# DICK
# Aufbrechmesser ErgoGrip

**Artikelnr.: V4015559D**

36,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten



**Hersteller:** DICK

**Modell:** Aufbrechmesser ErgoGrip

**Kaliber:** Sonstige

**Zustand:** Neu

**Frei erhältliche Waffe**

**Beschreibung:**

Hier direkt bestellen → →DICK Aufbrechmesser ErgoGrip
PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- mit Sägeschliff an der Schneide- für den professionellen Einsatz- entspricht der Lebensmittelverordnung- ergonomisch geformter Griff- Kugel an der KlingenspitzeProfessionelles Aufbrechen mit dem DICK ErgoGrip Messer

Effizientes Aufsägen von Brustbein und Schlossnaht
Das DICK Aufbrechmesser ErgoGrip eignet sich optimal zum Aufsägen des Brustbeins sowie der Schlossnaht, also der Knochennaht am Zusammentreffen der Beckenknochen. Der spezielle Sägeschliff an der Schneide sorgt für einen sauberen und komfortablen Schnitt. Die Kugel an der Spitze ermöglicht ein präzises Aufschneiden, ohne dass die Innereien beschädigt werden.
Hygienische Fleischermesser für den professionellen Einsatz
Die ErgoGrip Messer-Serie umfasst absolut hygienische Fleischermesser, die für den professionellen Einsatz entwickelt wurden. Ergonomie und Schärfe stehen im Mittelpunkt. Die Härte von 56° HRC bietet eine ideale Balance zwischen Schnitthaltigkeit und einfacher Nachschärfbarkeit. So ist ein ermüdungsfreies Arbeiten möglich.
Durchdachte Details für präzises Arbeiten

- Polierte, standfeste Klinge mit lasergeprüfter Schneidengeometrie
- Keine Spaltenbildung zwischen Kunststoff und Stahl
- Extra breite Daumenauflage
- Ausgeprägter Fingerschutz
- 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 hin zum fertigen Qualitätsmesser. Der Rohling wird aus speziell gewalzten, konischen Stangen ausgestanzt. Das Härten erfolgt unter Schutzgas bei über 1.000°C im Durchlaufverfahren, wodurch ein definierter und kontrollierter Härteprozess garantiert wird. Anschließend sorgt das Anlassen bei Temperaturen bis zu 250°C für die gewünschte Elastizität und Zähigkeit der Klinge.
Präziser Schliff und langlebige Verbindung
Das Schleifen der Klinge erfolgt mit CNC-gesteuerten Schleifmaschinen, die eine gleichbleibende Qualität sicherstellen. Nach dem Polieren wird der Rücken entgratet. Der Griff wird im Spritzgussverfahren direkt an die Klinge angespritzt, wodurch eine feste und spaltfreie Verbindung entsteht. Der verwendete Kunststoff ist rutschfest, widerstandsfähig und abriebfrei. Die Messer sind spülmaschinenfest und hitzebeständig bis 130°C.
Endkontrolle und Qualitätssicherung
Der finale Abzug der Schneide erfolgt durch Spezialisten auf eigens entwickelten Maschinen. Mit Laserwinkelmessgeräten wird der optimale Schleif- und Abziehwinkel überprüft. Nach jedem der rund 25 Arbeitsschritte finden Prozesskontrollen statt, die dokumentiert werden. Jedes Messer erhält die unverwechselbare F. Dick-Kennzeichnung als Zeichen für Qualität und Tradition. Zusätzlich unterliegen alle Produkte einer strengen Endkontrolle.
Vielseitigkeit und Präzision für jeden Schnitt
Friedr. Dick bietet für jede Anforderung das passende Messer - ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, mit glatter Schneide, Kullenschliff oder Wellenschliff. F. Dick Produkte stehen für hohe Qualität, hervorragende Schneidfähigkeit und gute Schnitthaltigkeit. Die Messer lassen sich einfach und präzise führen und ermöglichen einen sauberen Schnitt. Durch die ausgewogene Härte wird der Materialverbrauch reduziert und die Effizienz gesteigert.
Materialien und Reinigung
Für die Herstellung werden ausschließlich Klingenmaterialien und Kunststoffgriffe verwendet, die der Lebensmittelverordnung entsprechen. Fleischermesser und Wetzstähle sind für die Reinigung in Sterilisatoren bis zu 130°C geeignet. Um Fleckenbildung zu vermeiden, empfiehlt sich eine sofortige Reinigung mit einem

## 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



Ein Service des Verbandes der 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