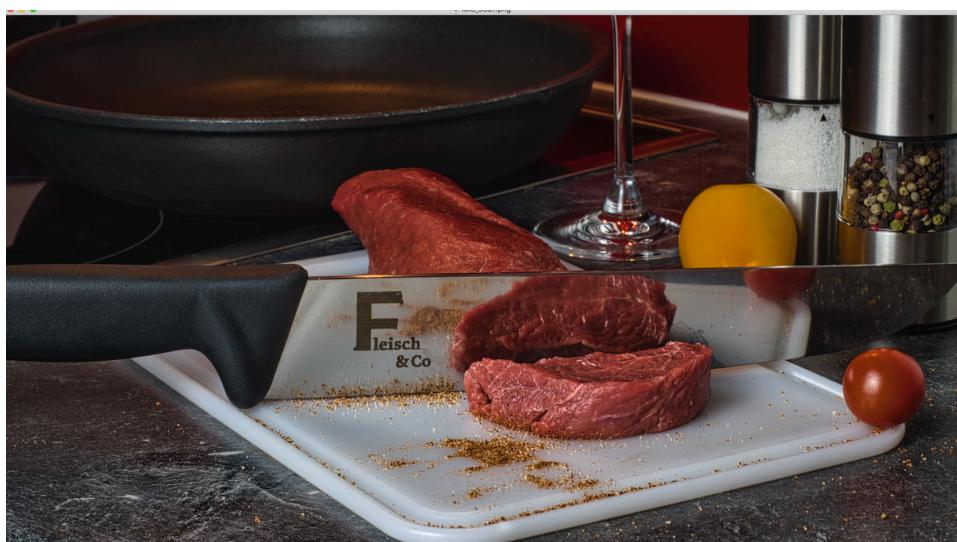


Das große Gewinnspiel: Drei Profimesser von F. Dick

Profiköche und Hobbyköche aufgepasst: Mit dem F. Dick Tranchiermesser aus der Premier Plus Serie zerlegen Sie ihre gebrillten Steaks oder den gelungenen Braten ganz einfach in appetitliche Häppchen. Das F. Dick Tranchiermesser ist 26 cm lang, hat eine feine Klinge, die aus einem Stück Stahl geschmiedet ist – und jedes Fleisch und noch mehr perfekt schneidet. Auf der Klinge ist das Fleisch & Co Logo zu sehen, so ist jederzeit auf einen Blick erkennbar, dass dieses Messer für die perfekte Schnittkunst in der Fleischküche perfekt ist. Profis lieben dieses Messer. Es liegt gut in der Hand, ist ergonomisch geformt und …



© Harald Platteter

Dfc Z]_ÒW Y ' i b X ' < c VVm_ÒW Y 'Ui Z[YdUggh 'A]h'XYa ' : " '8]W
HfUbWX]Yfa YggYf 'Ui g'XYf 'DfYa]Yf 'D'i g'GYf]Y 'nYf 'Y[Yb 'G]Y ']\fY
[Y[f] `` hYb 'GhYU_g'cXYf 'XYb '[Y`i b[YbYb '6fUhYb '[Ubn 'Y]bZUWX ']b
UddYh]h]WX Y ' < ÀddWX Yb "

8 Ug': ``8]W_`HfUbW]Yfa YggYf`]gh`&* `W` ``Ub[ž`\\Uh`Y]bY`ZY]bY
?`]b[Yž`X]Y`Ui g`Y]bYa `GhØW`GhU\ ``[YgW]a]YXYh`]gh` `i bX`YXYg
: `Y]gW]i bX`bcW]a Y\ f`dYfZY_h`gW]bY]XYh``5i ZXYf`?`]b[Y`]gh`XUg
: `Y]gW] / `7c`@c[c`ni `gY\Ybž`gc`]gh`YXYfnY]h`Ui Z`Y]bYb`6`]W_`
Yf_YbbVUfž`XUgg`X]YgYg`A YggYf`ZØf`X]Y`dYfZY_hY`GW]b]hh_i bgh`]b
XYf` `Y]gW]_ØW]Y`dYfZY_h`]gh`

DfcZg`]YVYb`X]YgYg`A YggYf``9g` `]Y[h`[i h`]b`XYf`<UbXž`]gh`
Yf[cbca]gW] [YZcfa h`i bX`f]W]h][`i h`Ui gVU`UbW]Yfh``8]YgYg
A YggYf`]gh`YfghY`K U\ ``ZØf`DfcZg`i bX`Ua V]h]cb]YfhY`<cVVm_ØW]Y``
8 Ua]h`k YfXYb`XYf`_fYUh]j Yb` `UbhUg]Y`_Y]bY` fYbnYb`[YgYhnh`

8 Ug`[fc»Y` `Yk`]b b gd]Y`

K`]Y`G]Y`XUg`A YggYf`[Yk`]bbYb`_ØbbYb3`?ca a Ybh]YfYb`G]Y`X]YgYb
6Y]hFU[`i bX`j YffUhYb`G]Yž`k Y`W]Yg` `Y]gW] [Yf]W]h`G]Y`Ua ``]YVghYb
a`]h`X]YgYa`A YggYf`ni VYfY]hYb`k c`Yb``J`]Y`Y]W]h`UVYb`G]Y` `ØW_`
i bX`[Y\ ØfYb`ni`XYb`[`ØW_]W]Yb` `Yk`]bbYf.]bbYb`

8 Ug`@cg`k`]fX`Yb h gW]Y]XYb``8 Ug`HYUa`j`cb` `Y]gW] / `7c`k ØbgW]h`
j`]Y`` `ØW_`

6 Ygi W Yb 'G]Y i bg 'Ui Z 'Z Y]g W i b X W "Uh