



GIESSER
MADE IN GERMANY

Messerblock BestCut 9-tlg (Art.-Nr. 9892 b9 bc)

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	4010303074642
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82111000 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	0 mm
Gewicht	3.342 kg

Technische Zeichnung



- Gabel aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- Geschmiedet und sehr stabil
- Gerade Zinken
- Fugenloser und genietet Griff
- Ergonomisch geformter Griff
- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- Geschmiedet und sehr stabil
- Fugenloser und genietet Griff

Produktbeschreibung

Messerblock, BestCut, 9-tlg., aus Buche, bestückt mit Kochmesser 20 cm, Brotmesser 20 cm, Filiermesser 18 cm, Gabel 15 cm, Küchenmesser 15 cm, Officemesser 10 cm, Tourniermesser 6 cm, Schere und Wetzstahl. In attraktivem Karton verpackt.

Klingen aus einem Stück Stahl geschmiedet. Mit besonders viel Kohlenstoff (X55) für eine besonders gute Schnitthaltigkeit. Sehr feines Polier- und Schleifbild damit nichts an der Klinge haften bleibt. Gehärtet im Vakuum auf 56-57 HRC. Endschliff und Abzug erfolgt von Meisterhand und garantiert perfektes und müheloses Schneiden. Der samtige Griff liegt besonders gut und sicher in der Hand. Die Schalen sind mit 3 Edelstahlnieten fest miteinander verbunden.

Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand. (Kurzzeitkontakt)

Als Qualitätszeichen ist jede Klinge mit einer individuellen und fortlaufenden Nummer beschriftet.

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):

Materialbeschaffenheit

BestCut, 9-tlg., aus Buche

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.

Bestückung

Messerblock 9892 b9 bc

Messerblock, BestCut, 9-teilig, aus Buche.

In attraktivem Karton verpackt. 8640 w 10, 8640 8, 8664 18, 8670 15, 8670 w 20, 8680 20, 9410 p 15, 9506, 9924 23

Bestückt mit:

BestCut Officemesser (8640 w 10)

BestCut Officemesser (8640 8)

BestCut Filet-de-sole (8664 18)

BestCut Tranchiermesser (8670 15)

BestCut Brotmesser (8670 w 20)

BestCut Kochmesser (8680 20)

Krückengabel (9410 p 15)

Universalschere (9506)

Abziehstahl (9924 23)

Klinge

BestCut Gabel

Aus einem Stück Stahl geschmiedet. Mit besonders viel Kohlenstoff (X55). Gehärtet im Vakuum auf 56 - 57 HRC.

Der samtige Griff liegt besonders gut und sicher in der Hand. Die Schalen sind mit 3 Edelstahlnieten fest miteinander verbunden.

Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand (Kurzzeitkontakt).

BestCut

Klingen aus einem Stück Stahl geschmiedet. Mit besonders viel Kohlenstoff (X55) für eine besonders gute Schnitthaltigkeit.

Sehr feines Polier- und Schleifbild damit nichts an der Klinge haften bleibt. Gehärtet im Vakuum auf 56-57 HRC. Endschliff und Abzug erfolgt von Meisterhand und garantiert perfektes und müheloses Schneiden.

Griff

BestCut

Der samtige Griff liegt besonders gut und sicher in der Hand. Die Schalen sind mit 3 Edelstahlnieten fest miteinander verbunden.

Das Material ist besonders widerstandsfähig und hält auch Temperaturen von bis zu 200°C stand. (Kurzzeitkontakt)

Als Qualitätszeichen ist jede Klinge mit einer individuellen und fortlaufenden Nummer beschriftet.

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.