



GIESSER
MADE IN GERMANY

PremiumCut Tranchierset Rocking Chef (Art.-Nr. 1997 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	4010303226225
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	82119200 08
Länge	0 mm
Klingenlänge	0 mm
Gewicht	0 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Ideal für Barbeque und Küche
- ➔ Zum perfekten Tranchieren und Vorlegen von Fleischstücken aller Art
- ➔ Jedes Set ein Unikat durch die wunderbaren Tree of Life-Griffe (Wurzelholz) rd, so, rc
- ➔ Optimale Aufbewahrung in der Holzbox
- ➔ Das exklusive Geschenk für alle Fleischliebhaber
- ➔ Griffschalen aus Micarta

Materialbeschaffenheit

Rocking Chefs, Micarta

Klinge

PremiumCut 2er Set Tranchier

Das PremiumCut Tranchierset von GIESSER besteht aus dem Chefs No. 1 mit seiner 20 cm langen Klinge und der Fork No. 1.

Das Chefs No. 1 ist ein sehr universell einsetzbares Kochmesser der obersten Spitzenklasse. Die geschwungene und einzigartige Klingenförmigkeit ermöglicht und unterstützt müheloses und sicheres Arbeiten - ganz egal ob bei Fleisch, Gemüse oder nur beim Zerkleinern von Kräutern. Das Besondere an diesem Messer ist der Übergang vom Griff zur Klinge. Die Schneidehand wird hin zur Schneide verlagert. Somit kann der Nutzer / die Nutzerin das Kochmesser besser kontrollieren - und handgelenkschonend arbeiten. Die speziell polierte und geschliffene Messerklinge zeichnet sich durch ihre extreme Schärfe aus. Das Messer gleitet geradezu mühelos durch das Schnittgut.

Die Gabel ist ihr unentbehrlicher Helfer beim Tranchieren und Servieren von Fleischstücken aller Art.

Diese Gabel ist aus hochwertigem und rostfreiem Stahl geschmiedet und eignet sich durch ihre sehr stabilen und angeschliffenen Zinken auch sehr gut für schwere oder größere Stücke. Achtung! Bitte die Gabel nicht bei beschichteten Töpfen und Pfannen verwenden.

Besonders geprägt ist das Set 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.