



DICK

Traditionsmarke der Profis



KOCHMESSER UND ZUBEHÖR CHEF KNIVES AND ACCESSORIES

www.dick.de

Friedr. Dick:

Seit 1778 für Präzision bekannt

Friedr. Dick mit Sitz in Deizisau behauptet sich seit über 245 Jahren als schwäbische Manufaktur in der Herstellung von Präzisionswerkzeugen erfolgreich gegen internationale Wettbewerber. Messer, Wetzstähle, Feilen, Spezialwerkzeuge und Schleifmaschinen werden mit höchstem Qualitätsanspruch gefertigt.



Der Weltruf als Hersteller von Qualitätswerkzeugen gründet sich auf Verlässlichkeit und der langen Lebensdauer der Produkte. Alle Produkte aus unserem Hause zeichnen sich zudem durch klassisches Design, durchdachte Funktion und höchste Qualität aus.

Wir arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung unserer Produkte. Diese entstehen in traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Technologien und stehen für entsprechende Wertigkeit.



Friedr. Dick:

Famous for precision since 1778

Friedr. Dick, with its headquarters in Deizisau, has been competing successfully with international competition for over 245 years as Swabian manufacturer of precision tools. Knives, sharpening steels, files, special tools and grinding machines have been manufactured here to the highest quality standards.

The global reputation as manufacturer of quality tools is based on consistent reliability and long-life of their products. All our products are characterised by the classic design, well thought out functions, and top quality.

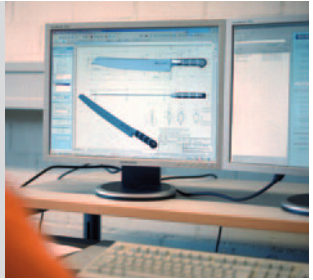
We work continuously to further develop our products. They are manufactured using traditional methods coupled with the most modern technology, resulting in a correspondingly high quality.



DICK

Traditionsmarke der Profis

Mit Tradition aktiv in die Zukunft
Tradition designs the future



Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

Das Qualitätsmanagement und die Prozessdokumentation entsprechen den Anforderungen der DIN EN ISO 9001.

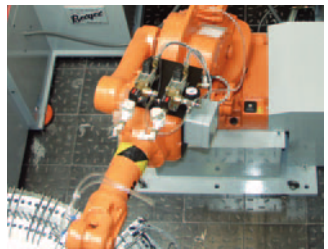
Mit dem Öko-Audit-Zertifikat wurde dokumentiert, dass Friedr. Dick sich selbst ökologische Richtlinien auferlegt hat und diesen entspricht. Friedr. Dick unterschreitet somit sogar die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestwerte für Umweltverträglichkeit.



Input from customers, endusers and our own ideas are converted into high quality products.

The quality management and the process documentation conform to the DIN EN ISO 9001 requirements.

The Eco-Audit-Certificate documents that Friedr. Dick imposes ecological instruction on itself and also conforms to them. Therefore, Friedr. Dick even falls below the legal compulsory minimum value for environmental compatibility.



In der hohen Schneidkultur klassisch geschmiedeten und hochwertigen Kochmesser stehen die Serien von Friedr. Dick für Spitzenqualität und Perfektion. Schneiden und Schärfen ist unsere Welt. Erleben Sie mit unseren Messern ein Schneiderlebnis von überraschend neuer Sensibilität und Perfektion. Die Messer sind einfach zu führen und erzeugen einen atemberaubenden, sauberen Schnitt.

In the culture of classically forged, high-quality chef's knives, Friedr. Dick's series are recognised for top quality and perfection. Our world revolves around cutting and sharpening. Our knives offer a cutting experience with surprising sensitivity and perfection. The knives are easy to guide and create a breathtakingly clean cut.

Werdegang eines geschmiedeten Kochmessers:

Für ein Kochmesser werden ca. 45 verschiedene Fertigungsschritte benötigt. Alle Messer werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet, die Klingen in einem speziellen Verfahren auf 56° Rockwell gehärtet. Die wichtigsten Arbeitsgänge wie Schleifen und Härten, die Qualitätskontrolle sowie die Legierung des Stahls bestimmen die hohe Qualität unserer Messer.

Stages of manufacturing a forged Knife:

Approximately 45 different production steps are required for each knife. The knives are forged from a solid piece of chromium-molybdenum steel, with the blades being specially hardened to at least 56° Rockwell. Great care and precision in the most important production processes, such as grinding and hardening, the quality control, as well as the steel alloys, lead to the high quality of our knives.



Sebastian Frank
Sternekoch
Sebastian Frank
Michelin star
rated chef



DICK

Traditionsmarke der Profis

F. DICK Messerserien / Knife series



1778

KOSTBAR, ELEGANT, STAHLHART
PRECIOUS, ELEGANT, HARD AS STEEL



1905

EXKLUSIV, MODERN, EINZIGARTIG / EXCLUSIVE, MODERN, UNIQUE



Premier Plus

KLASSISCH, VOLLENDET, ZEITLOS / CLASSIC, PERFECT, TIMELESS



ActiveCut

KONSEQUENT, KLAR, LANGLEBIG / CONSISTENT, CLEAR, DURABLE



Red Spirit

LEIDENSCHAFTLICH, KOMPROMISSLOS, AUSSERGEWÖHNLICH
PASSIONATE, UNCOMPROMISING, EXCEPTIONAL



Pink Spirit

LEIDENSCHAFTLICH, KOMPROMISSLOS, FARBENFROH
PASSIONATE, UNCOMPROMISING, COLOURFUL



Superior

KLASSISCH, BESTÄNDIG, PRÄZISE / CLASSIC, CONSISTENT, PRECISE



ProDynamic

PROFESSIONELL, UNKOMPLIZIERT, EHRlich
PROFESSIONAL, UNCOMPLICATED, HONEST



DICK

Traditionsmarke der Profis

F. Dick Messer und Ihre Verwendung

The right knife for every purpose by F. Dick

Officemesser

Klein, wendig und scharf. Für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

Paring knife

Small, versatile and sharp. For peeling, small cutting jobs and embellishing.



Tourniermesser

Mit dem handlichen Messer schneiden und schälen oder richten Sie Obst und Gemüse an. Die geschwungene Klinge ist dem Schneidgut angepasst und ermöglicht ein zügiges und effektives Arbeiten.

Tourne knife

With this handy knife you can cut, peel or prepare fruit and vegetables. The curved blade is adapted to fit to the material being cut, allowing quick and effective work.



Buntschneidemesser

Damit schneiden Sie Gemüse wie Gurken, Möhren oder Obst sowie Butter und Käse in appetitliche, dekorative »Riffelscheiben«.

Decorating knife

This allows you to cut cucumbers, carrots, fruit, butter or cheese into attractively rippled slices.



Tomatenmesser, Wellenschliff

Zerteilt glatt ohne zu zerquetschen. Die feine Welle ermöglicht einen glatten Schnitt, auch bei schwierigem und empfindlichem Schneidgut. Mit den Spitzen nehmen Sie die Scheiben auf.

Tomato knife, serrated edge

Cuts smoothly without crushing. The fine serration of the edge allows a smooth cut even on delicate and tender foods. Use the tip to spear and pick up the slices.



Ausbeinmesser, flexibel

Zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen. Mit seiner flexiblen Klinge passt sich dieses Messer ideal an das Schneidgut an.

Boning knife, flexible

For extracting bones, removing fat and sinew. Thanks to its flexible blade, this knife slices exactly where you want it to.



Filetmesser, flexibel

Die dünne, feine und flexible Klinge ermöglicht einfachstes Filetieren von Fisch und Fleisch sowie das Ablösen von Haut und Gräten.

Filleting knife, flexible

The thin, flexible blade allows easy filleting of fish and meat and removal of skin and fish bones.





DICK

Traditionsmarke der Profis

Tranchiermesser

Mit der glatten Schneide und der dünnen Klinge schneiden Sie problemlos Braten, Fleisch und Schinken in perfekte, dünne Scheiben.

Carving knife

The smooth cutting edge and thin blade easily cut roasts, meat and ham into perfectly thin slices.



Santoku, Kullenschliff

Der asiatische Klassiker für Gemüse und Fleisch. Das Santoku zeichnet sich durch eine dünne Klinge mit keilförmigem Anschliff aus. Der Kullenschliff reduziert wirkungsvoll das Anhaften des Schneidguts.

Santoku, Kullenschliff

The classic Asian knife for meat and vegetables. The Santoku is characterised by its thin blade with a tapered cutting edge. The knife's Kullenschliff keeps what you are cutting from sticking to the blade.



Kochmesser

Klassiker und Herzstück der professionellen Küche. Zum Schneiden von Kräutern und Gemüse, Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch.

Chef's knife

The classic knife is the heart of every professional kitchen. For chopping herbs, cutting vegetables, or gutting and carving meat and fish.



Brotmesser, Wellenschliff

Spezielles Messer mit zackigem Wellenschliff für alle harten und weichen Brotsorten – mit einem sauberen Schnitt für gleichmäßige Scheiben.

Bread knife, serrated edge

Special knife with serrated cutting edge for all hard and soft bread types – with a clean cut for uniform slices.



Universalmesser, Wellenschliff

Die spitzen Wellen der Klinge eignen sich ideal zum Schneiden von Brot, Krusten, Torten und Schalen von Obst und Gemüse.

Utility knife, serrated edge

The blade's serrated edge is perfect for cutting bread and cake, removing crusts or peeling fruit and vegetables.



Kochmesser AJAX

Die auffällige Klingenform mit breitem Klängenblatt und geschwungener Schneide eignet sich ideal zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel.

Chef's Knife AJAX

The striking style of blade with a wide side and curved cutting edge is ideal for processing meat and poultry.





1778

Geschmiedete Jubiläumsserie: Der Kern dieser besonderen Serie besteht aus einer hauchdünnen Schicht hochlegierten „Double X VG 12“ Kohlenstoffstahls mit einer extremen Härte von 61° HRC. Dieser ist besonders schnitteffizient und verlängert die Standzeit der Schneide erheblich. Dieser Kern wird im Sandwichverfahren in lebensmittelechten, rostfreien Stahl eingebettet. Alle Messer aus der Serie 1778 werden handgeschärft und handabgezogen. Sowohl der Griff als auch die Schneide werden von unseren Spezialisten von Hand bearbeitet.

Forged jubilee series: The core of this special series consists of a very thin layer of alloyed "Double X VG 12" carbon steel, with an extreme hardness of 61° HRC. This results in particularly efficient cutting and considerably lengthens the lifetime of the blade. This core is sandwiched between food-safe, rustproof steel. All knives in the 1778 series are manually sharpened and honed. Both the handle and the blade are processed manually by our specialists.





DICK

Traditionsmarke der Profis

1778

Dreilag Stahl:
Schnitthaltiger Kern
mit rostfreiem Mantel
3 layers steel: long-
lasting cutting core
with stainless steel shell

Vollkommener Griff
in Volumen und Form.
Ohne Ecken und Kanten
Perfect volume and
shape of the handle,
without rough edges

Griff aus Pflaumenholz,
jedes Messer ein Unikat
Handle made from plum
wood, every knife is
unique

Optimal ausbalanciert
Perfectly balanced

Lasergeprüfte
Schneidengeometrie
Laser-tested geometry of
the cutting edge

Extreme Schärfe
dank Spezialschliff
Extreme sharpness thanks
to special grinding

Halbkropf für vollständige
Schneidenausnutzung bis
zum Klingenende und
Nachschärfbarkeit
Half-bolster that allows
complete utilisation of the
cutting edge and complete
resharpening



Officemesser Paring Knife



12 cm = 4 1/2" 8 1647 12H

Santoku Santoku



17 cm = 6 1/2" 8 1642 17H

Kochmesser Chef's Knife



24 cm = 9 1/2" 8 1647 24H



DICK

Traditionsmarke der Profis



1905

Die exklusive Designer-Serie. Verknüpfung von Tradition und Moderne durch die Neuauflage des historischen Designs. Im Jahre 1905 hat Friedr. Dick eine Kochmesserserie mit massiven Zwingen entwickelt, diese ersetzen die bisher üblichen Niete, mit denen die Griffschalen befestigt waren. Das besondere Design von 1905 wurde jetzt weiterentwickelt und mit modernen Materialien und Herstellungsverfahren umgesetzt. Die Klinge besteht aus dem speziellen deutschen Edelstahl X50CrMoV15. Durch ein hochtechnologisches Härteverfahren wird ein feinstdisperses martensitisches Gefüge erzeugt mit einer einzigartigen, dynamischen und scharfen Schneide.

The exclusive design series. A combination of tradition and modern spirit in this new version of the historical design. In 1905, Friedr. Dick developed a chef's knives series with massive collars, which replaced the rivets used so far. 1905's special design has now been redeveloped and manufactured with modern materials and manufacturing techniques. The blade is made of special German stainless steel, X50CrMoV15. A high-technology hardening process generates a finely dispersed martensitic structure with a unique, dynamic and sharp cutting edge.



Graham Tinsley,

Team Manager der Walisischen Köche-Nationalmannschaft:

„Ich finde, dass es hervorragende Messer sind, besonders das Kochmesser. Die Messer sind äußerst gut gemacht und die drei Ringe aus rostfreiem Stahl um den Griff verleihen den Messern ein Gefühl von Stärke und haben außerdem ein stilvolles Design. Ich kann ohne jeden Zweifel sagen, dass die Messer der Serie “1905” die besten Messer sind, die ich je benutzt habe.“

Graham Tinsley,

Team Manager of the Welsh National Culinary Team:

“I have found them an excellent knife especially the Chefs Knife. The knives are extremely well made and the 3 stainless steel rings around the Handle give the knives the feeling of strength as well as being a very stylish design feature.

I can say without any doubt that the “1905” series knives are the best knives that I have ever used.”



DICK

Traditionsmarke der Profis

1905

Lange Schnitthaltigkeit durch High-End Chromstahl
Long-lasting cutting-edge thanks to a high-end chrome steel

Harmonische Stahlringe ohne Spalt untrennbar mit dem Kunststoff verbunden
Distinctive steel rings, hygienic handle, injection-moulded gap-free

Hochwertiger, widerstandsfähiger Kunststoff
High-quality, resistant plastic

Optimal ausbalanciert
Perfectly balanced

Absolute Schärfe durch zweifachen Abzug und Polieren
Absolute sharpness thanks to double sharpening and polishing

Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge
Laser-tested geometry of the cutting edge and easy-cutting slender blade

Halbkropf für vollständige Schneidenausnutzung bis zum Klingenende und Nachschärfbarkeit
Half-bolster that allows complete utilisation of the cutting edge and complete re-sharpening

Tourniermesser
Tourne Knife



7 cm = 3" 8 1946 07

Officemesser
Paring Knife



9 cm = 3 1/2" 8 1947 09

Steakmesser
Steak Knife



12 cm = 4 1/2" 8 1902 12

Kräutermesser
Herb Knife



12 cm = 4 1/2" 8 1949 12

Allzweckmesser, Wellenschliff
Utility Knife, serrated edge



13 cm = 5" 8 1910 13

Allzweckmesser, Kullenschliff
Utility Knife, Kullenschliff



15 cm = 6" 8 1911 15K



DICK

Traditionsmarke der Profis

Ausbeinmesser
Boning Knife



15 cm = 6" 8 1945 15

Santoku, Kullenschliff
Santoku,
Kullenschliffs



18 cm = 7" 8 1942 18K

Zerlegemesser
Carving/Butcher's
Knife



18 cm = 7" 8 1925 18

Filetmesser, flexibel
Filleting Knife,
flexible



18 cm = 7" 8 1954 18

Tranchiermesser
Carving Knife



15 cm = 6" 8 1956 15



21 cm = 8 1/2" 8 1956 21

Tranchiermesser, Wellenschliff
Carving Knife, serrated edge



21 cm = 8 1/2" 8 1955 21

Kochmesser AJAX
Chef's Knife
AJAX



22 cm = 9" 8 1922 22





DICK

Traditionsmarke der Profis

Kochmesser Chef's Knife



15 cm = 6" 8 1947 15



21 cm = 8½" 8 1947 21



26 cm = 10" 8 1947 26

Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 1951 26

Brotmesser/Allzweckmesser, Wellenschliff Bread Knife/Utility Knife, serrated edge



21 cm = 8½" 8 1939 21



32 cm = 12½" 8 1939 32

Lachs-/Schinkenmesser, flexibel, Kullenschliff Salmon/Ham Slicer, flexible, Kullenschliff



32 cm = 12½" 8 1950 32K

Gabel Carving Fork



20 cm = 8" 9 1901 20

Wetzstahl Sharpening Steel



● 25 cm = 10" 7 5871 25



Premier Plus

Tradition und Qualität: kompromisslos für kreatives Kochen. Aus einem Stück Stahl geschmiedet, ausbalanciert und ergonomisch geformt. Vollendeter Griff in Volumen und Form mit optischen Griffnieten, Klinge und Griff sind durch ein spezielles Fertigungsverfahren ohne Spalt fest miteinander verbunden. Bei dieser Serie kommt ein speziell entwickelter hochlegierter Stahl mit ausgewogener Zusammensetzung der Materialien zum Einsatz. Lange Schnittfähigkeit dank maximalem Kohlenstoffanteil, Chrom für Verschleißfestigkeit und Molybdän für Korrosionsbeständigkeit. Die Kochmesser sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt.

Tradition and quality. All you need for creative cooking. Forged of one piece of steel, perfectly balanced and ergonomically shaped. Perfect volume and shape of the handle, seamless between bolster and handle hygienically impeccable. This series uses specially developed, high-alloy steel with a well-balanced mixture of materials. The blade stays sharp for a long time, thanks to maximum carbon content, chrome for resistance to wear, and molybdenum for resistance to corrosion. The chef's knives are uncompromisingly designed to be sharp.



Sebastian Frank, Sternekoch, Küchenchef Restaurant Horvath, Berlin, Gewinner Koch des Jahres 2011:

„Mein erster Messersatz während der Ausbildung war von F. Dick und das hat sich bis heute auch nicht geändert. Als Koch muss ich präzise und zuverlässig arbeiten. Dafür benötige ich Schneidwerkzeuge, die hochwertig sind, gut in der Hand liegen und lange scharf bleiben. Bei F. Dick bekomme ich für jede Arbeit das richtige Werkzeug.“

Sebastian Frank, Star awarded and chef at Restaurant Horvath, Berlin:

“My first set of knives during my apprenticeship was, and still is, made by F. Dick. As a chef I have to do my work precisely and steadily. Thus, I need high-quality cutting tools that lie good in hand and stay sharp for a long time. The wide product range of F. DICK offers the right tool for each kind of work.”



DICK

Traditionsmarke der Profis

Premier Plus

Lange Schnitthaltigkeit durch hochwertigen, rostfreien Molybdän-Vanadium Stahl, eisgehärtet
Long edge retention through high-quality stainless and ice-hardened molybdenum-vanadium steel

Vollkommener Griff in Volumen und Form. Ohne Ecken und Kanten
Perfect volume and shape of the handle, without rough edges

Griff aus hochwertigem, widerstandsfähigem Kunststoff
Handle made from high-quality plastic with resistant plastic

Optimal ausbalanciert
Perfectly balanced



Lasergeprüfte Schneidengeometrie
Laser-tested geometry of the cutting edge

Schnittige Messerklinge mit Polierabzug
Highly efficient blade thanks to the polished edge

Angenehm breiter Fingerschutz
Comfortable wide finger guard

Hohe Festigkeit durch aus einem Stück Stahl geschmiedet mit Kropf und durchgehender Angel
Knife forged from a single piece of steel providing highest stability

Tourniermesser
Tourne Knife



7 cm = 3" 8 1446 07

Officemesser
Paring Knife



9 cm = 3 1/2" 8 1447 09
12 cm = 4 1/2" 8 1447 12

Steakmesser, Wellenschliff
Steak Knife, serrated edge



12 cm = 4 1/2" 8 1403 12

Steakmesser, Wellenschliff
Steak Knife, serrated edge



12 cm = 4 1/2" 8 1400 12

Tomaten-/Allzweckmesser, Wellenschliff
Tomato/Utility Knife, serrated edge



13 cm = 5" 8 1444 13

Buntschneidemesser
Decorating Knife



10 cm = 4" 8 1450 10

Allzweckmesser, Wellenschliff

Utility Knife, serrated edge



13 cm = 5" 8 1410 13

Ausbeinmesser

Boning Knife



13 cm = 5" 8 1445 13

Ausbeinmesser, flexibel

Boning Knife, flexible



15 cm = 6" 8 1445 15

Allzweckmesser, Kullenschliff

Utility Knife, Kullenschliff



15 cm = 6" 8 1411 15K

Filetmesser, flexibel

Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 1454 18

21 cm = 8½" 8 1454 21

Tranchiermesser, Wellenschliff

Carving Knife, serrated edge



21 cm = 8½" 8 1455 21

26 cm = 10" 8 1455 26

Brotmesser, Wellenschliff

Bread Knife, serrated edge



21 cm = 8½" 8 1039 21

Universalmesser, Wellenschliff

Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 1451 26



DICK

Traditionsmarke der Profis

Tranchiermesser Carving Knife



15 cm = 6" 8 1456 15
18 cm = 7" 8 1456 18
21 cm = 8½" 8 1456 21
26 cm = 10" 8 1456 26

Kochmesser Chef's Knife



12 cm = 4½" 8 1449 12



15 cm = 6" 8 1447 15



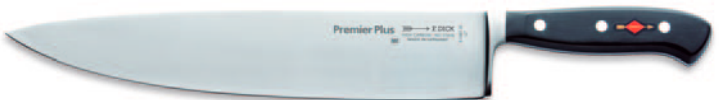
21 cm = 8½" 8 1447 21



23 cm = 9" 8 1447 23



26 cm = 10" 8 1447 26



30 cm = 12" 8 1447 30

Schinkenmesser, flexibel Ham Knife, flexible



28 cm = 11" 8 1404 28



Premier Eurasia

Asiatische Formen in deutscher Qualität. Aus einem Stück Stahl geschmiedet, perfekt ausbalanciert, schlanke Klinge mit einem sehr schmalen Klingenrücken und einem höheren Härtegrad. Diese Härte in Verbindung mit der schlanke Klinge führt zu einer langen Schnitthaltigkeit und erlaubt leichtes, ermüdungsfreies Schneiden. Die Messer sind perfekt zu führen und erzeugen einen atemberaubenden, sanften Schnitt. Vollendeter Griff in Volumen und Form mit optischen Griffnieten, Klinge und Griff sind durch ein spezielles Fertigungsverfahren ohne Spalt fest miteinander verbunden.

Asian shapes made in Germany. Forged of one piece of steel, perfectly balanced, slender blade, with a very thin blade back and a higher degree of hardness. This hardness in combination with a thin blade leads to long-life cutting precision and allows for easy, comfortable cutting. The knives can be controlled perfectly and generate a breathtaking, smooth cut. Perfect volume and shape of the handle, seamless between bolster and handle hygienically impeccable. The special manufacturing process fastens blade and handle securely together without a gap.





DICK

Traditionsmarke der Profis

Officemesser
Paring Knife



12 cm = 4½" 8 1443 12

Gyuutoo
Gyuutoo



18 cm = 7" 8 1441 18

Santoku
Santoku



18 cm = 7" 8 1442 18

Santoku, Kullenschliff
Santoku, Kullenschliff



14 cm = 5½" 8 1442 14 K
18 cm = 7" 8 1442 18 K

Kochmesser, Kullenschliff
Chef's Knife, Kullenschliff



21 cm = 8½" 8 1448 21 K



ActiveCut

Die geschmiedeten Messer bestechen durch die konsequente Form und Ausführung ihrer Klinge und des fugenlosen Vollkunststoffgriffes. Das Messer ist perfekt ausbalanciert und liegt komfortabel in der Hand. Der Halbkropf ermöglicht das komplette Nachschleifen der Klinge.

The appeal of the forged knives lies in the straight shape of their blade and the gap-free handle completely made of plastics. The knife is perfectly balanced and lies comfortably in hand. The half-bolter enables to resharpen the whole blade.

Lange Schnitthaltigkeit durch hochwertigen Messerstahl
Long durability thanks to high-quality cutlery steel

Geschmiedete Ausführung für hohe Festigkeit und optimale Balance
Forged design for high resistance and ideal balance

Abrieb- und rutschfester Griff aus hochwertigem Kunststoff
Nonslip handle made of high-quality plastics

Lasergeprüfte Schneidengeometrie mit zweifachem Endabzug
Laser-tested cutting edge geometry with double final honing

Halbkropf für vollständige Schneidenausnutzung und Nachschärfbarkeit
Half-bolster for a complete use of the cutting edge and resharpening

Spaltenfreie Verbindung des Griffes mit der Klinge
Gapfree connection between handle and blade

Officemesser
Paring Knife



9 cm = 3½" 8 9047 09



DICK

Traditionsmarke der Profis

**Ausbeinmesser,
flexibel**
Boning Knife,
flexible



15 cm = 6" 8 9045 15

**Filetmesser,
flexibel**
Filleting Knife,
flexible



18 cm = 7" 8 9054 18

**Tranchiermesser
Carving Knife**



21 cm = 8 1/2" 8 9056 21

**Santoku,
Kullenschliff**
Santoku,
Kullenschliff



18 cm = 7" 8 9042 18 K

**Kochmesser
Chef's Knife**



21 cm = 8 1/2" 8 9047 21
26 cm = 10" 8 9047 26

Brotmesser, Wellenschliff
Bread Knife, serrated edge



21 cm = 8 1/2" 8 9039 21

Universalmesser, Wellenschliff
Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 9051 26



DICK

Traditionsmarke der Profis



Red Spirit

Schon der erste Blick lässt den Betrachter die Inspiration und Leidenschaft der Messerserie fühlen. Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich die Schneide noch poliert. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers besitzt eine außergewöhnliche Haptik.

Even at first sight, the beholder experiences the inspiration and passion that emerge from this. The knives of our series Red Spirit are designed for uncompromising sharpness. The blades are grinded extremely slim and the cutting edge is polished. The round shaped, Asian-style handle of the knife offers an extraordinary haptic.

Hochlegierter, rostfreier Stahl für lange Schnitthaltigkeit
High-alloyed, stainless steel for long edge retention

Hohe Balance durch die perfekte Gewichtsverteilung
High balance thanks to the perfect weight distribution

Rutschfester Griff aus hochwertigem Kunststoff
Nonslip handle made of high-quality plastics

Lasergeprüfte Schneidengeometrie mit Polierabzug
Laser-tested cutting edge geometry with polished cut

Praxisgerechte und formschöne Klingen
Practice oriented and shapely blades

Symmetrische Form für komfortable und harmonische Führung
Symmetrical form for comfortable and harmonious guidance





DICK

Traditionsmarke der Profis

Red Spirit

Tourniermesser
Tourne Knife



7 cm = 3" 8 1746 07

Officemesser
Paring Knife



9 cm = 3 1/2" 8 1747 09

**Allzweckmesser,
Wellenschliff**
Utility Knife, serrated edge



13 cm = 5" 8 1710 13

**Ausbeinmesser,
flexibel**
Boning Knife, flexible



15 cm = 6" 8 1745 15

**Filetmesser,
flexibel**
Filleting Knife,
flexible



18 cm = 7" 8 1754 18

**Tranchier-
messer**
Carving
Knife



21 cm = 8 1/2" 8 1756 21

Yanagiba Tranchier-/Sushimesser
Yanagiba Carving/Sushi Knife



24 cm = 9 1/2" 8 1757 24

Santoku
Santoku



18 cm = 7" 8 1742 18

**Santoku,
Kullenschliff**
Santoku,
Kullenschliff



18 cm = 7" 8 1742 18 K

**Usuba,
Gemüsemesser**
Usuba
Vegetable Knife



18 cm = 7" 8 1743 18



DICK

Traditionsmarke der Profis

**Chinesisches
Kochmesser**
Chinese
Chef's Knife



Chopping
18 cm = 7"

8 1706 18

Slicing
18 cm = 7"

8 1705 18

Kochmesser AJAX
Chef's Knife
AJAX



20 cm = 8"

8 1722 20

Tanto Universalmesser
Tanto
Utility
Knife



21 cm = 8 1/2" 8 1753 21

Kinderkochmesser
Little Chef
Children's Chef's
Knife Little Chef



15 cm = 6" 8 1749 15

Kochmesser
Chef's
Knife



15 cm = 6" 8 1747 15



21 cm = 8 1/2" 8 1747 21

Zerlegemesser Slicer HEKTOR
Butcher's Knife Slicer HEKTOR



26 cm = 10" 8 1725 26K

Brotmesser, Wellenschliff
Bread Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 1739 26

Gabel
Fork



20 cm = 8" 9 1701 20



DICK

Traditionsmarke der Profis

Wetzstahl

Sharpening Steel



25 cm = 10" 7 1741 25

Kochmesser AJAX Red Spirit, mit Messerscheide

Chef's Knife AJAX incl. Knife Sheath



8 1722 206

Messerscheide

Knife Sheath

9 0131 00

Tanto Universalmesser Red Spirit, mit Messerscheide

Tanto Utility Knife incl. Knife Sheath



8 1753 216

Messerscheide

Knife Sheath

9 0133 00

Messerscheide für AJAX 1905

Knife Sheath for AJAX 1905



9 0136 00

Messerscheide für Zerlege-

messer Slicer HEKTOR

Knife Sheath

Butcher's Knife Slicer

HEKTOR



9 0135 00

Messerscheide für 2 Teile, Klingenlänge 21 cm,

Klingenbreite 45 + 55 mm

Knife Sheath for 2 pieces

for knives length 21 cm,

width 45 + 55 mm



9 0134 000



DICK

Traditionsmarke der Profis

Pink Spirit

Pink Spirit steht für strahlenden Optimismus, Freundlichkeit und Einfühlsamkeit. Diese Eigenschaften sind im Leben, wie auch beim Kochen ein ständiger Begleiter. Ebenso wie die bereits bekannte Bestseller Serie Red Spirit ist auch Pink Spirit kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Alle Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen. Der Griff und seine Farbe sind das Erkennungsmerkmal dieser Serie. Der bekannte runde, typisch asiatische Griff liegt optimal und fest in der Hand und erfüllt alle ergonomischen Anforderungen eines Messers für Profiköche und ambitionierte Hobbyköche.

Pink Spirit stands for radiant optimism, friendliness and empathy. These qualities are a constant companion in life, as well as in cooking. Just like the already familiar bestseller, the Red Spirit series, the Pink Spirit is also uncompromising in terms of sharpness. All blades are ground extremely thin. The handle and its colour are the distinguishing feature of this series. The familiar round, typically Asian handle sits perfectly and comfortably in your hand and meets all the ergonomic requirements of a knife for professional chefs and ambitious home chefs.

Officemesser Paring Knife



9 cm = 3½" 8 1747 09-79

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff



18 cm = 7" 8 1742 18 K-79

Kochmesser Chef's Knife



21 cm = 8½" 8 1747 21-79

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 1739 26-79





DICK

Traditionsmarke der Profis

Superior

Die Superior-Serie ist für den Einsatz im professionellen Bereich konzipiert. Klassisches Design mit Griffnieten und die leichte Ausführung ergeben ein Messer, das sicher zu handhaben ist und hohe Qualitätsansprüche erfüllt.

The Superior series was designed for use in the professional sector. A classic design with handle rivets and the lightweight design produce a Knife that is safe to use and meets high quality standards.

Schälmesser
Peeling Knife



6 cm = 2½" 8 4020 06

Gemüsemesser
Vegetable Knife



7 cm = 3" 8 4030 07

Küchenmesser
Kitchen Knife



8 cm = 3" 8 4040 08

Küchenmesser
Kitchen Knife



10 cm = 4" 8 4050 10

Allzweckmesser, Wellenschliff
Utility Knife, serrated edge



11 cm = 4½" 8 4015 11

Spickmesser
Larding Knife



10 cm = 4" 8 4070 10

**Buntschneidemesser,
mit abgewinkeltem Griff**
Decorating Knife,
angled handle



12 cm = 4½" 8 4451 12

Küchenmesser
Kitchen Knife



16 cm = 6½" 8 4080 16

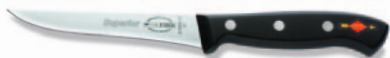
18 cm = 7" 8 4080 18



DICK

Traditionsmarke der Profis

Ausbeinmesser
Boning Knife



13 cm = 5" 8 4368 13
15 cm = 6" 8 4368 15

**Brotmesser,
Wellenschliff**
Bread Knife,
serrated edge



21 cm = 8½" 8 4039 21

Tranchiermesser
Carving
Knife



21 cm = 8½" 8 4456 21

Lachs-/Schinkenmesser, flexibel
Salmon/Ham Slicer, flexible



32 cm = 12½" 8 1150 32

Lachs-/Schinkenmesser, flexibel, Kullenschliff
Salmon/Ham Slicer, flexible, Kullenschliff



32 cm = 12½" 8 1150 32K

**Filetierreder,
flexibel**
Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 4980 18

Messer, asiatische Form
Knife, Asian style

Gyuttoo



18 cm = 7" 8 4441 18

Santoku



18 cm = 7" 8 4442 18

Kullenschliff
Kullenschliff



18 cm = 7" 8 4442 18K



DICK

Traditionsmarke der Profis

Kochmesser Chef's Knife



16 cm = 6 1/2" **8 4447 16**
21 cm = 8 1/2" **8 4447 21**

23 cm = 9" **8 4447 23**
26 cm = 10" **8 4447 26**

Sandwichmesser, Wellenschliff Sandwich Knife, serrated edge



18 cm = 7" **8 4055 18**

Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" **8 1151 26**

Universalmesser mit runder Welle Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" **8 1153 26**

Chinesisches Kochmesser Chinese Chef's Knife



Chopping
18 cm = 7" **8 4406 18**



DICK

Traditionsmarke der Profis

ProDynamic

ProDynamic-Messer finden in Großküchen und im Thekenbereich ihren Einsatz. Vollkunststoffgriff und Qualitätsklinge ergeben ein modernes Messer in klarem Design.

ProDynamic knives are used in commercial kitchens and counter areas. The full plastic handle and quality blade produce a modern knife with a clear design.

Schälmesser
Peeling Knife



● 5 cm = 2" 8 2605 05

Küchenmesser
Kitchen Knife



●●● 7 cm = 3" 8 2607 07

Küchenmesser
Kitchen Knife



●●●● 8 cm = 3" 8 2620 08

Küchenmesser
Kitchen Knife



9 cm = 3½" 8 2610 09

**Universalmesser,
Wellenschliff**
Utility Knife, serrated edge



11 cm = 4½" 8 2612 11

Küchenmesser
Kitchen Knife



●●●●○●●● 11 cm = 4½" 8 2620 11

**Tomatenmesser,
Wellenschliff**
Tomato Knife,
serrated edge



11 cm = 4½" 8 2632 11

**Sandwichmesser,
Wellenschliff**
Sandwich Knife,
serrated edge



11 cm = 4½" 8 5016 11



DICK

Traditionsmarke der Profis

**Allzweckmesser,
Wellenschliff**
Utility Knife,
serrated edge



●●●○●●● 11 cm = 4½" 8 5015 11

Steak-/Pizzamesser
Steak-/Pizza Knife



●●● 12 cm = 4½" 8 5002 12

●● 12 cm = 4½" 8 5003 12

**Frühstücksmesser,
Wellenschliff**
Breakfast Knife,
serrated edge



11 cm = 4½" 8 2631 11

**Brotmesser,
Wellenschliff**
Bread Knife,
serrated edge



18 cm = 7" 8 2619 18

Ausbeinmesser
Boning Knife



13 cm = 5" 8 5368 13

●● 15 cm = 6" 8 5368 15

**Ausbein- und
Filetierreder, flexibel**
Boning and Filleting Knife,
flexible



● 15 cm = 6" 8 5370 15

**Filetierreder,
flexibel**
Filleting Knife,
flexible



● 18 cm = 7" 8 5980 18

21 cm = 8½" 8 5990 21

Küchenmesser
Kitchen Knife



13 cm = 5" 8 5080 13

●●● 16 cm = 6½" 8 5080 16

18 cm = 7" 8 5080 18

**Sandwichmesser,
Wellenschliff**
Sandwich Knife,
serrated edge



18 cm = 7" 8 5055 18

23 cm = 9" 8 5055 23



DICK

Traditionsmarke der Profis

**Brotmesser,
Wellenschliff**
Bread Knife,
serrated edge



○● 21 cm = 8 1/2" 8 5039 21
26 cm = 10" 8 5039 26

Tranchiermesser
Carving Knife



●● 21 cm = 8 1/2" 8 5456 21
26 cm = 10" 8 5456 26

**Filetmesser,
flexibel**
Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 5454 18

Santoku
Santoku



18 cm = 7" 8 5442 18

Santoku, Kullenschliff
Santoku, Kullenschliff



18 cm = 7" 8 5442 18K

Kochmesser
Chef's Knife



●○●●●● 16 cm = 6 1/2" 8 5447 16
●○●●●● 21 cm = 8 1/2" 8 5447 21
●○●●●● 26 cm = 10" 8 5447 26
●○●●●● 30 cm = 12" 8 5447 30

Kochmesser, Wellenschliff
Chef's Knife,
serrated edge



● 26 cm = 10" 8 5448 26



DICK

Traditionsmarke der Profis

Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge



● 26 cm = 10" 8 5151 26

Universalmesser mit runder Welle Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 5153 26

Schinkenmesser, flexibel Ham Slicer, flexible



25 cm = 10" 8 5004 25

Aufschnittmesser, Wellenschliff Slicer, serrated edge



● ○ ● ● ● ● ● ● 30 cm = 12" 8 5037 30
40 cm = 15 1/2" 8 5037 40

Aufschnittmesser, Kullenschliff Slicer, Kullenschliff



36 cm = 14" 8 5391 36



Auch mit Griff blau, gelb, rot, weiß, grün, braun, apfelgrün, türkis, pink und violett lieferbar



Also available with blue, yellow, red, white, green, brown, apple-green, turquoise, pink and purple handle



DICK

Traditionsmarke der Profis

Käsemesser, Kullenschliff
Cheese Knife,
Kullenschliff



12 cm = 4½" 8 1058 12K

Käsemesser, Kullenschliff
Cheese Knife,
Kullenschliff



26 cm = 10" 8 1057 26K
30 cm = 12" 8 1057 30K

Käsemesser mit 2 Griffen / Cheese Knife, 2 handles



30 cm = 12" 8 1056 30K

Winkelpalette
Spatula,
offset blade



5 x 13 cm = 2" x 5" 8 1334 13

Winkelpalette mit geschlitzter Klinge
Spatula,
offset blade



5 x 13 cm = 2" x 5" 8 1336 13



DICK

Traditionsmarke der Profis

Kochwerkzeuge / Tools for Chefs

Winkelpalette
Spatula, offset blade



2 x 10 cm = 3/4" x 3 3/4" 8 5336 10

Palette
Spatula



2 x 10 cm = 3/4" x 3 3/4" 8 5331 10

Küchenspalter
Kitchen Cleaver



15 cm = 6" 9 1099 15

Großküchenspalter
Restaurant Cleaver



18 cm = 7" 9 3100 18

Fruchtausstecher
Parisian Scoop



Ø 12 mm 9 1091 12

Fruchtausstecher, doppelt
Parisian Scoop, double



Ø 22 + 25 mm 9 1092 00

Zitronenschaber
Lemon Zester



9 1097 00

Apfelentkerner
Apple Corer



8 2523 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Zitronenritzer
Lemon Decorator



8 2527 00

Sparschäler
Potato Peeler



8 2525 00

Pendelschäler
Peeler



9 1080 00

Allzweckschäler, Zackenschliff
Utility Peeler, serrated edge



● 8 2522 00

Grätenpinzette
Fishbone tweezers



9 0154 13

Büffetpinzette
Pincet/Utility tong



25 cm = 10" 9 0156 25

Pinzette, rostfrei
Tweezers, stainless



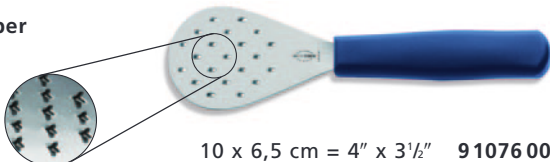
20 cm = 10" 9 0156 20

Austernöffner
Oyster Opener



9 1094 00

Fisch-Schupper
Fish Scraper



10 x 6,5 cm = 4" x 3 1/2" 9 1076 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Kotelettklopfer Meat Tenderizer

12,5 x 8,5 cm = 4" x 3 1/4"



9 1004 00

Fleischklopfer Meat Tenderizer

30 cm = 12"



9 0016 00

Lakespritze Brine Injector



9 0050 00

Fleischgabel, geschmiedet Meat Fork, forged



~~Traditional~~
~~Traditional~~

NEU
NEW



15 cm = 6"
9 1009 15



18 cm = 7"
9 1009 18

Kleiner Einstich!
Small puncture

Fleischgabel, geschmiedet Meat Fork, forged



● 18 cm = 7" 9 2020 18



DICK

Traditionsmarke der Profis

Küchenschere, geschmiedet
Kitchen Shears, forged



21 cm = 8½" 9 0082 21

Küchenschere
Kitchen Shears, stamped



20 cm = 8" 9 0084 20

Geflügelschere, innenliegende Feder
Poultry Shears, internal spring



24 cm = 9½" 9 0086 24

Flossenschere
Fin Shears



20 cm = 8" 9 0081 20

DICK MULTICUT, 7 Stähle in einem
DICK MULTICUT, 7 steels in one



— 28 cm = 11" 7 6504 28

DICK titan, der Schleifstahl
DICK titan, the aggressive steel



● 30 cm = 12" 7 9103 30



DICK

Traditionsmarke der Profis

DICKORON duo, Diamant und Keramik DICKORON duo, Diamond and ceramic



● 25 cm = 10" 7 9302 25

Wetzstahl, Standardzug Sharpening Steel, Regular Cut



- 25 cm = 10" 7 6551 25
- 30 cm = 12" 7 6551 30
- 30 cm = 12" 7 6553 30
- 35 cm = 14" 7 6551 35

Wetzstahl, Standardzug Sharpening Steel, Regular Cut



- 25 cm = 10" 7 6541 25
- 30 cm = 12" 7 6541 30
- 30 cm = 12" 7 6543 30

Wetzstahl, Standardzug Sharpening Steel, Regular Cut



- 25 cm = 10" 7 3171 25
- 30 cm = 12" 7 3171 30
- 30 cm = 12" 7 3173 30
- 35 cm = 14" 7 3171 35

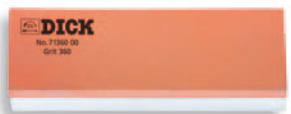
DICK Diamant, diamantbeschichtet DICK Diamond, Diamond coated



● 25 cm = 10" 7 3203 25

Abziehstein, Körnung 360/1000 Whetting Stone, Grit 360/1000

200 mm x 50 mm x 25 mm
7 3/4" x 2" x 1"



7 1360 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Aufbewahrung & Transport *Storage & Transport*

Textil-Rolltasche, 6-teilig
Textile Roll Bag, 6 pieces



L = 50 cm · B = 43 cm / L = 19½" · W = 17"

ohne Bestückung / empty

Officemesser, geschmiedet, 9 cm
Ausbeinmesser, 13 cm
Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm
Kochmesser, geschmiedet, 21 cm
Fleischgabel, geschmiedet, 18 cm
Wetzstahl, 25 cm

Paring Knife, forged, 3½"
Boning Knife, 5"
Utility Knife, serrated edge, 10"
Chef's Knife, forged, 8½"
Meat Fork, forged, 7"
Sharpening Steel, 10"

8 1067 00

8 1076 01

Textil-Rolltasche "Red Spirit", 6-teilig
Textile Roll Bag "Red Spirit", 6 pieces



L = 50 cm · B = 43 cm / L = 19½" · W = 17"

ohne Bestückung / empty

Officemesser, 9 cm
Ausbeinmesser, 15 cm
Fleischgabel, 18 cm
Büffet-Pinzette, 25 cm
Filetirmesser, 18 cm
Kochmesser, 21 cm

Paring Knife, 3½"
Boning Knife, 6"
Meat Fork, 7"
Buffet tongs, 10"
Filleting Knife, 7"
Chef's Knife, 8½"

8 1767 00

8 1076 01

Textil-Rolltasche "ActiveCut", 6-teilig, geschmiedet
Textile Roll Bag "ActiveCut", 6 pieces, forged



L = 50 cm · B = 43 cm / L = 19½" · W = 17"

ohne Bestückung / empty

Fleischgabel, 18 cm
Officemesser, 9 cm
Ausbeinmesser, flex., 15 cm
Kochmesser, 21 cm
Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm
Wetzstahl, 25 cm

Meat Fork, 7"
Paring Knife, 3½"
Boning Knife, flex., 6"
Chef's Knife, 8½"
Utility Knife, serrated edge, 10"
Sharpening Steel, 10"

8 9067 00

8 1076 01



DICK

Traditionsmarke der Profis

Starterset, 9-teilig

Wetzstahl, rund, 25 cm
 Schälmesser, 6 cm
 Küchenmesser, 10 cm
 Ausbeinmesser, 15 cm
 Filetirmesser, geschmiedet, flex., 18 cm
 Kochmesser, geschmiedet, 21 cm
 Fruchtausstecher, doppelt
 Winkelpalette, 25 cm
 Fleischgabel, geschmiedet, 18 cm

Starter Set, 9 pieces

Sharpening Steel, round, 10"
 Peeling Knife, 2 1/2"
 Kitchen Knife, 4"
 Boning Knife, 6"
 Filleting Knife, forged, flexible, 7"
 Chef's Knife, forged, 8 1/2"
 Parisian Scoop, double
 Spatula, offset, 10"
 Meat Fork, forged, 7"



L = 48 cm · B = 65 cm
 L = 19" · W = 25 1/2"

ohne Bestückung / empty

8 1079 00

8 1077 01

Starterset "ActiveCut", 8-teilig, geschmiedet

Starter Set "ActiveCut", 8 pieces, forged

Wetzstahl, 25 cm
 Officemesser, 9 cm
 Ausbeinmesser, flex., 15 cm
 Büffet-Pinzette, 25 cm
 Filetirmesser, 18 cm
 Santoku, Kullenschliff, 18 cm
 Kochmesser, 21 cm
 Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm

Sharpening Steel, 10"
 Paring Knife, 3 1/2"
 Boning Knife, flex., 6"
 Buffet tongs, 10"
 Filleting Knife, 7"
 Santoku, Kullenschliff, 7"
 Chef's Knife, 8 1/2"
 Utility Knife, serrated edge, 10"



L = 48 cm · B = 65 cm
 L = 19" · W = 25 1/2"

ohne Bestückung / empty

8 9094 00

8 1077 01

Starterset "ProDynamic", 8-teilig

Wetzstahl, 25 cm
Schälmesser, 5 cm
Küchenmesser, 7 cm
Ausbeinmesser, 15 cm
Kochmesser, 21 cm
Filetirmesser, flex., 21 cm
Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm
Büffet-Pinzette, 25 cm

Starter Set "ProDynamic", 8 pieces

Sharpening Steel, 10"
Peeling Knife, 2"
Kitchen Knife, 3"
Boning Knife, 6"
Chef's Knife, 8½"
Filleting Knife, flexible, 8½"
Utility Knife, serrated edge, 10"
Buffet tongs, 12"



L = 48 cm · B = 65 cm / L = 19" · W = 25½"

ohne Bestückung / empty

8 1094 00

8 1077 01

Kochtasche "Culinary Bag", 8-teilig Knife Bag "Culinary Bag", 8 pieces

Fruchtausstecher, doppelt
Küchenmesser, 10 cm
Büffet-Pinzette, 25 cm
Schälmesser, 6 cm
Filetirmesser, flexibel, geschmiedet, 18 cm
Kochmesser, geschmiedet, 21 cm
Ausbeinmesser, 15 cm
Dick Diamant-Wetzstahl, 25 cm

Parisian Scoop, double
Kitchen Knife, 4"
Buffet tongs, 10"
Peeling Knife, 2½"
Filleting Knife, flexible, forged, 7"
Chef's Knife, forged, 8½"
Boning Knife, 6"
Dick Diamond
Sharpening Steel, 10"



L = 48 cm · B = 25 cm / L = 19" · W = 10"

ohne Bestückung / empty

8 1017 90

8 1010 00-01



DICK

Traditionsmarke der Profis

Starterset "1905", 5-teilig Starterset "1905", 5 pieces

Pendelschäler
Officemesser, 9 cm
Ausbeinmesser 13 cm
Brotmesser, 21 cm
Kochmesser, 21 cm

Swivel Peeler
Paring Knife, 3 1/2"
Boning Knife, 5"
Bread Knife, 8 1/2"
Chef's Knife, 8 1/2"



L = 48 cm · B = 65 cm / L = 19" · W = 25 1/2"

ohne Bestückung / empty

8 1994 00

8 1077 01

Kunstleder-Rolltasche Premier Plus, 11-teilig

Fruchtausstecher, doppelt
Tourniermesser, geschmiedet, 7 cm
Officemesser, geschmiedet, 9 cm
Fleischgabel, geschmiedet, 18 cm
Winkelpalette, 13 cm
Ausbeinmesser, 15 cm
Filetirmesser, geschmiedet, 18 cm
Tranchiermesser, geschmiedet, 21 cm
Kochmesser, geschmiedet, 21 cm
Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm
Wetzstahl, 25 cm

Synthetic leather roll bag, 11 pieces

Parisian Scoop, double
Tourne Knife, forged, 3"
Paring Knife, forged, 3 1/2"
Meat Fork, forged, 7"
Spatula, offset, 5"
Boning Knife, forged, 6"
Filleting Knife, forged, 7"
Carving Knife, forged, 8 1/2"
Chef's Knife, forged, 8 1/2"
Utility Knife, serrated edge, 10"
Sharpening Steel, 10"



L = 75 cm · B = 48 cm / L = 29 1/2" · W = 19"

ohne Bestückung / empty

8 1063 00

8 1063 01



DICK

Traditionsmarke der Profis

Kunstleder-Rolltasche für 12 Teile, leer

Synthetic leather roll bag for 12 pieces, empty



L = 75 cm · B = 48 cm
L = 29½" · W = 19"

8 1063 01

Messertasche für 12 Teile, leer

Knife Bag for 12 pieces, empty



L = 90 cm · B = 49 cm
L = 35½" · W = 19½"

8 1095 01

Textil-Rolltasche für 12 Teile, waschbar, leer

Textile Roll Bag for 12 pieces, washable, empty



L = 48 cm · B = 65 cm
L = 19" · W = 25½"

8 1077 01

Textil-Rolltasche für 7 Teile, waschbar, leer

Textile Roll Bag for 7 pieces, washable, empty



L = 50 cm · B = 43 cm
L = 19½" · W = 17"

8 1076 01

Garnierset für 8 Teile, waschbar, leer

Roll bag for garnishing tools, 8 pieces, washable, empty



L = 26 cm · B = 34 cm
L = 10" · W = 13½"

8 1062 01

Garnierset, 7-teilig

Schälmesser, 5 cm
Apfelentkerner
Fruchtausstecher
Zitronenschaber
Winkelpalette, 10 cm
Fruchtausstecher, doppelt
Sparschäler

Garnishing Set, 7 pieces

Peeling Knife, 2"
Apple Corer
Parisian Scoop
Lemon Zester
Spatula, offset, 4"
Parisian Scoop, double
Peeler



L = 26 cm · B = 34 cm
L = 10" · W = 13½"

8 1062 00

ohne Bestückung/empty 8 1062 01



DICK

Traditionsmarke der Profis

Leder-Rolltasche "Red Spirit", 5-teilig

Leather roll bag
"Red Spirit", 5 pieces

L = 47 cm · B = 45 cm
L = 18½" · W = 17½"



8 1768 00-01

Leder-Rolltasche "1905", 5-teilig

Leather roll bag
"1905", 5 pieces

L = 47 cm · B = 45 cm
L = 18½" · W = 17½"



8 1968 00-01

Leder-Rolltasche für 5 Teile, ohne Bestückung

Leather roll bag
for 5 pieces, empty

L = 47 cm · B = 45 cm
L = 18½" · W = 17½"



8 1068 01-01



Lederschürze Gr. XL Leather Apron Size XL

L = 95 cm · B = 70 cm
L = 37½" · W = 27½"



9 1668 00-XL-01

Kochkoffer "Plaza" Chef's Set "Plaza"

| | |
|--|---------------------------------------|
| Filetmesser, flex., geschmiedet, 18 cm | Filleting Knife, flexible, forged, 7" |
| Tranchiermesser, geschmiedet, 21 cm | Carving Knife, forged, 8½" |
| Kochmesser, geschmiedet, 23 cm | Chef's Knife, forged, 9" |
| Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm | Utility Knife, serrated edge, 10" |
| Palette, 23 cm | Spatula, 9" |
| Tourniermesser, 6 cm | Tourne Knife, 2½" |
| Küchenmesser, 10 cm | Kitchen Knife, 4" |
| Buntschneidemesser, 12 cm | Decorating Knife, 4½" |
| Ausbeinmesser, 13 cm | Boning Knife, 5" |
| Küchengabel, geschmiedet, 18 cm | Kitchen Fork, 7" |
| Wetzstahl, 25 cm | Sharpening Steel, 10" |
| Zitronenschaber | Lemon Zester |
| Zitronenritzer | Lemon Decorator |
| Fruchtausstecher, doppelt | Parisian Scoop, double |
| Spicknadelbüchse mit | Container for Needles with |
| Spicknadel 20 cm mit Klappe | Larding Needle, 8" with flap |
| Dressiernadel, gebogen, 18 cm | Lacing Needle, bent, 7" |
| Dressiernadel, gerade, 18 cm | Lacing Needle, straight, 7" |

Our Topseller



L = 49 cm · B = 36 cm · H = 11 cm
L = 19½" · W = 14" · H = 4½"

8 1164 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Kochkoffer "Bristol" Chef's Set "Bristol"

Tranchiermesser, geschmiedet, 26 cm
Kochmesser, geschmiedet, 23 cm
Santoku, Kullenschliff, geschmiedet, 18 cm
Tranchiermesser, geschmiedet, 18 cm
Filetmesser, flex., geschmiedet, 18 cm
Wetzstahl, 25 cm
Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm
Palette, 23 cm
Gabel, geschmiedet, 15 cm
Ausbeinmesser, 13 cm
Officemesser, geschmiedet, 9 cm
Buntschneidmesser, 12 cm

Carving Knife, forged, 10"
Chef's Knife, forged, 9"
Santoku, Kullenschliff, forged, 7"
Carving Knife, forged, 7"
Filleting Knife, flexible, forged, 7"
Sharpening Steel, 10"
Utility Knife, serrated edge, 10"
Spatula, 9"
Fork, forged, 6"
Boning Knife, 5"
Paring Knife, forged, 3 1/2"
Decoration Knife, 4 1/2"

Chef's first choice



L = 49 cm · B = 36 cm · H = 11 cm
L = 19 1/2" · W = 14" · H = 4 1/2"

8 1165 00

Magnetkoffer

– flexibel und sicher

Magnetkoffer, 5-teilig, geschmiedet

Chef's Set, with magnetic board, 5 pieces, forged

1905

Universalmesser,
Wellenschliff, 26 cm
Kochmesser, 21 cm
Tranchiermesser, 21 cm
Ausbeinmesser, flex., 15 cm
Officemesser, 9 cm

Utility Knife,
serrated edge, 10"
Chef's Knife, 8½"
Carving Knife, 8½"
Boning Knife, flexible, 6"
Paring Knife, 3½"



L = 43 cm · B = 32 cm · H = 6 cm
L = 17" · W = 12½" · H = 2½"

8 1168 00

**Kochkoffer Professional,
mit 2 Magneteinlagen, ohne Bestückung**
Chef's Set Professional, with 2 magnetic
inserts, empty



L = 49 cm · B = 36 cm · H = 11 cm
L = 19½" · W = 14" · H = 4½"

8 1176 01



DICK

Traditionsmarke der Profis

Kochkoffer "Manhattan" Chef's Set "Manhattan"

Tranchiermesser, 21 cm
 Kochmesser, 21 cm
 Santoku, 18 cm
 Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm
 Palette, 23 cm
 Schälmesser, 5 cm
 Küchenmesser, 8 cm
 Buntschneidmesser, 12 cm
 Ausbeinmesser, 15 cm
 Wurstgabel, 15 cm
 Wetzstahl, 25 cm
 Zitronenschaber
 Zitronenritzer
 Fruchtausstecher, doppelt

Carving Knife, 8 1/2"
 Chef's knife, 8 1/2"
 Santoku, 7"
 Utility Knife, serrated edge, 10"
 Spatula, 9"
 Peeling Knife, 2"
 Kitchen Knife, 3"
 Decorating Knife, 4 1/2"
 Boning Knife, 6"
 Sausage Fork, 6"
 Sharpening Steel, 10"
 Lemon Zester
 Lemon Decorator
 Parisian Scoop, double

Starter Set



L = 49 cm · B = 36 cm · H = 11 cm
 L = 19 1/2" · W = 14" · H = 4 1/2"

8 1175 00

Magnetkoffer, ohne Bestückung Chef's Set with magnetic board, empty



L = 43 cm · B = 32 cm · H = 6 cm
 L = 17" · W = 12 1/2" · H = 2 1/2"

8 1160 00

Chef's Set with magnetic board ***- flexible and safe***

Magnetkoffer "Premier Plus", 6-teilig
Magnetic case "Premier Plus", 6 pieces

Premier Plus

Universalmesser,
Wellenschliff, 26 cm
Fleischgabel, geschmiedet, 18 cm
Kochmesser, geschmiedet, 21 cm
Filetmesser, flexibel,
geschmiedet, 18 cm
Ausbeinmesser, 13 cm
Küchenmesser, 10 cm

Utility Knife, serrated edge, 10"
Meat Fork, forged, 7"
Chef's knife, forged, 8½"
Filleting Knife, flexible, forged, 7"
Boning Knife, 5"
Kitchen Knife, 4"

L = 43 cm · B = 32 cm · H = 6 cm
L = 17" · W = 12½" · H = 2½"

**8 1161 00**

Magnetkoffer "Red Spirit", 6-teilig
Magnetic case "Red Spirit", 6 pieces

Red Spirit

Universalmesser,
Wellenschliff, 26 cm
Tranchiermesser, 21 cm
Kochmesser AJAX, 20 cm
Santoku mit Kullen, 18 cm
Officemesser, 9 cm
Wetzstahl Red Spirit, 25 cm

Utility Knife, serrated edge, 10"
Carving Knife, 8½"
AJAX, Chef's Knife, 8"
Santoku, 7"
Paring Knife, 3½"
Sharpening Steel, 10"

L = 43 cm · B = 32 cm · H = 6 cm
L = 17" · W = 12½" · H = 2½"

**8 1173 00**



DICK

Traditionsmarke der Profis

Magnetkoffer "Superior", 6-teilig Magnetic case "Superior", 6 pieces

Superior

Universalmesser,
Wellenschliff, 26 cm
Wurstgabel, 15 cm
Kochmesser, 21 cm
Filetirmesser, flexibel, 18 cm
Ausbeinmesser, 13 cm
Küchenmesser, 10 cm

Utility Knife, serrated edge, 10"
Sausage Fork, 6"
Chef's Knife, 8½"
Filleting Knife, flexible, 7"
Boning Knife, 5"
Kitchen Knife, 4"



L = 43 cm · B = 32 cm · H = 6 cm
L = 17" · W = 12½" · H = 2½"

8 1169 00

Magnetkoffer "ProDynamic", 6-teilig Magnetic case "ProDynamic", 6 pieces

ProDynamic

Universalmesser,
Wellenschliff, 26 cm
Küchengabel, 13 cm
Kochmesser, 21 cm
Ausbeinmesser,
flexibel, 15 cm
Küchenmesser, 11 cm
Schälmesser, 5 cm

Utility Knife, serrated edge, 10"
Kitchen Fork, 5"
Chef's knife, 8½"
Boning and Filleting Knife,
flexible, 6"
Kitchen Knife, 4½"
Peeling Knife, 2"



L = 43 cm · B = 32 cm · H = 6 cm
L = 17" · W = 12½" · H = 2½"

8 1167 00

Messerblock, „4Knives“
1905, 4-teilig
Knife Block, „4Knives“
1905, 4 pieces



8 1972 00

Messerblock, „4Knives“
Premier Plus, 4-teilig
Knife Block, „4Knives“
Premier Plus, 4 pieces

8 8040 11

Messerblock, „4Knives“
Red Spirit, 4-teilig
Knife Block, „4Knives“
Red Spirit, 4 pieces



8 1772 00

Messerblock, „4Knives“
ActiveCut, 4-teilig
Knife Block, „4Knives“
ActiveCut, 4 pieces

8 9072 00

Messerblock, „4Knives“
1905, 4-teilig
Knife Block, „4Knives“
1905, 4 pieces



8 1972 00-05

Messerblock, „4Knives“
Premier Plus, 4-teilig
Knife Block, „4Knives“
Premier Plus, 4 pieces

8 8040 11-05



DICK

Traditionsmarke der Profis

**Messerblock, „4Knives“
Red Spirit, 4-teilig**
Knife Block, „4Knives“
Red Spirit, 4 pieces



8 1772 00-05

**Messerblock, „4Knives“
Pink Spirit, 4-teilig**
Knife Block, „4Knives“
Pink Spirit, 4 pieces



8 1772 00-05-79

**Messerblock, „4Knives“
ohne Bestückung**
Knife Block, „4Knives“, empty



8 8040 01

**Messerblock, „4Knives“
ohne Bestückung**
Knife Block, „4Knives“, empty



8 8040 01-05

**Design Magnet-Messerblock,
„1905“, 5-teilig**
Designer Magnetic Knife Block,
„1905“, 5 pieces



8 1970 00

**Design Magnet-Messerblock,
„Premier Plus“, 5-teilig**
Designer Magnetic Knife
Block, „Premier Plus“, 5 pieces



8 8090 00

**Design Magnet-Messerblock,
ohne Bestückung**
Designer Magnetic Knife Block,
empty



8 8090 01

**Holz-Messerblock,
"Premier Plus", 9-teilig**
Wooden Knife Block,
"Premier Plus", 9 pieces



8 8070 00

**Holz-Messerblock,
"Superior", 9-teilig**
Wooden Knife Block,
"Superior", 9 pieces



8 8080 00

**Holz-Messerblock,
"ProDynamic", 7-teilig**
Wooden Knife Block,
"ProDynamic", 7 pieces



8 8030 00

**Holz-Messerblock,
ohne Bestückung**
Wooden Knife Block, empty



8 8070 01

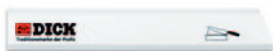
Magnetleiste
Magnetic Rail



33 cm = 13" 9 0591 33

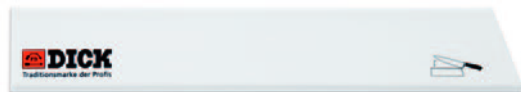
55 cm = 21½" 9 0591 55

Klingenschutz für Messer und Paletten
Blade Guard for Knives and Spatulas



Bis Klingenlänge 11 cm / Höhe 2,5 cm / Max. blade length 4½" / height 1" 9 9000 02

Bis Klingenlänge 16 cm / Höhe 2,5 cm / Max. blade length 6½" / height 1" 9 9000 03



Bis Klingenlänge 21 cm / Höhe 5 cm / Max. blade length 8½" / height 2" 9 9000 75

Bis Klingenlänge 26 cm / Höhe 5 cm / Max. blade length 10" / height 2" 9 9000 04

Bis Klingenlänge 30 cm / Höhe 5 cm / Max. blade length 12" / height 2" 9 9000 26



DICK

Traditionsmarke der Profis

Wetzen wie am Stahl
Sharpening as on a steel

Rapid Steel *action*

Schärft stumpfe Messer
Sharpens blunt knives



- Hoher Abtrag
- Schärfstäbe mit verschleißarmer, superharter Spezialbeschichtung
- Einfach durchziehen
- Reduzierte Verletzungsgefahr
- Aggressive sharpening effect
- Sharpening rods with wear resisting and super hard special coating
- Simply draw blade through rods
- Reduced risk of injuries

Rapid Steel action set incl. Standplatte/Stand 9 0092 00

Rapid Steel action 9 0091 00

Für Gastronomie, Großküche und Theken
For users in kitchens and catering

RS-150 Duo

Ihr Spezialist für Schleiftechnologie
Your specialist for sharpening technology



9 8050 00

- Einfache und sichere Bedienung
- Klingenschonend
- Präzision und Sicherheit
- Widerstandsfähige Schleifmittel dank Diamanten und Hartkeramik
- Easy and safe to operate
- Minimal knife consumption
- Precision and safety
- Resistant sharpening wheels thanks to diamonds and hard ceramics

Tiefe / Depth 232 mm; Breite / Width 339 mm; Höhe / Height 161 mm;
Gewicht / Weight 5,8 kg; 1~230 Volt – 50/60 Hz. CE / GS

F. DICK Schnittbuch

F. DICK Cut



deutsch 9 8000 90 englisch 9 8000 91

Mit dem F. Dick Schnittbuch schneiden Sie richtig! Wissenswertes rund um das Thema Messer und Schneiden. Über 90 verschiedene Schneidetechniken zeigen Ihnen in diesem Buch mit über 200 Seiten die richtige Anwendung und Technik der einzelnen Messer in Verbindung mit dem jeweiligen Lebensmittel. Die wichtigsten Anwendungen sind noch zusätzlich als Video abrufbar.

Auch als App erhältlich: Das Schnittbuch ist auch als Anwendungssoftware für mobile Geräte als praktische Ergänzung für unterwegs erhältlich. Die App gibt es für iPhone/iPad und Android-Geräte über den iTunes Store oder Google Play kostenlos zum Download. 50 Videos über die verschiedenen Lebensmittel und Schneidetechniken, inklusive der jeweiligen Kurzbeschreibungen, sowie Wissenswertes über Messer und deren Pflege sind Inhalte der App.

Learn to cut properly with CUT! from F. Dick! It is filled with useful information about knives and cutting. The correct usage and technique for the individual knives, in combination with the different food products, are demonstrated through over 90 different cutting techniques in this book with over 200 pages. The most important applications are also available as videos.

Also available as an APP: We are also offering CUT! as an App for mobile devices such as Smartphones and tablet PCs, so that it can be used when you are on the go. The App is available for iPhone/iPad and Android devices and can be free downloaded from the iTunes Store or the Google Play Store. The App contains 50 videos about different food products and cutting techniques including a short description of each of them, as well as useful information about knives and their care.

Kostenloser Download / Free download

