

MESSER UND ZUBEHÖR FÜR DEN FOODSERVICE – QUALITÄT FÜR FRISCHETHEKEN-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.



Verschiedene Griffvarianten sorgen für effizientes Arbeiten und beste Ergebnisse – selbst unter anspruchsvollen Bedingungen.

MESSER UND ZUBEHÖR FÜR DEN FOODSERVICE.

Perfektion für die Frischetheke: Unsere Messer und Zubehör sind speziell für Profis gemacht. Ob Fleisch, Käse, Fisch oder Backwaren – präzise, langlebig und sicher im Handling.

Wählen Sie aus Standard- oder PrimeLine-Griffen für maximalen Komfort. Mit praktischem Zubehör für effizientes Arbeiten und beste Ergebnisse – selbst unter härtesten Bedingungen!

Eine Erfolgsgeschichte

1776



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

1865



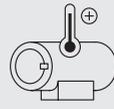
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1961



Der erste Erweiterungsbau der Firma Johannes Giesser Messer wird eingeweiht.

1981



Die erste Vakuumbärtungsanlage 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 Fischmesser

2105 18 cm | 7"
Abhäutmesser ●●●●○



2275 18 cm | 7" 21 cm | 8 1/4"
Fischfiliermesser ●●●●● ●●●●●



2285 18 cm | 7" 21 cm | 8 1/4"
Fischfiliermesser ●●●●● ●●●●●



2505 13 cm | 5" 15 cm | 6"
Ausbeinmesser Klinge: mittel ●●●●○ ●●●●●



3055 18 cm | 7"
Kabeljaumesser ●



3235 z 15 cm | 6"
Fischschuppenmesser ●



4025 wwl 21 cm | 8 1/4" 24 cm | 9 1/2" 27 cm | 10 1/2"
Schlachtschiff Kullenschliff ●●●●● ●●●●● ●●●●●



6005 21 cm | 8 1/4" 24 cm | 9 1/2" 27 cm | 10 1/2" 30 cm | 11 1/4"
Zuschneidmesser ●●●●● ●●●●● ●●●●● ●●●●●



7365 18 cm | 7" 20 cm | 7 3/4"
Filiermesser Klinge: flexibel ●●●●● ●●●●●



8315 wsp 8 cm | 3 1/4" 10 cm | 4"
Gemüsemesser Wellenschliff ●●●●● ●●●●●



Unsere Fischmesser

8455 w 31cm | 12¼"
Zuschneidemesser
Wellenschliff



8475 31cm | 12¼"
Lachsmesser



8475 ww 31cm | 12¼"
Lachsmesser
Klinge: flexibel
Kullenschliff



9505 k
Fischschere



9515
Fischgrätenzange



9516
Fischgrätenpinzette



9518 23cm | 9"
Fischschupper



9551
Hummerzange



9590 mf
Stechschutzhandschuh
Fäustling



8247 6cm | 2¼"
Austernöffner



Unsere Wurst- & Fleischmesser

2005 20cm | 7 7/8" 22cm | 8 3/4" 25cm | 9 3/4"
Zuschneidemesser



2005 ww1 20cm | 7 7/8" 22cm | 8 3/4" 25cm | 9 3/4"
Zuschneidemesser
Kullenschliff



4005 18cm | 7" 21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2" 27cm | 10 1/2" 30cm | 11 3/4"
Zuschneidemesser



4065
Wurststuffer



6005 21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2" 27cm | 10 1/2" 30cm | 11 3/4"
Zuschneidemesser



6005 ww1 21cm | 8 1/4" 24cm | 9 1/2"
Zuschneidemesser
Kullenschliff



7105 28cm | 11"
Wurstmesser



7305 21cm | 8 1/4" 25cm | 9 3/4" 28cm | 11" 31cm | 12 1/4"
Aufschnittmesser



7305 st 40cm | 15 3/4" 45cm | 17 3/4" 49cm | 19"
Aufschnittmesser
Klinge: stark | 2,7 mm



7305 aw 21cm | 8 1/4" 25cm | 9 3/4" 28cm | 11"
Aufschnittmesser
Klinge: angewellt



Unsere Wurst- & Fleischmesser

7305 w 21cm | 8"
 Aufschnittmesser
 Wellenschliff



7305 ww 21cm | 8"
 Aufschnittmesser
 Kullenschliff



7365 16cm | 6" 18cm | 7" 20cm | 7" 22cm | 8"
 Filiermesser
 Klinge: flexibel



7705 22cm | 8" 25cm | 9" 28cm | 11" 31cm | 12" 36cm | 14"
 Aufschnittmesser



7705 w 25cm | 9" 28cm | 11" 31cm | 12" 36cm | 14"
 Aufschnittmesser
 Wellenschliff



7705 aw 25cm | 9" 28cm | 11"
 Aufschnittmesser
 Klinge: angewellt



7705 ww 28cm | 11" 31cm | 12" 36cm | 14"
 Aufschnittmesser
 Kullenschliff



7905 30cm | 11"
 Salamimesser



7925 36cm | 14"
 Salamimesser



7945 21cm | 8"
 Leberwurstmesser



Unsere Wurst- & Fleischmesser

7965
Leberwurstmesser

21cm | 8¼"



8258
Geflügelschere



12402
Schlachtmesser

21cm | 8¼" 24cm | 9½" 27cm | 10½"



12730
Aufschnittmesser

28cm | 11"



12200
Zuschneidmesser

25cm | 9¾"



Unsere Käsemesser

9492
Käsehobel



9493
Schneidedraht

120cm | 48"



9495 rs
Parmesan-
Rindenschneider



9495
Parmesanmesser

11cm | 4 1/4" 16cm | 6 1/4"



9570
Frischkäsespatel



9605
Käsemesser

26cm | 10 1/4" 29cm | 11 1/2"



9605 ww
Käsemesser

20cm | 7 7/8" 26cm | 10 1/4" 29cm | 11 1/2"



9615
Käsemesser

26cm | 10 1/4" 30cm | 11 7/8" 36cm | 14 1/4"



Unsere Käsemesser

9615 ww
Käsemesser
Kullenschliff

26 cm | 10 1/4" 30 cm | 11 1/4"



9620
Käsespaten

15 cm | 6" 20 cm | 7 3/4"



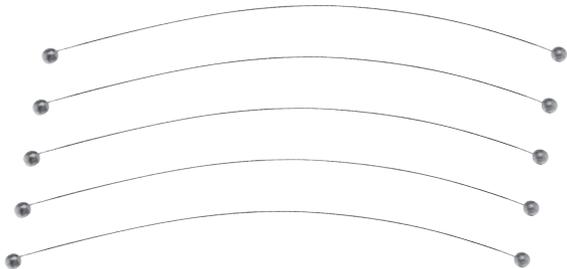
9630
Käsestrahlschneider

12 cm | 4 3/4" 23 cm | 9"



9631
Ersatzdrähte
5 Stück

12 cm | 4 3/4" 23 cm | 9"



9645
Briemesser

15 cm | 6"



9655 sp
Weichkäsemesser

15 cm | 6"



9670
Käsemesser

39 cm | 15"



Unser Zubehör

896865
Kunststoff-
Schneidebrett

40cm (400x300x20mm)
15½" (15½"x11¼"x0,75")
●●●●●●



60cm (600x400x20mm)
23¾" (23¾"x11¼"x0,75")
●●●●●●

896870
Kunststoff-
Schneidebrett Euro
mit Saftrille und
Sammler

53cm (530x325x20mm)
20¾" (20¾"x12¼"x0,75")
●●●●●●



9420 p
Wurstgabel
geschmiedet

13cm | 5"
●



9435
Wurstgabel

13cm | 5" 19cm | 7½"
●●●●●● ●



9437
Fleischgabel

18cm | 7" 21cm | 8¼"
●●●●●● ●



9990 max
Giesser | MAX
Messerschärfer



896699
PELLE
Wursthautschneider



9535
Aufschnittzange





**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