AUSSTATTUNG & TECHNIK

Serie erweitert

Das neue Ausbeinmesser aus der Serie Red Spirit von Friedr. Dick / Foto: Friedr. Dick

Ein neues Ausbeinmesser ergänzt die Red Spirit Serie von Friedr. Dick. Es löst das Fleisch leicht vom Knochen und entfernt Haut, widerstandsfähige Sehnen und Fett.
Die schmale Klingenform kommt aus der Fleischindustrie und ist speziell für die Arbeit am frischen Fleisch angepasst. Sie erlaubt es, das Messer zwischen Knochen und Fleisch einzustechen und mühelos vom Knochen zu trennen. Mit ihrer kurzen, 15 Zentimeter Klinge kann kontrolliert und effektiv gearbeitet werden. Da das Ausbeinmesser in der Küche immer auch Feuchtigkeit ausgesetzt wird, ist es wichtig, dass die Klingen aus rostfreiem Stahl angefertigt sind. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers liegt perfekt in der Hand und erfüllt alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen.
Die Messer der Red Spirit Serie sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich wird die Schneide poliert. Außerdem ist die Klinge des Ausbeinmessers flexibel, so dass sie sich ideal an die Konturen der Knochen anpassen kann und das Fleisch nicht mehr nachgearbeitet werden muss. Bei der Serie ließen sich die Produktdesigner bei Friedr. Dick von der asiatischen Handwerkskunst inspirieren und schufen eine asiatisch anmutende Serie in Rot. Mit dem neusten Serienzuwachs umfasst die Red Spirit Serie mittlerweile 16 verschiedene Messertypen, einen Wetzstahl und eine Fleischgabel.