



GIESSER
MADE IN GERMANY

PremiumCut - 3er-Set Tree of Life (Art.-Nr. 1999 3 tol)

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	4010303257908
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	8211920008
Länge	300 mm
Klingenlänge	200 mm
Gewicht	0.82 kg

Technische Zeichnung



- ➔ Messerset aus 3 Messern BBQ No. 1, Chefs No. 1 und Filet No. 1
- ➔ In praktischer Holzbox
- ➔ Das ideale Geschenk für alle Messer-Freaks
- ➔ Griffschalen aus erlesenem Thuja – Wurzelholz

Materialbeschaffenheit

Tree of Life, Thuja

Klinge

PremiumCut 3er Set

Das BBQ No. 1 - Fleischmesser ist aufgrund seiner Form, Beschaffenheit und Verarbeitung einzigartig. Die 30 cm lange Messerklinge mag auf den ersten Blick manche etwas abschrecken. Aber bitte keine Angst. Das Messer ist nicht allzu schwer, lässt sich sehr präzise und sicher führen. Die in aufwändiger Handarbeit erzeugte Schärfe unterstützt und erhöht die Vorteile der langen Klinge. Das universell einsetzbare, ob als Fleischmesser oder Kochmesser, am Grill oder in der Küche, überzeugt durch die Hervorragende Schnittführung. Jeder Schnitt wird zum Erlebnis. Es ist aber nicht nur die Handarbeit bei der Fertigung dieses Meisterstückes wichtig. Auch High-Tech-Maschinen und Anlagen sind bei GIESSER von höchster Bedeutung. So härtet man die Klingen in modernster Vakuumtechnik, erhitzt die Klingen auf 1050 ° C und kühlt mit Stickstoff. 56 - 57 Härtegrade sind das Ergebnis und bietet so die Garantie für beste Schnittfähigkeit. Höchsten Wert legen die Messerspezialisten von GIESSER auch auf die Auswahl der Messergriffe und deren Verarbeitung.

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 Schnittfähigkeit. Die besondere Schärfe des Messers erzeugen die besten ausgebildeten Mitarbeiter von GIESSER (Beruf Schneidwerkzeugmechaniker) in mehreren Etappen. Das ultimative Finish erfolgt von Meisterhand.

Dank seiner flexiblen Klinge eignet sich das Filet No. 1 perfekt zum Filetieren von Fischen aber auch für alle Ausbearbeiten, die in der Profiküche, beim Barbecue oder beim ambitionierten Hobbykoch anfallen.

Sicheren Halt bietet Ihnen der ergonomisch geformte Schalengriff. Filetieren und Ausbeinen bedeutet eine hohe Belastung der Klinge. Damit Sie noch mehr Freude an Filet No. 1 haben, empfiehlt GIESSER die sehr regelmäßige Nutzung eines guten Schärftahles.

Bitte folgen Sie auch dem Rat von GIESSER und spülen Sie das Messer von Hand. Das schont und pflegt dieses großartige Tool. Auch sollte der mitgelieferte Protektor stets zur sicheren Aufbewahrung verwendet werden.

Griff

Tree of Life

Ganz besonders ist auch der Griff. Die Griffschalen werden aus einem der edelsten Wurzelhölzer gefertigt. Thuja - auch als Lebensbaum oder tree of life bekannt - ist ein extrem widerstandsfähiges Holz. Jeder Griff ist ein absolutes Unikat. Durch feinste Poliervorgänge fühlt sich das Holz sehr samtig an, der Griff liegt so sehr bequem und sicher in der Hand.

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.