



GIESSER
MADE IN GERMANY

BestCut Tranchiermesser (Art.-Nr. 8670 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	4010303156690
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	8211920008
Länge	0 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.147 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