



GIESSER
MADE IN GERMANY

PremiumCut Wave No 1 Rocking Chef (Art.-Nr. 1930 s w 25 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	4010303225525
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	8211920008
Länge	0 mm
Klingenlänge	250 mm
Gewicht	1.082 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Extra scharfer Wellenschliff
- ➔ In exklusiver Holzbox
- ➔ Inklusive Protektor- Klingenschutz
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

Klinge

PremiumCut 25 cm

Das Brot- und Universalmesser Wave No. 1 ist mit seiner 25 cm langen Klinge einzigartig. Egal ob härteste Brotkrusten – die Messerklinge sollte übrigens mindest so lange sein, wie das zu schneidende Brot, besser jedoch ist eine längere Schneide – oder großes und festes Obst und Gemüse, dieses Messer gleitet sanft, präzise und mühelos durch das Schnittgut.

Besonders geprägt wird das Wave No. 1 auch durch die Gestaltung der Griffe.

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.