



## Filetirmesser (Art.-Nr. 217365 16)

### Herstellerangaben

Firma	Johannes Giesser Messerfabrik GmbH
Strasse	Johannes-Giesser-Straße 1
Stadt/PLZ	71364 Winnenden
Telefon	07195/1808-0
Email	info@giesser.de

### Technische Angaben

EAN/GTIN	4010303043921
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	300 mm
Klingenlänge	160 mm
Gewicht	0.104 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Mattpoliert
- ➔ Mittelspitz
- ➔ Sehr flexible Klinge
- ➔ Gute Messerführung
- ➔ Weiche Schale, harter Kern für sicheren Halt
- ➔ Gute Messerführung
- ➔ Gelenkschonendes Arbeiten

### Klinge

#### Mattpoliert

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, gehärtet im Vakuumverfahren auf 56 - 57 Rockwell Härtegrade.

Die mattpolierte Schneide bietet optimale Rostbeständigkeit. Damit jedes Messer von Anfang an perfekt geschärft ist, erfolgt der Endschliff bzw. der Feinabzug per Hand.

#### Mittelspitz

#### Sehr flexible Klinge

### Sonstiges

#### Gute Messerführung

### Griff

#### Runder Griff

Das Besondere an diesem Messer ist neben der hochwertigsten verarbeiteten Klinge der Griff.

Er ist aus zwei Komponenten gefertigt. Der innere rote Kern ist durchgehend und gibt dem Griff die Stabilität. Die äußere Haut ist aus besonders weichem Kunststoff gefertigt.

Zusammen mit der speziellen Oberfläche ermöglicht dieser Griff ein ermüdungsfreies und sehr rutschsicheres Arbeiten. Das Messer liegt stets gut in der Hand.

#### Alle Griffe ausser Holz

Die Messer sind spülmaschineneignen. Zum Schutz der Schneide empfehlen wir jedoch die manuelle Reinigung.