



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## Universalmesser (Art.-Nr. 8365 wsp 11)

### 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	4010303051865
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	220 mm
Klingenlänge	110 mm
Gewicht	0.027 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Sehr scharfe Klinge durch Handabzug
- ➔ Geschmeidiger Kunststoffgriff
- ➔ Klassische Form mit geradem Klingenrücken
- ➔ Wellenschliff

### Materialbeschaffenheit

mit Wellenschliff

### Klinge

#### SP-Messer

Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, gehärtet auf 56 Rockwell Härtegrade (+/- 1 Grad).

Die sehr feine Klingenoberfläche verbessert die Rostbeständigkeit und lässt die Klinge leicht durch das Schneidgut gleiten.

#### Klassische Form

### Schliff

#### Wellenschliff wsp

Durch das regelmäßige Wellen entlang der Schneide gleitet das Messer sicher und ohne Abrutschen durch alles Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten. Der Wellenabstand (von Spitze zu Spitze) beträgt 3 mm .

### Griff

#### 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.