

NEU

Magnet-Klingenschutz



Schützen Sie Ihre Messer mit dem praktischen Magnet-Klingenschutz. Die Messer können so gut geschützt und sicher in der Küchenschublade oder in der Messertasche aufbewahrt werden und bleiben dadurch länger scharf. Die Länge des Klingenschutzes kann mit Hilfe einer Haushaltsschere individuell auf die Klinglänge des Messers angepasst werden.

Magnet-Klingenschutz

8 2 9 0 s Für Klinglänge bis 15 cm
Klingenbreite max 2,3 cm



8 2 9 0 m Für Klinglänge bis 23 cm
Klingenbreite max 3,3 cm



8 2 9 0 l Für Klinglänge bis 26 cm
Klingenbreite max 5,3 cm



Lieferumfang pro Verpackungseinheit: 2 Stk. pro Größe, ohne Messer

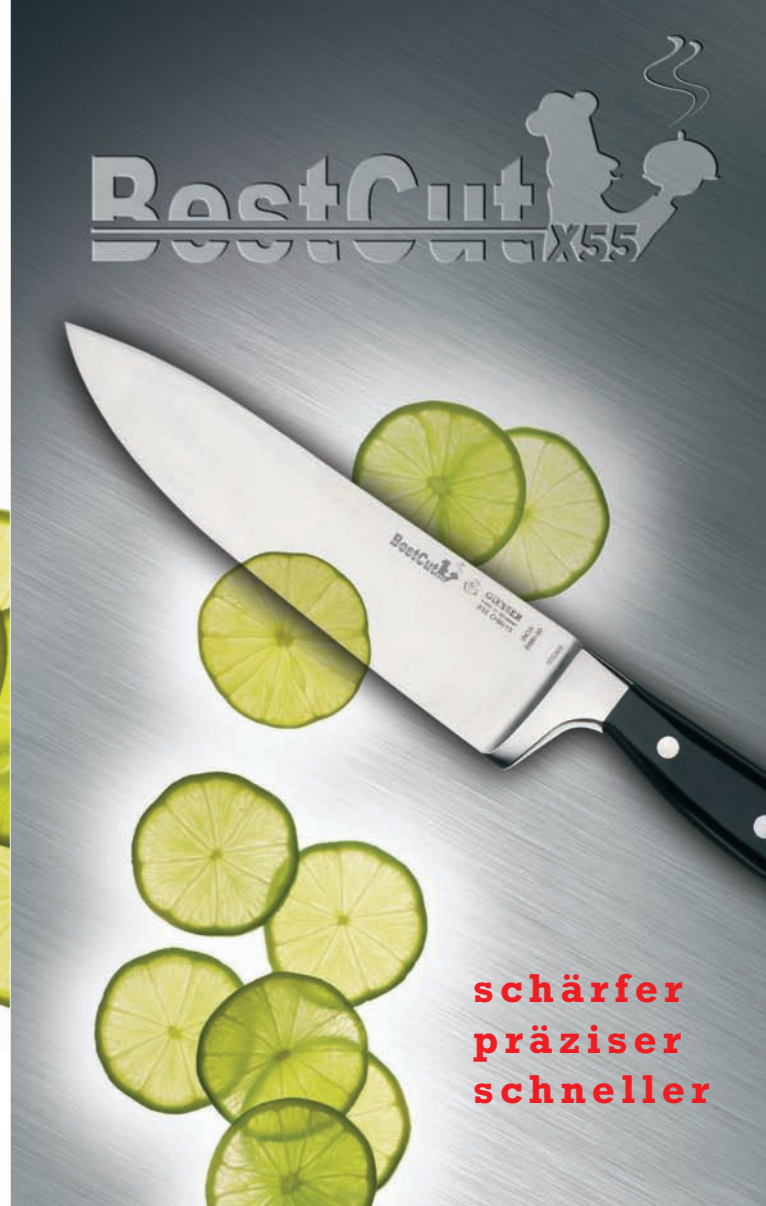


Die Klinge mit besonders hohem Kohlenstoffgehalt von 0,55% – rund 10% mehr als herkömmlich geschmiedete Messer – für außergewöhnlich lange Schnittfähigkeit. Gehärtet im Vakuum auf 56,5 Rockwell, dem Optimum für extreme Schärfe, Standzeit und Rostbeständigkeit.

Der Kropf bildet den Abschluss der Klinge zum Griff und gibt der Hand genau den sicheren Halt, den Profis brauchen. Mit leicht abgerundeten Kanten und nach vorne abgeschrägter Form für perfekte Handhabung.

Der Griff in überaus ergonomisch gestalteter Form passt sich der Hand beim Schneidevorgang optimal an. Weiche Kanten und der speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelte Kunststoff machen den Griff zum „Handschmeichler“. Das BestCut X55 liegt sicher in der Hand und die Messerschneide lässt sich sehr präzise führen.

Die Nummer Jedes BestCut-Messer trägt eine Seriennummer zur Zuordnung und Nachverfolgung.



**schärfer
präziser
schneller**

**GIESSER
MESSER**
Alles im Griff

Johannes Giesser Messerfabrik GmbH
Raiffeisenstraße 15 · 71364 Winnenden
Telefon 07195/1808-0 · Telefax 07195/64466
info@giesser.de · www.giesser.de

**GIESSER
MESSER**
Alles im Griff



**Schärfer, präziser, schneller –
die aus einem Stück
geschmiedete Kochmesser-Serie**



Tipps zur Messerpflege

Beste Rohmaterialien und ein hohes Know how sind die Voraussetzungen für eine sehr gute Qualität. Die Klingen werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet. Im technisch aufwändigen Vakuum-Härteverfahren werden die Klingen gehärtet. Das Ergebnis ist eine Klinge mit höchster Schnitthaltigkeit und bestem Metallgefüge.

Damit auch Sie genau so viel Freude an Ihren Messern haben wie die Profis geben wir Ihnen einige Tipps zur Messerpflege:

1. Die Messer bitte stets sicher aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.
2. Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge!
3. Die Messer bitte nie in die Spülmaschine geben.
4. Die Messerklinge sollte regelmäßig mit dem Wetzstahl oder einem feinen Schleifstein abgezogen werden. Dadurch erhöht sich die Standzeit der Schneide. Das Messer bleibt länger scharf.
5. Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide.

Die Best Cut X55 Serie

8 6 4 0 - 1 0 Officemesser, 10 cm



8 6 7 0 - 1 5 Tranchiermesser, 15 cm



8 6 8 0 - 2 0 Kochmesser, 20 cm



8 6 6 1 w - 2 5 Universalmesser mit Wellenschliff, 25 cm



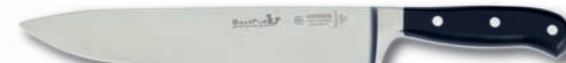
8 6 6 4 - 1 8 Filiermesser, 18 cm



8 6 7 0 - 2 0 Tranchiermesser, 20 cm



8 6 8 0 - 2 3 Kochmesser, 23 cm



8 6 4 6 - 6 Turniermesser, 6 cm



8 6 7 0 - 2 5 Tranchiermesser, 25 cm



8 6 8 0 - 2 5 Kochmesser, 25 cm



8 6 6 3 - 1 5 Ausbeinmesser, 15 cm

