

September 23

## **Gemacht in Deutschland – Heimisch im Norden – auf der Welt zuhause: VIVUM von Friedr. Dick**

Die einzigartige Kraft der Natur gebündelt in einer neuen Messerserie – VIVUM. Friedr. Dick bringt eine neue, individuelle und außergewöhnliche Messerserie auf den Markt. Diese einzigartigen Messer lassen Natürlichkeit mit extremer Schärfe verschmelzen: ein edler und besonders geformter Griff aus Birkenholz trifft auf erstklassigen Messerstahl und modernes Klingendesign.

Die Birke steht für Leben, Stärke, Widerstandsfähigkeit und Zuverlässigkeit. Nicht nur der Stamm ist einfach zu erkennen, sondern auch seine ganz besonderen Holzmaserungen, die jeden VIVUM Griff einzigartig machen. Kein Griff gleicht dem anderen. Auch die neuen Griff-Formen überzeugen nicht nur optisch, sondern schmeicheln der Hand. Die Formensprache ist klar und ausdrucksstark. Das Holz fühlt sich natürlich an und liegt angenehm in der Hand. Eine Eigenschaft, die auch Brian Bojsen, Surfer, Fotograf, Gastronom und Outdoor-Koch schätzt. „VIVUM hat mich voll überzeugt. Ich liebe die Griffigkeit und Haptik der Messer. Für meine Küche über offenem Feuer in der Natur, aber auch für's alltägliche Kochen daheim – VIVUM ist Natur pur, super scharf und absolut hochwertig. Die Messer passen einfach wie die Faust aufs Auge zu mir.“

VIVUM steht wie keine andere Messerserie für den Wunsch nach Einzigartigkeit und Natürlichkeit, weg von alten Mustern. Das Handwerkliche tritt deutlich in den Vordergrund, das Eintönige in den Hintergrund. Durch das Zusammenspiel der ausgefallenen Klingensformen und der Birkenholz-Griffe entstehen Einzelstücke, die die Kraft der Natur und die Stärke des Metalls verbinden. Die außergewöhnlichen Klingensformen stehen im Einklang mit dem Birkenholz-Griff und ermöglichen eine noch längere Schnittbewegung. Dies erleichtert das

### **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: a.goetz@dick.de

September 23

Schneiden der Lebensmittel und schafft ein einzigartiges Schneiderlebnis. Das Highlight der Serie: das speziell für den Einsatz am Grill entworfene Messer „ASADOR“. Mit seiner mächtigen Klinge schneidet es Fleisch wie Butter und auch größere Stücke sind kein Problem.

Die Serie VIVUM steht für handwerkliche Fertigung anstatt serieller Gleichheit. Zurück zum Ursprung, zurück zum Handwerk. Als Unikat wird jedes Messer von Hand von unseren erfahrenen Mitarbeitern vollendet. Bei der Serie VIVUM verwendet Friedr. Dick einen speziellen hochlegierten Stahl, denn die Stahlqualität trägt maßgeblich zu einem scharfen Schneiderlebnis bei. Dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Schneidleistung, hohe Härte und gute Korrosionsbeständigkeit. Beim Härteprozess wird die Klinge unter Schutzgas bei 1.100 °C gehärtet. Um die notwendige Elastizität und Zähigkeit der Messer zu gewährleisten und das Materialgefüge zu optimieren, werden die Klingen anschließend bei bis zu -197° C eisgehärtet. Dadurch entsteht eine optimale Härte von 58 HRC. Die Messer sind also extrem scharf und bereit für den Einsatz in den Küchen und an den Grills rund um die Welt.

Die VIVUM Serie umfasst das Basissortiment für dein Abenteuer:



Das Handliche – Das Officemesser ist klein, wendig und scharf. Dadurch ist es bestens geeignet für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.



Der Asiatische Klassiker - Das Santoku mit Kullenschliff ist zum Schneiden von Fleisch, Obst und Gemüse geeignet. Es zeichnet sich durch eine schlanke Klinge mit keilförmigem Anschliff aus. Durch den

## Kontakt

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: a.goetz@dick.de

September 23

Kullenschliff entstehen Luftpolster, die das Anhaften des Schneidguts reduzieren.



Das Must Have in jeder Küche - Das Kochmesser ist zum Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch geeignet. Auch zum Schneiden von Obst und Gemüse eignet sich das Messer bestens und ist somit ein Allrounder in der Küche. Die geschwungene Schneide erleichtert den Wiegeschnitt.



Das Allroundtalent - Das Allzweckmesser mit Wellenschliff ist geeignet für alle Lebensmittel mit harter Kruste oder Schale. Der scharfe Wellenschliff ermöglicht einen sauberen und gleichmäßigen Schnitt.



Der Profi für Brot - Das Brotmesser mit Wellenschliff ist prädestiniert für alle harten und weichen Brotsorten und ermöglicht einen sauberen und gleichmäßigen Schnitt. Auch für Obst und Gemüse mit harter Schale ist das Brotmesser bestens geeignet.



Der Grillmeister – Das BBQ Messer „ASADOR“ ist ideal zum Zerlegen von größeren Fleisch- und Fischstücken, aber auch perfekt als „Brisketmesser“ für den BBQ-Bereich. Die lange, geschweifte Klinge ermöglicht einen ziehenden Schnitt ohne abzusetzen.

#### Kontakt

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: a.goetz@dick.de

September 23

Die Serie ist ab Ende August über den Fachhandel erhältlich. Bitte veröffentlichen Sie keine Bilder oder Texte vor dem **7. August 2023**.

Über Friedr. Dick

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilenhauerwerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Komplettprogramm für Köche und Fleischer, vom Feilenspezialist zum Inbegriff für richtig gute Messer entwickelte. Harte Qualitätskriterien und hohe Ansprüche an Design zeichnen die Traditionsmarke der Profis aus. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Esslinger Str. 4-10  
73779 Deizisau  
Tel.: +49 7153 817-0  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: [mail@dick.de](mailto:mail@dick.de)  
Homepage: [www.dick.de](http://www.dick.de)  
 [www.facebook.com/Friedr.Dick](https://www.facebook.com/Friedr.Dick)  
 [www.instagram.com/f.dick\\_official](https://www.instagram.com/f.dick_official)

## Kontakt

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: [a.goetz@dick.de](mailto:a.goetz@dick.de)