


Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)  
In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



## Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

**Wo und wann stand was** in den Fachmedien?

Branchen-Beamer



professional porcelain

**Energiesparwunder**  
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre  
> Inverbleib > Inverbleibende Zeiten > Rückbau  
> Last opening control > Abfrage Betriebszustand



**NEU**

**ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-LAPTOP**  
H x B x T 220 x 450 x 450 mm  
**ECO-GREENSTAR®-SAFE 100**  
H x B x T 220 x 350 x 270 mm



**TÜV**  
Alle Minibars  
sind TÜV geprüft

**ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter**  
Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich\*  
**Bestimmt die stromsparendste  
Minibar der Welt**

**ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter**  
Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich\*  
\*Die wahlweise überlegene Frosttemperatur max. 32°C,  
eingefrorenes Eis- und Abtau-Funktionen für 3 Tage verfügbar



Suche Branchen Medien





Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)

### CHEFS LIEBLING - Kochmesser von Giesser



**ES IST KEIN MESSER.  
ES IST DER WAHSINN.**



**CHEFSACHE.**

**DAS MEISTERSTÜCK.**

Die aus einem Stück geschmiedete Klinge weist einen besonders hohen Kohlenstoffgehalt von 0,55% auf und wird im Vakuum auf 56,5 Rockwell gehärtet. Das Ergebnis: extreme Schärfe, außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit und völlige Rostbeständigkeit.



**HÖLLENSCHARF.**

**DAMIT WERDEN STERNE ERKOCHT.**

Die überaus ergonomisch gestaltete Form des Griffs mit abgerundeten Kanten passt sich der Hand beim Schneidevorgang optimal an. Der Griff liegt sicher in der Hand und erlaubt eine überdurchschnittlich schnelle und sehr präzise Schnittführung.



**PERFEKTE WELLEN.**

**ERGONOMIE VOM FEINSTEN.**

Perfekt ist BestCut nicht nur im Design mit dem sanft gerundeten, mattschwarzen Griff. Die Perfektion kann man auch spüren: Durch die optimale Balance von Klinge und Griff liegt BestCut hervorragend in der Hand und ermöglicht ein äußerst komfortables und ermüdungsfreies Arbeiten.

**SIE HABEN DIE WAHL:**

Die BestCut-Serie umfasst insgesamt 17 verschiedene Messer mit unterschiedlichen Klingentypen, -formen und -längen für jeden Arbeitsbereich. Damit Ihre BestCut-Messer lange scharf bleiben, sollten die Klingen geschützt und regelmäßig nachgeschärft werden.

Als einer der weltweit führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender fertigt GIESSER täglich mehr als 8.000 Profimesser am Standort Winnenden. Das vielfältige Produktsortiment umfasst 2.500 geschmiedete oder gestanzte Messer sowie Zubehör für die Gastronomie und die Lebensmittel verarbeitende Industrie. GIESSER-Produkte zeichnen sich durch hervorragende Materialien und erstklassige Verarbeitung aus und bieten für jede Anforderung das richtige Werkzeug.

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

**Schärfer, präziser, schneller –  
die aus einem Stück geschmiedete Kochmesser-Serie**

**DIE NUMMER**

Jedes BestCut-Messer trägt eine Seriennummer zur Zuordnung und Nachverfolgung.

**DER GRIFF**

in überaus ergonomisch gestalteter Form passt sich der Hand beim Schneidevorgang optimal an. Weiche Kanten und der speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelte Kunststoff machen den Griff zum „Handschmeichler“. Das BestCut X55 liegt sicher in der Hand und die Messerschneide lässt sich sehr präzise führen.

**DIE KLINGE**

ist aus einem Stück geschmiedet, mit besonders hohem Kohlenstoffgehalt von 0,55% – rund 10% mehr als herkömmlich geschmiedete Messer – für außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit. Gehärtet im Vakuum auf 56,5 Rockwell, dem Optimum für extreme Schärfe, Standzeit und Rostbeständigkeit.

**DER KROPF**

bildet den Abschluss der Klinge zum Griff und gibt der Hand genau den sicheren Halt, den Profis brauchen. Mit leicht abgerundeten Kanten und nach vorne abgeschrägter Form für perfekte Handhabung.

[zur Giesser-Website](#)

---

**Kontakt**

**Johannes Giesser  
Messerfabrik GmbH**

Johannes-Giesser-Straße 1  
D – 71364 Winnenden

Telefon +49(0)7195/1808-0  
Telefax +49(0)7195/64466

E-Mail [info@giesser.de](mailto:info@giesser.de)  
Web [www.giesser.de](http://www.giesser.de)

---

**Anhänge**



BestCut (2 MB)



DET - Detektierbare Kunststoffgriffe (900 KB)



Neoprentaschen (2 MB)



PremiumCut - Jetzt noch mehr ... (5 MB)



PrimeLine (4 MB)