

März 24

Die ganze Welt des Grillens - F. DICK Grillzange 40 cm – für das perfekte Grillerlebnis

Der Trend und Hype rund um das Thema BBQ ist ungebrochen. Nicht nur der richtige Grill und die guten Zutaten sind für einen erfolgreichen Grillabend maßgeblich. Mit dem richtigen Werkzeug ist der Grillerfolg schon fast garantiert. Friedr. Dick präsentiert eine neue Grillzange, mit der Fleisch, Fisch, Gemüse, egal welche Größe, einfach und sicher gewendet und gegriffen werden kann.

Die Form der F. DICK Grillzange läuft vorne etwas spitziger zu, damit sehr kleinteiliges Fleisch und Gemüse sicher aufgenommen werden kann. Sie lässt sich aber auch sehr weit öffnen und ist somit auch für großes Grillgut geeignet. Die Stabilität und Ausführung ist wie gemacht für größere Fleischstücke und Fisch. Sie hat eine ausgewogene Gesamtlänge von 40 cm. Durch die Länge der Zange ist der Abstand zum Grill weit genug weg und verhindert die Verbrennungsgefahr, jedoch noch nah genug für eine präzise, bequeme Handhabung.

Dank dem robusten und einfachen Verschlussmechanismus lässt sich die Zange mit wenig Kraftaufwand schnell öffnen, schließen und verriegeln. Dadurch kann die Zange platzsparend aufbewahrt werden und ganz einfach am Grill oder in der Küche an der Aufhängeöse aufgehängt werden. Die Zange ist aus rostfreiem Material und kann somit einfach gereinigt werden.

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilhauerwerkstatt 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

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



März 24

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