

Hochwertige Kochmesserserie

Artikel vom **16. Juni 2026**
Einrichtung und Gestaltung

Die Serie »activecut pure« erweitert das Kochmesserportfolio von Friedr. Dick. Ergonomisches Design, abrieb- und rutschfester Griff sowie Klingen aus geschmiedetem Stahl zielen auf den Einsatz in professionellen Küchen.



Die Klingen der Kochmesserserie sind aus hochwertigem, rostfreiem Stahl geschmiedet (Bild: Friedr. Dick).

Friedr. Dick präsentiert mit der Kochmesserserie »activecut pure« eine Weiterentwicklung seiner »ActiveCut«-Reihe. Die geschmiedeten Messer werden in Deutschland gefertigt und verbinden modernes Design mit funktionaler Auslegung für professionelle Küchenarbeiten. Die Klingen bestehen aus rostfreiem Stahl und verfügen über eine Härte von 56 HRC. Ein zweifacher Endabzug sorgt laut Hersteller für hohe Anfangsschärfe und unterstützt lang anhaltende Schneidleistung sowie einfaches Nachschärfen. Die Messer besitzen einen ergonomisch geformten Vollkunststoffgriff, der spaltfrei mit der Klinge verbunden ist und so zu Hygiene und einfacher Reinigung beiträgt. Zusätzlich verzichtet die Serie auf ein bisher eingesetztes Metallemblem im Griff und setzt auf ein reduziertes Design. Ein Halbkopf ermöglicht die Nutzung der gesamten Schneide bis zum Griff und erleichtert das vollständige Nachschärfen der

Klinge. Die Messer sind NSF-zertifiziert und erfüllen internationale Anforderungen an Hygiene und Sicherheit. Die Küchenmesserserie umfasst unterschiedliche Messertypen und Klingenlängen für verschiedene Anwendungen. Dazu gehören Brot- und Universalmesser mit Wellenschliff, Officemesser, Tranchiermesser, Kochmesser, Filetirmesser, Santoku-Messer sowie Ausbeinmesser. Der abrieb- und rutschfeste Griff erleichtert dabei die sichere Handhabung im täglichen Einsatz in professionellen Küchen.

Hersteller aus dieser Kategorie
