



# DICK

Traditionsmarke der Profis



**Red Spirit** *Little* **Chef**

**Kinderkochmesser**  
*Children's Chef's Knife*



F. DICK RED SPIRIT LITTLE CHEF KINDERKOCHEMESSER

## Früh übt sich - jetzt auch die F. DICK Profi-Qualität für **unsere kleinen Köche.**

Kochen mit Kindern macht Spaß. Eine gesunde Ernährung mit frisch zubereiteten Lebensmittel ist für immer mehr Eltern wichtig. Gemeinsam mit Kindern in der Küche kreativ sein und das gekochte Essen anschließend auf den Tisch bringen macht Groß und Klein Spaß.

F. DICK RED SPIRIT LITTLE CHEF CHILDREN'S CHEF'S KNIFE

## It's never too early - now also the F. DICK professional quality for **our little chefs.**

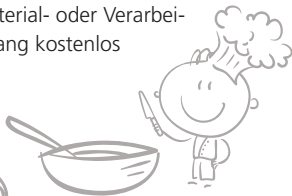
*Cooking with children is fun. A healthy diet with freshly prepared food is important for more and more parents. Being creative with children in the kitchen and bringing the cooked food to the table afterwards is fun for both the young and old.*



Die F. DICK Messerserie Red Spirit begeistert schon seit Jahren Profi- und Hobbyköche im gleichen Maße. Die Red Spirit Messer haben eine Top-Qualität mit außergewöhnlicher Optik - Made in Germany. Sie sind aus einem hochlegierten, rostfreien Stahl gefertigt und stehen für lange Schnitthaltigkeit und exzellente Schärfe.

Unsere Produkte entstehen in traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Technologien und stehen für dauerhafte Qualität und Langlebigkeit. Den kleinen Küchenstars garantiert es sicheres Arbeiten und vor allen Dingen **VIEL SPASS BEIM KOCHEN!**

In unserem Stammhaus im schwäbischen Deizisau arbeiten 180 Mitarbeiter daran, die selbst auferlegten, hohen Qualitätsansprüche zu erfüllen und zu garantieren. Nur in einem einwandfreien Zustand verlassen die Produkte unsere Fabrik. Material- oder Verarbeitungsfehler werden lebenslang kostenlos repariert oder ersetzt.



*The F. DICK Red Spirit knife series has been inspiring both professional and amateur chefs for years. The Red Spirit knives are top quality with a distinctive look - made in Germany. They are made of high-alloy stainless steel and feature prolonged edge retention and excellent sharpness.*

*Our products are produced using traditional manufacturing methods and state-of-the-art technology and are synonymous with long-lasting quality and durability. The little kitchen stars ensure safe working and above all **A LOT OF FUN WHILE COOKING!***

*At our head office in Deizisau (Germany), 180 employees work to meet and guarantee the high quality standards that they have imposed on themselves. The products leave our factory only in perfect condition. Defects in materials or workmanship are repaired or replaced free of charge for the entire life cycle of the product.*



Das Kochmesser ist das Allroundtalent und das wichtigste Werkzeug eines jeden Kochs – egal welchen Alters – weil es vielseitig genutzt werden kann. Dabei erleichtert die geschwungene Schneide den Wiegeschnitt.

Um Verletzungen zu verhindern ist bei dem F. DICK Red Spirit Little Chef Kinderkochmesser die Klingenspitze und das Klingenende abgerundet und somit stumpf. Hier kann sich keiner verletzen. Die stumpfe Klingenspitze verhindert Stichverletzungen von sich und andere. Durch das abgerundete Klingenende können die Finger beim Halten des Messers nicht verletzt werden. Der harmonisch

geformte Griff ist aus rutschfestem Kunststoffmaterial und mit einer besonderen Oberfläche und Haptik ausgestattet. Die Größe des Griffes ist nicht zu klein und liegt daher sicher in der Hand.



*The chef's knife is an all-rounder and the most important tool for any chef – no matter what age – because it can be used in many ways. The curved cutting edge makes rocking cuts easier.*

*The tip and end of the blade on the F. DICK Red Spirit Little Chef children's chef's knife is rounded and therefore blunt to prevent injuries. Nobody can hurt themselves on this knife. The blunt tip of the blade prevents the child stabbing themselves or others. The rounded end of the blade will not injure the child's fingers while they hold the knife. The harmoniously shaped handle is made of non-slip plastic material and has a special surface finish and feel. The size of the handle is not too small so it sits safely in the hand.*



Die Klinge des Kinderkochmessers Little Chef ist scharf geschliffen. Auch bei Kindermessern ist dies besonders wichtig, da beim Schneiden weniger Kraft und Druck aufgewendet werden muss und die Kinder so nicht abrutschen. Ein scharfes Messer ist nicht automatisch gefährlicher als ein stumpfes, eher das Gegenteil ist oft der Fall. Das F. DICK Red Spirit Little Chef bringt sicheren Spaß für Kinder in die Küche und ist mit der Klingengänge von 15 cm speziell an die Bedürfnisse der kleinen Köche angepasst.

Das beste Einstiegsalter zum Kochen und Schneiden liegt bei 6 – 7 Jahren, hier können Kinder Messer schon sicher greifen und das Messer führen. Jedoch ist natürlich jedes Kind individuell beim Erlernen von neuen Dingen. Einfache Schneidarbeiten wie z. B. Gemüseschneiden fördert die Feinmotorik. Trotzdem sollten auch Kinderkochmesser außer Griffweite von Kindern aufbewahrt werden und Kinder nie damit unbeaufsichtigt schneiden.



*The Little Chef children's chef's knife has a sharply ground blade. This is also particularly important with a children's knife as cutting requires less effort and pressure and so the knife does not slip while the child uses it. A sharp knife is not automatically more dangerous than a blunt one, but rather the opposite is often the case. The F. DICK Red Spirit Little Chef knife brings safe fun for children to the kitchen and with a blade length of 15 cm is specially adapted to the needs of the little chefs.*

*The best starting age for cooking and cutting is between 6 – 7 years because this is the age at which children can already hold and guide a knife safely. But of course, every child is individual when it comes to learning new things. Simple cutting tasks, such as cutting vegetables, promote fine motor skills. However, children's chef's knives should also be kept out of the reach of children and children should never cut with them without supervision.*



## Pflege und Reinigung



Die Pflege Ihrer Kochmesser ist ein Garant für die lange Lebensdauer und den Spaß am Kochen. Berücksichtigen Sie unsere Pflegehinweise – Ihr neues Lieblingsmesser wird es Ihnen viele Jahre lang danken.



Nur zum Schneiden einsetzen



Schneidunterlagen aus Holz  
oder Kunststoff



Reinigung per Hand



Aufbewahrung im Messerblock  
oder an Magnetschiene



Klingenschutz verwenden



Regelmäßig Schärfen und Wetzen

## Care and cleaning



Caring for cooking knife is a guarantee for its long lifetime and for your cooking enjoyment. Take our care guidelines into consideration – your new knife will thank you for years to come.



*Only use to cut*



*Use cutting boards made of wood  
or plastic*



*Clean by hand*



*Store in a knife block  
or on magnetic rails*



*Use a blade guard*



*Sharpening and whetting regularly*



Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Esslinger Straße 4-10 . D-73779 Deizisau / Germany  
mail@dick.de . www.dick.de

