## BROT- UND AUFSCHNITTMESSER

SCHNELLER, SAUBERER UND PRÄZISER

■ JEDE SCHEIBE SO DICK WIE DIE ANDERE

■ HOCHWERTIGE KLINGE AUS CHROM-MOLYBDÄN-STAHL

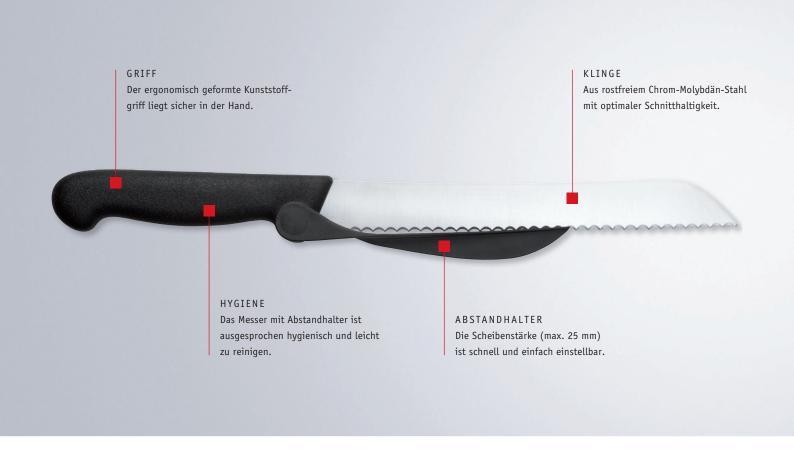


## JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

Raiffeisenstraße 15 DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)7195/1808-0 Telefax +49(0)7195/64466 E-Mail info@giesser.de





## 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