

Die passende Klinge für jeden Schnitt – mit der Serie 1905 von F. DICK



Handwerkliche Präzision, Qualität ohne Kompromisse und ein einzigartiges Design – diese Werte verewigt F. DICK in seiner Serie 1905. Modern, aber dennoch in den Ursprüngen des Unternehmens verankert, verkörpern die Messer die Expertise, die seit Generationen in jedes einzelne Messer fließen. Ihr Look fügt sich in die moderne Küchenästhetik ein und interpretiert die traditionellen Nieten im Griff neu: An ihrer Stelle gibt es drei Stahlringe, die sich ohne Spalt an den hochwertigen, schwarzen Kunststoff reihen. Ein Halbkropf Fingerschutz schützt die Finger, die Schneide kann aber dennoch ganz einfach komplett nachgeschärft werden.

Für jeden Schnitt gerüstet

Durch die große Bandbreite an Klingentypen eignen sich die Messer der Serie 1905 für eine ganze Reihe verschiedenster Schnitte und bieten so für alle Arten der Zubereitung das passende Küchenwerkzeug.

Das **Kochmesser**, der Allrounder, eignet sich mit seiner glatten, geschwungenen Klinge für viele verschiedene Schnittarten. Große Stücke von Fleisch, Fisch und Gemüse sind damit leicht zu schneiden, aber auch feinere Arbeiten können bspw. mit der Rolltechnik durchgeführt werden. Dabei wird das Schnittgut mit dem Krallengriff gehalten und die Messerspitze auf dem Schneidebrett abgesetzt. Das Messer wird mit einer kurzen Bewegung nach unten und vorne geführt, ohne dass die Messerspitze sich vom Schneidebrett löst.





Das **Santokumesser**, die japanische Version des Kochmessers, ist ebenfalls für Fleisch und Gemüse geeignet und ermöglicht präzise Schnitte mit der gesamten Klingenlänge. Die breite Klinge besitzt eingelassene

Vertiefungen, die sog. Kullen, die Luftpolster zwischen Klinge und Lebensmittel entstehen lassen, so dass diese sich leichter ablösen und das Kleben reduziert wird.

Auch das **Allzweckmesser mit Kullenschliff** besitzt diese Vertiefungen. Auf extreme Schärfe ausgelegt und mit einer Klingenlänge von 15 cm ist es für den universellen Einsatz in der Küche geeignet.



Wer Fleisch oder Fisch präzise zu Filets verarbeiten möchte, ist mit einem **Filetmesser** am besten bedient. Die dünne, feine und flexible Klinge hilft beim

Ablösen von Haut und Gräten und nimmt genau so viel ab, wie gewünscht – nicht zu viel und nicht zu wenig.



Schon gewusst?

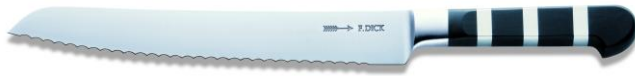
So werden die Finger geschützt!

- Beim Schneiden den „Krallengriff“ anwenden: Fingerspitzen zeigen nach innen, Knöchel führen die Klinge.
- Immer ein scharfes Messer nutzen. Stumpfe Messer rutschen eher ab und erhöhen die Verletzungsgefahr.
- Stets auf einem rutschfesten Schneidebrett arbeiten.

Für Kräuter, Zwiebeln und auch feines Gemüse wird am besten der Wiegeschnitt genutzt. Dafür kann eine geschwungene Klinge wie die des Kochmessers oder die des **Kräutermessers** genommen werden. In einer Wiegebewegung wird das Messer vor- und zurückgeführt und die Lebensmittel so gleichmäßig und fein gehackt, ohne zerdrückt zu werden.



Übrigens: Das Kräutermesser 1905 eignet sich auch hervorragend als Parmesanmesser. Die mandelförmige Form der Messerspitze bohrt sich in den Laib und bricht verzehrfertige Stücke heraus.



Für Brot und andere Lebensmittel mit harter Kruste wird ein Messer mit gezackter Klinge genutzt und der Sägeschnitt angewendet. Das

Brotmesser 1905 ist in zwei Klingenlängen (21 cm und 32 cm) erhältlich und eignet sich damit für kleine und große Laibe.

Die Messer von F. DICK, auf die Profiköche vertrauen – jetzt für alle, die mit Leidenschaft kochen. Die Serie 1905 bietet allen Kochfans genau die richtige Klinge für jede Art der Zubereitung. Ob grob oder fein, ob klein oder groß – Lebensmittel werden einfach und schnell passend geschnitten.

Produktinformationen:

1905 Kochmesser: ab 15 cm Klingenlänge, 107,30 €

1905 Santoku mit Kullenschliff: 123,60 €

1905 Allzweckmesser mit Kullenschliff: 117,00 €

1905 Filetirmesser: 93,15 €

1905 Kräuter- und Parmesanmesser: 107,30 €

1905 Brotmesser: 21 cm Klingenlänge, 102,90 €; 32 cm Klingenlänge, 164,10 €

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.