

Asiatisch inspiriert, in Deutschland gefertigt: Die Serie Red Spirit von F. DICK bietet Kochfans außergewöhnliche Weihnachtsgeschenke



Hobbyköch*innen freuen sich auch über Messer unterm Weihnachtsbaum – entgegen der Tradition, Klingen als Geschenke eigentlich nicht zu überreichen. Aber Schmuckstücke wie die Modelle der Serie Red Spirit von F. DICK eignen sich einfach zu gut für alle Kochfans und passen dank ihrer markant-roten Griffe auch noch perfekt zum weihnachtlichen Look. Die Inspiration für die Serie holte sich das schwäbische Traditionsunternehmen in Asien und verbindet in jedem einzelnen Messer asiatische Handwerkskunst mit deutscher Qualitätsarbeit. Der Einfluss aus Fernost ist unter anderem in der Form der Griffe erkennbar. Dank außergewöhnlicher Haptik und hochwertigem Kunststoff sind diese rutschfest und behalten auch bei häufigem Gebrauch ihre Griffestigkeit.

Die Klingen der Serie sind aus hochlegiertem, rostfreiem Stahl gefertigt, so dass sie für lange Zeit nutzbar sind. Sie sind außerdem extrem schlank geschliffen und deshalb besonders scharf. Dadurch ist weniger Kraft und Druck beim Schneiden notwendig, was die Gefahr des Abrutschens mindert.



Neben Modellen wie dem **Kochmesser** und dem **Officemesser**, die in der europäischen Küche etabliert sind, gibt es auch einige Modelle zu entdecken, die in asiatischen Küchen zum Einsatz kommen.

Das **chinesische Kochmesser** mit seiner extrem breiten Klinge gibt es in zwei Ausführungen. Die des **Chopping Messers** ist etwas robuster und somit ideal zum Zerteilen von allen Lebensmitteln, bei denen etwas mehr Kraft nötig ist, wie etwa hartes Gemüse oder große Fleischstücke.



Das **Slicing Messer** besitzt eine etwas dünnere, feinere Klinge, die sich für sauberes Schneiden und Portionieren eignet. Damit können Kräuter gehackt und Gemüse und Fleisch in feine Streifen und Scheiben geschnitten werden.



Das japanische **Universalmesser TANTO** wird mit seiner kurzen Klinge für präzise Schneidarbeiten verwendet. Fisch, Meeresfrüchte und dünne

Fleischfilets werden damit mühelos zerteilt. Da das Tantomesser zwei Fasen besitzt, ist es besonders scharf und dank seiner besonderen Optik auch noch ein echter Blickfang.

Wer oft Gemüse zubereitet, ist mit dem japanischen **Gemüsemesser USUBA** gut ausgestattet. Mit seiner dünnen flachen Klinge wird Gemüse in Streifen und Scheiben geschnitten, ohne zerquetscht zu werden.



Für alle, die Sushi und Sashimi lieben und selbst zubereiten möchten, ist das **YANAGIBA** die richtige Wahl. Mit seiner langen schmalen Klinge können Fisch und Fleisch in einem einzigen ziehenden Schnitt filetiert werden.



Stylisch, funktional und extrem scharf sind die Messer das perfekte Geschenk für alle, die Wert auf Qualität und Stil legen und sich von der Tradition der asiatischen Küche inspirieren lassen wollen.

Produktinformationen

- Red Spirit Kochmesser (15 cm): 78,90 €
- Red Spirit Kochmesser (21 cm): 101,35 €
- Red Spirit Officemesser: 50,55 €
- Red Spirit chinesisches Kochmesser (Chopping und Slicing): 172,85€
- Red Spirit Universalmesser TANTO: 101,35 €
- Red Spirit Gemüsemesser USUBA: 85,65 €
- Red Spirit Tranchier- und Sushimesser YANAGIBA: 85,90 €

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.