



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## BestCut Tranchiermesser (Art.-Nr. 8670 20)

### 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	4010303076998
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	330 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.189 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Mittelspitz
- ➔ Ergonomisch geformter Griff
- ➔ Zum Tranchieren und Filetieren
- ➔ Mit Spezialhärtung
- ➔ Extra scharf durch Handabzug
- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Geschmiedet und sehr stabil
- ➔ Fugenloser und genieteteter Griff

### Klinge

#### Mittelspitz

#### BestCut

Klingen aus einem Stück Stahl geschmiedet. Mit besonders viel Kohlenstoff (X55) für eine besonders gute Schnitthaltigkeit.

Sehr feines Polier- und Schleifbild damit nichts an der Klinge haften bleibt. Gehärtet im Vakuum auf 56-57 HRC. Endschliff und Abzug erfolgt von Meisterhand und garantiert perfektes und müheloses Schneiden.

### 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.

### Sonstiges

Tranchieren - Filetieren