



GIESSER
MADE IN GERMANY

Aufschnittmesser (Art.-Nr. 7305 aw 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 | 4010303027259 |
| Ursprungsland | Deutschland |
| Bundesland | Baden-Württemberg |
| Zolltarifnummer | 82119200 08 |
| Länge | 420 mm |
| Klingenlänge | 280 mm |
| Gewicht | 0.169 kg |

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Mattpoliert
- ➔ Mittelspitz
- ➔ Mit Anrisswelle
- ➔ Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff

Materialbeschaffenheit

angewellt

Klinge

Mattpolierte Welle

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, gehärtet im Vakuumverfahren auf 56 - 57 Rockwell Härtegrade. Die mattpolierte Schneide bietet optimale Rostbeständigkeit.

Mittelspitz

Schliff

Anrisswelle

Mit Anrisswelle zum schnellen und einfachen Anritzen von Kunst- und Naturdärmen. Der Zahnabstand beträgt 1 mm.

Griff

Standardgriff

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE). Die gut ausgeformte Schutznahe 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 spülmaschinengeeignet. Zum Schutz der Schneide empfehlen wir jedoch die manuelle Reinigung.