

BÄCKERMESSER – PRÄZISION UND VIELSEITIGKEIT FÜR PROFIS



scharf / präzise / perfekt



GIESSER
MADE IN GERMANY

GIESSER – PRÄZISION UND QUALITÄT SEIT GENERATIONEN

Seit rund 250 Jahren setzen wir Maßstäbe in der Herstellung von Messern und Zubehör. Ob für die Fleischverarbeitung, die Gastronomie oder den Haushalt – GIESSER steht weltweit für perfekte Kombination aus Tradition, Innovation und handwerklicher Exzellenz.



Hochwertige Materialien wie speziell gehärteter Edelstahl und perfekt geformte Griffe sorgen für müheloses Schneiden und höchsten Komfort. Ein Partner für Profis rund um den Globus: GIESSER-Messer sind in über 105 Ländern im täglichen Einsatz und gelten als unverzichtbare Werkzeuge. Mit unserem engagierten Team von 120 Mitarbeitenden stellen wir jeden Tag etwa 15.000 Messer her – immer in bewährter Qualität.

Unsere Messer überzeugen auf ganzer Linie: Außergewöhnlich scharf, extrem langlebig und ergonomisch durchdacht. Jedes Stück wird mit Liebe zum Detail gefertigt – von erfahrenen Fachkräften und mit modernsten Technologien.



„Wir hören zu. Der Dialog mit unseren Kunden inspiriert uns, unsere Produkte stetig zu verbessern und weiterzuentwickeln.“
Hermann Giesser

Egal für welchen Einsatzbereich – entdecken Sie unser Sortiment und erleben Sie Perfektion, die man spürt – mit GIESSER, Ihrem Partner für exzellente Schneidwerkzeuge.



Die durchdachte Ergonomie sorgt für ein komfortables und effizientes Arbeiten.

MESSER FÜR BACKPROFIS – FÜR ALLE, DIE WERT AUF VERLÄSSLICHKEIT UND PRÄZISION LEGEN.

Unsere Bäckermesser wurden für die Anforderungen moderner Bäckereien entwickelt. Sie ermöglichen perfekte Schnitte – ohne Quetschen oder Reißen. Ob knuspriges Brot, zarte Brötchen oder filigranes Gebäck: Dank ergonomischem Design liegen sie

optimal in der Hand und ermöglichen komfortables, effizientes Arbeiten, selbst bei langen Einsätzen. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bieten sie Robustheit, Hygiene und Qualität.

Eine Erfolgsgeschichte

1776



1776 setzte Johannes Giesser den Grundstein für das Traditionsunternehmen GIESSER und begann mit der handwerklichen Herstellung von Messern und Schneidwaren.

1865



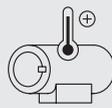
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1961



Der erste Erweiterungsbau der Firma Johannes Giesser Messer wird eingeweiht.

1981



Die erste Vakuümhärtungsanlage bringt eine erhebliche Qualitätsverbesserung. Durch sie wird die Schnittfähigkeit der Klingen um ein Vielfaches verlängert.

2000



GIESSER erweitert und optimiert das Produktsortiment stetig und bietet für jeden Schnitt das passende Werkzeug.

2016



Der Neubau in Winnenden-Hertmannsweiler wird bezogen.

2022



Giesser produziert zu 100% mit Ökostrom.

2024



Klimatisierung der Gebäude nur noch mit eigener Abwärme, keine Verwendung fossiler Brennstoffe mehr.



Unsere Bäckermesser

7305 w 21cm | 8 1/4" 25cm | 9 7/8" 28cm | 11" 31cm | 12 1/4"
 Aufschnittmesser
 Wellenschliff



7705 w 25cm | 9 7/8" 28cm | 11" 31cm | 12 1/4" 36cm | 14 1/4"
 Aufschnittmesser
 Wellenschliff



8165 z 16cm | 6 1/4"
 Tortenmesser



8205 10cm | 4"
 Confitserie-Palette



8215 16cm | 6 1/4" 21cm | 8 1/4" 26cm | 10 1/4"
 Palette



Unsere Bäckermesser



Unsere Bäckermesser

8375 w 18cm | 7" 23cm | 9"
Brotmesser
abgewinkelt Welle



8395 w 21cm | 8¼" 24cm | 9½"
Brotmesser mit
Abstandshalter
Welle



8396 w 25cm | 9¾"
Brotmesser mit
Abstandshalter
Welle



8795 9cm | 3½" 12cm | 4¾"
Streichmesser



8795 w 9cm | 3½" 12cm | 4¾"
Streichmesser
Wellenschliff



9482 Ø 6cm | 2¼"
Teigrad



9482 w Ø 6cm | 2¼"
Teigrad | gewellt



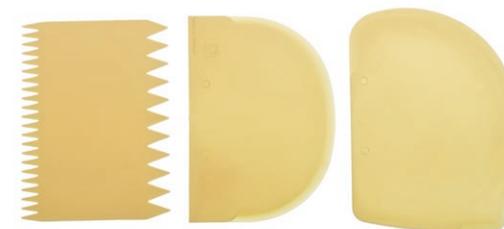
9487 4cm | 1½" 6cm | 2¼"
Backpinsel



9487 sil •
Backpinsel | Silikon



9488
Teigschaber-set | 3-tlg.
2x11cm & 1x12cm
2x4¼" & 1x4¾"



Unsere Bäckermesser

9491 Ø 12cm | 4¾"
Pizzaschneider



9540
Gebäckzange



218265 w 25cm | 9¾"
PrimeLine
Universalmesser
Wellenschliff



218265 w10 25cm | 9¾"
PrimeLine
Aufschnittmesser
W10er Welle



218355 w10 21cm | 8¾" 24cm | 9½"
PrimeLine
Brotmesser
W10er Welle



9872 kt
Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6
verschiedenen Farben
(8365 wsp 11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)





**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



Alle Produkte der Johannes Giesser Messerfabrik
finden Sie auch unter www.giesser.de

Technische oder optische Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.
Farbabweichungen bei den Produkten aus drucktechnischen Gründen möglich.



GIESSER
MADE IN GERMANY