



GIESSER
MADE IN GERMANY

Messerblock (Art.-Nr. 9892 b)

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	4010303048681
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82111000 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	0 mm
Gewicht	3.342 kg

Technische Zeichnung



- Geschmiedete Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- Handabzug von Meisterhand
- Hervorragende Balance zwischen Klinge und Griff
- Genieteteter POM-Kunststoffgriff

Produktbeschreibung

Gefertigt aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, X50CrMo14, der durch seine besondere Härtung im Vakuumverfahren sehr rostbeständig ist und die Klinge sehr lange scharf bleibt.

Alle Klingen werden auf unseren Spezialmaschinen mehrfach geschliffen und poliert. Die Schneide und der Schneidewinkel sind optimal auf die Bedürfnisse der professionellen Anwender ausgerichtet.

Der Handabzug am Ende der Fertigung sorgt für die perfekte Schärfe. Die klassische Form passt sich jeder Hand gut an und unterstützt müheloses Schneiden und Arbeiten.

Polyoxymethol ist ein besonders formstabiler und beständiger Kunststoff. Der dreifach vernietete Kunststoffgriff bietet sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten.

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

Materialbeschaffenheit

8-tlg., aus Buche

kommen.

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

Bestückung

Messerblock 9892 b

Messerblock, 8-teilig, Buche.

In einem Attraktiven Karton verpackt.

Bestückt mit:

Officemesser (8240 10)

Tourniermesser (8243 9)

Ausbeiner (8263 16)

Kochmesser schmal (8270 15)

Filet de sole (8264 18)

Kochmesser breit (8280 20)

Gabel (9410 p 15)

Stahl (9922 25)

Klinge

Geschmiedet

Gefertigt aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, X50CrMo14, der durch seine besondere Härtung im Vakuumverfahren sehr rostbeständig ist und die Klinge sehr lange scharf bleibt.

Alle Klingen werden auf unseren Spezialmaschinen mehrfach geschliffen und poliert. Die Schneide und der Schneidewinkel sind optimal auf die Bedürfnisse der professionellen Anwender ausgerichtet.

Der Handabzug am Ende der Fertigung sorgt für die perfekte Schärfe. Die klassische Form passt sich jeder Hand gut an und unterstützt müheloses Schneiden und Arbeiten.

Griff

POM-Griff

Polyoxymethylen ist ein besonders formstabiler und beständiger Kunststoff.

Der dreifach vernietete Kunststoffgriff bietet sicheren Halt bei allen professionellen Küchenarbeiten.

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.