



GIESSER
MADE IN GERMANY

PremiumCut Butcher No 1 Rocking Chef (Art.-Nr. 1965 s 22 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	4010303154115
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	220 mm
Gewicht	0 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Griffschalen aus Micarta
- ➔ Extrem scharfe Klinge aus Chrom-Molybdän-Spezialstahl
- ➔ Starke und stabile Ausführung für den Profi
- ➔ Liegt gut in der Hand
- ➔ In exklusiver Holzbox
- ➔ Inklusive Protektor- Klingenschutz

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.

Klinge

PremiumCut 22 cm

Sie sind bereit für die Königsklasse und überlassen nichts dem Zufall? Dann ist das Butcher No. 1 genau das Richtige für Sie! Denn ein außergewöhnliches Barbecue beginnt nicht erst an der Grillstation, sondern beim Zubereiten der Lieblingsstücke. Der professioneller Spalter für Fleischer, Köche und alle Barbecue Fans ist für alle Fleischarten bestens geeignet.

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