

Januar 17

And the winner is... Der Preis „KüchenInnovation des Jahres® 2017“ für das Kräutermesser von Friedr. Dick

Nicht nur in einer besonderen Eigenschaft, sondern in der Gesamtheit aller Eigenschaften muss das Gewinnerprodukt des Konsumentenpreises „KüchenInnovation des Jahres®“ überzeugen. Dem Kräuter- und Parmesanmesser von F. Dick ist genau dies gelungen.

Der Konsumentenpreis „KüchenInnovation des Jahres®“ wird jährlich an besonders verbrauchergerechte Produkte verliehen. Dabei entscheidet nicht nur das Urteil einer Experten-Jury rund um Sternekoch Heinz Winkler, sondern auch die Meinung der Konsumenten selbst über die beliebtesten Produkte aus der Welt der Küche. Das Kräuter- und Parmesanmesser von F. Dick konnte insbesondere in den Bereichen Funktionalität, Design und Materialbeschaffenheit punkten und wurde deshalb für seine herausragende Produktleistung geehrt.



Mit einzigartigen, abgestimmten Aromen verleihen frische Kräuter jedem Gericht das gewisse Etwas und sind damit unersetzlich in jeder Küche. Mit dem neuen Kräuter- und Parmesanmesser schneiden Sie geschickt und sicher verschiedenste Kräuter. Es vereint dabei alle Eigenschaften, auf die es beim professionellen Schneiden von Kräutern ankommt. Die runde Form und die geschwungene Schneide des Messers erleichtern den Wiegeschnitt und ermöglichen damit gleichmäßig geschnittene Kräuter. Das breite Klingensblatt ist für den Krallengriff, mit dem die Kräuter beim Schneiden fixiert werden, unverzichtbar und erleichtert die Führung des



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Melinda Triebe
Esslinger Straße 4-10
73779 Deizisau
Tel. 07153 817-102
Fax: 07153 817-219
E-Mail: m.triebe@dick.de

Januar 17

Messers. Dazu hat das Kräuter- und Parmesanmesser eine handliche Größe mit einer Klingenlänge von 12 cm.

Wie das Hacken von Kräutern ist auch das Schneiden von Hartkäse tabu. Traditionell werden kleinere Stücke, z.B. aus einem Parmesanlaib, mit einem Messer „herausgebrochen“. Auch hierfür ist das neue Kräuter- und Parmesanmesser das perfekte Werkzeug. Dank der mandelförmigen Form der Messerspitze bohrt sich die Klinge problemlos in den Käse und man bricht mühelos verzehrfertige Stücke heraus.

Das Kräuter- und Parmesanmesser ergänzt die Design-Messerserie 1905, die wie keine andere Tradition und Moderne verknüpft. Das erstmals im Jahre 1905 entwickelte Design, mit massiven Zwingen anstatt der üblichen Griffnieten, ließ Friedr. Dick im Jahr 2006 neu aufleben. Damals wie heute besticht die geschmiedete Serie 1905 durch ihre ungewöhnliche Optik. Heute werden moderne Materialien und Herstellungsverfahren verwendet. Die ebenmäßigen Stahlringe werden mit einer einzigartigen Technik mit dem Kunststoff untrennbar verbunden – und werden damit auch höchsten Hygieneansprüchen gerecht. Der schlanke Abzugswinkel ist der optimale Kompromiss zwischen hoher Anfangsschärfe und langer Schnitthaltigkeit und damit für vollkommenes Schneidvergnügen.

Das Kräuter- und Parmesanmesser ist über den Fachhandel erhältlich.

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettsprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen, Schleifmaschinen und Messerreinigungsgeräten. 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.



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Melinda Triebe
Esslinger Straße 4-10
73779 Deizisau
Tel. 07153 817-102
Fax: 07153 817-219
E-Mail: m.triebe@dick.de

Pressemitteilung

Januar 17

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Esslinger Str. 4-10
73779 Deizisau
Tel.: 07153 / 8 17 - 0
Fax: 07153 / 8 17 - 2 19
E-Mail: mail@dick.de
Homepage: www.dick.de
 www.facebook.com/Friedr.Dick



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Melinda Triebe
Esslinger Straße 4-10
73779 Deizisau
Tel. 07153 817-102
Fax: 07153 817-219
E-Mail: m.triebe@dick.de