

BROT- UND AUFSCNITTMESSER

SCHNELLER, SAUBERER UND PRÄZISER

- JEDE SCHEIBE SO DICK WIE DIE ANDERE
- HOCHWERTIGE KLINGE AUS CHROM-MOLYBDÄN-STAHL
- IDEAL FÜR FLEISCHEREI UND GASTRONOMIE



**JETZT
NEU**

JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH

Raiffeisenstraße 15
DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de



GRIFF

Der ergonomisch geformte Kunststoffgriff liegt sicher in der Hand.

KLINGE

Aus rostfreiem Chrom-Molybdän-Stahl mit optimaler Schnitthaltigkeit.

HYGIENE

Das Messer mit Abstandhalter ist ausgesprochen hygienisch und leicht zu reinigen.

ABSTANDHALTER

Die Scheibenstärke (max. 25 mm) ist schnell und einfach einstellbar.

SCHEIBENSTÄRKE SCHNELL UND EINFACH EINSTELLBAR

Das Messer mit Abstandhalter schneidet gleichmäßig dicke Brot- oder Wurstscheiben im Handumdrehen. Der Abstandhalter ist leicht flexibel und bei Bedarf abnehmbar. Die Schnittbreite kann einfach verstellt werden. Die Klinge aus rostfreiem Chrom-Molybdän-Stahl mit optimaler Schnitthaltigkeit steht in 3 Längen und Formen zur Auswahl.

Die Vorteile dieses Messers liegen klar auf der Hand:

- Jede Scheibe so dick wie die andere
- Hochwertige Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl
- Ideal für Fleischerei und Gastronomie



8395 w-21 | BROT- UND AUFSCHNITTMESSER
mit Wellenschliff
Klingenlänge: 21 cm



8396 w-25 | BROT- UND AUFSCHNITTMESSER
mit Wellenschliff
Klingenlänge: 25 cm



8395 w-24 | BROT- UND AUFSCHNITTMESSER
mit Wellenschliff
Klingenlänge: 24 cm



8396-25 | BROT- UND AUFSCHNITTMESSER
Klingenlänge: 25 cm