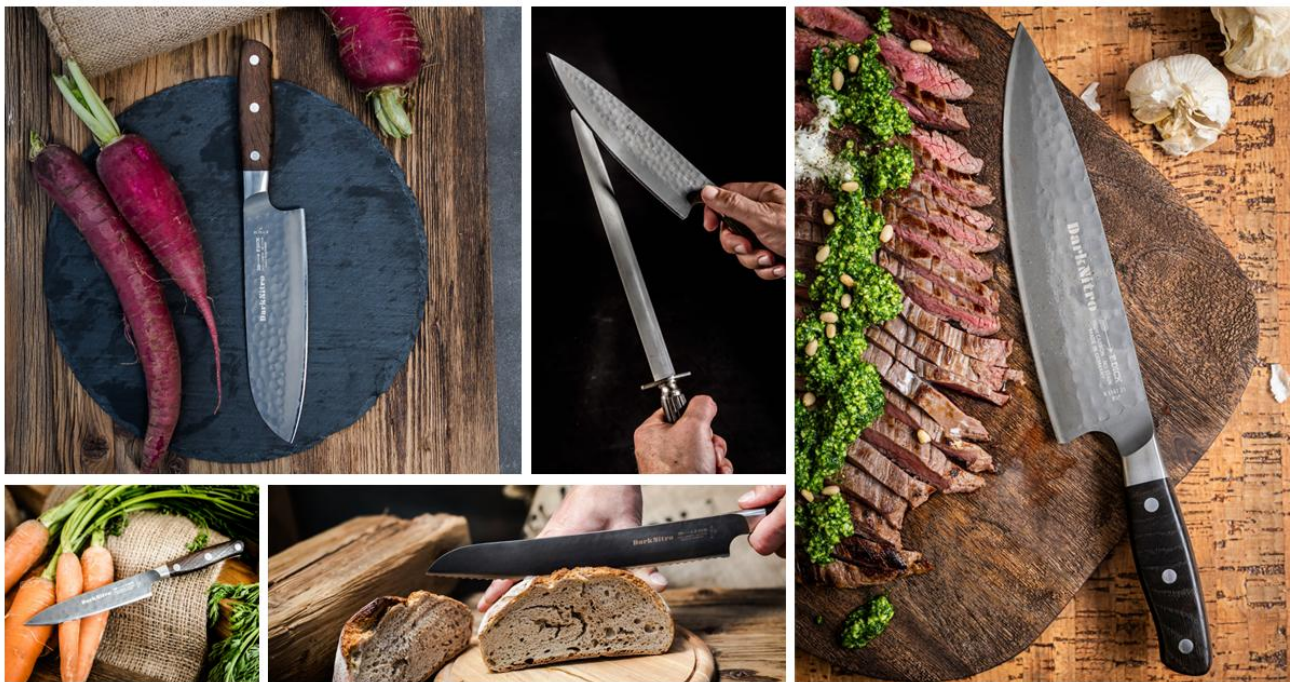


**Kraftvolle Schönheit:
Die Serie DarkNitro von F. DICK ermöglicht müheloses Schneiden**



Inspiziert von Industriedesign stehen die Messer der Serie DarkNitro von F. DICK für Effizienz, Langlebigkeit und Stärke. Der Hammerschlag auf der anthrazitfarbenen Klinge unterstreicht die Einmaligkeit jeden Messers und die Funktion als wichtigstes Werkzeug in jeder Küche. Der ergonomisch geformte Griff aus Eiche wird von Hand geschliffen und macht jedes Messer zum Unikat mit individueller Maserung und Färbung.

Auch Starkoch Matthias Gfrörer vertraut auf die Kraft der DarkNitro-Messer und schätzt vor allem ihren natürlichen, schnörkellosen Charakter: „DarkNitro ist pure Handwerkskunst. Die Messer passen perfekt zu meiner Vision von Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Zurück zu den Wurzeln, ohne Schnickschnack mit ganz viel Raffinesse und Liebe zum Detail.“

Diese Handwerkskunst konnte auch die Jury des German Design Awards 2026 überzeugen, die die Serie DarkNitro in



der Kategorie „Excellent Product Design – Kitchen“ zum Gewinner kürte. Der Preis prämiiert hervorragende Gestaltungsleistungen, die als Wegweiser ihrer Produktparte gelten. Mit der Auszeichnung gehört DarkNitro offiziell zu den besten Designprodukten des Jahres und setzt ein klares Statement für Innovation, Design und Funktionalität made by Friedr. Dick.

Leichtigkeit bei jedem Schnitt

Doch nicht nur die Optik überzeugt, auch die Schneidleistung ist herausragend. Da die Klingen extrem schlank und scharf sind, fühlt sich der Schneidevorgang fast „schwerelos“ an. Durch die Hammerschlag-Technik entstehen kleine Luftpolster zwischen Klinge und Lebensmittel, die sich dadurch leichter vom Klingensblatt lösen.

Für alle Fälle gerüstet

Mit vier verschiedenen Messertypen sowie einem Wetzstahl der Serie sind Hobbyköch*innen für jede Art der Zubereitung bestens ausgestattet.

Das **Officemesser** ist unentbehrlich, um Obst und Gemüse zu schälen, kleine Lebensmittel zu schneiden oder Verzierungen herzustellen.



Das **Kochmesser** ist ein Must-Have jeder gut ausgestatteten Küche. Ob Gemüse, Obst, Fisch oder Fleisch – das Zerteilen und Zerkleinern gelingt damit mühelos.

Das **Santoku** als Klassiker der asiatischen Küche und ist vielfältig einsetzbar. Mit seiner kürzeren, breiteren Klinge gelangen präzise Schnitte besonders einfach.



Ob knusprig oder weich – Brot und Brötchen werden mit dem **Brotmesser** sauber geschnitten. Der zackige Wellenschliff zerteilt selbst die härtesten Krusten.





Mit dem **Wetzstahl** können die Klingen regelmäßig nachgeschärft werden und bleiben so dauerhaft einsetzbereit.

Die DarkNitro-Messer sind Online und im Fachhandel erhältlich.

Produktinformationen (Preise: UVP inkl. MwSt.)

DarkNitro Officemesser: 154,95 €

DarkNitro Kochmesser: 217,35 €

DarkNitro Santoku: 217,35 €

DarkNitro Brotmesser: 238,15 €

DarkNitro Wetzstahl: 178,99 €

Über Friedr. Dick

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilhauerwerkstatt 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.