

LÄSST MÄNNERHERZEN HÖHER SCHLAGEN



>> Download Abb. in Druckqualität



>> Download Abb. in Druckqualität



>> Download Abb. in Druckqualität

MEHR ALS NORMALE MESSER: PREMIUMCUT

Kurz nachdem Starkoch Ralf Jakumeit an einem Märzmorgen das GIESSER Werk betrat, wurde die PremiumCut-Serie aus der Taufe gehoben.

Es passte aber auch wirklich alles zusammen: Das Team von GIESSER und der "Rocking Chef" teilen die gleiche Leidenschaft für edles Schneidwerkzeug für die Küche und legen dabei genauso viel Wert auf markantes Design wie auf Funktionalität. Also griff sich der Meister kurzerhand ein weißes Blatt Papier, um seine ideale Barbecue-Machete mit kühnem Strich festzuhalten. In seinen Ansprüchen gab sich Ralf Jakumeit ganz bescheiden: Nur das Beste und sonst nichts durfte es für ihn sein. Bei GIESSER verstand man sofort, was der Ausnahmekoch im Sinn hatte und versprach ihm, schnell erste Muster zu liefern.

JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

Johannes-Giesser-Straße 1 DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)7195/1808-0 Telefax +49(0)7195/64466 E-Mail info@giesser.de

www.qiesser.de



Eines war schnell klar: Die Arbeit an dem Produkt, das heute als Barbecue No. 1 mit Griff Rocking Chefs verkauft wird, weckte selbst in den erfahrensten Mitarbeitern Emotionen. Das Ergebnis war mehr als ein Messer und rockte dann selbst Ralf Jakumeit: Der Name seines Unternehmens durfte die Kollektion zieren, die um ein Filetier- und ein Ausbeinmesser erweitert wurde. Der von ihm ausgewählte Griff Rocking Chefs besteht aus hochwertigem Micarta. Drei weitere Griffvarianten gingen in Serie: Wertvolle Meisterstücke, die unter dem Namen PremiumCut erhältlich sind und sich durch starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung auszeichnen.

Langanhaltende Freude am Schneiden garantieren hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand.

KLINGEN FÜR EINSCHNEIDENDE ERLEBNISSE

BARBECUE NO. 1

Genau das richtige Werkzeug, um große Fleischstücke, Fisch oder Gemüse zu bearbeiten. Wer diese Klinge beim Grillevent führt, ist sich der Bewunderung seiner Buddies sicher.

CHEFS NO. 1

Als Klassiker unter den Messern ist das Chefs No. 1 sowohl in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Es schneidet Gemüse und Kräuter, und lässt Sie auch bei härtesten Bewährungsproben nicht im Stich.

FILET NO. 1

Mit diesem Messer und seiner leicht flexiblen und gebogenen Klinge gelingen Ihnen alle Ausbein- und Filierarbeiten mühelos, sicher und schnell. Sie sind gerüstet für ein hervorragendes Barbecue.

HELL YEAH! WAS FÜR GRIFFE

THUJA - TREE OF LIFE

Bei diesem Griff aus Thuja trifft Tradition auf Perfektion. Das extrem widerstandsfähige Wurzelholz – auch als Lebensbaum bekannt – macht Schneiden zum absoluten Genuss.

SPICY ORANGE

Schon allein der Anblick entflammt Ihre Gedanken und weckt beim Kochen all Ihre Sinne. Exotische Aromen und Schärfe vermischen sich – Sie sind eins mit Ihrem Messer.

RED DIAMOND

Das beeindruckende Design bringt Ihr Herz auf Temperatur. Bei Red Diamond wird jeder der Kunststoffgriffe durch das besondere Herstellungsverfahren zum Einzelstück. Feuer, Fleisch und Red Diamond – was könnte schöner sein!

ROCKING CHEFS

Rocking Chefs sind harte Kerle mit weichem Kern: Micarta, ein natürliches Material. Kein Griff gleicht dem anderen. Für seinen absoluten Favoriten legt auch "Rocking Chef" Ralf Jakumeit seine Hand ins Feuer.

JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

Johannes-Giesser-Straße 1 DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)7195/1808-0 Telefax +49(0)7195/64466 E-Mail info@giesser.de

www.qiesser.de



GIESSER - DIE MACHER

"Wir machen nur Messer, die wir am liebsten selbst behalten wollen." Auf diesem Prinzip wurde das Unternehmen GIESSER aufgebaut. Mit Feuer, Leidenschaft und einer überzeugenden Verarbeitungsqualität ist es zu einem der international führenden Hersteller von hochwertigen Messern für den Profi und den anspruchsvollen Hobbykoch geworden.

Hunger nach Perfektion und das gemeinsame Feilen an hochwertigsten Materialien und bestmöglicher Verarbeitung zeichnen die schwäbischen Spezialisten aus. Nur ganz besondere Messer verlassen die Werkshallen von GIESSER.

Mehr Informationen zur GIESSER PremiumCut-Serie erhalten Sie im Fachhandel oder unter www.giesser.de.

JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

Johannes-Giesser-Straße 1 DE-71364 Winnenden . Germany

Telefon +49(0)7195/1808-0 Telefax +49(0)7195/64466 E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de



WEITERE PRODUKTFOTOS:



1910 17 tol, Filet No. 1 | Griff: Tree of Life, Thuja

▶ Download Abbildung in Druckqualität



1910 17 so, Filet No. 1 | Griff: Spicy Orange

➤ Download Abbildung in Druckqualität



1900 20 tol, Chefs No. 1 | Griff: Tree of Life, Thuja

Download Abbildung in Druckqualität



1900 20 so, Chefs No. 1 | Griff: Spicy Orange

Download Abbildung in Druckqualität



1900 30 tol, Barbecue No. 1 | Griff: Tree of Life, Thuja

>>> Download Abbildung in Druckqualität



1900 30 so, Barbecue No. 1 | Griff: Spicy Orange

>> Download Abbildung in Druckqualität



1999 3 tol, Griff: Tree of Life, Thuja

>>> Download Abbildung in Druckqualität



1999 3 so, Griff: Spicy Orange

>>> Download Abbildung in Druckqualität



WEITERE PRODUKTFOTOS:



1910 17 rd, Filet No. 1 | Griff: Red Diamond

Download Abbildung in Druckqualität



1910 17 rc, Filet No. 1 | Griff: Rocking Chefs

➤ Download Abbildung in Druckqualität



1900 20 rd, Chefs No. 1 | Griff: Red Diamond

▶ Download Abbildung in Druckqualität



1900 20 rc, Chefs No. 1 | Griff: Rocking Chefs

>> Download Abbildung in Druckqualität



1900 30 rd, Barbecue No. 1 | Griff: Red Diamond

➤ Download Abbildung in Druckqualität



1900 30 rc, Barbecue No. 1 | Griff: Rocking Chefs

➤ Download Abbildung in Druckqualität



1999 3 rd, Griff: Red Diamond

Download Abbildung in Druckqualität



1999 3 rc, Griff: Rocking ChefsDownload Abbildung in Druckqualität