

Die neue Messerserie Pink Spirit von Friedr. Dick

Das Traditionsunternehmen aus Esslingen bringt mit der neuen Pink Spirit Serie Farbe in das Küchenleben von Spitzenköchinnen Julia Komp und Meta Hildebrand.

Friedr. Dick, als Lieblingsmarke der Profis bekannt und zunehmend auch in den Küchen leidenschaftlicher Hobbyköche zu finden, bringt mit einer neuen Ausführung der beliebten „Spirit“-Serie Farbe und Optimismus in den Alltag. „Pink Spirit“ vereint die gewohnten Qualitätsmerkmale aller mit „Spirit“ betitelten Messer von Friedr. Dick mit einem besonders harmonisch geformten Griff in leuchtendem Pink – einer Farbe, die schlichtweg gute Laune macht und selbst in der Feng Shui Lehre mit positiven Assoziationen belegt ist.

Das Herz der Schweizer TV-Köchin, Meta Hildebrand, hat die Serie bereits erobert: *„Ich finde es schön etwas Farbe in die Küche zu bekommen, darum mag ich das neue Messer Pink Spirit. Etwas Glitzer würde mir noch fehlen, aber das mache ich dann einfach aufs Essen. 😊 ...“*

Und auch auf Julia Komp, Deutschlands jüngste Sterneköchin, ist der Pink Spirit Funke übergesprungen: *„Ich habe bereits viele spannende Länder bereist und gelernt, dass man auf seine Messer in den Küchen dieser Welt gut Acht geben muss. Besonders gut hat mir gefallen, dass in Japan Messer mit so viel Respekt behandelt werden. Die Pink Spirit Messer mit ihrem asiatisch anmutenden Griff erinnern mich immer gerne an diese Reise. Und es darf ruhig einmal farbenfroh werden. Die gewohnte F. DICK Qualität mit auffallendem pinken Griff. Wem die Pink Spirit Messer gehören, ist in der Küche jetzt klar - da geht keiner dran!“*

Wie die Bestseller der Schwesterserie „Red Spirit“ ist auch „Pink Spirit“ kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Alle Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen. Durch eine polierte Schneide gleiten die Messer – ob als Brotmesser- oder in der Gestalt des asiatischen Klassikers Santoku – besonders geschmeidig durch das Schneidgut. Das Ergebnis: ein exakter, sauberer Schnitt.

Einen Kontrast zur klaren Schärfe der Schneide schafft das Design des Griffs mit seiner runden, typisch asiatischen Form. Optimal und fest liegt er dabei in der Hand und erfüllt damit alle ergonomischen Anforderungen eines Messers, das sowohl Profis als auch anspruchsvolle Hobbyköche begeistert. Der Griff und seine Farbe sind das

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

Erkennungsmerkmal dieser Serie, dessen Protagonisten in jeder Küche die Blicke auf sich ziehen.

Der Launch der Pink Spirit Serie geht für Friedr. Dick mit einer besonderen Initiative einher. Mit dem Verkauf der Messer unterstützt das Unternehmen die Brustkrebsorganisation „Pink Ribbon Deutschland“. Mit jedem verkauften Einzelmesser gehen zwei Euro, mit jedem Set vier Euro und mit jedem bestückten Messerblock sogar zehn Euro an die Organisation. Mehr Informationen zu Pink Ribbon Deutschland und ihrer Sensibilisierungskampagne zum Thema Brustkrebs: www.pinkribbon-deutschland.de

Folgende Messertypen sind online und im Fachhandel erhältlich:

Officemesser

Zwiebel, Pilze, Kräuter – klein, fein und unkompliziert in der Hand: Das Officemesser der Serie Pink Spirit hat das Potential das heimliche Liebling einer jeden Küche zu werden. Schließlich gelingen mit diesem Messertyp so ziemlich alle Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen mühelos. Die 9 cm lange Klinge aus X55CrMo14-Stahl ist auf extreme Schärfe ausgelegt. Der Griff in pink ist aus Kunststoff gearbeitet. Die ausgewogene Härte von 56° HRC garantiert perfekte Schnitthaltigkeit und gleichsam leichtes Nachschärfen. Made by Friedr. Dick. Made in Germany.

Kochmesser

Ein regelrechtes Allroundtalent, das zu den wichtigsten Werkzeugen eines jeden Kochs zählt – weil es einfach vielseitig fürs Schneiden und auch Zerlegen genutzt werden kann. Das Kochmesser der Serie Pink Spirit empfiehlt sich fürs Schneiden von Kräutern und Gemüse, aber auch zum Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch. Die geschwungene Schneide erleichtert den Wiegeschnitt. Die 21 cm lange Klinge ist aus X55CrMo14-Stahl und auf extreme Schärfe ausgelegt. Der Griff in pink ist aus Kunststoff gearbeitet. Die ausgewogene Härte von 56° HRC garantiert perfekte Schnitthaltigkeit und gleichsam leichtes Nachschärfen. Made by Friedr. Dick. Made in Germany.

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

Santoku mit Kullenschliff

Nicht nur aus der Profiküche ist der asiatische Messerklassiker nicht mehr wegzudenken. Schneiden, Zerteilen, Dekorieren – alles kein Problem. Das Santoku der Serie Pink Spirit zeigt eine typisch dünne Klinge mit keilförmigem Anschliff, sowie ein spitzes Klingenende zum perfekten Dekorieren. Durch den Kullenschliff entstehen Luftpolster, die das Anhaften des Schnittguts an der Klinge reduzieren. Damit lassen sich selbst weiche Lebensmittel wie Käse präzise und mühelos schneiden. Die 18 cm lange Klinge ist aus X55CrMo14-Stahl und auf extreme Schärfe ausgelegt. Der Griff in pink ist aus Kunststoff gearbeitet. Die ausgewogene Härte von 56° HRC garantiert perfekte Schnitthaltigkeit und gleichsam leichtes Nachschärfen. Made by Friedr. Dick. Made in Germany.

Brotmesser

Harte Krume, fluffiger Sauerteig – das Brotmesser ist kein Luxus, sondern Kulturgut einer „Brotnation“. Der Wellenschliff zeichnet das Brotmesser der Pink Spirit Serie aus. Ob zartes Weizenbrot oder krustiger Roggen-Urlaib, das Brotmesser zaubert mühelos saubere Scheiben, Schnitt für Schnitt, ohne Flocken. Auch hartschaliges Gemüse wie Kürbis oder größere Obstsorten wie Melonen schneidet das Brotmesser akkurat. Die 26 cm lange Klinge ist aus X55CrMo14-Stahl und auf extreme Schärfe ausgelegt. Der Griff in pink ist aus Kunststoff gearbeitet. Die ausgewogene Härte von 56° HRC garantiert perfekte Schnitthaltigkeit und gleichsam leichtes Nachschärfen. Made by Friedr. Dick. Made in Germany.

Pink Spirit Set

Allrounder und Liebling in einem Set – zwei Lustmacher für eine emotionale Kochkultur: Das Pink Spirit Set besteht aus einem Santoku mit Kullenschliff (Klingenlänge 18 cm) und einem Officemesser (Klingenlänge 9 cm). Beide Messer gehören zu den absoluten „Must-Haves“ in der Küche und kommen bei fast allen Schneidaufgaben zum Einsatz. Die Griffe in pink sind aus Kunststoff gearbeitet. Die ausgewogene Härte von 56° HRC garantiert perfekte Schnitthaltigkeit und gleichsam leichtes Nachschärfen. Made by Friedr. Dick. Made in Germany.

Pink Spirit 4 Knives Messerblock

Bekannt und doch in neuem Gewand präsentiert sich der Messerblock 4 Knives. Der AcrylMesserblock, bestückt mit dem Pink Spirit Basissortiment (Officemesser, Santoku, Kochmesser, Brotmesser), ist ab sofort und nur in der Pink Spirit Serie in

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

edlem weiß erhältlich: ein garantierter Blickfang. Eine Magnetleiste fixiert die Messerklingen und bewahrt die scharfen Helfer sicher auf. Der Messerblock kann auseinanderggebaut werden um sicher transportiert und problemlos gereinigt zu werden.

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 Kompletprogramm 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, die heute Einzug in die privaten Küchen hält. 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
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