

Januar 2020

Imposante Klinge und gewaltige Schärfe für echte Draufgänger! Das Kochmesser „AJAX“ aus der Serie 1905 wird mit dem Konsumentenpreis „KüchenInnovation des Jahres® 2020“ sowie den „Golden Award“ ausgezeichnet.

Mit dem Kochmesser AJAX aus der geschmiedeten Design-Serie 1905 hat Friedr. Dick ein beeindruckendes Kochmesser geschaffen, das nicht nur Männerherzen höher schlagen lässt. Das Kochmesser AJAX konnte in dem einzigartigen Bewertungsverfahren der Auszeichnung „KüchenInnovation“ sowohl die Experten-Jury als auch den Konsumenten mit einer überdurchschnittlichen Gesamtleistung begeistern. Qualität, Funktionalität, und Materialbeschaffenheit gepaart mit attraktivem Design sind Produktmerkmale, die Verbraucher erwarten und mit diesen konnte das Kochmesser AJAX überzeugen. Zudem erhielt das Kochmesser noch eine ganz besondere und begehrte Auszeichnung: den „Golden Award – Best of the Best“ für das beliebteste Produkt mit der höchsten Gesamtwertung in der jeweiligen Kategorie.

Die Klingenform des Kochmessers AJAX geht auf die historische Form eines Spalters zurück, ein bewährtes Werkzeug für Fleischer und Metzger. Wie kaum ein anderes Messer macht das Kochmesser AJAX Lust auf Kochen und Grillen. Die imposante 22 cm lange Klinge gleitet durch Fleisch wie durch Butter und macht auch vor kleinen Knochen keinen Halt. Ob Fleisch, Geflügel, Obst oder Gemüse – das AJAX ist ein absoluter Alleskönner. Die geschwungene Messerschneide ermöglicht den Wiegeschnitt, mit dem feines Tatar aber auch Kräuter mühelos geschnitten werden können. Dank des praktischen Lochs in der Messerklinge kann das Messer aufgehängt und damit sicher verstaut werden.



Januar 2020

Seinen Namen verdankt dieses besondere Messer „Aias“ (zu Deutsch Ajax), dem griechischen Haupthelden des trojanischen Krieges. Bei der Entwicklung dieser einzigartigen Klinge diente ein über 100 Jahre alter Spalter als Vorbild, den Friedr. Dick damals für Metzger und Fleischer im Sortiment hatte. Diese traditionelle Form gepaart mit modernem Design und höchster Qualität überzeugt: bereits beim ersten Arbeiten mit dem Messer imponiert das besondere Gewicht, die überragende Schärfe und die hochwertige Verarbeitung.

Die Serie 1905 verbindet historisches Design mit modernster Fertigungstechnologie und fasziniert damals wie heute durch ihre ungewöhnliche Optik. Wie der Name vermuten lässt, geht diese besondere Messerserie auf das Jahr 1905 zurück. Friedr. Dick entwickelte bereits damals eine zeitlos moderne Kochmesserserie mit massiven Zwingen, die die bis dahin üblichen Nieten am Griff ersetzen.

Erhältlich ist das neue Kochmesser AJAX über den Fachhandel.



1905
KOCHESSER AJAX
CHEF'S KNIFE AJAX

Initiative LifeCare
KitchenInnovation
of the Year® 2020



Best of the Best
Category Kitchen utensils

- ✓ Functionality
- ✓ Product benefit
- ✓ Design
- ✓ Ergonomics

Consumers' Choice

www.kitcheninnovationaward.com

Pressemitteilung



Januar 2020

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplet-
Programm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und
Fleischer sowie an Fleischereimaschinen und Schleifmaschinen. Die
lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für
Köche und Fleischer ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung
innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und
eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

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