

MAX – DIE NÄCHSTE GENERATION DER MESSERSCHÄRFER



Auch die besten Messer müssen regelmäßig geschärft werden. Das weiß auch der renommierte Messerhersteller GIESSER und hat nun einen völlig neuartigen Messerschärfer in sein Sortiment aufgenommen.

Mit seinen völlig neu entwickelten Schärfstäben, die sich selbstjustierend positionieren, definiert der MAX Messerschärfer das manuelle Schärfen und Abziehen (Polieren) von Handmessern ganz neu und setzt so ein zukunftsweisendes Statement für stets scharfe und einsatzbereite Messer.

**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



Schärfstäbe mit Diamantbeschichtung und Keramik

Das Besondere an MAX sind seine gegenläufig federgeführten Schärfstäbe. Sie passen sich beim Schärfvorgang eigenständig und sehr gleichmäßig dem Winkel der Messerschneide an und erreichen so hervorragende Schärfresultate. Für das Schleifen der Messer hat sich Giesser für eine abrasive Diamantbeschichtung entschieden. Besonders wichtig ist aber auch die zweite Seite der Stäbe. Diese ist mit einer sehr feinen Keramik ausgestattet. Diese poliert die Schneiden auf das Feinste und kann auch während dem Arbeitsprozess eingesetzt werden. So bleiben die Messer auffallend scharf. Diese Schärfstäbe können zudem leicht und einfach auf unterschiedliche Schleifwinkel der Messerschneiden eingestellt werden.

Der gesamte Schärfprozess erfolgt in zwei Schritten. Zunächst wird mit den diamantbeschichteten Seiten der Stäbe ein feiner Grat an der Schneide erzielt, der dann im zweiten Schritt auf der Keramikseite wieder sehr fein poliert wird. Das gilt für alle Messer mit glatter Schneide und jedes Messer ganz gleich in welcher Länge oder Breite kann damit problemlos geschärft werden. Ein umständliches Wechseln etwa von Steinen oder die Anpassung an verschiedenen Klingebreiten entfällt dabei komplett.

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



Einfaches Handling

Sehr einfach zu erlernen ist auch die leicht oszillierende Schleifbewegung. Durch sein hohes Eigengewicht steht der Schärfer stabil und fest auf jeder Tischplatte. Durch die Anordnung der Stäbe wird das Messer stets perfekt geführt. Der Anwender muss lediglich darauf achten, dass das Messer in einer senkrechten Position durch den Schärfer gleitet.

Für alle Fabrikate und Messerarten

Dem Messerhersteller GIESSER sind scharfe Messer ein besonderes Anliegen. MAX wurde aber nicht nur für die guten GIESSER MESSER entwickelt. Alle Messer mit glatten Klingen von allen Markenherstellern (auch aus Japan) können mühelos und effizient geschärft werden.

Profigerät in schickem Design

Der neue MAX besticht durch sein schickes und zeitgemäßes Design und ist so eine Zierde in jeder Küche - ganz gleich ob in der Profiküche oder Zuhause. Wenn der Schärfer weggeräumt werden soll, steckt man einfach die Stäbe in die am Gerät vorgesehenen Schlitze und schon lässt er sich platzsparend verstauen. Genauso leicht lässt er sich natürlich auch von einem Arbeitsplatz zum anderen schnell und easy tragen oder transportieren.

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 Umsatz-anteil 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](#)

