

Spicy Butcher



UNGLAUBLICH
SCHARF
UND EXTREM COOL

SPÜR DEN UNTERSCHIED

CHEFS NO 1

SPICY BUTCHER

Als Klassiker unter den Messern ist das Chefs No.1 sowohl in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Damit schneidest du Gemüse und Kräuter, als gäbe es kein morgen. Ganz egal, wann er zum Einsatz kommt – dein Alleskönner lässt dich nicht im Stich.



Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Schon der Anblick genügt und du spürst die Faszination, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

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



BARBECUE NO 1

SPICY BUTCHER

Die spitz geschwungene Klingensform, die mächtige, gebogene Schneide – genau das richtige Werkzeug, um große Fleischstücke, Fisch oder Gemüse zu bearbeiten. Erlebe die Faszination des Schneidens bei einem herrlichen Grillevent gemeinsam mit deinen Freunden und die Bewunderung ist dir sicher.

FILET NO 1
SPICY BUTCHER

Beste Vorbereitung ist die Grundlage des Erfolges. Mit dem Filet No. 1, seiner leicht flexiblen und gebogenen Klinge, gelingen dir alle Ausbein- und Filierarbeiten mühelos, sicher und schnell. Du bist gerüstet für ein hervorragendes Barbecue.

WAVE^{NO.1}

SPICY BUTCHER

Stark und kraftvoll kommt es daher – dieses Werkzeug, das auch harte Brotkrusten spielend schafft. Die lange, scharfe Klinge mit Wellenschliff gleitet wie von selbst durch das Schneidgut und beschert dir gleichmäßige Scheiben und ganz sicher den Beifall deiner Gäste.

BUTCHER^{NO.1}

SPICY BUTCHER

Bist du bereit für die Königsklasse und überlässt nichts dem Zufall? Ein außergewöhnliches Barbecue beginnt nicht erst an deiner Grillstation, sondern schon beim Zubereiten deiner Lieblingsstücke. Und dazu gehört natürlich auch das richtige Werkzeug: das Butcher No.1. Zeige deinen Freunden, was du kannst!

FORK^{NO.1}

SPICY BUTCHER

Diese Fleischgabel verrät den Profi in dir. Ob beim Tranchieren, Bratgut wenden oder gekonnt Servieren – damit bist du gerüstet für viele Herausforderungen an Herd und Tisch.

HELL YEAH! WAS FÜR EIN GRIFF



*Spicy
Butcher*

Beeindruckendes Black & White in absolut faszinierendem Design – jedes dieser Messer aus der Serie Spicy Butcher ist ein Unikat. Und mit diesem Griff aus widerstandsfähigem Acryl bist du der absolute King an Herd und Grill.



1900 20 SB | CHEFS NO 1
Spicy Butcher
Klingenlänge: 20 cm



1900 30 SB | BARBECUE NO 1
Spicy Butcher
Klingenlänge: 30 cm



1910 17 SB | FILET NO 1
Spicy Butcher
Klingenlänge: 17 cm



1930 W 25 SB | WAVE NO 1
Spicy Butcher
Klingenlänge: 25 cm



1940 21 SB | FORK NO 1
Spicy Butcher
Klingenlänge: 21 cm



1965 22 SB | BUTCHER NO 1
Spicy Butcher
Klingenlänge: 22 cm

WOW – WAS FÜR
BOXEN!



1997 2 SB | 2ER SET
Inhalt: 1900 20, 1940 21 | Spicy Butcher
Klingenlängen: 20, 21 cm



1991 SB | 2ER SET
Inhalt: 1900 20, 1940 21 | Spicy Butcher
Klingenlängen: 20, 21 cm



1999 3 SB | 3ER SET
Inhalt: 1900 20, 1900 30, 1910 17 | Spicy Butcher
Klingenlängen: 30, 20, 17 cm

GIESSER

DIE MACHER



Mit Feuer, Leidenschaft und einer überzeugenden Verarbeitungsqualität sind wir weltweit einer der international führenden Hersteller von Profi-Messern.

Wir sind hungrig nach Perfektion. Gemeinsam feilen wir so lange an hochwertigsten Materialien und bestmöglicher Verarbeitung, bis wir das ganz besondere Messer in der Hand halten. Das macht unsere Messer so außergewöhnlich, dass wir sie am liebsten selbst behalten würden.

**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

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

Telefon +49(0)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
E-Mail info@giesser.de



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de