



GIESSER
MADE IN GERMANY

Kochmesser (Art.-Nr. 8456 16 pi)

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	4010303097207
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	300 mm
Klingenlänge	160 mm
Gewicht	0.142 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Hochglanzpoliert
- ➔ Schmale Form
- ➔ Mittelspitz
- ➔ Leicht und handlich
- ➔ Universell einsetzbar
- ➔ Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff

Materialbeschaffenheit

schmal

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.

Schmale Form

Mittelspitz

Sonstiges

Leicht und handlich

Universell einsetzbar

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.