

2. Oktober 2009

## Premier Nature – Die Ursprünglichen

Friedr. Dick setzte mit Premier Plus neue Maßstäbe in der Schneidkultur geschmiedeter Messer. Nun sind einige Messertypen aus der Serie Premier Plus auch mit Holzgriff erhältlich – Premier Nature.

Die Kochmesser sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Überlegen, sanft, zielstrebig und schwerelos sind nur einige Schlagwörter und Eindrücke, die einem beim Schneiden mit einem Premier Nature Messer durch den Kopf gehen. Das Schneidgut wird exakt durchschnitten und nicht gebrochen bzw. gequetscht; so wird gewährleistet, dass wertvolle Aromastoffe erhalten bleiben. Die Premium-Messerserie Premier Nature wird mit polierter Schneide ausgeliefert.

Der Griff für die Messerserie Premier Nature wird aus dem beständigen und harten Holz Grenadill gearbeitet. Grenadill gehört zu den Rosenhölzern und wird seit Jahrhunderten für hochwertige Musikinstrumenten wie Gitarre und Oboe verwendet. Das Holz wird ökologisch unbedenklich und klimaschonend gewonnen. Die Bäume wachsen ständig nach, da sie sich leicht aussamen. Der Bestand ist weit höher als die Nachfrage. Dieses Holz liegt sehr angenehm in der Hand und schwindet nicht. Außerdem macht ihm die warme und feuchte Umgebung in der Küche nahezu nichts aus, da es nach Trocknung nur noch sehr träge Wasser aufnimmt. Die schöne purpur bis schwarze Maserung macht jedes Messer zu einem Unikat. Der Griff sollte daher ein eigenes Pflegeprogramm erhalten: Ein Hauch Mandel- oder Olivenöl verleiht dem Messergriff einen feinen Schutz- und Pflegefilm.

Nun können auch Edelstahl-Nieten in der Produktion verwendet werden. Grenadill-Holz kann im Gegensatz zu Kunststoff höheren Temperaturen beim Ausmachen der Messergriffe ausgesetzt werden ohne zu schmelzen.

### **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

2. Oktober 2009

Weiterhin wird bei dieser Serie ein für Schneidwaren speziell entwickelter hochlegierter Stahl verwendet. Dieser Stahl besticht durch die ausgewogene Zusammensetzung der Materialien, die eine lange Schnitthaltigkeit - dank maximalem Kohlenstoffanteil - und eine hohe Hygiene ermöglichen.

Durch den vollendeten Griff in Volumen und Form liegen die Messer besonders sicher und angenehm in der Hand. So wird ein ermüdungsfreies und effektives Arbeiten ermöglicht. Dank der angepassten Griffform hat man mehr Gefühl beim Schneiden.

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 z. B. Kunststoff, verwendet werden. Hacken Sie niemals Knochen oder ähnliches 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 wegen des Holzgriffes nicht spülmaschinengeeignet. Es empfiehlt sich die Reinigung Ihrer Messer mit der Hand unter fließendem Wasser mit einem sanften Lappen und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig ab, so vermeiden Sie Flecken auf der Klinge.



Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Kompletprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche 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



2. Oktober 2009

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)