, scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½

4 0 2 5 w w l

Schlachtmesser mit Kullenschliff
 Butcher Knife, scalloped edge



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½

6 0 0 5 w w l

Blockmesser mit Kullenschliff
 Steak Knife, scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½

Fleischmesser Butcher Knives

7705 ww1

Wurstmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	22	25	28	31	36
inch	8¾	9¾	11¼	12¼	14
	●	●	●	●	●

7715 ww1

Bratenmesser | extra breite Klinge
Slicer | extra wide blade



cm	36
inch	14
	●

7305 ww1

Wurstmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	21
inch	8¾
	●

7305 ww1 21 aw

Wurstmesser mit Kullenschliff
Ham Slicer, scalloped edge



cm	21
inch	8¾
	●

2608 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff „BodyGuard“
Boning Knife, scalloped edge “BodyGuard”



cm	15
inch	6
	●

3103 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | Scandic-Griff
Boning Knife, scalloped edge | Scandic handle



cm	13
inch	5
	●

2509 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife, scalloped edge



cm	13
inch	5
	●

2008 ww1

Zuschneidmesser mit Kullenschliff „BodyGuard“
Skinning Knife, scalloped edge “BodyGuard”



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	●	●

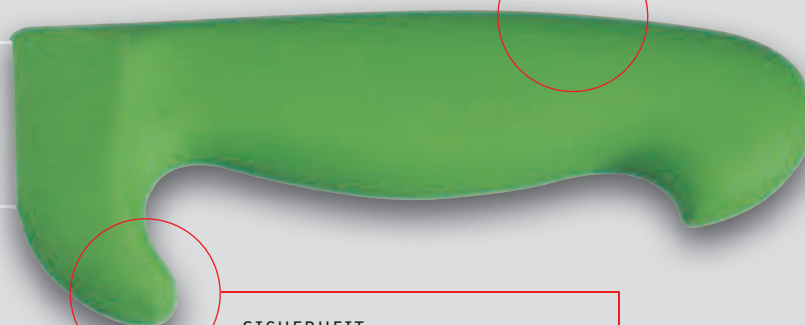
SICHERHEITSGRIFF „ADLER“ SAFETY HANDLE „ADLER“

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

Zuschneidemesser
Breaking Knife



cm 20

inch 7¾



2 6 1 2

Ausbeinmesser | breite Form
Boning Knife | wide blade



cm 15

inch 6



3 0 0 2

Stechmesser
Sticking Knife



cm 18

21

inch 7

8¼



3 0 8 2

Stechmesser
Sticking Knife



cm 15

18

22

24

inch 6

7

8¾

9½



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				2 6 0 3			
Ausbeinmesser mittel Boning Knife medium				Ausbeinmesser Boning Knife			
							
cm	13	15		cm	15		
inch	5	6		inch	6		
	●	● ●			●		
3 1 6 3				3 0 0 3			
Beinmesser Boning Knife				Stechmesser Sticking Knife			
							
cm	14	16		cm	16		
inch	5½	6¼		inch	6¼		
	●	●			●		

GRIFF NR. 4 HANDLE NO. 4



SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffbarkeit.

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

Ausbeinmesser | mittel
Boning Knife | medium



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ●	● ●	

2 5 1 4

Ausbeinmesser | stark
Boning Knife | stiff



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

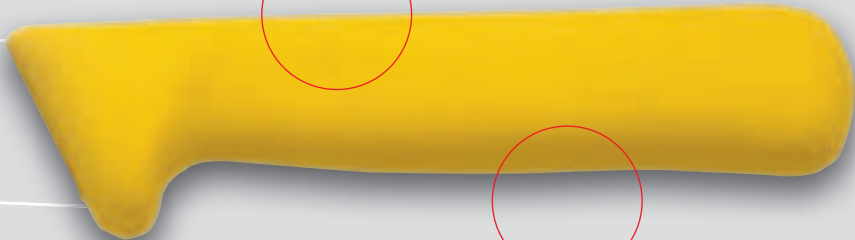
2 5 3 4

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Boning Knife | highly flexible



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, gerader Griff | mittel
Boning Knife, straight handle | medium



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	

2 5 1 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | stark
Boning Knife, straight handle | stiff



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ●	● ● ●	

2 5 3 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | sehr flexibel
Boning Knife, straight handle | highly flexible



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ●	● ●	

3 1 6 9

Ausbeinmesser, gerader Griff
Boning Knife, straight handle



cm	14	16	
inch	5½	6¼	
	● ●	●	

SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“ SAFETY HANDLE „BODYGUARD“

MATERIAL
Besonders griffiges und
rutschfestes thermoplastisches
Elastomer (TPE).

MATERIAL
Very comfortable and slipproof
thermoplastic elastomer (TPE).



SICHERHEIT
Kein Abrutschen der messerführenden
Hand möglich. Größte Sicherheit
beim Zerlegen und Zerschneiden, sogar
beim Stoßen auf Knochen und hartes
Gewebe im Schneidgut.

SAFETY
No sliding-off of the working
hand possible. Maximum safety
when carving and slitting, even
when poking the bone and the
hard tissue in the meat.

2 0 0 8

Zuschneidemesser „BodyGuard“
Breaking Knife „BodyGuard“



cm	18	20	25	
inch	7	7¾	9¾	
	●	●	●	

3 0 0 8

Stechmesser „BodyGuard“
Sticking Knife „BodyGuard“



cm	16	18	21	
inch	6¼	7	8¼	
	●	●	●	

3 1 6 8

Ausbeinmesser „BodyGuard“
Boning Knife „BodyGuard“



cm	16	
inch	6¼	
	●	

4 0 2 8

Schlachtmesser „BodyGuard“
Butcher Knife „BodyGuard“



cm	24	
inch	9½	
	●	

GRIFF „SLIM LINE“ "SLIM LINE" HANDLE

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 Klingenformen.

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.

3 0 8 5 s l

Steckmesser
Sticking Knife



cm	18	22	
inch	7	8¾	
	●	●	

2 5 0 5 s l

Ausbeinmesser, halb-flexibel
Boning Knife, semi flexible



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

2 5 1 5 s l

Ausbeinmesser, starke Klinge
Boning Knife, stiff blade



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

7 3 6 5 s l

Filirmesser
Filleting Knife



cm	18	20	
inch	7	7¾	
	●	●	