DICK
Gekrösemesser ErgoGrip

Artikelnr.: V4015561D

34,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten



Hersteller: DICK

Modell: Gekrösemesser ErgoGrip

Kaliber: Sonstige

Zustand: Neu

Frei erhältliche Waffe

Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →DICK Gekrösemesser ErgoGrip
- ergonomisch geformter Griff- für den professionellen Einsatz- entspricht der Lebensmittelverordnung- Kugel an der Klingenspitze- ideal zum Abschwarten PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- ideal zum Abschwarten- für den professionellen Einsatz- entspricht der Lebensmittelverordnung- ergonomisch geformter Griff- Kugel an der KlingenspitzeDICK Gekrösemesser ErgoGrip - Präzision und Komfort für den professionellen Einsatz

Ergonomisches Design für müheloses Arbeiten
Das DICK Gekrösemesser ErgoGrip überzeugt durch eine gebogene Klinge, die für außergewöhnliche Schärfe und ein besonders leichtes Handling sorgt. Dank des integrierten Metallknopfs eignet sich dieses Modell optimal zum Aufschärfen der Bauchdecke, ohne dabei Innereien oder Darm zu beschädigen. Auch das Abschwarten, Aus-der-Deckeschlagen und präzise Auslösen von Innereien gelingen mit diesem Messer zuverlässig.
Hygienische Profi-Messer für höchste Ansprüche
Die ErgoGrip Serie umfasst Fleischermesser, die speziell für den professionellen Gebrauch entwickelt wurden. Sie zeichnen sich durch kompromisslose Ergonomie und Schärfe aus. Die ausgewogene Härte von 56° HRC bietet eine ideale Balance zwischen Schnitthaltigkeit und einfacher Nachschärfbarkeit - für effizientes und ermüdungsfreies Arbeiten.
Ausstattungsmerkmale der ErgoGrip Messer

- Polierte, formstabile Klinge mit lasergeprüfter Schneidengeometrie
- Fugenlose Verbindung zwischen Kunststoffgriff und Stahl
- Extra breite Daumenauflage für komfortables Arbeiten
- Ausgeprägter Fingerschutz für optimalen Halt
- Rutschfester, ergonomischer Griff ohne Abrieb

Hochwertige Materialien und moderne Fertigung
Fleischermesser von Friedr. Dick werden ausschließlich aus hochlegiertem, rostfreiem Stahl gefertigt. Das Ausgangsmaterial bildet die Grundlage für die weitere Verarbeitung bis zum fertigen Qualitätsmesser. Der Rohling entsteht durch das Ausstanzen aus speziell gewalzten, konischen Stangen. Anschließend erfolgt das Härten bei über 1.000°C unter Schutzgas, um eine definierte und kontrollierte Härte zu gewährleisten.
Optimale Elastizität und Zähigkeit
Nach dem Härten wird der Stahl bei bis zu 250°C angelassen, um Spannungen zu lösen und die gewünschte Elastizität sowie Zähigkeit zu erzielen. Das Schleifen der Klinge erfolgt auf CNC-gesteuerten Maschinen, die eine gleichbleibende Qualität sicherstellen. Ein abschließendes Polieren sorgt für eine feine Oberfläche, während der Klingenrücken entgratet wird.
Fugenloser, hygienischer Griff
Der Griff wird nach einem speziellen Verfahren direkt an die Klinge angespritzt, sodass keine Spalten entstehen. Das Ergebnis ist ein hygienischer, rutschfester und widerstandsfähiger Kunststoffgriff, der auch bei intensiver Nutzung keine Abnutzung zeigt. Die Messer sind spülmaschinenfest und hitzebeständig bis 130°C.
Präzise Endbearbeitung und Qualitätskontrolle
Der finale Schliff der Schneide erfolgt auf eigens entwickelten Maschinen, um die optimale Schneidfähigkeit zu gewährleisten. Mit Laserwinkelmessgeräten wird der perfekte Schleif- und Abziehwinkel überprüft. Nach rund 25 Fertigungsschritten und kontinuierlichen Prozesskontrollen erhält jedes Messer die charakteristische F. Dick-Kennzeichnung.
Strenge Endkontrolle für gleichbleibende Qualität
Neben laufenden Qualitätsprüfungen während der Produktion unterzieht Friedr. Dick jedes Produkt einer abschließenden Kontrolle. So wird sichergestellt, dass jedes Messer den hohen Qualitätsstandards entspricht.
Vielseitige Auswahl für jeden Bedarf
Friedr. Dick bietet für jede Anwendung das passende Messer - ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, mit glatter Schneide, Kullenschliff oder Wellenschliff. Die Produkte stehen für ausgezeichnete Schneidfähigkeit und lange Schnitthaltigkeit. Ein präzises Schneiderlebnis und ein

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

Bundesverband Waffenrecht, 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

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