



GIESSER
MADE IN GERMANY

Steakbesteck (Art.-Nr. 9750 2)

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	4010303107470
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 Palisander Holz
- ➔ Ideal zum Schneiden edler Fleischstücke in der Feinschmeckergastronomie
- ➔ Besonders scharfe, gezahnte Klinge aus hochwertigem Spezialstahl

Produktbeschreibung

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

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

Die klassische Form passt sich jeder Hand gut an und unterstützt müheloses Schneiden und Arbeiten.

Griff aus Bubinga Holz, das sehr widerstandsfähig und hart ist. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Holzgriff stets sicheren Halt, auch bei Fett und Feuchtigkeit.

Materialbeschaffenheit

2-tlg., mit Palisanderholzgriffen

Klinge

56-57 Rockwell Chrom-Molybdan

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

Steakmesser

Griff

Palisander Holz

Griff aus Palisander Holz, das sehr widerstandsfähig und hart ist. Durch seine natürlichen Eigenschaften bietet der Holzgriff stets sicheren Halt, auch bei Fett und Feuchtigkeit.