



GIESSER
MADE IN GERMANY

BestCut Kochmesser (Art.-Nr. 8670 w 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	4010303037562
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	330 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.19 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Breite Form
- ➔ Mittelspitz
- ➔ Wellenschliff
- ➔ Ergonomisch geformter Griff
- ➔ Stabile und schwere Ausführung
- ➔ Sehr belastbare und extra scharfe Schneide
- ➔ Gut ausgewogene Balance zwischen Klinge und Griff
- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Geschmiedet und sehr stabil
- ➔ Fugenloser und genietet Griff

Materialbeschaffenheit

mit Wellenschliff

Klinge

Breite Form

Mittelspitz

BestCut

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

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.

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.

Sonstiges

Stabil Belastbar Balance