

 **DICK**

Traditionsmarke der Profis



Red Spirit





## **Die hohe Kunst des Messermachens**

Sie interessieren sich für Schneidkultur aus dem Hause Friedr. Dick - dafür herzlichen Dank. Wir verstehen Schneiden und Schärfen als Kunst, die wir mit Liebe und Leidenschaft immer wieder verfeinern und weiterentwickeln – und das seit 1778. Wir gehen mit offenen Augen durch die Welt und lassen uns durch frisch gewonnene Eindrücke und Erkenntnisse immer wieder zu neuen Ideen inspirieren. Ideen, die in die Entwicklung neuer Produkte mit absoluter Top-Qualität und außergewöhnlicher Optik einfließen, um so Profis und ambitionierte Hobbyköche zu begeistern. Dies belegt unsere Messerserie »Red Spirit« eindrucksvoll.

## **The fine art of knife manufacturing**

Your interest in the culture of cutting made by Friedr. Dick is very much appreciated. For us, cutting and sharpening is some kind of art we have been improving and developing steadily with love and passion – since 1778. Walking around with eyes wide open, we get inspired by newly gained impressions and knowledge for new ideas. Ideas that influence the development of new products of absolute high-quality and extraordinary optics in order to excite professionals as well as ambitious amateur chefs. Our knife series »Red Spirit« is an impressive evidence for all this.





## WARUM RED SPIRIT?

Inspiziert durch asiatische Handwerkskunst und gefertigt mit deutscher Genauigkeit und traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Produktionstechnologie präsentieren wir Ihnen mit Red Spirit eine Messerserie, die die Ansprüche nach klarem Design, durchdachter Funktion und höchster Präzision perfekt umsetzt.

In Asien spielt die Farbe Rot eine sehr wichtige Rolle. So symbolisiert z. B. der rote Kreis eine Sonnenscheibe, die als Sinnbild der Sonnengöttin steht. Vor diesem Hintergrund haben wir uns beim Design der Red Spirit Messerserie für einen kreisrunden Griff entschieden – in Rot.

In asiatischen Ländern wie der Mongolei, China und Südkorea steht Rot für Fortschritt, Glück, Wohlstand und Wärme. Bei uns symbolisiert die Farbe Rot zusätzlich Begriffe wie Schärfe, Feuer, Hitze, Sinnlichkeit, Liebe und Leidenschaft. Genau die richtigen Zutaten, die Kochen auf höchstem Niveau überhaupt erst ermöglichen.

## WHY RED SPIRIT?

We are proud to present the knife series »Red Spirit«, a knife series that is inspired by Asian craftsmanship and manufactured by German preciseness and traditional production methods combined with state-of-the-art technologies. This series meets the standard of pure design, well-thought-out function and highest precision.

In Asia, the color red plays a very important role. For example, a red circle symbolizes a solar globe, the symbol of the goddess of sun. Against this background, we decided on a round shaped handle for the design our knife series »Red Spirit« – in red.

In Asian countries like Mongolia, China and South Korea, the color red stands for progress, fortune, prosperity and warmth. In our region, the color red additionally symbolizes amongst others terms like spiciness, fire, heat, sensuality, love and passion. Exactly the right combination that allows cooking at the highest level.

Schon der erste prüfende Blick lässt den Betrachter unsere Liebe, Leidenschaft und Fertigkeit für unsere Serie Red Spirit erahnen. Sie werden eine einzigartige Schneidfähigkeit erleben, die Ihrer Kreativität beim Kochen keine Grenzen setzt.

Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen. Zusätzlich wird die Schneide poliert. Red Spirit Messer sind einfach zu führen und erzeugen einen atemberaubend sauberen Schnitt. Das Schneidgut wird weder gequetscht noch gebrochen, so dass wertvolle Aromastoffe erhalten bleiben.

Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers besitzt eine außergewöhnliche Haptik. Er liegt perfekt in der Hand und erfüllt optimal alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen – ein besonders wichtiger Vorteil bei intensivem Gebrauch.

Mit der Messerserie Red Spirit präsentiert Ihnen Friedr. Dick ein Produkt – Made in Germany – mit dem Sie Qualität, Ergonomie, Funktionalität und Präzision perfekt im Griff haben.



Red Spirit  
E DICK  
1746 07  
3"

»Einzigartige Schneidfähigkeit  
für grenzenlose Kreativität beim Kochen.«

## UNCOMPROMISING IN SHARPNESS

Even at first sight, the beholder experiences the inspiration and passion that emerge from this. Get to know a knife series that sets no boundaries to your creativity and your passion for cooking. Get inspired by the surprising cutting experience.

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 knives are easy to guide and lead to a stunning exact cut. The material to be cut will neither be crushed nor broken so that flavorings will be preserved.

The round shaped, Asian-style handle of the knife features an extraordinary haptic. It lies perfectly in the hand while fulfilling all ergonomic requests of professionals as well as ambitious amateur chefs – a very important advantage for intensive usage.

With the knife series Red Spirit, Friedr. Dick presents you a product – Made in Germany – combining quality, ergonomics, functionality and precision at highest perfection.

Red Spirit



E. DICK

HIGH CARBON · NO STAIN  
MADE IN GERMANY

8 1742 18K  
7"

*»Unique cutting experience  
that sets no boundaries to your  
creativity in cooking.«*

**QUALITÄTSMERKMALE**  
QUALITY FEATURES

- |  |   |
|--|---|
| 1 Hochlegierter, rostfreier Stahl für lange Schnitthaltigkeit      | 1 High-alloyed, stainless steel for long edge retention           |
| 2 Hohe Balance durch perfekte Gewichtsverteilung                   | 2 High balance thanks to perfect weight distribution              |
| 3 Zwinge und Endstück aus rostfreiem Edelstahl                     | 3 Bolster and heel made of stainless steel                        |
| 4 Rutschfester Griff aus hochwertigem Kunststoff                   | 4 Non-slip handle made of high-quality plastics                   |
| 5 Lasergeprüfte Schneidengeometrie mit Polierabzug                 | 5 Laser-tested cutting edge geometry with polished cut            |
| 6 Symmetrische, runde Form für komfortable und harmonische Führung | 6 Symmetrical round shape for comfortable and harmonious guidance |





1

2

4

*Red Spirit*

Z. BECK

HIGH CARBON 100% STAINLESS  
MADE IN GERMANY

3

5

6



**TOURNIERMESSER**  
**TOURNE KNIFE**



**Klingenlänge 7 cm**  
**Blade 3"**  
**8 1746 07**

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

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.



Klingenlänge 9 cm  
Blade 3½"  
8 1747 09

**OFFICEMESSER  
PARING KNIFE**

Kurz, wendig und scharf. Das Officemesser ist ein unentbehrliches und vielseitiges Werkzeug in der Küche. Für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

Small, versatile and sharp. The paring knife is an indispensable tool for a wide range of uses in the kitchen. For peeling, small cutting jobs and decorating.





Klingenlänge 15 cm  
Blade 6"  
8 1745 15

**AUSBEINMESSER**  
**BONING KNIFE**

Der Spezialist für die Verarbeitung und Zerlegung von Fleisch. Löst das Fleisch leicht vom Knochen und entfernt Haut, widerstandsfähige Sehnen und Fett. Die flexible Klinge und die schmale Klingenform erlauben dem Messer zwischen Knochen und Fleisch einzustechen und mühelos vom Knochen zu trennen.

The specialist for processing and cutting of meat loosens the meat easily from the bone and removes skin, resistant tendons and fat. The flexible blade and the narrow blade shape allow the knife to be placed between bone and to pierce meat and easily separate it from the bone.





Red Spirit  
FLEX

→ E. DICK  
HIGH CARBON - NO STAIN  
MADE IN GERMANY

8 1784 18  
7

FLEX  
red spirit



**FILETIERMESSER, FLEXIBEL**  
**FILLET KNIFE, FLEXIBLE**



**Klingenlänge 18 cm**  
**Blade 7"**  
**81754 18**

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

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



Klingenlänge 24 cm  
Blade 9½"  
8 1757 24

**YANAGIBA TRANCHIER-/SUSHIMESSER**  
**YANAGIBA CARVING/SUSHI KNIFE**

Das Yanagiba wird im asiatischen Raum auch als Sushimesser bezeichnet und wird zum Filetieren von Fisch und Fleisch verwendet. Seinen Namen verdankt das Messer seiner Klingensform, die feinen Blättern der Weide – japanisch Yanagi – nachempfunden ist. Der einseitige Schliff und die spezielle Schneidengeometrie verleiht dem Messer seine atemberaubende Schärfe.

The Yanagiba is also designated as a sushi knife in Asian regions and is used for filleting both fish and meat. Its name comes from the shape of the blade, which is inspired by the fine leaves of the willow tree - called Yanagi in Japanese. The one-sided edge and the special geometrical cutting edge give the knife its outstanding sharpness.





Klingenlänge 21 cm  
Blade 8½"  
8 1756 21

**TRANCHIERMESSER**  
**SLICER**

Wenn es um das Schneiden von rohem oder gekochtem Fleisch, Braten, Roastbeef oder Schinken geht, leistet das Tranchiermesser ganze Arbeit. Die glatte, dünne Klinge ermöglicht hauchfeine Scheiben, die Fasern des Fleisches werden nicht zerissen.

If your need is to cut raw or cooked meats, roasts, beef or ham, the Slicer will do all the work. The smooth, thin blade gives you whisker-thin slices, without tearing the fibers of the meat.



Red Spirit

E. DICK  
HIGH CARBON - NO STAIN  
MADE IN GERMANY

12 776 21  
8 179 88

Red Spirit



Red Spirit

E.DICK  
HIGH CARBON NO STAIN  
MADE IN GERMANY

X8127  
7/11/18



Klingenlänge 18 cm

Blade 7"

8 1742 18K (mit Kullen/with Kullen)

8 1742 18 (ohne Kullen/without Kullen)

Das traditionelle asiatische Kochmesser eignet sich mit seiner breiten, dünnen und äußerst scharfen Klinge ideal zum Zerteilen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern. Dank des Kullenschliffs lassen sich weiche Lebensmittel wie Käse präzise schneiden, ohne an der Klinge zu haften.

With its broad, thin and exceptionally sharp blade, this traditional Asiatic cooking knife is suitable for cutting meat, fish, vegetables and herbs. As a result of the hollow grinding technique that is used, soft substances like cheese can be cut precisely without sticking to the blade.



Klingenlänge 21 cm  
Blade 8½"  
8 1747 21

**KOCHMESSER**  
**CHEF'S KNIFE**

Ein regelrechtes Allroundtalent – und damit eines der wichtigsten Messer des Kochs. Mit seiner spitzen, beidseitig geschliffenen Klinge eignet es sich besonders zum Zerteilen von Fleisch, Fisch und Gemüse, zum Plattieren von Fleisch und zum Hacken und Wiegen von Kräutern.

A regular all-purpose tool – This makes it the most important knife in the kitchen. With its sharp blade, which is ground on both sides, these knives are particularly suitable for cutting meat, fish and vegetables, tenderizing and flattening meat and chopping/mincing herbs.





Red Spirit

 **E. DICK**  
HIGH CARBON - NO STAIN  
MADE IN GERMANY

12 12118





Klingenlänge 18cm  
Blade 7"  
8 1743 18

**USUBA**  
**USUBA**

Kochmesser für Gemüse, Kräuter, Obst, Fisch und Fleisch. Das Usuba zeichnet sich durch eine dünne Klinge mit keilförmigem Anschlag aus. Das spitze Klingenende dient zum Dekorieren.

Chef's knife for vegetables, herbs, fruit fish and meat. Usuba are characterized by a thin blade with a granton edge. The sharp heel is used for decorating.





Red Spirit

E. DICK  
HIGH CARBON - NO STAIN  
MADE IN GERMANY

17 021 10



**TANTO UNIVERSALMESSER**  
**TANTO UTILITY KNIFE**



Klingenlänge 21 cm  
Blade 8½"  
8175321

Das Tanto ist dem japanischen Namen nach ein kurzes Schwert, das seinen Ursprung in der asiatischen bzw. japanischen Kampfkunst hat. Die zwei Phasen der Schneide verleihen dem Tanto seine beeindruckende Optik und hervorragende Schärfe.

The Tanto is the Japanese name for a short sword, which originates from traditional Asian and Japanese martial arts. The two phases of the cutting edge give the Tanto its impressive look and outstanding sharpness.

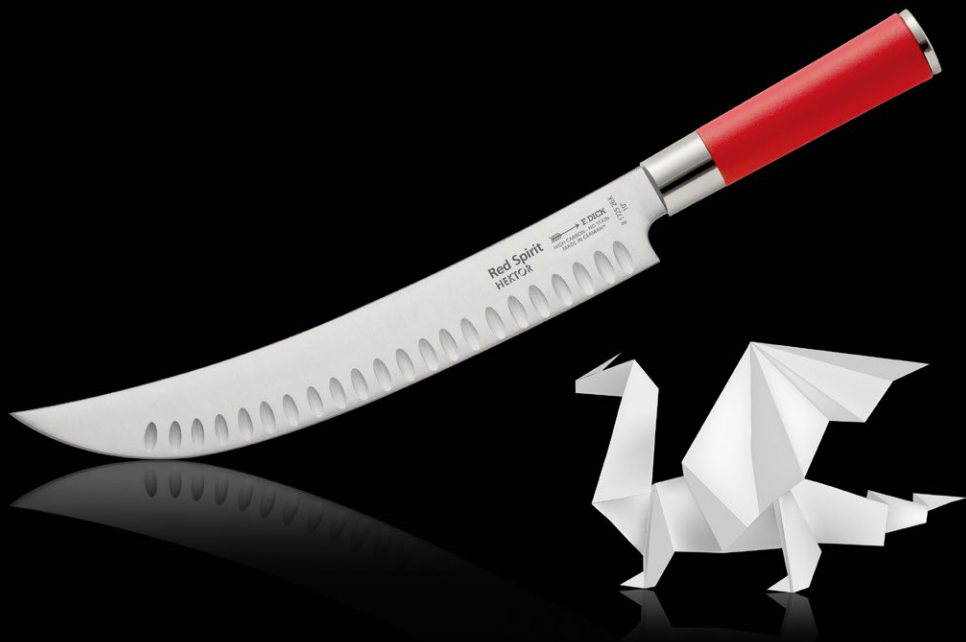


Klingenlänge 26 cm  
Blade 10"  
8 1725 26K

ZERLEGMESSE HEKTOR, KULLENSCHLIFF  
BUTCHER'S KNIFE HEKTOR, KULLENSCHLIFF

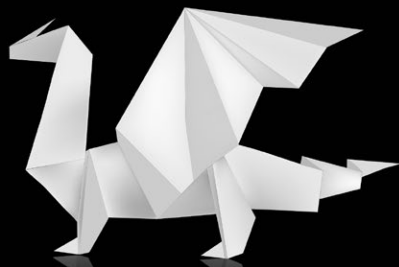
Wer Fleisch liebt, wird auch das Zerlegemesser HEKTOR lieben. Denn das Messer ist ideal zum Zerlegen von größeren Fleisch- und Fischstücken aber auch perfekt als »Brisketmesser« für den BBQ-Bereich geeignet. Dank der langen, geschweiften Klinge ist ein ziehender Schnitt und das Schneiden von großen Stücken ohne abzusetzen möglich.

Anyone who loves meat will also love the Butcher's knife HEKTOR. Because the knife is ideal for cutting of larger pieces of meat and fish but also perfectly suitable as a »brisket knife« for the BBQ area. Thanks to the long, curved blade, a pulling cut and the cutting of large pieces without a break is possible.



Red Spirit  
HEKTOR

E-DICK  
HIGH CARBON, 440 C  
MADE IN GERMANY





Red Spirit



E DICK

HIGH CARBON - NO STAIN  
MADE IN GERMANY

8 17706 18  
7





## CHINESISCHES KOCHMESSER CHINESE CHEF'S KNIFE



Klingenlänge 18 cm  
Blade 7"

8 1705 18 (Slicing)

8 1706 18 (Chopping)

Das wichtigste Messer in der asiatischen Küche. Es eignet sich zum Schneiden von Gemüse, Kräutern, Salat, Obst und zum Zerteilen von Geflügel. Mit breiterem Klingenträger (Chopping) zum Zerteilen von großen Stücken Fleisch – insbesondere Geflügel – und zum feinen Hacken von Gemüse. Das schlankere Chinesische Kochmesser (Slicing) eignet sich zum feinen Schneiden von Kräutern und Gemüse sowie Fleisch und Fisch.

The most important knife in the Asian cuisine. It is suited for cutting vegetables, herbs, salad, fruit and also for preparing poultry. The expanded blade back (chopping) enables to prepare large pieces of meat, especially poultry as well as to chop finely vegetables. The slimmer Chinese chef's knife (slicing) enables to slice finely herbs and vegetables as well as meat and fish.



Red Spirit  
AJAX



E.DICK  
HIGH CARBON NO STAIN  
MADE IN GERMANY

12121 8

**KOCHMESSER AJAX  
CHEF'S KNIFE AJAX**



Klingenlänge 20 cm  
Blade 8"  
8 1722 20

Die auffällige Klingenform mit breitem Klingenblatt und geschwungener Schneide eignet sich ideal zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel. Dank des praktischen Loches in der Klinge kann das Messer problemlos aufgehängt werden. Das perfekte Messer für alle Grillbegeisterten und Fleischliebhaber, die Charakter zeigen und Wert auf das Besondere legen.

The striking style of blade with a wide side and curved cutting edge is ideal for processing meat and poultry. Thanks to the practical hole in the blade, the knife can be hung up without any problems. The perfect knife for all BBQ enthusiasts and meat lovers who show their character and value something special.



Klingenlänge 26 cm  
Blade 10"  
8 1739 26

**BROT-/UNIVERSALMESSER**  
**BREAD/UTILITY KNIFE**

Die lange Klinge mit Wellenschliff schneidet saubere Brotscheiben ohne Flocken – selbst bei breiten Brotlaiben. Auch perfekt für größere Obstsorten wie Ananas oder Melonen geeignet; weiche Früchte werden nicht zerdrückt.

The long blade with a serrated edge cuts clean slices without producing crumbs and can tackle larger loaves without any difficulty. It is also the perfect tool for tackling bulky fruit like pineapples or melons. Soft fruit will cut cleanly without being damaged.



Red Spirit

E. DICK  
HIGH CARBON · NO STAIN  
MADE IN GERMANY

B 1189 26  
1189





Klingenlänge 20 cm  
Blade 8"  
9 1701 20

## GABEL FORK

Die Gabel hilft beim Fixieren eines Bratenstücks oder beim Zerlegen von Geflügel sowie beim Wenden von Fleisch. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff verleiht der Gabel ihr unverwechselbares Aussehen. Außerdem liegt er perfekt in der Hand und erfüllt optimal alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen.

The fork helps you to fix the meat in one place when carving a joint or poultry. It is also useful for turning meat. The round, typical Asian-inspired handle gives the fork its unmistakable appearance. It sits perfectly in your hand and ideally transcends all the ergonomic requirements of professional chefs and ambitious amateur chefs.



Red Spitt

EDIC  
1912



F. DICK  
Made in Germany





Klingenlänge 25 cm  
Blade 10"  
7 1741 25

Über 140 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Wetzstählen macht uns zum absoluten Profi rund um das Thema Schärfe. Damit Messer schön scharf bleiben, müssen sie regelmäßig mit einem Wetzstahl nachgeschärft werden. Denn: Scharfe Messer schneiden besser! Der Wetzstahl der Serie Red Spirit mit seiner runden Klinge, dem Standardzug und dem unverwechselbaren roten Griff macht die Serie komplett.

Over 140 years of experience in the production of sharpening steels makes us real professionals when it comes to sharpening. Knives need to be resharpened regularly with a sharpening steel so that they stay really sharp. After all, sharp knives cut better! The Red Spirit series sharpening steel with its round blade, standard cut and distinctive red handle complete the series.

Eine makellose Klinge und ein gepflegter Griff sind die Garanten für eine lange Lebensdauer und viel Freude am Kochen. Messer sind zur Schneide hin dünn geschliffen und dürfen nur zum Schneiden und nicht zum Hacken verwendet werden. Für Knochen oder Ähnliches bitte nur einen Spalter einsetzen.

Als Schneidunterlage empfehlen wir Ihnen Bretter aus Holz oder Kunststoff. Harte Unterlagen wie z. B. Glas, Marmor oder Granit lassen die Messer sehr schnell stumpf werden. Wir empfehlen eine Reinigung per Hand mit einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig trocken, so vermeiden Sie unschöne Flecken auf der Klinge.

### **Die fachgerechte Aufbewahrung**

Um die Schneide des Messers zu schützen und zu Ihrer eigenen Sicherheit, empfehlen wir zur Aufbewahrung Ihrer Messer einen geeigneten Messerblock oder eine Magnetschiene. Für die Aufbewahrung in der Schublade und den Transport empfehlen wir unseren Klingenschutz Edge Guard.



**NUR ZUM SCHNEIDEN EINSETZEN**



**SCHNEIDUNTERLAGEN AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF**



**REINIGUNG PER HAND**



**AUFBEWAHRUNG IM MESSERBLOCK  
ODER AN MAGNETSCHIENE**



**KLINGENSCHUTZ VERWENDEN**

The following are some important tips on caring for your high-quality knives in order to guarantee their long life and culinary pleasure:

Blades are ground thinner towards the cutting edge and should be used only for cutting and not for heavy chopping. Bones or similar material should be cut only with a cleaver. Your working base should be a wooden or polypropylene chopping board. Hard bases, i.e. glass, marble or granite, will very quickly lead to blunt knives. We recommend washing the knives by hand, using a soft cloth and a mild cleaning agent. After cleaning, the knife should be carefully wiped dry in order to avoid staining of the blade.

### **Expert storage**

For added safety and in order to protect blades, we recommend using a suitable knife block or magnetic bar to store your knives. For storing knives in drawers we recommend two options: compartments specifically designed for the knives being stored or our special Edge Guard which provides perfect protection for your blades.



**USE ONLY FOR CUTTING**

---



**USE A WOODEN OR POLYPROPYLENE  
CHOPPING BOARD**

---



**WASHING BY HAND**

---



**STORING IN KNIFE BOX  
OR ON A MAGNET HOLDER**

---



**WE RECOMMEND TO USE AN EDGE GUARD**

**PRAKTISCHE AUFBEWAHRUNG**  
**PRACTICAL STORAGE**



Textil-Rolltasche  
»Red Spirit«  
Textile roll bag  
»Red Spirit«  
**8 1767 00**

---

Magnetkoffer  
»Red Spirit«  
Magnetic Case  
»Red Spirit«  
**8 1773 00**

---



Messerblock  
4Knives »Red Spirit«  
Knife block  
4Knives »Red Spirit«  
**8 1772 00**

---

## SCHNITTBUCH CUT

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. Das Schnittbuch ist auch als Anwendungssoftware für mobile Geräte wie Smartphones und Tablets als praktische Ergänzung für unterwegs erhältlich.

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

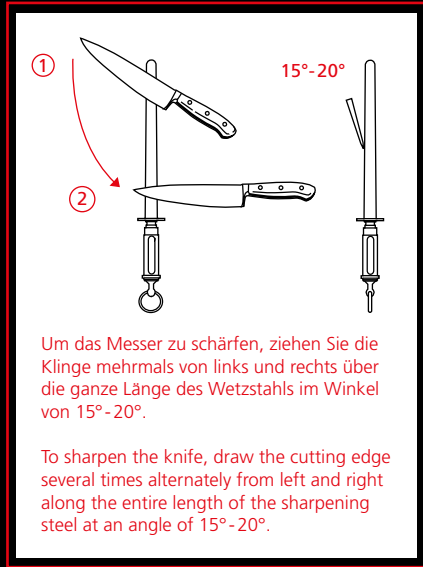


food products, are demonstrated through over 90 different cutting techniques in this book with over 200 pages. The most important applications are also available as videos. CUT! is also available as an App for mobile devices such as smartphones and tablets, so that it can be used when you are on the go.

**DER WETZSTAHL**  
THE SHARPENING STEEL

Qualitätswerkzeuge brauchen Pflege und müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneidunterlage verliert auch das beste Messer im Laufe der Zeit an Schärfe. Ein guter Wetzstahl darf deshalb in keiner Küche fehlen, denn nur mit scharfen Messern machen Schneiden und Kochen richtig Spaß.

High quality tools require maintenance and have to be sharpened regularly. After a while, even the best knife will lose its sharpness through constant contact with food or the chopping board. A good sharpening tool should, therefore, be available in every kitchen because cooking is only pleasurable when you use sharp knives.

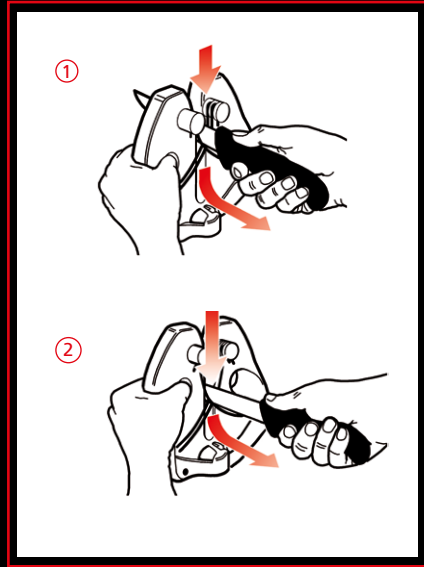




**RAPID STEEL ACTION: DER WETZSTAHLERSATZ**  
THE ALTERNATIVE TO TRADITIONAL SHARPENING METHODS

Das Messer mit leichtem Druck bogenförmig durch den Spalt des Schärfgerätes ziehen. Mehrmals wiederholen – schon erhalten Sie durch den vorgegebenen Winkel eine optimale Schneide und damit ein gebrauchsfertiges, scharfes Messer.

Exerting light pressure, draw the knife through the gap in the sharpening device describing an arc-shaped movement. Repeat this action several times and the result will be an optimal cutting edge and a knife which is sharp and ready to use.



Die Firma Friedr. Dick mit Sitz in Deizisau hat sich als schwäbische Manufaktur in der Herstellung von Präzisionswerkzeugen gegen traditionelle Messerfertigungsmetropolen behauptet. Messer, Wetzstähle, Spezialwerkzeuge und Schleifmaschinen werden mit höchstem Qualitätsanspruch schon seit über 240 Jahren gefertigt. Bei professionellen Köchen ist Friedr. Dick als Innovationsführer bekannt. Der Weltruf als Hersteller von Qualitätswerkzeugen gründet sich auf Verlässlichkeit und lange Lebensdauer der Produkte. Kontinuierlich und unter Einsatz neuester Technologien wird an der Produktweiterentwicklung gearbeitet. Umweltschonende Energienutzung und die Arbeitsweise der Fertigungsanlagen übertreffen EU- und internationale Bestimmungen.

Based in Southern Germany, the Swabian town of Deizisau, Friedr. Dick has set the industry standards in traditional cutlery centers long associated for the manufacturing of precision cutting tools. The Friedr. Dick Company, established over 240 years ago, produces knives, sharpening steels, specialty utensils and grinding machines created under our impeccable standards for quality. Professional chefs around the world recognize Friedr. Dick as the leading innovator in the field of cutlery development. Our international reputation as a manufacturer of quality tools is based on the consistent reliability and long-life expectancy of our products. Friedr. Dick is continuously working to further develop state of the art products. Our eco-conscious consumption of natural resources, manufactured energy and the environmental awareness of our production plant operations exceed all relevant international and EU standards.



Oben/At the top:  
Altes Gebäude  
Old Building

Links/Left:  
Neues Gebäude  
New Building

**F. DICK MESSERSERIEN**  
**KNIVES SERIES**



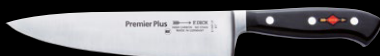
*1778*  
Jubiläumsserie / Jubilee Series



*1905*  
Designer Serie / Design Series



**Premier WORLDCHEFS**  
Geschmiedete Serie / Forged Series



**Premier Plus / Premier Eurasia**  
Geschmiedete Serie / Forged Series



**Red Spirit**  
Asiatische Serie / Asian Series



**ActiveCut**  
Geschmiedete Serie / Forged Series



**Superior**  
Traditionelle Serie / Traditional Series



**ProDynamic**  
Leichte Serie / Light Series

