



**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