



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

## PremiumCut Wave No. 1 Spicy Orange (Art.-Nr. 1930 s w 25 so)

### 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	4010303225501
Ursprungsland	Deutschland
Bundesland	Baden-Württemberg
Zolltarifnummer	8211920008
Länge	0 mm
Klingenlänge	250 mm
Gewicht	1.082 kg

### Technische Zeichnung



- ➔ Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl
- ➔ Extra scharfer Wellenschliff
- ➔ In exklusiver Holzbox
- ➔ Inklusive Protektor- Klingenschutz
- ➔ Griffschalen aus hochwertigem Acryl

### Materialbeschaffenheit

Spicy Orange

### Klinge

#### PremiumCut 25 cm

Das Brot- und Universalmesser Wave No. 1 ist mit seiner 25 cm langen Klinge einzigartig. Egal ob härteste Brotkrusten – die Messerklinge sollte übrigens mindest so lange sein, wie das zu schneidende Brot, besser jedoch ist eine längere Schneide – oder großes und festes Obst und Gemüse, dieses Messer gleitet sanft, präzise und mühelos durch das Schnittgut.

Besonders geprägt wird das Wave No. 1 auch durch die Gestaltung der Griffe.

### Griff

#### Spicy Orange

Sehr exklusiv ist auch der Griff. Die orange-gelb-schwarze Griffschalen sind aus hochwertigem Acryl hergestellt. Dabei ist jeder Griff ein Unikat, da jede Schale eine etwas andere Maserung aufweist und die Form des Griffes ist genau auf die Bedürfnisse des Anwenders angepasst. Das Kochmesser liegt so perfekt in der Hand und unterstützt in hervorragender Weise das sichere Schneiden. 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.