

PREMIUMCUT



FASZINATION
SCHÄRFE

Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Schon der Anblick genügt und du spürst die Faszination, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

Hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren langanhaltende Freude am Schneiden.

Passend zu den zwölf verschiedenen Klingen gibt es wahlweise vier unterschiedliche Griffe aus sorgsam ausgewählten Materialien. In Verbindung mit den außergewöhnlichen Klingen entstehen so besonders wertvolle Meisterstücke.

FÜR EINSCHNEIDENDE
ERLEBNISSE



BARBON BECUE

TREE OF LIFE

Die spitz geschwungene Klingenform, die mächtige, gebogene Schneide – genau das richtige Werkzeug, um große Fleischstücke, Fisch oder Gemüse zu bearbeiten. Erlebe die Faszination des Schneidens bei einem herrlichen Grillevent gemeinsam mit deinen Freunden und die Bewunderung ist dir sicher.



YOB OCHO^{NO 1}

TREE OF LIFE

Japanische Kultur trifft deutsche Perfektion – ein ganz besonderes Messer ist geboren. Der markante Kullenschliff und die perfekte Balance lassen das Yobocho [jobodscho] mühelos durch das Schneidgut gleiten. Das ist das Messer, das du lieben wirst!



VEGGIE^{NO 1}

RED DIAMOND

Gemüse (und auch alles andere) im Handumdrehen zerkleinern und vorbereiten? Mit diesem Universalgenie überhaupt kein Problem! Mit der schmalen Klinge ist das Veggie NO 1 leicht und wendig und not for ladies only.



SCHARFE ALLROUNDER



FORK^{NO 1}

SPICY ORANGE

Diese Fleischgabel verrät den Profi in dir. Ob beim Tranchieren, Bratgut wenden oder gekonnt Servieren – damit bist du gerüstet für viele Herausforderungen an Herd und Tisch.



CHEFS^{NO 1}

SPICY ORANGE

Als Klassiker unter den Messern ist das Chefs NO 1 sowohl in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Damit schneidest du Gemüse und Kräuter, als gäbe es kein morgen. Ganz egal, wann er zum Einsatz kommt – dein Alleskönner lässt dich nicht im Stich.





WAVE¹_{NO²}

RED DIAMOND

Stark und kraftvoll kommt es daher – dieses Werkzeug, das auch harte Brotkrusten spielend schafft. Die lange, scharfe Klinge mit Wellenschliff gleitet wie von selbst durch das Schneidgut und beschert dir gleichmäßige Scheiben und ganz sicher den Beifall deiner Gäste.

DIE PERFEKTE
WELLE

LITTLE DARLING



ROCKING
CHEFS



OFFICE NO.1

Das ist DEIN Messer und darf in deiner Sammlung nicht fehlen: Mit der kurzen Klinge lassen sich auch filigrane Schneidearbeiten absolut präzise ausführen. Das Häuten von Geflügel oder das Schälen von Obst zum Beispiel werden mit diesem vielseitigen Werkzeug zum Kinderspiel.

FILET NO 1

VOLLENDENDE
PRÄZISION



DELTA © Delta



.....
RED DIAMOND



.....
ROCKING
CHEFS

Beste Vorbereitung ist die Grundlage des Erfolges. Mit dem Filet NO 1, seiner leicht flexiblen und gebogenen Klinge, gelingen dir alle Ausbein- und Filierarbeiten mühelos, sicher und schnell. Du bist gerüstet für ein hervorragendes Barbecue.



SPICY ORANGE

STEEL NO 1

Auch das schärfste Messer braucht seine Streich(el)einheiten. Hüte und pflege deine Lieblingsmesser wie einen Schatz. Und dazu gehört das regelmäßige Wetzzen der Klinge mit dem dazu passenden Stahl.

SLICER NO 1

Damit kannst du dir eine Scheibe abschneiden. Ganz gleich, ob roher Fisch, deine selbst gemachte Terrine oder das auf den Punkt gebratene Fleisch. Nutze beim Schneiden die gesamte Länge des Messers, denn es gleitet dank seiner unheimlichen Schärfe nahezu mühelos durch das Schneidgut – Scheibe für Scheibe.

EINMALIG SCHARF



Bist du bereit für die Königsklasse und überlässt nichts dem Zufall? Ein außergewöhnliches Barbecue beginnt nicht erst an deiner Grillstation, sondern schon beim Zubereiten deiner Lieblingsstücke. Und dazu gehört natürlich auch das richtige Werkzeug: das Butcher NO 1. Zeige deinen Freunden, was du kannst!

HELL YEAH! WAS FÜR GRIFFE.....



THUJA – TREE OF LIFE

Tradition trifft Perfektion. Die Griffschalen aus Thuja-Wurzelholz machen Tree of Life zu einem Griff der Extraklasse. Thuja – auch als Lebensbaum bekannt – ist ein extrem widerstandsfähiges Wurzelholz, und macht Schneiden zum absoluten Genuss. Ein Griff von außergewöhnlicher Qualität.



RED DIAMOND

Das beeindruckende Design bringt unsere Herzen auf Temperatur. Red Diamond raubt dir den Atem, denn durch das besondere Herstellungsverfahren wird jeder der Kunststoffgriffe zum Einzelstück. Feuer, Fleisch und Red Diamond – was könnte schöner sein!



SPICY ORANGE

Schon allein der Anblick entflammt deine Gedanken und weckt beim Kochen all deine Sinne. Exotische Aromen und Schärfe vermischen sich – du bist eins mit deinem Messer.



ROCKING CHEFS

Rocking Chefs sind harte Kerle mit weichem Kern: Micarta, ein natürliches Material. Kein Griff gleicht dem anderen und macht dich zum wahren Helden am Herd. Für seinen absoluten Favoriten legt auch „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit seine Hand ins Feuer.



ROCKING
CHEFS

BUTCHER^{NO 1}

SPEZIALIST IM ZERTEILEN



» Damit rocken wir die Küche und den Grill. Die Barbecue-Machete aus der Rocking Chef-Edition ist mein Messer. Extrem scharf, absolut anders und total professionell.«

RALF JAKUMEIT, KOCHREBELL
DER „ROCKING CHEFS“

DER NEID IST DIR SICHER!

Die hochwertigen Klingen sind erst der Anfang: Unsere ganze Aufmerksamkeit gilt jetzt den außergewöhnlichen Griffvarianten. Die sorgfältig ausgewählten Materialien wie Thuja-Holz und Micarta verbinden sich mit der perfekten Qualität der Klingen – und machen die Messer von GIESSER zu wahren Meisterstücken.



1900 s 20 TOL | CHEFS NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 20 cm



1900 s 20 RD | CHEFS NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 20 cm



1915 s 16 TOL | VEGGIE NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 16 cm



1915 s 16 RD | VEGGIE NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 16 cm



1900 s 20 SO | CHEFS NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 20 cm



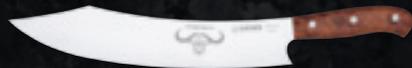
1900 s 20 RC | CHEFS NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 20 cm



1915 s 16 SO | VEGGIE NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 16 cm



1915 s 16 RC | VEGGIE NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 16 cm



1900 s 30 TOL | BARBECUE NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 30 cm



1900 s 30 RD | BARBECUE NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 30 cm



1920 s 10 TOL | OFFICE NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 10 cm



1920 s 10 RD | OFFICE NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 10 cm



1900 s 30 SO | BARBECUE NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 30 cm



1900 s 30 RC | BARBECUE NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 30 cm



1920 s 10 SO | OFFICE NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 10 cm



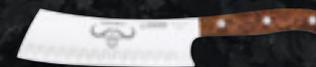
1920 s 10 RC | OFFICE NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 10 cm



1910 s 17 TOL | FILET NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 17 cm



1910 s 17 RD | FILET NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 17 cm



1925 s wwr 16 TOL | YOBOCHO NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 16 cm



1925 s wwr 16 RD | YOBOCHO NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 16 cm



1910 s 17 SO | FILET NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 17 cm



1910 s 17 RC | FILET NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 17 cm



1925 s wwr 16 SO | YOBOCHO NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 16 cm



1925 s wwr 16 RC | YOBOCHO NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 16 cm

DIE QUAL DER WAHL!



1930 s w 25 TOL | WAVE NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 25 cm



1930 s w 25 RD | WAVE NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 25 cm



1960 s 25 TOL | STEEL NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 25 cm



1960 s 25 RD | STEEL NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 25 cm



1930 s w 25 SO | WAVE NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 25 cm



1930 s w 25 RC | WAVE NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 25 cm



1960 s 25 SO | STEEL NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 25 cm



1960 s 25 RC | STEEL NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 25 cm



1940 s 21 TOL | FORK NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 21 cm



1940 s 21 RD | FORK NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 21 cm



1965 s 22 TOL | BUTCHER NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 22 cm



1965 s 22 RD | BUTCHER NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 22 cm



1940 s 21 SO | FORK NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 21 cm



1940 s 21 RC | FORK NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 21 cm



1965 s 22 SO | BUTCHER NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 22 cm



1965 s 22 RC | BUTCHER NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 22 cm



1955 s 31 TOL | SLICER NO 1
Tree of Life, Thuja
Klingenlänge: 31 cm



1955 s 31 RD | SLICER NO 1
Red Diamond
Klingenlänge: 31 cm



1955 s 31 SO | SLICER NO 1
Spicy Orange
Klingenlänge: 31 cm



1955 s 31 RC | SLICER NO 1
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlänge: 31 cm

GÖNN' DIR EIN SET UND SICHERE DIR EINEN SCHARFEN PREISVORTEIL!



1988 2 | 2ER SET
Inhalt: 1900 20, 1920 10 | Abb.: Tree of Life, Thuja
Klingenlängen: 20, 10 cm

Erhältlich in:
Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



1997 2 | 2ER SET
Inhalt: 1900 20, 1940 21 | Abb.: Spicy Orange
Klingenlängen: 20, 21 cm

Erhältlich in:
Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



1996 3 | 3ER SET
Inhalt: 1930 w 25, 1900 20, 1920 10 | Abb.: Rocking Chefs, Micarta
Klingenlängen: 25, 20, 10 cm

Erhältlich in:
Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond, Rocking Chefs



1999 3 TOL | 3ER SET
Tree of Life, Thuja
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm



1999 3 SO | 3ER SET
Spicy Orange
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm



1999 3 RD | 3ER SET
Red Diamond
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm



1999 3 RC | 3ER SET
Rocking Chefs, Micarta
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm



GIESSER

DIE MACHER

Mit Feuer, Leidenschaft und einer überzeugenden Verarbeitungsqualität sind wir weltweit einer der international führenden Hersteller von Profi-Messern.

Wir sind hungrig nach Perfektion. Gemeinsam feilen wir so lange an hochwertigsten Materialien und bestmöglicher Verarbeitung, bis wir das ganz besondere Messer in der Hand halten. Das macht unsere Messer so außergewöhnlich, dass wir sie am liebsten selbst behalten würden.



**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)71 95/1808-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

Stand 2023