

Februar 24

## **Ultimative Messerkunst – schon der erste Blick offenbart die Einmaligkeit: DarkNitro von Friedr. Dick**

Friedr. Dick setzt neue Maßstäbe in der Messerkunst und Schneidkultur. Aus dem Zusammenwirken der einzigartigen Klingenoptik mit Hammerschlag-Prägung und Kohlenstoff-Optik sowie dem Griff aus wertvollem unverwüstlichem Eichenholz entstehen Unikate.

„DarkNitro ist pure Handwerkskunst. Zurück zu den Wurzeln, ohne Schnickschnack mit ganz viel Raffinesse und Liebe zum Detail“, bewundert Matthias Gfrörer seine neuen treuen Begleiter. In seiner „Gutsküche“ auf dem Gut Wulksfelde in Hamburg legt er besonderen Wert auf saisonale, Natur verbundene Gerichte, mit Leidenschaft und Liebe zum Küchenhandwerk entwickelt und gekocht.

Genau diese Vielfalt, Qualität und Leidenschaft ist seit Beginn der Leitsatz von Friedr. Dick. Dies ist nicht darauf gefußt, auf kurzlebige Trends zu setzen, sondern zollt den verschiedenen Anforderungen und Designwünschen der Anwender. Mit der Serie DarkNitro hat sich Friedr. Dick bewusst auf das pure Industrie-Design konzentriert und stellt das wunderschöne, schlichte Design in den Vordergrund.

Die anthrazitfarbene Klinge wird durch ein spezielles und umweltschonendes Verfahren eingefärbt. So entfalten die Messer ihre pure Industrie-Schönheit. Der Hammerschlag auf der Klinge unterstreicht die Einmaligkeit und die Funktionalität. Der Griff aus Eiche symbolisiert Ewigkeit, Kraft und Stärke. Die schwungvolle und klare Linie des Griffes verstärkt die elegante Formensprache des Messers.

Das Messer ist der verlängerte Arm des Kochs. Die Harmonie zwischen Klingenform, Kropf und Griff muss daher stimmen. Perfekte Schneidfähigkeit, ergonomischer Griff und die abgeschrägte Kropfform

### **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: a.goetz@dick.de

Februar 24

machen die Messer aus der Serie DarkNitro zum Messer erster Güte und erfüllt höchste Anforderungen von Profi-Köchen und ambitionierten Hobbyköchen. Es ist ideal ausbalanciert und liegt perfekt in der Hand.

Durch die extrem schlank ausgeschliffene, scharfe Klinge wird das Schneiden zu einem „schwerelosen“ Vergnügen. Durch die Hammerschlag-Technik entstehen zudem viele kleine Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut. So kann sich das Schneidgut leichter vom Klingensblatt ablösen und das Anhaften wird reduziert.

Bei der Serie DarkNitro verwendet Friedr. Dick einen speziellen martensitischen, rostfreien und stickstofflegierten Stahl. So entsteht eine einzigartige Kombination aus ausgezeichneter Schneidleistung, hoher Härte von 61 HRC und besonderer Korrosionsbeständigkeit. Für ein perfektes Materialgefüge werden DarkNitro Messer in einem speziellen Verfahren geschmiedet und anschließend bei bis zu  $-100^{\circ}$  eisgehärtet. Die sehr feine Mikrostruktur des Stahls ermöglicht ein einfaches Nachschärfen mit dem Ergebnis einer sehr scharfen Schneide.

Für den Griff verwendet Friedr. Dick ausgesuchtes Holz aus robuster Eiche. Eichenbäume sind für ihre Langlebigkeit bekannt, ein Baum kann über 800 Jahre alt werden. Die Eiche zählt zu den geschichtsträchtigen, saganumwobenen Bäumen und gehört zu den wichtigsten Laubbäumen in Europa. Bereits vor 1.000 Jahren wurden Schiffe aus Eichenholz gebaut und bis heute werden besondere Whiskeys und Weine in Eichenholzfässer gelagert. Kein Wunder also, dass sich Friedr. Dick für die neue einmalige Messerserie für einen Griff aus Eichenholz entschieden hat.

Der bei Friedr. Dick von Expertenhand geschliffene Griff macht jedes Stück zu einem Unikat, das seinen eigenen Farbcharakter und seine eigene Holzmaserung hat. Jedes Messer ist durch seine

#### **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: [a.goetz@dick.de](mailto:a.goetz@dick.de)

Februar 24

außergewöhnliche und einmalige Oberfläche bei Klinge und Griff ein Individualist, kein Messer gleicht dem anderen. Durch den ästhetischen, formvollendeten Griff liegen die Messer besonders sicher und angenehm in der Hand.

Matthias Gfrörer schwärmt von der hohen Handwerkskunst und das Zusammenspiel zwischen der dunklen Klinge mit Hammerschlag-Optik und dem ästhetischen, edlen Griff. „Ultimative Handwerkskunst, markante, dennoch formschöne Linien, Qualität und Schneidleistungen überzeugen bei allen Messer der Serie. Aber besonders intensiv nutze ich aktuell das Kochmesser. Ich freue mich jeden Tag damit zu arbeiten. Die Schärfe, der Griff – einfach alles macht Spaß an diesem Messer.“

In der geschmiedeten DarkNitro Serie sind vier verschiedene Messer und ein Wetzstahl erhältlich.

Officemesser 12 cm:

Klein, wendig und scharf – das Officemesser ist ein unentbehrliches, vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

Kochmesser 21 cm:

Dieses Messer ist der Klassiker und das Herzstück der professionellen Küche. Ihr wichtigster Küchenhelfer für den vielfältigen Einsatz. Ideal zum Schneiden von Kräutern und Gemüse sowie zum Zerteilen von Fleisch und Fisch.

Santoku 18 cm

Dieses Messer ist der asiatische Klassiker und das wichtigste Messer in der asiatischen Küche. Santoku steht für „Messer der drei Tugenden“ – eine Bezeichnung, die auf die Vielseitigkeit des Messers beim Schneiden

#### **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: a.goetz@dick.de

Februar 24

von Fleisch, Fisch und Gemüse zurückzuführen ist. Das spitze Klingeneende dient zum Dekorieren.

**Brotmesser 26 cm**

Dieses Messer besitzt einen zackigen Wellenschliff für alle harten und weichen Brotsorten und ermöglicht einen sauberen Schnitt für gleichmäßige Scheiben

**Wetzstahl oval 30 cm**

Damit Messer schön scharf bleiben, müssen sie regelmäßig mit einem Wetzstahl nachgeschärft werden. Denn: Scharfe Messer schneiden besser und sind sicherer!

Der Wetzstahl hat eine Spezialoberfläche für sehr hohen Abtrag und ist dadurch besonders für harte Messer – wie die der Serie DarkNitro - geeignet. Die ovale Klingenform sorgt für großflächigen Kontakt des Messers und somit für ein besonders wirkungsvolles Schärfergebnis. Die birnenförmige Griffform liegt angenehm und sicher in der Hand.

**DarkNitro**

**Ultimativ . Markant . Stark**

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilenhauerwerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Komplettprogramm für Köche und Fleischer, vom Feilenspezialist zum Inbegriff für richtig gute Messer entwickelte. Harte Qualitätskriterien und hohe Ansprüche an Design zeichnen die Traditionsmarke der Profis aus. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung

#### **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: a.goetz@dick.de

# Pressemitteilung



Februar 24

von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Esslinger Str. 4-10  
73779 Deizisau  
Tel.: +49 7153 817-0  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: [mail@dick.de](mailto:mail@dick.de)  
Homepage: [www.dick.de](http://www.dick.de)  
 [www.facebook.com/Friedr.Dick](https://www.facebook.com/Friedr.Dick)  
 [www.instagram.com/f.dick\\_official](https://www.instagram.com/f.dick_official)

## **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Annika Götz  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: [a.goetz@dick.de](mailto:a.goetz@dick.de)