



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Brotmesser (Art.-Nr. 8350 w 21)

### 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	4010303039702
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	350 mm
Klingenlänge	210 mm
Gewicht	0.092 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Mattpoliert
- ➔ Wellenschliff
- ➔ Griff aus Kotibé Holz

### Materialbeschaffenheit

mit Wellenschliff

### Klinge

#### Mattpolierte Welle

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

### 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

#### Kotibe

Griff aus Kotibé Holz, das sehr widerstandsfähig und hart ist. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Holzgriff stets sicheren Halt, auch bei Fett und Feuchtigkeit.