



GIESSER
MADE IN GERMANY

Haushalts-Set (Art.-Nr. 9815)

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 | 4010303048001 |
| Ursprungsland | Deutschland |
| Bundesland | Baden-Württemberg |
| Zolltarifnummer | 82119200 08 |
| Länge | 0 mm |
| Klingenlänge | 0 mm |
| Gewicht | 0.36 kg |

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Mattpoliert
- ➔ Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff

Produktbeschreibung

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

Die mattpolierte Schneide bietet optimale Rostbeständigkeit.

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

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE).

Die gut ausgeformte Schutz Nase gibt sicheren Halt und reduziert die Gefahr des Abrutschens der messerführenden Hand.

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

4-tlg.

Klinge

Mattpoliert

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

Die mattpolierte Schneide bietet optimale Rostbeständigkeit. Damit jedes Messer von Anfang an perfekt geschärft ist, erfolgt der Endschliff bzw. der Feinabzug per Hand.

Griff

Standardgriff

Unsere Standardgriffe sind aus besonders griffigem und rutschfestem thermoplastischem Elastomer (TPE) gefertigt.

Unsere weißen Standardgriffe sind aus glasfaserverstärktem Polypropylen (PP) gefertigt.

Die gut ausgeformte Schutz Nase gibt sicheren Halt und reduziert die Gefahr des Abrutschens der messerführenden Hand.

Messer mit Kunststoffgriff

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.

Alle Griffe ausser Holz

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