



GIESSER
MADE IN GERMANY

Ausbeinmesser (Art.-Nr. 2503 15)

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	4010303007213
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	260 mm
Klingenlänge	150 mm
Gewicht	0.103 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Hochglanzpoliert
- ➔ Gebogene Form
- ➔ Halbflexible Klinge
- ➔ Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff
- ➔ Sicherheitsgriff „Scandic“

Materialbeschaffenheit

mittel

Klinge

Hochglanzpoliert

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, gehärtet im Vakuumverfahren auf 56 - 57 Rockwell Härtegrade.
Hochglanzpolierte Oberfläche für höchstmögliche Rostbeständigkeit und Schnitthaltigkeit. Handabzug für perfekte Schärfe.

Gebogene Form

Gebogene und schmale Klinge für ergonomisches und handgelenkschonendes Arbeiten. Die Klingenform erleichtert vor allem den ziehenden Schnitt.

Halbflexible Klinge

Griff

Sicherheitsgriff Scandic

Hohe Sicherheit durch die verlängerte Schutznase. Der besonders lange Griff bietet bei mittlerem Volumen besten Halt, vor allem auch bei größeren Händen.

Messer mit Kunststoffgriff

Der Kunststoffgriff ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung):
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände (einschließlich aktiver und intelligenter Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenstände), die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG – in der jeweils gültigen Fassung.
Verordnung (EU) Nr. 10/2011 vom 14.01.2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Alle Griffe ausser Holz

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