

12. Mai 2010

## **DICK MagicGrip – das Hochgeschwindigkeits- Ausbeinmesser**

Die neue Messerserie MagicGrip wurde in Zusammenarbeit mit Profis aus der Zerlegung in der Industrie entwickelt und mittels intensiver Praxistests verfeinert und zur Serienreife gebracht. Die Serie ist speziell für das tägliche, konzentrierte Arbeiten beim Ausbeinen in Industrie und Fleischereien konzipiert.

Besonderes Merkmal ist der einzigartige offene Griff, für alle Handgrößen und Schnitte, ideal auch für Handschuhträger. Durch den Griffverlauf und die Form wird ein leichtes und ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet. Die ausgeprägten Fingermulden ermöglichen eine präzise Führung sowie hohe Sicherheit. Die beiden vorderen Griffmulden dienen als Fingerstützpunkte beim Auslösen, Zerlegen, Schlachten und Zuschneiden. Die Griffmulden geben sicheren Halt insbesondere beim "Abdeckeln". Die beiden hinteren Griffmulden sorgen für intuitives Finden der richtigen Griffhaltung und vermitteln die Position des Messers in der Hand. Die einmalige Haptik des Griffes erlaubt ein blitzschnelles, sicheres Umgreifen, dies erhöht die Ausbringung, Produktivität und Sicherheit.

Wie alle Fleischermesser von F. Dick zeichnet sich auch die Messerserie MagicGrip durch Sicherheit und Hygiene aus. Bei der Fleischverarbeitung dürfen Messer und Werkzeuge ausschließlich mit Kunststoffgriffen eingesetzt werden. Doch damit ist nicht sichergestellt, dass tatsächlich nur hygienisch einwandfrei zu reinigende Werkzeuge im Einsatz sind. Griffe aus weichem Kunststoffmaterial bergen die Gefahr des Abriebs in sich und damit können feinste Partikel in Lebensmittel gelangen. Durch den speziellen Kunststoff der Serie MagicGrip ist gewährleistet, dass kein Abrieb entsteht. Durch das spezielle Fertigungsverfahren wird die Spaltenbildung zwischen Klinge und Griff unterbunden, dadurch ist es ausgeschlossen, dass Rückstände und Bakterien zwischen Griff und

### **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

# Pressemitteilung

12. Mai 2010

Klinge eintreten können. Selbstverständlich mit der bewährten Klingenqualität von Dick.

Auch unsere MagicGrip-Serie hat das amerikanische Hygiene- und Qualitätssiegel NSF erhalten.

Die Ausbeinmesser der MagicGrip-Serie gibt es mit flexibler, halbflexibler und starrer Klinge in zwei verschiedenen Klingenlängen 13 und 15 cm, in geschweifter sowie gerader Klingenform. Die Produkte der Serie sind in den Grifffarben leuchtgrün, leuchtgelb und schwarz lieferbar. Bezug über den Fachhandel.



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](mailto:mail@dick.de)  
Homepage: [www.dick.de](http://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](mailto:C.Scholz@dick.de)