



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Messertasche BestCut (Art.-Nr. 8291 b 8 bc)

### 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        | 4010303075816     |
| Ursprungsland   | Deutschland       |
| Bundesland      | Baden-Württemberg |
| Zolltarifnummer | 82111000 08       |
| Länge           | 0 mm              |
| Klingenlänge    | 0 mm              |
| Gewicht         | 2.735 kg          |

### Technische Zeichnung



- ➔ Ergonomisch geformter Griff
- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Geschmiedet und sehr stabil
- ➔ Fugenloser und genietet Griff
- ➔ Gabel aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Geschmiedet und sehr stabil
- ➔ Gerade Zinken
- ➔ Fugenloser und genietet Griff

### Materialbeschaffenheit

8-tlg.

### 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.

### Klinge

#### BestCut

Klingen aus einem Stück Stahl geschmiedet. Mit besonders viel Kohlenstoff (X55) für eine besonders gute Schmitthaltigkeit. Sehr feines Polier- und Schleifbild damit nichts an der Klinge haften bleibt. Gehärtet im Vakuum auf 56-57 HRC. Endschliff und Abzug erfolgt von Meisterhand und garantiert perfektes und müheloses Schneiden.

**BestCut Gabel**

Aus einem Stück Stahl geschmiedet. Mit besonders viel Kohlenstoff (X55). Gehärtet im Vakuum auf 56 - 57 HRC.

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).