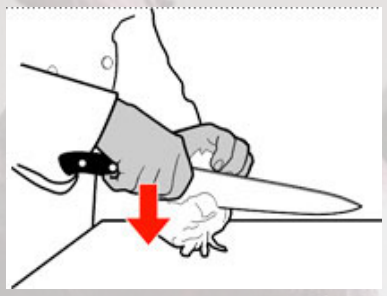
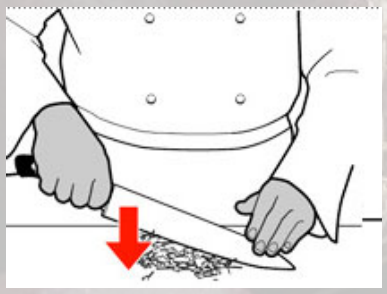
DICK
Traditionsmarke der Profis

Professionelles Schneiden



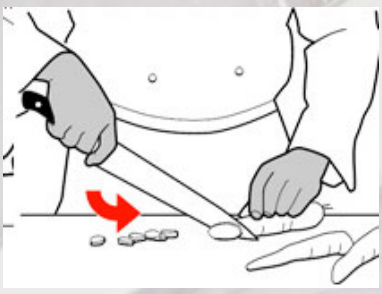
Wie schneidet man Gemüse?

Horizontal schneiden, z.B. Gemüse mit gleichmäßigem Druck von oben nach unten mit dem hinteren Teil der Klinge.



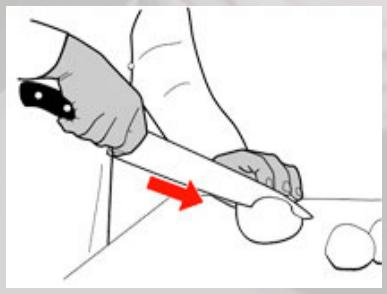
Wie schneidet man Kräuter?

Der *Wiegeschnitt*, das sind wiegende Auf- und Ab- Bewegungen von der Klingenspitze hin zum Klingenende, eignet sich zum Zerkleinern z.B. von Kräutern.



Wie schneidet man einheitlich kleine Stücke?

Einheitliches Kleinschneiden, durch kurze Vorwärtsbewegungen nach unten und gleichzeitig nach vorne. Die Messerspitze bleibt dabei immer auf der Schneidunterlage, die Hand, die das Messer führt, bestimmt die Schnittbreite, die andere Hand (mit eingekrümmten Fingerspitzen!) dient als Führung.



Wie schneidet man Zwiebeln?

Lange, nach unten und gleichzeitig nach vorne gerichtete Schnitte, wobei die Spitze und der mittlere Teil der Klinge zum Schneiden verwendet werden.

Messerpflege:

Wie werden Messer richtig geplegt?

Die Richtige Pflege eines Messers ist das A und O. Messer, die geschmiedet sind oder einen Holzgriff haben, sollten Sie keinesfalls in der Spülmaschine reinigen. Messer mit Kunststoffgriffen sind durchaus spülmaschinengeeignet, jedoch ist die Reinigung in der Spülmaschine wesentlich aggressiver als das Spülen von Hand.

Der Gebrauch hochkonzentrierter Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Messer im heißen Dampf, aber auch der Verbleib bestimmter Speisereste auf der Klinge können auf den Klingen zu Flecke noder gar zu Korrosion führen. Am besten reinigen Sie das Messer per Hand mit einem weichen Tuch und einem milden alkalischen Reinigungsmittel. Wischen Sie Ihr Messer nach dem Reinigen sorgfältig trocken, so vermeiden Sie Flecken auf der Klinge. Messer mit Holzgriffen können Sie ab und zu mit lebensmittelechten Ölen (z.B. Olivenöl) pflegen. Das Öl macht den Griff schön geschmeidig und verhindert Schwund und Risse.

Wie bleiben Messer scharf?

Messer bleiben lange scharf, wenn sie ausschließlich für den dazu bestimmten Zweck eingesetzt werden. Die Messer sollten zum Schneiden und nicht zum Hacken verwendet werden. Knochen oder Ähnliches sollten daher nur mit einem Spalter zerteilt werden.

Welches Schneidebrett ist beim Schneiden empfehlenswert?

Messer bleiben lange scharf, wenn sie ausschließlich für den dazu bestimmten Zweck eingesetzt werden. Die Messer sollten zum Schneiden und nicht zum Hacken verwendet werden. Knochen oder Ähnliches sollten daher nur mit einem Spalter zerteilt werden.

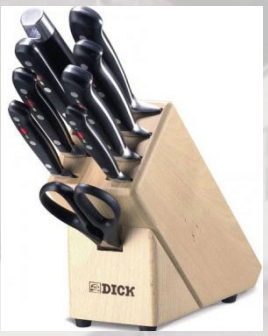
Fachgerechte Aufbewahrung:

Wie werden Messer richtig aufbewahrt?

Zu Ihrer Sicherheit und um die Schneiden der Klingen zu schützen empfehlen wir zur Aufbewahrung der Messer einen geeigneten Messerblock oder eine Magnetschiene. Bei dem Kauf eines Messerblockes sollten Sie darauf achten, einen Block mit genügend Platz und waagerechten Schlitzen, um die Messerklingen zu schützen, zu erwerben. Für die Aufbewahrung in der Schublade empfehlen wir den Klingenschutz - Edge Guard.
Alternativ maßgenau in die Schubladen eingebaute Fächer.

Klingenschutz für Messer

Klingenschutz – Edge Guard, der spezielle Klingenschutz zur Aufbewahrung, insbesondere in Schubladen.



Messerblock für Messer

Messerblock: Messerblock mit Tourniermesser, Officemesser, Ausbeinmesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Kochmesser, Fleischgabel, Wetzstahl und Küchenschere.

Professionelles Nachschärfen

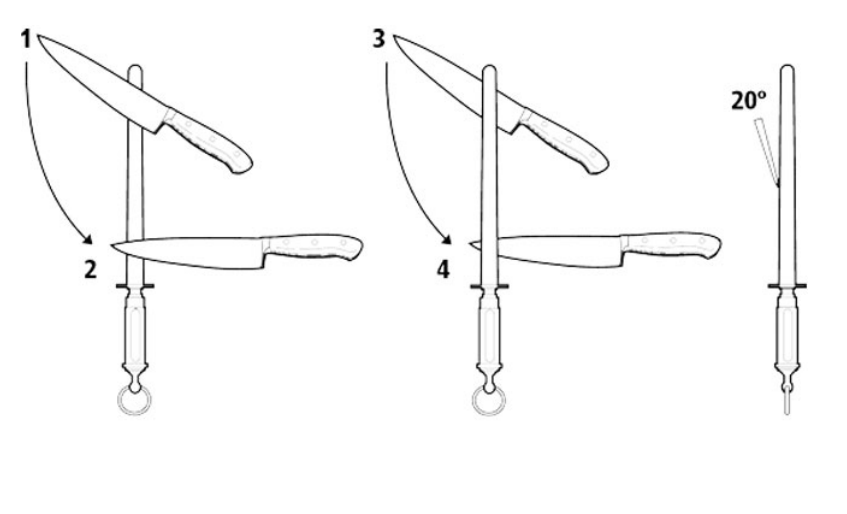
Wie kann man Messer am besten schärfen?

Gute Qualitätswerkzeuge brauchen Pflege und müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneidunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe.

Ein guter Wetzstahl oder eine entsprechende Wetzhilfe dürfen deshalb in keiner Küche fehlen, denn nur mit scharfen Messern macht Kochen Spaß. Bereits seit 1873 produziert Friedr. Dick Wetzstähle und ist auch heute noch der Qualitätsmarktführer.

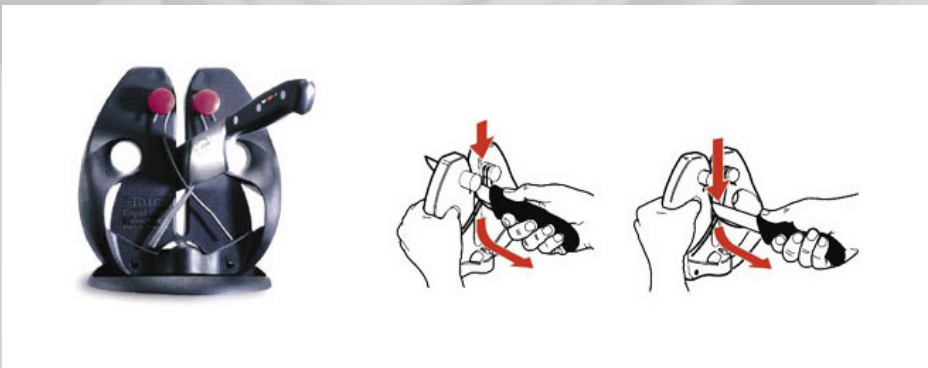
Unser Tipp: Machen Sie es wie die Profis. Richten Sie die Schneide durch häufiges, kurzes Wetzen, vor oder nach jeder Benutzung, wieder auf. Warten Sie damit nicht bis Sie das Gefühl haben, dass die Schneidleistung geringer wird.

Wie schärft man Messer mit dem Wetzstahl?



Die richtige Handhabung des Wetzstahls: Um das Messer zu schärfen, ziehen Sie die Klinge mehrmals abwechselnd von links und rechts über die ganze Länge des Wetzstahls. Wichtig: gleichmäßige Anzahl auf beiden Seiten. Klinge am Wetzstahl im Winkel von 15 - 20° führen.

Wie werden Messer richtig gereinigt und aufbewahrt?



Die Reinigung Ihres Wetzstahls ist unabdingbar und hält ihn hygienisch keimfrei und funktionsfähig. Durch falsche Reinigung kann Rost und Lochfraß entstehen, die sogar die Wetzstahlklinge beschädigen. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und spülen Sie den Wetzstahl mit Wasser gründlich ab.
Trocknen Sie den Stahl mit einem weichen, fusselfreien Tuch ab. Lagern Sie den Wetzstahl an einem trockenen Ort, am besten in einem Dick-Messerblock. Um den Magnetismus des Wetzstahls zu erhalten, sollten Wetzstahlklingen nicht aneinander stoßen.

Wie werden Messer mit einem Wetzstahlersatz geschärft?

Rapid Steel action – der Wetzstahlersatz: Das Messer mit leichtem Druck bogenförmig und zügig mehrfach durch den Mittelspalt des Schärfgerätes ziehen. Mehrmals wiederholen – schon haben Sie ein scharfes Messer mit optimal vorgegebenem Winkel. Einfaches und sicheres durchziehen führt zur optimalen Schneide.