



JETZT NOCH MEHR  
SCHARFE TEILE

---

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 zehn 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



# BARBECUE NO 1

## 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.



# SCHARFE ALLROUNDER



## FORK<sup>NO.1</sup>

### 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.





# WAVE<sup>1</sup><sub>NO<sup>2</sup></sub>

## 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  
Werkzeuge  
© 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.

EINE FRAGE  
DES STILS

# STEAK NO 1

Dein besonderes Stück Fleisch, mit viel Hingabe zubereitet, verdient ein besonderes Messer. Stilvoll präsentiert es sich am gedeckten Tisch, sanft und geschmeidig liegt es in der Hand und schon beim ersten Schnitt empfindest du das pure Schneidvergnügen. Die Freude am Essen steigt ins Unermessliche.



TREE OF LIFE





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



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



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



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



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



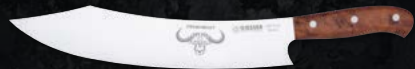
1900 20 RC | CHEFS NO 1  
Rocking Chefs, Micarta  
Klingenlänge: 20 cm



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# DIE QUAL DER WAHL!



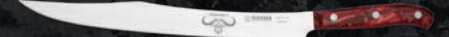
1940 21 TOL | FORK NO 1  
Tree of Life, Thuja  
Klingenlänge: 21 cm



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



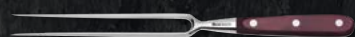
1955 31 TOL | SLICER NO 1  
Tree of Life, Thuja  
Klingenlänge: 31 cm



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



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



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



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



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



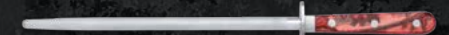
1950 12 TOL | STEAK NO 1  
Tree of Life, Thuja  
Klingenlänge: 12 cm



1950 12 RD | STEAK NO 1  
Red Diamond  
Klingenlänge: 12 cm



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



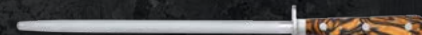
1960 25 RD | STEEL NO 1  
Red Diamond  
Klingenlänge: 25 cm



1950 12 SO | STEAK NO 1  
Spicy Orange  
Klingenlänge: 12 cm



1950 12 RC | STEAK NO 1  
Rocking Chefs, Micarta  
Klingenlänge: 12 cm



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



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



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



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



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



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

# WOW – WAS FÜR BOXEN!



1950 s 12-4 | 4ER SET  
Inhalt: 1950 12 | Abb.: Tree of Life, Thuja  
Klingenlängen: 12 cm

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



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](mailto:info@giesser.de)



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

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