Handwerkliche Messerserie

Artikel vom **15. August 2024**
Einrichtung und Gestaltung



Die Messer mit Birkenholzgriff sind individuell und stellen die Handwerkskunst in den Vordergrund (Bild: Friedr. Dick).

Mit seiner Messerserie »Vivum« will Friedr. Dick das Handwerkliche deutlich in den Vordergrund rücken. Durch das Zusammenspiel der ausgefallenen Klingenformen und der Birkenholzgriffe entstehen Einzelstücke. Die außergewöhnlichen Klingenformen stehen im Einklang mit dem Birkenholzgriff und ermöglichen eine noch längere Schnittbewegung. Dies erleichtert das Schneiden der Lebensmittel und soll ein spezielles Schneiderlebnis schaffen. Eine Besonderheit ist das speziell für den Einsatz am Grill entworfene Messer »Asador«, das mit seiner großen Klinge Fleisch besonders einfach schneidet. Am Birkengriff sind die ganz besonderen Holzmaserungen erkennbar, die jeden Griff einzigartig machen. So gleicht kein Griff dem anderen. Die Formensprache der Griffe ist klar, das Holz fühlt sich natürlich an und liegt angenehm in der Hand.

Handwerkliche Fertigung

Die Messerserie steht für handwerkliche Fertigung anstatt industrieller Gleichheit. Laut Hersteller wird jedes Messer als Unikat von erfahrenem Personal von Hand vollendet. Bei der Serie wird ein spezieller hochlegierter Stahl verwendet, der ein scharfes Schneiderlebnis fördert. Dieser Stahl bietet hohe Härte und gute Korrosionsbeständigkeit. Beim Härteprozess wird die Klinge unter Schutzgas bei 1100 °C gehärtet. Um die notwendige Elastizität und Zähigkeit der Messer zu gewährleisten und das Materialgefüge zu optimieren, werden die Klingen anschließend bei bis zu -100 °C eisgehärtet. Dadurch entsteht eine Härte von 58 HRC. Die Messerserie umfasst ein Officemesser, ein Santoku mit Kullenschliff, ein Allzweckmesser mit Wellenschliff, ein Kochmesser, ein Brotmesser und das spezielle BBQ-Messer.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag