

PRIMELINE – IHR GRIFF ZU HÖCHSTLEISTUNGEN



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.



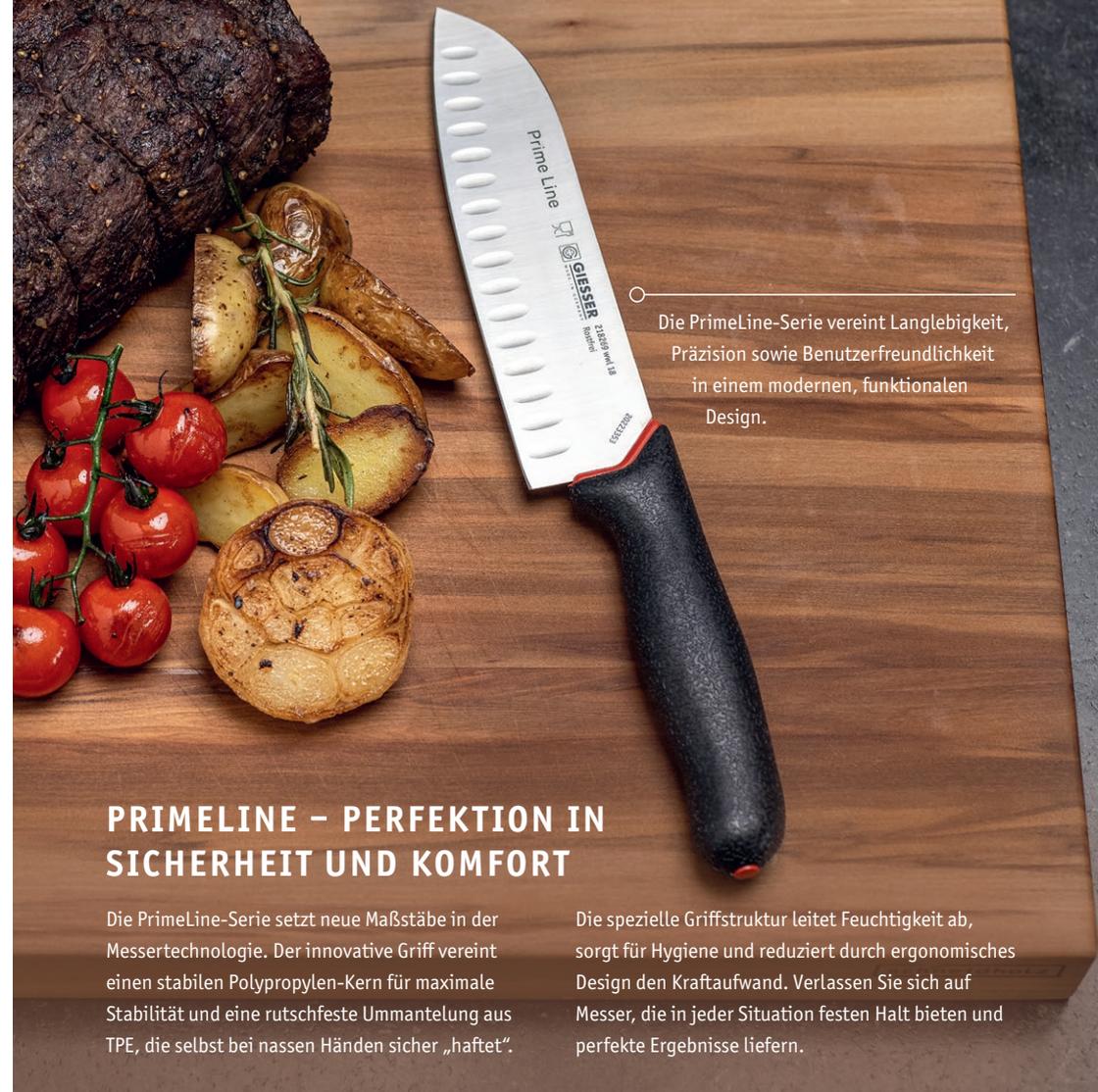
Hochwertige Materialien wie speziell gehärteter Edelstahl und perfekt geformte Griffe sorgen für müheloses Schneiden und höchsten Komfort. Ein Partner für Profis rund um den Globus: GIESSER-Messer sind in über 105 Ländern im täglichen Einsatz und gelten als unverzichtbare Werkzeuge. Mit unserem engagierten 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 PrimeLine-Serie vereint Langlebigkeit, Präzision sowie Benutzerfreundlichkeit in einem modernen, funktionalen Design.

PRIMELINE – PERFEKTION IN SICHERHEIT UND KOMFORT

Die PrimeLine-Serie setzt neue Maßstäbe in der Messertechnologie. Der innovative Griff vereint einen stabilen Polypropylen-Kern für maximale Stabilität und eine rutschfeste Ummantelung aus TPE, die selbst bei nassen Händen sicher „haftet“.

Die spezielle Griffstruktur leitet Feuchtigkeit ab, sorgt für Hygiene und reduziert durch ergonomisches Design den Kraftaufwand. Verlassen Sie sich auf Messer, die in jeder Situation festen Halt bieten und perfekte Ergebnisse liefern.

Eine Erfolgsgeschichte

1776



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

1865



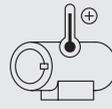
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt und Eintrag in das Handelsregister. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

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 PrimeLine Metzgermesser

11250
Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13 cm | 5"
●●●●●

15 cm | 6"
●●●●●



11251
Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"
●●●●●

15 cm | 6"
●●●●●



11253
Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"
●●

15 cm | 6"
●●



12250
Ausbeinmesser
Klinge: mittel

13 cm | 5"
●●●●●

15 cm | 6"
●●●●●



12251
Ausbeinmesser
Klinge: stark

13 cm | 5"
●●●●●

15 cm | 6"
●●●●●



12251 wwl
Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"
●



12253
Ausbeinmesser
Klinge: flexibel

13 cm | 5"
●

15 cm | 6"
●●



12260
Ausbeinmesser

15 cm | 6"
●●



12260 wwl
Ausbeinmesser
Kullenschliff

15 cm | 6"
●



12310
Ausbeinmesser

13 cm | 5"
●●

16 cm | 6 1/4"
●



12316
Ausbeinmesser

15 cm | 6"
●●●●●



Unsere PrimeLine Metzgermesser

11200
Zuschneidmesser

20 cm | 7 7/8"
 ● ● ● ●



12200
Zuschneidmesser

22 cm | 8 3/4" 25 cm | 9 3/4"
 ● ● ● ● ● ● ● ●



12200 wwl
Zuschneidmesser
Kullenschliff

25 cm | 9 3/4"
 ● ● ● ●



12600 wwl
Zuschneidmesser
Kullenschliff

24 cm | 9 1/2"
 ● ● ● ●



12300
Stechmesser

16 cm | 6 1/4" 18 cm | 7" 21 cm | 8 1/4"
 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



12308
Stechmesser

15 cm | 6" 18 cm | 7"
 ● ● ● ● ● ● ● ●



12402
Schlachtmesser

21 cm | 8 1/4" 24 cm | 9 1/2" 27 cm | 10 1/2"
 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



12730
Aufschnittmesser

28 cm | 11"
 ● ● ● ●



217705 w
Tranchiermesser
Wellenschliff

25 cm | 9 3/4" 31 cm | 12 1/4"
 ● ● ● ● ● ● ● ●



217705 w10
Aufschnittmesser
W10er Welle

22 cm | 8 3/4"
 ● ● ● ●



Unsere PrimeLine Koch- & Küchenmesser

218455 20cm | 7"
 Kochmesser 23cm | 9"
 Klinge: breit 26cm | 10"



218456 16cm | 6"
 Kochmesser 18cm | 7"
 Klinge: schmal



218269 wwl 18cm | 7"
 Santoku Kochmesser
 Kullenschliff



218269 sp 19cm | 7½"
 Santoku Kochmesser
 „Mano“



218265 w 25cm | 9"
 Universalmesser
 Wellenschliff



218265 w10 25cm | 9"
 Aufschnittmesser
 W10er Welle



218355 w 21cm | 8"
 Brotmesser
 Wellenschliff



218355 w10 21cm | 8"
 Brotmesser
 W10er Welle



218335 13cm | 5"
 Küchenmesser
 mittelspitz



217365 16cm | 6"
 Filetmesser 18cm | 7"
 Klinge: flexibel



218815 24cm | 9½"
 Yanagiba



218825 15cm | 6"
 Deba Messer



Unsere PrimeLine Koch- & Küchenmesser

218315 8cm | 3¼" 10cm | 4"
 Gemüsemesser
 mittelspitz



218365 w 11cm | 4¼"
 Universalmesser
 Wellenschliff



218545 6cm | 2¼"
 Tourniermesser



219437 18cm | 7"
 Fleischgabel



219960 31cm | 12¼" Form
 Abziehstahl | oval



219965 31cm | 12¼" Form
 Abziehstahl | rund



1 DIE SCHARFE KLINGE

Chrom-Molybdän-Stahl im Vakuumverfahren gehärtet – beste Rohstoffe und modernste Technologien sorgen für extreme Performance.

3 ERGONOMIE

Optimal ausbalanciertes Messer für ermüdungsfreies und müheloses Schneiden mit perfekt geformtem, abgerundetem Griff.



2 FORTLAUFENDE NUMMER

Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

4 GRIFF

Weiche und rutschsichere Oberfläche mit hartem Kern für absolute Stabilität, kurze Griffnase.



**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