Steak- und Tafelmesser

Artikel vom **26. September 2022**
Einrichtung und Gestaltung



Das Messer ist ein Blickfang und die spezielle Griffgestaltung verhindert, dass die Klinge in Kontakt mit dem Tisch kommt (Bild: Friedr. Dick).

Mit dem Steak- und Tafelmesser »Pure Metal Ajax« bietet Friedr. Dick nun auch Produkte für den gedeckten Tisch an. Das Messer wurde mit dem Red Dot Award

Product Design 2022 und dem Kitchen Innovation Award 2022 ausgezeichnet. Als Vorlage für die Klingenform diente das erfolgreiche Kochmesser »Ajax«. Die Klingenform, deren Design auf die 1930er-Jahre zurückgeht, wurde neu interpretiert, Formensprache und Funktionalismus sind prägende Elemente des Designs. Das besonders breite Klingenblatt sowie die geschwungene und sehr scharfe Schneide sorgen für einen sauberen Schnitt ohne Sägen und Reißen, es genügt ein einmaliges Durchziehen der Klinge. Laut Hersteller bleibt der Fleischsaft im Fleisch, die Fleischfasern werden nicht zerrissen und sorgen für ein sensitives Geschmackerlebnis. Das Steakmesser hat einen glatten, schlanken Schliff, der einen sauberen Schnitt erlaub. Das Messer ist zudem so konzipiert, dass es für alle Lebensmittel eingesetzt werden kann und somit zum Alleskönner und Blickfang für den gedeckten Tisch wird. Jedes Messer verliert mit der Zeit an Schärfe, vor allem wenn es auf Porzellan eingesetzt wird. Die speziell konzipierte geschwungene Klingenform bewirkt jedoch, dass immer nur ein kleiner Teil der Schneide Kontakt zum Untergrund hat, ohne dass die komplette Schneide beschädigt werden kann. Auch bei diesem Messer kommt die bewährte Stahlqualität zum Einsatz, die auch für alle hochwertigen Kochmesser des Herstellers verwendet wird. Sie ermöglicht die besonders hohe Schärfe des Messers gepaart mit einer ungewöhnlich hohen Härte, was eine lange Standzeit der Schneide bewirkt und die laut Hersteller mit herkömmlichen Edelstahlsorten, welche sonst für Besteckmesser zum Einsatz kommen, nicht erzielt werden kann.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag