



**KUHN**

## **Ausbeinmesser**

Artikel vom **3. Dezember 2020**

Mobile Ausschank- und Verkaufseinrichtungen



Die Produktdesigner ließen sich von der asiatischen Handwerkskunst inspirieren (Bild: Friedr. Dick).

Die Friedr. Dick GmbH & Co. KG stellt ein neues Messer für die Verarbeitung und Zerlegung von Fleisch vor, mit dem sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen und Haut, Sehnen sowie Fett leicht entfernen lassen. Die schmale Klingeform kommt laut Hersteller aus der Fleischindustrie und wurde speziell für die Arbeit am rohen Fleisch angepasst. Sie erlaubt, das Messer zwischen Knochen und Fleisch einzustecken und mühelos vom Knochen zu trennen. Mit der kurzen 15-cm-Klinge soll man kontrollierter und effektiver arbeiten können als mit längeren Klängen. Durch die geschwungene Klingeform sind lange, ziehende Schnitte möglich. Das Messer ist auf Schärfe ausgelegt, die Klinge aus rostfreiem Stahl wird besonders schlank geschliffen und die Schneide wird zusätzlich poliert. Zudem ist die Klinge des Ausbeinmessers flexibel, sodass sie sich an die Konturen der Knochen anpassen kann, das Fleisch nicht mehr nachgearbeitet werden muss und wenig Fleisch am Knochen verbleibt. Der runde Griff des Messers erfüllt laut Hersteller alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen.

---

**Hersteller aus dieser Kategorie**

---

© 2025 Kuhn Fachverlag