

Aufschnittmesser (Art.-Nr. 7705 wwl 36)

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	4010303030136
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	500 mm
Klingenlänge	360 mm
Gewicht	0.178 kg



- Sklinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- Mattpoliert
- Punde Klingenspitze für mehr Sicherheit am Arbeitsplatz
- Kullenschliff
- Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff

Materialbeschaffenheit

mit Kullenschliff

Klinge

Mattpolier

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.

Runde Klingenspitze

Schliff

Kullenschlift

Der Kullenschliff ermöglicht eine bessere Schnittführung. Die Klinge gleitet mit weniger Reibung durch jedes Schnittgut. Dies ermöglicht ein ermüdungsfreieres Arbeiten und schont die Schneide.

Griff

Standardgriff

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

Die gut ausgeformte Schutznase 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

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.

