



Ausbeinmesser (Art.-Nr. 3107 pp 16 g)

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	4010303153019
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	300 mm
Klingenlänge	160 mm
Gewicht	0.14 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Hochglanzpoliert
- ➔ Klassische Form mit geradem Klingenrücken
- ➔ Sehr widerstandsfähiger Griff
- ➔ Schmiegt sich jeder Hand gut an
- ➔ Schont die Handgelenke

Materialbeschaffenheit

gerade

Klinge

Hochglanzpoliert

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, gehärtet im Vakuumverfahren auf 56 - 57 Rockwell Härtegrade.
Hochglanzpolierte Oberfläche für höchstmögliche Rostbeständigkeit und Schnitthaltigkeit. Handabzug für perfekte Schärfe.

Klassische Form

Griff

Griff Nr. pp7

Dieser Griff bietet optimalen Halt und unterstützt ermüdungsfreies Arbeiten in der Fleisch- und Fischverarbeitung, wie auch in allen anderen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung.

Der aus Polypropylen (PP) gefertigte Griff ist besonders leicht zu reinigen und dichtet am Anfangsbereich der Klinge besonders gut ab.

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.