

## Käsemesser mit Kullenschliff

Für jeden Schnitt das passende Messer – Made in Germany



*Giesser*

Auch beim Zuschneiden und Portionieren von Käse sind Messer unentbehrlich. Bei der Auswahl und beim Einsatz des richtigen Messers kommt es immer sehr stark auf die Beschaffenheit der zu schneidenden Käsesorte an. Das Doppelgriffmesser mit Kullenschliff ist ideal für alle harten Käsesorten und große Laibe. Durch den Kullenschliff gleitet das Messer mühelos und kraftsparend durch das Schneidgut.

Für alle kleineren Käsestücke bietet sich das Einhand-Messer an,

das **Giesser** in unterschiedlichen Längen und verschiedenen Farben anbietet. Besonders wichtig sind die farbigen Messergriffe bei den Briemessern. Im Rahmen des Hygienekonzeptes für die Käsetheke wird jeder Schimmelart das entsprechend passende Messer zugeordnet.

Darüber hinaus gibt es von Giesser noch viele nützliche Werkzeuge, die die Arbeit beim Käseverkauf erheblich erleichtern. Egal ob Frischkäsespateln, Käsedrahtschneider in verschiedenen Ausführungen oder spezielle Parmesanmesser, Sie können sich bei allen Produkten von Giesser auf perfekte Qualität verlassen.

„Wir lieben was wir tun“ ist das Leitmotiv bei Giesser, einem der bedeutendsten Hersteller für professionelle Messer und Werkzeuge. Im Stammwerk in Winnenden bei Stuttgart fertigen hoch ausgebildete Schneidwerkzeugmechaniker/-innen mit viel Leidenschaft rund 8.000 Messer täglich.

Alle Infos gibt es auch bei **Sick Hermann Werksvertretungen**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**