



GIESSER
MADE IN GERMANY

Ausbeinmesser (Art.-Nr. 3115 15)

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 | 4010303013979 |
| Ursprungsland | Deutschland |
| Bundesland | Baden-Württemberg |
| Zolltarifnummer | 82119200 08 |
| Länge | 290 mm |
| Klingenlänge | 150 mm |
| Gewicht | 0.109 kg |

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän Stahl
- ➔ Hochglanzpoliert
- ➔ Mittelspitz
- ➔ Starke Klinge
- ➔ Ergonomischer und rutschsicherer Kunststoffgriff

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.

Mittelspitz

Starke Klinge

Griff

Standardgriff

Standardkunststoffgriff aus besonders rutschfestem und angenehm griffigem Material (TPE).
Die gut ausgeformte Schutznase 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.