



GIESSER
MADE IN GERMANY

Brotmesser (Art.-Nr. 8260 w 20)

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	4010303035568
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	330 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.169 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Geschmiedete Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Handabzug von Meisterhand
- ➔ Hervorragende Balance zwischen Klinge und Griff
- ➔ Wellenschliff
- ➔ Ergonomisch geformter Griff

Materialbeschaffenheit

mit Wellenschliff

Klinge

Geschmiedet

Gefertigt aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, X50CrMo14, der durch seine besondere Härtung im Vakuumverfahren sehr rostbeständig ist und die Klinge sehr lange scharf bleibt.

Alle Klingen werden auf unseren Spezialmaschinen mehrfach geschliffen und poliert. Die Schneide und der Schneidewinkel sind optimal auf die Bedürfnisse der professionellen Anwender ausgerichtet.

Der Handabzug am Ende der Fertigung sorgt für die perfekte Schärfe. Die klassische Form passt sich jeder Hand gut an und unterstützt müheloses Schneiden und Arbeiten.

Schliff

Wellenschliff Standard

Durch das regelmäßige Wellen entlang der Schneide gleitet das Messer sicher und ohne Abrutschen durch alles Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten. Der Wellenabstand (von Spitze zu Spitze) beträgt 6 mm

Griff

BestCut

Der samtige Griff liegt besonders gut und sicher in der Hand. Die Schalen sind mit 3 Edelstahlnieten fest miteinander verbunden.

Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand. (Kurzzeitkontakt)

Als Qualitätszeichen ist jede Klinge mit einer individuellen und fortlaufenden Nummer beschriftet.