



Dick Kochmesser Premier Plus in grün

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 8144721014

Klingenlänge

21 cm	Versandfertig in 2 Wochen	UVP:85,90-€	Sie sparen 7% 2) 79,90 €
26 cm	Versandfertig in 2 Wochen	UVP:101,70-€	Sie sparen 7% 2) 94,90 €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 79,90 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Versandfertig in 2 Wochen

Beschreibung:

Dick Kochmesser aus der Serie Premier Plus in grün. Klassiker und Herzstück der professionellen Küche. Der wichtigste Küchenhelfer für vielseitigen Einsatz. Zum Hacken von Kräutern und Schneiden von Gemüse. Der farblich gekennzeichnete Griff erlaubt eine klare Trennung und ein von Ausbildungsstätten ausgewähltes Programm. Dadurch herrscht in der Küche höchste Sicherheit und Hygiene im Sinne des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Kochmesser mit farbigen Griffen ermöglichen eine klare Trennung nach unterschiedlichem Schneidgut und verhindern dadurch die Überkreuzkontamination (z.B. Geflügel zu rohem Gemüse). Für die Risiko-Kategorien wurde international ein Farbkonzept entwickelt: rot: Fleisch blau: Fisch gelb: Geflügel grün: Gemüse Nehmen Sie ein anderes Messer in die Hand, dann ein Premier Plus von Dick. Der Unterschied ist spürbar und offensichtlich: das Schneiden mit dem Premier Plus von Dick wird zum Erlebnis. Das Premier Plus von Dick ist ein durchgehend geschmiedetes Messer, perfekt ausbalanciert und ergonomisch geformt. So ist z.B. die Form des Griffs einzigartig. Das spezielle Dick-Fertigungsverfahren verbindet Klinge und Griff fest miteinander, ohne Spalt. Anders als bei Messern mit Griffschalen können so keine Speisereste und Flüssigkeiten eindringen. Wichtig ist auch die Stahlzusammensetzung und das Härteverfahren. Unsere Messer werden mit der Legierung X 4 5 C r M o V 1 5 gefertigt: Chrom für Verschleißfestigkeit, Molybdän für Korrosionsbeständigkeit und Kohlenstoff für Festigkeit. Und weil nur ein scharfes Messer ein richtig Gutes ist, wird jedes Dick-Messer handgeschärft und abgezogen. Nicht umsonst sind die Messer von Dick aus der Serie Premier Plus die erste Wahl für Profis und ambitionierte Hobbyköche. Premier Plus von Dick: die Summe ausgeklügelter Details Lange Schnitthaltigkeit durch hochwertigen, rostfreien Molybdän-Vanadium Stahl, eisgehärtet. Dadurch wird weniger Wetzten und Schleifen erforderlich. Durch die scharfe Klinge wird das Schneidgut sauber durchgeschnitten und nicht gequetscht, wertvolle Inhaltsstoffe bleiben dadurch erhalten. Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge mit Polierabzug. Am Kropf, der Verdickung zwischen Klinge und Griff, und an der durchgehenden Angel erkennen Sie das geschmiedete Messer. Premier Plus wurde für optimale Balance, Schnitthaltigkeit und Ergonomie entwickelt. Der stabile Klingenrücken wird zum Zerkleinern von z.B. Knorpeln, aber auch zum Aufschlagen von Krustentieren verwendet. Mit dem vorderen Teil der Klinge werden kleine Gemüsearten geschnitten und gehackt. Die geschwungene Klingenform ist ideal für wiegende und auch ziehende Schnitte. Mit diesem Teil der Klinge wird fast alles Schneidgut geschnitten. Der hintere Teil der Klinge wird für schwer durchzutrennendes Schneidgut verwendet, weil die Kraftumsetzung so optimal ist. Das breite Klingenblatt wird in der Praxis zum Plattieren und Formen benutzt; zudem bietet es genügend Abstand zwischen der Hand am Griff und dem Schneidbrett. Messergriff - vollendeter Griff in Volumen und Form: Die Form des Griffes

passt sich weitestgehend der natürlichen Form der Hand an. Dadurch kann sehr lange mit diesen Messern ermüdungs- und schmerzfrei gearbeitet werden. Durch den Fingerschutz bekommt die Hand einen sicheren Halt.

Passend dazu



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade

ab 54,95 €*

★★★★★ (46)



Silit Schneidebrett in anthrazit/grau

ab 19,95 €*

★★★★★ (27)



Boos Blocks Schneidebrett Gourmet BBQ aus Ahorn mit Saftrille

99,90 €*

★★★★★ (5)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten