



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## PremiumCut Set No. III Rocking Chef (Art.-Nr. 1996 3 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	4010303226270
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	0 mm
Gewicht	0 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Vollendete Messerset im Set
- ➔ Die wichtigsten 3 Messer komplett im Set
- ➔ Hochwertige Schalengriffe aus Wurzelholz (tol, rd, rc, so)
- ➔ Schenken und aufbewahren in der praktischen Holzbox
- ➔ Griffschalen aus Micarta

### Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

### Klinge

#### PremiumCut 3er Set Kochmesser

Wave No. 1, zu Deutsch Welle, steht für ein absolut außergewöhnliches Brot- und Universalmesser. Die scharfen Zahnschneiden schaffen selbst härteste Krusten. Die in einem besonderen Verfahren sorgsam auspolierten und geschärften Wellen sorgen dann für einen samtweichen und präzisen Schnitt. Scheibe für Scheibe. Wave mag aber auch Obst und große Gemüsearten.

Das Chefs No. 1 ist ein Kochmesser der Extraklasse. Durch die aufwändige Wärmebehandlung im Vakuum erreichen die Klingen eine Härte von 57 plus/minus 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.

Das Office No. 1 Küchenmesser ist ein wahrer Alleskönner und leistet bei der Vorbereitung von Gemüse, Salat und Obst hervorragende Arbeit. Durch seine besondere Form liegt das Messer perfekt in der Hand und ermöglicht die sichere und präzise Führung des Messers – besonders bei kleinen und filigranen Schnitten.

Alle drei Messer sind aus hervorragendem Chrom-Molybdän-Stahl gefertigt, wurden der Vakuum-Härtung unterzogen und haben eine Härte von 57 HRC Rockwell (+-1).

Verpackt in der attraktiven Holzbox und ausgestattet mit dem Klingenprotektor ist dieses Messerset auch ein außergewöhnliches Geschenk für all diejenigen, die gerne Kochen oder einfach nur das Besondere schätzen.

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.