

Alles für die Jagd – Schneidwerkzeuge für Jäger

Das Traditionsunternehmen Friedr. Dick präsentiert mit verschiedenen Messerformen und –längen für jeden Zweck und Schnitt absolute Qualitätswerkzeuge für die Verarbeitung von Wild. Das Messer gehört mit zu den wichtigsten Handwerkzeugen des Jägers. Die Grundausstattung eines Jägers besteht aus Messer zum Aufbrechen und Zerlegen von Wild. So sind die verschiedensten F. DICK Fleischermesser bei Jägern bereits im Einsatz und die hohe Qualität und das gute Preis-Leistungsverhältnis von Friedr. Dick Produkten hat viele Jäger überzeugt.

Als Antwort auf zunehmende Technisierung und Beschleunigung des Alltags, besinnen sich viele Menschen wieder auf die Natur und eine traditionellere und nachhaltigere Lebensweise. Vor allem die Naturverbundenheit und ein Interesse an der Herkunft der Nahrungsmittel sind hierfür entscheidende Treibkräfte. Wichtig ist daher auch bei dem eingesetzten Werkzeug eine verlässliche Qualität, lange Lebensdauer und genau auf die Anwendung zugeschnittene Produkte.

Die Fleischer- und Jagdmesser von Friedr. Dick werden ausschließlich aus hochlegiertem, rostfreiem Stahl hergestellt. Dieses Grundmaterial ist die Basis für die weitere Verarbeitung bis hin zum fertigen Qualitätsmesser. Die Messer sind 100% Made in Germany und für das leichte, ermüdungs- und schmerzfreie Arbeiten konzipiert. Sie liegen angenehm und natürlich in der Hand, Verspannungen, Überbelastungen und Schmerzen werden dadurch deutlich reduziert. Die Oberflächenstruktur des Griffes ist besonders rutschsicher auch im nassen und fettigen Zustand.

F. DICK Fleischermesser sind mit festen Kunststoffgriffen ausgestattet. Diese bewirken, dass die Verbindung zwischen Griff und Klinge absolut dicht ist und bei seitlicher Belastung der Klinge es zu keiner Spaltenbildung kommt und keine Fremdpartikel eindringen können.

Kontakt

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de

Friedr. Dick bietet speziell auf die Bedürfnisse des Jägers abgestimmte Messersätze an. Ein Indoor-Jagdset ideal zum Abhäuten, Zerlegen, Auslösen und Zurechtschneiden im Zerwirkraum, sowie ein Outdoor-Set zum Aufbrechen, Ausweiden und Vorbereiten. Vervollständigt wird das Sortiment durch strapazierfähige Messerscheiden mit und ohne Bestückung.

Als spezielles Ringelmesser bietet Friedr. Dick ein Messer mit gerader, schmaler Klinge mit einer Länge von 10 cm an, ideal zum hygienischen Entfernen des Enddarms. Alternativ aber auch spezielle Aufbrechmesser mit Wellenschliff zum Öffnen der Schlossnaht und des Brustbeins. Durch die Kugel an der Spitze der Aufbrechmesser ist ein sicheres Aufschneiden gewährleistet, die Innereien können nicht verletzt werden. Egal welche Methode angewandt wird, Friedr. Dick bietet das passende Werkzeug dazu.

Über Friedr. Dick

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Kompletprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen und Schleifmaschinen. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

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
Homepage: www.dick.de
 www.facebook.com/Friedr.Dick
 www.instagram.com/f.dick_official

Kontakt

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de