



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Kochmesser (Art.-Nr. 8455 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	4010303041071
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	340 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.177 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Hochglanzpoliert
- ➔ Breite Form
- ➔ Mittelspitz
- ➔ Abgerundeter Messerrücken
- ➔ Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff

### Klinge

#### Hochglanzpoliert

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, gehärtet im Vakuumverfahren auf 56 - 57 Rockwell Härtegrade.  
Hochglanzpolierte Oberfläche für höchstmögliche Rostbeständigkeit und Schnitthaltigkeit. Handabzug für perfekte Schärfe.

#### Breite Form

#### Mittelspitz

#### Abgerundeter Messerrücken

### Griff

#### Standardgriff

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE).  
Die gut ausgeformte Schutz Nase 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.