



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## PremiumCut Set No. II Rocking Chef (Art.-Nr. 1988 2 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	4010303225587
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	0 mm
Gewicht	0 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Kochmesser-Set der Spitzenklasse
- ➔ Für alle leidenschaftlichen Köchinnen und Köche
- ➔ Bestehend aus Kochmesser Chefs No. 1 mit 20 cm Klinge und Gemüsemesser Office No. 1 mit 10 cm Klinge
- ➔ Formschöne und hochwertige Griffe aus tol, so, rd, rc
- ➔ In der exklusiven Holzbox
- ➔ Ideal auch als Geschenk
- ➔ Griffschalen aus Micarta

### Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

### Klinge

#### PremiumCut 2er Set Kochmesser

Das Chefs No. 1 und das Office No. 1 sind beides Kochmesser der Extraklasse.

Durch die aufwändige Wärmebehandlung im Vakuum erreichen die Klingen eine Härte von 57 +-1 Rockwell, die Garantie für hohe Schärfe und Schnitthaltigkeit. Die besondere Schärfe des Messers erzeugen die besten ausgebildeten Mitarbeiter von GIESSER (Beruf Schneidwerkzeugmechaniker) in mehreren Etappen. Das ultimative Finish erfolgt von Meisterhand.

Besonders geprägt sind die Messer 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.