

DICK Messer-Set Jagd Indoor ErgoGrip - 3-teilig

Artikelnr.: 4015549

statt UVP: 68,99 EUR

67,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Kategorie: Blankwaffen (Messer u.ä.) - Sonstiges

Zustand: Neu

Beschreibung:

Hier direkt bestellen → → DICK Messer-Set Jagd Indoor ErgoGrip - 3-teilig
- made in Germany- ergonomisch geformter Griff- für den professionellen Einsatz-
entspricht der Lebensmittelverordnung- 3-teiliges Messer-Set
DICK Messer-Set Jagd Indoor - die Grundausstattung eines Jägers. Dieses Set
bestehend aus geschweiftem Ausbeinmesser (Klingenlänge 13 cm), Abhäutemesser
(Klingenlänge 15 cm) und Stechmesser (Klingenlänge 18 cm) ist ideal zum
Abhäuten, Zerlegen, Auslösen und Zurechtschneiden im Zerwirkraum. 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

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 verunzert. 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.



Anbieterinformationen

TriggerStart GmbH

www.SchuetzenLand.de

Gostritzer Str. 63
01217 Dresden
Sachsen

Telefon:

0351 - 4189 5564

E-Mail:

info@schuetzenland.de

Webseite:

www.schuetzenland.de

www.triggerstart.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

Nach dem Schleifvorgang erfolgt das Anbringen des Griffes. Bei Friedr. Dick handelt

Produktsicherheitsinformationen:

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