



GIESSER
MADE IN GERMANY

BestCut Tranchiermesser (Art.-Nr. 8670 15 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 | 4010303152449 |
| Ursprungsland | Deutschland |
| Bundesland | Baden-Württemberg |
| Zolltarifnummer | 82119200 08 |
| Länge | 0 mm |
| Klingenlänge | 150 mm |
| Gewicht | 0.12 kg |

Technische Zeichnung



- ➔ Gabel aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Geschmiedet und sehr stabil
- ➔ Gerade Zinken
- ➔ Fugenloser und genietet Griff
- ➔ Mittelspitz
- ➔ Ergonomisch geformter Griff
- ➔ Zum Tranchieren und Filetieren
- ➔ Mit Spezialhärtung
- ➔ Extra scharf durch Handabzug
- ➔ Griff aus Olivenholz

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).

Mittelspitz

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.

Sonstiges

Tranchieren - Filetieren