

Die Serie VIVUM von F. DICK – scharfe Klingen für echte BBQ-Fans



Unikate, geschaffen von Meisterhand und inspiriert von der Kraft der Natur: Die Messer der Serie **VIVUM** von F. DICK vereinen Handwerkskunst und höchste Schneidleistung in jeder einzelnen Messertypen. Ein edler Birkenholzgriff trifft auf präzise Schärfe und modernes Design – eine gelungene Verbindung aus Natürlichkeit und Funktionalität, mit einem Griff, der sich perfekt in der Hand anfühlt. Ihre außergewöhnlichen Klingensformen machen die Messer nicht nur besonders leistungsstark, sondern auch zu echten Designobjekten und bieten vor allem BBQ-Fans die perfekte Auswahl an Messern, um den nächsten Grillabend vorzubereiten.

Die VIVUM-Klingen ermöglichen eine noch längere Schnittbewegung, was die Zubereitung von Lebensmitteln erleichtert, und ein einzigartiges Schneiderlebnis schafft. Unter den fünf Messertypen der Serie VIVUM sticht besonders das Modell „**ASADOR**“ hervor, das speziell für den Einsatz am Grill entworfen wurde. Seine auffallend breite und geschweifte Klinge schneidet Fleisch wie Butter und eignet sich besonders für große Stücke sowie als „Brisketmesser“.



Seine auffallend breite und geschweifte Klinge schneidet Fleisch wie Butter und eignet sich besonders für große Stücke sowie als „Brisketmesser“.

Das VIVUM **Officemesser** eignet sich für das Schneiden und Schälen von kleinen Stücken, Obst und Gemüse. Der „Allrounder“, das **Allzweckmesser mit Wellenschliff**, schneidet durch alle Lebensmittel mit harter Kruste oder Schale mit einem sauberen und gleichmäßigen Schnitt.



Das **Santoku mit Kullenschliff** ist die richtige Wahl für akkurate, dünne Scheiben. Der Kullenschliff reduziert das Anhaften von Lebensmitteln.

Das **Kochmesser** unterstützt bei der Zubereitung aller Lebensmittel. Dank seiner geschwungenen Schneide gelingt der Wiegeschnitt mit ihm mühelos.



Das **Brotmesser** schneidet schon mit leichtem Druck harte Krusten, ohne den Teig dabei zu zerkrümeln.

Ob vegetarisch, mediterran mit Fisch oder klassisch mit Steak – das nächste BBQ gelingt mit den VIVUM-Modellen garantiert.

Extreme Schärfe dank höchster Ansprüche

Die effiziente Schneidleistung der VIVUM-Messer basiert auf der Herstellung der Klingen. F. DICK verwendet einen speziellen hochlegierten Stahl mit hoher Härte und guter Korrosionsbeständigkeit. Die Klinge wird unter Schutzgas bei 1.100 °C gehärtet. Anschließend werden die Klingen bei bis zu -100° C eisgehärtet – das gewährleistet die nötige Elastizität und Zähigkeit der Messer, optimiert das Materialgefüge und sorgt für die ideale Härte von 58 HRC.

Die VIVUM-Messer sind Online und im Fachhandel erhältlich.

Produktinformationen

VIVUM BBQ Messer „ASADOR“: 106,79 €
VIVUM Officemesser: 50,74 €
VIVUM Allzweckmesser mit Wellenschliff: 100,51 €
VIVUM Santoku mit Kullenschliff: 103,02 €
VIVUM Kochmesser: 103,02 €
VIVUM Brotmesser: 105,53 €

Über Friedr. Dick

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilenhauerwerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Komplettprogramm 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. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.