

Als einer der weltweit führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender fertigt GIESSER täglich mehr als 8.000 Profimesser am Standort Winnenden. Das vielfältige Produktsortiment umfasst 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer sowie Zubehör für die Gastronomie und die Lebensmittel verarbeitende Industrie. GIESSER-Produkte zeichnen sich durch hervorragende Materialien und erstklassige Verarbeitung aus und bieten für jede Anforderung das richtige Werkzeug.



**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Raiffeisenstraße 15
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



www.giesser.de



8455 pp 20 hvi | KOCHMESSER
Klingenlänge: 20 cm



8455 pp 26 hvi | KOCHMESSER
Klingenlänge: 26 cm



8456 pp 16 hvi | KOCHMESSER
schmal, Klingenlänge: 16 cm



7705 wpp 31 hvi | AUFSCHNITTMESSER
mit Wellenschliff, Klingenlänge: 31 cm



8355 wpp 21 hvi | BROTMESSER
Klingenlänge: 21 cm



8315 sp 10 hvi | GEMÜSEMESSER
Klingenlänge: 10 cm



9541 hvi | ZANGE
bis 250°C



9561 16 hvi | PFANNENWENDER
bis 250°C, Länge: 16 cm



9560 30 hvi | KOCHLÖFFEL
bis 250°C, Gesamtlänge: 30 cm



9483 25 hvi | TEIGSCHABER
bis 250°C



6865 50 hvi | SCHNEIDEBRETT
Maße: 50x30x1,5 cm

GESUNDHEITSKÜCHE

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



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

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Die Nachfrage nach allergenfreier, glutenfreier oder auch veganer Ernährung steigt stetig an.

Dabei ist nicht nur die sorgfältige Auswahl der zu verarbeitenden Lebensmittel wichtig, sondern auch die richtige Wahl an Küchenutensilien. Zur Ergänzung Ihres bestehenden Hygienekonzepts bietet GIESSER als einer der ersten Hersteller von Schneidwerkzeugen ein geschlossenes System an, das nachhaltig die Prozesssicherheit in Ihrer Küche erhöht.

Die auffällige Farbe „hellviolett“ wurde speziell ausgewählt, da sie in keinem anderen gängigen HACCP-Konzept vorhanden ist und somit eindeutig ergänzt und zugeordnet werden kann. Die neue Gesundheitsküche von GIESSER gewährleistet eine optimale Lebensmittelsicherheit und verbesserte Qualität für Sie und Ihre Kunden.



ALLERGEN- UND GLUTENFREI

Schätzungsweise 90 % aller allergischen Reaktionen stehen im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Daher ist eine sichere und hygienische Zubereitung von Speisen in Restaurants, Großküchen und Kantinen – aber auch in der Schulverpflegung – absolut notwendig.



VEGANE KÜCHE

In Deutschland ernähren sich 7,8 Millionen Menschen vegetarisch und rund 900.000 Menschen vegan. Der Trend zu veganer Ernährung ist kontinuierlich ansteigend und spielt eine immer größer werdende Rolle in der Gastronomie.



- **Eindeutige Farbunterscheidung als optimale Maßnahme zur Risikominimierung in der professionellen Küche**
- **Für die Gesundheit Ihrer Verbraucher: Die Farbe zur konsequenten Fortführung im bestehenden HACCP-Konzept**

