



GIESSER
MADE IN GERMANY

BestCut Brotmesser Olive (Art.-Nr. 8660 w 20 o)

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	4010303159745
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.162 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Starke Klinge
- ➔ Wellenschliff
- ➔ Ergonomisch geformter Griff
- ➔ Griff aus Olivenholz

Materialbeschaffenheit

mit Wellenschliff

Klinge

Starke Klinge

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.

Olivenholz

Die Griffschalen aus Olivenholz sind dreifach vernietet.

Olivenholz fühlt sich angenehm und warm an und ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend.