



GIESSER
MADE IN GERMANY

Käsemesser (Art.-Nr. 9615 30)

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	4010303045208
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	580 mm
Klingenlänge	300 mm
Gewicht	0.36 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Doppelgriff
- ➔ Starke und stabile Schneide

Produktbeschreibung

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, gehärtet im Vakuum auf 56 - 57 Rockwell Härtegrade.

Damit jedes Messer von Anfang an perfekt geschärft ist, erfolgt der Endschliff bzw. der Feinabzug per Hand.

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE).

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.

Die Messer sind spülmaschinene geeignet. Zum Schutz der Schneide empfehlen wir jedoch die manuelle Reinigung.