

MAX – DIE NÄCHSTE GENERATION DER MESSERSCHÄRFER



Mit stets scharfen Messern lässt es sich besser und sicherer arbeiten. Das gilt sowohl für die Arbeit an der Fleischtheke als auch beim Zubereiten von Speisen aller Art. Doch leider nutzen sich auch die besten Messer ab und müssen regelmäßig nachgeschärft werden.

Nur wie und mit welchem Schärfgerät oder System soll das Messer wieder geschärft werden? An dieser Frage scheiden sich die Meinungen der Spezialisten. Nun hat GIESSER MESSER mit dem neuen MAX Messerschärfer ein ganz neuartiges und patentiertes manuelles Schärfgerät auf den Markt gebracht.

Die Zielvorgaben bei der Entwicklung waren klar: es muss schnell, handlich und effektiv sein. Dies wurde auf das Beste realisiert. Die neu entwickelten Schärfstäbe sind auf einer Seite mit einer abrasiven Diamantbeschichtung ausgestattet und auf der anderen Seite sorgt Keramik für den perfekten Abzug der Messerklingen.

**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden · Germany

Telefon +49(0)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de



Ohne mühevoll Wechslen von Schleifscheiben oder Abstandshaltern können nahezu alle Messer mit unterschiedlicher Länge und Breite geschärft und poliert werden. Dabei hat der Anwender noch die Möglichkeit die Stellung der Stäbe an zwei verschiedenen Schleifwinkel (30° und 40°) anzupassen.

Die federgeführten Stäbe erlauben eine optimale Führung der Messer. Die leicht elliptische Schleifbewegung ist sehr schnell zu erlernen. In 1 – 2 Minuten ist das Messer wieder richtig scharf. Da sich stets gut geschärfte Messer nicht so schnell abnutzen, kann nahezu jeder zweite professionelle Nachschliff des Messers entfallen. Das spart Geld und das Messer muss nicht so schnell ersetzt werden. Nutzt man dann noch während des Arbeitens die Keramikseite der Schärffseite zum Erhalt der Schärfe, kann auf den Einsatz eines Wetzstahles verzichtet werden.

Zum Aufräumen und Verstauen des Gerätes müssen lediglich die Stäbe in die am Gerät befindlichen Schlitze gesteckt werden. Vorher empfiehlt sich die Reinigung unter fließendem Wasser.

Erhältlich ist MAX ab sofort im Fachhandel. Der unverbindlich empfohlene Verkaufspreis liegt bei 179,- €.

Weitere Information erhalten sie unter www.max-giesser.de

Die Johannes Giesser Messerfabrik ist einer der führenden deutschen Markenhersteller für Koch-, Fleisch- und Küchenmesser. Täglich werden rund 15.000 Messer an zwei Standorten in Deutschland hergestellt. Dabei ist Deutschland mit einem Umsatzanteil von rund 35% der größte Absatzmarkt. Die restlichen 65% werden in über 100 Länder exportiert.

**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden · Germany

Telefon +49(0)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de

Produktfotos



9990 max
Messerschärfer



9990 max et
Keramik- und Diamantstangen Set

Weitere Imagefotos

» [Download des MAX Giesser Bildmaterials](#)

