

23. Februar 2009

Messerserie 1905

1905 war ein Jahr voller Ereignisse: Albert Einstein veröffentlichte seine Quanten- und Relativitätstheorie. Im gleichen Jahr erhielt Robert Koch den Medizin-Nobelpreis für die Erforschung des Tuberkulin. Als technisches Wunder galt das größte deutsche Fahrgastschiff "Kaiserin Auguste Viktoria" und dieses wurde gebührend gefeiert. Gefeiert wurde auch in Norwegen, nämlich die Unabhängigkeit von Schweden. In Russland läutete der "Petersburger Blutsonntag" und die Meuterei auf dem Panzerkreuzer "Potemkin" die Russische Revolution ein, die die Welt nachhaltig geprägt hat. Theodor Roosevelt wurde in den USA zum zweiten Mal zum Präsidenten gewählt und Las Vegas wurde gegründet. In Amiens, Frankreich, starb der französische Visionär und bedeutende Schriftsteller des 19. Jahrhunderts Jules Verne.

In diesem Jahr des Umbruches und des technischen Fortschrittes entwickelte der schwäbische Messerhersteller Friedr. Dick eine Kochmesser-Serie mit massiven Zwingen. Diese ersetzen die bisher üblichen Niete, mit denen die Griffschalen am Stahl des Messers befestigt waren. Friedr. Dick wurde im Jahre 1778 in Esslingen gegründet und befindet sich nach über 225 Jahren immer noch in Familienbesitz. Ein Höchstmaß an Qualität und optimaler Handhabung, nach den ergonomischen Erfordernissen für Profis konzipiert, machen Dick-Produkte weltweit zu der führenden Marke bei professionellen Köchen.

Das besondere Design von 1905 und die damit verbundene Technik hat Friedr. Dick nun wieder aufgenommen und weiterentwickelt. Damals wie heute besticht die geschmiedete Kochmesser-Serie 1905 durch ihre ungewöhnliche Optik. Heute werden moderne Materialien und Herstellungsverfahren verwendet. Die ebenmäßigen Stahlringe werden mit einer einzigartigen Technik mit dem Kunststoff untrennbar verbunden.

**Kontakt:**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de

23. Februar 2009

Die Klinge ist schlank angeschliffen, das Messer ist optimal ausbalanciert und verjüngt sich zur Spitze. Die Klinge besteht aus dem von Spitzenköchen bevorzugten und bewährten speziellen, deutschen Edelstahl XCrMoVMn. Durch ein hochtechnologisches Härteverfahren bei Temperaturen von ca. 1060° C und einer Tieftemperaturbehandlung von bis zu -190° C wird ein feinst-disperses martensitisches Gefüge erzeugt (Härte über 60 HRc). Gezieltes Anlassen in mehreren Schritten bei ca. 200° C ermöglicht eine einzigartige, dynamische und scharfe Schneide. Die Härte wird dabei schonend auf 55 HRc gebracht. Diese Härte ist gewollt, da sie zum Einen die Schärfe und Schnitthaltigkeit gewährleistet, zum Anderen das Nachschärfen noch möglich macht. Die Kunst ist es, diese beiden Anforderungen ausgewogen zu vereinen. Die Endschärfe wird von langjährigen, erfahrenen Facharbeitern per Hand angebracht. In Würdigung der bereits 1905 produzierten Qualität hat Friedr. Dick die originale Prägung mit dem Qualitätszeichen "F. Dick" gewählt. Mit dieser Serie verbinden sich klassisches Design und moderne Technologie. Wichtig sind die außergewöhnliche Optik, der Anspruch an die heutigen hohen Hygieneansprüche sowie höchste Qualität und Funktionalität.

Von dieser Serie sind acht Typen erhältlich mit denen die Mehrheit der in einer Küche anfallenden Schneidarbeiten durchgeführt werden können:

Officemesser, 9 cm: Kurz, wendig und scharf. Das Officemesser ist ein unentbehrliches und vielseitiges Werkzeug in der Küche. Für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

Universalmesser mit Wellenschliff, 26 cm: Diese Klinge eignet sich ideal zum Schneiden von Brot, Krusten, Torten sowie von Obst und Gemüse mit harten Schalen.



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de

23. Februar 2009

Tranchiermesser, 21 cm: Die scharfe und schlanke Klinge schneidet problemlos Fleisch wie Schinken und Braten in perfekte dünne Scheiben, und reduziert das Auslaufen von schmackhaften Bratensaft.

Kochmesser, 21 cm und 26 cm: Klassiker und Herzstück der professionellen Küche ist das Kochmesser mit der stabilen Klinge. Der wichtigste Küchenhelfer für vielseitigen Einsatz: Zum Schneiden von Gemüse, Fleisch und Fisch. Die geschwungene Klinge erleichtert den sogenannten Wiegeschnitt, ideal für Kräuter und Zwiebeln.

Filiermesser, flexibel, 18 cm: Die schlanke und sehr flexible Klinge ermöglicht das Auslösen von delikatem Geflügel und das Ablösen der Haut bei Frischfleisch sowie selbstverständlich das Herauslösen von Gräten und das Filetieren von Fisch. Filets sehen aus, wie sie sollen: appetitlich, an einem Stück, mit einem präzisen Schnitt.

Universalmesser mit Wellenschliff, 32 cm: Spezielles Messer mit zackigem Wellenschliff. Für alle harten und weichen Brotsorten geeignet. Darüber hinaus wird es auch für sehr großes Geflügel, wie Truthähne, und Fisch verwendet. Melonen lassen sich unkompliziert mit diesem Messer zerkleinern. Die 32 cm Klinge gestattet mit einem einzigen Schnitt Scheiben besonders gleichmäßig abzuschneiden.

Santoku mit Kullen, 18 cm: Diese traditionelle, japanische Klinge ermöglicht einen vielseitigen Einsatz, zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Die eingeschliffenen Kullen erzeugen Luftpolster, die das Haften des Schneidgutes verhindern. Es sind somit besonders feine Schnitte möglich.



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de

23. Februar 2009

Neu!!!

Ausbeinmesser: Zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen. Mit seiner flexiblen Klinge passt sich dieses Messer ideal an das Schneidgut an, entfernt nicht zu viel und nicht zu wenig.

Tranchiergabel: Die Gabel hilft Ihnen beim Fixieren eines Bratenstücks oder beim Aufschneiden von Geflügel, sowie beim Wenden von Fleisch.

Wetzstahl, Standardzug rund: Zum Nachschärfen von Messern. Durch Abnutzung am Schneidgut verliert das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Ein guter Wetzstahl darf deshalb in keiner Küche fehlen, denn nur mit scharfen Messern macht Kochen Spaß.

Die Serie "1905" wurde mit dem "Küche Award Technik 2007" in der Kategorie Schneidetechnik und –geräte ausgezeichnet.

Wissenswerte Tipps für die Pflege Ihrer Kochmesser als Garant für eine lange Lebensdauer und Spaß am Kochen:

Die Messer sind, für den perfekten Schnitt, zur Schneide hin schlank ausgeschliffen. Als Schneidunterlage sollte stets ein Schneidbrett aus weichem Material, wie Kunststoff, verwendet werden. Hacken Sie niemals z.B. Knochen mit Ihrem Messer und verwenden sie keine harten Unterlagen wie z.B. Glas, Marmor oder Granit. Diese lassen die Messer sehr schnell stumpf werden.

Die Messer sind durchaus spülmaschinengeeignet. Es empfiehlt sich jedoch die Reinigung Ihrer Messer mit der Hand. Die feine Schneide wird in der Spülmaschine im äußeren Schneidenbereich leicht umgebogen und verliert dadurch ihre optimale Schneidleistung. Daher ist die Reinigung per Hand unter fließendem Wasser mit einem sanften Lappen und einem



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de

23. Februar 2009

milden Reinigungsmittel vorzuziehen. Trocknen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig ab, so vermeiden Sie Flecken auf der Klinge.

Unser Tipp: Machen Sie es wie die Profis. Richten Sie die Schneide durch häufiges kurzes Wetzen, vor oder nach jeder Benutzung, wieder auf.

Warten Sie damit nicht bis Sie das Gefühl haben, dass die Schneidleistung geringer wird.

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Kompletprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen, Schleifmaschinen und Messerreinigungsgeräten. 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.: 07153 / 8 17 - 0
Fax: 07153 / 8 17 - 2 19
E-Mail: mail@dick.de
Homepage: www.dick.de



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de

Verfügbare Bilddaten:



Filiermesser



Kochmesser



Officemesser



Tranchiermesser



Universalmesser



Brotmesser



Santoku mit Kullen



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de