

Messerserie mit pinkfarbenen Griffen

Artikel vom **13. Juli 2022** Einrichtung und Gestaltung



Die neue Messerserie mit den pinkfarbenen Griffen ist auch mit einem edlen Messerblock erhältlich (Bild: Friedr. Dick).

Die neue Messerserie »Pink Spirit« von <u>Friedr. Dick</u> bringt Farbe in das Küchenleben. Laut Hersteller vereint die neue Messerserie die gewohnten Qualitätsmerkmale aller mit »Spirit« betitelten Messer des Unternehmens mit einem besonders harmonisch geformten Griff in leuchtendem Pink. Die Messer seien dabei kompromisslos auf Schärfe ausgelegt, alle Klingen würden sehr schlank ausgeschliffen. Durch eine polierte Schneide gleiten die Messer besonders geschmeidig durch das Schneidgut. Das Ergebnis ist ein exakter, sauberer Schnitt.

Asiatische Formen

Einen Kontrast zur klaren Schärfe der Schneide will das Design des Griffs mit seiner runden, typisch asiatischen Form schaffen. Er liegt fest in der Hand und erfüllt damit alle ergonomischen Anforderungen eines Messers für Profi- und anspruchsvolle Hobbyköche. Der Griff und seine Farbe sind das Erkennungsmerkmal dieser Serie, die in jeder Küche die Blicke auf sich zieht. Mit dem Verkauf der Messer unterstützt das Unternehmen zudem die Brustkrebsorganisation Pink Ribbon Deutschland, mit jedem verkauften Einzelmesser gehen laut Herstellerangabe 2 EUR, mit jedem Set 4 EUR und mit jedem bestückten Messerblock 10 EUR an die Organisation. Die Serie umfasst die Messertypen Officemesser, Kochmesser, Santoku mit Kullenschliff und Brotmesser, mit denen auch der Acryl-Messerblock »4 Knives« in edlem Weiß bestückt ist. Eine Magnetleiste fixiert die Klingen und bewahrt die scharfen Messer sicher auf. Der Messerblock kann zur Reinigung und zum Transport auseinandergebaut werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Norka GmbH & Co. KG

Weidestr. 122a D-22083 Hamburg 040 513009-0 info@norka.de www.norka.de Firmenprofil ansehen

DWD Concepts GmbH

Auf dem Brümmer 2a D-44149 Dortmund 0231 993318-0 info@dwd-concepts.de www.dwd-concepts.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag