

# 2015

КАТАЛОГ | KATALOG



**GIESSER**

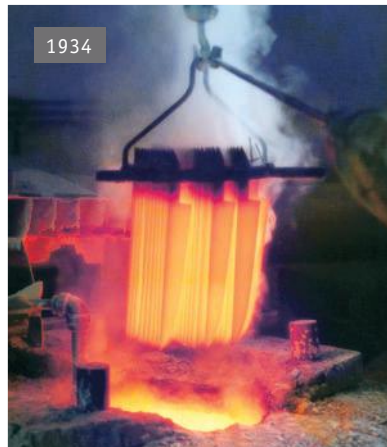
MADE IN GERMANY

# GIESSER – ИСТОРИЯ УСПЕХА GIESSER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

## 1776

В 1776г. Йоханн Гиссер заложил фундамент наследственного мастерства GIESSER и основал производство ножей и стальных изделий.

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



## 1981

Первая вакуумная установка для закалки позволила существенно улучшить качество и увеличить стойкость режущей кромки ножей.

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

## 2000

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

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

Владельцы компании, Ганс-Йоахим Гиссер и Германн Гиссер, открыли новое высоко-технологичное производство в Винненден-Хертманнсвайлер, Германия, где 80 специалистов производят более 6000 профессиональных ножей в день.

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.



## 1865

Открытие магазина стальных изделий собственного производства. С 1934г. производство ножей с фиксированным лезвием.

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

## 1934

Разделение компании на Alfred Giesser Messerfabrik, которая производит ножи для оборудования промышленного назначения, и Johannes Giesser Messerfabrik. В 1936 совместно с Böhler Edelstahl разработана нержавеющая сталь для производства ножей.

Das Unternehmen teilt sich in die Alfred Giesser Messerfabrik, die Maschinenmesser produziert, und die Johannes Giesser Messer-

fabrik. 1936 erfolgt mit Böhler Edelstahl die Entwicklung des rostfreien Messerstahls.

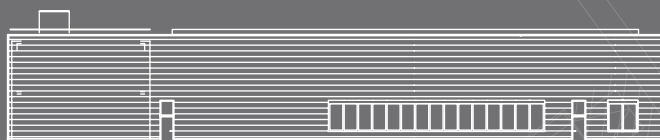
## 1961

Открытие первого здания фирмы GIESSER MESSER.

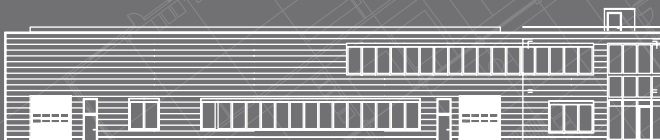
Der erste Erweiterungsbau der Firma GIESSER MESSER wird eingeweiht.



СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ СТОРОНА  
NORD-WEST ANSICHT



ЮГО-ВОСТОЧНАЯ СТОРОНА  
SÜD-OST ANSICHT



2014/15

## 2008

Высокий 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.

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.

## 2014/15

Завод I находится в процессе строительства для расширения отделения заточки и полировки.

Werk I wird um einen Neubau für das Schleifen und Polieren der Messer erweitert.

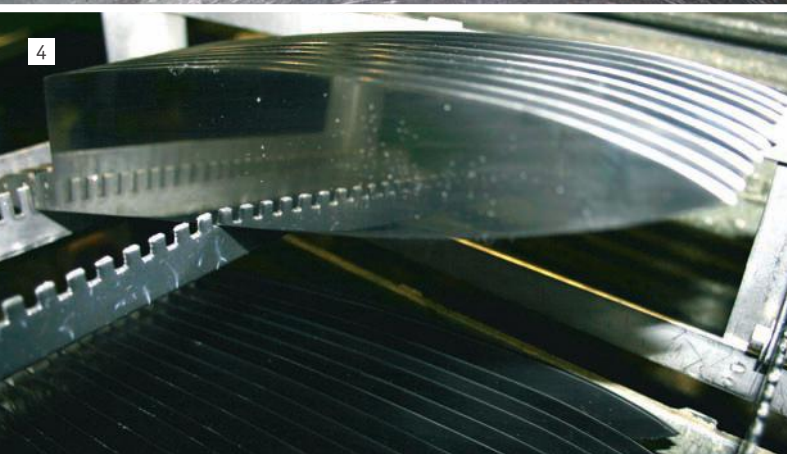
# ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НОЖЕЙ GIESSER WIE EIN GIESSER PROFIMESSER ENTSTEHT

## 1 МАТЕРИАЛ

Заготовки лезвий штампуются из первоклассной хром-молибденовой стали.

## DAS MATERIAL

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



## 4 ПОЛИРОВКА

Финальной стадией изготовления ножа является полировка на полировочной машине. Это придает поверхности безупречную гладкость, а инструмент получает следующие преимущества: лезвие легко чистится и не подвержено появлению ржавчины.

## 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.

## 5 РУКОЯТКА

Для каждой области применения мы предлагаем оптимальную и всегда удобную рукоятку. Идеально подобранная и эргономичная форма и нескользящая поверхность ручки – наш главный приоритет. Наши изделия по качеству отвечают международным стандартам и требованиям. Концепция цвета ручек ножей соответствует нормам гигиены в пищевой промышленности.

## 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.



## 2 ВАКУУМНАЯ ЗАКАЛКА

Чем равномернее закалка лезвия, тем лучше оно держит заточку. Поэтому мы используем самую современную технологию закалки в мире – термообработка в вакууме.

### DIE VAKUUM-HÄRTUNG

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

## 3 ЗАТОЧКА

Первичная заточка лезвия ножа – это полностью автоматизированный процесс, требующий высокой точности. Для получения идеально острой кромки требуются дополнительно ещё две процедуры заточки.

### DER SCHLIFF

Den Vorschleiff besorgt die Maschine vollautomatisch und präzise. Für die perfekte Schärfe sind zwei weitere Schleifprozesse notwendig.



## 6 РУЧНАЯ ДОВОДКА

Нож, доведенный профессиональной рукой мастера, гарантирует точную и стойкую заточку. Гравировка на ноже – наша печать наивысшего качества.

### DER HANDABZUG

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

# ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О НАШИХ НОЖАХ WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MESSER

## НОМЕНКЛАТУРА

Все ножи изготовлены из высококачественных материалов, которые подвергнуты тщательной обработке.

## DER MESSERAUFBAU

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

### СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

для определения партии и гарантии.

### MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie.

### СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

SERIENNUMMER

СПИНКА НОЖА  
KLINGENRÜCKEN

ЗАКЛЁПКА  
HOHLNIETE



ЛЕЗВИЕ  
KLINGENBLATT

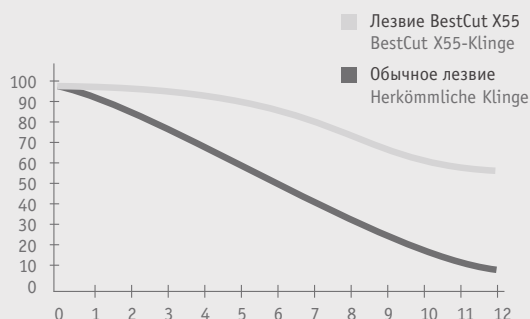
**ЛЕЗВИЕ**  
GIESSER предлагает безупречно заточенные ножи для любой области применения и под любые требования. Выберите наиболее подходящие из ассортимента ножей различной формы и длины.

#### DER SCHLIFF

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

РЕЖУЩАЯ КРОМКА  
SCHNEIDE

**ВЫСОКАЯ СТОЙКОСТЬ РЕЖУЩИХ СВОЙСТВ ЛЕЗВИЙ BESTCUT X55**  
DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT DER BESTCUT X55-KLINGEN



БОЛЬСТЕР  
KROPF

СПЛОШНОЕ ЛЕЗВИЕ  
DURCHGÄNGIGE KLINGE

ЗАЩИТА РУКИ  
HINTERER HANDSCHUTZ



# 2005 ww1 20 g

ТИП РУКОЯТКА ЛЕЗВИЕ ДЛИНА ЦВЕТ  
MODELL GRIFF SCHLIFF LÄNGE FARBE

## Артикульные номера

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

## 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.

## Артикульный номер ARTIKELNUMMER

## СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

служит для идентификации, отслеживания и гарантии (опционально).

## MIT SERIENNUMMER

zur Nachverfolgung und lebenslanger Garantie (auf Wunsch).

## СЕРИЙНЫЙ НОМЕР SERIENNUMMER

СПИНКА НОЖА  
KLINGENRÜCKEN

РУКОЯТКА  
GRIFF

ЛЕЗВИЕ  
KLINGENBLATT

РЕЖУЩАЯ КРОМКА  
SCHNEIDE

ВАРИАНТЫ ЛЕЗВИЙ  
SCHLIFFART

ЗАЩИТА РУКИ  
HINTERER HANDSCHUTZ

## ЛЕЗВИЕ

GIESSER предлагает безупречно заточенные ножи для любой области применения и под любые требования. Выберите наиболее подходящие из разнообразия ассортимента ножей различной формы и длины.

## DER SCHLIFF

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

## ЗАЩИТНЫЕ ОПЦИИ GRIFFNASE

## ЗАЩИТНЫЕ ОПЦИИ

Различные варианты исполнения рукоятки с разными предохранительными опциями.

## GRIFFNASE

Mehrere Griffversionen mit unterschiedlichen Schutznasen.



# РАЗДЕЛОЧНЫЕ НОЖИ FLEISCHERMESSER







# СТАНДАРТНАЯ РУКОЯТКА STANDARDGRIFF

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ**  
Стандартная рукоятка подходит практически для любого применения.

**MULTIFUNKTIONAL**  
Der Standardgriff eignet sich für fast alle Anwendungen.



**БЕЗОПАСНОСТЬ**  
Защитный носик предохраняет руку от проскальзывания при использовании ножа.

**SICHERHEIT**  
Die abgeschrägte Schutznase verhindert das Abrutschen der messerführenden Hand.

**ЭРГОНОМИЧНОСТЬ**  
Рукоятка среднего размера выполнена из материала, препятствующего скольжению руки, ее удобно держать в руке.

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

**2005**

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



<b>cm</b>	18	20	22	25
<b>inch</b>	7	7¾	8¾	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■

**2025**

Нож шкуроеъемный  
Hautmesser



<b>cm</b>	15	18
<b>inch</b>	6	7
	■ ■	■ ■

**2015**

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



<b>cm</b>	16	18
<b>inch</b>	6¼	7
	■	■

**2015**

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



<b>cm</b>	27	30	36
<b>inch</b>	10½	11¾	14¼
	■	■ ■	■



**2 1 0 5**

Нож шкуроеъемный  
Abhäutemesser



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ □ ■	■ ■ ■ ■

**2 2 7 5**

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■

**2 6 0 5**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	15	18
inch	6	7
	■ ■ ■ ■ □	■ ■ ■

**2 5 0 5**

Нож обвалочный | средний  
Ausbeinmesser | mittel



cm	10
inch	4
	■ ■

**2 4 0 5**

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■	■ ■

**2 2 8 5**

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

**2 6 1 5**

Нож обвалочный | остроконечный и гибкий  
Ausbeinmesser | spitz und flexibel



cm	15
inch	6
	■

**2 5 0 5**

Нож обвалочный | средний  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ □ ■	■ ■ ■ ■ ■

**2 5 1 5**

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15	17
inch	5	6	6¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 0 5**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 6 5**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	12	14
inch	4¾	5½
	■	■ ■ ■ ■ ■

**3 1 1 5**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

**2 5 3 5**

Нож обвалочный | очень гибкий  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**3 1 0 5**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■

**3 1 6 5**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■



**3 1 8 5**

Нож для птицы  
Geflügelschlachtmesser



cm 10

inch 4



**3 1 8 6**

Нож для птицы  
Geflügelschlachtmesser



cm 12

inch 4¾



**3 0 0 5**

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 13

inch 5



16

6¼



18

7



**3 0 8 5**

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 11

inch 4



13

5



15

6



**3 1 8 5 e 1 0 1**

Нож для птицы  
Geflügelschlachtmesser



cm 10

inch 4



**3 2 1 5**

Нож обвалочный | гибкий  
Ausbeinmesser | flexibel



cm 15

inch 6



**3 0 0 5**

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 21

inch 8¼



24

9½



30

11¾



**3 0 8 5**

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 18

inch 7



22

8¾



24

9½



**3 3 0 5**

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



cm	16	18
inch	6¼	7

**3 3 5 3**

Нож для рыбы  
Fischmesser



cm	21
inch	8¼

**3 4 2 5**

Нож для потрошения | пластиковый наконечник  
Gekrösemesser | Kunststoffknopf



cm	16
inch	6¼

**3 4 2 7**

Нож для потрошения  
Gekrösemesser



cm	21
inch	8¼

**3 3 5 3**

Нож для рыбы  
Fischmesser



cm	10	12,5
inch	4	5

**3 4 0 5**

Нож для потрошения | стальной наконечник  
Gekrösemesser | Stahlknopf



cm	16
inch	6¼

**3 4 2 6**

Нож для потрошения | стальной наконечник  
Gekrösemesser | Stahlknopf



cm	16
inch	6¼

**6 7 8 0 b - r**

Специальный нож | для правшей  
Entvliesmesser | für Rechtshänder



cm	17
inch	6¾

4 0 0 5

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtsmesser



cm	16	18	21
inch	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ □

4 0 2 5

Нож для обвалки и разделки | узкий  
Schlachtsmesser | schmale Form



cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½
	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ □ ■	■ ■ ■ ■ □ ■ ■

4 0 3 5

Слайсер для мяса  
Rouladenmesser



cm	21
inch	8¼
	■ ■

5 0 6 5

Нож для резки блоков  
Bankmesser



cm	21	26	32	36
inch	8¼	10¼	12½	14¼
	■	■	■	■

4 0 0 5

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtsmesser



cm	24	27	30
inch	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

4 0 2 5

Нож для обвалки и разделки | узкий  
Schlachtsmesser | schmale Form



cm	27	30	32	36
inch	10½	11¾	12½	14¼
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■

5 0 0 5

Нож для шпика  
Speckmesser



cm	32
inch	12½
	■

6 0 0 5

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidmesser



cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■



### 7 1 0 5

Нож для ветчины  
Wurstmesser



cm 28

inch 11



### 7 3 0 5

Нож для нарезки  
Aufschnittmesser



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼



### 7 3 0 5 s t

Нож для нарезки | жесткое лезвие, 2,7 мм  
Aufschnittmesser | starke Klinge, 2,7 mm



cm 40

45

49

inch 15¾

17¾

19



### 7 3 6 5

Филейный нож | очень гибкий  
Filiermesser | sehr flexibel



cm 16

18

20

22

inch 6¼

7

7¾

8¾



### 7 1 0 5 w

Нож для ветчины | волнистая кромка  
Wurstmesser | mit Wellenschliff



cm 28

inch 11



### 7 3 0 5 w

Нож для нарезки | волнистая кромка  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 21

25

28

31

inch 8¼

9¾

11

12¼



### 7 3 0 5 a w

Нож для нарезки | частично зазубренный  
Aufschnittmesser | angewellt



cm 21

25

28

inch 8¼

9¾

11



### 7 3 7 5 e 1 0 1

Нож для рыбы филейный | очень гибкий  
Fischfiliermesser | sehr flexibel



cm 18

inch 7



**7 7 0 5**

Нож для нарезки  
Aufschnittmesser



<b>cm</b>	22	25	28	31
<b>inch</b>	8¾	9¾	11	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**7 7 0 5 w**

Нож для нарезки | волнистая кромка  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	25	28	31	36
<b>inch</b>	9¾	11	12¼	14¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

**7 7 2 5**

Кебаб нож  
Kebabmesser



<b>cm</b>	45
<b>inch</b>	17¾
	■

**7 9 0 5**

Нож для салями  
Salamimesser



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**7 7 0 5**

Нож для нарезки  
Aufschnittmesser



<b>cm</b>	36	40
<b>inch</b>	14¾	15¾
	■	■

**7 7 0 5 a w**

Нож для нарезки | частично зазубренный  
Aufschnittmesser | angewellt



<b>cm</b>	25	28
<b>inch</b>	9¾	11
	■	■

**7 7 4 5**

Нож для дыни | с двумя ручками  
Melonenmesser | mit Doppelgriff



<b>cm</b>	35
<b>inch</b>	13¾
	■

**7 9 0 5 w**

Нож для салями | волнистая кромка  
Salamimesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11¾
	■

**7 9 2 5**

Нож для салями  
Salamimesser



cm 36  
inch 14¼



**7 9 4 5**

Нож для колбасы  
Leberwurstmesser



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5**

Нож для колбасы  
Leberwurstmesser



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 w**

Нож для колбасы | волнистая кромка  
Leberwurstmesser | mit Wellenschliff



cm 21  
inch 8¼



**7 9 3 5**

Нож для хамона  
Serrano-Messer



cm 30  
inch 11¾



**7 9 4 5 a w**

Нож для колбасы | частично зазубренный  
Leberwurstmesser | angewellt



cm 21  
inch 8¼



**7 9 6 5 a w**

Нож для колбасы | частично зазубренный  
Leberwurstmesser | angewellt



cm 21  
inch 8¼



**4 0 6 5**

Нож штриговочный  
Wurststuffer



# ЛЕЗВИЕ С ЖЕЛОБКАМИ KULLENSCHLIFF



GIESSER 4025 wwl 24 s  
MADE IN GERMANY Rostfrei

**УЛУЧШЕННЫЙ  
ПРОЦЕСС РЕЗКИ**  
за счет воздушных пузырьков  
между лезвием и мясом.

**BESSERE  
SCHNITTFÜHRUNG**  
durch Luftpolster zwischen  
Klinge und Schneidgut.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**  
Лезвие с желобками легко  
скользит через разрезаемый  
продукт, в результате  
получается идеальный рез  
с меньшими усилиями.

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

## 2 0 0 5 w w l

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



<b>cm</b>	20	22	25
<b>inch</b>	7¾	8¾	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

## 2 5 0 5 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками, средний  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, mittel



<b>cm</b>	13	15
<b>inch</b>	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

## 2 1 0 5 w w l

Нож шкуроемный | лезвие с желобками  
Abhäutemesser | mit Kullenschliff



<b>cm</b>	16	18	21
<b>inch</b>	6¼	7	8¼
	■	■	■

## 2 5 1 5 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками, жесткий  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, stark



<b>cm</b>	13	15	17
<b>inch</b>	5	6	6¾
	■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■



**2 5 3 5 w w l**

Нож обвалочный | лезвие с желобками, очень гибкий  
 Ausbeinmesser | mit Kullenschliff, sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

**2 6 0 5 w w l**

Нож обвалочный | лезвие с желобками  
 Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15	18
inch	6	7
	■	■

**3 0 0 5 w w l**

Нож для убоя | лезвие с желобками  
 Stechmesser | mit Kullenschliff



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

**4 0 2 5 w w l**

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками, узкий  
 Schlachtmesser | mit Kullenschliff, schmale Form



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

**2 6 0 5 f w w l**

Нож шкуроръемный | лезвие с желобками, гибкий  
 Abhäutemesser | mit Kullenschliff, flexibel



cm	15
inch	6
	■

**3 1 0 5 w w l**

Нож обвалочный | лезвие с желобками  
 Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13	16
inch	5	6¼
	■	■

**4 0 0 5 w w l**

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками  
 Schlachtmesser | mit Kullenschliff



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

**6 0 0 5 w w l**

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками  
 Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	21	24
inch	8¼	9½
	■	■

**7 7 0 5 w w l**

Нож для нарезки | лезвие с желобками  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	28	31	36
inch	11	12¼	14¼
	■	■	■

**7 3 0 5 w w l a w**

Нож для нарезки | лезвие с желобками, частично зазубренный  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff, angewellt



cm	21
inch	8¼
	■

**2 6 0 8 w w l**

Нож обвалочный | лезвие с желобками  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	15
inch	6
	■

**2 0 0 8 w w l**

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

**7 3 0 5 w w l**

Нож для нарезки | лезвие с желобками  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	21
inch	8¼
	■

**3 1 0 3 w w l**

Нож обвалочный | лезвие с желобками  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13
inch	5
	■

**2 5 0 9 w w l**

Нож обвалочный | лезвие с желобками  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm	13
inch	5
	■

## ВДОХНОВЕНИЕ ПРИРОДОЙ. АБСОЛЮТНОЕ СОВЕРШЕНСТВО. NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFEKT.

### АБСОЛЮТНОЕ СОВЕРШЕНСТВО

Особые свойства серии ножей PrimeLine приобретены из примеров природных материй, наделяя эти ножи отличительными особенностями как эргономичность, гигиеничность, острота и защита от проскальзывания руки и порезов. Разнообразие форм и длины лезвия, гибкое или закаленное лезвие, а также опционально короче или длиннее предохранительный носик рукоятки – выбор будет подходящим для любого применения в области гастрономии, разделке мяса или переработке продуктов.

### ABSOLUT PERFEKT

Für die besonderen Eigenschaften der Messerserie PrimeLine findet man perfekte Vorbilder in der Natur – Ergonomie, Hygiene, Schärfe und Rutschsicherheit. Durch verschiedene Klingformen 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.



### НЕВЕРОЯТНО ЭРГОНОМИЧНО

Мягкая нескользящая поверхность рукоятки, покрывающая твердый стержень, гарантирует стабильную и точную работу. Гармоничные пропорции создают баланс лезвия и рукоятки – для легкого, без особых усилий, реза. Оптимальная скругленная ручка с предохранительным носиком обеспечивает безопасную работу и удобное использование.

### 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 Schutznase liegt PrimeLine hervorragend in der Hand und schont Sehnen und Gelenke.

### ЭКСТРАОРДИНАРНАЯ ЗАЩИТА ОТ ПРОСКАЛЬЗЫВАНИЯ РУКИ

Эргономичная мягкая рукоятка скругленной формы хорошо держится в руке. Структурная поверхность делает безопасным и оптимальным захват – даже если руки влажные. Риск соскальзывания значительно сокращается, помогая избежать травмы.

### 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 optimale Schnittführung. Das Risiko des Abrutschens wird deutlich vermindert und Verletzungen vorgebeugt.

### НОВОЕ: РУКОЯТКА С АНТИМИКРОБНОЙ ОБРАБОТКОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ СЕРЕБРА SANITIZED® SILVER:



### NEU: GRIFF MIT ANTI-MIKROBIELLER AUSRÜSTUNG MIT SANITIZED® SILVER:

- Дальнейшее усовершенствование для повышения уровня гигиены в пищевой промышленности
- Высокая и постоянная антибактериальная защита на основе серебра
- Снижает риск перекрестного загрязнения
- Отвечает современным стандартам
- Konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft
- Hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis
- Risikoverminderung bei Kreuzkontamination
- Entspricht der aktuellen Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung

### НЕВЕРОЯТНО ОСТРЫЕ

Ножи серии PrimeLine изготовлены полностью из высококачественных материалов, подверженных тщательной обработке. Чем равномернее закалка, тем лучше лезвие держит заточку – поэтому мы используем самые современные технологии закалки в вакууме. Точная заточка и финальная полировка обеспечивают долгий срок службы и безупречную остроту ножей.

### EXTREM SCHARF

Für PrimeLine verwenden wir ausschließlich hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnittfähigkeit. 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.

Мягкая нескользящая рукоятка с твердым стержнем для абсолютной стабильности

Weicher und rutschsicherer Griff mit hartem Kern für absolute Stabilität

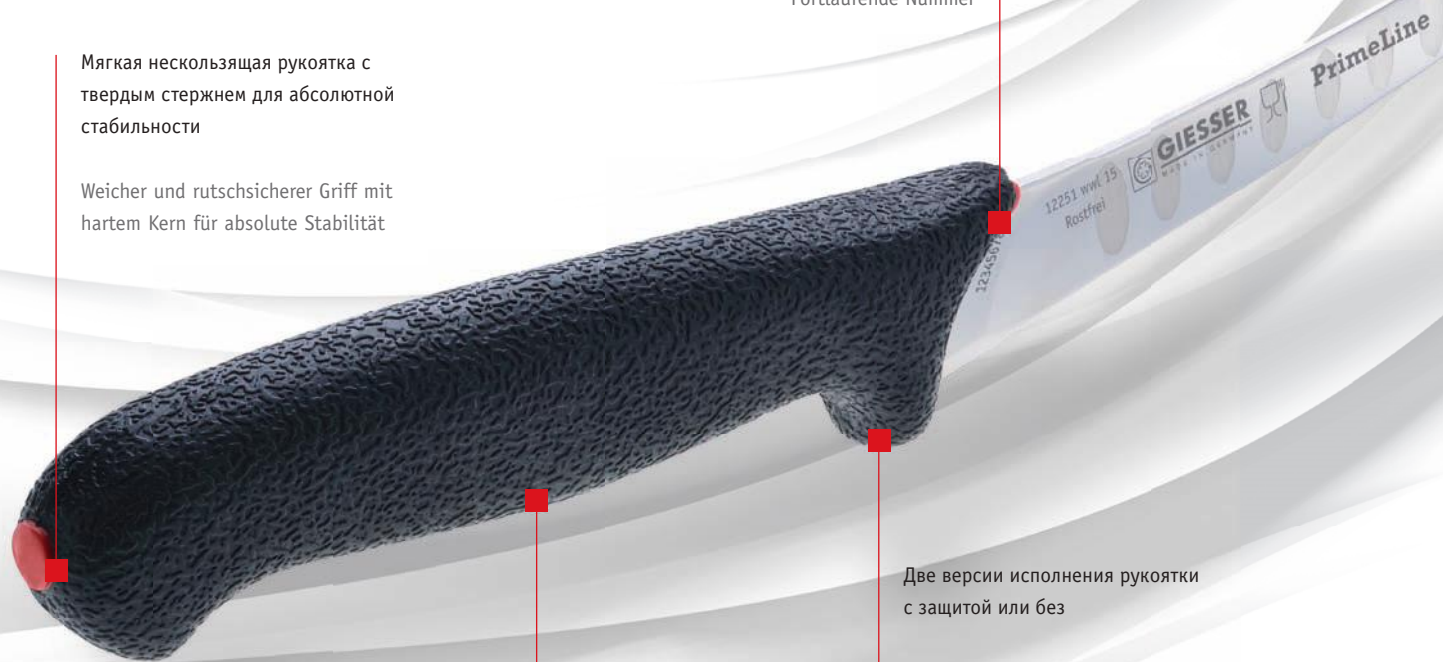
### ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ГИГИЕНИЧНО

Антибактериальный эффект воздействия серебра был известен с давних времен. Мы организовали финишную обработку рукояток с применением серебра Sanitized® Silver, постоянно и надежно препятствующую развитию бактерий и снижающую риск перекрестного загрязнения. Sanitized® Silver обеспечивает оптимальный уровень гигиены для мясной и пищевой промышленности, полностью отвечающий положениям стандарта (EU) 1935/2004. Это также анти-аллергенное средство, проверенное дерматологами.

### 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.

Серии пронумерованы  
Fortlaufende Nummer



Две версии исполнения рукоятки с защитой или без

Zwei Griffversionen mit unterschiedlicher Schutz Nase



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



Длинный предохранительный носик (12...)  
с защитой или без  
Lange Griffnase (12...)



**1 1 2 5 0**

Нож обвалочный | гибкий  
Ausbeinmesser | flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 1 2 5 3**

Нож обвалочный | очень гибкий  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 2 2 0 0**

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



cm	22	25
inch	8¾	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 2 2 5 0**

Нож обвалочный | гибкий  
Ausbeinmesser | flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 1 2 5 1**

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**1 1 2 0 0**

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



cm	20
inch	7¾
	■ ■ ■ ■ ■

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

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	25
inch	9¾
	■ ■ ■ ■ ■

**1 2 2 5 1**

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

1 2 2 5 1 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm 15

inch 6



1 2 2 6 0

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm 15

inch 6



1 2 3 1 0

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm 13

inch 5



16

6¼



1 2 3 0 0

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 16

inch 6¼



18

7



21

8¼



1 2 2 5 3

Нож обвалочный | очень гибкий  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm 13

inch 5



15

6



1 2 2 6 0 w w l

Нож обвалочный | лезвие с желобками  
Ausbeinmesser | mit Kullenschliff



cm 15

inch 6



1 2 3 1 6

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm 15

inch 6



1 2 3 0 8

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 15

inch 6



18

7



### 1 2 4 0 2

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtmesser



cm	21	24	27
inch	8¼	9½	10½
	■	■	■

### 1 2 7 3 0

Нож для нарезки | остроконечный  
Aufschnittmesser | spitz



cm	28
inch	11
	■

### 3 5 1 1 p l

Набор ножей PrimeLine | 3 предм., состав: 11250-13, 11250-15,  
11200-20

PrimeLine-Set | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 11200-20



### 1 2 6 0 0 w w 1

Нож для обвалки и разделки | лезвие с желобками  
Zuschneidemesser | mit Kullenschliff



cm	24
inch	9½
	■

### 2 1 7 7 0 5 w

Нож для нарезки | волнистая кромка  
Tranchiermesser | mit Wellenschliff



cm	25	31
inch	9¾	12¼
	■	■

## БОЛЬШЕ ИЗДЕЛИЙ СЕРИИ

### PRIMELINE:

- ПОВАРСКИЕ НОЖИ СТР. 61
- СУМКИ ДЛЯ НОЖЕЙ СТР. 122
- ПОДСТАВКИ ДЛЯ НОЖЕЙ СТР. 126

### WEITERE PRIMELINE-MODELLE:

- KOCHMESSER SEITE 61
- KOCHTASCHEN SEITE 122
- MESSERBLÖCKE SEITE 126

# НАССР

## БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА

### MIT SICHERHEIT HYGIENISCH



В любой области переработки пищевых продуктов особое внимание должно быть уделено гигиене и безопасности. Концепция цвета в распределении ассортимента ножей GIESSER соответствует требованиям НАССР и позволяет легко разделять режущий инструмент по отделам, рабочим сменам или нарезаемому продукту. Новые гигиенические боксы для ножей GIESSER позволяют облегчить процесс очистки ножей, обеспечивают гигиену хранения и безопасность транспортировки.

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. Neue GIESSER Messerhygieneboxen ermöglichen eine leichte Reinigung der Messer, saubere Aufbewahrung und einen sicheren Transport.

#### КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО ОТДЕЛАМ FARBCODIERUNG NACH ABTEILUNG

Например | Zum Beispiel

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

#### КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО СМЕНАМ FARBCODIERUNG NACH SCHICHTEN

Например | Zum Beispiel

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

#### Наши рекомендации по разделению Unsere Empfehlung für die Zuordnung

- БЕЛЫЙ: выпечка и молочные продукты  
WEISS: Backwaren und Molkereiprodukte
- ЖЕЛТЫЙ: готовые блюда  
GELB: Gekochtes und Gekartes
- КРАСНЫЙ: сырое мясо  
ROT: Rohes Fleisch
- СИНИЙ: сырая рыба  
BLAU: Roher Fisch
- ЗЕЛЕНЫЙ: салат, овощи и фрукты  
GRÜN: Salat, Gemüse und Obst
- КОРИЧНЕВЫЙ: корнеплодные овощи  
BRAUN: Wurzelgemüse
- СВЕТЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ: продукты Халяль  
HELLVIOLETT: HALAL-Verarbeitung

Последовательное внедрение практики НАССР в отношении цветных разделочных досок, сделанных из гигиенического пластика, повышает доверие клиентов и потребителей.

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

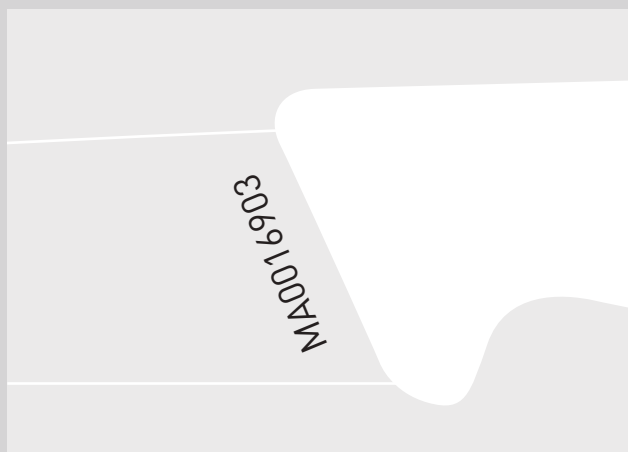




# MEMSYS

## СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ НОЖАМИ MESSERMANAGEMENTSYSTEM

КАК РАБОТАЕТ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ НОЖАМИ GIESSER'S MEMSYS:  
SO FUNKTIONIERT DAS MESSERMANAGEMENTSYSTEM MEMSYS VON GIESSER:



### 1 ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ

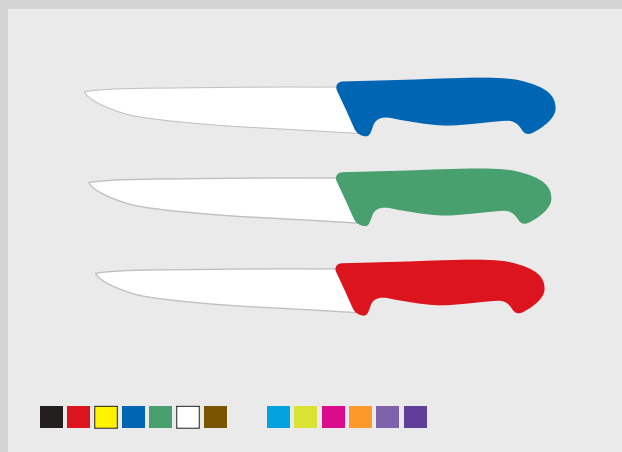
Каждый нож может быть идентифицирован производителем GIESSER с помощью серийного номера. Это означает, что путь ножа от производителя через пользователя к утилизации может быть легко определен.

В дополнение, GIESSER также предлагает опционально идентификацию специфики компании.

#### INDIVIDUELLE KENNZEICHNUNG

Jedes Messer kann bei GIESSER durch eine fortlaufende Seriennummer gekennzeichnet werden. So lässt sich der Weg jedes Messers von der Herstellung über den Gebrauch bis zur Entsorgung sicher nachverfolgen.

Darüber hinaus bietet GIESSER auch die Möglichkeit einer firmenindividuellen Kennzeichnung an.



### 2 ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА

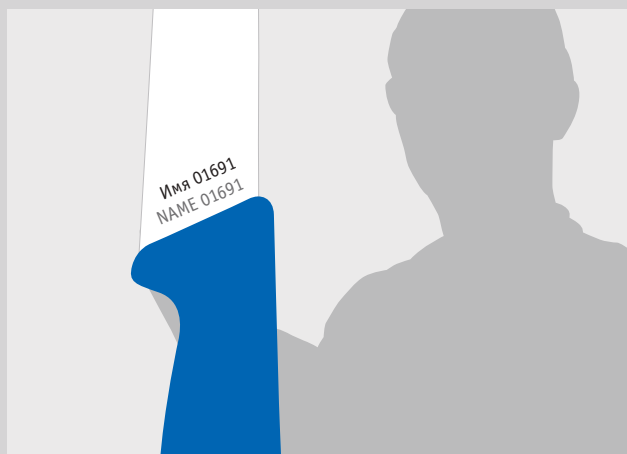
GIESSER использует 12 различных цветов ручек в стандартной производственной программе. В дополнение индивидуальные или групповые цвета могут быть использованы по желанию, минимальное количество изделий подлежит уточнению. Использование различных цветов помогает разделить рабочие зоны и процессы, а также рабочие смены.

#### INDIVIDUELLE GRIFFFARBEN

12 unterschiedliche Grifffarben hat GIESSER serienmäßig im Programm; individuelle oder Firmenfarben können ab einer Mindeststückzahl jederzeit gefertigt werden. Eine farbliche Trennung von Arbeitsprozessen und -bereichen sowie unterschiedlicher Schichten kann so ganz einfach gewährleistet werden.

**ПОВЫШЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТА  
УЛУЧШЕНИЕ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ  
КОНТРОЛЬ РАСХОДОВ**

**PRODUKTSICHERHEIT ERHÖHEN  
ARBEITSPROZESSE VERBESSERN  
KOSTEN KONTROLLIEREN**



РАБОЧИЙ MITARBEITER	ДАТА DATUM	ВЫПУСК AUSGABE	ВОЗВРАТ RÜCKGABE	СОСТОЯНИЕ BESTAND
1. Имя   Name	02.01.15	1234567	27.01.15	
2. Имя   Name	02.01.15	1234568	27.01.15	
3. Имя   Name	02.01.15	1234569	27.01.15	
4. Имя   Name	02.01.15	1234570	27.01.15	
5. Имя   Name	27.01.15	1234571	24.02.15	
6. Имя   Name	30.01.15	1234572	24.02.15	
7. Имя   Name	27.01.15	1234573	24.02.15	
8. Имя   Name	30.01.15	1234574	24.02.15	
9. Имя   Name	30.01.15	1234575	24.02.15	
10. Имя   Name	06.02.15	1234576	---	

**3 КОНТРОЛЬ**

В центральном складском отделении записывается серийный номер каждого нового ножа и распределяется на конкретного сотрудника вашей компании. Интервалы по заточке и обслуживанию можно легко проверить. Новый нож может быть выдан только после возврата использованного ножа. При возврате ножа может быть подтверждено его надлежащее состояние.

**KONTROLLE**

In der zentralen Materialausgabe wird jedes neue Messer über die Seriennummer erfasst und einem Mitarbeiter zugeordnet. Schleif- und Wartungsintervalle können problemlos überwacht werden. Die Ausgabe eines neuen Messers erfolgt nur gegen Rückgabe eines gebrauchten Messers. Und bei der Rückgabe wird der ordnungsgemäße Zustand des Messers bestätigt.

**4 ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ**

Только полная и непрерывная система документирования гарантирует безопасность процесса. Ветеринарная инспекция и аудит также запрашивают эти данные в рамках сертификации IFS. Документирование позволяет также быстро и легко определить индивидуальные особенности использования ножей и оценить текущие потребности, провести точный расчет и анализ расходов. Довольно просто вести документирование и учет в EXCEL. По запросу GIESSER может разработать специальную программу для клиента, отвечающую вашим индивидуальным потребностям.

**DOKUMENTATION**

Nur eine lückenlose und permanente Dokumentation gewährleistet die Prozesssicherheit. Auch fordern Veterinäre und Auditoren im Rahmen der IFS-Zertifizierung eine solche Dokumentation. Die Dokumentation bietet darüber hinaus eine schnelle Auswertung des individuellen Messerverbrauchs, des aktuellen Bedarfs und genaue Kostenanalysen. Ganz einfach lassen sich die gewünschten Prozesse in EXCEL dokumentieren und verwalten. Auf Wunsch erstellt GIESSER kundenspezifische Programme, die auf individuelle Anforderungen zugeschnitten sind.

# РУКОЯТКА NO. 4

## GRIF NR. 4

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Скругленная тыльная часть рукоятки обеспечивает отличный захват.

### SICHERHEIT

Der abgerundete Griff Rücken bietet eine hohe Griffigkeit.

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Открытый край рукоятки позволяет пользователю без усилий перехватить нож из стандартного положения в захват снизу.

### PRODUKTIVITÄT

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



### 2 5 0 4

Нож для обвалки и разделки | средний  
Schlachtmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■	■ ■

### 2 5 3 4

Нож обвалочный | очень гибкий  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13
inch	5
	■ ■

### 2 5 1 4

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13
inch	5
	■

# РУКОЯТКА NO. 9

## GRIFF NR. 9

### МАТЕРИАЛ

Очень комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

### MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

«Американская» ручка для простой и быстрой смены захвата – разработана специально для ножей обвалочника.

### ERGONOMIE

Amerikanische Griffform für schnelles Umgreifen – speziell entwickelt für Ausbeinmesser.



### 2 5 0 9

Нож обвалочный | средний  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

### 2 5 3 9

Нож обвалочный | очень гибкий  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■ ■

### 2 5 1 9

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■ ■	■ ■

### 3 1 6 9

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

# БЕЗОПАСНАЯ РУКОЯТКА «SCANDIC» SICHERHEITSGRIFF „SCANDIC“



## БЕЗОПАСНОСТЬ

Удлиненный предохранительный носик не допускает соскальзывания.

## SICHERHEIT

Die verlängerte Schutznase verhindert das Abrutschen.

## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Особенно длинная рукоятка подходит для больших рук.

## ERGONOMIE

Der besonders lange Griff ist geeignet für große Hände.

### 2 5 0 3

Нож обвалочный | средний  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 2 6 0 3

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

### 3 1 6 3

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	14	16
inch	5½	6¼
	■	■

### 3 1 0 3

Нож для убоа  
Stechmesser



cm	13
inch	5
	■



# БЕЗОПАСНАЯ РУКОЯТКА «ADLER» SICHERHEITSGRIFF „ADLER“

**МАТЕРИАЛ**  
Очень комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

**MATERIAL**  
Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



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

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

## 2 0 0 2

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



cm	20
inch	7¾
	■

## 3 0 0 2

Нож для убоя  
Stechmesser



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■	■ ■

## 2 6 1 2

Нож шкуроемный  
Hautmesser



cm	15
inch	6
	■

## 3 0 8 2

Нож для убоя  
Stechmesser



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

# ЗАЩИТНАЯ РУКОЯТКА «BODYGUARD»

## SICHERHEITSGRIFF „BODYGUARD“



### БЕЗОПАСНОСТЬ

Исключает возможность соскальзывания рабочей руки. Она обеспечивает максимальную защиту во время обвалки и разделки.

### SICHERHEIT

Kein Abrutschen der messerführenden Hand möglich. Größte Sicherheit beim Zerlegen und Zuschneiden.

### МАТЕРИАЛ

Особенно комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

### MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).

### 2 0 0 8 w w 1

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 3 1 6 8

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	16
inch	6¼
	■

### 3 0 0 8

Нож для убоа  
Stechmesser



cm	16	18	21	24
inch	6¼	7	8¼	9½
	■	■	■	■

### 4 0 2 8

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtmesser



cm	24
inch	9½
	■

# БЕЗОПАСНАЯ РУЧКА E4 – SAFETY PLUS SICHERHEITSGRIFF E4 – SAFETY PLUS



## БЕЗОПАСНОСТЬ

Более длинный  
предохранительный носик  
снижает риск повреждения  
при работе.

## SICHERHEIT

Die besonders lange Griffnase  
verhindert das Abrutschen und  
reduziert das Unfallrisiko.

## МАТЕРИАЛ

Особенно комфортный и  
нескользкий термопластический  
эластомер (TPE).

## MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes  
thermoplastisches Elastomer (TPE).

### 2 0 0 5 e 4

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 3 0 0 5 e 4

Нож для убоя  
Stechmesser



cm	18
inch	7
	■

### 3 1 6 5 e 4

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	16
inch	6¼
	■

### 2 5 1 5 e 4

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	15
inch	6
	■

# РУКОЯТКА «SLIM LINE» GRIFF „SLIM LINE“

## МАТЕРИАЛ

Особенно комфортный и нескользящий термопластический эластомер (TPE).

## MATERIAL

Besonders griffiges und rutschfestes thermoplastisches Elastomer (TPE).



## АССОРТИМЕНТ

GIESSER предлагает широкий ассортимент ножей с такой ручкой.

## SORTIMENT

Passend zu dieser Griffform bietet GIESSER viele verschiedene Klingensformen.

## РАЗМЕР РУКОЯТКИ

Рукоятка специально адаптирована для женской руки при разделке и нарезке.

## GRIFFVOLUMEN

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

### 2 5 0 5 s 1

Нож обвалочный | средний  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6

### 2 5 1 5 s 1

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6

### 7 3 6 5 s 1

Нож филейный  
Filiermesser



cm	18
inch	7

# РУКОЯТКА NO. PP7

## GRIF NR. PP7



### БЕЗОПАСНОСТЬ

Эргономичная, комфортная ручка. Для безопасного захвата при разделке мяса.

### SICHERHEIT

Ergonomische und komfortable Griffgestaltung. Für den sicheren Griff bei der Fleischbearbeitung.

### МАТЕРИАЛ

Наша альтернатива стандартным ручкам – полипропилен (PP) армированный стекловолокном.

### MATERIAL

Unsere Alternative zum Standardgriff – glasfaserverstärktes Polypropylen (PP).

### 2 5 0 7 р р г

Нож обвалочный | средний  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 2 5 3 7 р р г

Нож обвалочный | очень гибкий  
Ausbeinmesser | sehr flexibel



cm	15
inch	6
	■

### 2 5 1 7 р р г

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 3 1 0 7 р р г

Нож обвалочный | прямой  
Ausbeinmesser | gerade



cm	16
inch	6¼
	■

**3 1 6 7 р р г**

Нож обвалочный | прямой  
Ausbeinmesser | gerade



cm 15

inch 6

**3 0 0 7 р р г**

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 16

18

inch 6¼

7

**4 0 2 7 р р г**

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtsmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½

**2 2 8 7 р р г**

Нож для рыбы  
Fischmesser



cm 21

inch 8¼

**2 0 0 7 р р г**

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidmesser



cm 20

25

inch 7¾

9¾

**3 0 8 7 р р г**

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 15

18

inch 6

7

**2 2 7 7 р р г**

Нож для рыбы  
Fischmesser



cm 21

inch 8¼

**3 1 6 7 р р г**

Слайсер для мяса  
Dressiermesser



cm 30

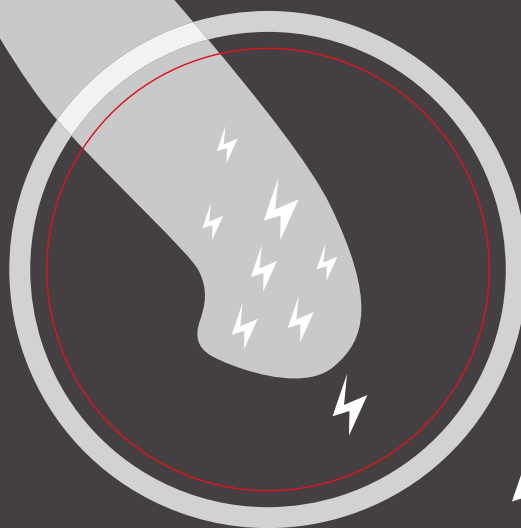
inch 11¾





# DET

## ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПЛАСТИКОВЫЕ РУКОЯТКИ DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE



СОВЕРШЕНСТВО БЕЗОПАСНОСТИ  
ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА  
ОПТИМИЗАЦИЯ ГИГИЕНИЧЕСКИХ СТАНДАРТОВ

SICHERHEIT VERBESSERN  
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN  
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

### 2 0 0 5 det

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

### 2 5 0 5 det

Нож обвалочный | средний  
Ausbeinmesser | mittel



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

### 3 0 0 5 det

Нож для убоа  
Stechmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

### 2 5 1 5 det

Нож обвалочный | жесткий  
Ausbeinmesser | stark



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

# СВЕТЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ – СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЦВЕТ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ХАЛЯЛЬ И/ИЛИ НЕ СОДЕРЖАЩИХ АЛЛЕРГЕНА

## HELLVIOLETT – DIE EXTRAFARBE FÜR DIE HALAL-VERARBEITUNG UND/ODER DIE ZUBEREITUNG ALLERGENFREIER SPEISEN



### БЕЗОПАСНОСТЬ

Концепция цвета помогает организации процессов с точки зрения гигиены в области переработки продуктов.

### SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

### МАТЕРИАЛ

Полипропилен без добавок.

### MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweinefette).

### 3165 pp hvi

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm 15

inch 6

### 3005 pp hvi

Нож для убоа  
Stechmesser



cm 16

inch 6¼

### 6005 pp hvi

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidmesser



cm 24

27

inch 9½

10½

### 4025 pp hvi

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½

# ДЕРЕВЯННАЯ РУКОЯТКА GRIFF AUS HOLZ

**ЭРГОНОМИЧНОСТЬ**  
Рукоятка этой формы прекрасно ложится в руку.

**ERGONOMIE**  
Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## 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.

### 2 4 0 0

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtsmesser



cm	16
inch	6¼

### 3 0 0 0

Нож для убоа  
Stechmesser



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼

### 3 0 8 0

Нож для убоа  
Stechmesser



cm	15
inch	6

### 3 1 0 0

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	10	13	16
inch	4	5	6¼

### 3 1 1 0 s

Нож обвалочный | черная деревянная ручка  
Ausbeinmesser | schwarzer Holzgriff



cm 15

inch 6

### 4 0 0 0

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtsmesser



cm 21

inch 8¼

### 7 7 0 0 w

Нож для нарезки | волнистая кромка, очень гибкий  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff, sehr flexibel



cm 28

inch 11

### 8 7 1 0

Нож универсальный  
Universalmesser



cm 10

inch 4

### 3 1 6 0

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm 14

15

inch 5½

6

### 4 0 2 0

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtsmesser



cm 21

24

inch 8¼

9½

### 8 4 5 0

Поварской нож  
Kochmesser



cm 20

26

inch 7¾

10¼

**БОЛЬШЕ НОЖЕЙ С  
ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ НА  
СТР. 54**

**MEHR MESSER MIT HOLZ-  
GRIFFEN AB SEITE 54**

**ПРОДУКТЫ ВАМ ЗНАКОМЫ  
PRODUKTE, DIE SIE  
KENNENLERNEN SOLLTEN**

6655 sp

стр. 113

**ТОПОРИК  
HACKMESSER**



7984 с стр. 120

**НОЖ ТЕХНОЛОГА С  
ВИЛКОЙ И КЛИПСОЙ  
WURSTPROBIERMESSE  
MIT GABEL UND CLIP**



МНВ К I стр. 119

**ГИГИЕНИЧЕСКИЙ БОКС  
ДЛЯ НОЖЕЙ  
MESSERHYGIENEBOX**



9590 стр. 117

**ПЕРЧАТКА ЗАЩИТНАЯ  
STECHSCHUTZHANDSCHUH**



9980 стр. 109

**ЗАТОЧНОЕ УСТРОЙСТВО  
MESSERSCHÄRFER  
SHARP EASY**



PX 88 стр. 107

**МУСАТ  
WETZSTAHL**



# ПОВАРКИЕ И КУХОННЫЕ НОЖИ KOCН- UND KÜCHENMESSER







ЭТО НЕ НОЖ. ЭТО ПРОСТО ФАНТАСТИКА.  
ES IST KEIN MESSER. ES IST DER WAHNSINN.



**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**  
Серийный номер для разделения,  
отслеживания и гарантии.

**DIE NUMMER**  
Seriennummer zur Zuordnung,  
Nachverfolgung und Garantie.

**РУКОЯТКА**

Ручка эргономичной формы с округлыми линиями надежно ложится в руку и обеспечивает точность выполнения реза. Сделана из пластика, специально разработанного для применения в пищевой индустрии.

**DER GRIFF**

Ergonomische Form mit weichen Kanten, liegt sicher in der Hand, präzise Führung, speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelter Kunststoff.



**ЛЕЗВИЕ**

Кованое лезвие из единого куска стали, особенно высокое содержание углерода 0,55 – 0,59% для обеспечения исключительной стойкости режущих свойств и необыкновенной остроты.

**DIE KLINGE**

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

**БОЛЬСТЕР**

Слегка скругленные грани, скошенные вперед, обеспечивают наилучшее применение.

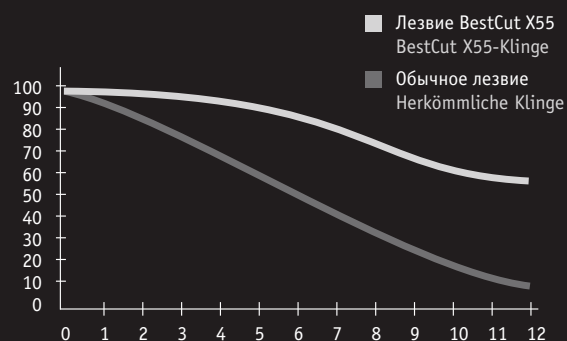
**DER KROPF**

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

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ДЛЯ  
ОТСЛЕЖИВАНИЯ И ГАРАНТИИ**

**MIT SERIENNUMMER ZUR  
NACHVERFOLGUNG UND  
LEBENS-LANGER GARANTIE**

**СТОЙКОСТЬ РЕЖУЩИХ СВОЙСТВ  
ЛЕЗВИЙ BESTCUT X55  
DIE LANGE SCHNITTHALTIGKEIT  
DER BESTCUT X55-KLINGEN**



**8 6 4 0**

Нож универсальный BestCut  
BestCut Officemesser



cm	8	10
inch	3¼	4
	■	■

**8 6 4 3**

Нож для чистки BestCut  
BestCut Tourniermesser



cm	6
inch	2¼
	■

**8 6 6 3**

Нож обвалочный BestCut  
BestCut Ausbeinmesser



cm	15
inch	6
	■

**8 6 7 0**

Слайсер BestCut  
BestCut Tranchiermesser



cm	20	25
inch	7¾	9¾
	■	■

**8 6 4 0 w**

Нож универсальный BestCut | волнистая кромка  
BestCut Officemesser | mit Wellenschliff



cm	10
inch	4
	■

**8 6 7 0**

Слайсер BestCut  
BestCut Tranchiermesser



cm	15
inch	6
	■

**8 6 6 4**

Нож филейный BestCut  
BestCut Filiermesser



cm	18
inch	7
	■

**8 6 7 0 w**

Нож поварской BestCut | волнистая кромка  
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	20
inch	7¾
	■

**8 6 8 0**

Нож поварской BestCut  
BestCut Kochmesser



cm	20	23	25
inch	7¾	9	9¾
	■	■	■

**8 6 8 0 w**

Нож поварской BestCut | волнистая кромка  
BestCut Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾
	■

**8 6 1 0 p**

Вилка кованая BestCut | кованая  
BestCut Krückengabel | geschmiedet



cm	16
inch	6¼
	■

**8 2 9 1 b 8 b c**

Сумка для ножей BestCut | 8 предм., состав: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25  
Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt:  
8640-10, 8661 w-25, 8663-15,  
8664-18, 8670-20, 8680-23,  
9410 p-15, 9922-25



**8 6 8 1**

Нож поварской BestCut | легкий  
BestCut Kochmesser | leicht



cm	18	20
inch	7	7¾
	■	■

**8 6 6 1 w**

Нож универсальный BestCut | волнистая кромка  
BestCut Universalmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾
	■

**9 9 2 2**

Мусат | мелкая насечка  
Chefcut | feiner Zug



cm	25	●
inch	9¾	
	■	

**8 2 9 1 b 1 0 b c**

Сумка для ножей BestCut | 10 предм., состав: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25  
Messertasche BestCut | 10-tlg.,  
Inhalt: 8210 p-26, 8640-8,  
8640 w-10, 8643-6,  
8661 w-25, 8670-25,  
8680-23, 8681-18,  
9410 p-15, 9922-25





# КОВАННЫЕ ПОВАРСКИЕ НОЖИ GESCHMIEDETE KOCHMESSER

## РУКОЯТКА

Для кованых поварских ножей используется только высококачественный пластик POM.

## DER GRIFF

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



## ОБРАБОТКА

За восемь шагов выравнивают неровности и полируют нож до блеска. Ручная доводка, выполненная профессиональным мастером, гарантирует высокое качество лезвия.

## DIE VEREDELUNG

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

## КОВКА

Из высококачественной хромомолибденовой стали (X50 CRMO 14) за девять технологических операций готовится кованое лезвие.

## DAS SCHMIEDEN

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

## 8 2 4 0

Нож универсальный  
Officemesser



cm	10	12
inch	4	4¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

## 8 2 4 3

Нож для чистки  
Tourniermesser



cm	9
inch	3½
	■ ■

## 8 2 4 1

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm	8
inch	3¼
	■ ■

## 8 2 4 2

Нож для стейков  
Steakmesser



cm	12
inch	4¾
	■



**8 2 5 1**

Нож для декорирования  
Buntschneidemesser



cm | 11  
inch | 4¼

**8 2 6 3**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm | 13 | 16  
inch | 5 | 6¼

**8 2 6 4**

Филейный нож  
Filet-de-Sole-Messer



cm | 18  
inch | 7

**8 2 6 9**

Нож поварской Santoku | японский стиль  
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm | 18  
inch | 7

**8 2 4 4**

Нож для помидоров | с зубцами  
Tomatenmesser | mit Zinken



cm | 13  
inch | 5

**8 2 6 0 w**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm | 20  
inch | 7¾

**8 2 6 7 w w**

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками  
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm | 31  
inch | 12¼

**8 2 7 5 w w l**

Нож для ветчины | лезвие с желобками  
Schinkenmesser | mit Kullenschliff



cm | 26  
inch | 10¼

**8 2 7 0**

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



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

**8 2 8 0**

Нож поварской | широкий  
Kochmesser | breit



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

**8 2 8 0**

Нож поварской | широкий  
Kochmesser | breit



cm	30
inch	11¾
	■

**8 2 7 0 w**

Нож поварской | волнистая кромка, узкий  
Kochmesser | mit Wellenschliff, schmal



cm	25
inch	9¾
	■

**8 2 7 0**

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



cm	23	25
inch	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■

**8 2 8 0**

Нож поварской | широкий  
Kochmesser | breit



cm	23	25
inch	9	9¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**8 2 8 4**

Нож обвалочный  
Kochschlagmesser



cm	25
inch	9¾
	■

**8 2 8 0 w**

Нож поварской | волнистая кромка, широкий  
Kochmesser | mit Wellenschliff, breit



cm	25
inch	9¾
	■

# ОЛИВКОВОЕ ДЕРЕВО OLIVENHOLZ

## УХОД

Ножи мыть всегда вручную.  
Время от времени натирать  
рукоятку животным жиром.

## PFLEGE

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



## МАТЕРИАЛ

Древесина оливкового дерева  
приятная и гладкая на ощупь,  
в то же время очень прочная и  
лагодоталкивающая.

## MATERIAL

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

8 2 4 0 ◦

Нож универсальный  
Officemesser



cm | 10

inch | 4

8 2 8 0 ◦

Нож поварской | широкий  
Kochmesser | breit



cm | 20

inch | 7¾

8 2 4 4 ◦

Нож для томатов | с зубцами  
Tomatenmesser | mit Zinken



cm | 13

inch | 5

8 2 6 4 ◦

Филейный нож  
Filet-de-Sole-Messer



cm | 18

inch | 7

# ДЕРЕВЯННАЯ РУКОЯТКА

## GRIFF AUS HOLZ

### ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Рукоятка этой формы прекрасно ложится в руку.

### ERGONOMIE

Die Griffform passt sich der Hand hervorragend an.



### ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

### 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.

### 8 3 0 0

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼

### 8 3 4 0

Нож кухонный  
Küchenmesser



cm 16

inch 6¼

### 8 3 6 0 w

Нож универсальный | волнистая кромка  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼

### 8 7 3 0

Нож столовый  
Steakmesser



cm 12

inch 4¾

**8 7 1 0**

Нож универсальный  
Universalmesser



cm	10
inch	4

**8 3 3 0**

Нож кухонный  
Küchenmesser



cm	13	15
inch	5	6

**8 2 6 1 w**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	25
inch	9¾

**8 7 5 0 z**

Нож столовый | серрейторный  
Steakmesser | gezahnt



cm	12
inch	4¾

**8 3 5 0 w**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	21
inch	8¼

**8 4 5 0**

Нож поварской  
Kochmesser



cm	20	26
inch	7¾	10¼

**БОЛЬШЕ НОЖЕЙ С  
ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ НА  
СТР. 41**

**MEHR MESSER MIT HOLZ-  
GRIFFEN AB SEITE 41**

# РУКОЯТКИ ИЗ POM

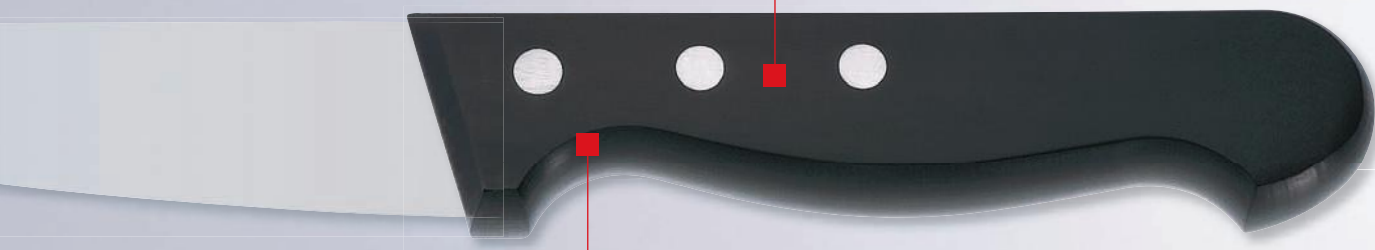
## GRIFFE AUS POM

### ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

### ERGONOMIE

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



### POM

Полиоксиметилен – это размеренно устойчивый и жесткий пластик, который соответствует требованиям европейских пищевых стандартов.

### POM

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

### 8 3 0 0 p

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼



### 8 5 4 0 p

Нож для чистки  
Tourniermesser



cm 6

inch 2¼



### 8 3 1 0 p

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm 8,5

inch 3¼



### 8 3 6 0 w p

Нож универсальный | волнистая кромка  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼





**8 3 3 0 р**

Нож кухонный  
Küchenmesser



cm	13	15
inch	5	6
	■	■

**8 7 3 0 р z**

Нож для стейков | серрейторный  
Steakmesser | gezahnt



cm	12
inch	4¾
	■

**3 0 0 0 р**

Нож столовый  
Stechmesser



cm	18
inch	7
	■

**8 2 6 2 р**

Нож для нарезки лосося  
Lachsmesser



cm	31
inch	12¼
	■

**8 3 4 0 р**

Нож кухонный  
Küchenmesser



cm	16
inch	6¼
	■

**3 1 0 0 р**

Нож обвалочный  
Ausbeinmesser



cm	13
inch	5
	■

**4 0 2 0 р**

Нож для обвалки и разделки  
Schlachtsmesser



cm	21
inch	8¼
	■

**7 9 0 0 р**

Нож для нарезки салами  
Salamimesser



cm	28
inch	11
	■

**7 3 0 0 р**

Нож для ветчины  
Schinkenmesser



cm 25

inch 9¾

**8 2 6 1 w p**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 25

inch 9¾

**8 4 5 0 p**

Нож поварской  
Kochmesser



cm 20 | 26

inch 7¾ | 10¼

**8 2 6 9 p**

Нож поварской Santoku | японский стиль  
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm 18

inch 7

**7 7 0 0 w p**

Нож для нарезки | волнистая кромка  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm 28

inch 11

**8 3 5 0 w p**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½

**8 4 5 1 p**

Нож поварской  
Kochmesser



cm 20

inch 7¾

**8 2 6 9 w w l p**

Нож поварской Santoku | японский стиль, лезвие с желобками  
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff



cm 18

inch 7



PrimeLine  
Chef

ВДОХНОВЕНИЕ ОТ ПРИРОДЫ. АБСОЛЮТНОЕ СОВЕРШЕНСТВО.  
NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFECT.





**ГИГИЕНА**  
С антимикробной обработкой Sanitized® Silver.

**HYGIENE**  
Mit antimikrobieller Sanitized® Silver-Ausrüstung.

**НУМЕРАЦИЯ**  
Используется для  
разделения и отслеживания.

**NUMMERIERUNG**  
Praktisch für die Zuordnung  
und Nachverfolgung.

**ЭРГОНОМИЧНОСТЬ**  
Хорошо сбалансированный  
нож благодаря отличной  
форме и скругленной ручке  
обеспечивает продолжительную  
и эффективную работу.

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

**РУКОЯТКА**  
Мягкая и нескользящая  
поверхность с твердым  
стержнем для абсолютной  
стабильности, короткий  
предохранительный носик.

**GRIFF**  
Weiche und rutsch-  
sichere Oberfläche  
mit hartem Kern für  
absolute Stabilität,  
kurze Griffnase.

## МЯГКОЕ ПОКРЫТИЕ – ЖЕСТКИЙ СТЕРЖЕНЬ

## WEICHE SCHALE – HARTER KERN



**КОРОТКАЯ  
ЗАЩИТА РУЧКИ**

**KURZE GRIFFNASE**



**С СЕРИЙНЫМ  
НОМЕРОМ И ДОЛГОЙ  
ГАРАНТИЕЙ**

**MIT SERIENNUMMER  
UND LEBENSLANGER  
GARANTIE**

2 1 8 4 5 5

Нож поварской | широкий  
Kochmesser | breit



cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

2 1 8 2 6 9 w w l

Нож поварской Santoku | лезвие с желобками  
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff



cm	18
inch	7
	■

2 1 8 2 6 9 s p

Нож поварской Santoku «Mano»  
Santoku Kochmesser „Mano“



cm	19
inch	7½
	■

2 1 7 3 6 5

Нож филейный  
Filetirmesser



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 4 5 6

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 3 3 5

Нож кухонный | заостренный кончик  
Küchenmesser | mittelspitz



cm	13
inch	5
	■

## MANO SANTOKU-САНТОКУ С ПЕРФОРАЦИЕЙ SANTOKU MIT SPEZIALLOCHUNG



### ПЕРФОРАЦИЯ

Меньшее сопротивление при разрезе требует меньше усилий, дольше сохраняет режущие свойства.

### LOCHUNG

Geringerer Schneidwiderstand, weniger Kraftaufwand, höhere Schnitthaltigkeit.

**БОЛЬШЕ НОЖЕЙ PRIMELINE  
НАЧАЛО НА СТР. 24**

**MEHR PRIMELINE-MODELLE  
FINDEN SIE AB SEITE 24**



## 2 1 7 7 0 5 w 1 0

Нож для нарезки | 10 мм волнистая кромка  
Aufschnittmesser | mit w10er Welle



cm 22

inch 8¾



## 2 1 8 3 5 5 w 1 0

Нож для хлеба | 10 мм волнистая кромка  
Brotmesser | mit w10er Welle



cm 21

24

inch 8¼

9½



## 2 1 8 3 1 5

Нож для овощей | заостренный кончик  
Gemüsemesser | mittelspitz



cm 8

10

inch 3¼

4



## 2 1 8 8 1 5

Yanagiba  
Yanagiba



cm 24

inch 9½



## 2 1 8 2 6 5 w 1 0

Нож для нарезки | 10 мм волнистая кромка  
Aufschnittmesser | mit w10er Welle



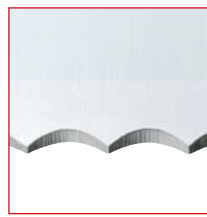
cm 25

inch 9¾



## W 1 0

ИДЕАЛЬНАЯ СЕРРЕЙТОРНАЯ ЗАТОЧКА  
DIE PERFEKTE WELLE



ШИРОКИЙ СЕРРЕЙТОР

для легкого реза

BREITE WELLE für müheloses Schneiden

ВЕРШИНЫ ЗУБЦОВ

для наилучшего надреза

ZAHNSPITZEN für perfekten Anschnitt

## 2 1 8 3 6 5 w

Нож универсальный | волнистая кромка  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼



## 2 1 8 8 2 5

Нож Deba  
Deba Messer



cm 15

inch 6



# НАССР

БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА  
MIT SICHERHEIT HYGIENISCH



БЕЛЫЙ | WEISS



ЖЕЛТЫЙ | GELB



КРАСНЫЙ | ROT



СИНИЙ | BLAU



ЗЕЛЕНый | GRÜN



КОРИЧНЕВЫЙ | BRAUN



В любой области переработки пищевых продуктов особое внимание должно быть уделено гигиене и безопасности. Концепция цвета в распределении ассортимента ножей GIESSER соответствует требованиям HACCP и позволяет легко разделять режущий инструмент по отделам, рабочим сменам или нарезаемому продукту. Новые гигиенические боксы для ножей GIESSER – доступны в различных размерах – позволяют разделить рабочие области и обеспечивают для ножей и персонала.

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 Messerhygieneboxen in verschiedenen Größen erleichtern die Trennung nach Arbeitsbereichen und bieten zugleich sicheren Schutz für Messer und Anwender.

## КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО ОТДЕЛАМ FARB CODIERUNG NACH ABTEILUNG

Например | Zum Beispiel

- КРАСНЫЙ: говядина | ROT: Rind
- ЖЕЛТЫЙ: свинина | GELB: Schwein
- ЗЕЛЕНЫЙ: баранина | GRÜN: Lamm

## КОНЦЕПЦИЯ ЦВЕТА ПО СМЕНАМ FARB CODIERUNG NACH SCHICHTEN

Например | Zum Beispiel

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

### 1 РАЗВИТИЕ

Опытные производители инструмента и аксессуаров, дизайнеры и наши клиенты помогают нам разрабатывать новые формы ручек для дальнейшего повышения безопасности и производительности.

### ENTWICKLUNG

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

### 2 ГИГИЕНА

Все цветные рукоятки ножей соответствуют требованиям действующих стандартов гигиены и безопасности.

### HYGIENE

Alle farbigen Griffe entsprechen selbstverständlich den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Hygiene und Sicherheit.

### 3 АССОРТИМЕНТ

GIESSER предлагает самый большой ассортимент ножей с цветными рукоятками. Цветные точки рядом с определенным наименованием показывают, в каких цветах возможны указанные позиции в стандартном ассортименте.

### 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.

### 4 ИЗДЕЛИЯ ПОД ЗАКАЗ

Если выбранный нож с нужным цветом не доступен в стандартном ассортименте, GIESSER может предложить его под заказ в количестве от 60 шт.

### 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.

## Наши рекомендации по разделению Unsere Empfehlung für die Zuordnung

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

Дальнейшая практика HACCP в отношении цветных разделочных досок, изготовленных из гигиеничного пластика, повышает доверие клиентов и потребителей.

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



# ШТАМПОВАННЫЕ ПОВАРСКИЕ НОЖИ GESTANZTE KOCHMESSER



**8 4 5 5**

Нож поварской  
Kochmesser



<b>cm</b>	16	20
<b>inch</b>	6¼	7¾
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 4 5 5**

Нож поварской  
Kochmesser



<b>cm</b>	29	31
<b>inch</b>	11½	12¼
	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 4 5 5**

Нож поварской  
Kochmesser



<b>cm</b>	23	26
<b>inch</b>	9	10¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 4 4 5 s t p p**

Нож обвалочный  
Schlagmesser



<b>cm</b>	27
<b>inch</b>	10½
	■

**8 4 5 6**

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



cm	16	18
----	----	----

inch	6¼	7
------	----	---

**7 7 0 5**

Нож для нарезки  
Aufschnittmesser



cm	22	25	28	31
----	----	----	----	----

inch	8¾	9¾	11	12¼
------	----	----	----	-----

**7 7 0 5 w**

Нож для нарезки | волнистая кромка  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm	25	28	31	36
----	----	----	----	----

inch	9¾	11	12¼	14¼
------	----	----	-----	-----

**8 4 7 5**

Нож для нарезки лосося  
Lachsmesser



cm	31
----	----

inch	12¼
------	-----

**8 4 5 6**

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



cm	20	23
----	----	----

inch	7¾	9
------	----	---

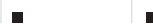
**7 7 0 5**

Нож для нарезки  
Aufschnittmesser



cm	36	40
----	----	----

inch	14¼	15¾
------	-----	-----

**7 7 0 5 w w l**

Нож для нарезки | лезвие с желобками  
Aufschnittmesser | mit Kullenschliff



cm	28	31	36
----	----	----	----

inch	11	12¼	14¼
------	----	-----	-----

**8 4 7 5 w w l**

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками  
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm	31
----	----

inch	12¼
------	-----



**8 2 6 9 k**

Нож поварской Santoku | японский стиль  
Santoku Kochmesser | japanische Form



cm | 18  
inch | 7  
■

**6 6 6 5**

Топорик | китайский стиль  
Hackmesser | chinesische Form



cm	17	19	21
inch	6¾	7½	8¼
	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 2 6 5 w**

Нож универсальный | волнистая кромка  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm | 25  
inch | 9¾  
■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 3 7 5 w**

Нож для хлеба | волнистая кромка, лезвие под углом  
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt



cm	18	23
inch	7	9
	■	■

**8 2 6 9 w w l k**

Нож поварской Santoku | японский стиль, лезвие с желобками  
Santoku Kochmesser | japanische Form, mit Kullenschliff



cm | 18  
inch | 7  
■

**6 6 7 5**

Топорик | китайский стиль  
Hackmesser | chinesische Form



cm | 19  
inch | 7½  
около 570 g  
■

**8 2 6 5 w l**

Нож универсальный | волнистая кромка, для левшей  
Universalmesser | mit Wellenschliff, für Linkshänder



cm | 25  
inch | 9¾  
■

**8 3 5 5 w**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm	18	21	24
inch	7	8¼	9½
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

**8 3 3 5**Нож кухонный  
Küchenmesser

cm | 13

inch | 5

**7 3 6 5**Нож филейный | очень гибкий  
Filiermesser | sehr flexibel

cm | 16

18

20

22

inch | 6¼

7

7¾

8¾

**8 7 9 5**Распределитель  
Streichmesser

cm | 9

12

inch | 3½

4¾

**9 4 3 7**Вилка для мяса  
Fleischgabel

cm | 18

21

inch | 7

8½

**8 3 4 5**Нож кухонный  
Küchenmesser

cm | 16

18

inch | 6¼

7

**8 4 5 5 w**Нож поварской | волнистая кромка  
Kochmesser | mit Wellenschliff

cm | 31

inch | 12¼

**8 7 9 5 w**Распределитель | волнистая кромка  
Streichmesser | mit Wellenschliff

cm | 9

12

inch | 3½

4¾

**9 4 3 5**Вилка для колбасы  
Wurstgabel

cm | 13

19

inch | 5

7½



# СВЕТЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ – СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЦВЕТ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ХАЛЯЛЬ И/ИЛИ НЕ СОДЕРЖАЩИХ АЛЛЕРГЕНЫ

## HELLVIOLETT – DIE EXTRAFARBE FÜR DIE HALAL-VERARBEITUNG UND/ODER DIE ZUBEREITUNG ALLERGENFREIER SPEISEN



### БЕЗОПАСНОСТЬ

Концепция цвета помогает организации процессов с точки зрения гигиены в области переработки продуктов.

### SICHERHEIT

Farbe unterstützt und ergänzt Ihr Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung.

### МАТЕРИАЛ

Полипропилен без добавок.

### MATERIAL

Garantiert ohne tierische Zusatzstoffe (Schweifette).

### 8 4 5 5 p p h v i

Нож поварской  
Kochmesser



cm	20	26
inch	7¾	10¼

### 7 7 0 5 w p p h v i

Нож для нарезки | волнистая кромка  
Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



cm	31
inch	12¼

### 8 4 5 6 p p h v i

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



cm	16
inch	6¼

### 8 3 1 5 s p h v i

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm	10
inch	4

### 8 3 6 5 w s p

Нож универсальный | волнистая кромка  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11

inch 4¼



### 8 3 1 5 s p

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm 8

10

12

inch 3¼

4

4¾



### 8 5 4 5 s p

Нож для чистки  
Tourniermesser



cm 6

7,5

inch 2¼

3



### 8 3 0 5 s p

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm 8

inch 3¼



### 8 3 6 5 w s p

Нож универсальный | волнистая кромка, в 5 цветах  
(голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый)  
Universalmesser | mit Wellenschliff, in 5 Farben (hellblau,  
limette, orange, pink, violett)



cm 11

inch 4¼



### 8 3 1 5 s p

Нож для овощей | в 5 цветах (голубой, лимонный,  
оранжевый, розовый, фиолетовый)  
Gemüsemesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink,  
violett)



cm 10

inch 4



### 8 5 4 5 s p

Нож для чистки | в 5 цветах (голубой, лимонный,  
оранжевый, розовый, фиолетовый)  
Tourniermesser | in 5 Farben (hellblau, limette, orange, pink,  
violett)



cm 6

inch 2¼



### 8 3 0 5 w s p

Нож для овощей | волнистая кромка  
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8

inch 3¼





**8 3 6 5 s p**

Нож универсальный  
Universalmesser



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 3 1 5 w s p**

Нож для овощей | волнистая кромка  
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8 10  
inch 3¼ 4  
■ ■ ■

**8 7 2 5 w s p**

Нож для стейков | волнистая кромка  
Steakmesser | mit Wellenschliff



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 3 0 9 w s p 8 - 5**

Набор ножей для хлеба | 5 предм., с волнистой кромкой  
Brötchenmesser-Set | 5-tlg., mit Wellenschliff



cm 8  
inch 3¼  
■

**8 3 6 6 w s p**

Нож для томатов | с зубцами  
Tomatenmesser | mit Zinken



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 7 2 5 s p**

Нож для стейков  
Steakmesser



cm 11  
inch 4¼  
■ ■

**8 7 8 5 z s p**

Нож для завтрака  
Frühstücksmesser



cm 10  
inch 4  
■

**8 3 0 9 s p 8 - 5**

Набор ножей для хлеба | 5 предм.  
Brötchenmesser-Set | 5-tlg.



cm 8  
inch 3¼  
■

9 4 6 5 s p

Вилка  
Gabel



9 4 6 7 s p

Ложка  
Kaffeelöffel



8 3 6 5 w s p 1 1 - 6

Набор ножей универсальных | 6 предм.  
Universalmesser-Set | 6-tlg.



9 8 7 9 s p 2 4

Набор столовый | 24 предм.  
Besteck-Set | 24-tlg.



9 4 6 6 s p

Ложка  
Löffel



9 4 6 8 s p

Вилка  
Kuchengabel



9 4 6 5 s p - 6

Набор вилок | 6 предм.  
Gabel-Set | 6-tlg.



9 8 8 0 - 1 2

Набор ножей и вилок | 12 предм.  
Messer- und Gabel-Set | 12-tlg.



### 9 8 7 2 s p v k

Стойка демонстрационная | 72 ножа любого назначения в 6 разных цветах (8365 wsp-11, черный, желтый, красный, синий, белый, зеленый цвета)  
Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in schwarz, gelb, rot, blau, weiß, grün)



### 9 8 7 2 9 x 8

Стойка демонстрационная | 72 ножа любого назначения в 9 разных цветах (8365 wsp-11, черный, желтый, красный, зеленый, голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый цвета)  
Thekendisplay | 72 Allzweckmesser in 9 verschiedenen Farben (8365 wsp 11 in schwarz, gelb, rot, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)



### 9 8 7 7 1 0 x 2

20 ножей универсальных в стакане | 8365 wsp-11 в 10 разных цветах (желтый, красный, синий, белый, зеленый, голубой, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый цвета)  
20 Universalmesser im Glas | 8365 wsp-11 in 10 verschiedenen Farben (gelb, rot, blau, weiß, grün, hellblau, limette, orange, pink, violett)



### 9 8 7 2 k t

Стойка демонстрационная | 60 ножей любого назначения в 6 разных цветах (8365 wsp-11, синий, зеленый, лимонный, оранжевый, розовый, фиолетовый цвета)  
Thekendisplay | 60 Allzweckmesser in 6 verschiedenen Farben (8365 wsp-11 in blau, grün, limette, orange, pink, violett)



# СВЕЖИЕ ЦВЕТА В КУХНЕ FRISCHE FARBEN IN DER KÜCHE



**8 4 5 5**

Нож поварской  
Kochmesser



cm 20

inch 7¾



**8 2 6 9 w w l k**

Нож поварской Santoku | лезвие с желобками  
Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff



cm 18

inch 7



**8 4 5 6**

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



cm 16

inch 6¼



**8 2 6 5 w**

Нож универсальный  
Universalmesser



cm 25

inch 9¾



### 8 3 0 5 sp

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm 8  
inch 3¼

### 8 3 1 5 sp

Нож для овощей  
Gemüsemesser



cm 10  
inch 4

### 9 8 5 0

Набор ножей поварских | 3 предм., состав: 8269 wwlk-18,  
b8456-18, 8315 sp-10  
Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, b8456-18,  
8315 sp-10



### 9 8 5 2

Набор ножей кухонных | 3 предм., состав: 8269 wwlk-18,  
8315 sp-10, 8365 wsp-11  
Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8269 wwlk-18, 8315 sp-10,  
8365 wsp-11



### 8 3 6 5 wsp

Нож универсальный | волнистая кромка  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 11  
inch 4¼

### 8 5 4 5 sp

Нож для чистки  
Tourniermesser



cm 6  
inch 2¼

### 9 8 5 1

Набор ножей кухонных | 3 предм., состав: b8456-18,  
8315 sp-10, 8365 wsp-11  
Küchenmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: b8456-18, 8315 sp-10,  
8365 wsp-11

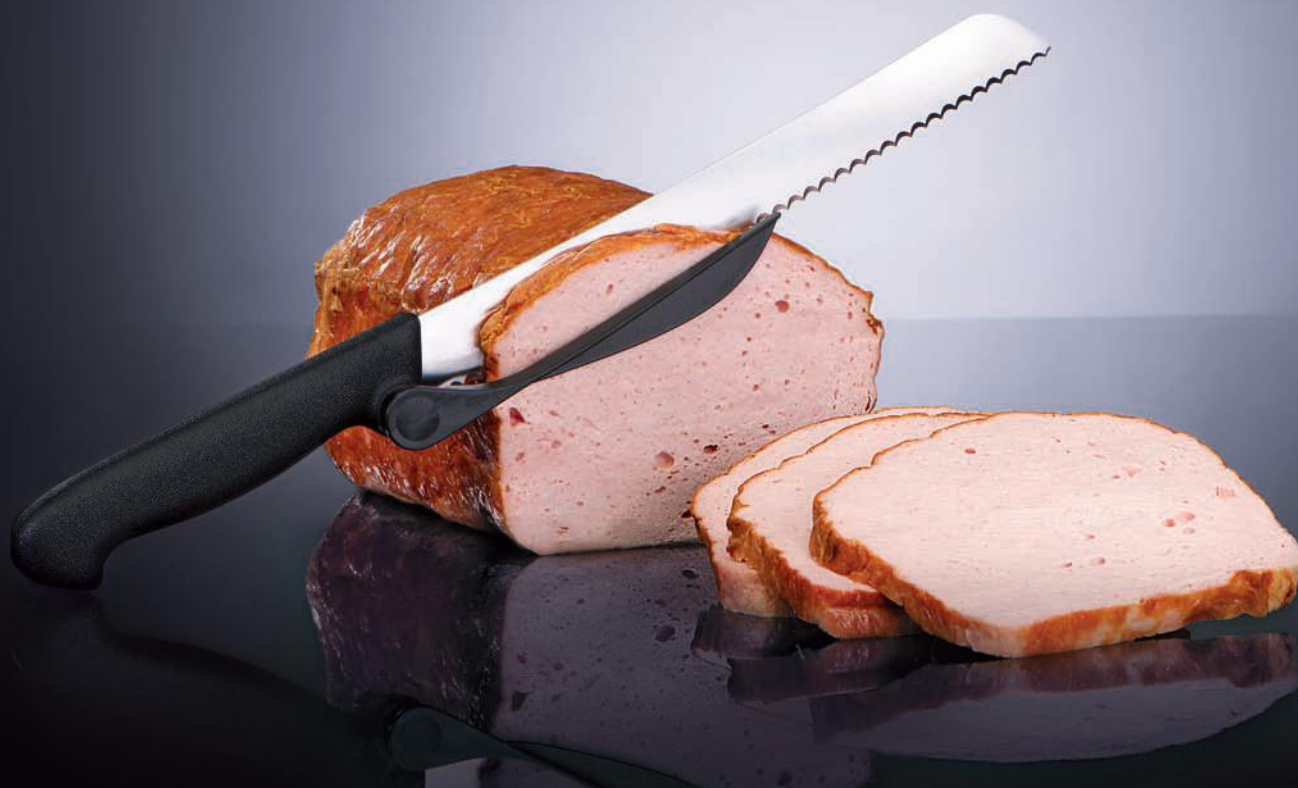


### 3 5 8 5 sp

Набор ножей для овощей | 4 предм., состав: 8305 sp-8,  
8315 sp-10, 8545 sp-6, 8365 wsp-11  
Gemüsemesser-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8315 sp-10,  
8545 sp-6, 8365 wsp-11



# НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА С РЕГУЛЯТОРОМ ТОЛЩИНЫ НАРЕЗКИ BROTMESSER MIT ABSTANDSHALTER



**8 3 9 5 w**

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки | волнистая кромка  
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



**cm** 21

**inch** 8¼



**8 3 9 5 w**

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки | волнистая кромка  
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



**cm** 24

**inch** 9½



**8 3 9 6 w**

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки | волнистая кромка  
Brot- und Aufschnittmesser | mit Wellenschliff



**cm** 25

**inch** 9¾



**8 3 9 6**

Нож для хлеба с регулятором толщины нарезки  
Brot- und Aufschnittmesser



**cm** 25

**inch** 9¾





# НОЖИ ДЛЯ ХЛЕБА BÄCKERMESSER



## 7 3 0 5 w

Нож для выпечки | волнистая кромка  
Bäckermesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	21	25	28	31
<b>inch</b>	8 $\frac{3}{4}$	9 $\frac{3}{4}$	11	12 $\frac{1}{4}$
	■ ■	■	■ ■	■

## 8 1 3 7

Нож для выпечки | двусторонняя режущая кромка  
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen



<b>cm</b>	30
<b>inch</b>	11 $\frac{3}{4}$
	■

## 7 7 0 5 w

Нож для выпечки | волнистая кромка  
Bäckermesser | mit Wellenschliff



<b>cm</b>	25	28	31	36
<b>inch</b>	9 $\frac{3}{4}$	11	12 $\frac{1}{4}$	14 $\frac{1}{4}$
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

## 8 1 3 7 w

Нож для выпечки | двусторонняя режущая кромка, гладкая/  
волнистая  
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gerade, mit Wellenschliff



<b>cm</b>	30	36
<b>inch</b>	11 $\frac{3}{4}$	14 $\frac{1}{4}$
	■	■



**8 1 3 7 w z**

Нож для выпечки | двусторонняя режущая кромка,  
с зубцами/волнистая волнистая  
Bäckermesser | zweiseitig geschliffen, gezahnt,  
mit Wellenschliff



cm	30	36
inch	11¾	14¼
	■	■

**8 1 3 6 w**

Нож для выпечки | односторонняя кромка, волнистая  
Bäckermesser | einseitig geschliffen, mit Wellenschliff



cm	30
inch	11¾
	■

**8 2 1 5**

Лопатка  
Palette



cm	16	21	26	31	36
inch	6¼	8¼	10¼	12¼	14¼
	■ □	■ □	■	■	■

**8 2 3 5**

Лопатка изогнутая  
Winkelpalette



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

**8 1 3 6**

Нож для выпечки | односторонняя кромка  
Bäckermesser | einseitig geschliffen



cm	30
inch	11¾
	■

**8 2 1 0 p**

Лопатка | с рукояткой POM  
Streichpalette | mit POM-Griff



cm	21	26	31
inch	8¼	10¼	12¼
	■	■	■

**8 2 0 5**

Лопатка для кондитерских изделий  
Confiserie-Palette



cm	10
inch	4
	■

**8 2 3 5**

Лопатка изогнутая маленькая  
Mini-Winkelpalette



cm	12/9
inch	4¾/3¾
	■

8 1 6 5 z

Нож для торта | серрейторный  
Tortennmesser | gezahnt



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 2 p

Лопатка изогнутая | с рукояткой POM  
Winkelpalette | mit POM-Griff



cm | 11,5

inch | 4½



8 2 3 4 p

Лопатка изогнутая | с рукояткой POM  
Kuchenpalette | mit POM-Griff



cm | 16/11

inch | 6¼/4¼



8 2 3 7 p

Лопатка | с рукояткой POM  
Palette | mit POM-Griff



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 2

Лопатка изогнутая  
Pfannenwender



cm | 16,5/11,5 | 25/19

inch | 6½/4½ | 9¾/7½



8 2 3 4

Лопатка изогнутая  
Kuchenpalette



cm | 16/11

inch | 6¼/4¼



8 2 3 7

Лопатка изогнутая  
Küchenpalette



cm | 16

inch | 6¼



8 2 3 9

Лопатка изогнутая | широкий  
Winkelpalette | breit



cm | 16,5/11,5

inch | 6½/4½



**8 2 2 5**

Скребок  
Schaber



cm 10

inch 4



**8 3 5 5**

Нож для хлеба  
Brotmesser



cm 21

inch 8¼



**2 1 8 3 5 5 w 1 0**

Нож для хлеба | 10 мм волнистая кромка  
Brotmesser | mit w10er Welle



cm 21

24

inch 8¼

9½



**8 3 5 5 w s p**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 19

inch 7½



**8 3 7 5 w**

Нож для хлеба | волнистая кромка, лезвие под углом  
Brotmesser | mit Wellenschliff, abgewinkelt



cm 18

23

inch 7

9



**8 3 5 5 w**

Нож для хлеба | волнистая кромка  
Brotmesser | mit Wellenschliff



cm 18

21

24

inch 7

8¼

9½



**2 1 8 2 6 5 w**

Нож универсальный | волнистая кромка  
Universalmesser | mit Wellenschliff



cm 25

inch 9¾



**8 3 0 7 w s p**

Нож для булочек | волнистая кромка  
Brötchenmesser | mit Wellenschliff

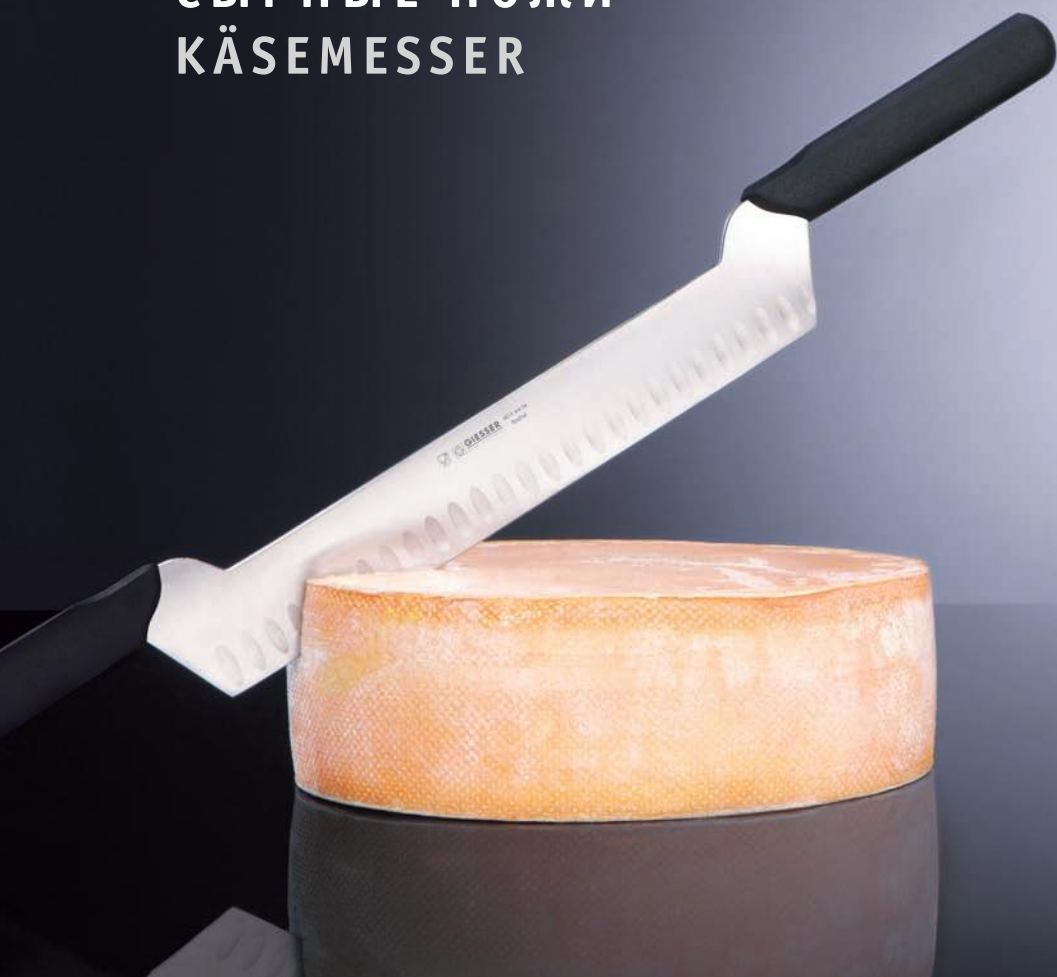


cm 8

inch 3¼



# СЫРНЫЕ НОЖИ KÄSEMESSER



**9 6 0 5**

Нож для сыра  
Käsemesser



<b>cm</b>	23	26	29
<b>inch</b>	9	10¼	11½
	■	■	■

**9 6 0 5 w w**

Нож для сыра | лезвие с желобками  
Käsemesser | mit Kullenschliff



<b>cm</b>	20	26	29
<b>inch</b>	7¾	10¼	11½
	■ ■ ■ □	■	■ ■

**9 6 0 5 g**

Нож для сыра | с травлением  
Käsemesser | geätzt



<b>cm</b>	12	20	26	29
<b>inch</b>	4¾	7¾	10¼	11½
	■	■ □	■ □	■ ■ ■

**9 6 1 5**

Нож для сыра  
Käsemesser



<b>cm</b>	26	30
<b>inch</b>	10¼	11¾
	■	■

9 6 1 5

Нож для сыра  
Käsemesser



cm 36  
inch 14¼



9 6 1 5 w w

Нож для сыра | лезвие с желобками  
Käsemesser | mit Kullenschliff



cm 26 30  
inch 10¼ 11¾



9 6 3 0

Струнная сырорезка  
Käsedrahtschneider



cm 12 23  
inch 4¾ 9

9 6 3 1

Струны запасные | 5 шт., для 9630-12, 9630-23  
Ersatzdrähte | 5 Stk., für 9630-12 und 9630-23



cm 12 23  
inch 4¾ 9

9 6 1 5 g

Нож для сыра | с травлением  
Käsemesser | geätzt



cm 26 30  
inch 10¼ 11¾



9 6 2 0

Лопатка для сыра  
Käsespaten



cm 15 20  
inch 6 7¾



9 5 7 0

Лопатка  
Frischkäsespatel



cm 26  
inch 10¼



9 6 4 5

Нож для мягких сыров  
Briemesser



cm 15  
inch 6



**9 6 5 5**

Нож для сыра  
Weichkäsemesser



cm | 15

inch | 6



**9 4 9 2**

Нож-лопатка для сыра  
Käsehobel



cm | 23

inch | 9



**9 4 9 5**

Нож для пармезана  
Parmesanmesser



cm | 11

inch | 4¼



**9 4 9 5**

Нож для пармезана  
Parmesanmesser



cm | 16

inch | 6¼



**9 6 5 5 sp**

Нож для сыра  
Weichkäsemesser



cm | 15

inch | 6



**9 4 9 3**

Струна для сыра  
Schneidedraht

9493 dr | Струны запасные 10 шт.

9493 dr | Ersatzdrähte 10 Stk.



cm | 120

inch | 48

**9 4 9 5**

Нож для пармезана  
Parmesanmesser



cm | 14

inch | 5½



**9 4 9 5 rs**

Нож для пармезана  
Parmesan-Rindenschneider



# РЫБНЫЕ НОЖИ FISCHMESSER



**8 4 5 5**

Нож поварской  
Kochmesser



cm	16	20	23	26	29	31
inch	6¼	7¾	9	10¼	11½	12¼
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■
	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □		□ □ □ □ □

**8 2 8 0**

Нож поварской | широкий  
Kochmesser | breit



cm	15	18	20	23	25	30
inch	6	7	7¾	9	9¾	11¾
	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■
	■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	

**8 4 5 5 w**

Нож поварской | волнистая кромка  
Kochmesser | mit Wellenschliff



cm	31
inch	12¼
	■ ■ ■ ■ ■

**8 2 8 0 w**

Нож поварской | волнистая кромка, широкий  
Kochmesser | mit Wellenschliff, breit



cm	25
inch	9¾
	■



**2 2 8 5**

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■

**2 1 0 5**

Нож шкуроеъемный  
Abhäutemesser



cm	13	16	18	21
inch	5	6¼	7	8¼
	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ □ ■	■ ■ ■ ■

**8 2 7 0**

Нож поварской | узкий  
Kochmesser | schmal



cm	15	18	20	23	25
inch	6	7	7¾	9	9¾
	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■

**7 3 6 5**

Нож филейный | очень гибкий  
Filiermesser | sehr flexibel



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

**2 2 7 5**

Нож для рыбы филейный | гибкое лезвие  
Fischfiliermesser | flexible Klinge



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■ ■ ■ ■

**6 0 0 5**

Нож для обвалки и разделки  
Zuschneidemesser



cm	21	24	27	30
inch	8¼	9½	10½	11¾
	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■

**8 2 6 4**

Нож филейный  
Filet-de-Sole-Messer



cm	18
inch	7
	■ ■ ■ ■ ■

**7 3 7 5 e 1 0 1**

Нож для рыбы филейный | очень гибкий  
Fischfiliermesser | sehr flexibel



cm	18
inch	7
	■

**3 0 5 5**

Нож для трески  
Kabeljaumesser



cm 18

inch 7



**3 3 5 3**

Нож для рыбы  
Fischmesser



cm 10

inch 4



**8 4 7 5 w w l**

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками  
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm 31

inch 12¼



**8 3 3 5 s**

Нож для рыбы | жесткое лезвие  
Fischmesser | starke Klinge



cm 13

inch 5



**3 0 5 5 f**

Нож филейный для трески  
Kabeljaufiliermesser



cm 18

inch 7



**4 0 2 5 w w l**

Слайсер для нарезки рыбы | лезвие с желобками, узкий  
Zubereitungsmesser | mit Kullenschliff, schmal



cm 21

24

27

inch 8¼

9½

10½



**8 2 6 7 w w**

Нож для нарезки лосося | лезвие с желобками  
Lachsmesser | mit Kullenschliff



cm 31

inch 12¼



**8 3 1 5 w s p**

Нож для овощей | волнистая кромка  
Gemüsemesser | mit Wellenschliff



cm 8

10

inch 3¼

4



9 5 1 5

Щипцы для рыбы  
Fischgrätenzange



9 5 1 6

Пинцет для рыбы  
Fischgrätenpinzette



9 5 1 4 a n g

Пинцет | кончики под углом  
Pinzette | angewinkelt



cm	15
inch	6

9 5 0 1 4

Лопатка для рыбы  
Fischpalette



cm	20 x 7
inch	8 x 3

8 2 4 7

Нож для устриц  
Austernöffner



8 2 4 7 0 7

Нож для устриц  
Austernöffner



9 5 5 0

Вилка для лобстеров  
Hummergabel



9 5 5 1

Щипцы для лобстеров  
Hummerzange



**9 5 1 8**

Рыбочистка  
Fischschupper



**9 5 0 5 k**

Ножницы для рыбы  
Fischschere



**3 2 3 5 z**

Нож для удаления чешуи  
Fischschuppenmesser



cm 15

inch 6



**9 5 0 5**

Ножницы для рыбы  
Fischschere



**9 5 0 5 sp**

Ножницы для рыбы  
Fischschere



**1 2 2 5 0**

Нож обвалочный | гибкий  
Ausbeinmesser | flexibel



cm 13

15

inch 5

6



# АКСЕССУАРЫ ZUBEHÖR



## 9 6 0 5 b s

Нож для декорирования | лезвие под углом, очень длинное, легкий рез

Buntschneidemesser | leichtes Schneiden durch abgewinkelte Klinge, extra lang



cm 12

inch 4¾



## 9 4 7 6 s

Приспособление для спиральной нарезки | маленькое  
Spiralschneider | klein



## 8 2 5 0 9 x 7

Нож для декорирования  
Buntschneider



## 9 4 7 6

Приспособление для спиральной нарезки | большое  
Spiralschneider | groß



9 4 7 6 3

Приспособление для спиральной нарезки  
Endlos-Spiralschneider



9 4 7 6 2

Приспособление для спиральной нарезки  
Endlos-Julienneschneider



9 4 7 5

Овощерезка | 3 мм  
Julienneschneider | 3 mm



9 4 7 5 3

Овощерезка | с 3 лезвиями (3, 6, 9 мм)  
Julienneschneider | mit 3 Klingen (3, 6, 9 mm)



9 4 9 6

Нож для декорирования редьки  
Rettichschneider



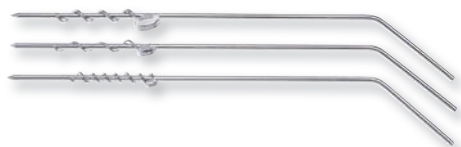
9 4 9 8

Приспособление для декорирования картофеля  
Kartoffelspirale



9 4 9 8 3

Набор для декорирования картофеля | набор из 3-х предм.  
(ø 6, 9, 13 мм)  
Kartoffelspirale | 3er-Set (ø 6, 9, 13 mm)



9 4 7 0

Нож для чистки помидоров  
Tomatenschäler



9 5 0 1 3

Нож для чистки спаржи  
Spargelschäler



8 2 4 6

Нож для чистки спаржи  
Spargelschäler



8 2 4 9 r a p

Картофелечистка | с отвесным лезвием  
Sparschäler | mit Pendelklinge



8 2 4 9

Картофелечистка  
Sparschäler



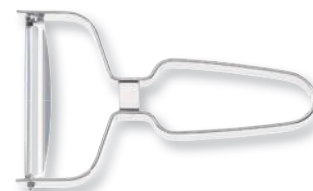
8 2 4 9 s p

Пилер  
Sparschäler



8 2 4 9 m

Пилер | металл, гладкое лезвие  
Schäler | Metall, glatte Schneide



cm	5	9
inch	2	3½

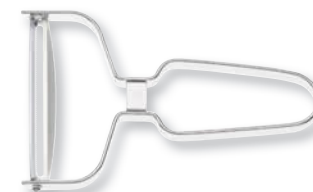
9 4 7 0 m z

Пилер | металл, серрейторная заточка  
Schäler | Metall, gezahnte Schneide



8 2 4 9 m z

Пилер | металл, серрейторная заточка  
Schäler | Metall, gezahnte Schneide



cm	5
inch	2

cm	5	9
inch	2	3½



**8 2 5 4**

Нож для чистки цитрусовых  
Orangenschäler



**8 2 5 5**

Нож для декорирования цитрусовых  
Dekoriermesser



**8 2 5 6**

Нож для декорирования цитрусовых  
Zitronenschaber



**8 2 5 6 s p r e**

Нож для декорирования  
Ziseliermesser



**8 2 5 9**

Нож для удаления сердцевины яблока  
Apfelausstecher



**8 2 5 7**

Нож для масла  
Butterroller



**9 4 8 1**

Нож для декорирования  
Dekoriermesser



**9 4 9 7**

Нож для декорирования  
Kerbmesser



**9 4 7 1**

Ложка для удаления сердцевин помидора  
Tomatenentstieler



**9 5 0 1 1 1**

Приспособление для удаления сердцевин  
Entkerner



**8 2 5 2**

Ложка для вырезания шариков двусторонняя  
Kartoffellöffel



**mm** ø 22/25  
**inch** ø 0.9/1.0

**8 2 5 3**

Ложка для вырезания шариков  
Kartoffellöffel



<b>mm</b>	ø 10	ø 15	ø 18	ø 23	ø 25	ø 30
<b>inch</b>	ø 0.4	ø 0.5	ø 0.7	ø 0.9	ø 1.0	ø 1.2

**8 2 5 3 o**

Ложка для вырезания шариков | овал  
Kartoffellöffel | oval



**8 2 5 3 ow**

Ложка для вырезания шариков | овал, волнистая кромка  
Kartoffellöffel | oval, gewellt



**9 4 8 0 sp**

Нож для грейпфрута  
Grapefruitmesser



9 4 8 2

Дисковый нож для теста  
Teigrad



cm |  $\varnothing$  6  
inch |  $\varnothing$  2 $\frac{1}{4}$

9 4 8 2 w

Дисковый нож для теста | волнистая кромка  
Teigrad | gewellt



cm |  $\varnothing$  6  
inch |  $\varnothing$  2 $\frac{1}{4}$

9 4 9 1

Нож для пиццы  
Pizzaschneider



cm |  $\varnothing$  12  
inch |  $\varnothing$  4 $\frac{3}{4}$

8 2 8 7

Нож для рубки | двойной  
Wiegemesser | doppelt



cm | 22  
inch | 8 $\frac{3}{4}$

8 2 8 8

Нож для рубки | одинарный  
Wiegemesser | einfach



cm | 15 | 22  
inch | 6 | 8 $\frac{3}{4}$

8 2 8 8

Нож для рубки | одинарный  
Wiegemesser | einfach



cm | 36  
inch | 14 $\frac{1}{4}$

9 5 2 0 4

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



9 5 2 0 5

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



9 5 1 0

Приспособление для нарезки  
Hobel



9 5 1 2

Нож для декорирования  
Dekoriermesser



9 4 7 8 w 6

Нож для декорирования | волнистая кромка, полукруг  
Schnitzmesser | mit Wellenschliff, halbrund



9 4 7 8 v s

Нож для декорирования | V-форма, с наконечником  
Schnitzmesser | V-Form, mit Spitze



9 4 7 8 h r s

Нож для декорирования | узкий, полукруг  
Schnitzmesser | schmal, halbrund



9 4 7 2

Нож для фруктов в тайском стиле  
Thai-Messer



9 4 7 8 5

Нож для декорирования | узкий  
Schnitzmesser | schmal



8 5 3 5

Нож для декорирования  
Schnitzmesser



cm | 5  
inch | 2

cm | 6  
inch | 2¼

**9 4 7 8**

Набор ножей для декорирования | 8 предм.  
Schnitzmesser-Set | 8-tlg.



**9 4 7 8 2 5**

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



**6 8 1 0 Ъ**

Набор для декорирования | состав: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249  
Garnierset | Inhalt: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

**6810 l** | без наполнения  
**6810 l** | Ohne Bestückung



**6 8 1 3 Ъ**

Набор для декорирования | состав: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259  
Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 8249, 8545 sp-6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259



### 6 8 1 4 b

Набор для декорирования | состав: 6810 l, 9478 w-6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6

Dekorierset | Inhalt: 6810 l, 9478 w-6, 9478 vs, 9478 hrb, 9478 hrs, 9478 5, 9478 w, 8535-6



### 9 5 2 2 3

Набор для декорирования | квадратный, состав: 3 формы для декорирования (20 x 20, 15 x 15, 10 x 10 мм), 1 формы Dekorierset | quadratisch, Inhalt: 3 Ausstecher (20 x 20, 15 x 15 und 10 x 10 mm), 1 Entformer



### 9 5 2 2 5

Набор для декорирования | круглый, состав: 5 формы для декорирования (ø 5, 10, 15, 20, 25 мм), 3 формы

Dekorierset | rund, Inhalt: 5 Ausstecher (ø 5, 10, 15, 20 und 25 mm), 3 Entformer



### 9 5 2 1

Приспособление для нарезки яиц | ø 40 мм, высота 120 мм  
Eierschalenschneider | ø 40 mm, Höhe 120 mm



9 5 4 6

Щипцы для гриля  
Edelstahlzange



cm	23	30	40
inch	9	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

9 5 4 2

Щипцы для салата  
Salatzange



9 5 4 5

Щипцы для спагетти  
Spaghettizange



9 5 1 4 ang

Пинцет | под углом  
Pinzette | angewinkelt



cm	35
inch	13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

9 5 4 0

Щипцы для выпечки  
Gebäckzange



9 5 4 3

Щипцы кухонные  
Küchenzange



cm	24	38
inch	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	15

9 5 1 4

Пинцет  
Pinzette



cm	20	30
inch	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

9 5 1 6 ang

Пинцет | под углом  
Pinzette | angewinkelt



cm	20
inch	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>



**9 5 3 5**

Щипцы для ассорти  
Aufschnittzange



**9 5 1 4 к**

Щипцы для мяса | термостойкость до 240 °C  
Bratenpinzette | hitzebeständig bis 240 °C



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9 5 0 0**

Шпажка  
Grillspieß



<b>cm</b>	20	25	30
<b>inch</b>	7¾	9¾	11¾

**9 5 0 0 с о**

Шпажка | корова  
Grillspieß | Kuh



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9 5 0 0 а и**

Шпажка | глухарь  
Grillspieß | Auerhahn



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9 5 0 0 с г**

Шпажка | шпага  
Grillspieß | Degen



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9 5 0 0 f i**

Шпажка | рыбка  
Grillspieß | Fisch



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9 5 0 0 l а**

Шпажка | баран  
Grillspieß | Widder



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9 5 0 0 l i**

Шпажка | лилия  
Grillspieß | Lilie



**cm** 30  
**inch** 11¾

**9 5 0 0 р о**

Шпажка | петух  
Grillspieß | Hahn



**cm** 30  
**inch** 11¾

9 5 7 0

Лопатка для сыра  
Frischkäsespatel



cm 26  
inch 10¼  
■□

9 5 6 5

Лопатка резиновая  
Stielschaber



cm 25 35  
inch 9¾ 13¾

9 5 7 5

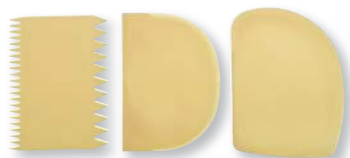
Лопатка изогнутая термостойкая | гибкая, термостойкость до 240 °C  
Thermo-Winkelpalette | flexibel, hitzebeständig bis 240 °C



cm 31  
inch 12¼

9 4 8 8

Набор скребков для теста | 3 предм. (11, 11, 12 см)  
Teigschaberset | 3-tlg. (11, 11, 12 cm)



9 5 6 0

Лопатка-мешалка  
Rührlöffel



cm 45  
inch 17¾

9 4 8 3

Лопатка резиновая  
Stielschaber



cm 27  
inch 10¾

9 5 7 6

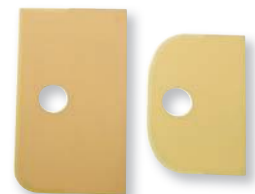
Лопатка маленькая | термостойкость до 240 °C  
Mini-Palette | hitzebeständig bis 240 °C



cm 24  
inch 9½

9 4 8 9 2

Набор скребков для теста | 2 предм. (15, 20 см)  
Teigschaberset | 2-tlg. (15, 20 cm)



9 4 8 7

Кисточка для выпечки  
Backpinsel



cm	4	6	7,5
inch	1½	2¼	3

9 4 0 0 p

Вилка для мяса | кованая  
Fleischgabel | geschmiedet



cm	15	20
inch	6	7¾
	■	■

9 4 2 0 p

Вилка для колбасы | кованая  
Wurstgabel | geschmiedet



cm	13
inch	5
	■

9 4 3 7

Вилка для мяса  
Fleischgabel



cm	18	21
inch	7	8¼
	■ ■	■

9 4 8 7 sil

Кисточка для выпечки | силикон  
Backpinsel | Silikon



9 4 1 0 p

Вилка | кованая  
Krückengabel | geschmiedet



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

9 4 3 5

Вилка для колбасы  
Wurstgabel



cm	13	19
inch	5	7½
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■

9 4 4 5

Вилка для мяса  
Fleischgabel



cm	15
inch	6
	■

**8 2 9 0 s**

Магнитный кожух для лезвия  
Magnet-Klingenschutz



cm 15  
inch 6

**8 2 9 0 1**

Магнитный кожух для лезвия  
Magnet-Klingenschutz



cm 26  
inch 10¼

**6 8 0 0 s p**

Магнитный держатель | специальный  
Magnetleiste | spezial



cm 60  
inch 23½

**8 2 5 8**

Ножницы для птицы  
Geflügelschere

**8258 f** | Запасная пружина  
**8258 f** | Ersatzfeder

**8 2 9 0 m**

Магнитный кожух для лезвия  
Magnet-Klingenschutz



cm 20  
inch 8

**6 8 0 0**

Магнитный держатель  
Magnetleiste



cm 35      50  
inch 13¾    19¾

**8 2 5 8 s p**

Ножницы для птицы  
Geflügelschere

**8258 spf** | Запасная пружина  
**8258 spf** | Ersatzfeder

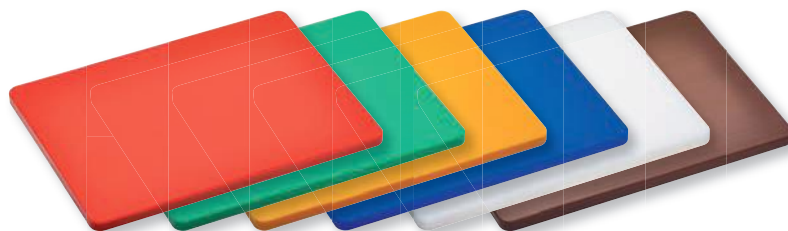
**9 5 0 6**

Ножницы универсальные  
Universalschere



**6 8 6 5**

Доска разделочная  
Kunststoff-Schneidebrett



<b>cm</b>	40	50	60
	400 x 300 x 20 mm	500 x 300 x 20 mm	600 x 300 x 20 mm
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**6 8 7 0**

Доска разделочная Евро | круглые края, с желобком и коллектором для сока  
Kunststoff-Schneidebrett Euro | abgerundet, mit Safrille und Sammler



<b>cm</b>	26,5	53
	265 x 325 x 20 mm	530 x 325 x 20 mm
	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**6 8 2 0 1 a**

Панель для ножей | размеры: 485 x 275 мм  
Einsatz für Gastronorm-Behälter | Maße: 485 x 275 mm

**6820 h** | крепления, 1 пара  
**6820 h** | Schlaufenhalter, 1 Paar



**6 8 8 0**

Лопатка  
Rührspaten



<b>cm</b>	100	120
<b>inch</b>	39½	48

**6 8 6 7**

Скребок для разделочных досок  
Schneidbretthobel



**6 8 6 7 k 1**

Сменное лезвие | для 6867  
Ersatzklinge | für 6867



**6 8 4 5**

Молоток для мяса  
Fleischklopfen



**6 8 4 0 p**

Приспособление для формирования котлет  
Kotelettklopfen



**8 2 4 8 2 0 - 4**

Игла  
Dressiernadel



**cm** | 24  
**inch** | 9½

**8 2 4 8 s p**

Игла  
Spicknadel mit Klappe



**cm** | 20  
**inch** | 7¾

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАТОЧНЫЕ  
УСТРОЙСТВА И ИНСТРУМЕНТ ОБВАЛЬЩИКА  
PROFESSIONELLE SCHLEIF-  
UND FLEISCHEREIBEDARFS-WERKZEUGE





**9 9 7 0 w b**

Ручной точильный брусок | корундовый, 200 синий/400 белый  
 Handschärfstein | Korund, 200 blau/400 weiß



cm 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 w t**

Ручной точильный брусок | корундовый, мелкая насечка,  
 360 терракотовый/1000 белый  
 Handschärfstein | Korund, extrafein, 360 terra/1000 weiß



cm 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0**

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



cm 25  
 inch 10

**9 9 4 0**

Мусат керамический  
 Keramikstahl



cm 25  
 inch 9¾

**9 9 7 0 s**

Ручной точильный брусок | карборунд, 120/320  
 Handschärfstein | Siliciumkarbid, 120/320



cm 20  
 200 x 50 x 25 mm

**9 9 7 0 9 9**

Подложка | черный  
 Unterlegschale | schwarz

**9 9 3 0**

Мусат | покрытие алмазной крошкой  
 Wetzstahl | diamantenbeschichtet



cm 25  
 inch 9¾

**9 9 3 8**

Мусат | покрытие алмазной крошкой  
 Wetzstahl | diamantenbeschichtet



cm 30  
 inch 11¾

**9901**

Silvercut | «бархатная» насечка  
Silvercut | poliert



cm 31  
inch 12¼

**9913**

Topcut | очень мелкая насечка  
Topcut | extrem feiner Polierzug



cm 31  
inch 12¼

**9906**

Policut | самая мелкая насечка  
Policut | extrem feiner Vielfachzug



cm 31  
inch 12¼

**9904**

Мусат | мелкая насечка  
Abziehstahl | extrem feiner Zug



cm 31  
inch 12¼

**PX 88**

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



cm 31  
inch 12¼

**9916**

Supercut | мелкая насечка  
Supercut | extrem feiner Zug



cm 31  
inch 12¼

**9926**

Мусат | мелкая насечка  
Abziehstahl | extrem feiner Zug



cm 31  
inch 12¼

**9905**

Мусат | средняя насечка  
Abziehstahl | extra feiner Zug



cm 31  
inch 12¼

9 9 2 0

Chefcut | крупная насечка  
Chefcut | feiner Zug



cm 31  
inch 12¼

9 9 2 5

Мусат | стандартная насечка  
Abziehstahl | Standardzug



cm 25 31  
inch 9¾ 12¼



9 9 5 0

Мусат кухонный  
Haushaltstahl



cm 20  
inch 7¾

9 9 1 9

Мусат | перекрестная насечка  
Sharpening steel | double cut



cm 25  
inch 9¾

9 9 2 2

Chefcut | крупная насечка  
Chefcut | feiner Zug



cm 25  
inch 9¾

9 9 2 4

Мусат | стандартная насечка  
Abziehstahl | Standardzug



cm 25 27 31 36  
inch 9¾ 10½ 12¼ 14¼



9 9 3 1

Устройство заточное  
Messerschärfer



**9980 stp**

Устройство заточное | нерж.сталь  
Messerschärfer | Edelstahl

**9981** | запасные заточные направляющие  
**9981** | Ersatzstangen



**9980**

Устройство заточное  
Messerschärfer

**9981** | запасные заточные направляющие  
**9981** | Ersatzstangen



**9937**

Ergosteel  
Ergosteel



**PC I**

Prime Cut I  
Prime Cut I

**PC ST** | запасные направляющие (пара)  
**PC ST** | Schärfstangen (Paar)



## Sharp X I

Станок заточной | 230 V  
Schleifmaschine | 230 V



## Sharp X II

Станок заточной | 230 V  
Schleifmaschine | 230 V



### 9999 108

Круг заточной | D25, 40°  
Schleifrad | D25, 40°



### 9999 104

Круг заточной | D36, 40°  
Schleifrad | D36, 40°



### 9999 105

Круг заточной | D54, 35°  
Schleifrad | D54, 35°



### 9999 109

Круг полировальный | D54, 35°  
Polierrad | D54, 35°



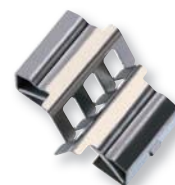
### 9999 106

Блок заточной | керамический, 45°  
Polierblock | Keramik, 45°



### 9999 107

Блок заточной | алмазный, D16, 40°  
Polierblock | Diamant, D16, 40°



**9 9 9 9 2 0 0 z**

Станок заточной | электрический, 230 V  
Schleifmaschine z200 | elektrisch, 230 V



**9 9 9 9 2 0 0 s s**

Круг заточной (пара) | усиленный металл  
Schleifscheiben (Paar) | Metallverstärkt



**9 9 9 9 2 0 0 p s**

Круг полировальный | хлопок  
Polierscheibe | Stoff



**9 9 9 9**

Станок заточной «Superschliff» | D: пост. 380 V, W: перем. 230 V  
Nassbandschleifmaschine „Superschliff“ | Drehstrom 380 V,  
Wechselstrom 230 V



**9 9 9 9 p**

Круг полировальный | 200 x 25 мм  
Polierscheibe | 200 x 25 mm



**9 9 9 9 p p**

Паста полировальная  
Polierpaste



**9 9 9 9 s**

Лента шлифовальная | 800 x 50 мм, K120  
Schleifband | 800 x 50 mm, K120



9999 400

Станок заточной | размеры: 300 x 380 x 200 мм  
Nassschleifmaschine | Maße: 300 x 380 x 200 mm



9999 401

Круг заточной | размеры: 140 x 25 x 14 мм (Korn 240)  
Schleifscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 240)



9999 402

Круг полировальный | размеры: 140 x 25 x 14 мм (Korn 600)  
Abziehscheibe | Maße: 140 x 25 x 14 mm (Korn 600)



9999 403

Камень доводки | для удаления заусенцев  
Abrichtstein | für Abziehscheibe



9999 500

Станок заточной | размеры: 300 x 350 x 300 мм  
Lamellenschleifmaschine | Maße: 300 x 350 x 300 mm



9999 501

Круг заточной | размеры: 200 x 50 x 16 мм (Korn 240)  
Lamellenschleifscheibe | Maße: 200 x 50 x 16 mm (Korn 240)



9999 502

Круг полировальный | размеры: 200 x 35 x 12 мм  
Polierscheibe | Maße: 200 x 35 x 12 mm



9999 503

Паста полировальная  
Hochglanzabziehpaste





**6 6 0 5**

Пила для костей  
Fleischersäge

**6606 40** | полотно пильное  
6606 40 | Sägeblatt

**6606 50** | полотно пильное  
6606 50 | Sägeblatt



cm	40	50
inch	15¾	19¾
	■	■

**6 6 4 5**

Топорик  
Hackmesser



cm	15
inch	6
	около 400 g
	■

**6 6 5 5**

Топорик  
Hackmesser



cm	18	20
inch	7	7¾
	около 550 g	около 650 g
	■	■

**6 6 5 5 s p**

Топорик  
Hackmesser



cm	23	25
inch	9¼	10
	около 1080 g	около 1240 g
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

**6 6 3 0 к**

Топорик для говядины  
Rinderspalter



cm	33
inch	13
	■

**6 6 4 0 p**

Топорик | с рукояткой POM  
Hackmesser | mit POM-Griff



cm	15
inch	6
	около 500 g
	■

**6 6 5 5 s p**

Топорик  
Hackmesser



cm	18	20
inch	7	7¾
	около 910 g	около 1010 g
	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■

**6 7 9 5**

Топорик для мяса  
Hackfleischmesser



cm	14
inch	5½
	■

**6 6 0 8**

Нож для удаления ребер  
Bacon ripper



mm 16

**6 6 1 5**

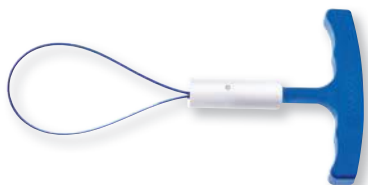
Лезвия запасные к ножу для удаления ребер | 5 шт.  
Rippenzieher-Ersatzklingen | 5 Stk.



mm 14 16 18 20 22

**6 6 1 0**

Устройство для удаления ребер | с петлей  
Rippenzieher | mit Schlaufe



mm  $\varnothing$  2,00

**6 6 1 6**

Крюк  
Ziehhaken



cm 14

**6 6 0 9**

Нож для удаления ребер  
Carré/Kotelettauslöser



mm 14

**6 6 1 5 а**

Лезвия запасные к ножу для удаления ребер | очень острые,  
5 шт.  
Rippenzieher-Ersatzklingen | extra scharf, 5 Stk.



mm 14 16 18 20 22

**6 6 1 1**

Петли запасные | 50 шт.  
Rippenzieher-Ersatzsaiten | 50 Stk.



cm 20 30

**6 8 5 0**

Тендерайзер  
Blockbürste



6 6 9 8

Нож-кольцо | пластик, 3 шт.  
Ringmesser | Kunststoff, 3 Stk.



6 8 6 0

S-крюк | 10 шт.  
S-Haken | 10 Stk.



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4¾	5½	6¼	7

k 1 3 0 1 0

Лезвие к ножу для слива крови  
Hohlstechmesser Klinge



cm	17
inch	6¾

6 6 8 8

Нож шкуроемный  
Schwartenmesser



6 6 1 2

Скребок для костей  
Knochenstaubentferner



■ □

k 1 3 0 1 0

Лезвие к ножу для слива крови  
Hohlstechmesser Klinge



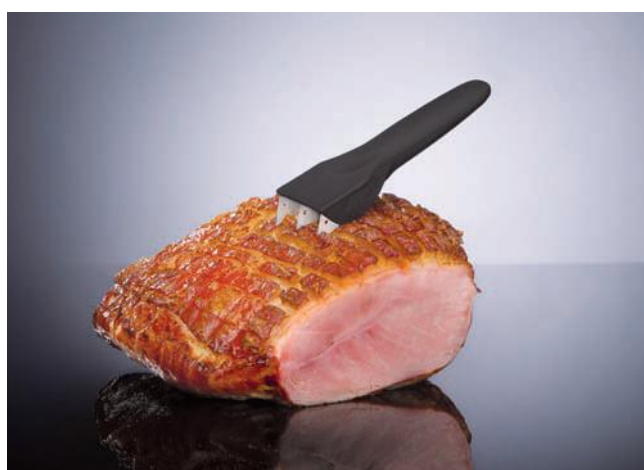
cm	11
inch	4¼

k 1 3 0 1 0

Лезвие к ножу для слива крови  
Hohlstechmesser Klinge



cm	15
inch	6



■

# ЗАЩИТНЫЕ ФАРТУКИ И БОЛЕРО STECHSCHUTZSCHÜRZEN UND -BOLEROS

Все кольчужные перчатки возможны в 7 стандартных размерах. Варианты для левой или изделия специального размера по запросу.

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

XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
РАЗМЕР 9 GR. 9	РАЗМЕР 0 GR. 0	РАЗМЕР 1 GR. 1	РАЗМЕР 2 GR. 2	РАЗМЕР 3 GR. 3	РАЗМЕР 4 GR. 4	РАЗМЕР 5 GR. 5
Коричневый Braun	Зеленый Grün	Белый Weiß	Красный Rot	Синий Blau	Оранжевый Orange	Оливковый Oliv
49	50	51	52	53	54	55

9 5 9 5

Фартук защитный  
Schutzschürze



Арт. №	Ширина x Длина Breite x Länge		
		мин. – макс.	мин. – макс.
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 3

Комплект запасных ремешков  
Ersatzteilset



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

9 5 9 6

Фартук защитный Болеро  
Bolero



Арт. №	Ширина x Длина Breite x Länge		
		мин. – макс.	мин. – макс.
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 9 s / m / l

Перчатки защитные кевларовые | очень легкие, обеспечивают защиту от порезов, 3 размера (s, m, l), в соотв. с EN 388 25 4 x

Schnittschutzhandschuh | extra leichter und doch sicherer Schutz in 3 Größen (s, m, l), gem. EN 388 25 4 x



9 5 9 4

Уплотнитель перчаток | 100 шт., универсальный размер  
Handschuhspanner | 100 Stk., Einheitsgröße



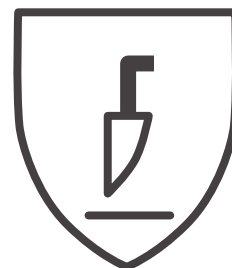
9 5 9 0 m 0 0

Перчатки защитные кольчужные | полностью металлические  
Stechschutzhandschuh | ganzmetall



9 5 9 0 0 0

Перчатки защитные кольчужные  
Stechschutzhandschuh



ИСПОЛНЕНИЕ КЛАСС 2  
DIN EN 13998

LEISTUNGSKLASSE 2  
DIN EN 13998

9 5 9 0 0 8

Перчатки защитные кольчужные  
Stechschutzhandschuh



9 5 9 0 1 5

Перчатки защитные кольчужные  
Stechschutzhandschuh



9 5 9 0 1 9

Перчатки защитные кольчужные  
Stechschutzhandschuh



## МНВ I

Гигиенический бокс для ножей |  
для 4 ножа & 1 мусат  
Messerhygienebox | für 4 Messer & 1 Stahl



cm 50  
500 x 265 x 100 mm

## МНВ II

Гигиенический бокс для ножей |  
для 6 ножа & 2 мусат  
Messerhygienebox |  
für 6 Messer & 2 Stähle



cm 50  
500 x 380 x 100 mm

## МНВ III

Гигиенический бокс для ножей |  
для 5 ножа, 1 мусат, 1 перчатка  
Messerhygienebox | für 5 Messer,  
1 Stahl, 1 Handschuh



cm 50  
500 x 380 x 100 mm

## 6831 1

Кобура | для 1 ножа, полностью из гигиенического пластика  
Messerscheide | für 1 Messer, vollhygienischer Kunststoff



## МНВ I E

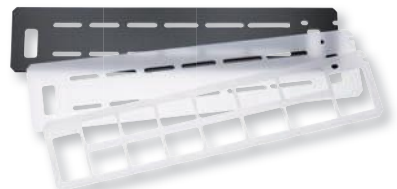
Комплект вставок | для МНВ I  
Einlagen-Set | für MNB I



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

## МНВ II E

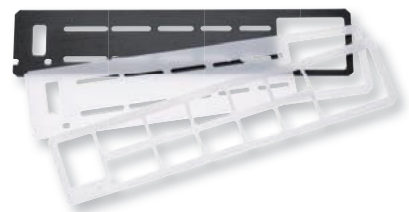
Комплект вставок | для МНВ II  
Einlagen-Set | für MNB II



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

## МНВ III E

Комплект вставок | для МНВ III  
Einlagen-Set | für MNB III



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

## 6830 4

Кобура | для 4 ножей, полностью из гигиенического  
пластика, с ремнем  
Messerköcher-Garnitur | für 4 Messer, vollhygienischer  
Kunststoff, mit Gürtel

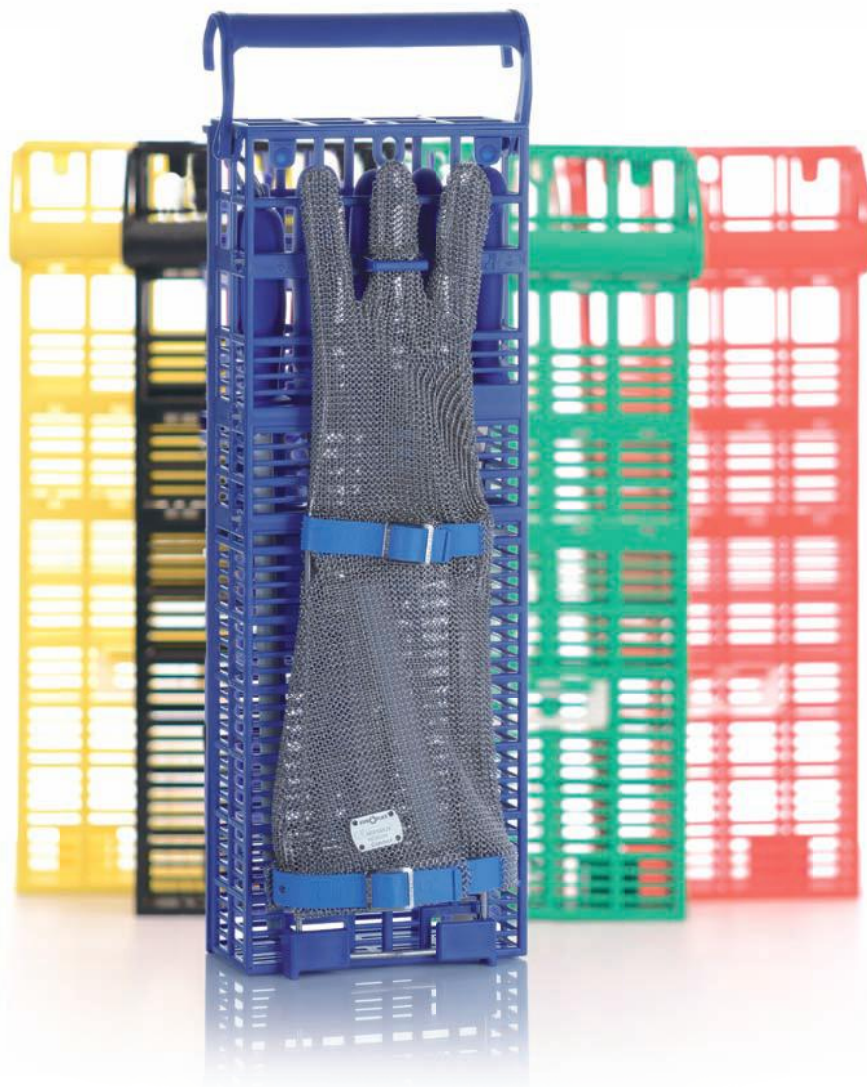
6832 | ремень  
6832 | Gürtel, einzeln





## М Н В К

Гигиенический бокс для ножей | пластик, 4 ножа (макс. длина лезвия 31 см), 1 мусат, 1 Sharp Easy, 1 перчатка. Вес: 530 гр.  
Размеры: ширина 17 см, длина закрытого бокса 49 см, открытого 55 см, глубина 7 см  
Messerhygienebox | Kunststoff, für 4 Messer (max. 31 cm Klinge), 1 Stahl, 1 Sharp Easy, 1 Handschuh. Gewicht: 530 g,  
Maße: Breite 17 cm, Länge geschlossen 49 cm, geöffnet 55 cm, Tiefe 7 cm



## М Н В К h h

Держатель для перчатки | для бокса гигиенического  
Handschuh-Halter | für Messerhygienebox





### 7990

Нож карманный  
Taschenschlachtsmesser



cm 10  
inch 4

### 7981 с

Нож технолога  
Wurstprobiermesser

7981 | без клипсы  
7981 | Ohne Clip



cm 11  
inch 4¼

### 7981 сsp

Нож технолога | с вилкой и клипсой  
Wurstprobiermesser | mit Gabel und Clip



cm 11  
inch 4¼  
■ ■ ■ □

### 7984 с

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



cm 11  
inch 4¼

### 7990 3

Нож охотничий | 57-58 HRC по Роквеллу, штампованный,  
рукоятка из микарты, соединена заклепками, с сумкой из  
шорно-седельной кожи  
Jagdmesser | 57-58 HRC Rockwell, gestanzt, Griff aus edlem  
Mikarta, vernietet, mit Sattelledertasche



cm 11  
inch 4¼

# СУМКИ И КЕЙСЫ ДЛЯ НОЖЕЙ MESSERTASCHE UND -KOFFER



## 6801 sp l

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



## 6801 sp rec

Кейс шеф-повара | 13 предм., состав: 6801 sp, 8280-23,  
3005-16, 8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249,  
8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp  
Magnetkoffer | 13-tlg., Inhalt: 6801 sp, 8280-23, 3005-16,  
8261 wp-25, 8240-10, 8540 p-6, 8210 p-26, 8249, 8252,  
9924-25, 9410 p-15, 9488, 8250 9x7, 9466 sp



### 8 2 9 1 б 1 0 р 1

Сумка-чехол PrimeLine | 10 предм., состав: 8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218455-26, 218456-18

Messertasche PrimeLine | 10-tlg., Inhalt: 8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265 w-25, 218269 wwl-18, 218315-10, 218455-26, 218456-18

8291 10 l | без наполнения

8291 10 l | Ohne Bestückung



### 8 2 9 1 б 1 0 б с

Сумка-чехол BestCut | 10 предм., состав: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25

Messertasche BestCut | 10-tlg., Inhalt: 8210 p-26, 8640-8, 8640 w-10, 8643-6, 8661 w-25, 8670-25, 8680-23, 8681-18, 9410 p-15, 9922-25

8291 10 l | без наполнения

8291 10 l | Ohne Bestückung



### 8 2 9 1 б 8 б с

Сумка-чехол BestCut | 8 предм., состав: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

Messertasche BestCut | 8-tlg., Inhalt: 8640-10, 8661 w-25, 8663-15, 8664-18, 8670-20, 8680-23, 9410 p-15, 9922-25

8291 8 l | без наполнения

8291 8 l | Ohne Bestückung



### 8 2 9 1 б 8 р 1

Сумка-чехол PrimeLine | 8 предм., состав: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26

Messertasche PrimeLine | 8-tlg., Inhalt: 8269 wwl-18, 9437-18, 9924-27, 217365-18, 218265 w-25, 218315-10, 218455-18, 218455-26

8291 8 l | без наполнения

8291 8 l | Ohne Bestückung





### 8 2 9 3 б

Сумка-чехол | черная, 13 предм., состав: 8293 л, 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

Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 л, 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 л | без наполнения

8293 л | Ohne Bestückung



### 8 2 9 3 б к

Сумка-чехол | черная, 13 предм., состав: 8293 л, 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

Messertasche | schwarz, 13-tlg., Inhalt: 8293 л, 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

8293 л | без наполнения

8293 л | Ohne Bestückung



### 8 2 9 4 б

Набор повара | синий, 12 предм., состав: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 л

Kochtasche | blau, 12-tlg., Inhalt: 3100 p-13, 8250 sp, 8252, 8210 p-26, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261 wp-25, 8270-25, 9410 p-18, 7900 p-28, 9920-28, 8294 л

8294 л | без наполнения

8294 л | Ohne Bestückung



### 8 2 9 6 5 к

Набор ножей в сумке | 5 предм., состав: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296 5 л

Messertasche | 5-tlg., Inhalt: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp 10, 9924-25, 8296 5 л

8296 5 л | без наполнения

8296 5 л | Ohne Bestückung



### 8 2 9 6 л

Набор ножей в сумке | красный, 7 предм., состав: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 л

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100 p-13, 9410 p-18, 9920-28, 8296 л

8296 л | без наполнения  
8296 л | Ohne Bestückung



### 8 2 9 6 б к

Набор ножей в сумке | красный, 7 предм., состав: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 л

Messertasche | rot, 7-tlg., Inhalt: 3105-13, 7365-18, 8265 w-25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp-6, 8315 sp-10, 8296 л

8296 л | без наполнения  
8296 л | Ohne Bestückung



### 3 5 4 5

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

Lehrlings-Set | 5-tlg., Inhalt: 3005-16, 3105-13, 4025-18, 4025-21, 9922-25



### 3 5 5 5

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



### 3 5 6 5

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



### 3 5 1 1 p l

Набор ножей PrimeLine | 3 предм., состав: 11250-13, 11250-15, 11200-20  
Messer-Set PrimeLine | 3-tlg., Inhalt: 11250-13, 11250-15, 11200-20



### 9750

Набор повара | 4 предм., в боксе из алюминия, с ручкой из дерева палисандра

Steakbesteck | 4-tlg., in Aluminium-Box, mit Palisanderholzgriffen

9750 p | с ручкой POM

9750 p | Mit POM-Griffen

9750 o | с ручкой из дерева оливы

9750 o | Mit Olivenholzgriffen



### 9770

Набор ножей для декорирования | 2 предм., состав: 9410 p-15, 8270-18

Koch-Set | 2-tlg., Inhalt: 9410 p-15, 8270-18



### 9810

Набор кухонный | 4 предм., состав: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18

Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18



### 9815

Набор кухонный | 4 предм., состав: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18

Haushalts-Set | 4-tlg., Inhalt: 8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18



### 9840 бс

Набор повара BestCut | 3 предм., состав: 8640-10, 8670-15, 8680-20

Kochmesser-Set BestCut | 3-tlg., Inhalt: 8640-10, 8670-15, 8680-20



### 9840 о

Набор повара | ножи с оливковой ручкой, 3 предм., состав: 8240-10 о, 8264-18 о, 8280-20 о

Kochmesser-Set | Olivenholz, 3-tlg., Inhalt: 8240-10 о, 8264-18 о, 8280-20 о



### 9840

Набор повара | 3 предм., состав: 8240-10, 8270-15, 8280-20

Kochmesser-Set | 3-tlg., Inhalt: 8240-10, 8270-15, 8280-20





### 9 8 9 1 б 5

Набор ножей с подставкой | 5 предм., набор ножей с подставкой из бука в подарочной упаковке по разумной цене. Наполнение: нож поварской 20 см, нож для хлеба 18 см, нож кухонный 8 см, ножницы и мусат  
Messerblock | 5-tlg., preiswerter Block im Geschenkkarton: aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 18 cm, Küchenmesser 8 cm, Schere und Wetzstahl



### 9 8 9 1 б 5 б с

Набор ножей с подставкой BestCut | 5 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 20 см, нож для ветчины 15 см, нож универсальный 10 см, ножницы и мусат. В подарочной упаковке  
Messerblock BestCut | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Schinkenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt



### 9 8 9 1 б 5 р 1

Набор ножей с подставкой PrimeLine | 5 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 20 см, нож Santoku лезвие с желобками 18 см, нож универсальный 8 см, ножницы и мусат. В подарочной упаковке  
Messerblock PrimeLine | 5-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Santoku-Messer mit Kullenschliff 18 cm, Officemesser 8 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt



### 9 8 9 1 1 5

Блок ножей | пустой  
Messerblock | leer





**9892 б**

Набор ножей с подставкой | 8 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 25 см, нож поварской 15 см, нож для чистки 9 см, нож универсальный 10 см, вилка для мяса 15 см, нож для декорирования и мусат. В подарочной упаковке  
Messerblock | 8-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 25 cm, Kochmesser 15 cm, Kochmesser 9 cm, Tourniermesser 10 cm, Fleischgabel 15 cm, Buntschneidmesser und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt

9892 л | без наполнения  
9892 л | Ohne Bestückung



**9892 б 9 бс**

Набор ножей с подставкой BestCut | 9 предм., Подставка из бука, в комплекте: нож поварской 20 см, нож для хлеба 20 см, нож филейный 18 см, вилка 15 см, нож кухонный 15 см, нож универсальный 10 см, нож для чистки 6 см, ножницы и мусат. В подарочной упаковке  
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



**9898 л**

Подставка для ножей из нерж.стали | для 1 мусата, 1 вилки и 6 ножей  
Edelstahl-Messerblock | für 1 Stahl, 1 Gabel und 6 Messer



**9898 б**

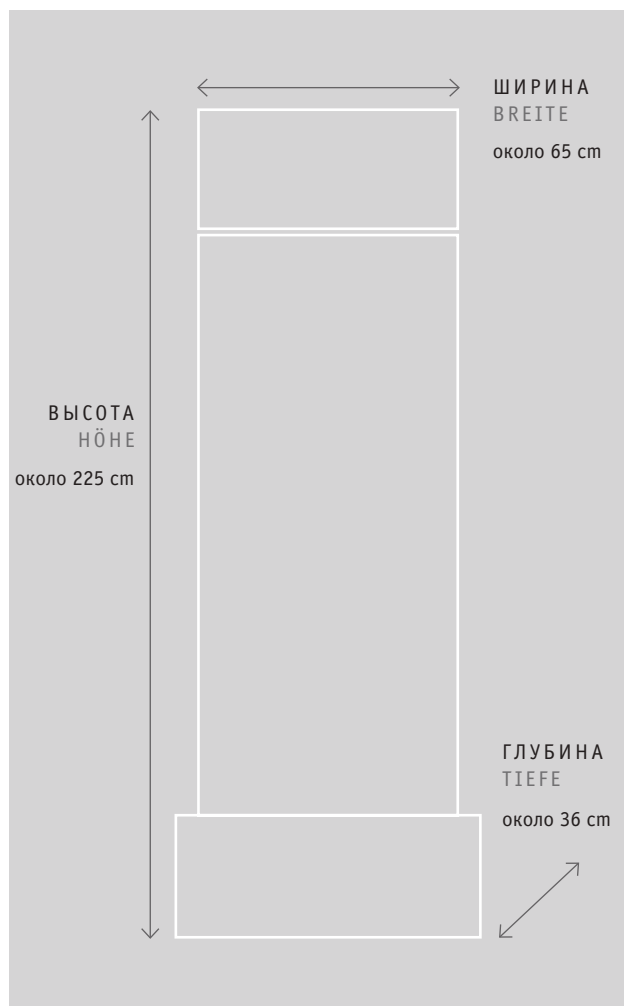
Набор ножей с подставкой из нерж.стали | 8 предм., В комплекте: нож поварской 23 см, нож универсальный 10 см, нож для декорирования, нож для чистки 6 см, нож филейный 18 см, вилка, мусат, нож поварской 20 см узкий  
Edelstahl-Messerblock | 8-tlg., bestückt mit Kochmesser 23 cm, Officemesser 10 cm, Buntschneidmesser, Tourniermesser 6 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel, Wetzstahl, Kochmesser, schmal 20 cm



# ХОРОШО ПРЕДСТАВЛЕН – НАПОЛОВИНУ ПРОДАН GUT PRÄSENTIERT IST HALB VERKAUFT

Вам не потребуется много места для грамотной презентации наиболее важных продуктов GIESSER и их дальнейшей реализации. Наши гибкие системы предоставляют различные возможности для позиционирования продукции. Будем рады помочь вам создать ваш уникальный дизайн. Постеры и рекламные материалы по запросу.

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.



69109

Стойка | нижняя часть  
Standsäule | Unterteil



69110

Стойка | верхняя часть  
Standsäule | Oberenteil



69112

Стенд перфорированный  
Lochblechrückwand



69114

Пьедестал | с фронтальной панелью  
Sockelauflage | mit Frontblende



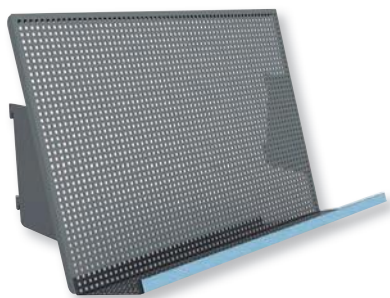
69115

Панель верхняя  
Topperaufsatz



69116

Стенд для ножей  
Messerbrett



69117

Стенд для ножей | с акриловым экраном  
Messerbrett | mit Acrylhaube



69200

Крюк одинарный  
Einzelhaken



69300

Крюк петельный  
Schlaufenhaken



69119

Полка  
Tablar



69310

Штифт  
Stift



69320

Гайка  
Mutter



6980

Витрина | оборудование по запросу, размеры  
110 x 75 x 10 см  
Messerschaukasten | Bestückung auf Anfrage,  
ca. 110 x 75 x 10 cm



69121

Доска магнитная информационная  
Infotafel Magnet



# ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ INDIVIDUALISIERUNG



## ГРАВИРОВКА НА ЛЕЗВИИ KLINGENBESCHRIFTUNG

Представьте аккуратную гравировку на лезвии ножа: название вашей фирмы, или вашего клиента. Все, что нам для этого нужно, это подходящий шаблон. Мы охотно рассмотрим возможные варианты и определим соответствующие затраты.

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.



## ШТАМП НА РУКОЯТКЕ PRÄGEDRUCK AUF DEM GRIFF

Реклама на рукоятке: при желании возможно также исполнение в вашем фирменном цвете. Цены по запросу.

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



## УПАКОВКА VERPACKUNGEN

Если Вам интересны варианты индивидуальной упаковки, мы с удовольствием учтем ваши пожелания.

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



## aw

### ЧАСТИЧНО ЗАЗУБРЕННАЯ КРОМКА

Частично зазубренная кромка имеет длину около 4 см. Она легко прорезает даже самые твердые пластиковые упаковки.

### ANGEWELLT

Die circa 4 cm lange Anriss-Welle packt härteste Kunststoffdarm-Hüllen.



## W

### ВОЛНИСТАЯ ЗАТОЧКА

Равномерная волнистая заточка вдоль всей режущей кромки позволяет ножу уверенно скользить через продукт, не проскальзывая по твердой оболочке.

### WELLENSCHLIFF

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.



## wwl

### ЛЕЗВИЕ С ЖЕЛОБКАМИ

Лезвие с желобками легче скользит через разрезаемый продукт. В результате получается идеальный разрез с меньшими усилиями.

### KULLENSCHLIFF

Ein Messer mit Kullenschliff gleitet besser durch das Schneidgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.



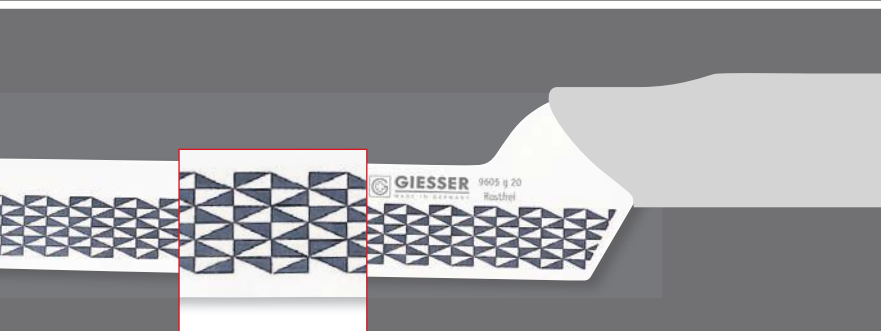
## Z

### СЕРРЕЙТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Хорошо подходит для разрезания фруктов и овощей с твердой кожурой. Нож без усилий проходит через кожуру, не деформируя продукт.

### GEZAHNTER SCHLIFF

Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.



## g

### ГЛУБОКОЕ ТРАВЛЕНИЕ (ДЛЯ СЫРНЫХ НОЖЕЙ)

Благодаря обработке поверхности лезвие обладает неприлипающим свойством, во время резки сыр хорошо отделяется и не оставляет крошек на лезвии.

### ANTI-HAFT-ÄTZUNG (FÜR KÄSEMESSER)

Durch die Vertiefungen der Anti-Haft-Beschichtung lässt sich der Käse ohne Rückstände von der Klinge trennen.



# УХОД И ХРАНЕНИЕ REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



**ПОЗДРАВЛЯЕМ С ПОКУПКОЙ  
НОВЫХ НОЖЕЙ ПОВАРА.**

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH  
ZU IHREN NEUEN KOCHMESSERN.**

GIESSER MESSER специализируется на производстве ножей разделочных и поварских – для профессионалов с высокими требованиями к инструменту. Использование самых лучших материалов и современных технологий гарантирует наивысшее качество ножей. Лезвия кованы или штампованы из цельного куска хромомolibденовой стали. Равномерная закалка лезвия производится методом вакуумной технологии. В результате получаем лезвие с высоко-стойкой режущей кромкой и оптимальной микроструктурой металла.

GIESSER MESSER hat sich spezialisiert auf die Fertigung von Messern für Köche und Fleischer. Also für Anwender, die höchste Ansprüche an ihre Handwerksgeräte haben. Beste Rohmaterialien und ein hohes Know-how sind die Voraussetzungen für eine sehr gute Qualität. Die Klängen werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet oder gestanzt. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klängen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОЖЕЙ С УДОВОЛЬСТВИЕМ, КАК ЭТО ДЕЛАЮТ ПРОФЕССИОНАЛЫ, ПРИВЕДЕМ НЕСКОЛЬКО КЛЮЧЕВЫХ СОВЕТОВ ПО УХОДУ ЗА НОЖАМИ:

DAMIT AUCH SIE GENAU SO VIEL FREUDE AN IHREN MESSERN HABEN WIE DIE PROFIS, GEBEN WIR IHNEN EINIGE TIPPS ZUR MESSERPFLEGE:

**1** Хранение ножей должно быть в безопасном сухом месте, не доступном для детей.

Die Messer bitte stets sicher und trocken aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.

**2** Ножи очень острые. Уход за острием и лезвием ножа должен быть с особой осторожностью во время мойки и сушки.

Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge.

**3** Лезвие ножа требует регулярной заточки и доводки с помощью заточного камня или мусата. Это позволит повысить стойкость режущей кромки. Нож будет дольше оставаться острым.

Die Messerklinge sollte regelmäßig mit dem Wetzstahl oder einem feinen Schleifstein abgezogen werden. Dadurch erhöht sich die Standzeit der Schneide. Das Messer bleibt länger scharf.

**4** Рекомендуем использовать деревянные или пластиковые разделочные доски при работе с ножами. Мраморные или гранитные доски могут повредить лезвие.

Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

Мы надеемся, использование наших ножей будет для вас безопасным и приятным на протяжении долгого периода времени. Будем рады ответить на интересующие вас вопросы на страничке [www.giesser.de](http://www.giesser.de).

Wir wünschen Ihnen immer gutes und sicheres „Abschneiden“. Weitere Fragen beantworten wir gerne auf unserer Homepage [www.giesser.de](http://www.giesser.de).

#### РУКОЯТКИ ИЗ ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

Время от времени можно протирать рукоятку из оливкового дерева животным жиром.

#### GRIFFE AUS OLIVENHOLZ

können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.



#### НАША ГАРАНТИЯ

GIESSER использует только материалы, соответствующие нормам европейских гигиенических стандартов в пищевой промышленности.

#### DAS GARANTIEREN WIR

GIESSER verwendet ausschließlich Materialien, die der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung entsprechen.



#### УХОД И ХРАНЕНИЕ

Все ножи GIESSER с пластиковой ручкой пригодны для мытья в посудомоечной машине. Однако мы рекомендуем предварительную очистку вручную, чтобы избежать образования пятен, отложения ржавчины и возможных повреждений лезвия. Для хранения ножей подходят специальные подставки, в которых ножи защищены от повреждений. Для безопасной транспортировки ножей мы предлагаем широкий выбор сумок-чехлов и кейсов.

#### REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

GIESSER Messer mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, jedoch empfehlen wir die Reinigung von Hand, um Fleckenbildung und Fremdstoffablagerung 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.





NO.   NR.   СТРАНИЦА   SEITE	NO.   NR.   СТРАНИЦА   SEITE	NO.   NR.   СТРАНИЦА   SEITE	NO.   NR.   СТРАНИЦА   SEITE				
8294 b.....	123	9466 sp.....	72	9576.....	100	9999 109.....	110
8296 5 k.....	123	9467 sp.....	72	9590 00.....	117	9999 200 ps.....	111
8296 b.....	124	9468 sp.....	72	9590 08.....	117	9999 200 ss.....	111
8296 bk.....	124	9470.....	90	9590 15.....	117	9999 200 z.....	111
<b>8300</b> .....	54	9470 mz.....	91	9590 19.....	117	9999 400.....	112
8300 p.....	56	9471.....	93	9590 m 00.....	117	9999 401.....	112
8305 sp.....	70/75	9472.....	95	9593.....	116	9999 402.....	112
8305 wsp.....	70	9475.....	90	9594.....	117	9999 403.....	112
8307 wsp.....	80	9475 3.....	90	9595.....	116	9999 500.....	112
8309 sp 8-5.....	71	9476.....	89	9596.....	116	9999 501.....	112
8309 wsp 8-5.....	71	9476 2.....	90	9599 s/m/l.....	116	9999 502.....	112
8310 p.....	56	9476 3.....	90	<b>9605</b> .....	81	9999 503.....	112
8315 sp.....	70/75	9476 s.....	89	9605 bs.....	89	9999 p.....	111
8315 sp hvi.....	69	9478.....	96	9605 g.....	81	9999 pp.....	111
8315 wsp.....	71/86	9478 5.....	95	9605 ww.....	81	9999 s.....	111
8330.....	55	9478 25.....	96	9615.....	81/82	<b>11200</b> .....	24
8330 p.....	57	9478 hrs.....	95	9615 g.....	82	11250.....	24
8335.....	68	9478 vs.....	95	9615 ww.....	82	11251.....	24
8335 s.....	86	9478 w 6.....	95	9620.....	82	11253.....	24
8340.....	54	9479 sp.....	72	9630.....	82	<b>12200</b> .....	24
8340 p.....	57	9480 sp.....	93	9631.....	82	12200 wwl.....	24
8345.....	68	9481.....	92	9645.....	82	12250.....	24/88
8350 w.....	55	9482.....	94	9655.....	83	12251.....	24
8350 wp.....	58	9482 w.....	94	9655 sp.....	83	12251 wwl.....	25
8355.....	80	9483.....	100	<b>9750</b> .....	125	12253.....	25
8355 w.....	67/80	9487.....	101	9770.....	125	12260.....	25
8355 wsp.....	80	9487 sil.....	101	<b>9810</b> .....	125	12260 wwl.....	25
8360 w.....	54	9488.....	100	9815.....	125	<b>12300</b> .....	25
8360 wp.....	56	9489 2.....	100	9840.....	125	12308.....	25
8365 sp.....	71	9491.....	94	9840 bc.....	125	12310.....	25
8365 wsp.....	70/75	9492.....	83	9840 o.....	125	12316.....	25
8365 wsp 11-6.....	72	9493.....	83	9850.....	75	<b>12402</b> .....	26
8366 wsp.....	71	9495.....	83	9851.....	75	<b>12600</b> wwl.....	26
8375 w.....	67/80	9495 rs.....	83	9852.....	75	<b>12730</b> .....	26
8395 w.....	76	9496.....	90	9872 9x8.....	73	<b>69109</b> .....	128
8396.....	76	9497.....	92	9872 kt.....	73	69110.....	128
8396 w.....	76	9498.....	90	9872 spvk.....	73	69112.....	128
<b>8445</b> stpp.....	65	9498 3.....	90	9877 10x2.....	73	69114.....	128
8450.....	42/55	<b>9500</b> .....	99	9879 sp 24.....	72	69115.....	128
8450 p.....	58	9500 au.....	99	9880-12.....	72	69116.....	129
8451 p.....	58	9500 co.....	99	9891 b 5.....	126	69117.....	129
8455.....	65/74/84	9500 cr.....	99	9891 b 5 bc.....	126	69119.....	129
8455 pp hvi.....	69	9500 fi.....	99	9891 b 5 pl.....	126	69121.....	129
8455 w.....	68/84	9500 la.....	99	9891 l 5.....	126	<b>69200</b> .....	129
8456.....	66/74	9500 li.....	99	9892 b.....	127	<b>69300</b> .....	129
8456 pp hvi.....	69	9500 ro.....	99	9892 b 9 bc.....	127	69310.....	129
8475.....	66	9501.....	87	9898 b.....	127	69320.....	129
8475 wwl.....	66/86	9501 3.....	91	9898 l.....	127	<b>217365</b> .....	61
<b>8535</b> .....	95	9501 4.....	87	<b>9901</b> .....	107	217705 w.....	26
8540 p.....	56	9501 11.....	93	9904.....	107	217705 w10.....	62
8545 sp.....	70/75	9505.....	88	9905.....	107	<b>218265</b> w.....	80
<b>8610</b> p.....	49	9505 k.....	88	9906.....	107	218265 w10.....	62
8640.....	48	9505 sp.....	88	9913.....	107	218269 sp.....	61
8640 w.....	48	9506.....	102	9916.....	107	218269 wwl.....	61
8643.....	48	9510.....	95	9916.....	107	218315.....	62
8661 w.....	49	9512.....	95	9919.....	108	218335.....	61
8663.....	48	9514.....	98	9922.....	49/108	218355 w10.....	62/80
8664.....	48	9514 ang.....	87/98	9924.....	108	218365 w.....	62
8670.....	48	9514 k.....	99	9925.....	108	218455.....	61
8670 w.....	48	9515.....	87	9926.....	107	218456.....	61
8680.....	49	9516.....	87	9930.....	106	218815.....	62
8680 w.....	49	9516 ang.....	98	9931.....	108	218825.....	62
8681.....	49	9518.....	88	9937.....	109	kl 3010.....	115
<b>8710</b> .....	42/55	9520 4.....	94	9938.....	106	MHB I.....	118
8725 sp.....	71	9520 5.....	94	9940.....	106	MHB I E.....	118
8725 wsp.....	71	9521.....	97	9950.....	108	MHB II.....	118
8730.....	54	9522 3.....	97	9970.....	106	MHB II E.....	118
8730 pz.....	57	9522 5.....	97	9970 99.....	106	MHB III.....	118
8750 z.....	55	9535.....	99	9970 s.....	106	MHB III E.....	118
8785 zsp.....	71	9540.....	98	9970 wb.....	106	MHB K.....	119
8795.....	68	9542.....	98	9970 wt.....	106	MHB K hh.....	119
8795 w.....	68	9543.....	98	9980.....	109	PC I.....	109
<b>9400</b> p.....	101	9545.....	98	9980 stp.....	109	PX 88.....	107
9410 p.....	101	9546.....	98	9998.....	131	SharpX I.....	110
9420 p.....	101	9550.....	87	9999.....	111	SharpX II.....	110
9435.....	68/101	9551.....	87	9999 104.....	110		
9437.....	68/101	9560.....	100	9999 105.....	110		
9445.....	101	9565.....	100	9999 106.....	110		
9465 sp.....	72	9570.....	82/100	9999 107.....	110		
9465 sp-6.....	72	9575.....	100	9999 108.....	110		

