



GIESSER
MADE IN GERMANY

PremiumCut Fork No 1 Rocking Chef (Art.-Nr. 1940 s 21 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	4010303225495
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	210 mm
Gewicht	0 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Geschmiedet aus hochwertigem Edelstahl
- ➔ Gabelklinge 21 cm lang
- ➔ Starke und gerade Zinken
- ➔ Griff aus hochwertigem Wurzelholz (Thuja)
- ➔ In praktischer Holzbox
- ➔ Auch im Tranchier-Set erhältlich (Artikel-Nr. 1997 2)
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

Klinge

PremiumCut 21 cm

Diese Gabel ist aus hochwertigem und rostfreiem Stahl geschmiedet. Besonders geprägt wird die Fork 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.