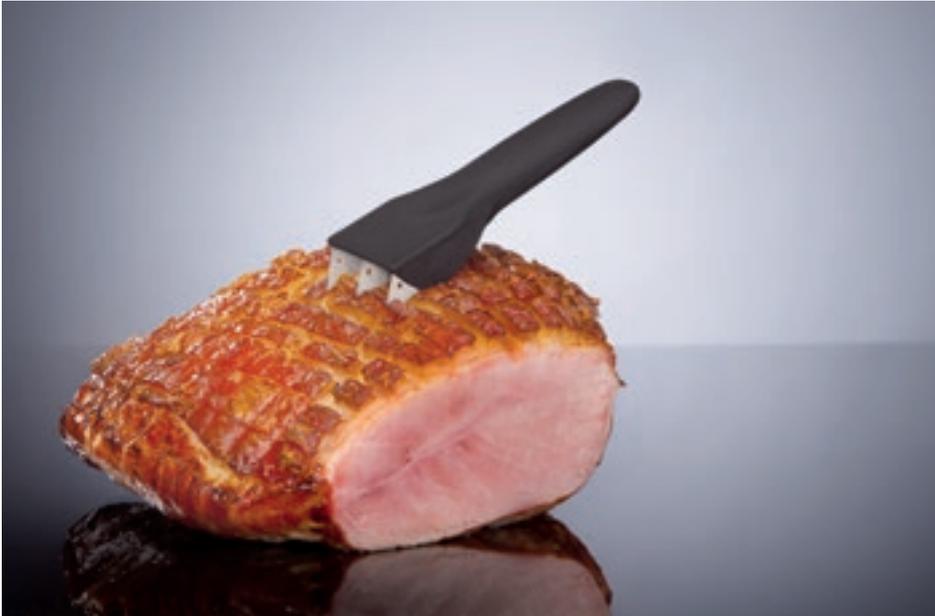




KRUSTENSCHNEIDER FÜR GLEICHMÄSSIGE KREUZSCHNITTE



»» [Download Abbildung in Druckqualität](#)

»» [Download Info-Flyer als Ansichts-PDF](#)

Mit diesem überaus praktischen Krustenschneider präsentiert GIESSER, einer der führenden Hersteller für professionelle Messer und Zubehör für die Lebensmittel verarbeitende Industrie und Gastronomie, ein sehr handliches und preisgünstiges Werkzeug für die Zubereitung auch optisch ansprechender Braten. Der Krustenschneider 6688 besitzt drei parallel laufende Messer, mit dem sich effizient und gleichmässig Kreuzschnitte in Braten, Schwarten u. v. m. schneiden lassen.

Der ergonomisch geformte Kunststoffgriff mit Daumenauflage garantiert eine sichere Schnittführung. Die drei speziell geschliffenen und extra scharfen Klingen aus hochwertigem Edelstahl sind fest und sicher im Griff integriert. Der Krustenschneider ist leicht zu reinigen, entspricht den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung und wird in Deutschland hergestellt.

Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhandelspartner oder senden Sie eine E-Mail an info@giesser.de

**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

www.giesser.de