

August 19

## **Friedr. Dick erweitert seine Red Spirit Serie um ein weiteres Highlight!**

Der neue Spezialist für die Verarbeitung und Zerlegung von Fleisch löst das Fleisch leicht vom Knochen und entfernt Haut, widerstandsfähige Sehnen und Fett – das neue Red Spirit Ausbeinmesser.

Die schmale Klingenform kommt aus der Fleischindustrie und ist speziell für die Arbeit am rohen Fleisch angepasst worden. Sie erlaubt das Messer zwischen Knochen und Fleisch einzustechen und mühelos vom Knochen zu trennen. Mit ihrer kurzen 15 cm Klinge kann kontrolliert und effektiv gearbeitet werden, ist die Klinge länger, desto schwieriger und unsicherer sind exakte Schnitte. Durch die geschwungene Klingenform ist ein langer, ziehender Schnitt möglich.

Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klinsen werden extrem schlank ausgeschliffen. Zusätzlich wird die Schneide poliert. Außerdem ist die Klinge des Ausbeinmessers flexibel, so dass die Klinge sich ideal an die Konturen der Knochen anpassen kann, das Fleisch nicht mehr nachgearbeitet werden muss und wenig Fleisch am Knochen verbleibt.

Da das Ausbeinmesser bei der Arbeit in der Küche auch immer Feuchtigkeit ausgesetzt wird, ist es wichtig, dass die Klinsen aus rostfreiem Stahl angefertigt sind. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers liegt perfekt in der Hand und erfüllt optimal alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen – ein besonders wichtiger Vorteil bei intensivem Gebrauch.

Bei der Serie Red Spirit ließen sich die Produktdesigner bei Friedr. Dick von der asiatischen Handwerkskunst inspirieren und schufen eine asiatisch anmutende Serie in Rot. Da sowohl in Asien als auch in Europa diese Farbe eine sehr wichtige Rolle spielt, wurden die

### **Kontakt**

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

# Pressemitteilung

August 19

Farbassoziationen für Wohlstand, Wärme, Liebe, Leidenschaft, Feuer und Schärfe in das Griffdesign integriert. Alles Zutaten für ein gelungenes Kocherlebnis.

Gefertigt mit Präzision, Made in Germany und traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Fertigungstechnologie hat sich Red Spirit bereits im Markt erfolgreich etabliert. Mit dem neusten Serienzuwachs umfassen die Red Spirit Messer mittlerweile 16 verschiedene Messertypen, einen Wetzstahl und eine Fleischgabel. Ein komplettes Sortiment für Profiköche, ambitionierte Hobbyköche und BBQ-Fans.



Erhältlich ist das neue Red Spirit Ausbeinmesser ab sofort über den Fachhandel oder bei uns auf der Webseite.

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettsprogramm 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](mailto:mail@dick.de)  
Homepage: [www.dick.de](http://www.dick.de)


#### **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Sandra Stader  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: [s.stader@dick.de](mailto:s.stader@dick.de)

# Pressemitteilung

August 19



 [www.facebook.com/Friedr.Dick](https://www.facebook.com/Friedr.Dick)  
 [www.instagram.com/f.dick\\_official](https://www.instagram.com/f.dick_official)

## **Kontakt**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Sandra Stader  
Esslinger Strasse 4 – 10  
73779 Deizisau  
Tel. +49 7153 817-103  
Fax: +49 7153 817-219  
E-Mail: [s.stader@dick.de](mailto:s.stader@dick.de)