

Die Köche-Nationalmannschaft schneidet mit F. DICK

Nun ist es amtlich: Friedr. Dick ist offizieller Partner und Ausstatter der Helden am Herd. Die Messer des Traditionsunternehmens aus Esslingen werden die erste Wahl der Nationalmannschaft. „*Wir finden so viele Parallelen in unserem täglichen Tun und Handeln, dass wir uns sehr freuen, die deutsche Köche- Nationalmannschaft auszustatten*“, erklärt Geschäftsführer Steffen Uebele.

Jeder Koch weiß, dass ohne maximaler Unterstützung und Teamwork gar nichts geht. Die Messer von F. DICK stehen deshalb für bedingungslose Unterstützung, selbst dann, wenn es mal wieder in der Küche heiß her geht. Mit den Messern Premier Plus GO FOR GOLD Culinary Team Germany kann man sich in jeder Situation voll und ganz auf sich selbst konzentrieren und ist für alle Herausforderungen gewappnet – egal, ob man beim Kreieren neuer Rezepte Freiheit braucht oder einfach nur bei der täglichen Arbeit. Mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb zeigt man außerdem, für welche Nationalmannschaft sein Herz schlägt.

Mit dieser speziellen Messerserie möchten Friedr. Dick die globale Welt des Kochens in den Fokus setzen, diese wird eigens für den Wettbewerb produziert und besticht nicht nur durch seine außergewöhnliche Optik und atemberaubende Schärfe jedes Messers.

Folgende Messertypen sind online und im Fachhandel erhältlich:

Kochmesser 21 cm

Klassiker und Herzstück der professionellen Küche. Das geschmiedete Kochmesser aus der Sonderserie Premier Plus GO FOR GOLD ist der wichtigste Küchenhelfer für den vielseitigen Einsatz. Perfekt zum Schneiden von Kräutern und Gemüse, aber auch zum Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch. Die geschwungene Schneide erleichtert

Kontakt
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de

den Wiegeschnitt. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Santoku mit Kullen 18 cm

Das Santoku aus der geschmiedeten Sonderserie Premier Plus GO FOR GOLD gilt als asiatischer Klassiker für Gemüse und Fleisch und gehört damit zum Basissortiment in der Küche. Es zeichnet sich durch eine dünne Klinge mit keilförmigem Anschliff aus. Das spitze Klingenende dient zum Dekorieren. Durch den Kullenschliff entstehen Luftpolster, die das Anhaften des Schnittguts an der Klinge reduzieren. Das spezielle Kropfdesign ermöglicht ein einfaches Nachschärfen der gesamten Schneide. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Tranchiermesser 15 cm

Eine glatte Schneide und eine dünne Klinge zeichnen das Tranchiermesser aus der geschmiedeten Serie Premier Plus GO FOR GOLD aus. Damit schneiden Sie problemlos Braten, Fleisch und Schinken in perfekte, dünne Scheiben und reduzieren das Auslaufen des wertvollen Bratensafts. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben

Kontakt
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de

schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Tranchiermesser 21 cm

Eine glatte Schneide und eine dünne Klinge zeichnen das Tranchiermesser aus der geschmiedeten Sonderserie Premier Plus GO FOR GOLD aus. Damit schneiden Sie problemlos Braten, Fleisch und Schinken in perfekte, dünne Scheiben und reduzieren das Auslaufen des wertvollen Bratensafts. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Ausbeinmesser flexibel 15 cm

Das geschmiedete Ausbeinmesser aus der Sonderserie Premier Plus GO FOR GOLD ist hervorragend zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen geeignet. Es passt sich mit seiner schlanken und flexiblen Klinge ideal an das Schneidgut an und Sie entfernen nicht zu viel und nicht zu wenig. Dank des Vollkropfs zwischen Klinge und Griff sind Ihre Finger beim Schneiden geschützt. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Kontakt
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de

Filetirmesser flexibel 18 cm

Das Filetirmesser aus der geschmiedeten Sonderserie Premier Plus GO FOR GOLD ermöglicht dank der dünnen, feinen und flexiblen Klinge einfachstes Filetieren von Fisch und Fleisch sowie das Ablösen von Haut und Gräten. Filets sehen aus, wie sie sollen: appetitlich und präzise geschnitten. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Officemesser 9 cm

Klein, wendig und scharf. Das geschmiedete Officemesser aus der Sonderserie Premier Plus GO FOR GOLD ist ein unentbehrliches, vielseitiges Werkzeug in der Küche und gehört zum absoluten Basissortiment. Bestens geeignet für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen. Dank des Vollkropfs zwischen Klinge und Griff sind Ihre Finger beim Schneiden geschützt. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Tourniermesser 7 cm

Mit dem handlichen, geschmiedeten Tourniermesser aus der Sonderserie Premier Plus GO FOR GOLD schneiden und schälen oder richten Sie Obst und Gemüse an. Die geschwungene Klinge ist dem Schneidgut angepasst und ermöglicht ein zügiges und effektives

Kontakt
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de

Arbeiten. Mit der Spitze entfernen Sie einfach schadhafte Stellen oder z. B. Keime bei Kartoffeln. Dank des Vollkropfs zwischen Klinge und Griff sind Ihre Finger beim Schneiden geschützt. Der ergonomisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand, mit den unverwechselbaren Griff-Farben schwarz/rot/gelb. Made in Germany.



Die deutsche Nationalmannschaft der Köche, bestehend aus einem Junioren- und Seniorenteam, vertreten den Kochberuf in der Öffentlichkeit und verstehen sich als Vorbild für junge Köchinnen und Köche. Sie treten bei hochkarätigen Wettbewerben an und repräsentieren den Beruf des Kochs bei internationalen Veranstaltungen. Dabei basiert der Erfolg des Teams auf Know-How, Erfahrung und kreative, engagierte Nachwuchstalente. Sie legen Wert auf eine regionale und saisonale Küche. Werte wie Nachhaltigkeit und bewusstes Handeln stehen auf ihren Fahnen geschrieben.

Die Zusammenarbeit mit der Nationalmannschaft ergänzt das vielseitige Profi-Engagement von Friedr. Dick. „Das deutsche Nationalteam ist seit vielen Jahren Spitzenklasse. Hier sind Menschen dabei, die nicht nur wissen, was sie tun, sondern ihren Beruf lieben und leben. Wir freuen uns sehr darüber, dass die Profis uns gewählt haben. Ich persönlich freue mich vor allem darauf, dass wir von Friedr. Dick auch die jungen Enthusiasten des Berufes auf ihrem Weg begleiten dürfen“ so Steffen Uebele.

Im Namen des ganzen Teams drückt Ronny Pietzner, Manager des Nationalteams die Freude über die langfristig angelegte Partnerschaft aus: „*Friedr. Dick ist seit Jahrzehnten ein Synonym für Perfektion und*

Kontakt
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de

Innovation und wir freuen uns, unsere gemeinsame Leidenschaft für diese Werte mit Friedr. Dick zu teilen, um große Momente der Kulinarik zu erschaffen." Die besten Messer zu fertigen - nicht mehr und nicht weniger- ist der Anspruch bei Friedr. Dick. Jedes Messer wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit.

Über Friedr. Dick

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 Komplettdienstprogramm 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. 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
Sandra Ratzkowski
Esslinger Strasse 4 – 10
73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-103
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: s.ratzkowski@dick.de