

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. Die GIESSER Messer-Hygieneboxen 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
- WEISS: Lamm | White: Lamb

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN COLOUR CODING BY WORKING SHIFTS

Zum Beispiel | For example

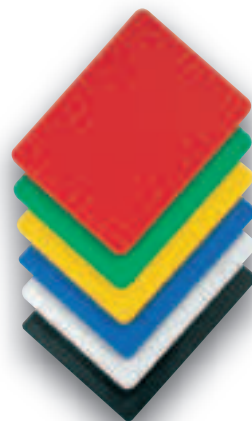
- ROT: 1. Schicht | RED: 1st working shift
- BLAU: 2. Schicht | BLUE: 2nd working shift
- GELB: 3. Schicht | YELLOW: 3rd working shift

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Our recommendations for division

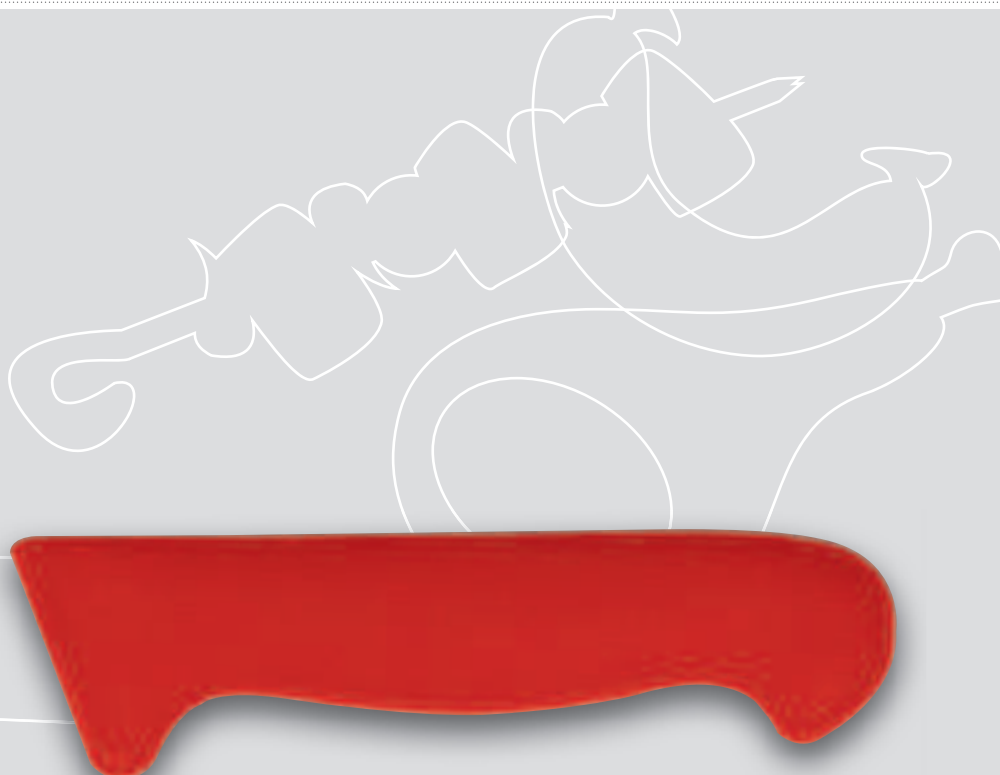
- WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
WHITE: Bakery and dairy products
- GELB: Gekochtes und Gegartes
YELLOW: Cooked and prepared foods
- ROT: Rohes Fleisch
RED: Raw meat
- BLAU: Roher Fisch
BLUE: Raw fish
- GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
GREEN: Salads, vegetables and fruits
- BRAUN: Wurzelgemüse
BROWN: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

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.



**ROT
RED**



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.

8 2 4 0

**Officemesser
Paring Knife**



cm	10 r	
inch	4	
	●	

8 2 7 0

**Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow**



cm	18 r	20 r	23 r	
inch	7	7¾	9	
	●	●	●	

8 2 6 4

**Filet-de-Sole-Messer
Filleting Knife**



cm	18 r	
inch	7	
	●	

8 2 8 0

**Kochmesser breit
Chef's Knife, wide**



cm	15 r	20 r	23 r	25 r	
inch	6	7¾	9	9¾	
	●	●	●	●	

HACCP Messer und Zubehör

HACCP Knives and Accessories

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	13 r	16 r	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



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

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 r	20 r	23 r	26 r	31 r
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 r	28 r	31 r	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 r	10 r	12 r	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13 r	
inch	5	
	●	

9 4 1 0 p

Krückengabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 r	
inch	7	
	●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 r	31 r	●
inch	9¾	12	
	●	●	

GELB YELLOW



HYGIENE

Alle farbigen Griffe entsprechen selbstverständlich den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Hygiene und Sicherheit (Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung EG Nr. 1935 /2004).

HYGIENE

Naturally, all the coloured handles comply with the relevant legal requirements governing hygiene and safety standards (Federal Food and Commodities Regulation (EC) No. 1935/2004).

8 2 4 0

Officemesser
Paring Knife



cm 10 g

inch 4



8 2 7 0

Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow



cm 18 g

inch 7



20 g

7³/₄



23 g

9



8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting Knife



cm 18 g

inch 7



8 2 8 0

Kochmesser breit
Chef's Knife, wide



cm 15 g

inch 6



20 g

7³/₄



23 g

9



25 g

9³/₄



HACCP Messer und Zubehör

HACCP Knives and Accessories

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	13 g	16 g	
inch	5	6 1/4	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



cm	18 g	21 g	24 g	27 g	30 g
inch	7	8 1/4	9 1/2	10 1/2	11 3/4
	●	●	●	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 g	20 g	23 g	26 g	31 g
inch	6 1/4	7 3/4	9	10 1/4	12 1/4
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 g	28 g	31 g	
inch	9 3/4	11 1/4	12 1/4	
	●	●	●	

8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 g	10 g	12 g	
inch	3 1/4	4	4 3/4	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13 g	
inch	5	
	●	

9 4 1 0 p

Krücken gabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 g	
inch	7	
	●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 g	31 g	●
inch	9 3/4	12	
	●	●	

GRÜN
GREEN



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).

8 2 4 0

Officemesser
Paring Knife



cm 10 gr

inch 4



8 2 7 0

Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow



cm 18 gr

inch 7



20 gr

7³/₄



23 gr

9



8 2 4 1

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm 8 gr

inch 3¹/₄



8 2 8 0

Kochmesser breit
Chef's Knife, wide



cm 15 gr

inch 6



20 gr

7³/₄



23 gr

9



25 gr

9³/₄



HACCP Messer und Zubehör

HACCP Knives and Accessories

8 2 4 3

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm	6 gr	
inch	2¼	
	●	

8 5 4 5 sp

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife



cm	6 gr	
inch	2¼	
	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 gr	10 gr	
inch	2¼	4¾	
	●	●	

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 gr	20 gr	23 gr	26 gr	31 gr
inch	3¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 gr	28 gr	31 gr	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



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

9 4 1 0 p

Krückengabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 gr	
inch	7	
	●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 gr	31 gr	●
inch	9¾	12	
	●	●	

BRAUN
BROWN



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.

8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 br	10 br	
inch	3¼	4¾	
	●	●	

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	20 br	26 br	
inch	7¾	10¼	
	●	●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	31 br	
inch	12	
	●	

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 br	
inch	9¾	
	●	

WEISS
WHITE



ENTWICKLUNG
Erfahrene Werkzeugmacher und
Produktdesigner unterstützen uns
zusammen mit unseren Kunden,
wenn es darum geht, neue Griff-
formen 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.

8 2 6 5 w

Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife, wavy edge



cm	25 w	
inch	9¾	
	○	

7 7 0 5

Schinkmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	28 w	31 w	
inch	11¼	12¼	
	○	○	

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	20 w	26 w	31 w	
inch	7¾	10¾	12¼	
	○	○	○	

8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 w	10 w	
inch	2¾	4¾	
	○	○	

BLAU
BLUE



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.

8 2 4 0

Officemesser
Paring Knife



cm 10 b

inch 4



8 2 7 0

Kochmesser schmal
Chef's Knife, narrow



cm 18 b

inch 7



20 b

7³/₄



23 b

9



8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Filleting Knife



cm 18 b

inch 7



8 2 8 0

Kochmesser breit
Chef's Knife, wide



cm 15 b

inch 6



20 b

7³/₄



23 b

9



25 b

9³/₄



Koch- und Küchenmesser Chef's and Kitchen Knives

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife



cm	13 b	16 b	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Steak Knife



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

8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife



cm	16 b	20 b	23 b	26 b	31 b
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Ham Slicer | 7705 w = wavy edge



cm	25 b	28 b	31 b	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife



cm	8 b	10 b	12 b	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Sausage Fork



cm	13 b	
inch	5	
	●	

9 4 1 0 p

Krükengabel geschmiedet
Claw Fork, forged



cm	18 b	
inch	7	
	●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Sharpening Steel | standard cut



cm	25 b	31 b	●
inch	9¾	12¼	
	●	●	

FISCHMESSER FISH KNIVES



2 2 8 5

Fischfiliermesser
Fish Slicer



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	● ●	● ●	

3 0 5 5

Kabeljaumesser
Cod Knife



cm	18		
inch	7		
	●		

3 0 5 5 f

Kabeljaufilermesser | flexibel
Cod Filetting Knife | flexible



cm	18		
inch	7		
	●		

3 2 3 5 z

Fischschuppenmesser
Fish Descaling Knife



cm	15		
inch	6		
	●		

Fischmesser Fish Knives

3 3 5 3

Fischmesser
Fish Knife



cm	10	12,5	18	21
inch	4	5	7	8¼
	● ●	●	●	●

3 3 5 3 w 1 0

Fischmesser | mit 10 mm Wellenschliff
Fish Knife | with 10 mm wavy edge



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	●

7 3 7 5 - 1 8 e 1 0 1

Filirmesser | sehr flexibel
Filleting Knife | highly flexible



cm	18
inch	7
	●

7 3 6 5

Filirmesser | flexibel
Filleting Knife | flexible



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

2 2 7 5

Fischfilirmesser
Fish Slicer



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	● ● ●

2 1 0 5

Zubereitungsmesser
Fish Slicer



cm	13	16	18	21	24
inch	5	6¾	7	8¼	9½
	● ●	● ●	● ● ● ● ●	● ●	● ●

1 2 2 5 0

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



cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	● ● ●

4 0 0 5 w w 1

Zubereitungsmesser mit Kullenschliff
Fish Slicer, scalloped edge



cm	21	24
inch	8¼	9½
	●	●