

7. Juni 2007

Master Steel HyperDrill und polish

Zur Erweiterung der Familie "Rapid Steel" gibt es nun **neu den handlichen "Master Steel"**. Die einfache Handhabung überzeugt auch hier: einfaches Durchziehen führt zur optimalen Schneide. Zugfedern ohne messbarem Verschleiß (mit lebenslanger Garantie!) und die bewährten Schärfstäbe aus Edelstahl bleiben selbstverständlich unverändert. Den Master Steel in der Sicherheitsfarbe Orange, gibt es in zwei Ausführungen:

- Master Steel polish mit polierten Schärfstäben zum Aufrichten und Glätten.
- Master Steel HyperDrill mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten.

Neu sind auch die Schutzstäbe; diese führen das Messer sicher und optimal in die Schärfeinheit ein. Sie haben eine zusätzliche Polierwirkung ohne die Schneide des Messers beim Durchziehen zu beschädigen. Ein weiterer Vorteil der Schutzstäbe ist, dass durch sie Abschnitte ins Fleisch vermieden werden. Die Mechanik des Gerätes ist fest verschlossen und dadurch besonders sicher vor äußeren Einflüssen. Griffmulden auf der Rückseite gewährleisten einen sicheren Halt auch mit Handschuhen. Der Master Steel kann als Handgerät oder als Tischgerät im Halter verwendet werden.

Als Zubehör gibt es eine **variabel nutzbare Halterung**, die ohne Spezialwerkzeug und sehr einfach am Arbeitsplatz anzuschrauben ist. Der Halter bietet die Möglichkeit, dass der Master Steel in drei verschiedene Stellungen, frontal oder mit linker bzw. rechter Ausrichtung, gesteckt werden kann. Dadurch lässt er sich optimal in den Arbeitsablauf integrieren und kann immer dem Anwender zugewandt positioniert werden. Das Loch im Griffende des Master Steels ermöglicht, dass das Gerät angekettet oder im Halter mit einem Schloss diebstahlsicher angeschlossen werden kann.

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

7. Juni 2007

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplet-
Programm 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:

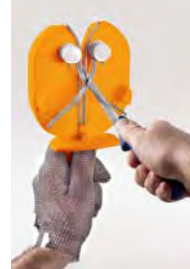
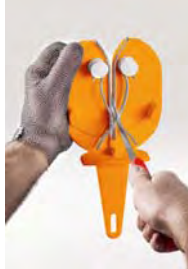
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Esslinger Str. 4-10
73779 Deizisau
Tel.: 07153 / 8 17 - 0
Fax: 07153 / 8 17 - 2 19
E-Mail: mail@dick.de
Homepage: www.dick.de

Bilder:



Master Steel HyperDrill Master Steel polish

Master Steel im Halter und mit Schloss



Position links

Position rechts

Halteposition oben

Halteposition unten

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