



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## BestCut Universalmesser (Art.-Nr. 8661 w 25 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	4010303155488
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	250 mm
Gewicht	0.222 kg

### Technische Zeichnung



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

### Materialbeschaffenheit

mit Wellenschliff

### Klinge

#### 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).

#### Abgerundete Klingenspitze

#### 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.

#### 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.

**Olivenholz**

Die Griffschalen aus Olivenholz sind dreifach vernietet.

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