

BRANCHENNEWS

Neues Zerlegemesser



Das neue Zerlegemesser Hektor von Friedr. Dick / Foto: Friedr. Dick

Traditionshersteller Friedr. Dick bringt ein neues Zerlegemesser aus der Serie Red Spirit auf den Markt: Hektor.

Das Messer ist ideal zum Zerlegen von größeren Fleisch- und Fischstücken aber auch als Brisketmesser für den BBQ-Bereich geeignet. Gerade für das Schneiden von Brisket ? also im heißen Rauch gegarte Rinderbrust ? ist die lange, geschweifte Klinge geeignet, da dadurch ein langer, ziehender Schnitt möglich ist. So können auch große Stücke einfach und ohne abzusetzen geschnitten werden. Der Kullenschliff reduziert dabei das Anhaften des Schnittguts an der Klinge. Das Messer Hektor überzeugt außerdem durch sein klares und eindrucksvolles Design. Die geschwungene, stolze 26 Zentimeter lange Klinge und seine Schärfe machen es zum Werkzeug in der Küche und am Grill.

Bei der Namensfindung bezog das Unternehmen Koch- und Grillbegeisterte über die Sozialen Netzwerke ein. Unter mehr als 500 Namensvorschlägen wurde schließlich der Name Hektor gewählt ? in Anlehnung an den Krieger, bekannt aus der griechischen Mythologie.

Mit Hektor umfasst die Serie Red Spirit mittlerweile 15 verschiedene Messertypen, einen Wetzstahl und eine Fleischgabel.