



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Käsemesser (Art.-Nr. 9615 ww 26)

### 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	4010303045352
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	540 mm
Klingenlänge	260 mm
Gewicht	0.348 kg

### Technische Zeichnung



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

### 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.

Der Kullenschliff ermöglicht eine bessere Schnittführung. Die Klinge gleitet mit weniger Reibung durch jedes Schnittgut. Dies ermöglicht ein ermüdungsfreieres Arbeiten und schont die Schneide.

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 spülmaschinengeeignet. Zum Schutz der Schneide empfehlen wir jedoch die manuelle Reinigung.

### Materialbeschaffenheit

mit Kullenschliff