



Traditionsmarke der Profis

DarkNitro

VERGANGENHEIT. GEGENWART. ZUKUNFT

ULTIMATIVE MESSERKUNST DARK NITRO

SCHON DER ERSTE BLICK OFFENBART DIE EINMALIGKEIT

Vielfalt und Funktion ist seit Beginn der Leitsatz bei Friedr. Dick. Diese Vielfalt ist nicht darauf gefußt, auf kurzlebige Trends zu setzen, sondern zollt den verschiedenen Anforderungen und Designwünschen unserer Kunden.

Mit der Serie Dark Nitro haben wir bewusst auf optische Modeerscheinungen verzichtet und das pure Industrie-Design steht im Vordergrund.

Mit Tradition aktiv in die Zukunft!



EWIGKEIT, KRAFT UND STÄRKE

PURES INDUSTRIE-DESIGN

Aus dem Zusammenwirken der einzigartigen Klingenoptik und -oberfläche sowie dem Eichenholz-Griff entstehen Unikate. Damit setzten wir einen neuen Maßstab in der Messerkunst und Schneidkultur.

Funktion vor Spielereien: Geschmiedet, ausbalanciert, extreme Härte, schlank ausgeschliffene Schneide und abgeschrägter Kropf für die unterschiedlichsten Schnitte und Greifen bzw. Führen des Messers.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



DIE KLINGE MIT HAMMERSCHLAG-PRÄGUNG UND KOHLENSTOFF-OPTIK, DER GRIFF AUS WERTVOLLEM UNVERWÜSTLICHEM EICHENHOLZ.

Die anthrazitfarbene Klinge wird durch ein spezielles und umweltschonendes Verfahren eingefärbt. So entfalten die Messer ihre pure Industrie-Schönheit. Der Hammerschlag auf der Klinge unterstreicht die Einmaligkeit und die Funktionalität. Der Griff aus Eiche symbolisiert Ewigkeit, Kraft und Stärke. Die schwungvolle und klare Linie des Griffes verstärken die elegante Formensprache des Messers.

SHAPES DER KLINGE

ÜBERRASCHENDE SENSIBILITÄT UND PERFEKTION

Leicht zu erkennen und das prominenteste Feature eines Messers.

Das Messer ist der verlängerte Arm des Kochs. Die Harmonie zwischen Klingenform, Kropf und Griff muss daher stimmen.

Perfekte Schneidfähigkeit, ergonomischer Griff und die abgeschrägte Kropfform machen das Dark Nitro zum Messer erster Güte.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



Durch die extrem schlank ausgeschliffene, scharfe Klinge wird das Schneiden zu einem „schwerelosen“ Vergnügen. Durch die Hammerschlag-Technik entstehen zudem viele kleine Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut. So kann sich das Schneidegut leichter vom Klingenblatt ablösen und das Anhaften wird reduziert.

EINZIGARTIG KOMBINIERT

DIE STAHLQUALITÄT

Schwierig zu erkennen, aber mit einem massiven Effekt auf die Performance.

Bei der Serie Dark Nitro verwenden wir einen speziellen martensitischen, rostfreien und stickstofflegierten Stahl. So entsteht eine einzigartige Kombination aus ausgezeichneter Schneidleistung, hoher Härte und Korrosionsbeständigkeit. Die Messer haben eine extreme Härte von 61° HRC. Dies entspricht der bisher höchsten erreichbaren Härte ohne negative Beeinflussung der Mikrostruktur und Stabilität.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



DIE HERVORRAGENDE SCHNEIDLEISTUNG DES STAHLS BERUHT AUF EINER UNGEWÖHNLICHEN KOMBINATION AUS SEHR HOHER HÄRTE UND HOHER ZÄHIGKEIT. IM ZUSAMMENSPIEL TRÄGT DIES DAZU BEI, EINE ÄUSSERST WIDERSTANDSFÄHIGE SCHNEIDE ZU ERZEUGEN.

Die sehr feine Mikrostruktur des Stahls ermöglicht ein einfaches Nachschärfen mit dem Ergebnis einer sehr scharfen Schneide. Stickstoff ist ein Härtetreiber – hat aber nicht den Nachteil von Kohlenstoff, der die Korrosionsbeständigkeit verringert.

FASZINATION DIE MAN SPÜRT

BAUWEISE UND MATERIAL

Ausgesuchtes Holz aus robuster Eiche für den Griff.

Eichenbäume sind für ihre Langlebigkeit bekannt, ein Baum kann über 800 Jahre alt werden.

Die Eiche zählt zu den geschichtsträchtigen, sagemwobenen Bäumen und gehört zu den wichtigsten Laubbäumen in Europa. Bereits vor 1.000 Jahren wurden Schiffe aus Eichenholz gebaut und bis heute werden besondere Whiskeys und Weine in Eichenholzfässern gelagert.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



PERFEKT AUSBALANCIERT UND ERGONOMISCH GEFORMT WIRD DAS ARBEITEN ZU EINEM ERLEBNIS, DAS SIE NICHT MEHR MISSEN MÖCHTEN.

Der von Expertenhand geschliffene Griff macht jedes Stück zu einem Unikat, das seinen eigenen Farbcharakter und Holzmaserung hat. Jedes Messer ist durch seine außergewöhnliche Oberfläche bei Klinge und Griff ein Individualist, kein Messer gleicht dem anderen. Durch den ästhetischen, formvollendeten Griff liegen die Messer besonders sicher und angenehm in der Hand.

DARK NITRO

DIE VIelfALT DER MESSERSERIE

Die Vielfalt der geschmiedeten Messerserie Dark Nitro erfüllt alle Anforderungen verschiedener Anwendungen.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



① KLEIN, WENDIG UND SCHARF

DAS OFFICEMESSER

ART.NR. 8 1147 12



② MESSER DER DREI TUGENDEN

DAS SANTOKU

ART.NR. 8 1142 18



③ KLASSIKER UND HERZSTÜCK

DAS KOCHMESSER

ART.NR. 8 1147 21



VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT

④ ZACKIG, SPEZIELL UND PRÄZISE

DAS BROTMESSER

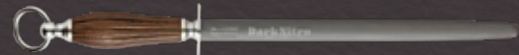
ART.NR. 8 1139 26



⑤ SCHÄRFT STUMPFES MESSER DANK SPEZIALBESCHICHTUNG

DER WETZSTAHL

ART.NR. 7 1103 30



● KLEIN, WENDIG UND SCHARF

DAS OFFICEMESSER

Klein, wendig und scharf – das Officemesser ist ein unentbehrliches, vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



② MESSER DER DREI TUGENDEN

DAS SANTOKU

Dieses Messer ist der asiatische Klassiker und das wichtigste Messer in der asiatischen Küche. Santoku steht für „Messer der drei Tugenden“ – eine Bezeichnung, die auf die Vielseitigkeit des Messers beim Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse zurückzuführen ist. Das spitze Klingenende dient zum Dekorieren.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



⑤ KLASSIKER UND HERZSTÜCK

DAS KOCHMESSER

Dieses Messer ist der Klassiker und das Herzstück der professionellen Küche. Ihr wichtigster Küchenhelfer für den vielfältigen Einsatz. Ideal zum Schneiden von Kräutern und Gemüse sowie zum Zerteilen von Fleisch und Fisch.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



4 ZACKIG, SPEZIELL UND PRÄZISE

DAS BROTMESSER

Dieses Messer besitzt einen zackigen Wellenschliff für alle harten und weichen Brotsorten und ermöglicht einen sauberen Schnitt für gleichmäßige Scheiben.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



5 SCHÄRFT STUMPFER MESSER DANK SPEZIALBESCHICHTUNG

DER WETZSTAHL

Damit Messer schön scharf bleiben, müssen sie regelmäßig mit einem Wetzstahl nachgeschärft werden.

Denn: Scharfe Messer schneiden besser und sind sicherer!

Der Wetzstahl hat eine Spezialoberfläche für sehr hohen Abtrag und ist dadurch besonders für harte Messer geeignet. Die ovale Klingenform sorgt für großflächigen Kontakt des Messers und somit für ein besonders wirkungsvolles Schärfergebnis. Die birnenförmige Griffform liegt angenehm und sicher in der Hand.

VERGANGENHEIT . GEGENWART . ZUKUNFT



HINWEISE UND TIPPS

PFLEGE AGENDA

Die hochwertige Messerserie Dark Nitro wird mit Leidenschaft in Handarbeit und unter Einsatz moderner Fertigungstechnologie gefertigt.

Bitte beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise, um die Langlebigkeit Ihres Messers zu erhalten.

REINIGEN . PFLEGEN . SCHÄRFEN



REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

DIE REINIGUNG

Grundsätzlich sind die Dark Nitro Messer rostbeständig, auf die richtige Pflege kommt es jedoch an. Bei unsachgemäßer Reinigung kann sich Rost ansetzen. Wir empfehlen eine Reinigung per Hand mit einem weichen Tuch und einem milden alkalischen Reinigungsmittel. Wischen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig trocken – so vermeiden Sie Flecken auf der Klinge. Für den Wetzstahl empfehlen wir ebenfalls nach jeder Benutzung die sanfte Reinigung von Hand

SÄUREN, WIE SIE IN ZITRONEN ODER ZWIEBELN VORKOMMEN, SIND SEHR AGGRESSIV UND BEWIRKEN EINE OBERFLÄCHENOXIDATION. DESHALB SOLLTEN DIE MESSER UNMITTELBAR NACH DEM SCHNEIDEN VON SÄUREHALTIGEN LEBENSMITTELN ABGESPÜLT WERDEN.

mit einem milden, alkalischen Reinigungsmittel und anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch abtrocknen. Wählen Sie zur Aufbewahrung einen trockenen Ort.

DIE RICHTIGE NUTZUNG

DAS SCHNEIDEN

Schneiden, nicht hacken

Die Messer sind zur Schneide hin dünn geschliffen und dürfen nur zum Schneiden verwendet werden. Zum Hacken von Knochen und ähnlichem sind Spalter das richtige Werkzeug.

REINIGEN . PFLEGEN . SCHÄRFEN



Schneidunterlage

Als Schneidunterlage empfehlen wir Bretter aus Kunststoff oder Holz. Harte Unterlagen, wie zum Beispiel aus Glas, Edelstahl, Marmor oder Granit lassen die Messer sehr schnell stumpf werden. Das Schneidbrett muss gerade und stabil sein. Ein gewölbtes Schneidbrett macht gleichmäßiges Schneiden unmöglich.

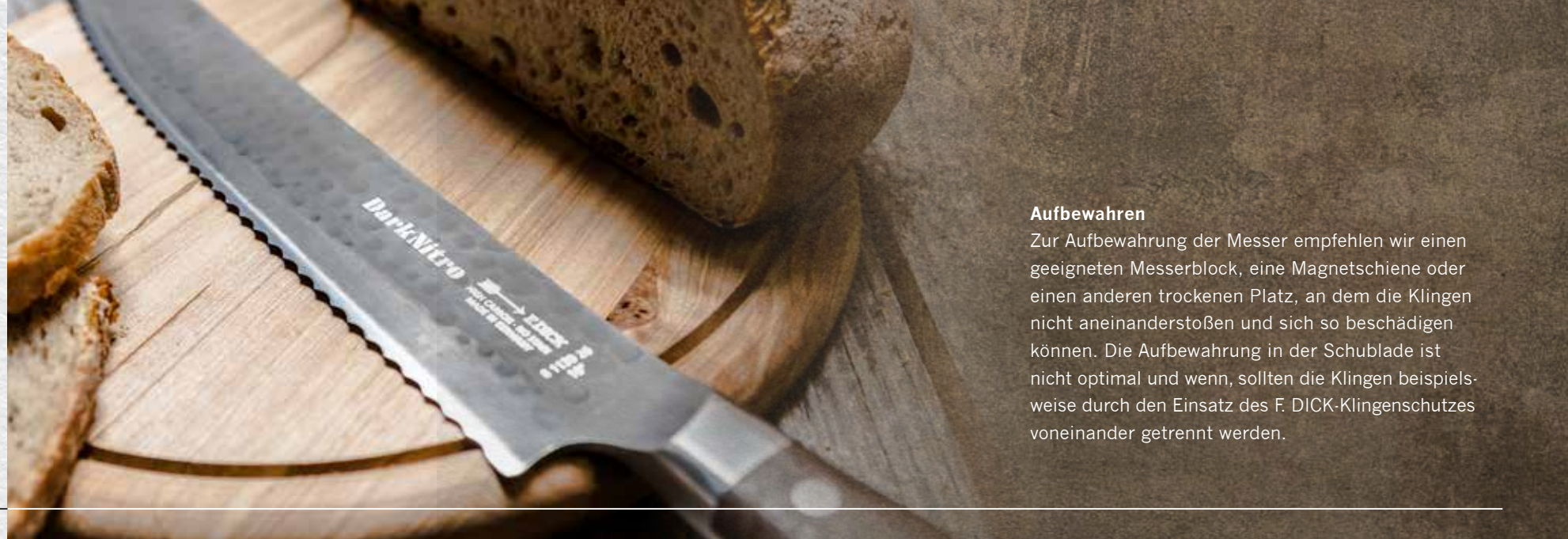
DIE RICHTIGE NUTZUNG

LANGES LEBEN

Mit Öl „verwöhnen“

Zum langfristigen Schutz sollten Sie die Eichenholzgriffe ab und zu mit lebensmittelechten Ölen (z.B. Olivenöl) „verwöhnen“. Dafür den Griff dünn mit Öl einreiben. Dies verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit und frischt zudem die natürliche Maserung und Farbe des Holzes auf.

REINIGEN . PFLEGEN . SCHÄRFEN



Aufbewahren

Zur Aufbewahrung der Messer empfehlen wir einen geeigneten Messerblock, eine Magnetschiene oder einen anderen trockenen Platz, an dem die Klingen nicht aneinanderstoßen und sich so beschädigen können. Die Aufbewahrung in der Schublade ist nicht optimal und wenn, sollten die Klingen beispielsweise durch den Einsatz des F. DICK-Klingenschutzes voneinander getrennt werden.

DIE RICHTIGE NUTZUNG

NACHSCHÄRFEN

Schärfen mit allen Sinnen

Lassen Sie das Messer sanft und ohne Kraftanstrengung über die Wetzstahl-Klinge gleiten. So erhalten Sie eine Schneide, so scharf wie ein Skalpell. Je öfter Sie das tun, desto leichter erhalten Sie das gewünschte Ergebnis – einfach scharf.

Ziehen Sie die Klinge mehrmals abwechselnd links und rechts über die ganze Länge des Wetzstahls. Wichtig ist eine gleichmäßige Anzahl auf beiden Seiten. Wenden sie gegen Ende weniger Druck an.

REINIGEN . PFLEGEN . SCHÄRFEN

TIPP: RICHTEN SIE DIE SCHNEIDE VOR ODER NACH JEDER BENUTZUNG WIEDER AUF. WARTEN SIE NICHT BIS DIE SCHNEIDLEISTUNG IHRES MESSERS NACHLÄSST.



Klinge im Winkel von 15°–20° führen.



No. 9 8000 57 | deutsch

Friedr. Dick GmbH & Co. KG

Esslinger Straße 4-10 . D-73779 Deizisau/Germany . mail@dick.de . www.dick.de

