

Februar 24

F. DICK Messerserie VIVUM – ausgezeichnet mit dem German Design Award 2024!

Mit der Serie VIVUM bündelt Friedr. Dick die einzigartige Kraft der Natur in einer außergewöhnlichen Messerserie. Diese einzigartigen Messer lassen Natürlichkeit mit extremer Schärfe verschmelzen: Ein edler und besonders geformter Griff aus Birkenholz trifft auf erstklassigen Messerstahl und modernes Klingendesign.

Die Serie VIVUM überzeugt eine internationale Fachjury mit herausragender Designqualität und wird mit dem German Design Award 2024 als Special Mention in der Kategorie Excellent Product Design ausgezeichnet. Die Auszeichnung bestätigt die Einzigartigkeit des Designs dieser Messerserie. Der German Design Award zählt zu den renommiertesten Design-Awards weltweit und genießt weit über Fachkreise hinaus hohes Ansehen. Wer sich hier gegen die hochkarätige Konkurrenz durchsetzt, hat erfolgreich bewiesen, zu den Besten zu gehören.

VIVUM steht wie keine andere Messerserie für den Wunsch nach Einzigartigkeit und Natürlichkeit, weg von alten Mustern. Das Handwerkliche tritt deutlich in den Vordergrund, das Eintönige in den Hintergrund. Durch das Zusammenspiel der ausgefallenen Klingensformen und der Birkenholz-Griffe entstehen Einzelstücke, die die Kraft der Natur und die Stärke des Metalls verbinden. Die außergewöhnlichen Klingensformen stehen im Einklang mit dem Birkenholz-Griff und ermöglichen eine noch längere Schnittbewegung. Dies erleichtert das Schneiden der Lebensmittel und schafft ein einzigartiges Schneiderlebnis. Das Highlight der Serie: das speziell für den Einsatz am Grill entworfene Messer „ASADOR“. Mit seiner mächtigen Klinge schneidet es Fleisch wie Butter und auch größere Stücke sind kein Problem.

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

Die Birke steht für Leben, Stärke, Widerstandsfähigkeit und Zuverlässigkeit. Nicht nur der Stamm ist einfach zu erkennen, sondern auch seine ganz besonderen Holzmaserungen, die jeden VIVUM Griff einzigartig machen. Kein Griff gleicht dem anderen. Auch die neuen Griff-Formen überzeugen nicht nur optisch, sondern schmeicheln der Hand. Die Formensprache ist klar und ausdrucksstark. Das Holz fühlt sich natürlich an und liegt angenehm in der Hand. Eine Eigenschaft, die auch Brian Bojsen, Surfer, Fotograf, Gastronom und Outdoor-Koch schätzt. „VIVUM hat mich voll überzeugt. Ich liebe die Griffigkeit und Haptik der Messer. Für meine Küche über offenem Feuer in der Natur, aber auch für's alltägliche Kochen daheim – VIVUM ist Natur pur, super scharf und absolut hochwertig. Die Messer passen einfach wie die Faust aufs Auge zu mir.“

Die Serie VIVUM steht für handwerkliche Fertigung anstatt serieller Gleichheit. Zurück zum Ursprung, zurück zum Handwerk. Als Unikat wird jedes Messer von Hand von unseren erfahrenen Mitarbeitern vollendet. Bei der Serie VIVUM verwendet Friedr. Dick einen speziellen hochlegierten Stahl, denn die Stahlqualität trägt maßgeblich zu einem scharfen Schneiderlebnis bei. Dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Schneidleistung, hohe Härte und gute Korrosionsbeständigkeit. Beim Härteprozess wird die Klinge unter Schutzgas bei 1.100 °C gehärtet. Um die notwendige Elastizität und Zähigkeit der Messer zu gewährleisten und das Materialgefüge zu optimieren, werden die Klingen anschließend bei bis zu -100° C eisgehärtet. Dadurch entsteht eine optimale Härte von 58 HRC. Die Messer sind also extrem scharf und bereit für den Einsatz in den Küchen und an den Grills rund um die Welt.

Die Serie VIVUM umfasst das Basissortiment für alle Abenteurer: Ein Officemesser, ein Santoku mit Kullenschliff, ein Allzweckmesser mit Wellenschliff, ein Kochmesser, ein Brotmesser und ein außergewöhnliches BBQ Messer ASADOR.

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

Erhältlich ist die Serie VIVUM über den Fachhandel.

Über Friedr. Dick

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 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
Homepage: www.dick.de
 www.facebook.com/Friedr.Dick
 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