

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Ein Messer, zwei Funktionen



Das neue Steak- und Tafelmesser Ajax Pure Metal von Friedr. Dick eignet sich sowohl zur Steakzubereitung wie auch zum Essen / Foto: Friedr. Dick

Mit dem neuen Steak- und Tafelmesser Ajax Pure Metal von Friedr. Dick bietet das Unternehmen nun auch Messerkunst für den gedeckten Tisch an. Das Zusammenspiel von Klingmaterial, Schneidenform und Griffgestaltung des Steak- und Tafelmessers führt zu einem Schneiderlebnis mit intuitiver Handhabung. Als Vorlage für die Klingform diente das Kochmesser Ajax.

Das besonders breite Klingblatt sowie die geschwungene, scharfe Schneide des Ajax Pure Metal sorgen für einen sauberen Schnitt ohne Sägen und Reißen. Das Messer ist darüber hinaus so konzipiert, dass es nicht nur als Steakmesser eingesetzt werden kann.

Die Erfahrung in der Konstruktion und Produktion von Kochmessern und Qualitätswerkzeugen von Friedr. Dick sind bei der Entwicklung des Messers zu 100 Prozent eingeflossen. Ziel war es, ein Tafelmesser zu erschaffen, das den Qualitätsansprüchen von Kochmessern gleichwertig ist.

Für das Steak- und Tafelmesser kommt die Stahlqualität, die das Unternehmen für alle Kochmesser verwendet, zum Einsatz. Diese spezielle Stahllegierung steht für Schnitthaltigkeit, Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Diese optimierte Stahlqualität ermöglicht die vollendete Schärfe gepaart mit einer hohen Härte. Diese bewirkt eine lange Standzeit der Schneide, die mit herkömmlichen Edelstahlarten, die sonst für Besteckmesser zum Einsatz kommen, nicht erzielt werden kann.