



GIESSER
MADE IN GERMANY

Chefs No 1 Rocking Chef (Art.-Nr. 1900 s 20 rc)

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	4010303229127
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	200 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.804 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Extrem scharfe Klinge aus Chrom-Molybdän-Spezialstahl
- ➔ Ideal für alle Schnittarten
- ➔ Gute Balance
- ➔ In exklusiver Holzkiste
- ➔ Protector-Klingenschutz inklusive
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

Klinge

PremiumCut 20 cm

Das Chefs No. 1 ist ein Kochmesser der Extraklasse.

Durch die aufwändige Wärmebehandlung im Vakuum erreichen die Klingen eine Härte von 57 +- 1 Rockwell, die Garantie für hohe Schärfe und Schnitthaltigkeit. Die besondere Schärfe des Messers erzeugen die besten ausgebildeten Mitarbeiter von GIESSER (Beruf Schneidwerkzeugmechaniker) in mehreren Etappen. Das ultimative Finish erfolgt von Meisterhand.

Griff

Rocking Chefs

Der Griff des Rocking Chefs Kochmessers ist aus Micarta - ein natürliches Material, das hauptsächlich aus Zellulose besteht und durch den Herstellungsprozess sehr hart und besonders widerstandsfähig ist. Ideal also für ein Messergriff. Aber Vorsicht! Das Messer ist besonders scharf und sollte mit dem nötigen Respekt benutzt werden. Dieses besondere und wertvolle Kochmesser sollte stets mit Vorsicht und Sorgfalt von Hand gespült und sicher (außer der Reichweite von Kindern) aufbewahrt werden.