



DICK

Traditionsmarke der Profis

HARMONISCHES ZUSAMMENSPIEL
VON FORM UND FUNKTION

HARMONIOUS INTERPLAY
OF FORM AND FUNCTION



Friedr. Dick GmbH & Co. KG . Esslinger Straße 4-10
D-73779 Deizisau . Germany
Tel. +49 7153 817-0 . Fax +49 7153 817-219
www.dick.de . mail@dick.de



PURE METAL

STEAK- UND TAFELBESTECK
STEAK AND TABLE CUTLERY

BEEINDRUCKE DEINE GÄSTE MIT STIL, DESIGN UND EINMALIGEM SCHNEIDERLEBNIS

Das Zusammenspiel von Klingenmaterial, Schneidenform und Griffgestaltung des Steak- und Tafelmessers AJAX PURE METAL führt zu einem außergewöhnlichen Schneiderlebnis mit intuitiver Handhabung.

Als Vorlage für die Klingensform diente unser erfolgreiches Kochmesser AJAX. Mit der Neuinterpretation ist uns der Spagat zwischen Tradition und Moderne gelungen. Formensprache und Funktionalismus sind die prägenden Elemente dieses besonderen Designs. Dies kommt deutlich bei der Ausformung und der klaren Linie des Griffes unseres Steak- und Tafelmessers zur Geltung.

Die Steak- und Tafelgabel PURE METAL überzeugt mit 4 längeren, stabilen Zinken. Diese eignen sich perfekt für dicke Fleischstücke zum Fixieren und Aufnehmen. Das Gewicht ist gleichmäßig verteilt, sodass die Gabel ausbalanciert und angenehm in der Hand liegt. Die etwas breitere Form der Gabel ist ideal zum Zerteilen von Kartoffeln und Gemüse. Das Design der Gabel folgt der klaren Linie und Formensprache des Messers AJAX PURE METAL.

Unsere jahrelange Erfahrung in der Konstruktion und Produktion von hochwertigen Qualitätswerkzeugen und deren harten Einsatz in den Profiküchen haben wir bei der Entwicklung des Steak- und Tafelbesteck PURE METAL einfließen lassen. Es war uns wichtig, ein Besteck zu erschaffen, das den Qualitätsansprüchen unserer Kochmesser gleichwertig ist und den verschiedenen Anwendungen, Anforderungen und Designwünschen unserer Kunden entspricht.

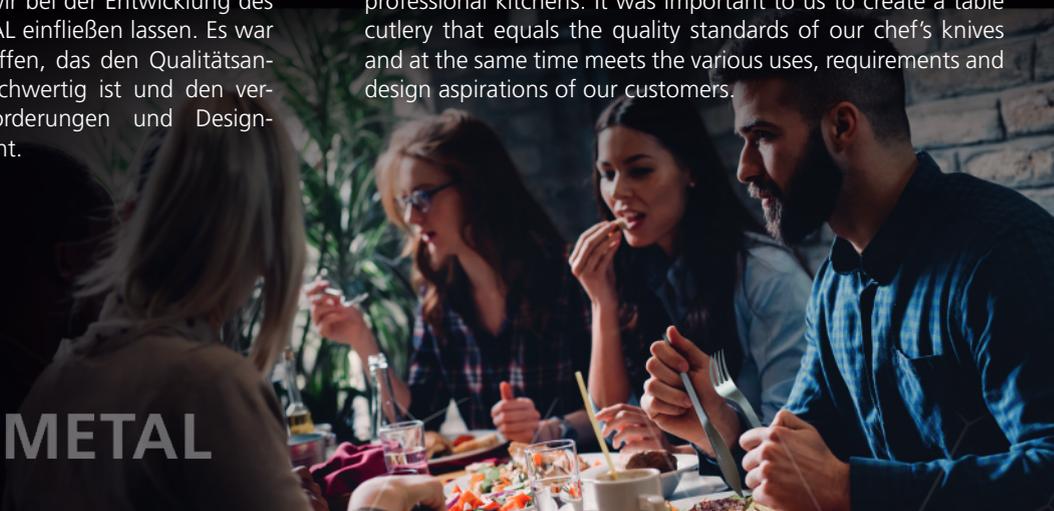
IMPRESS YOUR GUESTS WITH STYLE, DESIGN AND A UNIQUE CUTTING EXPERIENCE

The interplay of blade material, cutting edge shape and handle design of the AJAX PURE METAL steak and table knife results in an exceptional cutting experience and a knife with intuitive handling.

The shape of the blade takes its inspiration from our successful AJAX chef's knife. With the new interpretation we have succeeded in balancing tradition and modernity. The stylistic language and functionality are defining elements of the design. This is clearly reflected in the shaping and the clear line of our steak and table knife's handle, with its emphasis on puristic industrial design.

The PURE METAL steak and dinner fork impresses with 4 longer, sturdy tines. These are perfect for holding and picking up thick pieces of meat. The weight is evenly distributed so that the fork is balanced and comfortable in the hand. The slightly wider shape of the fork is ideal for cutting potatoes and vegetables. The design of the fork follows the clear line and styling of the AJAX PURE METAL knife.

The development of our steak and table cutlery embodies our long tradition in the construction and production of high quality tools and the tough conditions they prove themselves in professional kitchens. It was important to us to create a table cutlery that equals the quality standards of our chef's knives and at the same time meets the various uses, requirements and design aspirations of our customers.



AJAX PURE METAL

EIN EINZIGER SCHNITT GENÜGT

Nicht unwesentlich trägt das Steakmesser zum Genuss eines Steaks bei. Wenn das Messer mühelos durch das Fleisch gleitet, läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Aber auch der schön gedeckte Tisch und ein ansprechendes Besteck tragen zum Genuss und der Kulinarik bei.

Das besonders breite Klingenblatt, die geschwungene und extrem scharfe Schneide des AJAX PURE METAL sorgen für einen sauberen Schnitt ohne Sägen und Reißen. Es genügt ein einmaliges Durchziehen der Klinge um das Schneidgut zu trennen. Dabei bleibt der Fleischsaft im Fleisch, die Fleischfasern werden nicht zerrissen und sorgt für ein sensitives Geschmackserlebnis. Unser Steakmesser AJAX PURE METAL hat einen glatten, schlanken Schliff – also keinen Wellenschliff – dieser erlaubt einen sauberen Schnitt durch das Fleisch, egal welche Garstufen dieses hat. Das Steak- und Tafelbesteck PURE METAL ist darüber hinaus so konzipiert, dass es für alle Lebensmittel eingesetzt werden kann und somit zum Alleskönner und Hingucker für

JUST ONE CUT

A decent steak knife plays a big part in tucking into a great steak. A knife that glides effortlessly through the meat already sets the taste buds flowing. And a beautifully set table with an attractive table cutlery only add to the enjoyment and culinary experience.

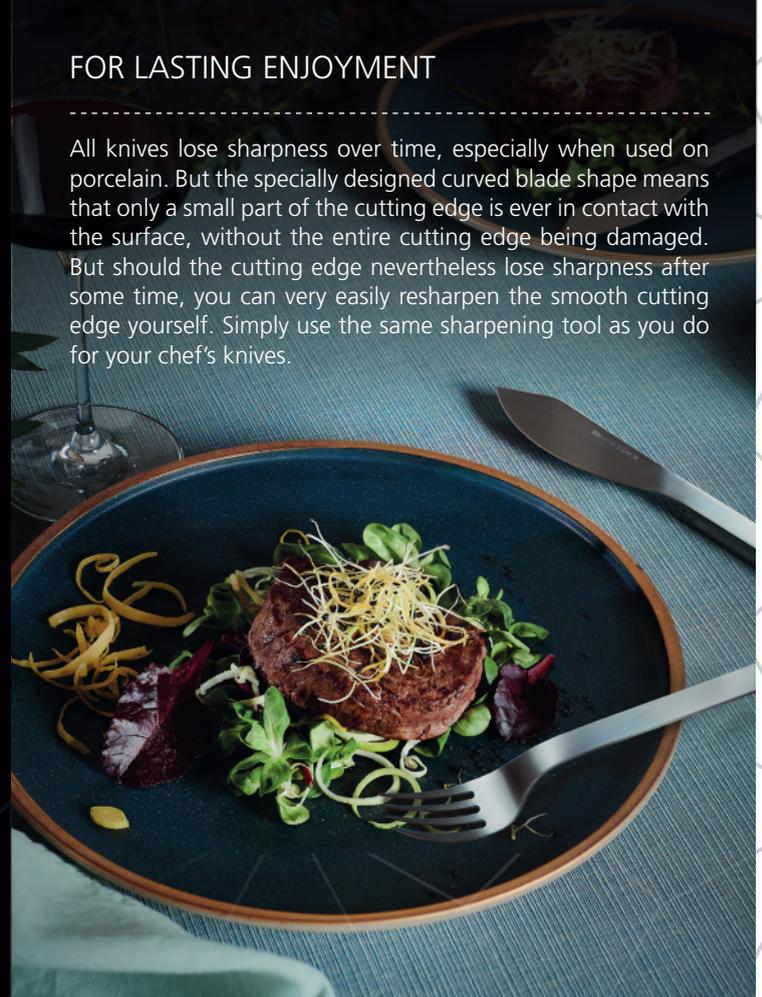
The exceptionally wide blade surface, and the curved and super sharp cutting edge of the AJAX PURE METAL guarantee a clean cut without sawing and tearing. One cut of the blade is all it takes to slice through the meat. The meat juices stay in the meat, the meat fibres are not torn and the result is a taste experience to savour. Our AJAX PURE METAL steak knife has a smooth, narrow edge – rather than a serrated edge – ensuring a clean cut through the meat, no matter what its cooking level. The steak and table cutlery PURE METAL has also been designed with every type of food in mind, making it a true all-rounder and an eye-catching tableware addition. Not just for fans of F. DICK knives.

FÜR LANGEN GENUSS

Jedes Messer verliert mit der Zeit an Schärfe, vor allem wenn es auf Porzellan eingesetzt wird. Die speziell konzipierte geschwungene Klinge bewirkt jedoch, dass immer nur ein kleiner Teil der Schneide Kontakt zum Untergrund hat, ohne dass die komplette Schneide beschädigt werden kann. Wenn die Schneide nach einiger Zeit trotzdem an Schärfe verliert, können Sie das Nachschärfen der glatten Schneide mit geringem Aufwand selbst übernehmen. Dazu benötigen Sie die gleichen Schärfgeräte, wie Sie sie auch für Ihre Kochmesser verwenden.

FOR LASTING ENJOYMENT

All knives lose sharpness over time, especially when used on porcelain. But the specially designed curved blade shape means that only a small part of the cutting edge is ever in contact with the surface, without the entire cutting edge being damaged. But should the cutting edge nevertheless lose sharpness after some time, you can very easily sharpen the smooth cutting edge yourself. Simply use the same sharpening tool as you do for your chef's knives.



BEWÄHRTE KOCHMESSERSTAHL-QUALITÄT

Für das Steak- und Tafelmesser kommt unsere bewährte Stahlqualität, die wir auch für unsere hochwertigen Kochmesser verwenden, zum Einsatz. Die spezielle hochwertige Stahllegierung steht für Schnitthaltigkeit, Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Diese optimierte Stahlqualität ermöglicht die vollendete F. DICK Schärfe gepaart mit einer ungewöhnlich hohen Härte. Diese bewirkt eine lange Standzeit der Schneide, die mit herkömmlichen Edelstahlsorten, die sonst für Besteckmesser zum Einsatz kommen, nicht erzielt werden kann.

Entscheidend für die Qualität, Funktionalität und Leistung unserer Produkte, ist die Fertigung, bestehend aus traditioneller Handarbeit und moderner Fertigungstechnologie. Jedes Messer wird zudem komplett verrundet und liegt ohne störende Kanten angenehm und sicher in der Hand.

TRIED-AND-TESTED CHEF'S KNIFE STEEL QUALITY

The steak and table knife use the same tried-and-tested steel quality as our premium chef's knives. The exceptionally high-quality steel alloy ensures edge retention, wear resistance and maximum sharpness. This optimised steel quality promises the consummate F. DICK sharpness coupled with unparalleled hardness. The result is a long lifetime of the cutting edge that cannot be matched by the stainless knives conventionally used as cutlery.

The production - a combination of traditional craftsmanship and modern production technology - defines the quality, functionality and performance of our products. Plus, every knife comes completely rounded and lies comfortably and securely in the hand without any edges digging in.

UNKOMPLIZIERT UND EINFALLSREICH

Die einzigartige Griffgestaltung verhindert, dass die Messerklinge in Kontakt mit dem Tisch kommt. Und das zu jeder Zeit. Eine Messerbank, um das benutzte Messer abzulegen, um den Tisch bzw. die Unterlage nicht zu verunreinigen, wird überflüssig. Die hochwertige Stahlqualität erlaubt eine Reinigung in der Spülmaschine, jedoch ist diese wesentlich aggressiver als das Spülen von Hand. Daher empfehlen wir, wenn möglich eine Reinigung per Hand.

SIMPLY SMART

The unique handle design prevents the knife blade from coming into contact with the table. Ever. So there is no need of a knife rest for your used knife to stop your table or other surfaces from getting dirty. Because we use high-grade steel, our knives are dishwasher-safe. This method of cleaning is far more aggressive than hand washing, however. We therefore advise washing by hand whenever possible.

