

12. Februar 2016

## Stiftung Warentest testet Premier Plus Kochmesser und ist überzeugt!

Insgesamt 20 Messer aus den Kategorien „Klassische Kochmesser“, „Santokumesser“ und „Keramikmesser“ wurden von den Testern von Stiftung Warentest unter die Lupe genommen. Um den realen Bedingungen in Profi- und Hobbyküchen möglichst nahe zu kommen, wurden verschiedenste Lebensmittel geschnitten: Tomaten, Möhren, Sellerieknollen, Ananas, Mangos, verschiedene Kräuter, Haselnüsse sowie geschmorter Schweinerücken.

Neben dem Schneidtest wurden die technischen Details der Messer untersucht. Basis für die Tests sind die gängigen DIN-Normen für Schneidwaren. Neben Schärfe und Schnittqualität wurden aber auch Ergonomie, Reinigungsaufwand, Haltbarkeit und allgemeine Ausstattung der Messer bewertet. Liegt das Messer gut in der Hand? Gibt es Spalten zwischen Klinge und Griff, in die Lebensmittelsäfte und Schmutz eindringen können? Ist das Messer scharf und wie lange bleibt es scharf?

Die Schneidleistung der Messer hat mit 60% die höchste Gewichtung im Testurteil von Stiftung Warentest. Dabei sind sowohl die Schärfe als auch die Schnittqualität und Ergonomie von Bedeutung. Die Haltbarkeit fließt mit 30% in die Gesamtwertung mit ein. Dazu zählen beispielsweise die Schnitthaltigkeit der Klinge, die Beständigkeit der Klinge gegen Risse und die Bruchfestigkeit der Klinge. Die Reinigung des Messers ist das dritte Kriterium, das von den Testern bewertet wird und mit 10% ins Testurteil eingeht. Hier wird eine reinigungsfreundliche Verarbeitung sowie der manuelle Reinigungsaufwand geprüft.

„Kochmesser gehören in jede Küche“ urteilt Stiftung Warentest. Aber auch die Pflege und das regelmäßige Nachschärfen der Klinge legt die Verbraucherorganisation jedem Hobbykoch ans Herz.



### Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Melinda Triebe  
Esslinger Straße 4 - 10  
73779 Deizisau  
Tel. 07153 / 8 17 – 1 03  
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19  
E-Mail: M.Triebe@dick.de

12. Februar 2016



**Das Kochmesser 21 cm von F. Dick aus der geschmiedeten Serie Premier Plus konnte in allen Bereichen überzeugen und wurde von den Testern mit gut (1,9) bewertet.**

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.: 07153 / 8 17 - 0  
Fax: 07153 / 8 17 - 2 19  
E-Mail: [mail@dick.de](mailto:mail@dick.de)  
Homepage: [www.dick.de](http://www.dick.de)  
 [www.facebook.com/Friedr.Dick](https://www.facebook.com/Friedr.Dick)

**Kontakt:**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Melinda Triebe  
Esslinger Straße 4 - 10  
73779 Deizisau  
Tel. 07153 / 8 17 – 1 03  
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19  
E-Mail: [M.Triebe@dick.de](mailto:M.Triebe@dick.de)