



MASTER CHEF
EDITION



JETZT
NEU



DIE KUNST DES TEILENS

Die Kochmesser-Serie **PrimeLine** von **MASTER CHEF EDITION** vereint hochwertigste Materialien und perfekte Ergonomie. In Deutschland nachhaltig produziert, überzeugt die Qualität aus dem Hause GIESSER seit 1776. Kurz: Eine neue Generation scharfer Allrounder für jede Profi-Küche. **So schneidest du immer gut ab!**

DIE SCHARFE KLINGE

Chrom-Molybdän-Stahl im Vakuumverfahren gehärtet – beste Rohstoffe und modernste Technologien sorgen für extreme Performance.

ERGONOMIE

Optimal ausbalanciertes Messer für ermüdungsfreies und müheloses Schneiden mit perfekt geformtem, abgerundetem Griff.

GRIFF

Weiche und rutschsichere Oberfläche mit hartem Kern für absolute Stabilität, kurze Griffnase.



**PrimeLine
Ausbeinmesser**
Klinge: mittel, 15 cm



**PrimeLine
Universalmesser**
Wellenschliff, 25 cm



**PrimeLine
Kochmesser**
Klinge: breit, 20 cm



**PrimeLine
Gemüsemesser**
mittelspitz, 8 cm



**PrimeLine
Santoku Kochmesser**
Kullenschliff, 18 cm



Messertasche
7-teilig, PrimeLine:
Ausbeinmesser,
Gemüsemesser,
Kochmesser,
Universalmesser,
Santoku Kochmesser,
Wetzstahl & Löffzette