



GIESSER
MADE IN GERMANY

Steakbesteck (Art.-Nr. 9750 2 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 | 4010303107487 |
| Ursprungsland | Deutschland |
| Bundesland | Baden-Württemberg |
| Zolltarifnummer | 82152010 08 |
| Länge | 0 mm |
| Klingenlänge | 0 mm |
| Gewicht | 0.226 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

2-tlg., 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.