

Giesser Primeline Chef

Kvalitetsknivar
från tyska Giesser



Giesser är ett tyskt kvalitetsmärke med nära 150 års erfarenhet av knivtillverkning. Knivarna är arbetsredskap för medvetna professionella användare och de är gjorda för att tåla tuff daglig användning. Giesser står för kvalitet till rätt pris.

Primeline Chef från Giesser är den ultimata arbetskamraten i köket. Utöver ett riktigt bra pris så glänsar Primeline när det gäller ergonomi, användarvänlighet, hygien, skarpa och matsäkerhet.

Här visar vi endast ett urval av sortimentet. För alla knivar i Giessers Primeline Chef-serie, gå in på vår hemsida www.tingstad.se

- Mjukt handtag med hård kärna ger optimalt grepp och stabilitet.
- Serienummering, för enkel identifiering och spårbarhet.
- Antibakteriellt grepp, för bästa hygien.

- Perfekt balans och vikt ger ökad effektivitet och komfort.
- Innovativ och intuitiv design.
- Vårt bästa val för alla tillfällen.



218265w1025 Brödkniv Vågtandad 25 cm



21736516 Filékniv 16 cm



21845520 Kockkniv Brett blad 20 cm



218269ww18 Santokukniv Olivslipad 18 cm



218269sp19 Santokukniv Manoslipad 19 cm



2183158 Skalkniv 8 cm



218365w11 Universalkniv Vågtandad 11 cm

Längdmått anger längd på knivbladet.