

Aus der Messerschmiede Friedr. Dick: Pure Metal Steak- und Tafelmesser Ajax

Mit dem Pure Metal Steak- und Tafelmesser Ajax deckt das deutsche Traditionsunternehmen Friedr. Dick einmal mehr auch den Tisch der Genussaficionados.



Das Zusammenspiel von Klingmaterial, Schneidenform und Griffgestaltung des PURE METAL AJAX führt zu einem außergewöhnlichen Schneiderlebnis mit intuitiver Handhabung. © Beigestellt

Neues Steak- und Tafelmesser

Das Steakmesser Pure Metal Ajax hat einen glatten, schlanken Schliff –, also keinen Wellenschliff – dieser erlaubt einen reinen Schnitt durch das Fleisch, losgelöst von seiner Garstufe. Für die neuen Steak- und Tafelmesser kommt die Stahlqualität, die auch für alle Kochmesser verwendet wird, zum Einsatz. Die spezielle, hochwertige Stahllegierung zeichnet die **Messerschmiede Friedr. Dick** aus. Sie steht für Schnitthaltigkeit,

Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Schärfe und Härte in Kombination ermöglicht eine lange Standzeit der Schneide, die mit herkömmlichen Edelstahlsorten, die sonst für Besteckmesser zum Einsatz kommen, nicht im Ansatz erreicht werden kann.

Wenig Kontakt mit dem Porzellan

Jedes Messer verliert mit der Zeit an Schärfe, vor allem wenn es auf Porzellan eingesetzt wird. Die geschwungene Klingenform des Pure Metal Ajax ist so konzipiert, dass immer nur ein kleiner Teil der Schneide Kontakt zum Untergrund hat. Wenig Kontakt heißt wenig Schärfeverlust und wenig Beschädigung der Schneide. Die einzigartige Griffgestaltung verhindert, dass die Messerklinge in Kontakt mit dem Tisch kommt

Alle Infos über das Pure Metal Ajax gibt es bei Friedr. Dick, www.dick.de

https://youtu.be/dtz_kuRjy1A

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at