

Kochmesser

Artikel vom **2. Dezember 2019**

Mobile Ausschank- und Verkaufseinrichtungen



Das Kochmesser »Ajax« aus der Serie »1905« von Friedr. Dick hat die Form eines historischen Spalters.

Ein Kochmesser, dessen Klingensform auf die historische Form eines Spalters zurückgeht, hat Friedr. Dick mit »Ajax« aus der Design-Serie »1905« geschaffen. Die 22 cm lange Klinge gleitet mühelos durch Fleisch und macht auch vor kleinen Knochen keinen Halt. Geeignet ist das Messer als ein Alleskönner genauso für Obst, Gemüse und Kräuter. Die geschwungene Messerschneide ermöglicht den Wiegeschnitt, mit dem feines Tatar und Kräuter einfach zu schneiden sind. Aufgrund des Lochs in der Messerklinge lässt sich das Messer aufhängen und damit sicher verstauen. Bei der Entwicklung der Klinge diente ein mehr als 100 Jahre alter Spalter als Vorbild, den das Unternehmen ehemals für Metzger und Fleischer im Sortiment führte. Die traditionelle Form ist nun gepaart mit modernem Design. Zudem verfügt das Messer über ein besonderes Gewicht, große Schärfe und hochwertige Verarbeitung.

Hersteller aus dieser Kategorie
