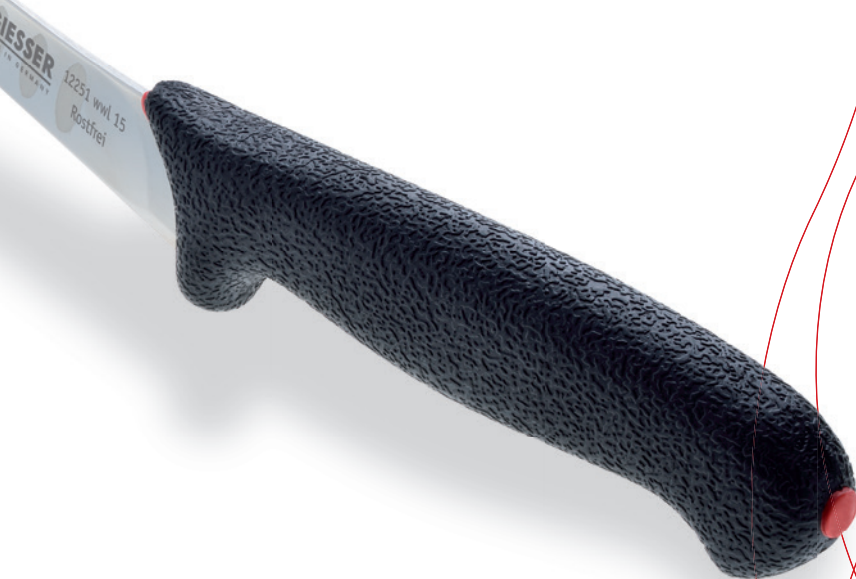


NACH DEM VORBILD DER NATUR.



ABSOLUT PERFEKT.

PrimeLine



GIESSER
MADE IN GERMANY



ABSOLUT PERFEKT:

Für die besonderen Eigenschaften der Messerserie PrimeLine findet man perfekte Vorbilder in der Natur – Ergonomie, Hygiene, Schärfe und Rutschsicherheit. Durch verschiedene Klingenformen und -längen, wahlweise flexibler oder starker Klinge, kurzer oder langer Griffnase ist PrimeLine für sämtliche Arbeitsbereiche in der Gastronomie oder der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie ideal geeignet.

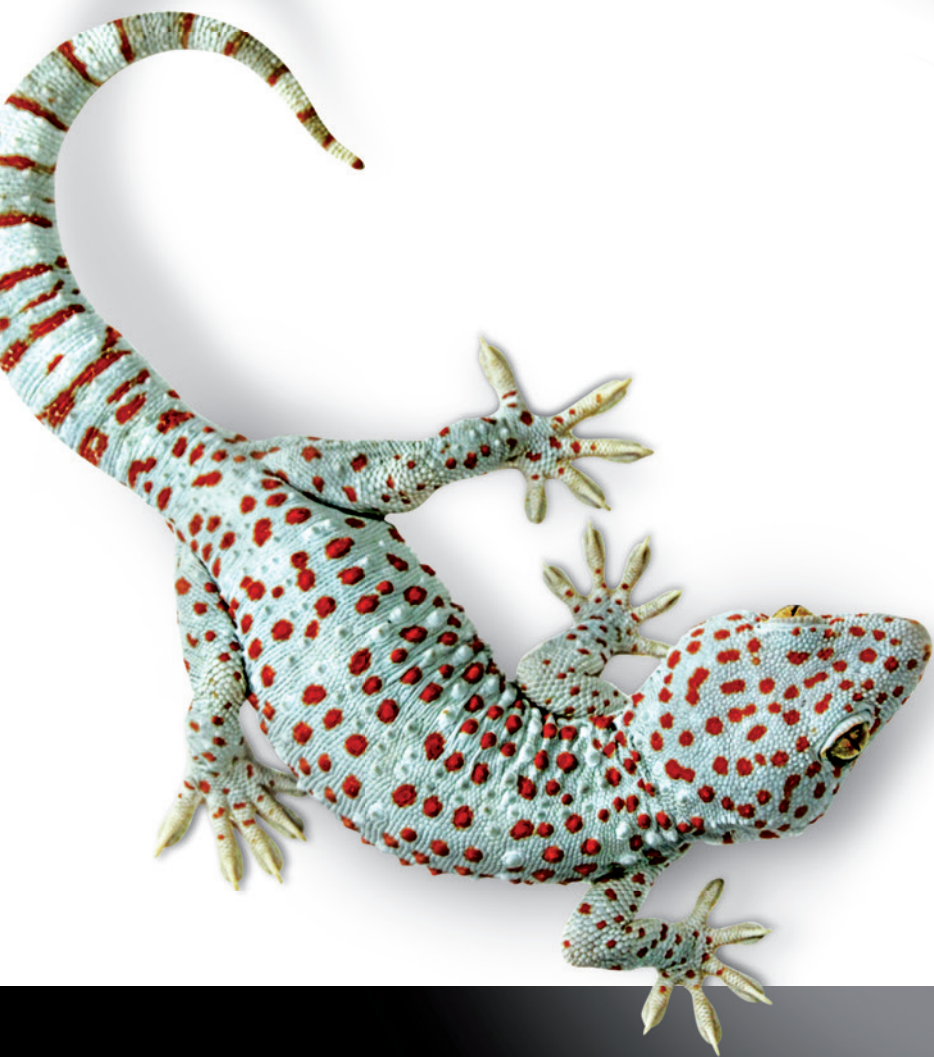
PrimeLine



UNGLAUBLICH ERGONOMISCH:

Eine weiche, griffige Oberfläche mit hartem Kunststoffkern garantiert Stabilität und präzises Arbeiten. Die ausgewogenen Proportionen von PrimeLine sind ausschlaggebend für die perfekte Balance von Klinge und Griff und ermöglichen müheloses und ermüdungsfreies Schneiden. Durch den optimal geformten und gerundeten Griff mit Schutz Nase liegt PrimeLine hervorragend in der Hand und schont Sehnen und Gelenke.

PrimeLine



BESONDERS RUTSCHSICHER:

Das angenehm weiche Kunststoffmaterial des Griffmantels ist ergonomisch geformt und passt sich der menschlichen Hand an. Die Oberflächenstruktur sorgt auch bei feuchten Händen für einen sicheren Griff und die optimale Schnittführung. Das Risiko des Abrutschens wird deutlich vermindert und Verletzungen vorgebeugt.

PrimeLine



EXTREM SCHARF:

Für PrimeLine verwenden wir ausschließlich hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnitthaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum. Der perfekte Schliff und schließlich der Handabzug sorgen für eine lange Standzeit und außerordentliche Schärfe.

PrimeLine



AUSGESPROCHEN HYGIENISCH:

Seit Hunderten von Jahren ist die antibakterielle Wirkung von Silber bekannt. Die **Sanitized® Silver**-Ausrüstung unserer Griffe vermindert zuverlässig und dauerhaft die Verbreitung von Bakterien und das Risiko der Kreuzkontamination. **Sanitized® Silver** bietet das Optimum an Hygiene in der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie, entspricht den strengen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung, ist antiallergisch und dermatologisch geprüft.



11250 | AUSBEINMESSER
flexibel, mit kurzer Griffnase
Klingenlängen: 13 oder 15 cm



11251 | AUSBEINMESSER
stark, mit kurzer Griffnase
Klingenlängen: 13 oder 15 cm



11253 | AUSBEINMESSER
sehr flexibel, mit kurzer Griffnase
Klingenlängen: 13 oder 15 cm



11200 | ZUGSCHNEIDMESSER
mit kurzer Griffnase
Klingenlänge: 20 cm



12250 | AUSBEINMESSER
flexibel, mit langer Griffnase
Klingenlängen: 13 oder 15 cm



12251 | AUSBEINMESSER
stark, mit langer Griffnase
Klingenlängen: 13 oder 15 cm



12251 wwl | AUSBEINMESSER
stark, mit Kullenschliff und langer Griffnase
Klingenlänge: 15 cm



12253 | AUSBEINMESSER
sehr flexibel, mit langer Griffnase
Klingenlängen: 13 oder 15 cm



12260 | AUSBEINMESSER
breite Form, stark, mit langer Griffnase
Klingenlänge: 15 cm



12260 wwl | AUSBEINMESSER
mit Kullenschliff und langer Griffnase
Klingenlänge: 15 cm



12200 | ZUGSCHNEIDMESSER
mit langer Griffnase
Klingenlängen: 22 oder 25 cm



12600 wwl | FLEISCHMESSER
mit Kullenschliff und langer Griffnase
Klingenlänge: 24 cm



12316 | AUSBEINMESSER
gerade Form, stark, mit langer Griffnase
Klingenlänge: 15 cm



12300 | STECHMESSER
mit langer Griffnase
Klingenlängen: 16, 18 oder 21 cm



12308 | STECHMESSER
mit langer Griffnase
Klingenlänge: 15 cm

PrimeLine

DIE SERIE FÜR
FLEISCH VERARBEITENDE BETRIEBE



218455 | KOCHMESSER
breite Form
zum Schneiden von Fleisch und Gemüse
Klingenlängen: 20 oder 23 cm



218315 | GEMÜSEMESSER
mittelspitze Form
sehr handlich
Klingenlängen: 8 oder 10 cm



218456 | KOCHMESSER
schmale Form
leicht und handlich für Obst und Gemüse
Klingenlängen: 16 oder 18 cm



218365 w | UNIVERSALMESSER
mit Wellenschliff
die klassische Klinge mit ergonomischem Griff
Klingenlänge: 11 cm



218265 w10 | UNIVERSALMESSER
mit Wellenschliff (10 mm Wellenabstand)
für alle Lebensmittel mit harter Schale oder Kruste
Klingenlänge: 25 cm



218335 | KÜCHENMESSER
mittelspitze Form
das universelle Messer für Obst und Gemüse
Klingenlänge: 13 cm



218269 wwl | SANTOKU-MESSER
mit Kullenschliff
für Gemüse und Obst
Klingenlänge: 18 cm



218355 w10 | BROTMESSER
mit Wellenschliff (10 mm Wellenabstand)
packt auch härteste Krusten
Klingenlänge: 21 cm



217365 | FILIERMESSER
sicher im Griff beim Filetieren und Parieren von
Fleisch und Fisch
Klingenlänge: 16 cm



218269 sp | SANTOKU-MESSER
mit Speziallochung
zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch
Klingenlänge: 19 cm



217705 w | TRANCHIERMESSER
mit Wellenschliff
zum Schneiden von rohem Schinken und Braten
Klingenlängen: 25 oder 31 cm



217365 | FILIERMESSER
sicher im Griff beim Filetieren und Parieren von
Fleisch und Fisch
Klingenlänge: 18 cm

PrimeLine
Chef

DIE SERIE FÜR DEN KOCH

Als einer der weltweit führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender fertigt GIESSER täglich mehr als 6.000 Profimesser am Standort Winnenden. Das vielfältige Produktsortiment umfasst 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer sowie Zubehör für die Gastronomie und die Lebensmittel verarbeitende Industrie. GIESSER-Produkte zeichnen sich durch hervorragende Materialien und erstklassige Verarbeitung aus und bieten für jede Anforderung das richtige Werkzeug.

Alle PrimeLine-Messer sind zu 100% made in Germany.



**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Raiffeisenstraße 15
DE-71364 Winnenden

Telefon +49(0)7195/18 08-0
Telefax +49(0)7195/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de

PrimeLine



GIESSER
MADE IN GERMANY