Home Chef Culture: Zu Hause kochen und genießen mit F. DICK

Mit frischen Zutaten und bewusster Ernährung genussvoll ins Jahr starten: das gelingt mit gesunden Lebensmitteln und hochwertigen Küchenutensilien spielend leicht. Anstelle von Diäten und einem schlechten Gewissen steht die Freude am Kochen im Mittelpunkt. So wird eine ausgewogene Ernährung zu einem abwechslungsreichen Genusserlebnis. Dabei unterstützen scharfe Messer wie die Serien von F. DICK – ob beim täglichen Mittagessen oder bei der eleganten Dinnerparty mit Freunden.



Frisch statt Fertig

Selbstgekochte Mahlzeiten müssen nicht kompliziert sein oder komplexen Ernährungskonzepten folgen. Wichtig sind stattdessen frische, möglichst naturbelassene Zutaten und eine einfache Zubereitung. Damit der Genuss so gelingt, sollten auch die Küchenhelfer funktional und langlebig sein. Dazu zählen hochwertige Küchenmesser, die scharf schneiden und zerkleinern. Ein echter Allrounder ist das **VIVUM Kochmesser von F. DICK**, das sich für eine Reihe an Lebensmitteln nutzen lässt. Mit seiner glatten, geschwungenen Klinge ist es geeignet, um Gemüse und Kräuter, aber auch größere Stücke Fleisch und Fisch zu schneiden.



Wie alle Messertypen der Serie besitzt es einen edlen Birkenholzgriff, der sich perfekt an die Hand schmiegt. Gepaart mit den ungewöhnlichen Klingenformen bieten Messer der Serie VIVUM für echte Designliebhaber*innen eine große Auswahl. Denn sie schneiden nicht nur tadellos, sondern fungieren auch als Blickfänger in jeder Küche.

BLUME
public relations

DICK
Traditionsmarke der Profis

Das perfekte Dinner – einfach und schnell



Wer sich gerne an neuen Rezepten probiert und es genießt, Gäste mit liebevoll zubereiteten Speisen zu verwöhnen, ist auf effiziente Küchenhelfer angewiesen, um ohne Stress und Mühe alle Schritte auszuführen. Dabei hilft das **VIVUM Allzweckmesser mit Wellenschliff**. Es schneidet sicher durch alle Lebensmittel mit harter Kruste oder Schale mit einem sauberen und gleichmäßigen Schnitt.

Für Fleischfans ist das Modell „**ASADOR**" besonders geeignet. Seine auffallend breite und geschweifte Klinge schneidet Fleisch wie Butter und eignet sich besonders für große Stücke sowie als „Brisketmesser".





Für akkurate Schnitte und dünne Scheiben eignet sich das **VIVUM Santoku**, der Klassiker der asiatischen Küche. Mit seiner kürzeren Klinge gelingt präzises Arbeiten besonders einfach. Der Kullenschliff lässt Luftpolster zwischen Messer und Lebensmitteln entstehen, so dass diese weniger anhaften.

Das **VIVUM Officemesser** ist das richtige Werkzeug, um kleine Stücke zu schneiden und Obst und Gemüse zu schälen. Frisches Brot wird mit dem **VIVUM Brotmesser** geteilt, das schon mit leichtem Druck durch harte Krusten schneidet, ohne den Teig dabei zu zerkrümeln.



Mit der richtigen Ausstattung wird so jeder und jede zum „Home Chef" – genau so, wie es in den individuellen Lifestyle passt.

Produktinformationen:
VIVUM Kochmesser: 105,60 €
VIVUM Allzweckmesser mit Wellenschliff: 103,00 €
VIVUM BBQ Messer „ASADOR": 109,45 €
VIVUM Santoku mit Kullenschliff: 105,60 €
VIVUM Officemesser: 52,00 €
VIVUM Brotmesser: 108,15 €

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.