



GIESSER
MADE IN GERMANY

Filet No 1 Rocking Chef (Art.-Nr. 1910 s 17 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	4010303229806
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	170 mm
Klingenlänge	170 mm
Gewicht	0.166 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Gebogene und leicht flexible Klinge
- ➔ Ideal zum Filetieren von Fischen und für leichte Ausbearbeiten aller Art
- ➔ Einzeln verpackt in schöner Holzschachtel
- ➔ Klingenschutz aus Hartplastik (Protektor) inklusive
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

Klinge

PremiumCut 17 cm

Dank seiner flexiblen Klinge eignet sich das Filet No. 1 perfekt zum Filetieren von Fischen aber auch für alle Ausbearbeiten, die in der Profiküche, beim Barbecue oder beim ambitionierten Hobbykoch anfallen.

Sicheren Halt bietet Ihnen der ergonomisch geformte Schalengriff.

Filetieren und Ausbeinen bedeutet eine hohe Belastung der Klinge. Damit Sie noch mehr Freude an Filet No. 1 haben, empfiehlt GIESSER die sehr regelmäßige Nutzung eines guten Schärfstahles.

Bitte folgen Sie auch dem Rat von GIESSER und spülen Sie das Messer von Hand. Das schont und pflegt dieses großartige Tool. Auch sollte der mitgelieferte Protektor stets zur sicheren Aufbewahrung verwendet werden.

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.