



**GIESSER
MESSER**

Alles im Griff



KATALOG | КАТАЛОГ

2011/12



1865

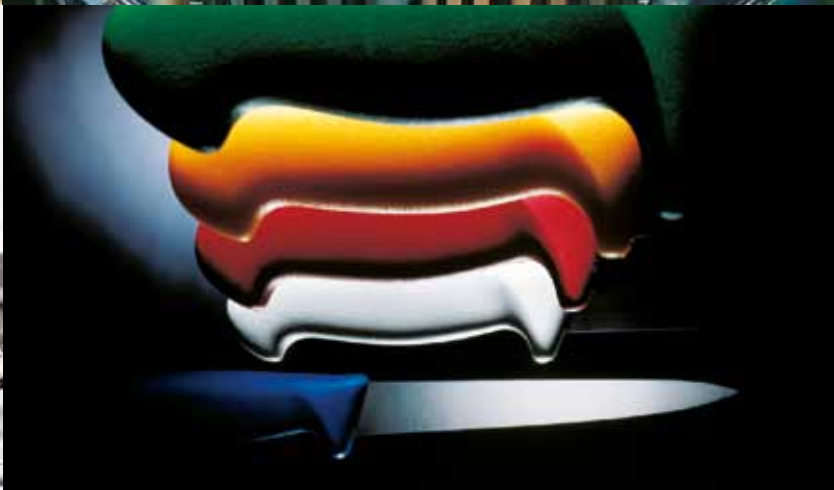
Eröffnung eines Stahlwaren-Fachgeschäfts mit Produktionswerkstatt. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

Öffnung des Ladens für Stahlwaren mit eigener Fabrik. Ab 1934 Herstellung von Handmessern mit feststehender Klinge.

1981

Die erste Vakuumhärtungsanlage hat eine erhebliche Qualitätsverbesserung zur Folge. Die Schärfe der Klinge wird dadurch um ein Vielfaches verbessert.

Die erste Vakuumhärtungsanlage hat eine erhebliche Qualitätsverbesserung zur Folge. Die Schärfe der Klinge wird dadurch um ein Vielfaches verbessert.



1950

Nachdem 1936 Giesser zusammen mit Böhler Edelstahl/Österreich den rostfreien Messerstahl entwickelt, folgt 1950 der nächste Meilenstein: Die Klingenhärtung im heißen Salzbad.

После совместной разработки в 1936г. нержавеющей стали компаниями Giesser и Böhler Edelstahl/Österreich в 1950г. следует новый этап: закалка лезвий в горячей соляной ванне.

1961

Der erste Erweiterungsbau der Firma Giesser Messer wird eingeweiht.

Открытие первого здания фирмы Giesser Messer.

2000

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

Giesser постоянно расширяет и оптимизирует ассортимент продукции. Для каждого режущего процесса есть необходимый инструмент.

2000

Die Firmeninhaber Hans-Joachim und Hermann Giesser weihen das neue Hightech-Firmengebäude in Winnenden-Hertmannsweiler ein: 80 Mitarbeiter produzieren täglich mehr als 6.000 Profimesser.

Владельцы компании, Ганс-Иоахим Гиссер и Германн Гиссер, открыли новое высокотехнологичное производство в Хертмансвайлер Винненден, Германия. Здесь 80 работников производят более 6000 профессиональных ножей в день.

2008

Hohe Nachfrage und starkes Wachstum erfordern mehr Mitarbeiter und neue Produktionsanlagen. Heute ist GIESSER weltweit einer der führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie und Gastronomie. Das Sortiment umfasst mehr als 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer und Zubehör.

Большой спрос побудил компанию к расширению трудовых ресурсов и инвестированию в новое производственное оборудование. Сегодня GIESSER является одним из ведущих производителей высококачественных ножей и профессиональных инструментов для пищевой промышленности и ресторанного обслуживания. В ассортименте более 2500 кованых и штампованных ножей и аксессуаров.



2003

Werk I wird um einen Anbau für die eigene Spritzgussfertigung erweitert.

Завод I находится в процессе расширения и станет собственным производственным центром литья под давлением.



Wie ein GIESSER Profi-Messer entsteht

Процесс производства профессиональных ножей GIESSER

1_DAS MATERIAL

Aus erstklassigem Chrom-Molybdän-Stahl werden die Rohklingen gestanzt.

1_МАТЕРИАЛ

Лезвия штампуют из первоклассной хромомolibденовой стали.

2_DIE VAKUUM-HÄRTUNG

Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schmitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum.

2_ВАКУУМНОЕ ЗАКАЛИВАНИЕ

Чем более равномерное закаливание лезвия, тем лучше оно сохраняет угол заточки. Поэтому мы работаем с самой современной технологией в мире – термообработкой в вакууме.

1



2



3



3



3_DER SCHLIFF

Den Vorschleiff besorgt die Maschine vollautomatisch und präzise. Der zweite Schleiff aber wird von Hand ausgeführt – feinfühlicher als dies eine Maschine je könnte.

3_ЗАТОЧКА

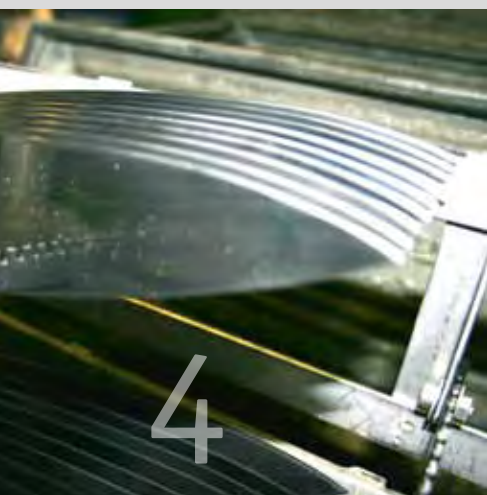
Первичная заточка ножа – это полностью автоматический, точный процесс. Однако вторичная заточка осуществляется вручную. В качестве она не уступает ни одной машине.

4_DIE POLITUR

Den Glanz besorgt die Poliermaschine. So wird die Oberfläche makellos glatt. Und das hat viele Vorteile: Rost kann sich nicht festsetzen und die Klinge ist leicht zu reinigen.

4_ПОЛИРОВКА

Финальной стадией изготовления ножа является полировка на полировочной машине. Это делает поверхность безупречно гладкой. Преимущества: на лезвии не появится ржавчина, а также его легко мыть.



5_DER GRIFF

Wir bieten den optimalen Griff für jeden Einsatzbereich. Perfekte Ergonomie und Rutschsicherheit sind für uns oberstes Gebot. Unsere Produkte entsprechen den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

5_РУКОЯТКА

Для каждой области применения мы предлагаем оптимальную рукоятку. Идеально подобранная форма и нескользящая поверхность – наш главный приоритет. Наши товары отвечают международным стандартам и требованиям.



6_DER HANDABZUG

Von Meisterhand erfolgt der Handabzug für die perfekte Schneide mit langer Standzeit. Die Ätzung ist unser Zeichen für Spitzenqualität.

6_РУЧНАЯ ДОВОДКА

Нож, доведенный рукой опытного мастера, имеет стойкую и острую заточку. Доводка ножей – это наш знак качества.

aw

ANGEWELLT ЧАСТИЧНО ЗАЗУБРЕННАЯ КРОМКА

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarm-Hüllen. Частично зазубренная кромка имеет длину около 4см. Она легко прорезает даже самые твердые пластиковые упаковки.



W

WELLENSCHLIFF ВОЛНИСТАЯ ЗАТОЧКА

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten. Повторяющиеся волны вдоль всей режущей кромки позволяют ножу уверенно скользить через продукт, не проскальзывая по твердой оболочке.



wwl

KULLENSCHLIFF ЛЕЗВИЕ С ЖЕЛОБКАМИ

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis. Лезвие с желобками легче скользит через разрезаемый продукт. В результате вы получаете идеальный разрез с меньшими усилиями.



Z

GEZAHNTER SCHLIFF СЕРПЕЙТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen. Предназначена для разрезания фруктов и овощей с твердой кожурой. Нож без усилий проходит через кожуру, не деформируя продукт.



g

ANTI-HAFT-TIEFENÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER) ГЛУБОКОЕ ТРАВЛЕНИЕ (ДЛЯ СЫРНЫХ НОЖЕЙ)

Durch Vertiefungen und eine Anti-Haft-Beschichtung entsteht beim Schneiden ein Luftpolster, das die Klinge von dichtem Schneidgut trennt. Благодаря углублениям с неприлипающим покрытием во время резки создается воздушная прослойка, которая отделяет продукт от лезвия.

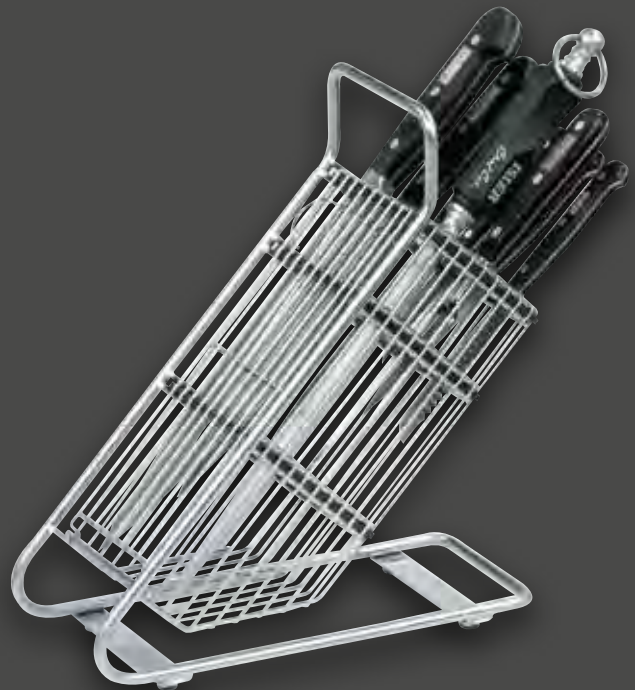


REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

GIESSER Messer sind grundsätzlich für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet, jedoch empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdstablagerung vorzubeugen und Beschädigungen der Klingen zu vermeiden. Für die Aufbewahrung bieten sich Messerblöcke oder Einsätze für Gastronorm-Behälter an, um die Klingen zu schützen. Zum schonenden Transport bieten wir Messertaschen und -koffer in vielen Ausführungen und den Messer-Safe für einzelne Messer.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

Ножи GIESSER пригодны для мытья в посудомоечной машине. Однако мы советуем мыть вручную, чтобы избежать образования пятен, отложения ржавчины и возможных повреждений лезвия. Для хранения ножей подходят специальные подставки, в которых ножи защищены от повреждений. Для перемещения ножей мы предлагаем широкий выбор сумок-чехлов и кейсов.



DER SCHLIFF

GIESSER bietet Ihnen den perfekten Klingenschliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie außerdem aus einer Vielzahl von Klingenförm- und -längen.

ЛЕЗВИЕ

GIESSER предлагает Вам превосходно заточенные ножи, подходящие для всех областей применения. Выберите то, что Вам нужно из множества лезвий разной длины и формы.

Wissenswertes über unsere Messer Интересные факты о наших ножах



DAS GARANTIEREN WIR
GIESSER verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.

МЫ ГАРАНТИРУЕМ
GIESSER использует только те материалы, которые отвечают европейским пищевым и гигиеническим требованиям.

DER MESSERAUFBAU
Alle unsere Messer bestehen aus hochwertigsten Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden.

СОСТАВ
Все наши ножи выполнены из высококачественных материалов, которые были подвергнуты тщательной обработке.



DIE ARTIKELNUMMER
Unsere Artikelnummern enthalten alle Informationen über das Messer. Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und -buchstaben für Farbe, Griff und Schliff.

Артикульные номера
Артикульные номера содержат полную информацию о наших ножах. При заказе просим Вас указывать все необходимые составляющие артикульного номера товара GIESSER.

7705 w 31 g

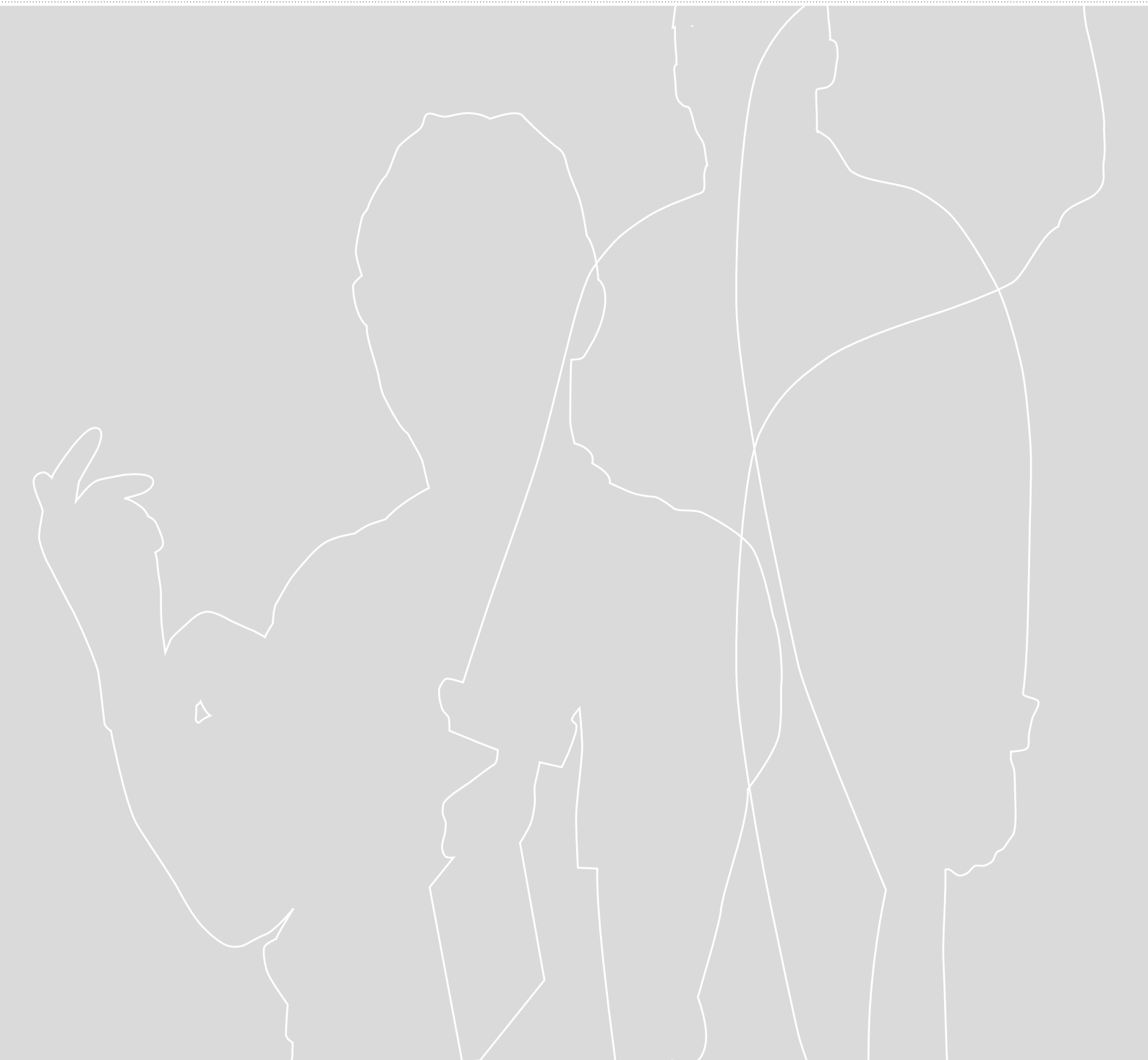
MODELL
ТИП

GRIFF
РУКОЯТКА

SCHLIFF
ЛЕЗВИЕ

LÄNGE
ДЛИНА

FARBE
ЦВЕТ



FLEISCHERMESSER
НОЖИ ДЛЯ
РАЗДЕЛКИ МЯСА



STANDARDGRIFF СТАНДАРТНАЯ РУКОЯТКА



MULTIFUNKTIONAL
Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
Стандартная рукоятка подходит практически для любого применения.

SICHERHEIT
Die abgeschrägte Schutz Nase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

БЕЗОПАСНОСТЬ
Предохранительный носик не дает руке соскользнуть при использовании ножа.

ERGONOMIE
Griff mit mittlerem Volumen aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ
Рукоятка среднего размера выполнена из нескользящего материала, ее удобно держать в руке.

2005

Zuschneidemesser
Нож обвалочно-разделочный



cm	20	22	25	
inch	7¾	8¾	9¾	
	●●●	●●●	●●●	

2015

Zuschneidemesser
Нож обвалочно-разделочный



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	●●	●●	

2025

Hautmesser
Нож шкуроеъемный



cm	15	18	
inch	6	7	
	●●	●●	

2015

Zuschneidemesser
Нож обвалочно-разделочный



cm	27	30	36	
inch	10½	11¾	14	
	●	●	●	

2 1 0 5**Abhäutemesser**
Нож шкуроеъемный

cm	13	16	18	21
inch	5	6 ³ / ₄	7	8 ¹ / ₄
	● ●	● ●	● ● ● ● ○ ●	● ●

2 4 0 5**Schlachtmesser**
Нож обвалочно-разделочный

cm	16	18
inch	6 ¹ / ₄	7
	● ● ●	● ●

2 2 7 5**Fischfiliermesser**
Нож для рыбы филейный

cm	18	21
inch	7	8 ¹ / ₄
	●	● ● ●

2 6 0 5**Ausbeinmesser**
Обвалочный нож

cm	15	18
inch	6	7
	● ● ● ● ○	● ● ●

2 6 1 5**Ausbeinmesser** | spitz und flexibel
Обвалочный нож | остроконечный и гибкий

cm	15
inch	6
	●

2 5 0 5**Ausbeinmesser** | mittel
Обвалочный нож | средний

cm	10
inch	4
	● ●

2 5 0 5**Ausbeinmesser** | mittel
Обвалочный нож | средний

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ● ● ● ○ ●	● ● ● ● ● ○ ●

2 5 1 5**Ausbeinmesser** | stark
Обвалочный нож | жесткий

cm	13	15	17
inch	5	6	6 ³ / ₄
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

Fleischmesser

Ножи для разделки мяса

2 5 3 5

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Обвалочный нож | очень гибкий



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	

3 1 0 5 f

Ausbeinmesser | гибкий Klingenspitze
Обвалочный нож | гибкий кончик



cm	13	16	
inch	5	6¼	
	● ●	● ●	

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	10	13	16	
inch	4	5	6¼	
	● ●	● ● ● ● ● ○ ●	● ● ● ● ● ○ ●	

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	● ● ● ● ●	● ●	

3 1 1 5

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	15	
inch	6	
	●	

2 2 8 5

Fischfiliermesser
Слайсер для рыбы



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	● ●	● ●	

3 1 6 5

Beinmesser
Обвалочный нож



cm	12	14	
inch	4¾	5½	
	●	● ● ● ● ●	

3 1 6 5

Beinmesser
Обвалочный нож



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	● ● ● ● ● ● ●	● ●	

3 1 8 5**Geflügelschlachtmesser**
Нож для птицы

cm	10
inch	4
	● ● ● ● ● ●

3 1 8 6**Geflügelschlachtmesser**
Нож для птицы

cm	12
inch	4¾
	● ●

3 2 1 5**Beinmesser** | flexibel
Обвалочный нож | гибкий

cm	15
inch	6
	● ●

3 2 1 5 9 e 1 0 1**Beinmesser** | flexibel
Обвалочный нож | гибкий

cm	9
inch	3½
	●

3 0 0 5**Stechmesser**
Нож для убой

cm	13	16	18
inch	5	6¾	7
	● ● ● ● ● ○	● ● ● ● ● ○ ●	● ● ● ● ● ○ ● ●

3 0 0 5**Stechmesser**
Нож для убой

cm	21	24	30
inch	8¼	9½	11¾
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ○	● ● ●

3 0 8 5**Stechmesser** | stark
Нож для убой | жесткий

cm	11	13	15
inch	4¼	5	6
	● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ●

3 0 8 5**Stechmesser** | stark
Нож для убой | жесткий

cm	18	22	24
inch	7	8¾	9½
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ●

Fleischmesser

Ножи для разделки мяса

3 3 0 5

Pulmesser | stark, Facette
Нож для убоа | жесткий, фасетка



cm	16	18
inch	6¼	7
	●	●

3 3 5 3 w 1 0

Kohlmesser mit Wellenschliff
Нож для овощей с волнистой заточкой



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	●

3 4 0 5

Gekrösemesser | Stahlknopf
Нож для потрошения | стальной наконечник



cm	16
inch	6¼
	● ●

3 4 2 5

Gekrösemesser | Kunststoffknopf
Нож для потрошения | пластиковый наконечник



cm	16
inch	6¼
	●

3 4 2 6

Gekrösemesser | Stahlknopf
Нож для потрошения | стальной наконечник



cm	16
inch	6¼
	● ●

3 4 2 7

Gekrösemesser
Нож для потрошения



cm	21
inch	8¼
	●

6 7 5 r

Entvliesmesser | 675 L: für Linkshänder
Специальный нож | 675 L для левшей



cm	14
inch	5½
	●

6 7 8 0 b r

Entvliesmesser
Специальный нож



cm	17
inch	7

4 0 0 5**Schlachtmesser** | breite Form
Нож обвалочно-разделочный | широкий

cm	16	18	21	
inch	6¼	7	8¼	
	●●	●●●	●●●●○	

4 0 0 5**Schlachtmesser** | breite Form
Нож обвалочно-разделочный | широкий

cm	24	27	30	
inch	9½	10½	11¼	
	●●●●	●●●●	●●●●	

4 0 2 5**Schlachtmesser** | schmale Form
Нож обвалочно-разделочный | узкий

cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½
	●●	●●●●	●●●●○●	●●●●○●●●

4 0 2 5**Schlachtmesser** | schmale Form
Нож обвалочно-разделочный | узкий

cm	27	30	32	36
inch	10½	11¾	12½	14
	●●●●	●●●	●	●

4 0 3 5**Rouladenmesser** | dünne, leichte Klinge
Слайсер для мяса | тонкое, легкое лезвие

cm	21	
inch	8¼	
	●●	

5 0 0 5**Speckmesser**
Нож для шпика

cm	32	
inch	12½	
	●	

5 0 6 5**Bankmesser** | extra breit
Нож для резки блоков | очень широкий

cm	21	26	32	36
inch	8¼	10¾	12½	14
	●	●	●	●

6 0 0 5**Blockmesser**
Нож для резки стейков

cm	18	21	24	27	30
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

Fleischmesser

Ножи для разделки мяса

7 1 0 5

Wurstmesser
Нож для ветчины



cm	28
inch	11¼
	● ●

7 1 0 5 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Нож для ветчины, волнистая заточка



cm	28
inch	11¼
	● ●

7 3 0 5

Wurstmesser
Нож для ветчины



cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11¼	12¼
	● ● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

7 3 0 5 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Нож для ветчины, волнистая заточка



cm	21	25	28	31
inch	8¼	9¾	11¼	12¼
	● ●	●	● ●	●

7 3 0 5 st

Wurstmesser | Rückenstärke 2,7 mm
Нож для ветчины | толщина 2,7 мм



cm	40	45	49
inch	15¾	17¾	19¾
	●	●	●

7 3 0 5 aw

Wurstmesser, angewellt
Нож для ветчины, частично зазубренный



cm	21	25	28
inch	8¼	9¾	11¼
	● ● ●	● ● ●	●

7 3 6 5

Filiermesser | flexibel
Нож филейный | гибкий



cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
	● ●	● ● ●	● ●	● ●

7 3 7 5 - 1 8 e 1 0 1

Filiermesser | flexibel und schmale Klinge
Нож филейный | гибкий и узкий



cm	18
inch	7
	●

7705

Wurstmesser
Нож для ветчины



cm	22	25	28	
inch	8¾	9¾	11¾	
	●	●●●●●●	●●●●●○●	

7705

Wurstmesser
Нож для ветчины



cm	31	36	40	
inch	12¼	14	15¾	
	●●●●●	●	●	

7705 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Нож для ветчины, волнистая заточка



cm	22	25	28	31	36
inch	8¾	9¾	11¼	12¼	14
	●	●●●●●●	●●●●●○●	●●●●●●●	●

7705 aw

Wurstmesser, angewellt
Нож для ветчины, частично зазубренный



cm	22	25	28	
inch	8¾	9¾	11¼	
	●	●●	●●	

7725

Kebab-Messer
Нож для кебаба



cm	45	60	
inch	17¾	23½	
	●	●	

7925

Salamimesser
Нож для салями



cm	36	
inch	14	
	●	

7905

Salamimesser
Нож для салями



cm	28	30	
inch	11¼	11¾	
	●	●	

7905 w

Salamimesser mit Wellenschliff
Нож для салями, волнистая заточка



cm	28	30	
inch	11¼	11¾	
	●	●	

Fleischermesser

Ножи для разделки мяса

7 9 6 5

Leberwurstmesser
Нож для колбасы



cm	21
inch	8¼

● ● ●

7 9 6 5 a w

Leberwurstmesser, angewellt
Нож для колбасы, частично зазубренный



cm	21
inch	8¼

● ● ●

7 9 4 5

Leberwurstmesser
Нож для колбасы



cm	21
inch	8¼

● ●

7 9 3 5

Serrano-Messer
Нож для хамона



cm	30
inch	11¾

●

4 0 5 5

Wurstabbindemesser
Нож формовочно-штриховочный



cm	6
inch	2½

●

4 0 5 6

Wurstabbindemesser
Нож формововочно-штриховочный



cm	6
inch	2½

●

4 0 6 5

Wurststuffer
Нож штриховочный



4 0 7 8

Sicherheitsmesser | zum Öffnen von Kartons und Verpackungen
Нож в безопасном исполнении | для вскрытия картонных
коробок и пластиковых пакетов



cm	5
inch	2

●

PrimeLine

WEICHE SCHALE – HARTER KERN
МЯГКОЕ ПОКРЫТИЕ – ТВЕРДЫЙ КОРПУС



Fortlaufende Nummer

Серийный номер

Antimikrobielle Ausrüstung
mit Sanitized® Silver

Антимикробная обработка
с помощью Sanitized® Silver

Kurze Griffnase (11...)
Короткий предохранительный
носик (11...)



Zwei Griffversionen mit
unterschiedlicher Schutz Nase

Две версии исполнения
рукоятки с разными
предохранителями

Lange Griffnase (12...)
Длинный предохранительный носик
(12...)



Weicher und rutsch-
sicherer Griff mit
hartem Kern für
absolute Stabilität

Мягкая противоскользящая
рукоятка с твердым
стержнем для жесткости



NEU: GRIFF MIT ANTIMIKROBIELLER AUSRÜSTUNG:

- Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft
- Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis
- Risikoverminderung bei Kreuzkontamination
- Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenstände-verordnung



НОВОЕ: КУКОЯТКА С АНТИМИКРОБНОЙ ОБРАБОТКОЙ

- Постоянное развитие гигиеничного подхода в пищевой промышленности
- Защита на основе серебра на длительный срок
- Уменьшает риск перекрестного загрязнения
- Отвечает современным европейским пищевым стандартам

Fleischmesser

Ножи для разделки мяса

1 1 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | kurze Griffnase
Обвалочный нож, гибкий | Короткий предохранительный носик



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 5 1

Ausbeinmesser stark | kurze Griffnase
Обвалочный нож, жесткий | Короткий предохранительный носик



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel | kurze Griffnase
Обвалочный нож, очень гибкий | Короткий предохранительный носик



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 1 2 0 0

Zuschneidemesser | kurze Griffnase
Нож обвалочно-разделочный | Короткий предохранительный носик



cm	20		
inch	7¾		
	● ● ●		

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | lange Griffnase
Обвалочный нож, гибкий | Длинный предохранительный носик



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 1

Ausbeinmesser stark | lange Griffnase
Обвалочный нож, жесткий | Длинный предохранительный носик



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel | lange Griffnase
Обвалочный нож, очень гибкий | Длинный предохранительный носик



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ●	● ● ●	

1 2 2 5 1 w w l

Ausbeinmesser stark | mit Kullenschliff
Обвалочный нож, жесткий | Лезвие с желобками



cm	15		
inch	6		
	●		

1 2 2 6 0

Ausbeinmesser, breite Form, stark | lange Griffnase
Обвалочный нож, широкое лезвие, жесткий | Длинный
 предохранительный носик



cm 15

inch 6

**1 2 2 6 0 w w 1**

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | lange Griffnase
Обвалочный нож, лезвие с желобками | Длинный
 предохранительный носик



cm 15

inch 6

**1 2 2 0 0**

Zuschneidemesser | lange Griffnase
Нож обвалочно-разделочный | Длинный предохранительный
 носик



cm 22

25

inch 8¾

9¾

**1 2 6 0 0 w w 1**

Fleischmesser mit Kullenschliff | lange Griffnase
Нож для резки стейков, лезвие с желобками | Длинный
 предохранительный носик



cm 24

inch 9½

**1 2 3 1 6**

Ausbeinmesser, gerade Form, stark | lange Griffnase
Обвалочный нож, прямой, жесткий | Длинный
 предохранительный носик



cm 15

inch 6

**1 2 3 0 0**

Stechmesser | lange Griffnase
Нож для убоя | Длинный предохранительный носик



cm 16

18

21

inch 6¼

7

8¼

**1 2 3 0 8**

Stechmesser | lange Griffnase
Нож для убоя | Длинный предохранительный носик



cm 15

inch 6



KULLENSCHLIFF ЛЕЗВИЕ С ЖЕЛОБКАМИ



BESSERE SCHNITTFÜHRUNG
durch Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut.

ЛЕГКОЕ РАЗРЕЗАНИЕ
благодаря воздушной прослойке между лезвием и мясом.

PRODUKTIVITÄT
Messer mit Kullenschliff gleiten mühelos durch das Schneidgut. Ein perfekter Schnitt bei ermüdungsfreiem und zügigem Arbeiten ist das Ergebnis.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
Лезвие с желобками без усилий проходит через материал, обеспечивая высокое качество резки.

2 0 0 5 w w 1

Zuschneidemesser mit Kullenschliff
Нож обвалочно-разделочный, лезвие с желобками



cm	20	22	25
inch	7 ³ / ₄	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄
	● ● ●	● ● ●	● ● ●

2 1 0 5 w w 1

Abhäutemesser mit Kullenschliff
Нож шкуроеъемный, лезвие с желобками



cm	18	21
inch	7	8 ¹ / ₄
	●	●

2 5 0 5 w w 1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | mittel
Обвалочный нож, лезвие с желобками | средний



cm	13	15
inch	5	6
	● ●	● ●

2 5 1 5 w w 1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | stark
Обвалочный нож, лезвие с желобками | жесткий



cm	13	15	17
inch	5	6	6 ³ / ₄
	● ●	● ●	● ● ●

2 5 3 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | sehr flexibel
 Обвалочный нож, лезвие с желобками | очень гибкий



cm	15	
inch	6	
	●	

2 6 0 5 f w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | flexibel
 Обвалочный нож, лезвие с желобками | гибкий



cm	15	
inch	6	
	●	

2 6 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
 Обвалочный нож, лезвие с желобками



cm	15	18	
inch	6	7	
	●	●	

3 1 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
 Обвалочный нож, лезвие с желобками



cm	13	16	
inch	5	6¼	
	●	●	

3 0 0 5 w w l

Stechmesser mit Kullenschliff
 Нож для убоа, лезвие с желобками



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	●	●	

4 0 0 5 w w l

Schlachtmesser mit Kullenschliff
 Нож обвалочно-разделочный, лезвие с желобками



cm	21	24	
inch	8¼	9½	
	●	●	

4 0 2 5 w w l

Schlachtmesser mit Kullenschliff
 Нож обвалочно-разделочный, лезвие с желобками



cm	21	24	27	
inch	8¼	9½	10½	
	●	●	●	

6 0 0 5 w w l

Blockmesser mit Kullenschliff
 Нож для резки стейков, лезвие с желобками



cm	21	24	
inch	8¼	9½	
	●	●	

Fleischmesser

Ножи для разделки мяса

7705 ww1

Wurstmesser mit Kullenschliff
Нож для ветчины, лезвие с желобками



cm	22	25	28	31	36
inch	8¾	9¾	11¼	12¼	14
	●	●	●	●	●

7715 ww1

Bratenmesser | extra breite Klinge
Слайсер | очень широкое лезвие



cm	25	
inch	9¾	
	●	

7305 ww1

Wurstmesser mit Kullenschliff
Нож для ветчины, лезвие с желобками



cm	21
inch	8¾
	●

7305 ww1 21 aw

Wurstmesser mit Kullenschliff
Нож для ветчины, лезвие с желобками



cm	21
inch	8¾
	●

2608 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff „BodyGuard“
Обвалочный нож, лезвие с желобками, рукоятка „BodyGuard“



cm	15
inch	6
	●

3103 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff | Scandic-Griff
Обвалочный нож, лезвие с желобками | рукоятка Scandic



cm	13
inch	5
	●

2509 ww1

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Обвалочный нож, лезвие с желобками



cm	13
inch	5
	●

2008 ww1

Zuschneidmesser mit Kullenschliff „BodyGuard“
Нож шкуроеъемный, лезвие с желобками, рукоятка „BodyGuard“

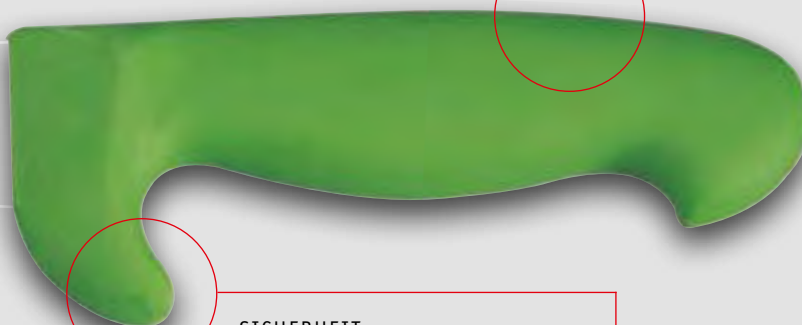


cm	20	25
inch	7¾	9¾
	●	●

SICHERHEITSGRIFF „ADLER“ БЕЗОПАСНАЯ РУКОЯТКА "ADLER"

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

МАТЕРИАЛ
Особенно комфортный и не-скользящий термопластический эластомер (TPE).



SICHERHEIT
Mit besonders langer Schutznase, die das Verletzungsrisiko beim Schneiden beträchtlich vermindert.

БЕЗОПАСНОСТЬ
Обеспечивается специально удлиненным предохранительным носиком, который снижает риск получения травмы во время резки.

2 0 0 2

Zuschneidemesser
Нож обвалочно-разделочный



cm	20
inch	7¾
	●

2 6 1 2

Ausbeinmesser | breite Form
Обвалочный нож | широкое лезвие



cm	15
inch	6
	●

3 0 0 2

Stechmesser
Нож для убоя



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	●

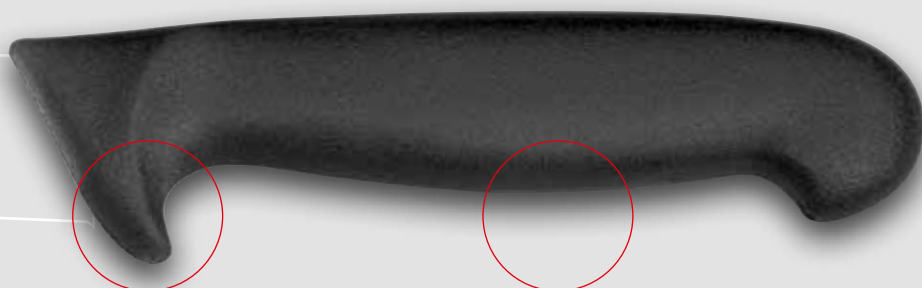
3 0 8 2

Stechmesser
Нож для убоя



cm	15	18	22	24
inch	6	7	8¾	9½
	●	●	●	●

SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“ БЕЗОПАСНАЯ РУКОЯТКА "SCANDIC"



SICHERHEIT
 Die verlängerte Schutz Nase verhindert das Abrutschen.

БЕЗОПАСНОСТЬ
 Удлиненный предохранительный носик не допускает соскальзывания.

ERGONOMIE
 Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ
 Особенно длинная рукоятка подходит людям с большими руками.

2 5 0 3

Ausbeinmesser | mittel
Обвалочный нож | средний



cm	13	15
inch	5	6
	●	●●

2 6 0 3

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	15
inch	6
	●

3 1 6 3

Beinmesser
Обвалочный нож



cm	14	16
inch	5½	6¼
	●	●

3 0 0 3

Stechmesser
Нож для убоя



cm	16
inch	6¼
	●

GRIF NR. 4 РУКОЯТКА № 4

SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffigkeit.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Благодаря округлой рукоятке нож очень удобно держать в руке.



PRODUKTIVITÄT

Das offene Griffende ermöglicht ein schnelles Umgreifen vom Standard- in den Kammgriff.

ПРОДУКТИВНОСТЬ

Округлый кончик рукоятки позволяет пользователю легко менять стандартное положение при разделке.

2 5 0 4

Ausbeinmesser | mittel
Обвалочный нож | средний



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ●	● ●	

2 5 1 4

Ausbeinmesser | stark
Обвалочный нож | жесткий



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

2 5 3 4

Ausbeinmesser | sehr flexibel
Обвалочный нож | очень гибкий



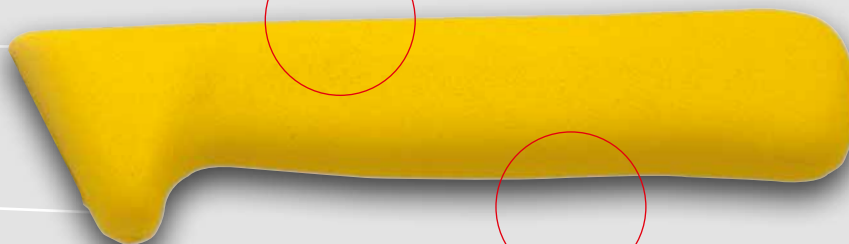
cm	13	
inch	5	
	● ●	

Fleischmesser
Ножи для разделки мяса

GRIFF NR. 9
РУКОЯТКА №9

MATERIAL
 Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

МАТЕРИАЛ
 Особенно комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).



ERGONOMIE
 Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ
 "Американская" рукоятка для легкой и быстрой смены захвата максимально удобна при обвалке.

2 5 0 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | mittel
Обвалочный нож, прямая рукоятка | средний



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	

2 5 1 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | stark
Обвалочный нож, прямая рукоятка | жесткий



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ●	● ● ●	

2 5 3 9

Ausbeinmesser, gerader Griff | sehr flexibel
Обвалочный нож, прямая рукоятка | очень гибкий



cm	13	15	
inch	5	6	
	● ●	● ●	

3 1 6 9

Ausbeinmesser, gerader Griff
Обвалочный нож, прямая рукоятка

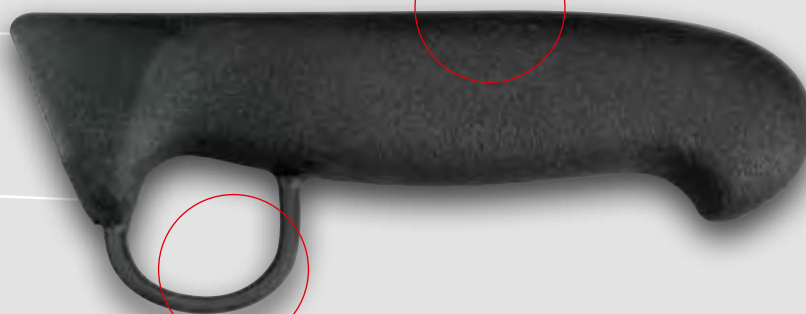


cm	14	16	
inch	5½	6¼	
	● ●	●	

SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“ ЗАЩИТНАЯ РУКОЯТКА "BODYGUARD"

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

МАТЕРИАЛ
Особенно комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).



SICHERHEIT
Kein Abrutschen der messerführenden Hand möglich. Größte Sicherheit beim Zerlegen und Zerschneiden, sogar beim Stoßen auf Knochen und hartes Gewebe im Schneidgut.

БЕЗОПАСНОСТЬ
Рукоятка исключает возможность соскальзывания рабочей руки. Она обеспечивает максимальную безопасность во время обвалки и разделки, даже при столкновении с костью и плотными тканями в мясе.

2 0 0 8

Zuschneidemesser „BodyGuard“
Обвалочный нож "BodyGuard"



cm	18	20	25	
inch	7	7¾	9¾	
	●	●	●	

3 0 0 8

Stechmesser „BodyGuard“
Нож для убоя "BodyGuard"



cm	16	18	21	
inch	6¼	7	8¼	
	●	●	●	

3 1 6 8

Ausbeinmesser „BodyGuard“
Обвалочный нож "BodyGuard"



cm	16	
inch	6¼	
	●	

4 0 2 8

Schlachtmesser „BodyGuard“
Нож обвалочно-разделочный "BodyGuard"



cm	24	
inch	9½	
	●	

Fleischmesser
Ножи для разделки мяса

GRIFF „SLIM LINE“
РУКОЯТКА "SLIM LINE"

MATERIAL
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

МАТЕРИАЛ
Особенно комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

SORTIMENT
Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingenformen.

АССОРТИМЕНТ
GIESSER предлагает широкий ассортимент ножей с такой рукояткой.

GRIFFVOLUMEN
Besonders angepasst an die Bedürfnisse weiblicher Arbeitskräfte beim Zerlegen und Zerschneiden.

РАЗМЕР РУКОЯТКИ
Особенно удобен для женщин при разделке и разрезании.



3 0 8 5 s 1

Steckmesser
Нож для уояа



cm	18	22	
inch	7	8¾	
	●	●	

2 5 0 5 s 1

Ausbeinmesser, halb-flexibel
Обвалочный нож, полугибкий



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

2 5 1 5 s 1

Ausbeinmesser, starke Klinge
Обвалочный нож, жесткое лезвие



cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

7 3 6 5 s 1

Filiermesser
Филейный нож



cm	18	20	
inch	7	7¾	
	●	●	

GRIFF AUS HOLZ ДЕРЕВЯННАЯ РУКОЯТКА

ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Рукоятка этой формы прекрасно ложится в руку.



EIGENSCHAFTEN

Bubinga ist ein besonders widerstandsfähiges und hartes Holz. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Bubingagriff auch bei Kontakt mit Fett und Wasser einen sicheren Halt.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бубинга - это очень долговечное и твердое дерево. Благодаря своим характеристикам рукоятка из дерева бубинга прекрасно держится в руке даже после контакта с жиром и водой.

2 4 0 0

Schlachtmesser
Нож обвалочно-разделочный



cm	16
inch	6¼

3 0 0 0

Stechmesser
Нож для убоа



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

3 0 8 0

Stechmesser
Нож для убоа



cm	15
inch	6

3 1 0 0

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

Messer mit Holzgriffen
Ножи с деревянной рукояткой

3 1 1 0 s

Ausbeinmesser, schwarzer Holzgriff
Обвалочный нож, черная деревянная рукоятка



cm	15
inch	6

3 1 6 0

Beinmesser
Обвалочный нож



cm	14	15
inch	5½	6

4 0 0 0

Schlachtmesser | breite Klinge
Нож обвалочно-разделочный | широкое лезвие



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼

4 0 2 0

Schlachtmesser | schmale Klinge
Нож обвалочно-разделочный | узкое лезвие



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

7 7 0 0

Wurstmesser
Нож для ветчины



cm	28
inch	11¼

7 7 0 0 w

Wurstmesser mit Wellenschliff
Нож для ветчины, волнистая заточка



cm	28
inch	11¼

8 4 5 0

Kochmesser
Поварской нож



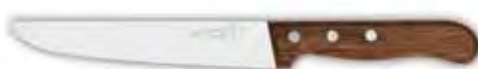
cm	20	26
inch	7¾	10¼

8 3 5 0 w

Brotmesser mit Wellenschliff
Нож для хлеба, волнистая заточка



cm	18	21
inch	7	8¼

8 3 0 0**Gemüsemesser** | 8300 w-8,5 mit Wellenschliff (o. Abb.)
Нож для овощей | волнистая заточка (иллюстрации нет)cm 8,5
inch 3³/₄**8 3 6 0 w****Allzweckmesser mit Wellenschliff**
Нож универсальный, волнистая заточкаcm 11
inch 4¹/₄**8 5 4 0****Tourniermesser**
Нож для чисткиcm 6
inch 2¹/₂**8 7 3 0****Steakmesser** | 8730 z gezahnt (o. Abbildung)
Нож для резки стейков | частично зазубренный (иллюстрации нет)cm 12
inch 4³/₄**8 7 1 0****Allzweckmesser**
Нож универсальныйcm 10
inch 4**8 3 3 0****Küchenmesser**
Нож кухонныйcm 13 15
inch 5 6**8 3 4 0****Küchenmesser**
Нож кухонныйcm 16
inch 6¹/₄**8 2 6 1 w****Universalmesser mit Wellenschliff**
Нож универсальный, волнистая заточкаcm 25
inch 9³/₄

Messer mit POM-Griffen
Ножи с рукоятками из POM

GRIFFE AUS POM
РУКОЯТКИ ИЗ POM

ERGONOMIE

Der zwei- oder dreifach genietete Schalen- oder Vollmaterialgriff gibt sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Склеенный в два или три слоя внешний прочный материал обеспечивает надежное положение ножа в руке при всех видах кухонных работ.

POM

Polyoxymethylen ist ein besonders formstabiler und steifer Kunststoff. Er entspricht selbstverständlich der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung.

POM

Полиоксиметилен – это умеренно устойчивый и жесткий пластик. Он соответствует требованиям европейских пищевых стандартов.

8 3 0 0 p

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8,5
inch	3¾

8 3 1 0 p

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8,5
inch	3¾

8 5 4 0 p

Tourniermesser
Нож для чистки



cm	6
inch	2¾

8 3 6 0 w p

Allzweckmesser mit Wellenschliff
Нож универсальный, волнистая заточка



cm	11
inch	4¾

8 3 3 0 p**Küchenmesser**
Нож кухонный

cm	13	15
inch	5	6

8 3 4 0 p**Küchenmesser**
Нож кухонный

cm	16	
inch	6¼	

8 7 3 0 p**Steakmesser** | 8730 pz-12 mit Wellenschliff (o. Abb.)
Нож для резки стейков | волнистая заточка (иллюстрации нет)

cm	12	
inch	4¾	

8 7 3 0 p z**Steakmesser mit Anrisswelle**
Нож для резки стейков, частично зазубренный

cm	12	
inch	4¾	

3 1 0 0 p**Ausbeinmesser**
Обвалочный нож

cm	13	16
inch	5	6¼

3 0 0 0 p**Stechmesser**
Нож для убоя

cm	18	
inch	7	

4 0 2 0 p**Schlachtmesser** | schmale Form
Нож обвалочно-разделочный | узкая форма

cm	21	
inch	8¼	

8 2 6 2 p**Lachsmesser**
Нож для разделки лосося

cm	31	
inch	12¼	

Fleischmesser

Ножи для разделки мяса

7300 p

Schinkenmesser
Нож для ветчины



cm	25
inch	9¾

7300 wp

Schinkenmesser mit Wellenschliff
Нож для ветчины, волнистая заточка



cm	25
inch	9¾

7700 p

Schinkenmesser
Нож для ветчины



cm	28
inch	11¼

7700 wp

Schinkenmesser mit Wellenschliff
Нож для ветчины, волнистая заточка



cm	28
inch	11¼

8261 wp

Universalmesser mit Wellenschliff
Нож универсальный, волнистая заточка



cm	25
inch	9¾

8350 wp

Brotmesser mit Wellenschliff
Нож для хлеба, волнистая заточка



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½

8450 p

Kochmesser
Поварской нож



cm	20	26
inch	7¾	10¼

8451 p

Kochmesser
Поварской нож



cm	20
inch	7¾

8 2 6 9 p**Santoku-Kochmesser**
Нож сантоку

cm	18
inch	7

8 2 6 9 w w l p**Santoku-Kochmesser mit Kullenschliff**
Нож сантоку, лезвие с желобками

cm	18
inch	7

8 2 1 0 p**Streichpalette**
Лопатка

cm	21	26	31
inch	8¼	10¼	12¼

8 2 3 2 p**Winkelpalette**
Лопатка изогнутая

cm	16,5/11,5	Gesamtlänge/Auflagefläche
inch	6½/4½	Общая длина/рабочая поверхность

8 2 3 4 p**Palette**
Лопатка изогнутая

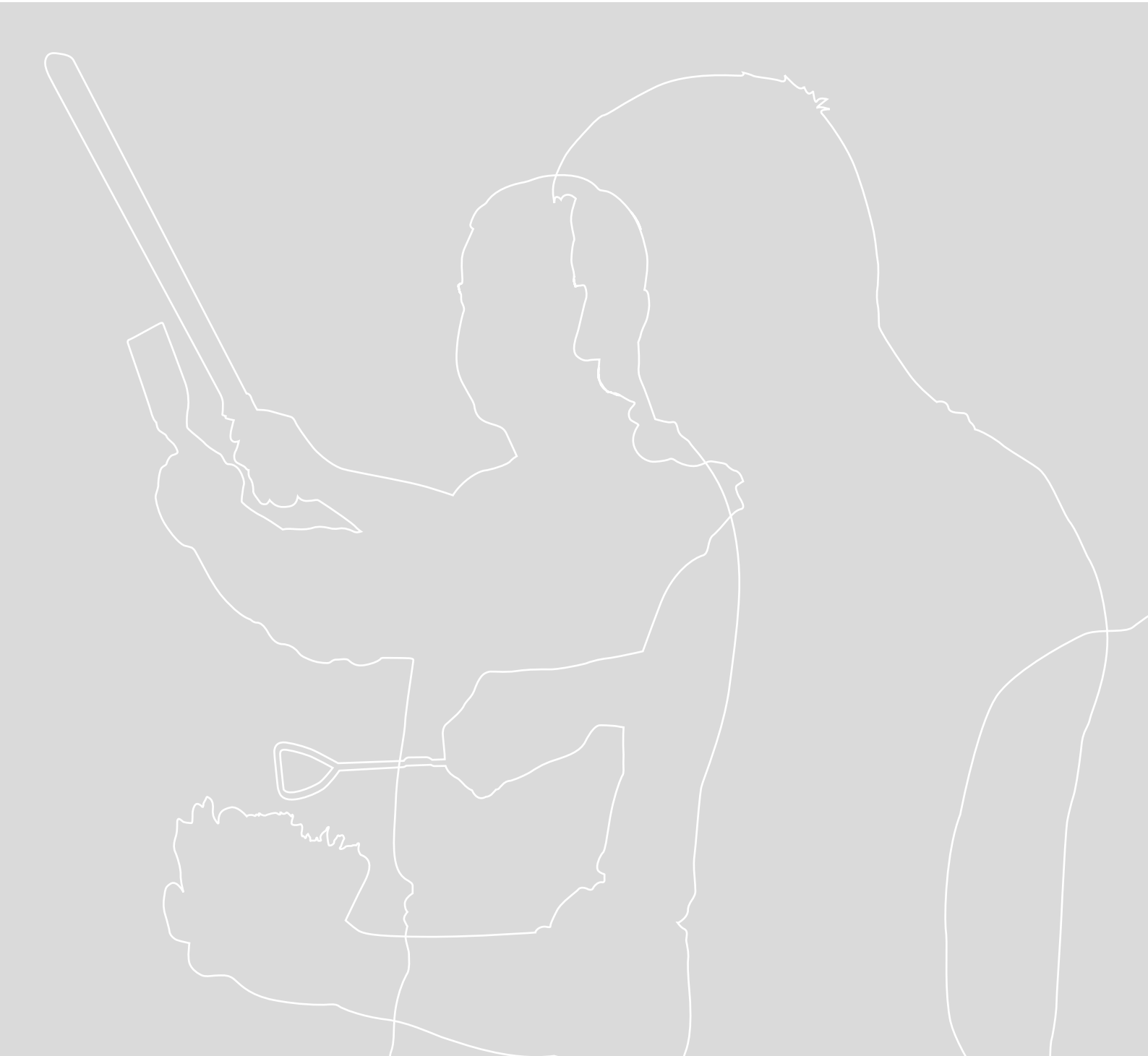
cm	16/11	Gesamtlänge/Auflagefläche
inch	6¼/ 4¼	Общая длина/рабочая поверхность

8 2 3 7 p**Palette**
Лопатка для переворачивания

cm	16
inch	6¼

7 9 0 0 p**Salamimesser**
Нож для колбасы

cm	28
inch	11¼





**KOCH- UND
KÜCHENMESSER
ПОВАРСКИЕ И
КУХОННЫЕ НОЖИ**

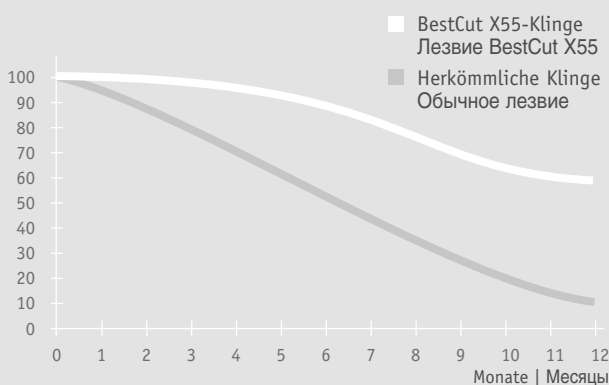




SCHÄRFER, PRÄZISER, SCHNELLER
ОСТРЕЕ, ТОЧНЕЕ, БЫСТРЕЕ



Die lange Schnitthaltigkeit der BestCut X55-Klingen
Стойкость режущих свойств лезвий BestCut X55



**MIT SERIENNUMMER ZUR
NACHVERFOLGUNG UND
LEBENSLANGER GARANTIE**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
ПОЗВОЛЯЕТ ОТСЛЕДИТЬ
НОЖ И ЯВЛЯЕТСЯ
ПОЖИЗНЕННОЙ ГАРАНТИЕЙ**



DIE NUMMER
Seriennummer zur Zuordnung, Nachverfolgung und Garantie.

НОМЕР
Серийный номер служит для идентификации, отслеживания и гарантии.

DER GRIFF
Ergonomische Form mit weichen Kanten, liegt sicher in der Hand, präzise Führung, speziell für die Lebensmittel-verarbeitung entwickelter Kunststoff.

РУКОЯТКА
Эргономичная форма с округлыми краями надежно ложится в руку и обеспечивает точность ведения разреза. Выполнена из специально разработанного пластика для пищевого сектора.

DIE KLINGE
Aus einem Stück geschmiedet, besonders hoher Kohlenstoffgehalt von 0,55-0,59% für außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit und extreme Schärfe.

ЛЕЗВИЕ
Создано из одного куска стали, особенно высокое содержание углерода 0.55-0.59% для исключительной стойкости режущих свойств и необыкновенной остроты.

DER KROPF
Leicht abgerundete Kanten und nach vorne abgeschrägte Form für perfekte Handhabung.

БОЛЬСТЕР
Слегка закругленные грани, скошенные вперед, обеспечивают наилучшее применение.

8 6 4 0

BestCut Officemesser
Нож универсальный BestCut



cm | 10
inch | 4
●

8 6 4 3

BestCut Tourniermesser | zum Schälen und Tournieren von Obst und Gemüse
Нож для чистки BestCut | для очистки и декорирования фруктов и овощей



cm | 6
inch | 2½
●

8 6 6 3

BestCut Ausbeinmesser | geeignet für Lamm-, Wild-, Rind- und Schweinefleisch
Обвалочный нож BestCut | подходит для баранины, оленины, говядины и свинины



cm | 15
inch | 6
●

8 6 7 0

BestCut Küchenmesser
Нож кухонный BestCut



cm | 15
inch | 6
●

Koch- und Küchenmesser
Поварские и кухонные ножи

8 6 6 4 - 1 8

BestCut Filiermesser
Нож филейный BestCut



cm	18
inch	7
	●

8 6 7 0 w

BestCut Brotmesser mit Wellenschliff | für harte Krusten
Нож для хлеба BestCut, волнистая заточка | для твердых корок



cm	20
inch	7¾
	●

8 6 7 0

BestCut Tranchiermesser
Слайсер BestCut



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	●	●

8 6 6 1 w

BestCut Sägemesser | der Klassiker – jetzt auch geschmiedet
Нож для хлеба BestCut, волнистая заточка | классический – теперь кованный



cm	25
inch	9¾
	●

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
Поварской нож BestCut



cm	20
inch	7¾
	●

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
Поварской нож BestCut



cm	23
inch	9
	●

8 6 8 0

BestCut Kochmesser
Поварской нож BestCut



cm	25
inch	9¾
	●

8 6 8 0 w

BestCut Kochmesser mit Wellenschliff | für Fisch und harte Krusten
Поварской нож BestCut, волнистая заточка | для рыбы и твердых корок



cm	25
inch	9¾
	●

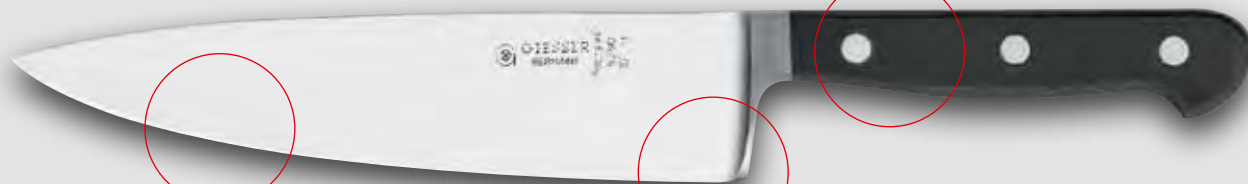
GESCHMIEDETE KOCHMESSER КОВАНЫЕ ПОВАРСКИЕ НОЖИ

DER GRIFF

Für die geschmiedeten Kochmesser wird ausschließlich hochwertiges POM-Kunststoffmaterial verwendet.

РУКОЯТКА

Для кованых поварских ножей используется только высококачественный пластик POM.



DIE VEREDELUNG

An acht Stationen werden Unebenheiten geglättet und der Griff auf Hochglanz poliert. Der Handabzug für die perfekte Schneide erfolgt von Meisterhand.

ОБРАБОТКА

За шесть шагов выравнивают неровности на лезвии и полируют до блеска. Ручная доводка профессиональным мастером гарантирует высокое качество лезвия.

DAS SCHMIEDEN

Aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl (X50 CRMO 14) wird in neun Arbeitsgängen der geschmiedete Rohling gefertigt.

КОВКА

Из высококачественной хромомолибденовой стали (X50 CRMO 14) за девять рабочих операций производится кованое лезвие.

8 2 4 0

Officemesser
Нож универсальный



cm	10	12	
inch	4	4¾	
	● ● ● ● ● ●	●	

8 2 4 1

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8		
inch	3¼		
	● ●		

8 2 4 3

Tourniermesser
Нож для чистки



cm	9		
inch	3½		
	● ●		

8 2 4 2

Steakmesser
Нож для резки стейков



cm	12		
inch	4¾		
	●		

Koch- und Küchenmesser
Поварские и кухонные ножи

8 2 5 1

Buntschneidemesser
Нож для декорирования



cm	11
inch	4¼
	●

8 2 4 4

Tomatenmesser
Нож для помидоров



cm	13
inch	5
	●

8 2 6 3

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	13	16
inch	5	6¼
	●	●

8 2 6 0 w

Brotmesser
Нож для хлеба



cm	20
inch	7¾
	●

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Филейный нож



cm	18
inch	7
	● ● ● ● ●

8 2 6 7 w w

Lachsmesser mit Kullenschliff
Нож для разделки лосося, лезвие с желобками



cm	31
inch	12¼
	●

8 2 6 9

Santoku-Kochmesser
Нож сантоку



cm	18
inch	7
	●

8 2 7 5 w w l

Schinkenmesser mit Kullenschliff
Нож для ветчины, лезвие с желобками



cm	26
inch	10¼
	●

8 2 7 0**Kochmesser schmal**
Поварской нож узкий

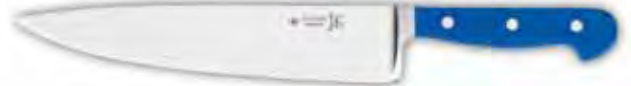
cm	15	18	20	
inch	6	7	7¾	
	●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	

8 2 7 0**Kochmesser schmal**
Поварской нож узкий

cm	23	25		
inch	9	9¾		
	● ● ● ● ●	●		

8 2 8 0**Kochmesser breit**
Поварской нож широкий

cm	15	18		
inch	6	7		
	● ● ● ● ●	●		

8 2 8 0**Kochmesser breit**
Поварской нож широкий

cm	20	23		
inch	7¾	9		
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●		

8 2 8 0**Kochmesser breit**
Поварской нож широкий

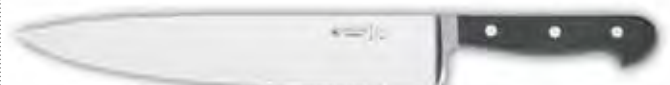
cm	25	28	30	
inch	9¾	11¼	11¾	
	● ● ● ● ●	●	●	

8 2 8 4**Kochschlagmesser**
Обвалочный нож

cm	25			
inch	9¾			
	●			

8 2 7 0 w**Kochmesser schmal mit Wellenschliff**
Поварской нож, волнистая заточка, узкий

cm	25			
inch	9¾			
	●			

8 2 8 0 w**Kochmesser breit mit Wellenschliff**
Поварской нож, волнистая заточка, широкий

cm	25	30		
inch	9¾	11¼		
	●	●		

OLIVENHOLZ
ОЛИВКОВОЕ ДЕРЕВО

PFLEGE
 Messer immer von Hand spülen.
 Das Olivenholz von Zeit zu Zeit mit
 etwas Melkfett einreiben.

УХОД
 Нож мыть всегда вручную.
 Время от времени натирать
 рукоятку животным жиром.

MATERIAL
 Olivenholz fühlt sich angenehm
 und warm an und ist extrem hart
 und feuchtigkeitsabweisend.

МАТЕРИАЛ
 Древесина оливкового дерева при-
 ятная и гладкая на ощупь, в то же
 время очень прочная и влагооттал-
 кивающая.



8 2 4 0 o

Officemesser
Нож универсальный



cm	10
inch	4

8 2 4 1 o

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8
inch	3¼

8 2 6 4 o

Filiermesser
Нож филейный



cm	18
inch	7

8 2 6 0 w o

Brotmesser mit Wellenschliff
Нож для хлеба, волнистая заточка



cm	20
inch	7¾



VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА БУДУЩЕЕ

WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Nutzung der Abwärme in der Spritzgussproduktion zur kompletten Beheizung von GIESSER-Werk 1.

РЕГЕНЕРАЦИЯ ТЕПЛОЙ ЭНЕРГИИ

Тепло, выработанное во время процесса литейного прессования рукояток, теперь используется для полного теплоснабжения завода 1 GIESSER.

RECYCLING

Schleif- und Polierabfälle werden nach Möglichkeit wiederverwertet.

ПЕРЕРАБОТКА

Отходы от заточки и шлифовки мы стараемся использовать вторично.

WASSERKREISLAUF

Abwasserreduzierung durch Filtern und Rückführen der Schleifwasser in das Kühlsystem.

ЦИРКУЛЯЦИЯ ВОДЫ

Благодаря очистке вода, использованная в заточном процессе, повторно используется в охлаждающей системе.

8 2 6 4 o

Kochmesser schmal
Поварской нож, узкое лезвие



cm 20
inch 8

8 2 8 0 - 2 0 o

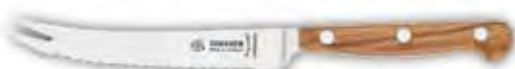
Kochmesser breit
Поварской нож, широкое лезвие



cm 20
inch 7¾

8 2 4 4 - 1 3 o

Tomatenmesser
Нож для помидоров



cm 13
inch 5

9 8 4 0 o

Olivenholz Set, 3 tlg. | 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o
Набор ножей с рукояткой из оливкового дерева, 3 предм. | 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o



Gabeln
Вилки

9 4 0 0 p

Fleischgabel geschmiedet
Вилка для мяса кованая



cm	15	20
inch	6	7¾
	●	●

9 4 1 0 p

Krückengabel geschmiedet
Вилка кованая



cm	15	18	21	25
inch	6	7	8¼	9¾
	●	●●●●●	●	●

9 4 2 0 p

Wurstgabel geschmiedet
Вилка для колбасы кованая



cm	13
inch	5
	●

9 4 3 5

Wurstgabel
Вилка для колбасы



cm	13
inch	5
	●●●●●

9 4 3 5

Vorlegegabel | leicht und extra lang, besonders für tiefe Theken
Вилка сервировочная | легкая и очень длинная, для глубоких емкостей



cm	19
inch	7½
	●

9 4 3 7

Fleischgabel
Вилка для мяса



cm	18	21
inch	7	8¼
	●●	●

9 4 4 5

Fleischgabel
Вилка для мяса



cm	15
inch	6
	●

PrimeLine

Chef

WEICHE SCHALE –
HARTER KERN

МЯГКОЕ ПОКРЫТИЕ –
ТВЕРДЫЙ КОРПУС



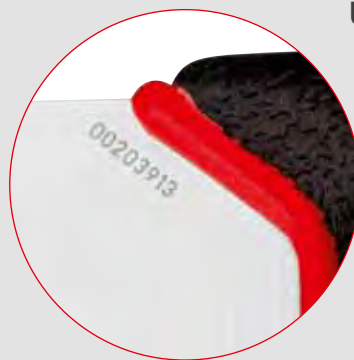
**KURZE
GRIFFNASE**

КОРОТКИЙ
ПРЕДОХРА-
НИТЕЛЬНЫЙ
НОСИК



**MIT SERIENNUMMER
UND LEBENS-
LANGER
GARANTIE**

С СЕРИЙ-
НЫМ
НОМЕРОМ
И ПОЖИЗ-
НЕННОЙ
ГАРАНТИЕЙ



Koch- und Küchenmesser
Поварские и кухонные ножи

PrimeLine
Chef

NUMMERIERUNG
 Praktisch für die Zuordnung und Nachverfolgung.

НУМЕРАЦИЯ
 Для идентификации и отслеживания.

HYGIENE
 Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung.

ГИГИЕНА
 С антимикробной обработкой Sanitized® Silver.

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

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ
 Прекрасно сбалансированный нож для длительной работы и эффективной нарезки с закругленной рукояткой оптимальной формы.

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

РУКОЯТКА
 Мягкая нескользящая поверхность с твердым корпусом для жесткости, короткий предохранительный носик.

2 1 8 4 5 5

Kochmesser breit | zum Schneiden von Fleisch und Gemüse
Поварской нож широкий | для нарезки мяса и овощей



cm	20	23
inch	7¾	9
	●	●

2 1 8 4 5 6

Kochmesser schmal | leicht und handlich für Obst und Gemüse
Поварской нож узкий | легкий и удобный для фруктов и овощей



cm	16	18
inch	6¼	7
	●	●

2 1 8 2 6 5 w 1 0

Universalmesser mit Wellenschliff | für alle Lebensmittel mit harter Schale oder Kruste, mit 10 mm Wellenabstand
Нож универсальный с волнистой заточкой | для продуктов с твердой кожурой или коркой, волнистая заточка 10 мм



cm	25
inch	9¾
	●

2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser mit Wellenschliff | packt auch härteste Krusten, mit 10 mm Wellenabstand
Нож для хлеба с волнистой заточкой | разрезает даже самые твердые корки, волнистая заточка 10 мм



cm	21
inch	7¾
	●

2 1 8 3 3 5

Küchenmesser mittelspitz | das universelle Messer für Obst und Gemüse
Нож кухонный, заостренный кончик | универсальный для фруктов и овощей



cm 13

inch 5



2 1 7 3 6 5

Filiermesser | sicher im Griff beim Filetieren und Parieren von Fleisch und Fisch
Нож филейный | безопасная рукоятка для филетирования и разделки мяса и рыбы



cm 16

inch 6¼



2 1 7 7 0 5 w

Tranchiermesser mit Wellenschliff | zum Schneiden von rohem Schinken und Braten
Нож разделочный, волнистая заточка | для нарезания ветчины и жаркого



cm 25

31

inch 9¾

12¼



2 1 8 2 6 9 w w l

Santoku-Messer mit Kullenschliff | für Gemüse und Obst
Нож сантоку, лезвие с желобками | для овощей и фруктов



cm 18

inch 7



2 1 8 3 1 5

Gemüsemesser mittelspitz | sehr handlich
Нож для овощей, заостренный кончик | очень удобный



cm 8

10

inch 3¼

4



9 8 9 1 b 5 p l

Messerblock, 5-tlg. | aus Buche, bestückt mit Kochmesser breit, Santoku-Messer mit Kullenschliff, Gemüsemesser, Schere und Wetzstahl
Комплект ножей с подставкой, 5 предм. | из бука, в комплект входит кухонный нож широкий, нож сантоку с лезвием с желобками, нож для овощей, ножницы и мусат



2 1 8 3 6 5 w

Universalmesser mit Wellenschliff | die klassische Klinge mit dem hochwertigen und ergonomischen Griff
Нож универсальный, волнистая заточка | классическое лезвие с высококачественной и удобной рукояткой



cm 11

inch 4¼



PrimeLine

Chef

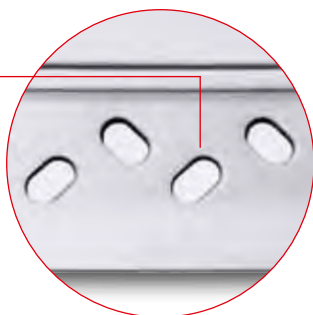
MANO

SANTOKU MIT SPEZIALLOCHUNG САНТОКУ С ПЕРФОРАЦИЕЙ

- GERINGERER SCHNEIDWIDERSTAND
 - WENIGER KRAFTAUFWAND
 - HÖHERE SCHNITTHALTIGKEIT
- МЕНЬШЕЕ СОПРОТИВЛЕНИЕ ПРИ РАЗРЕЗЕ
 - ТРЕБУЕТ МЕНЬШЕ СИЛОВЫХ ЗАТРАТ
 - ДОЛЬШЕ СОХРАНЯЕТ РЕЖУЩИЕ СВОЙСТВА

LOCHUNG
geringerer Schneidwiderstand,
weniger Kraftaufwand, höhere
Schnitthaltigkeit

PERFORATION
меньшее сопротивление при
разрезе, требует меньше сил,
дольше сохраняет режущие
свойства

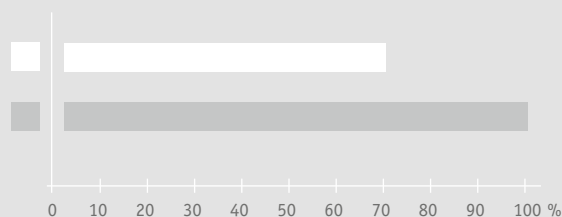


Jetzt bleibt nichts mehr kleben: Die im Vakuum gehärtete Klinge mit Speziallochung und integriertem Schneidgutabweiser zerteilt das Schneidgut mühelos und sauber. Der Polierabzug sorgt für höchste Schärfe. Der ergonomische Griff mit hartem Kern in weicher Schale garantiert sicheres und präzises Arbeiten. Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung für höchste Hygieneanforderungen.

Больше никаких усилий: закаленное в вакууме лезвие со специальными отверстиями и встроенным дефлектором режет продукт ровно и без усилий. Полированный край обеспечивает максимальную заостренность. Эргономичная рукоятка, твердая внутри и мягкая снаружи, обеспечивает безопасное и точное разрезание. Антимикробное покрытие Sanitized® Silver для соответствия требованиям гигиенических стандартов.

Weniger Reibung durch gelochte Klinge
Меньшее трение благодаря перфорированному лезвию

- PrimeLine Chef Santoku-Messer
Поварской нож сантоку PrimeLine
- Herkömmliches Santoku-Messer
Поварской нож сантоку



2 1 8 2 6 9 s p

PrimeLine Chef Santoku-Messer | Universalmesser zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch
Поварской нож сантоку PrimeLine | Универсальный нож для нарезки овощей, рыбы и мяса

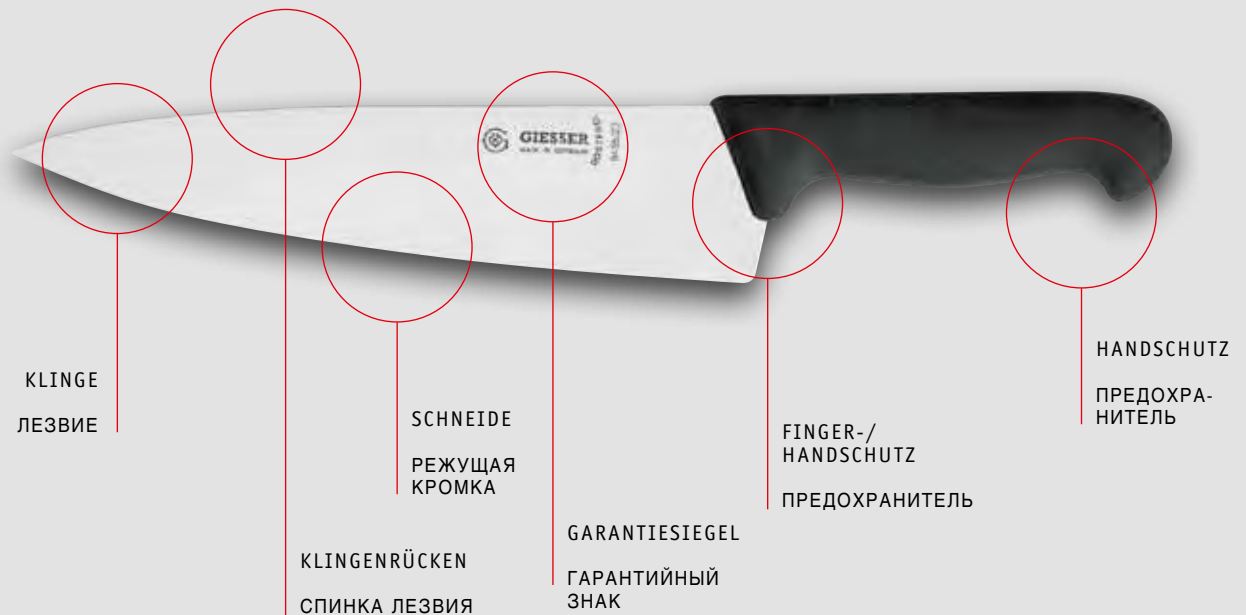


cm 19

inch 7 1/2



GESTANZTE KOCHMESSER ШТАМПОВАННЫЕ ПОВАРСКИЕ НОЖИ



8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	16	20
inch	6¼	7¾
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	23	26
inch	9	10¼
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	29	31
inch	11½	12¾
	●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 4 5 s t p p

Schlagmesser | 4 mm stark
Обвалочный нож | толщина лезвия 4 мм



cm	27
inch	10½
	●

Koch- und Küchenmesser
Поварские и кухонные ножи

8 4 5 6

Kochmesser schmal
Поварской нож узкий



cm	16	18	
inch	6¼	7	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 4 5 6

Kochmesser schmal
Поварской нож узкий



cm	20	23	
inch	7¾	9	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 4 6 5

Fleischmesser
Нож разделочный



cm	21	25	
inch	8¼	9¾	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

7 7 0 5

Schinkenmesser
Нож для ветчины



cm	22	25	28	
inch	8¾	9¾	11¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

7 7 0 5 w

Schinkenmesser mit Wellenschliff
Нож для ветчины, волнистая заточка



cm	25	28	31	
inch	9¾	11¼	12¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

7 7 0 5 w w l

Schinkenmesser mit Kullenschliff
Нож для ветчины, лезвие с желобками



cm	22	25	28	31	36
inch	8¾	9¾	11¼	12¼	14
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

8 4 7 5

Lachsmesser
Нож для разделки лосося



cm	31	
inch	12¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 4 7 5 w w l

Lachsmesser mit Kullenschliff
Нож для разделки лосося, лезвие с желобками



cm	31	
inch	12¼	
	● ● ● ● ● ● ● ●	

8 7 2 5 w s p

Steakmesser mit Wellenschliff
Нож столовый для резки стейков



cm 11

inch 4 1/4



8 7 2 5

Steakmesser
Нож столовый для резки стейков



cm 11

inch 4 1/4



8 3 6 6 w s p

Tomatenmesser mit Zinken
Нож для помидоров с зубцами



cm 11

inch 4 1/4



9 4 6 5 s p

Gabel
Вилка



9 4 6 6 s p

Löffel
Ложка



9 4 6 7 s p

Kaffeelöffel
Чайная ложка



9 8 7 9 s p

Besteck-Set, 4-tlg. | bestehend aus Messer, Gabel, Löffel und Kaffeelöffel in 6 verschiedenen Farben
Столовый набор, 4 предм. | состоит из ножа, вилки, ложки и чайной ложки в 6-ти разных цветах



Koch- und Küchenmesser
Поварские и кухонные ножи

9 6 0 5 b s

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang
Нож для декорирования | легко режет, очень длинный



cm	12
inch	4¾
	●

8 3 3 5

Küchenmesser
Нож кухонный



cm	13	15
inch	5	6
	●	●

8 3 4 5

Küchenmesser
Нож кухонный



cm	16	18
inch	6¼	7
	●	●

7 3 6 5

Filiermesser
Нож филейный



cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
	●●	●●●	●●	●●

9 4 3 7

Fleischgabel
Вилка для мяса



cm	18	21
inch	7	8¼
	●●	●

9 4 3 5

Wurstgabel
Вилка для колбасы



cm	13
inch	5
	●●●●●

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	25	27	31	36	●
inch	9¾	10½	12¼	14	
	●●●●○●●		●●●●○●●	●●●●	

9 9 2 5

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	25	31	●
inch	9¾	12¼	
	●	●	

FRISCHE FARBEN IN DER KÜCHE СВЕЖИЕ ЦВЕТА НА КУХНЕ



8 3 1 5 s p

Gemüsemesser | hb = hellblau, li = limone, or = orange, vi = violett, pi = pink
Нож для овощей | hb = голубой, li = лимонный, or = оранжевый, vi = фиолетовый, pi = розовый



cm 10

inch 4



8 4 5 5

Kochmesser | hb = hellblau, li = limone, or = orange, vi = violett, pi = pink
Поварской нож | hb = голубой, li = лимонный, or = оранжевый, vi = фиолетовый, pi = розовый



cm 20

inch 7³/₄



8 3 6 5 w s p

Allzweckmesser mit Wellenschliff | hb = hellblau, li = limone, or = orange, vi = violett, pi = pink
Нож универсальный, волнистая заточка | hb = голубой, li = лимонный, or = оранжевый, vi = фиолетовый, pi = розовый



cm 11

inch 4¹/₄



8 5 4 5 s p

Tourniermesser | hb = hellblau, li = limone, or = orange, vi = violett, pi = pink
Нож для чистки | hb = голубой, li = лимонный, or = оранжевый, vi = фиолетовый, pi = розовый



cm 6

inch 2¹/₄



НАССР

MIT SICHERHEIT
HYGIENISCH
БЕЗОПАСНОСТЬ
И ГИГИЕНА



Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Sicherheit und Hygiene geachtet werden. Messer mit Farbcodierung von GIESSER nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut. Die GIESSER Messer-Hygieneboxen in verschiedenen Größen erleichtern die Trennung nach Arbeitsbereichen und bieten zugleich sicheren Schutz für Messer und Anwender.

Tam, где перерабатываются пищевые продукты, особое внимание должно быть уделено гигиене и безопасности. Концепция цвета в распределении ножей GIESSER соответствуют требованиям НАССР и позволяет легко разделять кухонные принадлежности по отделам, сменам или продукту. Гигиенические боксы для ножей GIESSER разного размера помогают разделить рабочие зоны и обеспечивают надежную защиту для ножей и персонала.

FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО ОТДЕЛАМ

Zum Beispiel | Например

- ROT: Rind | КРАСНЫЙ: говядина
- GELB: Schwein | ЖЕЛТЫЙ: свинина
- WEISS: Lamm | БЕЛЫЙ: баранина

FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО СМЕНАМ

Zum Beispiel | Например

- ROT: 1. Schicht | КРАСНЫЙ: 1-ая смена
- BLAU: 2. Schicht | СИНИЙ: 2-ая смена
- GELB: 3. Schicht | ЖЕЛТЫЙ: 3-ья смена

Unsere Empfehlung für die Zuordnung Наши рекомендации по разделению:

- WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
БЕЛЫЙ: выпечка и молочные продукты
- GELB: Gekochtes und Gegrartes
ЖЕЛТЫЙ: готовые блюда
- ROT: Rohes Fleisch
КРАСНЫЙ: сырое мясо
- BLAU: Roher Fisch
СИНИЙ: сырая рыба
- GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
ЗЕЛЕНый: салат, овощи и фрукты
- BRAUN: Wurzelgemüse
КОРИЧНЕВый: корнеплодные овощи

Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit gleichfarbigen Schneidbrettern aus hygienischem Kunststoff erhöht das Vertrauen von Kunden und Verbrauchern.

Последовательное внедрение практики НАССР вместе с досками аналогичных цветов из гигиенического пластика повышает доверие покупателей и клиентов.



ROT КРАСНЫЙ



SORTIMENT
GIESSER bietet Ihnen das umfangreichste Sortiment an Messern mit farbigen Griffen. Die Farbpunkte bei den einzelnen Artikeln zeigen an, welche Farben serienmäßig lieferbar sind.

ACCOPTIMENT
GIESSER предлагает самый большой выбор ножей с цветными рукоятками. Цветные точки рядом с определенным наименованием показывают, в каких цветах доступен товар.

8 2 4 0

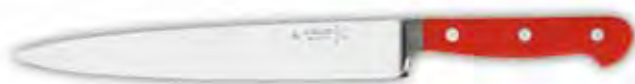
Officemesser
Нож универсальный



cm	10 r
inch	4
	●

8 2 7 0

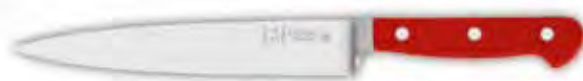
Kochmesser schmal
Поварской нож, узкий



cm	18 r	20 r	23 r
inch	7	7 ³ / ₄	9
	●	●	●

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Нож филейный



cm	18 r
inch	7
	●

8 2 8 0

Kochmesser breit
Поварской нож, широкий



cm	15 r	20 r	23 r	25 r
inch	6	7 ³ / ₄	9	9 ³ / ₄
	●	●	●	●

HACCP Messer und Zubehör
Ножи и аксессуары HACCP

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	13 r	16 r	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Нож для резки стейков



cm	18 r	21 r	24r	27 r	30 r
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	16 r	20 r	23 r	26 r	31 r
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Нож для ветчины | 7705 w = волнистая заточка



cm	25 r	28 r	31 r	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8 r	10 r	12 r	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Вилка для колбасы



cm	13 r		
inch	5		
	●		

9 4 1 0 p

Krücken gabel geschmiedet
Вилка кованая



cm	18 r		
inch	7		
	●		

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | Стандартная насечка



cm	25 r	31 r	●
inch	9¾	12	
	●	●	

GELB ЖЕЛТЫЙ



HYGIENE

Alle farbigen Griffe entsprechen selbstverständlich den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Hygiene und Sicherheit (Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung EG Nr. 1935 /2004).

ГИГИЕНА

Все ножи с цветными рукоятками отвечают соответствующим требованиям стандартов безопасности и гигиены (Federal Food and Commodities Regulation (EC) No. 1935/2004).

8 2 4 0

Officemesser
Нож универсальный



cm	10 g	
inch	4	
	●	

8 2 7 0

Kochmesser schmal
Поварской нож, узкий



cm	18 g	20 g	23 g	
inch	7	7 ³ / ₄	9	
	●	●	●	

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Нож филейный



cm	18 g	
inch	7	
	●	

8 2 8 0

Kochmesser breit
Поварской нож, широкий



cm	15 g	20 g	23 g	25 g	
inch	6	7 ³ / ₄	9	9 ³ / ₄	
	●	●	●	●	

HACCP Messer und Zubehör
Ножи и аксессуары HACCP

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	13 g	16 g	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Нож для резки стейков



cm	18 g	21 g	24 g	27 g	30 g
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	16 g	20 g	23 g	26 g	31 g
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Нож для ветчины | 7705 w = волнистая заточка



cm	25 g	28 g	31 g	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8 g	10 g	12 g	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Вилка для колбасы



cm	13 g		
inch	5		
	●		

9 4 1 0 p

Krücken gabel geschmiedet
Вилка кованая



cm	18 g		
inch	7		
	●		

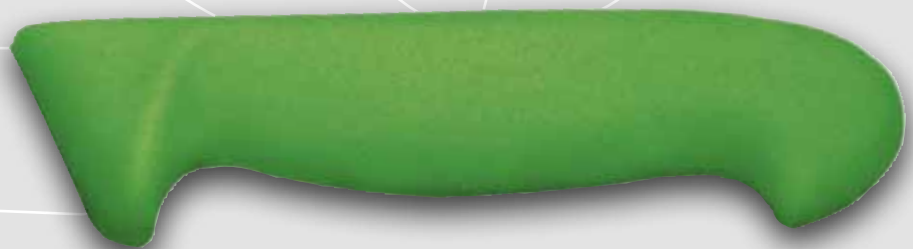
9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	25 g	31 g	●
inch	9¾	12	
	●	●	

GRÜN ЗЕЛЕНый



SONDERFARBEN

Ab 2.000 Stück (bei SP-Messern ab 5.000 Stück) fertigen wir für Sie Messer in Sonderfarben (z. B. in Ihrer Hausfarbe oder für Werbegeschenke).

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦВЕТА

При заказе от 2000 ножей (для некоторых позиций от 5000 шт.) мы можем выполнить рукоятки ножей в специальном цвете (например, ваш корпоративный цвет или определенный цвет для рекламной кампании и т.д.)

8 2 4 0

Officemesser
Нож универсальный



cm 10 gr

inch 4



8 2 7 0

Kochmesser schmal
Поварской нож, узкий



cm 18 gr

20 gr

23 gr

inch 7

7³/₄

9



8 2 4 1

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm 8 gr

inch 3¹/₄



8 2 8 0

Kochmesser breit
Поварской нож, широкий



cm 15 gr

20 gr

23 gr

25 gr

inch 6

7³/₄

9

9³/₄



HACCP Messer und Zubehör
Ножи и аксессуары HACCP

8 2 4 3

Tourniermesser
Нож для чистки



cm	6 gr
inch	2¼
	●

8 5 4 5 sp

Tourniermesser
Нож для чистки



cm	6 gr
inch	2¼
	●

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8 gr	10 gr
inch	2¼	4¾
	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	16 gr	20 gr	23 gr	26 gr	31 gr
inch	3¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Нож для ветчины | 7705 w = волнистая заточка



cm	25 gr	28 gr	31 gr
inch	9¾	11¼	12¼
	●	●	●

6 0 0 5

Blockmesser
Нож для резки стейков



cm	18 gr	21 gr	24 gr	27 gr	30 gr
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

9 4 1 0 p

Krücken gabel geschmiedet
Вилка кованая



cm	18 gr
inch	7
	●

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	25 gr	31 gr	●
inch	9¾	12	
	●	●	

BRAUN КОРИЧНЕВЫЙ



QUALITÄT

Wir garantieren gleichbleibende Qualität, denn erst nach der Fertigung der Messerklingen entscheiden wir, welcher Griff und welche Grifffarbe angespritzt wird.

КАЧЕСТВО

Мы гарантируем постоянство качества, потому что только после производства лезвия мы выбираем тип и цвет рукоятки.

8 3 1 5 s p

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8 br	10 br	
inch	3¼	4¾	
	●	●	

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	20 br	26 br	
inch	7¾	10¼	
	●	●	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	31 br	
inch	12	
	●	

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Нож для ветчины | 7705 w = волнистая заточка



cm	25 br	
inch	9¾	
	●	

WEISS
БЕЛЫЙ



ENTWICKLUNG

Erfahrene Werkzeugmacher und Produktdesigner unterstützen uns zusammen mit unseren Kunden, wenn es darum geht, neue Griff-formen für noch mehr Sicherheit und Produktivität zu entwickeln.

РАЗРАБОТКА

Опытные мастера и дизайнеры вместе с нашими клиентами погают нам разрабатывать новые формы рукояток для большей безопасности и производительности.

8 2 6 5 w

Universalmesser mit Wellenschliff
Нож универсальный, волнистая заточка



cm	25 w	
inch	9¾	
	○	

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Нож для ветчины | 7705 w = волнистая заточка



cm	28 w	31 w	
inch	11¼	12¼	
	○	○	

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	20 w	26 w	31 w	
inch	7¾	10¼	12¼	
	○	○	○	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8 w	10 w	
inch	2¼	4¾	
	○	○	

**BLAU
СИНИЙ**



SONDERANFERTIGUNGEN

Das von Ihnen gewählte Messer ist in Ihrer Wunschfarbe nicht serienmäßig lieferbar? Ab einer Mindestanzahl von 60 Stück pro Artikel bietet GIESSER den Service der Sonderanfertigung.

ПРОИЗВОДСТВО ПО ЗАКАЗУ

Выбранный вами нож доступен только в одном стандартном цвете? GIESSER предлагает изготовление по индивидуальному заказу от 60 шт.

8 2 4 0

Officemesser
Нож универсальный



cm 10 b

inch 4



8 2 7 0

Kochmesser schmal
Поварской нож, узкий



cm 18 b

inch 7

20 b



7³/₄



23 b



9

8 2 6 4

Filet-de-Sole-Messer
Нож филейный



cm 18 b

inch 7



8 2 8 0

Kochmesser breit
Поварской нож, широкий



cm 15 b

inch 6

20 b



7³/₄



23 b



9



25 b



9³/₄

Koch- und Küchenmesser
Поварские и кухонные ножи

3 1 0 5

Ausbeinmesser
Обвалочный нож



cm	13 b	16 b	
inch	5	6¼	
	●	●	

6 0 0 5

Blockmesser
Нож для резки стейков



cm	18 b	21 b	24 b	27 b	30 b
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●	●	●	●	●

8 4 5 5

Kochmesser
Поварской нож



cm	16 b	20 b	23 b	26 b	31 b
inch	6¼	7¾	9	10¼	12¼
	●	●	●	●	●

7 7 0 5

Schinkenmesser | 7705 w = mit Wellenschliff
Нож для ветчины | 7705 w = волнистая заточка



cm	25 b	28 b	31 b	
inch	9¾	11¼	12¼	
	●	●	●	

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser
Нож для овощей



cm	8 b	10 b	12 b	
inch	3¼	4	4¾	
	●	●	●	

9 4 3 5

Wurstgabel
Вилка для колбасы



cm	13 b		
inch	5		
	●		

9 4 1 0 p

Krücken gabel geschmiedet
Вилка кованая



cm	18 b		
inch	7		
	●		

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	25 b	31 b	●
inch	9¾	12¼	
	●	●	

FISCHMESSER НОЖИ ДЛЯ РЫБЫ



2 2 8 5

Fischfiliermesser
Слайсер для рыбы



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	● ●	● ●	

3 0 5 5

Kabeljaumesser
Нож для трески



cm	18		
inch	7		
	●		

3 0 5 5 f

Kabeljaufiliermesser | flexibel
Нож филейный для трески | гибкий



cm	18		
inch	7		
	●		

3 2 3 5 z

Fischschuppenmesser
Нож для удаления чешуи



cm	15		
inch	6		
	●		

Fischmesser
Ножи для рыбы

3 3 5 3

Fischmesser
Нож для рыбы



cm	10	12,5	18	21
inch	4	5	7	8¼
	● ●	●	●	●

3 3 5 3 w 1 0

Fischmesser | mit 10 mm Wellenschliff
Нож для рыбы | волнистая заточка, шаг 10 мм



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	●

7 3 7 5 - 1 8 e 1 0 1

Filiermesser | sehr flexibel
Нож филейный | очень гибкий



cm	18
inch	7
	●

7 3 6 5

Filiermesser | flexibel
Нож филейный | гибкий



cm	16	18	20	22
inch	6¼	7	7¾	8¾
	● ●	● ● ●	● ●	● ●

2 2 7 5

Fischfiliermesser
Слайсер для рыбы



cm	18	21
inch	7	8¼
	●	● ● ●

2 1 0 5

Zubereitungsmesser
Слайсер для рыбы



cm	13	16	18	21	24
inch	5	6¾	7	8¼	9½
	● ●	● ●	● ● ● ● ●	● ●	● ●

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel | lange Griffnase
Обвалочный нож гибкий | Длинный предохранительный носик



cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	● ● ●

4 0 0 5 w w 1

Zubereitungsmesser mit Kullenschliff
Слайсер для рыбы, лезвие с желобками



cm	21	24
inch	8¼	9½
	●	●

8 4 7 5 w w l

Lachsmesser mit Kullenschliff
Нож для разделки лосося, лезвие с желобками



cm 31
inch 12¼



8 2 6 7 w w

Lachsmesser mit Kullenschliff
Нож для разделки лосося, лезвие с желобками



cm 31
inch 12¼



8 4 5 5 w

Koch- und Fischmesser mit Wellenschliff
Поварской нож, волнистая заточка



cm 31
inch 12¼



8 2 8 0 w

Kochmesser breit mit Wellenschliff
Поварской нож, волнистая заточка, узкий



cm 25 30
inch 9¾ 11¾



8 3 1 5 w s p

Bearbeitungsmesser mit Wellenschliff
Нож филейный, волнистая заточка



cm 8
inch 6¼



8 3 3 5 s

Fischmesser, starke Klinge
Нож для рыбы, жесткое лезвие



cm 13
inch 5

9 5 1 5

Fischgrätenzange
Щипцы для рыбы



9 5 1 6

Fischgrätenpinzette
Щипцы для рыбы



Fischmesser
Ножи для рыбы

8 2 4 7

Austernöffner
Нож для устриц



8 2 4 7 - 0 7

Austernöffner
Нож для устриц



9 5 5 0

Hummergabel
Вилка для лобстеров



9 5 5 1

Hummerzange
Щипцы для лобстеров



9 5 1 8

Fischschupper
Рыбочистка



9 5 0 5

Fischschere
Ножницы для плавников



9 5 0 5 k

Fischschere
Ножницы для плавников



9 5 0 5 s p

Fischschere
Ножницы для плавников



BÄCKERMESSER НОЖИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



7 3 0 5 w

Bäckermesser mit Wellenschliff
Нож для выпечки, волнистая заточка



cm	25	28	31	
inch	9¾	11¾	12¼	
	●	● ●	●	

7 7 0 5 w

Bäckermesser mit Wellenschliff
Нож для выпечки, волнистая заточка



cm	25	28	31	36
inch	9¾	11¼	12¼	14
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	●

8 1 3 7

Bäckermesser | zweiseitig schneidend
Нож для выпечки | заточка с двух краев



cm	30	36	
inch	11¾	14	
	●	●	

8 1 3 7 w

Bäckermesser | gerade/Welle, 8137 z gezahnte Klinge (o. Abb.)
Нож для выпечки | гладкий/волнистый, 8137 z частично зазубренный (иллюстрации нет)



cm	30	36	z 30	z 36
inch	11¾	14	11¾	14
	●	●	●	●

Bäckermesser

Нож для выпечки

8 1 3 7 w z

Bäckermesser | Welle/gezahnt
Нож для выпечки | волнистый/серрейторный



cm	30	36
inch	11¾	14
	●	●

8 1 3 6

Bäckermesser, 1-seitig geschliffen
Нож для выпечки, односторонний



cm	30
inch	11¾
	●

8 1 3 6 w

Bäckermesser mit Wellenschliff
Нож для выпечки, волнистая заточка



cm	30
inch	11¾
	●

8 1 3 6 z

Bäckermesser, gezahnt
Нож для выпечки, серрейторный



cm	30
inch	11¾
	●

8 2 1 5

Palette | Klingenbreite: 34 mm
Лопатка | ширина 34 мм



cm	16	21	26	31	36
inch	6¼	8¼	10¼	12¼	14
	●○●	●○	●	●	●

8 2 3 5

Winkelpalette | Klingenbreite: 34 mm
Лопатка изогнутая | ширина 34 мм



cm	16/10	21/15	26/20	31/25
inch	6¼/4	8¼/6	10¼/7¾	12¼/9¾
	●○	●	●	●

8 2 0 5

Confiserie Palette | Klingenbreite: 20 mm
Лопатка для кондитерских изделий | ширина 20 мм



cm	10
inch	4
	●

8 2 3 5

Winkelpalette Mini | Klingenbreite: 20 mm
Лопатка изогнутая мини | ширина 20 мм



cm	12/9
inch	4¾/3¾
	●

8 1 6 5 z**Tortenmesser**
Нож для торта

cm 16

inch 6¼

**8 2 3 2****Pfannenwender** | Klingenbreite: 89/77 mm
Лопатка изогнутая | ширина 89/77 мм

cm 16,5/11,5

inch 6½/4½

**8 2 3 2****Pfannenwender** | Klingenbreite: 74 mm
Лопатка изогнутая | ширина 74 мм

cm 25/19

inch 9¾/7½

**8 2 3 2 l a s****Winkelpalette, gelocht**
Лопатка изогнутая

cm 16,5/11,5

inch 6½/4½

**8 2 3 4****Kuchenpalette** | Klingenbreite: 51/43 mm
Лопатка изогнутая | ширина 51/43 мм

cm 16/11

inch 6¼/4¼

**8 2 2 5****Schaber**
Скребок

cm 10

inch 4

**8 2 3 7****Küchenpalette**
Лопатка для переворачивания

cm 16

inch 6¼

**8 2 3 9****Winkelpalette breit**
Лопатка для переворачивания

cm 16,5/11,5

inch 6¼/4¼



Bäckermesser
Нож для выпечки

8 3 5 5

Brotmesser
Нож для хлеба



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	●	●	●

8 3 5 5 w

Brotmesser mit Wellenschliff
Нож для хлеба, волнистая заточка



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	●	●●●○	●○

8 3 7 5 w

Brotmesser abgewinkelt, Wellenschliff
Нож для хлеба, волнистая заточка



cm	18	23
inch	7	9
	●	●

8 2 6 5 w

Universalmesser mit Wellenschliff
Нож универсальный, волнистая заточка



cm	25
inch	9¾
	●●●●○

8 1 1 5 w

Backblechmesser, Wellenschliff
Нож для торта, волнистая заточка



cm	18
inch	7

8 3 9 5 w

Brotmesser mit Abstandhalter
Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки



cm	18
inch	7
	●

8 3 5 5 w s p

Brotmesser, Bandstahl, Wellenschliff
Нож для хлеба, ленточная сталь, волнистая заточка



cm	18
inch	7
	●

8 3 0 7 w s p

Brötchenmesser, Bandstahl, Wellenschliff
Нож для булочек, ленточная сталь, волнистая заточка



cm	8
inch	3¼
	●●

PrimeLine

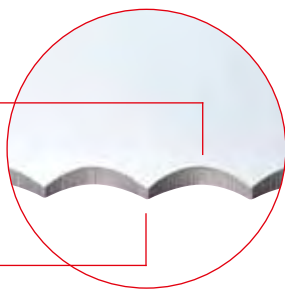
Chef



W 10 DIE PERFEKTE WELLE ИДЕАЛЬНАЯ СЕРРЕЙТОРНАЯ ЗАТОЧКА

BREITE WELLE
für müheloses Schneiden
ШИРОКИЙ СЕРРЕЙТОР
для легкого разрезания

ZAHNSPITZEN
für perfekten Anschnitt
ВЕРШИНЫ ЗУБЦОВ
для наилучшего надрезания



w10 schafft selbst die größten Brote und die härtesten Krusten im Handumdrehen: Die im Vakuum gehärteten Zahnschneiden sorgen für den perfekten Schnitt, die besonders breiten und scharfen Wellen packen spielend den Rest. Diese Art von Wellenschliff garantiert höchste Schärfe, lange Schnitthaltigkeit und ein feines, akkurates Schnittbild. Der ergonomische Griff mit hartem Kern in weicher Schale garantiert sicheres und präzises Arbeiten. Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung für höchste Hygieneanforderungen.

w10 может разрезать даже самые крупные куски и самые твердые шкурки одновременно: закаленные в вакууме вершины зубцов заботятся о первом надрезе, в то время как особенно широкие и острые зубья серрейтора быстро завершают начатое. Этот тип серрейторной заточки гарантирует максимально острое лезвие, стойкость режущих свойств, а также чистый и аккуратный разрез. Эргономичная, мягкая снаружи рукоятка имеет твердый корпус внутри, обеспечивая безопасное и точное разрезание.



2 1 8 2 6 5 w 1 0

Universalmesser | Klassische Schneide für Brot und Kuchen
Нож универсальный | классическое лезвие для хлеба и пирогов



cm	25
inch	9 ³ / ₄

2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser | Das Standardbrotmesser: jetzt noch schärfer und sicherer
Нож для хлеба | стандартный нож: теперь еще острее и безопаснее



cm	21	24
inch	8 ¹ / ₄	9 ¹ / ₂

Käsemesser
Нож для сыра



KÄSEMESSER
НОЖИ ДЛЯ СЫРА

9 6 0 5

Käsemesser
Нож для сыра



cm	12	20	
inch	4¾	7¾	
	●	●	

9 6 0 5

Käsemesser
Нож для сыра



cm	23	26	29
inch	9	10¼	11½
	●	●	●

9 6 0 5 g

Käsemesser | geätzt
Нож для сыра | с травлением



cm	12	20	23	26	29
inch	4¾	7¾	9	10¼	11½
	●	●○	●	●○	●●●

9 6 0 5 w w

Käsemesser | mit Kullenschliff
Нож для сыра | лезвие с желобками



cm	20	26	29
inch	7¾	10¼	11½
	●●●○	●	●●

9 6 1 5**Käsemesser**
Нож для сыра

cm	26	30
inch	10 ³ / ₄	11 ³ / ₄
	●	●

9 6 1 5**Käsemesser**
Нож для сыра

cm	36
inch	14
	●

9 6 1 5 g**Käsemesser** | geätzt
Нож для сыра | лезвие с травлением

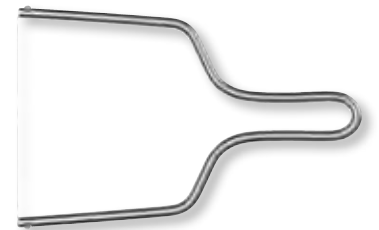
cm	26	30
inch	10 ³ / ₄	11 ³ / ₄
	●	●●

9 6 1 5 w w**Käsemesser** | mit Kullenschliff
Нож для сыра | лезвие с желобками

cm	26	30
inch	10 ³ / ₄	11 ³ / ₄
	●	●

9 6 2 0**Käsespaten**
Лопатка для сыра

cm	15	20
inch	6	7 ³ / ₄
	●	●

9 6 3 0**Mozzarella-Drahtschneider** | unentbehrlich im Partyservice
und an der Käsetheke
Струнная сырорезка для моцареллы | незаменима в обслужи-
вании торжеств и в сырной лавке

cm	12
inch	4 ³ / ₄

9 6 3 0**Käsedrahtschneider**
Струнная сырорезка

cm	23
inch	9

9 6 3 1**Ersatzdrähte (5 Stück)**
Запасные струны (5 шт.)

cm	12	23
inch	4 ³ / ₄	9

Käsemesser
Нож для сыра

9 6 4 5

Briemesser
Нож для мягких сыров



cm 15
 inch 6



9 6 5 5

Weichkäsemesser
Нож для сыра



cm 15
 inch 6



9 6 5 5 sp

Weichkäsemesser
Нож для сыра



cm 15
 inch 6



9 6 3 5 os

Osti Käseschneider | 9631 dr Ersatzdraht
Сырорезка | 9631 dr запасная струна



9 4 9 2

Käsehobel
Нож-лопатка для сыра

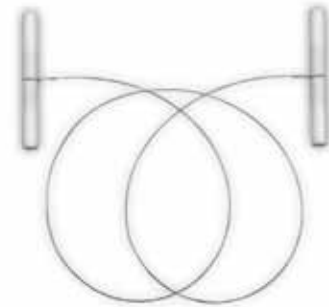


cm 23 (Gesamtlänge)
 inch 11 (общая длина)



9 4 9 3

Schneidedraht | gelöteter hochwertiger Draht | 9493 dr Ersatzdraht
Струна для сыра | высококачественная | 9493 dr запасная струна



cm 120
 inch 48

9 4 9 5

Parmesanmesser
Нож для пармезана



cm 11
 inch 4¼



ERNTEMESSER ФЕРМЕРСКИЕ НОЖИ

PRODUKTIVITÄT

Der langgezogene Wellenschliff verleiht der Klinge extreme Schärfe, was ein kraftsparendes und somit produktiveres Arbeiten erlaubt.

ПРОДУКТИВНОСТЬ

Удлиненная волнистая заточка обеспечивает непревзойденную остроту лезвия, увеличивая продуктивность работы и гарантируя легкость нарезки.



SICHERHEIT

Die lange Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand und vermindert so das Verletzungsrisiko beträchtlich.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Благодаря длинному предохранительному носику рука не скользит, снижается риск получения травмы.

3 3 5 3 w 1 0

Erntemesser mit Wellenschliff
Фермерский нож, волнистая заточка, шаг 10 мм



cm	18	21	
inch	7	8¼	
	●	●	

3 3 5 3

Erntemesser
Фермерский нож



cm	10	12,5	
inch	4	5	
	●	●	

8 2 6 5 w

Erntemesser
Фермерский нож



cm	25		
inch	9¾		
	● ● ○		

8 4 5 6

Erntemesser
Фермерский нож



cm	20		
inch	7¾		
	● ● ●		

Erntemesser
Фермерские ножи

2 0 2 5

Erntemesser
Фермерский нож



cm	18
inch	7
	●

3 0 0 5

Erntemesser
Фермерский нож



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	●●●●○	●●●●○●	●●●●○●	●●●●○●

6 0 0 5

Erntemesser
Фермерский нож



cm	18	21	24	27	30
inch	7	8¼	9½	10½	11¾
	●●●●	●●●●●	●●●●●●	●●●●●●●	●●●●●●●●

8 3 6 5 w s p

Erntemesser mit Wellenschliff
Фермерский нож, волнистая заточка



cm	11
inch	4¼
	●●●○

8 3 0 5 s p

Erntemesser
Фермерский нож



cm	8
inch	3¼
	●●●○

8 5 4 5 s p

Erntemesser
Фермерский нож



cm	6
inch	2¼
	●●●○

8 5 5 5

Blumenmesser
Нож для цветов



cm	4
inch	1¾

ZUBEHÖR АКСЕССУАРЫ




9 4 7 5 - 3


Julienneschneider | mit 3 auswechselbaren Messern: 3-mm-, 6-mm- und Schälklinge
Овощерезка | с 3-мя сменными лезвиями: 3 мм, 6 мм, лезвие для очистки





9 4 7 8


8-teiliges Schnitzmesser-Set
Набор из 8-ми предметов для декорирования

 Schnitzmesser
 Нож для декорирования

 Schnitzmesser
 Нож для декорирования

 Schnitzmesser
 Нож для декорирования

 Schnitzmesser
 Нож для декорирования

 Schnitzmesser
 Нож для декорирования

Schnitzmesser,
 gebogene Klinge
 Нож для декорирования,
 серповидное лезвие

Kugelformer
 Ложка для вырезания
 шариков

Keramik-Abziehstein
 Керамический точильный
 брусок



9 4 7 6

Spiralschneider
Приспособление для спиральной нарезки



9 4 7 6 s

Spiralschneider
Приспособление для спиральной нарезки



8 2 5 0 9 x 7

Buntschneider
Нож для декорирования



9 6 0 5 b s

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang
Нож для декорирования | легко нарезает благодаря лезвию под углом, очень длинный



cm	12
inch	4 ³ / ₄
	●

9 4 7 5

Julienneschneider
Овощерезка



9 4 9 6

Rettichschneider
Нож для декорирования редьки



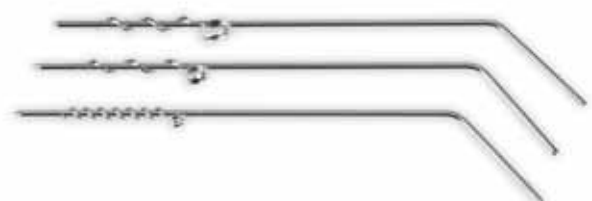
9 4 7 4

Dekorier-Set, 3-tlg.
Набор для декорирования из 3-х предм.



9 4 9 8 - 3

Kartoffelspirale, 3er Set
Набор для декорирования картофеля из 3-х предм.



8 2 4 6**Spargelschäler**
Нож для чистки спаржи**8 2 4 9 r a p****Sparschäler mit Pendelklinge**
Картофелечистка**8 2 4 9****Sparschäler**
Картофелечистка**8 2 4 9 s p****Sparschäler, bewegliche Klinge**
Картофелечистка, подвижное лезвие**8 2 4 9 m 9****Schäler, Metall, glatte Schneide** | mz = gezahnte Schneide
Приспособление для чистки, металл, гладкое лезвие |
mz = серрейторная заточка

cm	9	Breite
inch	3¼	Ширина

8 2 4 9 m z 5**Schäler, Metall, gezahnte Schneide, extra scharf** | 8249 m =
glatte Schneide
Приспособление для чистки, металл, серрейторная заточка,
очень острое | 8249 m = гладкое лезвие

cm	5	Breite
inch	2	Ширина

9 4 7 0 m**Schäler**
Приспособление для чистки

cm	5	Breite
inch	2	Ширина

9 4 7 0 m z**Schäler, gezahnte Schneide, extra scharf**
Приспособление для чистки, металл, серрейторная заточка,
очень острое

cm	5	Breite
inch	2	Ширина

Zubehör
Аксессуары

9 4 7 0

Tomatenschäler
Нож для чистки помидоров



9 4 7 1

Tomatentstieler
Ложка для удаления сердцевины помидора



9 4 7 2

Schnitzmesser, Thai-Stil
Нож для декорирования, тайский



9 4 7 8 - 5

Schnitzmesser
Нож для декорирования



cm	5
inch	2½

8 2 5 4

Orangenschäler
Нож для чистки цитрусовых



8 2 5 5

Dekoriermesser
Нож для декорирования цитрусовых



8 2 5 6

Zitronenschaber
Нож для декорирования цитрусовых



8 2 5 6 spre

Ziseliermesser
Нож для декорирования



8 2 5 7

Butterroller
Нож для масла



8 2 5 9

Apfelausstecher
Нож для удаления сердцевинки яблока



9 4 8 1

Dekoriermesser
Нож для декорирования



9 4 9 7

Kerbmesser
Нож для декорирования



8 2 5 2

Kartoffellöffel
Ложка для вырезания шариков двусторонняя



8 2 5 3

Kartoffellöffel
Ложка для вырезания шариков



mm \emptyset 22/25

mm	\emptyset 10	\emptyset 15	\emptyset 18	\emptyset 23	\emptyset 25	\emptyset 30
inch	\emptyset 0,4	\emptyset 0,47	\emptyset 0,7	\emptyset 0,9	\emptyset 1,0	\emptyset 1,2

8 2 5 3 o

Kartoffellöffel oval
Ложка для вырезания, овальная



8 2 5 3 ow

Kartoffellöffel oval, gewellt
Ложка для вырезания, овальная, волнистая



9 4 8 0

Grapefruitmesser
Нож для грейпфрута



9 5 1 0

Hobel | für Trüffel, Schokolade, Käse etc., mit verstellbarer Klinge,
 9510 w gewellte Klinge (o. Abb.)
Приспособление для нарезки | для трюфелей, шоколада и т.д.,
 со сменным лезвием, 9510 w волнистая заточка (иллюстр. нет)



9 4 7 8 B u c h

in deutscher Sprache
На немецком языке



9 4 7 8 D V D

in deutscher Sprache
На немецком языке



9 5 2 0 - 1

Obst-/Gemüseausstecher | Ahornblatt, klein
Форма для нарезки фруктов/овощей | кленовый лист,
 маленькая



9 5 2 0 - 2

Obst-/Gemüseausstecher | Ahornblatt, groß
Форма для нарезки фруктов/овощей | кленовый лист, большая



9 5 2 0 - 3

Obst-/Gemüseausstecher | Tulpe
Форма для нарезки фруктов/овощей | тюльпан



9 5 2 0 - 4

Obst-/Gemüseausstecher | Hummer
Форма для нарезки фруктов/овощей | лобстер



9 5 2 0 - 5

Obst-/Gemüseausstecher | Krabbe
Форма для нарезки фруктов/овощей | краб



9 4 8 2

Teigrad
Дисковый нож для теста



cm ø 6
inch ø 2¼

9 4 8 2 w

Teigrad gewellt
Дисковый нож для теста, волнистый



cm ø 6
inch ø 2¼

9 4 9 1

Pizzaschneider
Нож для пиццы



cm ø 12
inch ø 4¾

8 2 8 7

Wiegemesser, doppelt
Нож для рубки, двойной



cm 15 22
inch 6 8¾

8 2 8 8

Wiegemesser
Нож для рубки



cm 15 22
inch 6 8¾

8 2 8 8 1 7 e h

Einhand-Wiegemesser
Нож для рубки



cm 17
inch 6¾

8 2 8 8

Wiegemesser
Нож для рубки



cm 36
inch 14

Z u b e h ö r
Аксессуары

9 4 7 8 - 1 2

Schnitzset, Basic 12-teilig
Набор для декорирования, 12 предм.



9 4 7 8 - 2 5

Garnierkoffer, 25-tlg. | die komplette Ausstattung zum Schneiden von Obst und Gemüse im praktischen Hartschalenkoffer
Набор для декорирования в чемоданчике, 25 предм. | полный набор для декорирования фруктов и овощей в удобном твердом чемоданчике



6 8 1 0 б

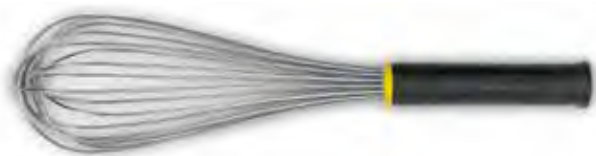
Garnierset in Rolltasche | ca. 200 x 70 x 45 mm,
Inhalt 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249
Набор для декорирования | ок. 200 x 70 x 45 мм
наполнение: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249



6 8 1 3 б

Dekorierset
Inhalt | 6810 I, 8249, 8545 sp 6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259
Набор для декорирования
наполнение | 6810 I, 8249, 8545 sp 6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259



9 5 5 5**Schneebeesen**
Венчик для взбивания

cm	30
inch	11 ³ / ₄

9 5 6 0**Rührlöffel**
Лопатка-мешалка

cm	30	45
inch	11 ³ / ₄	17 ³ / ₄

9 5 6 5**Stielschaber** | hitzebeständig bis 220°C
Резиновая лопатка | термостойкая до 220°C

cm	25	35
inch	9 ³ / ₄	13 ³ / ₄

9 4 8 3**Stielschaber**
Резиновая лопатка

cm	27
inch	11

9 4 8 7**Backpinsel**
Кисточка для выпечки

cm	4	6
inch	1 ¹ / ₂	2 ³ / ₄

9 4 8 7**Backpinsel mit Naturborsten**
Кисточка для выпечки, натуральная

cm	7,5
inch	3

9 4 8 8**Teigschaberset, 3-tlg.**
Набор скребков для теста, 3 предм.

cm	11	11	12
inch	4 ¹ / ₂	4 ¹ / ₂	5

9 4 8 9 - 2**Teigschaberset, 2-tlg.**
Набор скребков для теста, 2 предм.

cm	15	20
inch	6	7 ³ / ₄

9 5 4 0

Gebäckzange
Щипцы для выпечки



9 5 4 2

Salatzange | für Salatbuffet und -theke, 29 cm Gesamtlänge
Щипцы для салата | для салатных буфетов и баров, общая длина 29 см



9 5 4 5

Spaghettizange
Щипцы для спагетти



9 5 1 4

Bratenpinzette
Щипцы для мяса



9 5 0 0

Grillspieß
Шпажка



cm	20	25	
inch	8	10	

9 5 0 0 c o

Grillspieß
Шпажка



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 a u

Grillspieß
Шпажка



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 c r

Grillspieß
Шпажка



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 f i

Grillspieß
Шпажка



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 l a

Grillspieß
Шпажка



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 l i

Grillspieß
Шпажка



cm	30		
inch	12		

9 5 0 0 r o

Grillspieß
Шпажка



cm	30		
inch	12		

9 5 3 5**Aufschnittzange**
Щипцы для ассорти**6 8 6 0****S-Haken (10 St.)**
Крюк (10 шт.)

cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

8 2 9 0 s**Magnet-Klingenschutz** | für Klingenlänge bis 15 cm und
Klingenbreite bis 2,3 cm, 2 Stk in Blister
Магнитный кожух для лезвия | для лезвия длиной до 15 см,
шириной до 2,3 см, 2 шт. в упаковке

cm	15
inch	6

8 2 9 0 m**Magnet-Klingenschutz** | für Klingenlänge bis 23 cm und
Klingenbreite bis 3,3 cm, 2 Stk in Blister
Магнитный кожух для лезвия | для лезвия длиной до 23 см,
шириной до 3,3 см, 2 шт. в упаковке

cm	15
inch	6

8 2 9 0 1**Magnet-Klingenschutz** | für Klingenlänge bis 26 cm und
Klingenbreite bis 5,6 cm, 2 Stk in Blister
Магнитный кожух для лезвия | для лезвия длиной до 26 см,
шириной до 5,6 см, 2 шт. в упаковке

cm	26
inch	10¼

6 8 0 0**Magnetleiste**
Магнитная полоска

cm	35	50
inch	13¾	19¾

6 8 0 0 s p 6 0**Magnetleiste** | extra lang und breit, auch für schwere Werkzeuge
geeignet
Магнитная полоска | очень длинная, подходит для тяжелых
предметов

cm	60
inch	23½

6 8 6 5

Kunststoff-Schneidebrett, abgerundet
Разделочная доска



Maße
Размеры

40	50	60
400x300x20 mm	500x300x20 mm	600x300x20 mm
● ● ● ○ ● ●	● ● ● ○ ● ●	● ● ● ○ ● ●

6 8 7 0

Kunststoff-Schneidebrett Euro (Gastronorm), abgerundet, mit Safrille und Sammler
Разделочная доска Euro (Стандарт Gastronorm), закругленные края, с желобком



Maße
Размеры

26,5	53
265x325x20 mm	530x325x20 mm
● ● ● ○ ● ●	● ● ● ○ ● ●

6 8 6 4

Schneidebrettreiniger
Скребок для разделочных досок



6 8 6 7

Schneidbretthobel
Скребок для разделочных досок
6867 KL | Ersatzklinge
6867 KL | Сменное лезвие



6 8 4 5

Fleischklopfer
Молоток для мяса



6 8 4 0 p

Kotelettklopfer
Приспособление для формирования котлет



8 2 5 8

Geflügelschere | Ersatzfeder = 8258 f
Ножницы для птицы | Запасная пружина = 8258 f



8 2 5 8 s p

Geflügelschere | Ersatzfeder = 8258 spf
Ножницы для птицы | Запасная пружина = 8258 spf



9 5 0 6

Universalschere
Ножницы



8 2 4 8

Spick- und Dressiernadel-Set
Набор игл



9 9 7 0 w b

Abziehstein, Korund, 200 weiß/400 blau
Точильный брусок, корунд, 200 белый/400 синий



200x50x25 mm

9 9 7 0 s

Abziehstein, Siliciumkarbid, 120/320
Точильный брусок, карбид кремния, 120/320



200x50x25 mm

9 9 7 0 w t

Abziehstein, Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß
Точильный брусок, корунд, средняя насечка, 360 терракотовый/1000 белый



200x50x25 mm

9 9 7 0 9 9

Unterlegeschale, schwarz
Коврик, черный



205x62x4 mm

**PROFESSIONELLE
SCHLEIFWERKZEUGE
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ЗАТОЧНЫЕ
УСТРОЙСТВА**



SHARP X

DIE PROFESSIONELLEN DIAMANT-SCHÄRFMASCHINEN ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАТОЧНЫЕ СТАНКИ С АЛМАЗНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Die neue Diamant-Schärfmaschinenserie SHARP X ermöglicht den optimalen professionellen Balligschliff für höchste Belastbarkeit und lange Standzeiten. Schnell und sicher – auch ohne Fachkenntnisse. Die GIESSER SHARP X-Maschinen erzielen dieses Ergebnis durch die patentierte Technik mit federnden, diamantbelegten Schleifrudern und patentierten Spezialelementen zum Polieren der Klinge. Auch die Polierkörper sind mit Diamantstaub beschichtet und erzeugen dadurch ein besseres Ergebnis im Vergleich zu herkömmlichen Schärfmaschinen. Überzeugen Sie sich von unseren neuen Diamant-Schärfmaschinen – Ihre Messer werden es Ihnen danken.

Новые заточные станки SHARP X с алмазным покрытием обеспечивают абсолютную остроту лезвия и долгое сохранение режущих свойств. Быстро и легко - никаких специальных навыков не требуется. Станки GIESSER SHARP X гарантируют результат благодаря запатентованной технологии с использованием крепких шлифовальных кругов с алмазным покрытием и специальными деталями для полирования. Заусенцы, образующиеся на первой стадии, можно легко убрать на второй стадии благодаря двум полировальным деталям, установленным на пружинах. Это существенно облегчает процесс заточки. Попробуйте сами, и вы приятно удивитесь, как легко можно вернуть вашим ножам былую остроту.



SCHNEIDE
Optimaler Balligschliff

РЕЖУЩАЯ КРОМКА
Оптимальная
выпуклая заточка

SHARP X I

1 Schleifstation, 1 Polierstation
1 заточный блок, 1 полировальный блок



SHARP X II

2 Schleifstationen, 2 Polierstationen
2 заточных блока, 2 полировальных блока



SHARP X III

2 Schleifstationen,
2 Polierstationen, mit Wasserkühlung
2 заточных блока,
2 полировальных блока с водяным
охлаждением



SO SCHLEIFEN SIE RICHTIG MIT SHARP X КАК ПРАВИЛЬНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ SHARP X

Für das optimale Schleifergebnis mit den Giesser SharpX-Modellen ist kein handwerkliches Geschick erforderlich. Das Handling ist einfach und sicher. Der Balligschliff wird somit zum Kinderspiel.

Для получения наилучших результатов с помощью заточных станков Giesser SharpX вам не потребуются специальных знаний. Пользоваться ими просто и безопасно. Достижение идеальной выпуклой заточки становится детской забавой.



SCHRITT 1

Schleifen:
 Das Messer in den Spalt des Schleifrades einführen und in regelmäßigem Tempo vom Heft zur Spitze ziehen. Anschließend das Heft anheben, so dass die Spitze des Messers auch geschliffen wird. Vorgang mehrfach wiederholen bis ein feiner Faden (Grat) entsteht.

ШАГ 1

Заточка:
 Опустите нож в слот для шлифовального круга, плавно выньте нож по направлению от рукоятки до кончика. Затем поднимите рукоятку ножа, чтобы заточить кончик лезвия. Повторяйте эти движения до тех пор, пока не образуются заусенцы на лезвии.

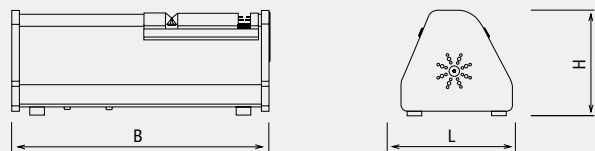


SCHRITT 2

Polieren:
 Das Messer in den Spalt des Polierelements einführen und in regelmäßigem Tempo vom Heft zur Spitze ziehen. Vorgang so lange wiederholen bis der Faden vollständig entfernt ist.

ШАГ 2

Полировка:
 Опустите нож в слот для полировального круга и плавно выньте его по направлению от рукоятки до кончика. Повторяйте эти движения до тех пор, пока не удалятся все заусенцы.

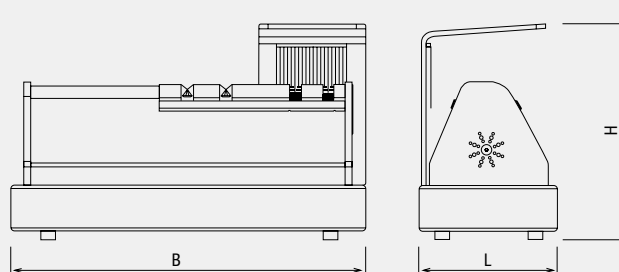


SHARP X I

L x B x H	202 mm x 559 mm x 197 mm
ДхШхВ	202 мм x 559 мм x 197 мм
Strom	230 V/50 Hz (W)
Питание	230 В/50 Гц (W)
Nennstrom/Stromstärke	1,1 A (Wechselstrom)
Номинальный ток	1,1 А
Motorleistung	0,12 kW
Мощность двигателя	0,12 кВт
Absicherung	16 A träge
Предохранитель	16 А инерционный
Drehzahlen	1.500 U/min.
Скорость вращения	1.500 об./мин
Gewicht	10 kg
Вес	10 кг

SHARP X II

L x B x H	202 mm x 559 mm x 197 mm
ДхШхВ	202 мм x 559 мм x 197 мм
Strom	230 V/50 Hz (Wechselstrom)
Питание	230 В/50 Гц (W)
Nennstrom/Stromstärke	1,3 A (Wechselstrom)
Номинальный ток	1,3 А
Motorleistung	0,18 kW
Мощность двигателя	0,18 кВт
Absicherung	16 A träge
Предохранитель	16 А инерционный
Drehzahlen	2.500 U/min.
Скорость вращения	2,500 об./мин
Gewicht	12 kg
Вес	12 кг



SHARP X III

L x B x H	230 mm x 599 mm x 366 mm
ДхШхВ	230 мм x 599 мм x 366 мм
Strom	230 V/50 Hz (Wechselstrom)
Питание	230 В/50 Гц (W)
Nennstrom/Stromstärke	2,2 A (Wechselstrom)
Номинальный ток	2,2 А
Motorleistung	0,25 kW
Мощность двигателя	0,25 кВт
Absicherung	16 A träge
Предохранитель	16 А инерционный
Drehzahlen	3.500 U/min.
Скорость вращения	3,500 об./мин
Gewicht	15 kg
Вес	15 кг

9980 b

Messerschärfer Sharp Easy
Заточное устройство Sharp Easy



9980 g

Messerschärfer Sharp Easy
Заточное устройство Sharp Easy
9981 | Ersatzstangen
9981 | запасные части



9980 r

Messerschärfer Sharp Easy
Заточное устройство Sharp Easy



9980 s

Messerschärfer Sharp Easy
Заточное устройство Sharp Easy



PC I

Prime Cut I
Prime Cut I
PC ST = Schärfstangen (Paar)
PC ST = запасные направляющие, пара



px 88

PX 88 | extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade
PX 88 | специальное покрытие, очень твердое, твердость по Виккерсу 2000



cm 31
inch 12¼

9937

Ergo Steel
Ergo Steel



9901

Silvercut | poliert
Silvercut | «бархатная» насечка



cm 31
inch 12¼

Professionelle Schleifwerkzeuge
Профессиональные заточные устройства

9 9 1 9

Abziehstahl | Doppelzug
Mycat | перекрестная насечка



cm	25	■
inch	9¾	

9 9 1 6

Supercut | ultra feiner Zug
Supercut | мелкая насечка



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 0 6

Policut | extrem feiner Vielfachzug
Policut | самая мелкая насечка



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 2 6

Abziehstahl | ultra feiner Zug
Mycat | мелкая насечка



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 1 3

Topcut | extrem feiner Polierzug
Topcut | мелкая полированная насечка



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 0 5

Abziehstahl | extra feiner Zug
Mycat | средняя насечка



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 0 4

Abziehstahl | ultra feiner Zug
Mycat | мелкая насечка



cm	31	●
inch	12¼	

9 9 7 0

Handschärfstein | grob/fein, Steinlänge 25 cm, Gesamtlänge 38 cm, für Messer und Werkzeuge
Ручной точильный брусок | крупная/мелкая насечка, длина бруска 25 см, общая длина 38 см, для ножей и инструментов



9 9 2 0

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | крупная насечка



cm	28	31	●
inch	11¼	12¼	

9 9 2 2

Chefcut | feiner Zug
Chefcut | крупная насечка



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 2 4

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	23	25	27	31	36	●
inch	9	9¾	10½	12	14	
	●	●●●●●○●●	●	●●●●●○●●	●●●●●	

9 9 2 5

Abziehstahl | Standardzug
Мусат | стандартная насечка



cm	25	31	●
inch	9¾	12¼	

9 9 4 0

Keramikwetzstahl | besonders hart und abrasiv
Мусат керамический | особенно твердый с абразивом



cm	25	●
inch	9¾	
	●	

9 9 3 0

Wetzstahl, diamantbeschichtet
Мусат, алмазное покрытие



cm	25	●
inch	9¾	

9 9 3 1

Messerschärfer
Точилка для ножей

**9 9 5 0**

Haushaltsstahl
Мусат
 9943-20 | Holzgriff
 9943-20 | деревянная рукоятка



cm	20	●
inch	7¾	

Stechschürzen und -boleros Защитные фартуки и болеро

XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
GR. 9 РАЗМЕР 9	GR. 0 РАЗМЕР 0	GR. 1 РАЗМЕР 1	GR. 2 РАЗМЕР 2	GR. 3 РАЗМЕР 3	GR. 4 РАЗМЕР 4	GR. 5 РАЗМЕР 5
Braun КОРИЧНЕВЫЙ	Grün ЗЕЛЕНЫЙ	Weiß БЕЛЫЙ	Rot КРАСНЫЙ	Blau СИНИЙ	Orange ОРАНЖЕВЫЙ	Oliv ОЛИВКОВЫЙ
49	50	51	52	53	54	55

Alle Handschuh-Varianten sind in sieben Größen erhältlich.
Linkshänder-Ausführungen und Sonderanfertigungen auf Anfrage.

Перчатки всех типов доступны в семи размерах.
Перчатки для левшей или специального рамера по запросу.

9 5 9 5

Schutzschürze Защитный фартук



Art.-Nr. Арт. номер	Breite x Länge Ширина x длина	 min. – max.	 min. – max.
9595-73	50 x 73 cm	152 – 173 cm	82 – 111 cm
9595-78	55 x 78 cm	162 – 185 cm	89 – 122 cm
9595-84	55 x 84 cm	175 – 202 cm	96 – 133 cm

9 5 9 6

Bolero Болеро



Art.-Nr. Арт. номер	Breite x Länge Ширина x длина	 min. – max.	 min. – max.
9596-85	50 x 85 cm	146 – 166 cm	82 – 111 cm
9596-90	50 x 90 cm	156 – 178 cm	82 – 111 cm
9596-95	55 x 95 cm	166 – 190 cm	89 – 122 cm
9596-100	55 x 100 cm	177 – 202 cm	89 – 122 cm

9 5 9 3

Ersatzteilset Комплект запасных ремешков



No.	9593-00	9593-08	9593-15	9593-19

9 5 9 9

Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer Schutz in 3 Größen (s, m, l), gem. EN 388 25 4 x
Перчатки защитные от порезов | очень легкие, обеспечивают защиту от порезов, 3 размера (s, m, l), в соотв. с EN 388 25 4 x



9594 b/w

Handschuhspanner (100 St.) | Einheitsgröße
Уплотнитель перчаток (100 шт.) | универсальный размер



LEISTUNGSKLASSE 2
DIN EN 13998

КЛАСС 2
DIN EN 13998



9590 m 00

Stechschutzhandschuh | ganzmetall
Перчатка защитная | полностью металлическая



9590-08

Stechschutzhandschuh
Перчатка защитная



9590-15

Stechschutzhandschuh
Перчатка защитная



9590-00

Stechschutzhandschuh
Перчатка защитная



9590-19

Stechschutzhandschuh
Перчатка защитная



Messerhygieneboxen Гигиенические боксы для ножей

MHB I

Messer-Hygiene-Box | für 4 Messer + 1 Stahl
Гигиенический бокс для ножей | для 4-х ножей и 1-ого мусата



500x265x100 mm

MHB I E

Einlagen-Set für MHB I
Вставки для MHB I



Version
Версия



E1	4 x	1 x	-
E2	5 x	1 x	1 x
E3	5 x	2 x	-
E4	8 x	1 x	-

MHB II

Messer-Hygiene-Box | für 6 Messer + 2 Stähle
Гигиенический бокс для ножей | для 6-ти ножей и 2-х мусатов



500x380x100 mm

MHB II E

Einlagen-Set für MHB II
Вставки для MHB II



Version
Версия



E1	6 x	2 x	-
E2	8 x	2 x	-
E5	12 x	2 x	-
E6	10 x	2 x	-

MHB III

Messer-Hygiene-Box | für 5 Messer, 1 Stahl, 1 Handschuh
Гигиенический бокс для ножей | для 5-ти ножей, 1-ого мусата, 1-ой перчатки



500x380x100 mm

MHB III E

Einlagen-Set für MHB III
Вставки для MHB III



Version
Версия



E1	5 x	1 x	1 x
E3	10 x	1 x	1 x
E5	8 x	2 x	1 x

6831-1

Messerscheide für ein Messer | vollhygienischer Kunststoff
Чехол для 1-ого ножа | полностью из гигиенического пластика



6830-4

Messerköcher-Garnitur für vier Messer | vollhygienischer Kunststoff
Чехол для 4-х ножей | полностью из гигиенического пластика
6832 | Gürtel einzeln
6832 | ремень



6 6 0 0

Fleischersäge
Пила для костей
6601 | Sägeblatt, 35 cm, 50 cm
6601 | полотно 35 см, 50 см



cm	35	50
inch	13¾	19¾

6 6 3 0 k

Rinderspalter
Топорик для говядины



cm	33
inch	13

6 6 4 5

Hackmesser
Топорик



	ca. 400 g
cm	15
inch	6
	●

6 6 4 0 p

Hackmesser, POM-Griff
Топорик, рукоятка из POM



	ca. 500 g
cm	15
inch	6
	●

6 6 5 5

Hackmesser
Топорик



	ca. 550 g	ca. 650 g
cm	18	20
inch	7	7¾
	●	●

6 6 5 5 s p

Hackmesser
Топорик



	ca. 910 g	ca. 1010 g
cm	18	20
inch	7	7¾
	●●●●	●●●●

6 6 5 5 s p

Hackmesser
Топорик



	ca. 1080 g	ca. 1240 g
cm	23	25
inch	9¾	10
	●●●●	●●●●

6 7 9 5

Hackfleischmesser | stabile Form mit Kunststoffgriff
Топорик для мяса | оптимальная форма лезвия, пластиковая рукоятка



cm	14
inch	5½

Z u b e h ö r
Аксессуары

6 6 0 8

Rippenzieher | mit 16 mm Klinge
Нож для удаления ребер | лезвие 16 мм



6 6 0 9

Carré/Kotelettauslöser | mit 14 mm Klinge
Нож для удаления ребер | лезвие 14 мм



6 6 1 5

Ersatzklingen für Rippenzieher (5 St.)
Запасные лезвия к ножу для удаления ребер (5 шт.)



mm	14	16	18	20	22
inch	0,55	0,63	0,71	0,79	0,87

6 6 1 5 a

Ersatzklingen, extrascharf (5 St.)
Запасные лезвия к ножу для удаления ребер, очень острые (5 шт.)



mm	14	16	18	20	22
inch	0,55	0,63	0,71	0,79	0,87

6 6 1 0

Rippenzieher mit Schlaufe
Нож для удаления ребер



mm	Ø 2,0
inch	1/13

6 6 1 0 a

Rippenzieher, Aluminium
Нож для удаления ребер, алюминий



mm	Ø 2,0
inch	1/13

6 6 1 1

Rippenzieher-Ersatzsaiten (50 St.) | Länge 200 mm / 300 mm
Запасные петли (50 шт.) | длина 200 мм / 300 мм



mm	Ø 2,0
inch	1/13

6 6 9 8

Ringmesser | 3 Stk. im Set
Кольцевой нож | 3 шт. в комплекте



6 8 5 0

Blockbürste
Тендерайзер



6 6 1 2

Knochenstaubentferner
Скребок для костей



6 8 6 0

S-Haken (10 St.)
Крюк (10 шт.)



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

KL 3010

Hohlstechmesser Klinge | 11 cm
Лезвие к ножу для слива крови | 11 cm



cm	11
inch	4¼

KL 3010

Hohlstechmesser Klinge | 17 cm
Лезвие к ножу для слива крови | 17 cm



cm	17
inch	6¾

KL 3010

Hohlstechmesser Klinge | 15 cm
Лезвие к ножу для слива крови | 15 cm



cm	15
inch	6

Taschen- und Probiermesser
Карманные ножи и ножи технолога

7990

Taschenschlachtsmesser
Карманный нож



cm 10
 inch 4

7984 c

Wurstprobiermesser mit Gabel & Clip | Metallausführung
Нож технолога с вилкой и клипсой | полностью металлический



cm 11
 inch 4½

7981 c

Wurstprobiermesser mit Gabel und Clip
Нож технолога с вилкой и клипсой

7981 | ohne Clip
7981 | без клипсы



cm 11
 inch 4½

7990 - 2

Jagdmesser | Klinge 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, geschmiedet,
 Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
ОХОТНИЧИЙ НОЖ | лезвие 11 см, 57-58 HRC по Роквеллу, кованный,
 рукоятка из микарты, соединена заклепками, с сумкой из шорно-
 седельной кожи



7981 csp

Wurstprobiermesser mit Gabel und Clip
Нож технолога с вилкой и клипсой



cm 11
 inch 4½
 ● ● ● ●

7990 - 3

Jagdmesser | Klinge 11 cm, 57-58 HRC Rockwell, gestanz,
 Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
ОХОТНИЧИЙ НОЖ | лезвие 11 см, 57-58 HRC по Роквеллу,
 штампованный, рукоятка из микарты, соединена заклепками,
 с сумкой из шорно-седельной кожи



7990 - 4

Jagdmesser | Klinge 11 cm, D 2-Stahl, 57-58 HRC Rockwell, gestanz,
 Griff aus edlem Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche
ОХОТНИЧИЙ НОЖ | лезвие 11 см, сталь D 2, 57-58 HRC по Роквеллу,
 кованный, рукоятка из микарты, соединена заклепками, с сумкой из
 шорно-седельной кожи



MESSERTASCHEN UND -KOFFER СУМКИ И КЕЙСЫ ДЛЯ НОЖЕЙ



6801 Ъ

Magnet-Kochkoffer | ca. 475 x 300 x 80 mm

Inhalt | 7900 p-28, 8210 p-28, 8240-13, 8243-9, 8251, 8263-13, 8264-18, 8270-20, 8280-23, 9410 p-18, 9420 p-13, 9922-25, 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249, 6810 82-r

Кейс шеф-повара, магнитный | ок. 475 x 300 x 80 мм
наполнение | 7900 p-28, 8210 p-28, 8240-13, 8243-9, 8251, 8263-13, 8264-18, 8270-20, 8280-23, 9410 p-18, 9420 p-13, 9922-25, 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249, 6810 82-r

6801 I | ohne Bestückung

6801 I | без наполнения



6801 Ъ 6

Magnet-Kochkoffer, 7-tlg.

Inhalt | 6801 sp, 8240-10, 8280-20, 8265 w 25, 3100 p 13, 7360 p 18, 9924-25

Кейс шеф-повара, магнитный, 7 предм.
наполнение | 6801 sp, 8240-10, 8280-20, 8265 w 25, 3100 p 13, 7360 p 18, 9924-25



Messertaschen und -koffer Сумки и кейсы для ножей

6801 spl

Magnet-Kochkoffer | leichte Ausführung
Кейс шеф-повара | магнитный, облегченная версия



6801 sp rec

Magnet-Kochkoffer, 14-tlg.
Inhalt | 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp 25, 8240-10, 8540 p 6, 8210 p 28, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p 15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp
Кейс шеф-повара, магнитный, 14 предм.
наполнение | 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp 25, 8240-10, 8540 p 6, 8210 p 28, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p 15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp



8292 l

Rolltasche, schwarz, mit Schulterriemen
Сумка-чехол для ножей, черная, ремень через плечо



8293 b

Messertasche, schwarz, 14-tlg.
Inhalt | 8293 l, 8261 wp 25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p 6, 9410 p 15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25
Сумка-чехол, черная, 14 предм.
наполнение | 8293 l, 8261 wp 25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p 6, 9410 p 15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25
8293 l | ohne Bestückung
8293 l | без наполнения



8 2 9 3 b k**Messertasche, schwarz, 14-tlg.**

Inhalt | 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp 10, 8265 w 25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp 6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

Сумка-чехол для ножей, черная, 14 предм.

наполнение | 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp 10, 8265 w 25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp 6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

**8 2 9 4 b****Messertasche, 13-tlg.**

Inhalt | 3100 p 13, 8250 sp, 8252, 8210 p 28, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261wp 25, 8270-25, 9410 p 18, 7900 p 28, 9920-28, 8294 l

Сумка-чехол для ножей, 13 предм.

наполнение | 3100 p 13, 8250 sp, 8252, 8210 p 28, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261wp 25, 8270-25, 9410 p 18, 7900 p 28, 9920-28, 8294 l

8294 l | ohne Bestückung

8294 l | без наполнения

**8 2 9 6 b****Messertasche, 8-tlg.**

Inhalt | 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p 13, 9410 p 18, 9920-28, 8296 l

Сумка-чехол для ножей, 8 предм.

наполнение | 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p 13, 9410 p 18, 9920-28, 8296 l

8296 l | ohne Bestückung

8296 l | без наполнения

**8 2 9 6 b k****Messertasche**

Inhalt | 8296 l, 3105-13, 7365-18, 8265 w 25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp 6, 8315 sp 10

Сумка-чехол для ножей

наполнение | 8296 l, 3105-13, 7365-18, 8265 w 25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp 6, 8315 sp 10



Messertaschen und -koffer

Сумки и кейсы для ножей

8 2 9 6 5 k

Messertasche, 6-tlg.

Inhalt | 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp 10, 9924-25, 8296-5 l
Сумка-чехол для ножей, 6 предм.

наполнение | 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp 10, 9924-25, 8296-5 l

8296 5l | ohne Bestückung

8296 5l | без наполнения



6 8 1 0 Ъ

Garnier-set in Rolltasche | ca. 200x70x45 mm

Inhalt | 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

Набор для декорирования в сумке-чехле | ок. 200 x 70 x 45 мм

наполнение | 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

6801 l | ohne Bestückung

6801 l | без наполнения



6 8 2 0 1 a

Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm

Панель для ножей | размеры: 485 x 275 мм

6820 h | Schlaufenhalter, 1 Paar

6820 h | крепления, 1 пара



6 8 1 3 Ъ

Dekorier-set

Inhalt | 6810 l, 8249, 8545 sp 6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259

Набор для декорирования

наполнение | 6810 l, 8249, 8545 sp 6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259



3 5 5 5

Messer-Set, 3-tlg. | 3105-13, 3005-16, 4025-21
Набор ножей, 3 предм. | 3105-13, 3005-16, 4025-21



3 5 7 1

Aufschnittmesser-Set, 3-tlg. | 7705 aw 22, 7705 w 22, 9435-13
Набор ножей, 3 предм. | 7705 aw 22, 7705 w 22, 9435-13



3 5 6 5

Messer-Set, 3-tlg. | 3105-13, 3005-18, 4025-24
Набор ножей, 3 предм. | 3105-13, 3005-18, 4025-24



3 5 4 5

Lehrlingsset, 5-tlg. | 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25
Набор ножей, 5 предм. | 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25



3 5 1 1 p l

Prime Line-Set, 3-tlg. | 11250-13, 11250-15, 11200-20
Набор ножей Prime Line, 3 предм. | 11250-13, 11250-15, 11200-20



3 5 8 1

Küchenmesser-Set, 3-tlg. | 8315 sp 8, 8456-18, 8265 w 25
Набор ножей, 3 предм. | 8315 sp 8, 8456-18, 8265 w 25



9 7 8 5

Fisch-Set, 2-tlg. | 7365-18 b, 2275-21 b
Набор ножей для рыбы, 2 предм. | 7365-18 b, 2275-21 b



9 7 8 7

Bistro-Set, 2-tlg. | 8456-16 w, 8265 w 25 w
Набор ножей для закусок, 2 предм. | 8456-16 w, 8265 w 25 w



Messertaschen und -koffer
Сумки и кейсы для ножей

9 7 8 2

Gemüse-Set, 2-tlg. | 8455-20 gr, 8335 gr
Набор ножей для овощей, 2 предм. | 8455-20 gr, 8335 gr



9 7 8 3

Fleischmesser-Set, 2-tlg. | 4025-24 r, 3005-16 r
Набор обвалочных ножей, 2 предм. | 4025-24 r, 3005-16 r



9 7 8 4

Konditor-Set, 2-tlg. | 8234 g, 8115 w 18 g
Набор для выпечки, 2 предм. | 8234 g, 8115 w 18 g



9 7 8 1

Jäger-Set, 2-tlg. | 3426-16, 3085-15
Набор охотничьих ножей, 2 предм. | 3426-16, 3085-15



9 7 8 0

Jäger-Set, 3-tlg. | 3105-10 g, r, 2105-13 g, r, 3005-16 g, r
Набор охотничьих ножей, 3 предм. | 3105-10 g, r, 2105-13 g, r, 3005-16 g, r



9 8 7 9 s p

Besteck Set, 4-tlg.
Набор столовых приборов, 4 предм.



9 8 7 8

Pizza-Set, 20-tlg. | 10 Messer mit Wellenschliff, 10 Gabeln
Набор для пиццы, 20 предм. | 10 ножей, волнистая заточка, 10 вилок



Auf Wunsch stellen wir Ihnen
Ihr individuelles Set in verschiedenen
Farben zusammen.

По запросу мы сформируем набор
в разных цветах.

9 7 9 0

Verkaufsdisplay, 30-tlg. | bestückt mit je 6 Fleisch-, Brot-, Koch-, Küchen- und Universalmessern
Витрина, 30 предм. | ножи для хлеба, обвалочные, кухонные и универсальные ножи



9 4 3 5 v k

Display | 72 Gabeln in 6 verschiedenen Farben
Витрина | 72 вилки в 6-ти разных цветах



9 8 7 2 s p v k

Display | 72 Tomatenmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp 11)
Витрина | 72 универсальных ножа в 6-ти разных цветах (8365 wsp 11)



Messertaschen und -koffer
Сумки и кейсы для ножей

9 7 7 0

Tranchierset | 9410 p 15, 8270-18
Набор для нарезки | 9410 p 15, 8270-18



9 7 1 5

Tranchierset | 8385-21, 9437-18
Набор для нарезки | 8385-21, 9437-18



9 8 3 5

Messer-Stahl-Set | 9950-20, 8435-18
Набор из ножа и мусата | 9950-20, 8435-18



9 8 2 5

Haushaltsset | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8435-16
Набор для дома | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8435-16



9 8 1 0

Haushaltsset | 8300-8,5, 8360 w 11, 8340-16, 8350 w 18
Набор для дома | 8300-8,5, 8360 w 11, 8340-16, 8350 w 18



9 8 1 5

Haushaltsset | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8345-16, 8355 w 18
Набор для дома | 8305 sp 8, 8365 wsp 11, 8345-16, 8355 w 18



9 8 4 0 b c

Best Cut Set, 3-tlg. | 8640-10, 8670-15, 8680-20
Набор ножей Best Cut, 3 предм. | 8640-10, 8670-15, 8680-20



9 8 4 0 o

Olivenholz-Set, 3-tlg. | 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o
Набор ножей с деревянными рукоятками, 3 предм. | 8240-10 o, 8264-18 o, 8280-20 o



9891 b5

Messerblock, 5-tlg. | preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl

Набор ножей с подставкой, 5 предм. | подставка из бука в подарочной коробке по разумной цене. Наполнение: поварской нож 20 см, нож для хлеба 18 см, кухонный нож 8 см, ножницы и мусат



9891 b5 bc

Messerblock „BestCut“, 5-tlg. | aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

Набор ножей с подставкой „BestCut“, 5 предм. | из бука. Наполнение: поварской нож 20 см, нож для рубки 15 см, универсальный нож 10 см, ножницы и мусат. Симпатичная картонная упаковка.



9891 b5 pl

Messerblock, 5-tlg. | aus Buche, bestückt mit Kochmesser breit, Santoku-Messer mit Kullenschliff, Gemüsemesser, Schere und Wetzstahl

Набор ножей с подставкой, 5 предм. | из бука. Наполнение: поварской нож широкий, нож сантоку с лезвием с желобками, нож для овощей, ножницы и мусат.



Messerblocks

Наборы ножей с подставками

9 8 9 2 б

Messerblock, bestückt

Inhalt | 9922-25, 8280-25, 8270-20, 8270-15, 8243-9, 8240-10, 8251, 9410 р 15

Набор ножей с подставкой

наполнение | 9922-25, 8280-25, 8270-20, 8270-15, 8243-9, 8240-10, 8251, 9410 р 15

9892 l | ohne Bestückung

9892 i | без наполнения



9 8 9 2 б 9 б с

Messerblock „BestCut“, 9-tlg. | aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 20 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel 15 cm, Küchenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Tourniermesser 6 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

Набор ножей с подставкой "BestCut", 9 предм. | из бука. Наполнение: поварской нож 20 см, нож для хлеба 20 см, филейный нож 18 см, вилка 15 см, кухонный нож 15 см, универсальный нож 10 см, нож для чистки 6 см, ножницы и мусат. Симпатичная картонная упаковка.



9 8 9 8 l

Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer

Подставка для ножей из нержавеющей стали | для 1-ого мусата, 1-ой вилки и 6-ти ножей

9898 lm | mit breiteren Schlitz für 7 Teile

9898 im | с более широкими прорезями для 7-ми предметов



9 8 9 8 б

Edelstahl-Messerblock, 8-tlg. | bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidmesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser-Set, schmal 20 cm

Набор ножей с подставкой из нержавеющей стали, 8 предм. | наполнение: слайсер 23 см, нож для декорирования, нож для чистки, универсальный нож, поварской нож мусат, вилка и филейный нож

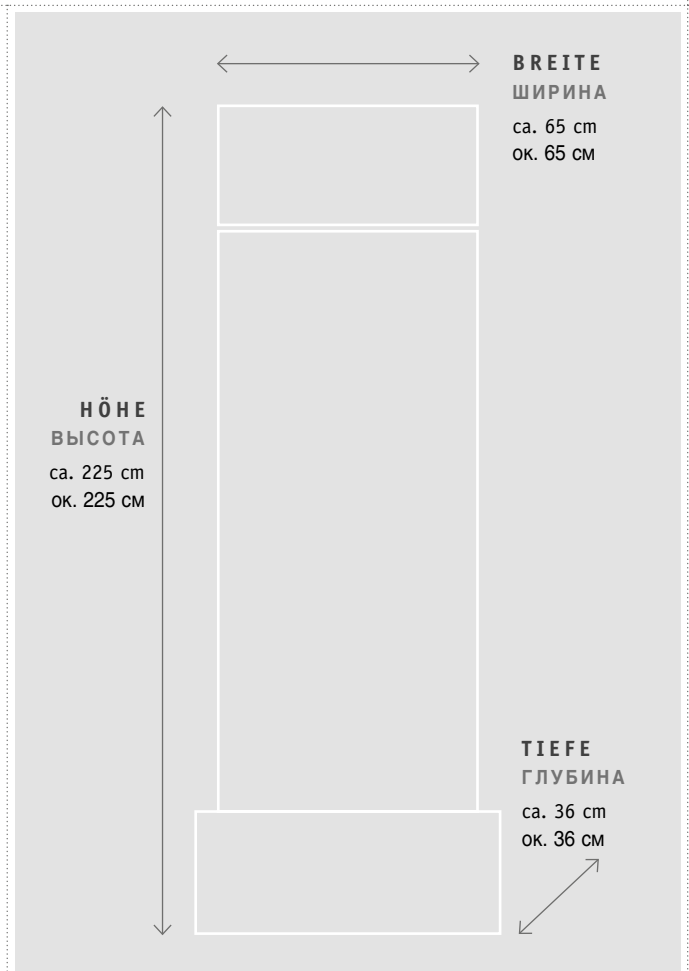




**GUT PRÄSENTIERT
IST HALB VERKAUFT
ХОРОШО ПРЕДСТАВЛЕН –
НАПОЛОВИНУ ПРОДАН**

Wenig Platz genügt, um die wichtigsten GIESSER Artikel attraktiv zu präsentieren und noch schneller zu verkaufen. Unser flexibles System bietet viele Möglichkeiten der Regalaufteilung und der Produktpräsentation und lässt sich endlos erweitern. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung. Integrierbare Poster und Werbeschilder sind auf Anfrage erhältlich.

Вам не потребуется много места для того чтобы привлекательно разложить и быстрее продать товары GIESSER. Мы предлагаем гибкие решения для представления продукции. Мы будем рады помочь вам создать ваш уникальный дизайн. Постеры и рекламные материалы по запросу.



69109

Standsäule Unterteil
Опора, нижняя часть



69113

Sockelseitenblende
Боковая крышка



69110

Standsäule Oberteil
Опора, верхняя часть



69114

Sockelaufgabe mit Frontblende
Крышка с передней панелью



69112

Lochblechrückwand
Перфорированная задняя панель



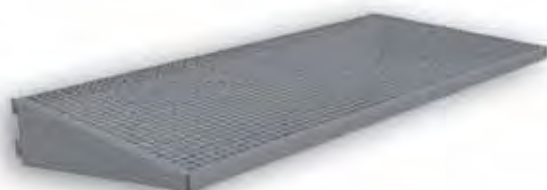
69115

Topperaufsatz
Заголовок



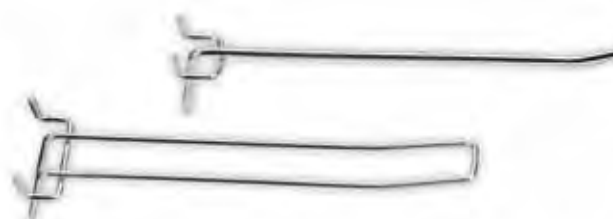
69119

Tablar
Полка



69300

Schlaufenhaken
Двойной крюк



69200

Einzelhaken
Крюк

6 9 1 1 6

Messerbrett
Доска для ножей



6 9 3 2 0

Mutter
Гайка

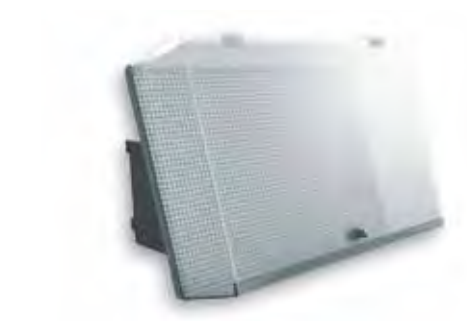


6 9 3 1 0

Stift
Штифт

6 9 1 1 7

Messerbrett mit Acrylhaube
Доска для ножей с акриловой крышкой



6 9 1 2 0

Infotafel Buche
Панель из бука



6 9 1 2 1

Infotafel Magnet
Магнитная панель



6 9 8 0

Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage, ca. 110x75x10 cm
Доска-дисплей для ножей | наполнение по запросу,
ок. 110 x 75 x 10 см



INDIVIDUALISIERUNG ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ



KLINGENBESCHRIFTUNG ГРАВИРОВКА НА ЛЕЗВИИ

Gestochen scharf auf der Klinge: Ihr Firmenname. Oder der Ihres Kunden. Alles, was wir dazu von Ihnen benötigen, ist eine geeignete Vorlage. Wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten und die Kosten.

Представьте аккуратную гравировку на лезвии ножа: название вашей фирмы. Или вашего клиента. Все, что нам для этого нужно, это подходящий шаблон. Мы будем рады обсудить с вами наши возможности и затраты.



PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF ШТАМП НА РУКОЯТКЕ

Plakative Werbung am Griff: Wenn Sie wünschen, auch in Ihrer Firmenfarbe. Die Kosten nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Реклама на рукоятке: если пожелаете, также в вашем фирменном цвете. Цены по запросу.



VERPACKUNGEN УПАКОВКА

Nutzen Sie unseren Service der individuellen Verpackungsgestaltung – gerne gestalten wir auch nach Ihren Wünschen.

Попробуйте наш сервис по индивидуальной упаковке, мы с удовольствием учтем ваши пожелания.



KENNZEICHNUNG IM HANDUMDREHEN ЛЕГКАЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Optimieren Sie Ihren Kundenservice durch schnelle und einfache Personalisierung aller Messer und Werkzeuge. Buchstaben und Ziffern können direkt im Schablonendrucker, Logos über die Software generiert werden.

Оптимизируйте клиентский сервис быстрой и легкой персонализацией всех ножей и приборов. Буквы и цифры формируются непосредственно в печатном устройстве, логотипы через программное обеспечение.

- SCHNELL UND EINFACH
- FÜR ZIFFERN UND BUCHSTABEN
- БЫСТРО И ПРОСТО
- ДЛЯ ЛЮБЫХ ЗНАКОВ



9998

Ätz-Set | Bestehend aus Signiergerät, Schablonendrucker, Software, Ätzflüssigkeit und Schablonen.

Набор для гравировки | состоит из прибора для маркировки, печатника по шаблону, ПО, травильного раствора и шаблона



Inhaltsverzeichnis

Индекс

NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА	NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА	NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА	NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА
675 r	14	3353 w10	14/72/83	6820 la	114	8137 w	75
2002	25	3405	14	6830-4	106	8137 wz	76
2005	10	3425	14	6831-1	106	8165 z	77
2005 wwl	22	3426	14	6840 p	96	8205	76
2008	29	3427	14	6845	96	8210 p	37
2008 wwl	24	3511 pl	115	6850	109	8215	76
2015	10	3545	115	6860	95/109	8225	77
2025	10/84	3555	115	6864	96	8232	77
2105	11/72	3565	115	6865	96	8232 las	77
2105 wwl	22	3571	115	6867	96	8232 p	37
2275	11/72	3581	115	6870	96	8234 p	37
2285	12/71	4000	32	6980	123	8234	77
2400	31	4005	15	7105	16	8235	76
2405	11	4005 wwl	23/72	7105 w	16	8237 p	37
2503	26	4020	32	7300 p	36	8237	77
2504	27	4020 p	35	7300 wp	36	8239	77
2505	11	4025	15	7305	16	8240	43/61/63/65/69
2505 sl	30	4025 wwl	23	7305 aw	16	8240 o	46
2505 wwl	22	4028	29	7305 st	16	8241	43/65
2509	28	4035	15	7305 w	16/75	8241 o	46
2509 wwl	24	4055	18	7305 wwl	24	8242	43
2514	27	4056	18	7305 wwl 21 aw	24	8243	43/66
2515	11	4065	18	7365	16/58/72	8244	44
2515 sl	30	4078	18	7365 sl	30	8244-13 o	47
2515 wwl	22	5005	15	7375-18 e101	16/72	8246	87
2519	28	5065	15	7700	32	8247	74
2534	27	6005	15/62/64/66/70/84	7700 p	36	8247-07	74
2535	12	6005 wwl	23	7700 w	32	8248	97
2535 wwl	23	6600	107	7700 wp	36	8249	87
2539	28	6608	108	7705	17/54/62/64/66/67/68/70	8249 m 9	87
2603	26	6609	108	7705 w	17/54/75	8249 mz 5	87
2605	11	6610	108	7705 aw	17	8249 rap	87
2605 f wwl	23	6610 a	108	7705 wwl	24/54	8249 sp	87
2605 wwl	23	6611	108	7715 wwl	24	8250 9x7	86
2608 wwl	24	6612	109	7725	17	8251	44
2612	25	6615	108	7900 p	37	8252	89
2615	11	6615 a	108	7905	17	8253	89
3000	31	6630 k	107	7905 w	17	8253 o	89
3000 p	35	6640 p	107	7925	17	8253 ow	89
3002	25	6645	107	7935	18	8254	88
3003	26	6655	107	7945	18	8255	88
3005	13/84	6655 sp	107	7965	18	8256	88
3005 wwl	23	6665	55	7965 aw	18	8256 spre	88
3008	29	6675	55	7981 c	110	8257	89
3055	71	6698	109	7981 csp	110	8258	97
3055 f	71	6780 br	14	7984 c	110	8258 sp	97
3080	31	6795	107	7990	110	8259	89
3082	25	6800	95	7990-2	110	8260 w	44
3085	13	6800 sp 60	95	7990-3	110	8260 w o	46
3085 sl	30	6801 b	111	7990-4	110	8261 w	33
3100	31	6801 b 6	111	8115 w	78	8261 wp	36
3100 p	35	6801 spl	112	8136	76	8262 p	35
3103 wwl	24	6801 sp rec	112	8136 w	76	8263	44
3105	12/62/64/70	6810 b	92/114	8136 z	76	8264	44/61/63/69
3105 f	12	6813 b	92/114	8137	75	8264 o	46/47
3105 wwl	23					8265 w	55/68/78/83
3110 s	32	GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE	2			8265 w l	55
3115	12	GIESSER – ИСТОРИЯ УСПЕХА	2			8267 ww	44/73
3160	32					8269	44
3163	26	WIE EIN GIESSER PROFI-MESSER ENTSTEHT	4			8269 k	55
3165	12	ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НОЖЕЙ GIESSER	4			8269 p	37
3168	29					8269 wwl p	37
3169	28	WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER	6			8269 wwl k	55
3185	13	ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О НАШИХ НОЖАХ	6			8270	45/61/63/65/69
3186	13					8270 w	45
3215	13	FLEISCHERMESSER UND ZUBEHÖR	8			8275 wwl	44
3215 9e101	13	РАЗДЕЛОЧНЫЕ НОЖИ И АКСЕССУАРЫ	8			8280	45/61/63/65/69
3235 z	71					8280-20 o	47
3305	14	KOCH- UND KÜCHENMESSER	39			8280 w	45/73
3353	72/83	ПОВАРСКИЕ И КУХОННЫЕ НОЖИ	39			8284	45

NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА	NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА	NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА	NR. НОМЕР	SEITE СТРАНИЦА
8287	91	9400 p	48	9560	93	9970 99	97
8288	91	9410 p	48/62/64/66/70	9565	93	9970 s	97
8288 17 eh	91	9420 p	48	9590-00	105	9970 wb	97
8290 l	95	9435	48/58/62/64/70	9590 m 00	105	9970 wt	97
8290 m	95	9435 vk	117	9590-08	105	9980 b	101
8290 s	95	9437	48/58	9590-15	105	9980 g	101
8292 l	112	9445	48	9590-19	105	9980 r	101
8293 b	112	9465 sp	57	9593	104	9980 s	101
8293 bk	113	9466 sp	57	9594 b/w	105	9998	125
8294 b	113	9467 sp	57	9595	104	11200	20
8296 5k	114	9470	88	9596	104	11250	20
8296 b	113	9470 m	87	9599	104	11251	20
8296 bk	113	9470 mz	87	9605	80	11253	20
8300	33	9471	88	9605 bs	58/86	12200	21
8300 p	34	9472	88	9605 g	80	12250	20/72
8305 sp	56/84	9474	86	9605 ww	80	12251	20
8305 wsp	56	9475	86	9615	81	12251 wwl	20
8307 wsp	78	9475-3	85	9615 g	81	12253	20
8310 p	34	9476	86	9615 ww	81	12260	21
8315 sp	56/59/62/64/66/67/68/70	9476 s	86	9620	81	12260 wwl	21
8315 wsp	56/73	9478	85	9630	81	12300	21
8330	33	9478-5	88	9631	81	12308	21
8330 p	35	9478 Buch	90	9635 os	82	12316	21
8335	58	9478 DVD	90	9645	82	12600 wwl	21
8335 s	73	9478-12	92	9655	82	69109	122
8340	33	9478-25	92	9655 sp	82	69110	122
8340 p	35	9480	90	9715	118	69112	122
8345	58	9481	89	9770	118	69113	122
8350 w	32	9482	91	9780	116	69114	122
8350 wp	36	9482 w	91	9781	116	69115	122
8355	78	9483	93	9782	116	69116	123
8355 w	55/78	9487	93	9783	116	69117	123
8355 wsp	78	9488	93	9784	116	69119	122
8360 w	33	9489-2	93	9785	115	69120	123
8360 wp	34	9491	91	9787	115	69121	123
8365 sp	56	9492	82	9790	117	69200	122
8365 wsp	56/59/84	9493	82	9810	118	69300	122
8366 wsp	57	9495	82	9815	118	69310	123
8375 w	55/78	9496	86	9825	118	69320	123
8395 w	78	9497	89	9835	118	217365	51
8445 stpp	53	9498-3	86	9840 bc	118	217705 w	51
8450	32	9500	94	9840 o	47/118	218265 w10	50/79
8450 p	36	9500 au	94	9872 spvk	117	218269 sp	52
8451 p	36	9500 co	94	9878	116	218269 wwl	51
8455	53/59/62/64/66/67/68/70	9500 cr	94	9879 sp	57/116	218315	51
8455 w	73	9500 fi	94	9891 b5	119	218335	51
8456	54/83	9500 la	94	9891 b5 bc	119	218355 w10	50/79
8465	54	9500 li	94	9891 b5 pl	51/119	218365 w	51
8475	54	9500 ro	94	9892 b	120	218455	50
8475 wwl	54/73	9505	74	9892 b9 bc	120	218456	50
8540	33	9505 k	74	9898 b	120	KL 3010	109
8540 p	34	9505 sp	74	9898 l	120	MBH I	106
8545 sp	56/59/66/84	9506	97	9901	101	MBH I E	106
8555	84	9510	90	9904	102	MBH II	106
8640	41	9514	94	9905	102	MBH II E	106
8643	41	9515	73	9906	102	MBH III	106
8661 w	42	9516	73	9913	102	MBH III E	106
8663	41	9518	74	9916	102	PC I	101
8664-18	42	9520-1	90	9919	102	px 88	101
8670	41/42	9520-2	90	9920	103	Sharp X I	99
8670 w	42	9520-3	90	9922	103	Sharp X II	99
8680	42	9520-4	90	9924	58/62/64/66/67/70/103	Sharp X III	99
8680 w	42	9520-5	91	9925	58/103		
8710	33	9535	95	9926	102		
8725	57	9540	94	9930	103		
8725 wsp	57	9542	94	9931	103		
8730	33	9545	94	9937	101		
8730 p	35	9550	74	9940	103		
8730 pz	35	9551	74	9950	103		
8785 zsp	56	9555	93	9970	102		



GIESSER WELTWEIT
GIESSER BO BCEM MIPE

HET SKARPT VAL
 KUN VAADIT
 KESTÄVÄÄ
 LAATUA
 на острие
 качества
 진정한 프로의 선택
 HEFUR BITID
HAR GREPET
 KVALITETSKNIFE
 TENUE PLUS SURE,
 TRANCHANT QUI DURE
 HAS THE EDGE
 HOUDT U
 IN DE HAND
ALLES IM GRIFF
 OSTRY JAKO 超級鋒利，無與倫比
 QUALITA PER LA VITA
 PERFECCION EN CORTE
 ASTRUS ILGAM 超級鋒利，無與倫比
 ملتزمون بالقمة... متمسكون بفتنكم
 גיסר - חוד החנית
คมกรวด
 TENUE PLUS SURE,
 TRANCHANT QUI DURE
 O CORTE PERFEITO
 PERFECCION EN CORTE
 EXPERIENCE THE DIFFERENCE
 HAS THE EDGE

スーパーナイフ 伝説が生み出す刃の味

 **GIESSER
MESSER**
Alles im Griff

Johannes Giesser Messerfabrik GmbH
Raiffeisenstraße 15
D - 71364 Winnenden-Hertmannsweiler
Germany

Telefon 0049 (0) 71 95/18 08-0
Telefax 0049 (0) 7195/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de