



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Wurstmesser (Art.-Nr. 7105 28)

### 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	4010303025750
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	420 mm
Klingenlänge	280 mm
Gewicht	0.145 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Mattpoliert
- ➔ Geschweifte Klinge
- ➔ Runde Klingenspitze für mehr Sicherheit am Arbeitsplatz
- ➔ Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff

### 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.

#### Geschweifte Klinge

#### Runde Klingenspitze

### Griff

#### Standardgriff

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE).

Die gut ausgeformte Schutz Nase gibt sicheren Halt und reduziert die Gefahr des Abrutschens der messerführenden Hand.

#### 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 spülmaschineneignen. Zum Schutz der Schneide empfehlen wir jedoch die manuelle Reinigung.