

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Besondere Beschichtung



Das neue Kochmesser Carbon Spirit Ajax von Friedr. Dick / Foto:  
Friedr. Dick

Im Jahr 2017 erweckte Friedr. Dick mit dem Kochmesser Ajax in der Serie Red Spirit eine antike Klingenform zu neuem Leben. Nun bietet das Unternehmen das Kochmesser mit einer hochwertigen Kohlenstoff-Beschichtung an.

Mit der Neuinterpretation der altbewährten Klingenform gelang Friedr. Dick der Spagat zwischen Tradition und Moderne. Die außergewöhnliche Form erinnert an einen Spalter, ein unverzichtbares Werkzeug für die Verarbeitung von Fleisch, dessen Design auf die 1930er Jahre zurückgeht. Die Klingenform mit breitem Klingenblatt und geschwungener Schneide eignet sich ideal zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel, aber auch von Gemüse und Obst. Dank des praktischen Loches in der Klinge kann das Messer aufgehängt werden. Die nun neue, besondere Beschichtung erfüllt hohe Ansprüche. Sie zeichnet sich durch ihre Härte, einen niedrigen Reibungskoeffizienten und ihre Widerstandsfähigkeit gegen Säuren, Basen und Salze aus. Dadurch ist die Klinge besonders kratzfest, gleitet leicht durch das Schneidgut, ohne anzuhafte und ist einfach zu reinigen. Die besonderen Eigenschaften des Ajax werden dadurch optimiert. Durch die veredelte schwarze Klinge und den schwarzen Griff erscheint das Messer elegant.

Die Stückzahl des Kochmessers Carbon Spirit Ajax ist auf 1.500 Stück limitiert. Erhältlich ist es über den Fachhandel.