

MARKT & PRODUKTE

Individuelle Messerserie



Bei Vivum tritt das Handwerkliche deutlich in den Vordergrund.

Durch das Zusammenspiel der Klingenformen und der Birkenholz-Griffe bei der Reihe entstehen Einzelstücke / Foto:

Friedr. Dick

Messerspezialist Friedr. Dick bringt mit Vivum eine neue, individuelle Messerserie auf den Markt. Die Messer punkten mit extremer Schärfe: ein edler und besonders geformter Griff aus Birkenholz trifft hier auf erstklassiges Messerstahl und modernes Klingendesign.

Die Birke steht für Leben, Stärke, Widerstandsfähigkeit und Zuverlässigkeit. Nicht nur der Stamm ist einfach zu erkennen, sondern auch seine ganz besonderen Holzmaserungen, die jeden Griff der Vivum-Messer einzigartig machen. Auch die neuen Griff-Formen überzeugen nicht nur optisch, sondern schmeicheln der Hand. Die Formensprache ist klar und ausdrucksstark. Das Holz fühlt sich natürlich an und liegt angenehm in der Hand. Eine Eigenschaft, die auch Brian Bojsen, Surfer, Fotograf, Gastronom und Outdoor-Koch schätzt. Vivum hat mich voll überzeugt. Ich liebe die Griffigkeit und Haptik der Messer. Für meine Küche über offenem Feuer in der Natur, aber auch für's alltägliche Kochen daheim? Vivum ist Natur pur, super scharf und absolut hochwertig. Die Messer passen einfach wie die Faust aufs Auge zu mir.?

Bei Vivum tritt das Handwerkliche deutlich in den Vordergrund. Durch das Zusammenspiel der Klingenformen und der Birkenholz-Griffe entstehen Einzelstücke. Die Klingenformen stehen im Einklang mit dem Griff und ermöglichen eine noch längere Schnittbewegung.

Dies erleichtert das Schneiden der Lebensmittel. Das Highlight der Serie: das speziell für den Einsatz am Grill entworfene Messer Asador. Mit seiner mächtigen Klinge schneidet es Fleisch wie Butter und auch größere Stücke sind kein Problem.

Als Unikat wird jedes Messer von Hand der erfahrenen Friedr. Dick-Mitarbeiter vollendet.

Für die Klingen wird ein spezieller hochlegierter Stahl verwendet, denn die Stahlqualität trägt maßgeblich zu einem scharfen Schneiderlebnis bei. Dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Schneidleistung, hohe Härte und gute Korrosionsbeständigkeit. Beim Härteprozess wird die Klinge unter Schutzgas bei 1.100 Grad Celsius gehärtet. Um die notwendige Elastizität und Zähigkeit der Messer zu gewährleisten und das Materialgefüge zu optimieren, werden die Klingen anschließend bei bis zu minus 197 Grad Celsius eisgehärtet. Dadurch entsteht eine optimale Härte von 58 HRC.