

# Giesser

**Prisvärd kvalitet  
från Tyskland**



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.

Alla Giessers knivar är tillverkade av förstklassigt krom-molybdenstål som vacuumhärdats för bästa kvalitet. Alla blad får sin sista slipning för hand av en mästertilipare.

Här visar vi endast ett urval av sortimentet. För alla knivar i Giessers sortiment, gå in på vår hemsida [www.tingstad.se](http://www.tingstad.se)

- Färgkodade handtag, för ökade säkerhet.
- Bekväma och ergonomiska handtag, för det perfekta greppet.
- Glidsäkra handtag, under alla förhållanden.
- Skarp egg som är lätt att underhålla.
- Överlägset pris/kvalitet förhållande.



666519s Grönsakskniv 19 cm



845520s Kockkniv 20 cm



845520gr Kockkniv Grönt handtag 20 cm



845520g Kockkniv Gult handtag 20 cm



845531b Kockkniv Blått handtag 31 cm



9645-15r Pastejkniv 15 cm



260515r Styckkniv 15 cm



260515gr Styckkniv 15 cm

Längdmått anger längd på knivbladet.