



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Steakbesteck (Art.-Nr. 9750)

### 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	4010303073188
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 Palisander Holz

### 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

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

### Klinge

#### 56-57 Rockwell Chrom-Molybdän

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

### 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.