



GIESSER
MADE IN GERMANY

PremiumCut Yobocho No 1 Rocking Chefs (Art.-Nr. 1925 s wwr 16 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	4010303160444
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	8211920008
Länge	0 mm
Klingenlänge	160 mm
Gewicht	0 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Kullenschliff
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Schliff

Kullenschliff

Der Kullenschliff ermöglicht eine bessere Schnittführung. Die Klinge gleitet mit weniger Reibung durch jedes Schnittgut. Dies ermöglicht ein ermüdungsfreieres Arbeiten und schont die Schneide.

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.