



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Steakbesteck (Art.-Nr. 9750 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	4010303108002
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82152010 08
Länge	220 mm
Klingenlänge	0 mm
Gewicht	0.728 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Griff aus Olivenholz
- ➔ Ideal zum Schneiden edler Fleischstücke in der Feinschmeckergastronomie
- ➔ Besonders scharfe, gezahnte Klinge aus hochwertigem Spezialstahl

### 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.  
Die Griffschalen aus Olivenholz sind dreifach vernietet.  
Olivenholz fühlt sich angenehm und warm an und ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend.

### Materialbeschaffenheit

4-tlg., in Aluminium-Box, mit Olivenholzgriffen

### Klinge

#### 56-57 Rockwell Chrom-Molybdän

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

#### Steakmesser

### Griff

#### Olivenholz

Die Griffschalen aus Olivenholz sind dreifach vernietet.  
Olivenholz fühlt sich angenehm und warm an und ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend.