



GIESSER
MADE IN GERMANY

Barbecue No 1 Rocking Chef (Art.-Nr. 1900 s 30 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	4010303229165
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	300 mm
Gewicht	0.326 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Für alle Profis, Hobbyköche und Grillfreunde, die Besonderes schätzen
- ➔ Besonders für große Fleischstücke, Gemüse und Fisch
- ➔ Präzise und sichere Schnittführung
- ➔ In attraktiver Holzschachtel
- ➔ Mit Protektor für die sichere Aufbewahrung
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

Klinge

PremiumCut 30 cm

Das BBQ No. 1 - Fleischmesser ist aufgrund seiner Form, Beschaffenheit und Verarbeitung einzigartig. Die 30 cm lange Messerklinge mag auf den ersten Blick manche etwas abschrecken. Aber bitte keine Angst. Das Messer ist nicht allzu schwer, lässt sich sehr präzise und sicher führen. Die in aufwändiger Handarbeit erzeugte Schärfe unterstützt und erhöht die Vorteile der langen Klinge. Das universell einsetzbare, ob als Fleischmesser oder Kochmesser, am Grill oder in der Küche, überzeugt durch die Hervorragende Schnittführung. Jeder Schnitt wird zum Erlebnis. Es ist aber nicht nur die Handarbeit bei der Fertigung dieses Meisterstückes wichtig. Auch High-Tech-Maschinen und Anlagen sind bei GIESSER von höchster Bedeutung. So härtet man die Klingen in modernster Vakuumtechnik, erhitzt die Klingen auf 1050 ° C und kühlt mit Stickstoff. 56 - 57 Härtegrade sind das Ergebnis und bietet so die Garantie für beste Schnitthaltigkeit. Höchsten Wert legen die Messerspezialisten von GIESSER auch auf die Auswahl der Messergriffe und deren Verarbeitung.

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.