



GIESSER
MADE IN GERMANY

PremiumCut Office No 1 Rocking Chef (Art.-Nr. 1920 s 10 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	4010303224894
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	8211920008
Länge	0 mm
Klingenlänge	100 mm
Gewicht	0.514 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Extrem scharfe Klinge aus Chrom-Molybdän-Spezialstahl
- ➔ Kleiner Alleskönner
- ➔ Liegt gut in der Hand
- ➔ In exklusiver Holzbox
- ➔ Protektor Kunststoff-Klingenschutz enthalten
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

Klinge

PremiumCut 10 cm

Hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl und eine hervorragende Härte bilden die Grundvoraussetzung für Schnitthaltigkeit und Langlebigkeit eines Messers. Das Office No. 1 hat beides.

Für die absolute Schärfe der Klinge sorgt das finale Abzug- und Polierverfahren.

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.