DICK
Messer-Set ErgoGrip - 3-teilig

Artikelnr.: V4015547D

58,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten



Hersteller: DICK

Modell: Messer-Set ErgoGrip - 3-teilig

Kaliber: Sonstige

Zustand: Neu

Frei erhältliche Waffe

Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →DICK Messer-Set ErgoGrip - 3-teilig
- made in Germany- für den professionellen Einsatz- entspricht der Lebensmittelverordnung- 3-teiliges Messer-Set- ergonomisch geformte Griffe PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- 3-teiliges Messer-Set- für den professionellen Einsatz- entspricht der Lebensmittelverordnung- ergonomisch geformte Griffe- made in GermanyDICK Fleischermesser-Set ErgoGrip - Drei Messer für die professionelle Fleischverarbeitung

Das dreiteilige DICK Fleischermesser-Set ErgoGrip ist mit den gängigsten Messern für die Fleischverarbeitung ausgestattet. Im Set enthalten sind ein schmales Ausbeinmesser (Klingenlänge 13 cm), ein breites Ausbeinmesser (Klingenlänge 15 cm) und ein Blockmesser (Klingenlänge 21 cm). Die Messer-Serie ErgoGrip besteht aus absolut hygienischen Fleischermessern für den professionellen Einsatz - kompromisslos in Ergonomie und Schärfe. Die ausgewogene Härte von 56° HRC ist der ideale Kompromiss für perfekte Schnitthaltigkeit und leichtes Nachschärfen. Ausgezeichnet mit dem amerikanischen Hygiene- und Qualitätssiegel NSF.
ErgoGrip Messer - kompromisslos in Funktion und Sicherheit

- polierte, standfeste Klinge, lasergeprüfte, präzise Schneidengeometrie
- keine Spaltenbildung zwischen Kunststoff und Stahl
- extra breite Daumenauflage
- Sicherheit durch ausgeprägten Fingerschutz
- rutschfester, ergonomischer Griff ohne Abrieb

Herstellung und Qualität der Fleischermesser
Die Fleischermesser von Friedr. Dick werden ausschließlich aus hochlegiertem, rostfreien Stahl hergestellt. Dieses Grundmaterial ist die Basis für die weitere Verarbeitung bis hin zum fertigen Qualitätsmesser. Der Rohling wird aus speziell gewalzten, konischen Stangen ausgestanzt. Das Härten als nächster Schritt trägt ganz entscheidend zur Qualität des Messers bei. Die Rohkörper werden unter Schutzgas im Durchlaufverfahren bei über 1.000°C gehärtet. Die bei Friedr. Dick eingesetzten Anlagen entsprechen dem modernsten Stand der Technik und garantieren einen definierten und kontrollierten Härteprozess. Jeglicher Kontakt mit Sauerstoff wird vermieden, da die Oberfläche sonst verzundert. Der nächste Arbeitsgang ist das sogenannte Anlassen. Da der gehärtete Stahl unelastisch ist, muss jetzt durch Anlassen bei Temperaturen von bis zu 250°C die größte Spannung im Stahl beseitigt werden, das heißt die Moleküle des Stahls ?ausgerichtet? werden. Damit erhalten die Klingen die gewünschte Elastizität und Zähigkeit. Das eigentliche Schleifen der Klinge erfolgt mit speziellen CNC-gesteuerten Schleifmaschinen-Vollautomaten, die eine gleich bleibende Qualität gewährleisten. Das anschließende Polieren sorgt für eine gleichmäßige feine Oberfläche und der Rücken wird entgratet. Nach dem Schleifvorgang erfolgt das Anbringen des Griffes. Bei Friedr. Dick handelt es sich um angespritzte Griffe nach einem speziellen Verfahren. Mit diesem Verfahren werden Klinge und Griff ohne Spalt fest miteinander verbunden. Der Griff ist hygienisch einwandfrei aus hochwertigem, rutschfestem und widerstandsfähigem Kunststoff ohne Abrieb. Die Messer sind selbstverständlich spülmaschinenfest und hitzebeständig bis 130° C. Der Endabzug an der Schneide wird von Spezialisten auf Maschinen durchgeführt, die im eigenen Haus entwickelt wurden und dem Messer die optimale Schneidfähigkeit geben. Mit Laserwinkelmessgeräten wird geprüft, ob der optimale Schleif- und Abziehwinkel sichergestellt ist. Nach jedem der ca. 25 Arbeitsgänge erfolgen Prozesskontrollen, die dokumentiert werden. Schließlich erhält jedes Messer die unverwechselbare F. Dick-Kennzeichnung, die für Qualität und Tradition steht.
Qualitätskontrolle und Produktauswahl
Neben den laufenden Qualitätskontrollen während der Fertigung werden alle Erzeugnisse zudem einer strengen Endkontrolle unterzogen. Denn Qualität ist für Friedr. Dick keine Frage, sondern die Antwort. Friedr. Dick bietet für jeden Zweck und Schnitt das richtige Messer, ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, glatter Schneide, Kullenschliff oder Wellenschliff. F. Dick Produkte stehen für hohe Qualität wie hervorragende Schneidfähigkeit und gute Schnitthaltigkeit. Erleben Sie mit F. Dick Messern ein Schneiderlebnis von

Anbieterinformationen

TriggerStart GmbH

www.SchützenLand.de

Gostritzer Str. 63
01217 Dresden
Sachsen

Telefon:
0351 - 4189 5564

E-Mail:
info@schuetzenland.de

Webseite:
www.schuetzenland.de

Alle Inhalte dieser Webseite sind urheberrechtlich geschützt. © Verband Deutscher Büchsenmacher und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Gisselberger Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0) 6421 - 69 33 0 - 0 Telefax: +49 (0) 6421 - 69 33 99 info@vdb-waffen.de

Produktsicherheitsinformationen:

Dieses Produkt wurde vor dem 13.12.2024 auf dem Marktplatz bereitgestellt. Für Hersteller- und Sicherheitsinformationen wenden Sie sich an den anbietenden Händler.

Ein Angebot von www.progun.de - eine Webseite des Verband Deutscher Büchsenmacher und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Gisselberger Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0)6421 480 75-00 - Telefax: +49 (0)6421 480 75-99 - info@vdb-waffen.de