

# KOCH- UND KÜCHENMESSER – IDEAL FÜR JEDE SCHNEIDAUFGABE



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.



Egal, ob es um filigranes Schneiden, kraftvolles Hacken oder präzises Filetieren geht – bei uns finden Sie Ihr persönliches Lieblingsmesser. Vertrauen Sie auf Werkzeuge, die für höchste Ansprüche gemacht sind, und erleben Sie die perfekte Symbiose aus Funktionalität, Qualität und Design.

## KOCH- UND KÜCHENMESSER – PERFEKTE VIELFALT FÜR JEDEN ANSPRUCH

Unser Sortiment bietet das passende Messer für jede Schneidarbeit – ob Profiküche oder Zuhause. Mit Griffvarianten von Standardgriffen aus TPE bis zu rutschfesten PrimeLine-Griffen finden Sie bei uns das Messer, das Ihren Bedürfnissen entspricht.

Ergänzt wird unser Angebot durch die Serien PremiumCut und BestCut, die mit ergonomischem Design und langlebiger Verarbeitung höchsten Komfort und Sicherheit bieten.

## 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 Kochmesser

**8240** 10cm | 4" 12cm | 4 1/2"  
Office-Messer



**8243** 9cm | 3 1/2"  
Tourniermesser



**8263** 16cm | 6 1/4"  
Ausbeinmesser



**8269** 18cm | 7"  
Santoku Kochmesser  
jap. Form



**8270** 15cm | 6" 20cm | 7 3/4" 25cm | 9"  
Kochmesser | schmal



**8280** 15cm | 6" 20cm | 7 3/4" 23cm | 9" 25cm | 9 3/4" 30cm | 11 1/4"  
Kochmesser | breit



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



**3105** 13cm | 5" 16cm | 6 1/4" 18cm | 7"  
Ausbeinmesser



**7365** 16cm | 6 1/4" 18cm | 7" 20cm | 7 3/4" 22cm | 8 1/2"  
Filiermesser  
Klinge: flexibel



**7705 w** 25cm | 9 3/4" 28cm | 11" 31cm | 12 1/4" 36cm | 14 1/4"  
Aufschnittmesser  
Wellenschliff



**8265 w** 25cm | 9 3/4"  
Universalmesser  
Wellenschliff



**8269 k** 18cm | 7"  
Santoku Kochmesser  
jap. Form



# Unsere Kochmesser

**8269 wwlk** 18 cm | 7"  
Santoku Kochmesser  
jap. Form, Kulle



**8305 sp** 8 cm | 3 1/4"  
Gemüsemesser



**8305 wsp** 8 cm | 3 1/4"  
Gemüsemesser  
Wellenschliff



**8315 sp** 8 cm | 3 1/4" 10 cm | 4"  
Gemüsemesser



**8315 wsp** 10 cm | 4"  
Gemüsemesser  
Wellenschliff



**8335** 13 cm | 5" 15 cm | 6"  
Küchenmesser



**8355 w** 21 cm | 8 1/4"  
Brotmesser



**8365 wsp 11** 11 cm | 4 1/4"  
Universalmesser



**8455** 16 cm | 6 1/4" 20 cm | 7 3/4" 23 cm | 9" 26 cm | 10 1/4" 29 cm | 11 1/2" 31 cm | 12 1/4"  
Kochmesser



**8455 w** 31 cm | 12 1/4"  
Zuschneidmesser  
Wellenschliff



# Unsere Kochmesser

8456

Kochmesser | schmal

16cm | 6¼"



18cm | 7"



20cm | 7¾"



23cm | 9"



8466

Kochmesser  
chinesische  
Form

19cm | 7½"



21cm | 8¼"



8475

Lachsmesser  
Klinge: flexibel

31cm | 12¼"



8475 wwl

Lachsmesser  
Klinge: flexibel  
Kullenschliff

31cm | 12¼"



8545 sp

Tourniermesser

6cm | 2¼"



# Unsere PrimeLine Messer

12250

Ausbeinmesser

Klinge: mittel

13 cm | 5"



15 cm | 6"



218265 w

Universalmesser

Wellenschliff

25 cm | 9 3/4"



218269 wwI

Santoku Kochmesser

Kullenschliff

18 cm | 7"



218455

Kochmesser

Klinge: breit

20 cm | 7 3/4"



23 cm | 9"



26 cm | 10 1/4"



Größere Auswahl in  
unserem PrimeLine Flyer

[www.giesser.de/pl-de](http://www.giesser.de/pl-de)



# Unser Kochmesserzubehör

8225  
Schaber

10cm | 4"



8232  
Winkelpalette

11,5cm | 4½"    19cm | 7½"



8232 p  
Winkelpalette  
POM-Griff

11,5cm | 4½"



8237  
Pfannenwender

16cm | 6¼"



8239  
Pfannenwender  
breit

16,5cm | 6½"



8239 14 s  
Pfannenwender

14cm | 5½"



8246  
Spargelschäler

•



8247 07  
Austernöffner

7cm | 3¼"



# Unser Kochmesserzubehör

**8249 rap**  
Sparschäler  
mit Pendelklinge



**8252**  
Kartoffellöffel

Ø 22/25mm | 0,9/1,0"



**8256**  
Zitronenschaber



**8258**  
Geflügelschere



**8258 sp**  
Geflügelschere



**896865**  
Kunststoff-  
Schneidebrett

40cm (400x300x20mm)  
15 3/4" (15 3/4"x11 1/4"x0,75")



60cm (600x400x20mm)  
23 3/4" (23 3/4"x11 1/4"x0,75")



**896870**  
Kunststoff-  
Schneidebrett Euro  
mit Saftrille und  
Sammler

53cm (530x325x20mm)  
20 3/4" (20 3/4"x12 3/4"x0,75")



**9410 p**  
Krückengabel  
geschmiedet

15cm | 6"

18cm | 7"

21cm | 8 1/4"

25cm | 9 7/8"



# Unser Kochmesserzubehör

**9475** 3mm | 0,1"  
Julienneschneider  
3 mm



**9501 6**  
Küchenschere



**9506**  
Universalschere



**9514 ang** 35cm | 13 3/4"  
Pinzette | angewinkelt



**9514 s** 17cm | 6 3/4" 27cm | 10 1/2" 37cm | 14 1/2"  
Löffzette



**9514** 20cm | 7 3/4"  
Pinzette



**9514 k** 30cm | 11 3/4"  
Bratenpinzette  
hitzebeständig  
bis 240° C



**9516 ang** 20cm | 7 3/4"  
Pinzette | angewinkelt



# Unser Kochmesserzubehör

**9605 bs** 12cm | 4 3/4"  
Buntschneidemesser  
leichtes Schneiden  
durch abgewinkelte  
Klinge, extra lang



**9990 max**  
Giesser | MAX  
Messerschärfer



**9990 max et**  
Ersatzschärfstäbe  
(2 Stück) für  
Giesser | MAX





**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](mailto:info@giesser.de)



Alle Produkte der Johannes Giesser Messerfabrik  
finden Sie auch unter [www.giesser.de](http://www.giesser.de)

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



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY