



**DICK**

Traditionsmarke der Profis

CUTTING

**SCHNEIDEN**

GRINDING

**SCHÄRFEN**

MESSER . WERKZEUGE . WETZSTÄHLE . SCHLEIFMASCHINEN

KNIVES . TOOLS . SHARPENING STEELS . GRINDING MACHINES

[www.dick.de](http://www.dick.de)

**UNSERE MESSERSERIEN**  
OUR KNIFE SERIES  
NOS SÉRIES DE COUTEAUX  
I NOSTRI COLTELLI SERIE  
NUESTRAS SERIES DE CUCHILLOS



1778



1905



ActiveCut



Red Spirit



Superior



DarkNitro



Premier Plus



VIVUM



Pink Spirit



ProDynamic



PURE METAL



ErgoGrip



ExpertGrip



MasterGrip

# INHALT

## TABLE OF CONTENTS

## TABLE DES MATIÈRES

## INDICE

## ÍNDICE

<b>EINFÜHRUNG / INTRODUCTION</b>	<b>4 – 13</b>
<b>KOCHMESSER UND KOCHWERKZEUGE / CHEF'S KNIVES AND ANCILLARY ITEMS</b>	<b>14 – 99</b>
1778	14 – 15
DarkNitro	16 – 17
1905	18 – 22
Premier Plus	23 – 29
ActiveCut	30 – 31
VIVUM	32 – 33
Red Spirit	34 – 38
Pink Spirit	39
Superior	40 – 45
ProDynamic	46 – 53
PURE METAL	54 – 55
Paletten / Spatulas	56 – 57
Gabeln / Forks	58 – 59
Aktionsartikel / Promotional items	60 – 63
Kochwerkzeuge / Tools for chefs	64 – 72
Kochkoffer und Rolltaschen / Chef's sets and roll bags	73 – 86
Messerblöcke / Knife blocks	87 – 93
Geschenksätze, geschmiedet und gestanzt / Gift sets, forged and stamped	94 – 99
<b>WETZSTÄHLE / SHARPENING STEELS</b>	<b>100 – 113</b>
Die Dickoron Familie / The Dickoron Family	102 – 104
Wetzstähle / Sharpening steels	105 – 109
Messerschärfer / Knife sharpeners	110 – 113
<b>RFID SYSTEM / T<sup>3</sup> SOFTWARE</b>	<b>114 – 121</b>
<b>FLEISCHERMESSER UND FLEISCHERWERKZEUGE / KNIVES AND TOOLS FOR BUTCHERS</b>	<b>122 – 157</b>
ErgoGrip	122 – 133
ExpertGrip	134 – 137
MasterGrip	138 – 140
Holzgriff / Wooden handle	141
Aufschnitt- und Ladenmesser, Käsemesser / Slicers, Cheese knives	142 – 146
Spalter / Cleavers	147 – 148
Fleischerwerkzeuge / Tools for butchers	149 – 157
<b>MASCHINEN / MACHINES</b>	<b>158 – 164</b>
Tischwurstfüller / Table sausage fillers	158
Schleif- und Abziehmaschinen / Grinding and honing machines	159 – 164
<b>VERKAUFSHILFEN / SALES SUPPORT</b>	<b>165 – 168</b>

## EINE 245-JÄHRIGE ERFOLGSGESCHICHTE

A 245-YEAR SUCCESS STORY

UNE HISTOIRE À SUCCÈS DE 245 ANS

UNA STORIA DI SUCCESSO LUNGA 245 ANNI

UNA HISTORIA DE ÉXITO DE 245 AÑOS

**D** Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilenhauerwerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Komplettprogramm für Köche und Fleischer, vom Feilenspezialist zum Inbegriff für richtig gute Messer entwickelte. Harte Qualitätskriterien und hohe Ansprüche an Design zeichnen die Traditionsmarke der Profis aus. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.

**GB** Friedr. Dick has been focused on sharpness since 1778: a success story that began in Esslingen in southern Germany with a small file-cutting workshop that developed into a quality company with a complete range for chefs and butchers, from a file specialist to the epitome of really good knives. Tough quality criteria and high demands on design characterise the traditional brand of professionals. Every knife from Friedr. Dick is made of top-quality steel and impresses with optimally balanced blades and ergonomically shaped handles for perfect cutting ability. The long tradition and experience in the manufacture of products for professionals allow for the continuous development of innovative new products.

**F** Depuis 1778, Friedr. Dick se concentre sur le tranchant : une histoire à succès qui a commencé à Esslingen, dans le sud de l'Allemagne, avec un petit atelier de taille de limes qui s'est développé en une entreprise de qualité proposant une gamme complète pour les cuisiniers et les bouchers, du spécialiste de la lime à l'incarnation des couteaux vraiment bons. Des critères de qualité stricts et des exigences élevées en matière de design caractérisent la marque traditionnelle des professionnels. Chaque couteau Friedr. Dick est fabriqué en acier de première qualité et se distingue par des lames parfaitement équilibrées et des manches ergonomiques pour une capacité de coupe parfaite. La longue tradition et l'expérience dans la fabrication de produits pour les professionnels permettent un développement continu de nouveautés innovantes.

**I** Dal 1778, Friedr. Dick si concentra sull'affilatura: una storia di successo iniziata a Esslingen, una cittadina della Germania meridionale, con una piccola officina di costruttori di lime, diventata poi un'azienda di qualità con una gamma completa di prodotti per cuochi e macellai; da specialista di lime a produttore di coltelli veramente eccellenti.

Criteri di qualità rigorosi ed elevati standard di design caratterizzano il marchio tradizionale dei professionisti. Tutti i coltelli di Friedr. Dick sono realizzati in acciaio di alta qualità e convincono per le lame bilanciate in modo ottimale e i manici dalla forma ergonomica per una perfetta capacità di taglio. La lunga tradizione e l'esperienza nella produzione di attrezzi per i professionisti permettono di sviluppare costantemente prodotti innovativi.

**ES** Friedr. Dick se ha centrado en el afilado desde 1778: una historia de éxito que comenzó en Esslingen, en el sur de Alemania, con un pequeño taller de corte de limas que se convirtió en una empresa de calidad con una gama completa para cocineros y carniceros, desde un especialista en limas hasta el epítome de los cuchillos realmente buenos. La marca tradicional de los profesionales se caracteriza por sus estrictos criterios de calidad y sus elevadas exigencias de diseño. Todos los cuchillos de Friedr. Dick están fabricados con acero de la máxima calidad e impresionan por sus hojas óptimamente equilibradas y sus mangos ergonómicos para una perfecta capacidad de corte. La larga tradición y experiencia en la fabricación de productos para profesionales permite el desarrollo continuo de nuevos productos innovadores.

# 1778

**Gegründet 1778 in Esslingen**  
Founded in Esslingen in 1778  
Fondé en 1778 à Esslingen  
Fondata a Esslingen nel 1778  
Fundado en 1778 en Esslingen

# 80

**Weltweit in 80 Ländern**  
Worldwide in 80 countries  
Dans 80 pays à travers le monde  
In più di 80 Paesi al mondo  
En 80 países de todo el mundo

# 240

**Über 240 Mitarbeiter weltweit**  
More than 240 employees worldwide  
Plus de 240 employés dans le monde entier  
Più di 240 dipendenti in tutto il mondo  
Más de 240 empleados en todo el mundo

# WERTE, ERFINDERGEIST UND VERANTWORTUNG VALUES, PIONEERING SPIRIT AND RESPONSIBILITY VALEURS, ESPRIT D'INVENTION ET RESPONSABILITÉ VALORI, INGEGNO E RESPONSABILITÀ VALORES, INGENIO Y RESPONSABILIDAD

**D** Von Beginn an stand die Leidenschaft für das Tüfteln bei Friedr. Dick an erster Stelle. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt. Wir als Unternehmen haben eine Verantwortung – und übernehmen diese aus vollster Überzeugung: für unsere Umwelt, für unsere Mitarbeiter, für die Gesellschaft und natürlich für unsere Produkte. Wir setzen auf eine umweltfreundliche Produktion, in der unsere Ressourcen geschont und mit erneuerbaren Energien gearbeitet wird.

Bereits unser Firmengründer, Johann Friedrich Dick, hatte die Vision alle F. DICK Produkte in „mustergültiger Ausführung“ herzustellen. Qualität war also bereits zu Beginn der Firmengeschichte oberste Prämisse, Lebensmotto und unternehmerischer Grundsatz zugleich.

**GB** From the very beginning, Friedr. Dick's passion for „tinkering“ was paramount. Customer wishes, impulses from practice and our own ideas are implemented in high-quality products. We as a company have a responsibility - and we take it on with the utmost conviction: for our environment, for our employees, for society and of course for our products. We rely on environmentally friendly production that conserves our resources and works with renewable energies.

Already our company founder, Johann Friedrich Dick, had the vision to produce all F. DICK products in „exemplary execution“. Quality was therefore already at the beginning of the company's history the highest premise, life motto and entrepreneurial principle at the same time.

**F** Dès le début, Friedr. Dick a mis la passion du „bricolage“ à la première place. Les souhaits des clients, les impulsions issues de la pratique et nos propres idées sont transformés en produits de qualité supérieure. En tant qu'entreprise, nous avons une responsabilité - et nous l'assumons avec une conviction totale : pour notre environnement, pour nos collaborateurs, pour la société et bien sûr pour nos produits. Nous misons sur une production respectueuse de l'environnement, dans laquelle nos ressources sont préservées et où nous travaillons avec des énergies renouvelables.

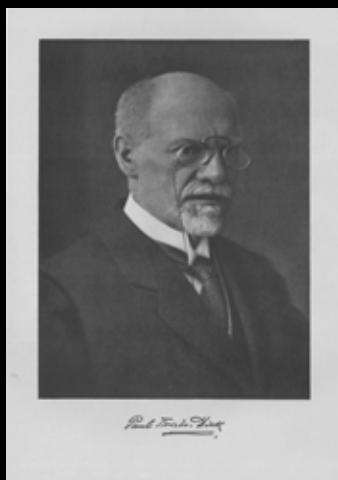
Le fondateur de notre entreprise, Johann Friedrich Dick, avait déjà la vision de fabriquer tous les produits F. DICK en „exécution exemplaire“. Dès le début de l'histoire de l'entreprise, la qualité était donc à la fois la prémisse suprême, la devise de la vie et le principe de l'entreprise.

I Fin dall'inizio, la passione di Friedr. Dick per il „fai da te“ è stata fondamentale. Desideri dei Clienti, suggerimenti dettati dall'esperienza pratica, e idee proprie sono trasformati in prodotti di alta qualità. Come Azienda abbiamo una responsabilità, che ci assumiamo con la massima convinzione: per il nostro ambiente, per i nostri dipendenti, per la società e naturalmente per i nostri prodotti. Ci affidiamo a una produzione rispettosa dell'ambiente, che preserva le nostre risorse e lavora con energie rinnovabili.

Il nostro fondatore, Johann Friedrich Dick, aveva già in mente di realizzare tutti i prodotti F. DICK con una „esecuzione esemplare“. La qualità era quindi, sin dall'inizio della storia dell'Azienda, la premessa più importante, il motto e il principio imprenditoriale.

**ES** Desde el principio, la pasión de Friedr. Dick por fue primordial. Los deseos de los clientes, los impulsos de las pruebas y prácticas que se han llevado a cabo junto con nuestras propias ideas se han traducido en productos de alta calidad. Como empresa tenemos una responsabilidad, y la asumimos con la máxima convicción: por nuestro entorno, por nuestros empleados, por la sociedad y, por supuesto, por nuestros productos. Apostamos por una producción respetuosa con el medio ambiente que conservando nuestros recursos y trabajando con energías renovables.

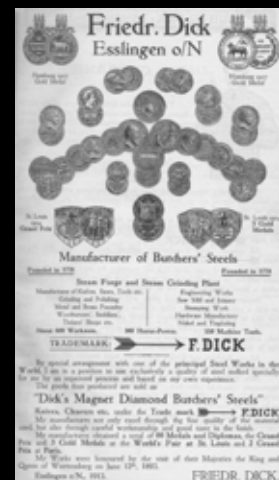
El fundador de nuestra empresa, Johann Friedrich Dick, ya tenía el propósito de conseguir una fabricación de los productos F. Dick con una mano de obra ejemplar. Por lo tanto, la calidad ya era la máxima premisa, el lema de vida y el principio empresarial haciéndose realidad el objetivo de inicio de la historia de la empresa.



Paul Friedrich Dick



Weltausstellung Chicago 1893  
World Exhibition Chicago 1893



Urkunde aus 1913  
Certificate from 1913

# INFORMATIONEN

INFORMATION

INFORMATIONS

INFORMAZIONI

INFORMACIONES



## D Griff-Farben

Für die verschiedenen Einsatzbereiche bieten wir unterschiedliche Griff-Farben an. Der Farbschlüssel ist am Ende der Artikelnummer.

## GB Handle Colours

We offer different handle colours for the different areas of use. The colour key is at the end of the item number.

## F Coloris des manches

Nous proposons différentes couleurs de poignées pour les différents domaines d'utilisation. Le code couleur est indiqué à la fin du numéro d'article.

## I Colori del manico

Per le differenti aree di impiego offriamo manici di diversi colori. Il codice colore si trova alla fine del numero articolo.

## ES Colores del mango

Ofrecemos diferentes colores de mango para los distintos ámbitos de uso. La clave del color se encuentra al final del número de artículo.

●	01	<b>schwarz</b>	black . noir . nero . negro
●	02	<b>gelb</b>	yellow . jaune . giallo . amarillo
●	03	<b>rot</b>	red . rouge . rosso . rojo
○	05	<b>weiß</b>	white . blanc . bianco . blanco
●	12	<b>blau</b>	blue . bleu . blu . azul
●	14	<b>grün</b>	green . vert . verde . verde
●	15	<b>braun</b>	brown . marron . marrone . marrón
●	23	<b>apfelgrün</b>	apple-green . vert pommes . verde mela . verde manzana
●	24	<b>türkis</b>	turquoise . turquoise . turchese . turquesa
●	25	<b>pink</b>	pink . pink . rosa fucsia . fucsia
●	26	<b>violett</b>	purple . violet . ametista . violeta
●	53	<b>orange</b>	orange . orange . arancio . naranja
●	54	<b>leuchtgelb</b>	shining yellow . jaune brillant . giallo brillante . amarillo brillante
●	61	<b>schwarz/schwarz</b>	black/black . noir/noir . nero/nero . negro/negro
●	66	<b>blau/schwarz</b>	blue/black . bleu/noir . blu/nero . azul/negro
●	70	<b>türkis/schwarz</b>	turquoise/black . turquoise/noir . turchese/nero . turquesa/negro





#### D Schliff- und Klingentypen

- 01. Glatte Schneide:** Ergibt einen glatten, sauberen Schnitt ohne zu zerfasern. Messer mit glatter Schneide werden zum Schneiden von hartem und weichem Schneidgut eingesetzt.
- 02. Flexible Klinge:** Die dünne, hochelastische Klinge erlaubt ganz exakte Schnitte. Sie passt sich ideal an das Schneidgut an, es kann ohne Verkanten am Knochen entlang geschnitten werden, was eine hohe Fleischausbringung erlaubt.
- 03. Geschwefte Klinge:** Durch die geschwungene Form ist die Schneide länger als bei einem geraden Messer. Dadurch kann ein langer ziehender Schnitt durchgeführt werden. Beim Umgreifen des Messers muss das Handgelenk nicht verdreht werden und wird dadurch nicht so stark belastet.
- 04. Kullenschliff:** Durch die Kullen entstehen Luftpolster, die das Ankleben von dünnen und weichen Scheiben, insbesondere bei fettthaltigen Lebensmitteln, auf der Klinge reduzieren. Mit Kullenschliff gelingen exakte Schnitte und eine präzise Führung.
- 05. Wellenschliff:** Wellenschliff oder auch Sägeschliff genannt. Mit diesem Schliff kommt das Schneidgut als erstes mit den vorstehenden Wellenspitzen in Kontakt. Der Wellenschliff erleichtert das Anschneiden und Zerteilen von hartem und festem Schneidgut.

#### GB Edge and blade types

- 01. Smooth cutting edge:** Produces a smooth, clean cut without pulling the food apart. Knives with a smooth cutting edge are good for cutting hard and soft food.
- 02. Flexible blade:** The thin, highly flexible blade allows precise cutting. It adapts perfectly to the food being cut. You can cut along the bone without canting which results in a higher output of meat.
- 03. Curved blade:** With its curved shape, the cutting edge is longer than a straight knife. This allows you to perform a long drawn cut. Changing the grip on the knife is possible with less strain as you do not even have to move your wrist.
- 04. Kullenschliff:** The scallops create air cushions, preventing thin and soft slices from sticking to the blade, particularly with greasy food. With the Kullenschliff, the precision guidance enables exact cuts.
- 05. Serrated edge:** Serrated or "saw" edge. The food being cut with this edge design comes into contact with the protruding serrations initially. The serrated edge allows easier cutting and slicing of hard and solid food.

#### F Types de tranchants et de lames

- 01. Tranchant lisse:** Permet une coupe lisse, nette sans défibrer. Les couteaux avec une lame lisse sont utilisés pour couper des aliments durs et mous.
- 02. lame flexible:** Cette lame fine et hautement élastique garantit des coupes ultra précises. Elle s'adapte parfaitement à l'aliment, permet de couper le long de l'os sans s'abîmer et de récupérer une grande quantité de viande.
- 03. lame incurvée:** Grâce à sa forme incurvée, le tranchant est plus long que sur un couteau droit. Cela permet d'effectuer une longue coupe tirante. Quand il faut changer la prise en main du couteau, on n'a plus besoin de se tordre le poignet et on le fatigue donc moins.
- 04. lame alvéolée:** Les alvéoles créent des coussins d'air qui empêchent les aliments fins et mous de coller à la lame. Avec une lame alvéolée, on obtient des coupes exactes par un guidage précis.
- 05. Tranchant ondulé:** Appelé tranchant ondulé ou aussi appelé taille de scie. Avec cet affûtage, l'aliment entre le premier en contact avec les pointes des ondulations à l'avant. Le tranchant ondulé facilite la coupe et la découpe d'aliments durs et solides.



### I Tipi di filo e di lama

**01. Filo liscio:** produce un taglio liscio e netto, senza sfibrare. I coltelli con un filo liscio vengono usati per il taglio di alimenti sia duri che teneri.

**02. Lama flessibile:** la lama sottile e altamente elastica rende possibili dei tagli molto esatti. Si adatta perfettamente agli alimenti da tagliare, permette di tagliare lungo le ossa senza spigolare, consentendo di ottenere una resa di carne elevata.

**03. Lama curva:** la forma arcuata rende il filo più lungo rispetto a quello di un coltello diritto. Questo permette di eseguire un taglio lungo e deciso. Nel cambio di presa del coltello il polso non deve essere ruotato e, quindi, non viene sollecitato in modo eccessivo.

**04. Lama alveolata:** gli alveoli producono dei cuscinetti d'aria che impediscono l'adesione alla lama delle fette sottili e morbide, soprattutto di alimenti grassi. Con la lama alveolata sono possibili dei tagli esatti grazie alla guida precisa.

**05. Lama ondulata:** nota come ondulata o seghettata. Con questa lama, l'alimento da tagliare viene a contatto prima di tutto con le punte seghettate sporgenti. Il seghettato semplifica l'incisione e il frazionamento di alimenti da tagliare duri e compatti.

### ES Tipos de filo y de cuchilla

**01. Filo liso:** Da como resultado un corte liso y limpio sin desgarros. Los cuchillos con filo liso se utilizan para cortar productos duros y blandos.

**02. Hoja flexible:** La hoja fina y muy elástica permite cortes muy exactos. Se adapta perfectamente al producto a cortar, se puede cortar a lo largo del hueso sin inclinarse, lo cual permite extraer un gran volumen de carne.

**03. Cuchilla curva:** Gracias a su forma ondulada, el filo de corte es más largo que el de un cuchillo recto. De este modo se puede llevar a cabo un corte largo tirante. Al sujetar el cuchillo no es necesario torcer la muñeca, por cual ésta no sufre tanta sobrecarga.

**04. Hoja con alveolos:** Gracias a los alveolos se originan cámaras de aire que impiden que se adhieran a la hoja las rodajas finas y blandas, especialmente de alimentos grasientos. Con la hoja con alveolos se realizan cortes exactos gracias a la guía de precisión.

**05. Filo ondulado:** Filo ondulado o también llamado filo de sierra. Con este filo, el producto entra primero en contacto con la punta ondulada sobresaliente. El filo ondulado facilita el corte y el troceado de productos duros y sólidos.



#### NSF = amerikanisches Hygiene- und Qualitätssiegel

NSF = US certification for hygiene and quality seal

NSF = norme américaine d'hygiène et de qualité

NSF = sigillo americano di qualità e igiene

NSF = Sello estado unidense de calidad y higiene



#### Zentimeterangaben beziehen sich auf die Klingenlänge

All size details in cm apply to the length of the blades

Les données en centimètres se rapportent à la longueur des lames

Le misure indicate si riferiscono alla sola lunghezza della lama

Los datos dados en centímetros se refieren exclusivamente a las hojas

## D Materialzusammensetzungen

Alle unsere Produkte stimmen mit den relevanten Gesetzen, Verordnungen und Empfehlungen überein und sind damit als Bedarfsgegenstände für direkten Lebensmittelkontakt geeignet. Sie werden regelmäßig nach den gesetzlich vorgeschriebenen Methoden zur Überprüfung auf gesundheitlich bedenkliche Substanzen und bezüglich des Migrationsverhaltens untersucht. Alle Materialien, die für die Herstellung der Produkte eingesetzt werden, sind unbedenklich für Mensch und Umwelt.

## GB Material Compositions

All our products comply with the relevant laws, regulations and recommendations and are thus suitable as consumer goods for direct food contact. They are regularly tested for substances of health concern and with regard to migration behavior in accordance with the methods prescribed by law. All materials used in the manufacture of the products are harmless to humans and the environment.

## FR Composition des Matériaux

Tous nos produits sont conformes aux lois, règlements et recommandations en vigueur et peuvent donc être utilisés comme matériaux en contact direct avec les aliments. Ils sont régulièrement contrôlés selon les méthodes prescrites par la loi pour vérifier l'absence

de substances dangereuses pour la santé et le comportement de migration. Tous les matériaux utilisés pour la fabrication des produits sont inoffensifs pour l'homme et l'environnement.

## I Composizioni Materiali

Tutti i nostri prodotti sono conformi alle leggi, ai regolamenti e alle raccomandazioni e sono quindi adatti come beni di consumo per il contatto diretto con gli alimenti. Vengono regolarmente testati per le sostanze che destano preoccupazione per la salute e per il comportamento migratorio, secondo i metodi prescritti dalla legge. Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei prodotti sono innocui per l'uomo e per l'ambiente.

## ES Composiciones del Material

Todos nuestros productos cumplen con las leyes, reglamentos y recomendaciones pertinentes, por lo que son aptos como bienes de consumo para el contacto directo con los alimentos. Se someten periódicamente a pruebas de detección de sustancias peligrosas para la salud y de comportamiento migratorio, de acuerdo con los métodos legalmente prescritos. Todos los materiales utilizados en la fabricación de los productos son inofensivos para las personas y el medio ambiente.

SERIE SERIES . SÉRIE . SERIE . SERIE	STAHLBEZEICHNUNG STEEL DESIGNATION . DÉSIGNATION DE L'ACIER . DEFINIZIONE ACCIAIO . DESIGNACIÓN DEL ACERO	GRIFFMATERIAL HANDLE MATERIAL MATÉRIAU DU MANCHE . MATERIALE DEL MANICO . MATERIAL DEL MANGO	HÄRTE HRC HARDNESS HRC DURETÉ HRC . DUREZZA HRC DUREZA HRC
1778	Double X VG12	Pflaumenholz . plum tree wood . Prunier . Legno di prugno . Madera de ciruelo	61
DarkNitro	X62CrMnN14	Räuchereiche . smoked oak . Chêne fumé . Quercia affunicata . Roble ahumado	61
1905	X50CrMoV15	POM	56
Premier Plus	X50CrMoV15	POM	56
ActiveCut	X50CrMoV15	PP/TPE	56
VIVUM	X50CrMoV15	Birkenholz . birch wood . Bouleau . Betulla . Abedul	58
Red Spirit	X50CrMoV15	PP/TPE	56
Pink Spirit	X50CrMoV15	PP/TPE	56
Superior	X50CrMoV15	POM	56
ProDynamic	X50CrMoV15	PP	56
ErgoGrip	X50CrMoV15	PA	56
ExpertGrip	X50CrMoV15	PP/TPE	56
MasterGrip	X50CrMoV15	PA	56

**PA** Polyamid . Polyamide . polyamide . poliammide . poliamida

**POM** Polyoxymethylen Polyoxymethylene . polyoxyméthylène . polioxisimetilene . polioxisimetileno

**PP** Polypropylen Polypropylene . polypropylène . polipropilene . polipropileno

**TPE** Thermoplastische Elastomere . thermoplastic elastomers . Élastomères thermoplastiques . Elastomeri termoplastici . Elastómeros termoplásticos

# UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN OUR QUALITY PROMISE NOTRE PROMESSE DE QUALITÉ LA NOSTRA PROMESSA DI QUALITÀ NUESTRA PROMESA DE CALIDAD

**D** Die Leidenschaft für perfekte Qualität ist bei Friedr. Dick seit 1778 ungebrochen. Unsere erfahrenen Mitarbeiter fertigen unsere Produkte mit größter Sorgfalt, jahrelanger Erfahrung und mit echter Begeisterung. Jedes F. DICK Produkt überzeugt durch kompromisslose Profi-Qualität. Wir fertigen fast alle unsere Produkte in unserem Hauptwerk im süddeutschen Deizisau, oder unserem Zweigwerk in Bayreuth. Dabei setzen wir auf die Verknüpfung von traditioneller Handarbeit und modernsten Technologien. Jedes F. DICK Produkt wird aus hochwertigen Rohmaterialien hergestellt. Unsere Produkte werden während der einzelnen Fertigungsschritte einer ständigen Qualitätskontrolle unterzogen. Nur in einem einwandfreien Zustand verlassen die Produkte unsere Fabrik. Material- und Verarbeitungsfehler werden lebenslang kostenlos repariert oder ersetzt. Normale Abnutzung oder falsche Behandlung sind von dieser Garantie und Gewährleistung ausgeschlossen.

**GB** The passion for perfect quality has been unbroken at Friedr. Dick since 1778. Our experienced employees manufacture our products with the greatest care, years of experience and genuine enthusiasm. Every F. DICK product convinces with uncompromising professional quality. We manufacture almost all our products in our main factory in Deizisau in southern Germany, or in our branch factory in Bayreuth. We rely on the combination of traditional manual work and the most modern technologies. Each F. DICK product is made from high quality raw materials. Our products are subjected to constant quality control during the individual manufacturing steps. Only products in perfect condition leave our factory. Defects in materials and workmanship will be repaired or replaced free of charge for life. Normal wear or incorrect treatment shall be excluded from this warranty and guarantee.

**F** Chez Friedr. Dick, la passion pour une qualité parfaite est intacte depuis 1778. Nos collaborateurs expérimentés fabriquent nos produits avec le plus grand soin, des années d'expérience et un véritable enthousiasme. Chaque produit F. DICK convainc par une qualité professionnelle sans compromis. Nous fabriquons presque tous nos produits dans notre usine principale de Deizisau, dans le sud de l'Allemagne, ou dans notre filiale de Bayreuth. Nous misons sur l'association d'un travail manuel traditionnel et des technologies les plus modernes. Chaque produit F. DICK est fabriqué à partir de matières premières de haute qualité. Nos produits sont soumis à un contrôle de qualité permanent au cours des différentes étapes de fabrication. Les produits ne quittent notre usine que s'ils sont en parfait état. Les défauts de matériel et de fabrication sont réparés ou remplacés gratuitement à vie. Garantie ne s'applique pas pour l'usure normale ou une mauvaise manipulation.

**I** La passione per la qualità perfetta è rimasta inalterata in Friedr. Dick dal 1778. I nostri esperti collaboratori realizzano i nostri prodotti con la massima cura, anni di esperienza e genuino entusiasmo. Ogni prodotto F. DICK convince per la sua qualità professionale senza compromessi. Produciamo quasi tutti i nostri prodotti nello stabilimento principale di Deizisau, nel sud della Germania, o nella nostra filiale di Bayreuth. Ci affidiamo alla combinazione di lavoro manuale tradizionale e delle più moderne tecnologie. Ogni prodotto F. DICK è realizzato con materie prime di alta qualità. I nostri prodotti sono sottoposti a un costante controllo di qualità durante le singole fasi di produzione. Solo i prodotti in perfette condizioni lasciano la nostra fabbrica. I difetti di materiale e lavorazione vengono riparati o sostituiti gratuitamente a vita. La normale usura o l'utilizzo errato sono esclusi dalla presente garanzia e responsabilità.

**ES** La pasión por la calidad perfecta ha sido ininterrumpida en Friedr. Dick desde 1778. Nuestros experimentados empleados fabrican nuestros productos con el mayor cuidado, años de experiencia y auténtico entusiasmo. Cada producto F. DICK convence por su calidad profesional sin concesiones. Fabricamos casi todos nuestros productos en nuestra fábrica principal de Deizisau, en el sur de Alemania, o en nuestra sucursal de Bayreuth. Para ello, nos basamos en la combinación del trabajo manual tradicional y las tecnologías más modernas. Todos los productos F. DICK se fabrican con materias primas de alta calidad. Nuestros productos se someten a un control de calidad constante durante las distintas fases de producción. Sólo los productos en perfecto estado salen de nuestra fábrica. Los defectos de material y mano de obra se reparan o sustituyen gratuitamente de por vida. Garantía excluye el desgaste normal o el manejo incorrecto.

# REINIGUNG CLEANING NETTOYAGE PULIZIA LIMPIEZA

**D** F. DICK Produkte mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich spülmaschinengeeignet. Langfristig kann eine Veränderung der Farbe, Fleckenbildung sowie Flugrost auftreten. Wir empfehlen alle Kochmesser von Hand zu reinigen.

Fleischermesser und Wetzstähle sind geeignet zum Reinigen in Sterilisatoren bis zu 130° C. Rückstände von hochkonzentriertem Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Werkzeuge in der Reinigungsanlage, aber auch Eiweiß- und Fleischreste können auf den Klingen zu Flecken führen. Daher empfehlen wir eine sofortige Reinigung mit einem milden alkalisch basischen Reinigungsmittel. Zur Aufbewahrung der Messer und Wetzstähle empfehlen wir einen geeigneten Messerhalter, eine Messerscheide oder einen anderen Platz, an dem die Klingen nicht aneinander stoßen können.

**GB** F. DICK products with plastic handles are dishwasher proof. In the long run, a change in colour intensity, staining and rusting may occur. We recommended cleaning all chef's knives by hand.

F. DICK knives and sharpening steels are suitable for cleaning in sterilisers up to 130°C. Residues of highly concentrated washing agents, tools left in the washer for long periods of time and also egg white and meat residues can cause stains on the blade. Therefore, we recommend cleaning immediately with a mildly alkaline cleaning detergent. Store the knives and sharpening steels in a suitable knife holder, a sheath or in a dry location to avoid the blades hitting against each other.

**F** Les produits F. DICK avec manche en plastique sont en principe compatibles avec le lave-vaisselle. A long terme, il peut y avoir un changement de couleur, la formation de taches ainsi que la formation de rouille volante peuvent apparaître. Nous recommandons de laver tous les couteaux de cuisine de les nettoyer à la main.

Les couteaux de boucher et les fusils peuvent être nettoyés dans des stérilisateur jusqu'à 130°C. Les résidus de nettoyants hautement concentrés, une longue durée de séchage des ustensiles dans l'appareil de nettoyage ainsi que des restes de blanc d'œuf et de viande peuvent faire apparaître des taches sur les lames. C'est la raison pour laquelle nous recommandons un nettoyage immédiatement après usage à l'aide d'un nettoyant alcalin-basique doux. Pour le rangement des couteaux et fusils, nous recommandons d'utiliser un porte-couteaux, un fourreau à couteau ou tout autre endroit dans lequel les lames ne peuvent pas s'entrechoquer.

**I** I prodotti F. DICK con manico di plastica sono sostanzialmente adatti alla lavastoviglie. A lungo andare possono presentarsi variazioni del colore, formazione di macchie e comparsa di ruggine. Raccomandiamo di lavare a mano tutti i coltelli da cuoco.

I coltelli per macellaio e gli acciaini sono adatti al lavaggio negli sterilizzatori fino a 130 °C. I residui di detersivi altamente concentrati, la permanenza prolungata degli attrezzi nell'impianto di lavaggio e i resti di proteine e carne possono provocare la formazione di macchie sulla lama. Raccomandiamo pertanto il lavaggio immediato con un detersivo basico delicatamente alcalino. Per la conservazione dei coltelli e degli acciaini raccomandiamo un portacoltelli, un fodero o un altro luogo adeguato in cui le lame non possano urtarsi.

**ES** Los productos F. DICK con mango de plástico son siempre aptos para el lavavajillas. A largo plazo se pueden producirse cambios en el color, formarse manchas y óxido superficial. Recomendamos que todos los cuchillos de cocinero se limpien a mano.

Los cuchillos carniceros y las chairas son aptos para la limpieza en esterilizadores hasta 130° C. Los residuos de limpiadores altamente concentrados, la permanencia prolongada de las herramientas en el equipo de limpieza, así como también los residuos de carne y proteína pueden originar manchas en la hoja. Por eso, recomendamos una limpieza inmediata con un producto básico alcalino suave. Para guardar los cuchillos y las chairas recomendamos un portacuchillos adecuado, una funda u otro lugar en el cual las hojas no puedan entrar en contacto entre sí.



1778

E DICK  
DOUBLE V STL  
MADE IN GERMANY

# 1778

## AUS LIEBE ZUM KOCHEN FOR THE LOVE OF COOKING PAR AMOUR POUR LA CUISINE PER AMORE DELLA CUCINA POR AMOR A LA COCINA

**D** Der Kern dieser Kochmesser besteht aus einer hauchdünnen Schicht hochlegierten Double X VG12 Kohlenstoffstahls. Dieser ist besonders schnitteinflizient und verlängert die Standzeit der Schneide erheblich. Dieser Kern wird im Sandwichverfahren in lebensmittelechten, rostfreien Stahl eingebettet. Der Griff wird aus ausgesuchtem Pflaumenholz hergestellt und von erfahrenen Spezialisten von Hand bearbeitet und veredelt. Die einmalige Maserung des Holzes macht jedes Messer zu einem Unikat.

**GB** The core of these chefs knives consists of a wafer-thin layer of high-alloy Double X VG12 carbon steel. This is particularly efficient in cutting and considerably extends the service life of the blade. This core is embedded in food-safe stainless steel using a sandwich process. The handle is made from selected plum wood and is finished and refined by hand by experienced specialists. The unique grain of the wood makes each knife one of a kind.

**F** Le noyau de ces couteaux de cuisine est constitué d'une couche très fine d'acier au carbone Double X VG12 hautement allié. Celle-ci est particulièrement efficace pour la coupe et prolonge considérablement la durée de vie du tranchant. Ce noyau est noyé dans de l'acier inoxydable de

qualité alimentaire par un procédé sandwich. Le manche est fabriqué en bois de prunier sélectionné, travaillé et affiné à la main par des spécialistes expérimentés. La veinure unique du bois fait de chaque couteau une pièce unique.

**I** L'anima di questi coltelli da chef è costituita da uno strato sottilissimo di acciaio al carbonio Double X VG12 altolegato. Questo è particolarmente efficiente nel taglio e prolunga notevolmente la durata del filo. Quest'anima è inserita a sandwich in acciaio inox adatto all'uso alimentare. Il manico è realizzato in pregiato legno di prugno ed è rifinito a mano da specialisti esperti. Le venature naturali del legno rendono ogni coltello un pezzo unico.

**ES** El núcleo de estos cuchillos cocineros consiste en una capa muy fina de acero al carbono Double X VG12 de alta aleación. Esto es especialmente eficaz en el corte y prolonga considerablemente la vida útil de la hoja. Este núcleo está incrustado en acero inoxidable apto para alimentos mediante un proceso de sándwich. El mango está fabricado de madera seleccionada de ciruelo. Su acabado y refinado está hecho a mano por especialistas experimentados. La veta única de la madera hace que cada cuchillo sea único.

**8 1647 12H** 12 cm = 4½"



**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUPEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

**8 1642 17H** 17 cm = 6½"



**SANTOKU** SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

**8 1647 24H** 24 cm = 9½"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

**DarkNitro** EINMALIGE MESSERKUNST - PURES INDUSTRIE-DESIGN  
UNIQUE KNIFE ART - PURE INDUSTRIAL DESIGN  
L'ART DU COUTEAU UNIQUE - LE DESIGN INDUSTRIEL À L'ÉTAT PUR  
ARTE DEL COLTELLO UNICA - PURO DESIGN INDUSTRIALE  
ARTE DEL CUCHILLO ÚNICO - PURO DISEÑO INDUSTRIAL

**D** Aus dem Zusammenwirken der einzigartigen Klingenoptik und -oberfläche sowie dem Eichenholz-Griff entstehen Unikate. Damit setzen wir einen neuen Maßstab in der Messerkunst und Schneidkultur. Funktion vor Spielereien: Geschmiedet, ausbalanciert, extreme Härte, schlank ausgeschliffene Schneide und abgeschrägter Kropf für die unterschiedlichsten Schnitte und das Greifen bzw. Führen des Messers.

**GB** Unique pieces are created from the interaction of the unique blade look and surface and the oak handle. In this way, we set a new standard in the art of knifemaking and cutting culture. Function before gimmicks: Forged, balanced, extreme hardness, slim ground edge and bevelled bolster for the most diverse cuts and gripping or guiding of the knife.

**F** L'interaction entre l'aspect et la surface uniques de la lame et le manche en bois de chêne donne naissance à des pièces uniques. Nous établissons ainsi une nouvelle référence dans l'art du couteau et la culture de la coupe. La fonction avant

les gadgets : Forgé, équilibré, dureté extrême, tranchant affûté fin et mitre biseauté pour les coupes les plus diverses et la prise ou le guidage du couteau.

**I** I pezzi unici nascono dall'interazione tra l'aspetto e la superficie della lama nonché il manico in rovere. In questo modo, stabiliamo un nuovo standard nell'arte della coltelleria e nella cultura del taglio. La funzione prima degli espedienti: Forgiato, bilanciato, di estrema durezza, filo sottile e appoggio per il pollice smussato per i tagli più diversi e per la presa o la guida del coltello.

**ES** Se crean piezas únicas a partir de la interacción del aspecto y la superficie únicos de la hoja y el mango de roble. De este modo, establecemos un nuevo estándar en el arte de la fabricación de cuchillos y la cultura del corte. La función antes que los trucos: Forjada, equilibrada, de extrema dureza, con filo esmerilado y virola biselada para los más diversos cortes y agarre o guiado del cuchillo.





8 1147 12 12 cm = 4½"



OFFICEMESSER PARING KNIFE . COUPEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

8 1142 18 18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

8 1147 21 21 cm = 8½"



KOCHMESSER CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 1139 26 26 cm = 10"



BROTMESSER, WELLENSCHLIFF BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

7 1103 30 30 cm = 12" ● Superharte Spezialbeschichtung Super hard special coating . Revêtement spécial super dur . Rivestimento speciale super duro . Revestimiento especial superduro



WETZSTAHL SHARPENING STEEL . FUSIL . ACCIAINO . CHAIRA





# 1905

## TRADITION UND QUALITÄT TREFFEN AUF DESIGN

TRADITION AND QUALITY MEET DESIGN

LA TRADITION ET LA QUALITÉ RENCONTRENT LE DESIGN

TRADIZIONE E QUALITÀ INCONTRANO IL DESIGN

LA TRADICIÓN Y LA CALIDAD SE UNEN AL DISEÑO

**D** Friedr. Dick hatte schon im Jahr 1905 ein Blick für schönes Design und entwickelte eine Messerserie mit massiven Zwingen. Diese ersetzen die bislang bekannten und üblichen runden Nieten. Abwechselnd reihen sich die Stahlringe ohne Spalt an den hochwertigen und widerstandsfähigen Kunststoff und machen den Griff haptisch wie auch optisch zu einem Erlebnis. Der High End Chromstahl X50CrMoV15 hält die Klinge lange scharf.

**GB** Friedr. Dick already had an eye for beautiful design in 1905 and developed a knife series with solid ferrules. These replaced the round rivets that had been familiar and customary until then. Alternating steel rings line up without a gap on the high-quality and resistant plastic, making the handle a haptic as well as a visual experience. The high-end chrome steel X50CrMoV15 keeps the blade sharp for a long time.

**F** En 1905, Friedr. Dick avait déjà un œil pour le beau design et a développé une série de couteaux avec des viroles massives. Celles-ci remplacent les rivets ronds connus et habituels jusqu'alors. Les anneaux en acier s'alignent en alternance sans fente sur le plastique résistant de haute

qualité et font du manche une expérience aussi bien haptique qu'optique. L'acier chromé haut de gamme X50CrMoV15 permet de conserver le tranchant de la lame pendant longtemps.

**I** Friedr. Dick aveva già un occhio di riguardo per il bel design nel 1905 e sviluppò una serie di coltelli con ghiera massicce. Queste sostituirono i rivetti rotondi che fino ad allora erano abituali e conosciuti. Gli anelli d'acciaio alternati si allineano senza fessure alla plastica resistente e di alta qualità, rendendo l'impugnatura un'esperienza esclusiva sia tattile che visiva. L'acciaio al cromo di alta qualità X50CrMoV15 mantiene la lama affilata a lungo.

**ES** Ya en 1905, Friedr. Dick tenía buen ojo para el diseño y desarrolló una serie de cuchillos con casquillos macizos. Estos sustituyeron a los remaches redondos que habían sido habituales hasta entonces. Los anillos de acero se alinean alternativamente sin el plástico de alta calidad y resistente sin ningún hueco y hacen de la empuñadura una experiencia háptica y visual. El acero cromado de alta gama X50CrMoV15 mantiene la hoja afilada durante mucho tiempo.

**8 1946 07** 7 cm = 3"

**TOURNIERMESSER** TOURNE KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR



**8 1947 09** 9 cm = 3½"

**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR



**8 1949 12** 12 cm = 4½"

**KRÄUTERMESSER** HERB KNIFE . COUTEAU À FINES HERBES . COLTELLO PER ERBE . CUCHILLO PARA HIERBAS



**8 1910 13** 13 cm = 5"

**ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO



**8 1911 15K** 15 cm = 6"



**ALLZWECKMESSER, KULENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, KULENSCHLIFF . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO UNIVERSALE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO UNIVERSAL, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1945 15** 15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**AUSBEINMESSER** BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

**8 1954 18** 18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible

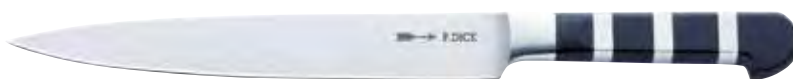


**FILETIERMESSER** FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 1956 15** 15 cm = 6"



**8 1956 21** 21 cm = 8½"



**TRANCHIERMESSER** CARVING KNIFE . TRANCHELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

**8 1955 21** 21 cm = 8½"



**TRANCHIERMESSER, WELLENSCHLIFF** CARVING KNIFE, SERRATED EDGE . TRANCHELARD, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER TRINCIARE, SEGHETTATO . CUCHILLO DE TRINCHAR, FILO ONDULADO

**8 1942 18K** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULENSCHLIFF** SANTOKU, KULENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1947 15** 15 cm = 6"



**8 1947 21** 21 cm = 8½"



**8 1947 26** 26 cm = 10"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 1925 18 18 cm = 7"



ZERLEGEMESSER CARVING/BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO PER SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE

8 1922 22 22 cm = 9"



KOCHMESSER AJAX CHEF'S KNIFE AJAX . COUPEAU DE CHEF AJAX . COLTELLO DACUOCO AJAX . CUCHILLO DE COCINERO AJAX

9 0136 00



MESSERSCHEIDE FÜR AJAX KNIFE SHEATH FOR AJAX . FOURREAU A COUPEAU AJAX . FUNDA PER COLTELLO AJAX . FORRO PARA CUCHILLO AJAX

8 1951 26 26 cm = 10"



UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**8 1939 21** 21 cm = 8½"



**8 1939 32** 32 cm = 12½"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

**8 1950 32K** 32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**LACHS-/SCHINKENMESSER, KULLENSCHLIFF** SALMON/HAM SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À SAUMON/JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER SALMONE/PROSCIUTTO, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA SALMÓN/JAMÓN, HOJA CON ALVÉOLOS

**7 5871 25** 25 cm = 10" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard. Taglio standard . Estriado estándar



**WETZSTAHL »1905«** SHARPENING STEEL »1905« . FUSIL « 1905 » . ACCIAINO »1905« . CHAIRA »1905«

**8 1902 12** 12 cm = 4½"



**STEAKMESSER** STEAK KNIFE . COUPEAU À STEAK . COLTELLO DA BISTECCA . CUCHILLO PARA CARNE



**Geschenksätze, Seite 94** Gift sets, page 94 . Coffrets cadeaux, page 94 .  
Confezioni regalo pagina 94 . Juegos de regalo, página 94

# UNSERE GESCHMIEDETEN MESSER

## OUR FORGED KNIVES

### NOS COUTEAUX FORGÉS

### I NOSTRI COLTELLI FORGIATI

### NUESTROS CUCHILLOS FORJADOS



#### D Unsere geschmiedeten Messer

Ein geschmiedetes Kochmesser von F. DICK bietet Schnittvergnügen für höchste Ansprüche. **1** Lange Schnitthaltigkeit durch speziell entwickelten, hochlegierten, rostfreien Stahl X50CrMoV15, eisgehärtet mit modernster Härtetechnik. **2** Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge mit Polierabzug. **3** Halbkropf, Fingerschutz, einfaches Nachschärfen. **4** Hygienisch einwandfreier Griff aus hochwertigem, widerstandsfähigem Kunststoff. Mit einem speziellen Verfahren werden Stahl und Kunststoff ohne Spalt fest miteinander verbunden. **5** Optimal ausbalanciert. **6** Vollendeter Griff in Volumen und Form.

#### GB Our forged knives

A forged F. DICK Knife offers cutting pleasure fulfilling highest demands. **1** Long edge retention due to special developed, high-alloy X50CrMoV15 stainless steel, ice-hardened with state-of-the-art hardening technology. **2** Laser-tested cutting edge geometry and a sleek cutting edge with polish honing. **3** Comfortably wide finger guard. **4** Fully hygienic handle made of high-quality, durable plastic. The plastic and steel are seamlessly and securely connected by means of a special process. **5** Perfectly balanced. **6** Perfectly shaped and sized handle.

#### F Nos couteaux forgés

Un couteau de chef forgé F. DICK offre un confort de coupe pour les plus grandes exigences. **1** Acier spécial de haute qualité, inoxydable X50CrMoV15, trempé à froid avec une technique de trempage ultra moderne pour assurer la longévité du tranchant. **2** Géométrie du tranchant testée au laser et lame bien coupante grâce au polissage. **3** Protège-doigts large pour un confort maximum. **4** Manche hygiénique en matière plastique résistante et de grande qualité. Procédé spécial d'assemblage pour éviter tout interstice entre le plastique et l'acier. **5** Équilibrage optimal. **6** Manche parfait en matière de volume et de forme.

#### I I nostri coltelli forgiati

Il coltello cuoco forgiato F. DICK offre il piacere di tagliare per le più grandi esigenze. **1** Lunga durata del filo garantita da una lega, appositamente sviluppata, d'acciaio inox alto-legato X50CrMoV15, temprato a ghiaccio con le più moderne tecniche di tempra. **2** Geometria del taglio controllata con il laser e lama tagliente levigata. **3** Ampia e comoda protezione per le dita. **4** Manico perfettamente igienico di plastica pregiata e resistente. Grazie a uno speciale procedimento, la plastica e l'acciaio sono serrati senza fessure. **5** Bilanciamento ottimale. **6** Manico perfetto nel volume e nella forma.

#### ES Nuestros cuchillos forjados

Un cuchillo cocinero forjado de F. DICK ofrece confort al cortar para las mayores exigencias. **1** Largo mantenimiento del filo gracias al acero inoxidable X50CrMoV15 de alta aleación desarrollado especialmente, templado en frío con la técnica de templado más moderna. **2** Geometría de corte examinada por láser y hoja de cuchillo elegante con repasado pulido. **3** Protección para los dedos agradable y ancha. **4** Mango completamente higiénico de plástico resistente de alta calidad. Con un procedimiento especial, el acero y el plástico se han ensamblado firmemente entre sí sin que se forme una fisura. **5** Perfectamente equilibrado. **6** Mango de volumen y forma perfectos.





Premier Plus  
FLEX

EDICK  
100% CARBON STEEL  
MADE IN GERMANY  
# 1004 118  
# 1004 L



# Premier Plus UNS VERTRAUEN DIE PROFIS – EIN LEBEN LANG

## THE PROFESSIONALS TRUST US - FOR LIFE

### LES PROFESSIONNELS NOUS FONT CONFIANCE - TOUTE LEUR VIE

#### I PROFESSIONISTI SI FIDANO DI NOI - PER TUTTA LA VITA

#### LOS PROFESIONALES CONFÍAN EN NOSOTROS, DE POR VIDA

**D** Alle Premier Plus Messer sind geschmiedet und perfekt ausbalanciert. Bereits bei der Entwicklung der Messer wurde besonderen Wert darauf gelegt, dass die Gewichtsverteilung zwischen Klinge und Griff optimiert ist und das Messer so leicht und angenehm in der Hand liegt. Die Klinge wird aus der hochwertigen Stahllegierung X50CrMoV15 gefertigt. Jede Komponente dieses Stahls besticht durch seine Fähigkeiten. Dank des hohen Kohlenstoffanteils hält die Schneide die Schärfe besonders lange, der enthaltene Chrom reduziert den Verschleiß und das Molybdän macht das Messer besonders korrosionsbeständig. Premier Plus Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Das Schneidgut wird exakt geschnitten und nicht gebrochen bzw. gequetscht.

**GB** All Premier Plus knives are forged and perfectly balanced. Already during the development of the knives, special emphasis was placed on optimising the weight distribution between the blade and the handle so that the knife is light and comfortable in the hand. The blade is made of the high-quality steel alloy X50CrMoV15. Each component of this steel impresses with its capabilities. Thanks to the high carbon content, the edge retains its sharpness for a particularly long time, the chromium it contains reduces wear and the molybdenum makes the knife particularly corrosion-resistant. Premier Plus knives are uncompromisingly designed for sharpness. The material to be cut is cut precisely and not broken or crushed.

**F** Tous les couteaux Premier Plus sont forgés et parfaitement équilibrés. Dès la conception des couteaux, une attention particulière a été accordée à l'optimisation de la répartition du poids entre la lame et le manche, afin que le couteau soit léger et agréable à tenir en main. La lame est fabriquée dans un alliage d'acier de haute qualité X50CrMoV15. Chaque composant de cet acier se distingue par ses capacités. Grâce à sa teneur élevée en carbone, le tranchant conserve son

tranchant particulièrement longtemps, le chrome qu'il contient réduit l'usure et le molybdène rend le couteau particulièrement résistant à la corrosion. Les couteaux Premier Plus sont conçus sans compromis pour être tranchants. L'aliment à couper est découpé avec précision et n'est ni cassé ni écrasé.

**I** Tutti i coltelli Premier Plus sono forgiati e perfettamente bilanciati. Già durante lo sviluppo dei coltelli, è stata posta particolare enfasi sull'ottimizzazione della distribuzione del peso tra la lama e l'impugnatura, in modo che il coltello sia leggero e confortevole nella mano. La lama è realizzata in lega di acciaio di alta qualità X50CrMoV15. Ogni componente di questo acciaio convince per le sue capacità. Grazie all'elevato contenuto di carbonio, è garantita una lunga durata del filo, il cromo contenuto riduce l'usura e il molibdeno rende il coltello particolarmente resistente alla corrosione. I coltelli Premier Plus sono progettati per essere affilati senza compromessi. Il materiale da tagliare viene tagliato con precisione e non viene frantumato o schiacciato.

**ES** Todos los cuchillos Premier Plus están forjados y perfectamente equilibrados. Ya durante el desarrollo de los cuchillos, se puso especial énfasis en optimizar la distribución del peso entre la hoja y el mango para que el cuchillo sea ligero y cómodo en la mano. La hoja está hecha de la aleación de acero de alta calidad X50CrMoV15. Cada componente de este acero impresiona por sus capacidades. Gracias a su alto contenido en carbono, el filo conserva su agudeza durante mucho tiempo, el cromo que contiene reduce el desgaste y el molibdeno hace que el cuchillo sea especialmente resistente a la corrosión. Los cuchillos Premier Plus están diseñados sin concesiones para el afilado. El material a cortar se corta con precisión y no se rompe ni se aplasta.



8 1446 07 7 cm = 3"



**TOURNIERMESSER** TOURNE KNIFE . COUPEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

---

8 1447 09 9 cm = 3½"



8 1447 12 12 cm = 4½"



**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUPEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

---

8 1450 10 10 cm = 4"



**BUNTSCHNEIDEMESSER** DECORATING KNIFE . COUPEAU À DÉCORER . COLTELLO PER DECORARE . CUCHILLO PARA DECORAR

---

8 1400 12 12 cm = 4½"



**STEAKMESSER, WELLENSCHLIFF** STEAK KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À STEAK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA CARNE, FILO ONDULADO

---

8 1403 12 12 cm = 4½"



**STEAKMESSER, WELLENSCHLIFF** STEAK KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À STEAK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA CARNE, FILO ONDULADO

---

8 1444 13 13 cm = 5"



**TOMATEN-/ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF** TOMATO/UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À TOMATES/UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER POMODORO/UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA TOMATES/USO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

---

8 1410 13 13 cm = 5"



**ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

---

**8 1445 13** 13 cm = 5" steif rigid . rigide . rigido . rígido



**AUSBEINMESSER** BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

**8 1445 15** 15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**AUSBEINMESSER** BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

**8 1411 15K** 15 cm = 6"



**ALLZWECKMESSER, KULLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO UNIVERSALE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO UNIVERSAL, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1454 18** 18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**8 1454 21** 21 cm = 8½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible

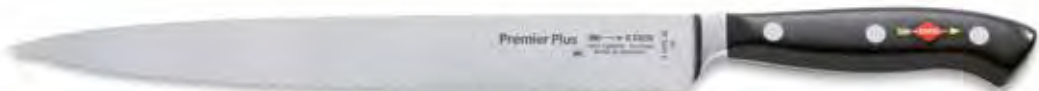


**FILETIERMESSER** FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 1455 21** 21 cm = 8½"



**8 1455 26** 26 cm = 10"



**TRANCHIERMESSER, WELLENSCHLIFF** CARVING KNIFE, SERRATED EDGE . TRANCHELARD, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER TRINCIARE, SEGHETTATO . CUCHILLO DE TRINCHAR, FILO ONDULADO

**8 1039 21** 21 cm = 8½"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

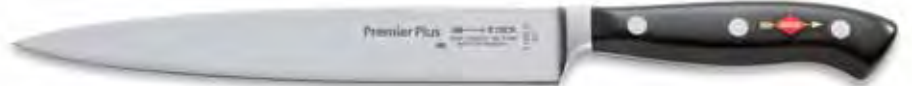
**8 1456 15** 15 cm = 6"



**8 1456 18** 18 cm = 7"



**8 1456 21** 21 cm = 8½"



**8 1456 26** 26 cm = 10"



**TRANCHIERMESSER** CARVING KNIFE . TRANCELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

---

**8 1404 28** 28 cm = 11" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**SCHINKENMESSER** HAM SLICER . COUPEAU À JAMBON . COLTELLO PER PROSCIUTTO . CUCHILLO PARA JAMÓN

---

**8 1449 12** 12 cm = 4½"



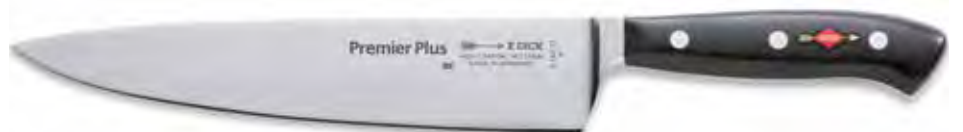
**8 1447 15** 15 cm = 6"



**8 1447 21** 21 cm = 8½"



**8 1447 23** 23 cm = 9"



**8 1447 26** 26 cm = 10"



**8 1447 30** 30 cm = 12"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

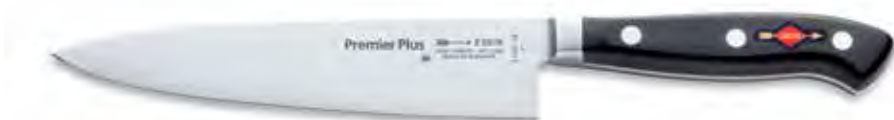
---

**8 1443 12** 12 cm = 4½"



**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

**8 1441 18** 18 cm = 7"



**GYUUTOO** GYUUTOO . GYUUTOO . GYUUTOO . GYUUTOO

**8 1442 18** 18 cm = 7"



**SANTOKU** SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

**8 1442 14K** 14 cm = 5½"

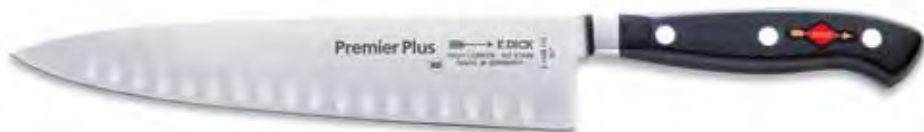


**8 1442 18K** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULLENSCHLIFF** SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1448 21K** 21 cm = 8½"



**KOCHMESSER, KULLENSCHLIFF** CHEF'S KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU DE CHEF, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DA CUOCO, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO COCINERO, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1451 26** 26 cm = 10"



**UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**ActiveCut** **PERFEKT FÜR DIE PROFI-KÜCHE**  
**PERFECT FOR THE PROFESSIONAL KITCHEN**  
**PARFAIT POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE**  
**PERFETTO PER LA CUCINA PROFESSIONALE**  
**PERFECTO PARA LA COCINA PROFESIONAL**

**D** X50CrMoV15 ist das Geheimnis des hochwertigen, rostfreien Stahls und bringt durch seine individuellen Qualitäten langlebige Schärfe mit sich. Die geschmiedeten Messer der ActiveCut Serie werden beim letzten Schleifvorgang 2-fach abgezogen – das verleiht ihnen ihre besondere Schärfe. Das Messer liegt komfortabel in der Hand und ist perfekt ausbalanciert. Der Griff und die Klinge sind spaltenfrei und damit absolut hygienisch verbunden.

**GB** X50CrMoV15 is the secret of the high-quality, stainless steel and brings long-lasting sharpness thanks to its individual qualities. The forged knives of the ActiveCut series are honed 2 times during the final sharpening process - this gives them their special sharpness. The knife lies comfortably in the hand and is perfectly balanced. The handle and the blade are joined without gaps and are therefore absolutely hygienic.

**F** X50CrMoV15 est le secret de l'acier inoxydable de haute qualité et apporte un tranchant de longue durée grâce à ses qualités individuelles. Les couteaux forgés de la série ActiveCut sont affûtés 2 fois lors du dernier processus d'affûtage - ce qui leur confère leur tranchant particulier.

Le couteau tient confortablement dans la main et est parfaitement équilibré. Le manche et la lame sont reliés sans fentes et donc absolument hygiéniques.

**I** X50CrMoV15 è il segreto dell'acciaio inossidabile di alta qualità e garantisce un'affilatura duratura grazie alle sue qualità individuali. I coltelli forgiati della serie ActiveCut vengono affilati 2 volte durante il processo di affilatura finale: questo conferisce loro una particolare affilatura. Il coltello sta comodamente in mano ed è perfettamente bilanciato. Il manico e la lama sono serrati senza fessure e sono quindi assolutamente igienici.

**ES** El X50CrMoV15 es el secreto del acero inoxidable de alta calidad y aporta un afilado duradero gracias a sus cualidades individuales. Los cuchillos forjados de la serie ActiveCut se afilan 2 veces durante el proceso de afilado final, lo que les repasan su afilado especial. El cuchillo se adapta cómodamente a la mano y está perfectamente equilibrado. El mango y la hoja están unidos sin fisuras, por lo que son absolutamente higiénicos.



**8 9047 09** 9 cm = 3½"



**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

**8 9045 15** 15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**AUSBEINMESSER** BONING KNIFE . DÉSOSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

**8 9054 18** 18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**FILETIERMESSER** FILLETING KNIFE . COUTEAU A FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 9056 21** 21 cm = 8½"



**TRANCHIERMESSER** CARVING KNIFE . TRANCELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

**8 9042 18K** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULLENSCHLIFF** SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 9047 21** 21 cm = 8½"

**8 9047 26** 26 cm = 10"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUTEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

**8 9039 21** 21 cm = 8½"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

**8 9051 26** 26 cm = 10"



**UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO



# EINZIGARTIGE KRAFT DER NATUR

## UNIQUE POWER OF NATURE

### LA FORCE UNIQUE DE LA NATURE

### LA FORZA UNICA DELLA NATURA

### LA FUERZA ÚNICA DE LA NATURALEZA

**D** Natürliches Birkenholz verschmilzt mit eisgehärteter Klinge. Ein edler und besonders geformter Griff aus Birkenholz trifft auf erstklassigen Messerstahl und modernes Klingendesign. Die besonderen Holzmaserungen machen jeden VIVUM-Griff zu einem Unikat und der Griff liegt beim Schneiden angenehm in der Hand. Die außergewöhnlichen und modernen Klingenformen stehen im Einklang mit dem natürlichen Birkenholz-Griff. Die eisgehärtete Klinge mit einer Härte von 58 HRC sorgt für lange Schnitthaltigkeit.

**GB** Natural birch wood merges with ice-hardened blade. A noble and specially shaped birch wood handle comes together with a high-quality knife steel and modern blade design. The special wood grains make each VIVUM handle unique and the handle feels comfortable in the hand when cutting. The unusual and modern blade shapes are in harmony with the natural birch wood handle. The ice-hardened blade with a hardness of 58 HRC ensures long cutting durability.

**F** Le bois de bouleau naturel se fond dans la lame trempée à la glace. Un manche noble et de forme particulière en bois de bouleau rencontre un acier de couteau de première qualité et un design de lame moderne. Les veines particulières du bois font de chaque manche VIVUM une pièce unique et

le manche est agréable à tenir en main lors de la découpe. Les formes exceptionnelles et modernes de la lame sont en harmonie avec le manche naturel en bois de bouleau. La lame trempée à la glace, d'une dureté de 58 HRC, assure une longue tenue de coupe.

**I** Un manico pregiato in legno di Betulla con una forma speciale, si fonde con l'acciaio per coltelli di prima qualità e un design moderno della lama. Le particolari venature del legno rendono ogni manico VIVUM unico e lo stesso risulta confortevole durante il taglio. Le forme insolite e moderne della lama sono in armonia con il manico naturale in legno di Betulla. La lama temprata a ghiaccio con una durezza di 58 HRC, garantisce una lunga durata del filo.

**ES** La madera natural de abedul combina con la hoja endurecida al hielo. Está compuesto por un mango especial fabricado en madera de abedul que combina con un acero de primera clase y un diseño moderno de la hoja. El vetado especial de la madera hace que cada mango VIVUM sea único y que resulte cómodo al cortar por su adaptabilidad a nuestras manos. Las formas inusuales y modernas de la hoja armonizan con el mango natural de madera de abedul. La hoja incluye una dureza de 58 HRC garantiza una larga vida de corte.





**8 3647 10H** 10 cm = 4"



**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

**8 3644 18H** 18 cm = 7"



**ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**8 3642 18KH** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULLENSCHLIFF** SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 3647 21H** 21 cm = 8½"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUTEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

**8 3626 22H** 22 cm = 9"



**BBQ MESSER ASADOR** BBQ KNIFE ASADOR . COUTEAU À BBQ ASADOR . COLTELLO PER BARBECUE ASADOR . CUCHILLO DE BARBACOA ASADOR

**8 3639 26H** 26 cm = 10"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO



# Red Spirit INSPIRATIONEN RUND UM DEN GLOBUS

## INSPIRATIONS AROUND THE GLOBE

### DES INSPIRATIONS TOUT AUTOUR DU MONDE

### ISPIRAZIONI DA TUTTO IL MONDO

### INSPIRACIONES EN TODO EL MUNDO

**D** Die Red Spirit Serie verbindet asiatische Handwerkskunst mit den Tugenden deutscher Qualitätsarbeiten. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff besitzt eine außergewöhnliche Haptik. Er liegt perfekt in der Hand und erfüllt alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen. Der rutschfeste Griff aus hochwertigem Kunststoff ermöglicht es das Messer harmonisch und komfortable zu führen – ein besonderer Vorteil bei intensivem Gebrauch.

**GB** The Red Spirit series combines Asian craftsmanship with the virtues of German quality work. The round, typically Asian handle has an exceptional feel. It fits perfectly in the hand and meets all the ergonomic requirements of professional chefs and ambitious hobby cooks. The non-slip handle made of high-quality plastic makes it possible to wield the knife harmoniously and comfortably - a particular advantage for intensive use.

**F** La série Red Spirit allie l'artisanat asiatique aux vertus du travail de qualité allemand. Le manche rond, typiquement asiatique, possède une haptique exceptionnelle. Il tient parfaitement en main et répond à toutes les exigences ergonomiques des cuisiniers professionnels et des cuisiniers

amateurs ambitieux. Le manche antidérapant en plastique de haute qualité permet de manier le couteau de manière harmonieuse et confortable - un avantage particulier en cas d'utilisation intensive.

**I** La serie Red Spirit combina l'artigianato asiatico con le virtù della qualità tedesca. Il manico rotondo, tipicamente asiatico, ha una sensazione eccezionale. Si adatta perfettamente alla mano e soddisfa tutti i requisiti ergonomici dei cuochi professionisti e dei cuochi ambiziosi per hobby. L'impugnatura antiscivolo in plastica di alta qualità consente di maneggiare il coltello in modo armonioso e confortevole - un vantaggio particolare durante l'uso intensivo.

**ES** La serie Red Spirit combina la artesanía asiática con las virtudes de la mano de obra alemana de calidad. El mango redondo, típicamente asiático, tiene un tacto excepcional. Se adapta perfectamente a la mano y cumple con todos los requisitos ergonómicos de los chefs profesionales y de los cocineros aficionados ambiciosos. El mango antideslizante de plástico de alta calidad permite manejar el cuchillo de forma armoniosa y cómoda, una ventaja especial durante el uso intensivo.

**8 1746 07** 7 cm = 3"



**TOURNIERMESSER** TOURNE KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

**8 1747 09** 9 cm = 3½"



**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

**8 1710 13** 13 cm = 5"



**ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**8 1745 15** 15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**AUSBEINMESSER** BONING KNIFE . DESOSSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR



**8 1754 18** 18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**FILETIERMESSE** FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 1757 24** 24 cm = 9½"



**TRANCHIER-/SUSHIMESSE** CARVING/SUSHI KNIFE YANAGIBA . COUPEAU À TRANCHER SUSHIS YANAGIBA . COLTELLO PER TRINCIARE / SUSHI YANAGIBA . CUCHILLO DE TRINCHAR / SUSHI YANAGIBA

**8 1756 21** 21 cm = 8½"



**TRANCHIERMESSE** CARVING KNIFE . TRANCHELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

**8 1725 26K** 26 cm = 10"



**ZERLEGEMESSE/SLICER HEKTOR, KULLENSCHLIFF** BUTCHER'S KNIFE/SLICER HEKTOR, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À DÉCOUPER HEKTOR, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER SEZIONARE HEKTOR, LAME ALVEOLATA . CUCHILLO PARA DESPIECE HEKTOR, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1742 18** 18 cm = 7"



**SANTOKU** SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

**8 1742 18K** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULLENSCHLIFF** SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

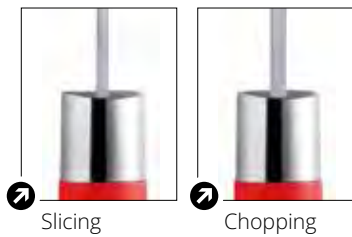
**8 1743 18** 18 cm = 7"



**GEMÜSEMESSE** USUBA VEGETABLE KNIFE USUBA . COUPEAU À LÉGUMES USUBA . COLTELLO PER VERDURA USUBA . CUCHILLO PARA VERDURAS USUBA

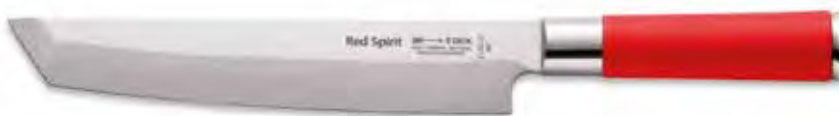
**8 1705 18** 18 cm = 7" / 330 g Slicing slicing . tranchage . per affettare . para cortar

**8 1706 18** 18 cm = 7" / 400 g Chopping chopping . découpe . per tritare . trocear



**CHINESISCHES KOCHMESSER** CHINESE CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF CHINOIS . COLTELLO DA CUCINA CINESE . CUCHILLO COCINERO CHINO

**8 1753 21** 21 cm = 8½"



**UNIVERSALMESSER TANTO** UTILITY KNIFE TANTO . COUPEAU UNIVERSEL TANTO . COLTELLO UNIVERSALE TANTO . CUCHILLO UNIVERSAL TANTO

**8 1747 15** 15 cm = 6"



**8 1747 21** 21 cm = 8½"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

**8 1749 15** 15 cm = 6"



**KINDERKOCHMESSER LITTLE CHEF** CHILDREN'S CHEF'S KNIFE LITTLE CHEF . COUPEAU DE CUISINE POUR ENFANTS LITTLE CHEF . COLTELLO DA CUOCO PER BAMBINI LITTLE CHEF . CUCHILLO COCINERO PARA NIÑOS LITTLE CHEF

**8 1722 20** 20 cm = 8"



**KOCHMESSER AJAX** CHEF'S KNIFE AJAX . COUPEAU DE CHEF AJAX . COLTELLO DA CUOCO AJAX . CUCHILLO COCINERO AJAX

8 1739 26 26 cm = 10"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

9 1701 20 20 cm = 8"



**GABEL FORK . FOURCHETTE . FORCHETTA . TENEDOR**

7 1741 25 25 cm = 10" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard. Taglio standard . Estriado estándar



**WETZSTAHL** SHARPENING STEEL . FUSIL . ACCIAINO . CHAIRA

9 0133 00



**MESSERSCHEIDE FÜR TANTO** KNIFE SHEATH FOR TANTO . FOURREAU À COUPEAU TANTO . FODERO PER COLTELLO TANTO . FUNDA PARA CUCHILLO TANTO

9 0131 00



**MESSERSCHEIDE FÜR AJAX** KNIFE SHEATH FOR AJAX . FOURREAU À COUPEAU AJAX . FODERO PER COLTELLO AJAX . FUNDA PARA CUCHILLO AJAX

9 0135 00



**MESSERSCHEIDE FÜR HEKTOR** KNIFE SHEATH FOR HEKTOR . FOURREAU À COUPEAU HEKTOR . FODERO PER COLTELLO HEKTOR . FUNDA PARA CUCHILLO HEKTOR

# Pink Spirit AUSSERGEWÖHNLICHE HAPTİK IN PINK

## EXCEPTIONAL FEEL IN PINK

### UN TOUCHER EXCEPTIONNEL EN ROSE

#### ECCEZIONALE SENSAZIONE TATTILE IN ROSA

#### TACTO EXCEPCIONAL EN ROSA

**D** Mit der pinken Ausführung der beliebten Spirit Serie lässt sich Farbe und Optimismus in den Alltag bringen. Durch das klare aber auffallende Design sind die Pink Spirit Messer ein echter Hingucker.

**GB** The pink version of the popular Spirit series brings colour and optimism into everyday life. The clear but striking design makes the Pink Spirit knives a real eye-catcher.

**F** La version rose de la célèbre série Spirit permet d'apporter de la couleur et de l'optimisme dans la vie quotidienne.

Grâce à leur design clair mais frappant, les couteaux Pink Spirit attirent tous les regards.

**I** La versione rosa della popolare serie Spirit porta colore e ottimismo nella vita di tutti i giorni. Il design chiaro ma accattivante rende i coltelli Pink Spirit un vero e proprio richiamo visivo.

**ES** La versión rosa de la popular serie Spirit aporta color y optimismo a la vida cotidiana. El diseño claro pero llamativo hace que los cuchillos Pink Spirit sean un auténtico reclamo.

**8 1747 09-79** 9 cm = 3½"



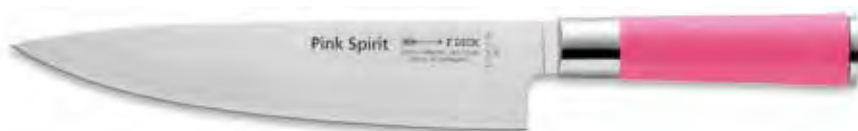
**OFFICEMESSER** PARING KNIFE . COUPEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

**8 1742 18K-79** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULLENSCHLIFF** SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1747 21-79** 21 cm = 8½"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

**8 1739 26-79** 26 cm = 10"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO







# Superior PERFEKTE SYNTHESE AUS FUNKTION UND TRADITION

## PERFECT SYNTHESIS FROM FUNCTION AND TRADITION

### SYNTHÈSE PARFAITE ENTRE FONCTION ET TRADITION

#### SINTESI PERFETTA TRA FUNZIONE E TRADIZIONE

#### SÍNTESIS PERFECTA DE FUNCIONALIDAD Y TRADICIÓN

**D** Die Superior Serie ist für den Einsatz im professionellen, aber auch häuslichen Bereich konzipiert. Klassisches Design mit Griffnieten und die leichte Ausführung ergeben ein Messer, das sicher zu handhaben ist.

**GB** The Superior series is designed for use in professional as well as domestic settings. Classic design with handle rivets and the lightweight design result in a knife that is safe to handle.

**F** La série Superior est conçue pour une utilisation professionnelle, mais aussi domestique. Un design classique avec

des rivets de poignée et une exécution légère donnent un couteau qui peut être manipulé en toute sécurité.

**I** La serie Superior è progettata per l'uso in ambienti professionali e domestici. Il design classico con rivetti sul manico e la leggerezza del design si traducono in un coltello sicuro da maneggiare.

**ES** La serie Superior está diseñada para su uso en entornos profesionales y domésticos. El diseño clásico con remaches en el mango y el diseño ligero dan como resultado un cuchillo seguro de manejar.

**8 4020 06** 6 cm = 2½"



**SCHÄLMESSER** PEELING KNIFE . COUPEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

**8 4030 07** 7 cm = 3"



**GEMÜSEMESSER** VEGETABLE KNIFE . COUPEAU À LÉGUMES . COLTELLO PER VERDURA . CUCHILLO PARA VERDURAS

**8 4040 08** 8 cm = 3"



**KÜCHENMESSER** KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO DA CUCINA . CUCHILLO COCINA

**8 4050 10** 10 cm = 4"



**KÜCHENMESSER** KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO DA CUCINA . CUCHILLO COCINA

**8 4015 11** 11 cm = 4½"



**ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**8 4070 10** 10 cm = 4"



**SPICKMESSER** LARDING KNIFE . COUPEAU À LARDER . COLTELLO PER LARDELLARE . CUCHILLO PARA MECHAR

**8 4451 12** 12 cm = 4½"



**BUNTSCHNEIDEMESSER** DECORATING KNIFE . COUPEAU À DÉCORER . COLTELLO PER DECORARE . CUCHILLO PARA DECORAR

**8 4080 16** 16 cm = 6½"



**8 4080 18** 18 cm = 7"



**KÜCHENMESSER** KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO DA CUCINA . CUCHILLO COCINA

**8 4368 13** 13 cm = 5" steif rigid . rigide . rigido . rígido



**8 4368 15** 15 cm = 6" steif rigid . rigide . rigido . rígido



**AUSBEINMESSER** BONING KNIFE . DÉSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

**8 4980 18** 18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**FILETIERMESSER** FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 4456 21** 21 cm = 8½"



**TRANCHIERMESSER** CARVING KNIFE . TRANCHELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

**8 4441 18** 18 cm = 7"



**GYUUTOO** GYUUTOO . GYUUTOO . GYUUTOO . GYUUTOO

**8 4442 18** 18 cm = 7"



**SANTOKU** SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

**8 4442 18K** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULLENSCHLIFF** SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 4447 16** 16 cm = 6½"



**8 4447 21** 21 cm = 8½"



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



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



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

**8 4039 21** 21 cm = 8½"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO .  
CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

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



**SANDWICHMESSER, WELLENSCHLIFF** SANDWICH KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU SNACK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER SANDWICH, SEGHETTATO .  
CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

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



**UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO .  
CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

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



**UNIVERSALMESSER, RUNDE WELLE** UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, LAME OURLÉE . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO .  
CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**8 4406 18** 18 cm = 7" / 420 g Chopping chopping . Découpe . per tritare . trocear



Chopping



**CHINESISCHES KOCHMESSER** CHINESE CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF CHINOIS . COLTELLO DA CUCINA CINESE . CUCHILLO COCINERO CHINO

**8 1035 23** 23 cm = 9"



**AUFSCHNITTMESSER, ANSCHNITTSÄGE** SLICER, PARTLY SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, SCIE D'ENTAME .  
COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA CON BORDO PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, DENTADO PARA PRECORTE

**8 1034 28** 28 cm = 11"



**AUFSCHNITTMESSER, WELLENSCHLIFF** SLICER, SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER AFFETTARE, SEGHETTATO .  
CUCHILLO PARA FIAMBRE, FILO ONDULADO

**8 1036 30** 30 cm = 12"



**AUFSCHNITTMESSER, ANSCHNITTSÄGE** SLICER, PARTLY SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, SCIE D'ENTAME .  
COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA CON BORDO PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, DENTADO PARA PRECORTE

**8 1150 32** 32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**LACHS-/SCHINKENMESSER** SALMON/HAM SLICER . COUPEAU A SAUMON/JAMBON . COLTELLO PER SALMONE/PROSCIUTTO .  
CUCHILLO PARA SALMÓN/JAMÓN

**8 1150 32K** 32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**LACHS-/SCHINKENMESSER, KULLENSCHLIFF** SALMON/HAM SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À SAUMON/JAMBON, LAME ALVÉOLÉE .  
COLTELLO PER SALMONE/PROSCIUTTO, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA SALMÓN/JAMÓN, HOJA CON ALVÉOLOS



# ProDynamic QUALITÄT ZUM GÜNSTIGEREN PREIS QUALITY AT A FAVOURABLE PRICE LA QUALITÉ À UN PRIX PLUS AVANTAGEUX QUALITÀ A UN PREZZO CONVENIENTE CALIDAD A UN PRECIO FAVORABLE

**D** Nun macht die Arbeit in der Küche noch mehr Spaß! Es gibt die Wahl zwischen vielen unterschiedlichen Messerformen, abgestimmt auf die Schneidaufgaben. Die lasergeprüfte Schneide gewährleistet einen scharfen Anschliff und somit eine gleichmäßig gute Schneidleistung.

**GB** Working in the kitchen is now even more fun! There is a choice of many different knife shapes, matched to the cutting tasks. The laser-tested cutting edge ensures a sharp edge and thus a consistently good cutting performance.

**F** Désormais, le travail en cuisine est encore plus amusant ! Il est possible de choisir entre de nombreuses formes de couteaux différentes, adaptées aux tâches de coupe. Le

tranchant testé au laser garantit un affûtage précis et donc une bonne performance de coupe régulière.

**I** Ora lavorare in cucina è ancora più divertente! È possibile scegliere tra diverse forme di coltello, adatte ai compiti di taglio. Il tagliente testato al laser garantisce un filo tagliente e quindi prestazioni di taglio costantemente buone.

**ES** ¡Ahora trabajar en la cocina es aún más divertido! Se puede elegir entre muchas formas de cuchillos diferentes, adaptadas a las tareas de corte. El filo de corte probado por láser garantiza un filo afilado y, por tanto, un buen rendimiento de corte constante.

**8 2605 05** 5 cm = 2" ●



**SCHÄLMESSER** PEELING KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

**8 2607 07** 7 cm = 3" ●●●



**KÜCHENMESSER** KITCHEN KNIFE . COUTEAU DE CUISINE . COLTELLO DA CUCINA . CUCHILLO COCINA

**8 2620 08** 8 cm = 3" ●●●●



**KÜCHENMESSER** KITCHEN KNIFE . COUTEAU DE CUISINE . COLTELLO DA CUCINA . CUCHILLO COCINA

**8 2610 09** 9 cm = 3½"



**KÜCHENMESSER, WELLENSCHLIFF** KITCHEN KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU DE CUISINE, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA CUCINA, SEGHETTATO . CUCHILLO COCINA, FILO ONDULADO

8 2612 11 11 cm = 4½"



**UNIVERSAL-/STEAKMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY/STEAK KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL/STEAK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE/BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL/CARNE, FILO ONDULADO

8 2620 11 11 cm = 4½"



**KÜCHENMESSER** KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO DA CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 2632 11 11 cm = 4½"



**TOMATENMESSER, WELLENSCHLIFF** TOMATO KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À TOMATES, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER POMODORO, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA TOMATES, FILO ONDULADO

8 5015 11 11 cm = 4½"



**ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 5016 11 11 cm = 4½"



**SANDWICHMESSER, WELLENSCHLIFF** SANDWICH KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU SNACK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER SANDWICH, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

8 2631 11 11 cm = 4½"



**FRÜHSTÜCKSMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAKFAST KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU PETIT-DÉJEUNER, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER COLAZIONE, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA DESAYUNAR , FILO ONDULADO

8 5003 12 12 cm = 4½"



Wellenschliff serrated edge . tranchant ondulé . seghettato . filo ondulado

8 5002 12 12 cm = 4½"



**STEAK-/PIZAMESSER** STEAK/PIZZA KNIFE . COUPEAU À STEAK/PIZZA . COLTELLO DA BISTECCA/PIZZA . CUCHILLO PARA CARNE/PIZZA

8 2619 18 18 cm = 7"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO



**8 5368 13** 13 cm = 5" steif rigid . rigide . rigido . rigido



**8 5368 15** 15 cm = 6" ●● steif rigid . rigide . rigido . rigido



**AUSBEINMESSER** BONING KNIFE . DÉOSSSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

**8 5370 15** 15 cm = 6" ● flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**AUSBEIN-/FILETIERMESSER** BONING/FILLETING KNIFE . COUPEAU À DÉOSSSER/FILETER . COLTELLO PER DISSOSSARE/FILETTARE . DESHUESADOR/CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 5454 18** 18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**FILETIERMESSER** FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 5980 18** 18 cm = 7" ● flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**FILETIERMESSER** FILLETING KNIFE . COUPEAU A FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 5990 21** 21 cm = 8½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**FILETIERMESSER, SCHMAL** FILLETING KNIFE, NARROW BLADE . COUPEAU A FILETER., ÉTROIT . COLTELLO PER FILETTARE, STRETTO . CUCHILLO PARA FILETEAR, HOJA ESTRECHA

**8 5080 13** 13 cm = 5"



**8 5080 16** 16 cm = 6½" ●



**8 5080 18** 18 cm = 7"



**KÜCHENMESSER** KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO DA CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 5055 18 18 cm = 7"



8 5055 23 23 cm = 9"



**SANDWICHMESSER, WELLENSCHLIFF** SANDWICH KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU SNACK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER SANDWICH, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

8 5039 21 21 cm = 8½" ● ○

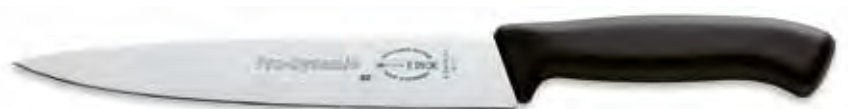


8 5039 26 26 cm = 10"



**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF** BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

8 5456 21 21 cm = 8½" ● ●



8 5456 26 26 cm = 10"



**TRANCHIERMESSER** CARVING KNIFE . TRANCELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 5004 25 25 cm = 10" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**SCHINKENMESSER** HAM SLICER . COUPEAU À JAMBON . COLTELLO PER PROSCIUTTO . CUCHILLO PARA JAMÓN



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

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

Livable également avec manche bleu, marron, jaune, rouge, vert, vert pommes, turquoise, pink, violet ou blanc.

Disponibile anche con manico blu, marrone, giallo, rosso, verde, verde mela, turchese, rosa fucsia, ametista e bianco.

También disponible con mango azul, marrón, amarillo, rojo, verde, verde manzana, turquesa, fucsia, violeta y blanco.



**8 5442 18** 18 cm = 7"



**SANTOKU** SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

**8 5442 18K** 18 cm = 7"



**SANTOKU, KULLENSCHLIFF** SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 5447 16** 16 cm = 6½"



**8 5447 21** 21 cm = 8½" ● ● ● ● ● ○



**8 5447 26** 26 cm = 10" ● ● ● ●



**8 5447 30** 30 cm = 12"



**KOCHMESSER** CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO DA CUOCO . CUCHILLO COCINERO

**8 5448 26** 26 cm = 10"



**KOCHMESSER, WELLENSCHLIFF** CHEF'S KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU DE CHEF, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA CUOCO, SEGHETTATO . CUCHILLO COCINERO, FILO ONDULADO

8 5153 26 26 cm = 10"



**UNIVERSALMESSER, RUNDE WELLE** UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ARRONDI . COLTELLO UNIVERSALE, ONDULATO .  
CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 5151 26 26 cm = 10" ●



**UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO .  
CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 5150 32-12 32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**LACHSMESSER** SALMON SLICER . COUPEAU À SAUMON . COLTELLO PER SALMONE . CUCHILLO PARA SALMÓN

8 5036 30 30 cm = 12"



**AUFSCNITTMESSER, ANSCHNITTSÄGE** SLICER, PARTLY SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, SCIE D'ENTAME .  
COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA CON BORDO PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, DENTADO PARA PRECORTE

8 5037 30 30 cm = 12" ● ● ● ● ○



8 5037 40 40 cm = 15½"



**AUFSCNITTMESSER, WELLENSCHLIFF** SLICER, SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER AFFETTARE, SEGHETTATO .  
CUCHILLO PARA FIAMBRE, FILO ONDULADO

**8 5038 30** 30 cm = 12"



**AUFSCNITTMESSER, KULLENSCHLIFF SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA FIAMBRE, HOJA CON ALVÉOLOS**

**8 5391 36** 36 cm = 14"



**AUFSCNITTMESSER, KULLENSCHLIFF SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA FIAMBRE, HOJA CON ALVÉOLOS**

**8 5100 00**

**6 PCS**



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 11 cm = 4½"	<b>8 2620 11</b>
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	<b>8 5368 15</b>
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 16 cm = 6½"	<b>8 5080 16</b>
Universalmesser Utility Knife . Couteau universel . Coltello universale . Cuchillo universal . 26 cm = 10"	<b>8 5151 26</b>
Wetzstahl Sharpening Steel . Fusil de chef . Acciaino . Chaira . 30 cm = 12"	<b>7 6541 30</b>
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	<b>8 5447 21</b>

**EINSTEIGER-SET, 6-TEILIG STARTER SET, 6 PIECES . SET DE BASE 6 PIÈCES . STARTER SET, 6 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS BÁSICO, 6 PIEZAS**



# PURE METAL **STIL, DESIGN UND EINMALIGES SCHNEIDERLEBNIS** **STYLE, DESIGN AND A UNIQUE CUTTING EXPERIENCE** **STYLE, DESIGN ET EXPÉRIENCE DE COUPE UNIQUE** **STILE, DESIGN E UN'ESPERIENZA DI TAGLIO UNICA** **ESTILO, DISEÑO Y UNA EXPERIENCIA DE CORTE ÚNICA**

**D** Nicht unwesentlich trägt das Tafelbesteck zum Genuss am gedeckten Tisch bei. Wenn das Messer mühelos durch das Fleisch gleitet, die Gabel das Gemüse zerteilt und sicher aufnimmt, läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Das Zusammenspiel von Material, Form und Gestaltung des Steak- und Tafelbestecks PURE METAL führt zu einem außergewöhnlichen Erlebnis mit intuitiver Handhabung. Mit der Serie PURE METAL bieten wir auch nun ein Tafelbesteck für den gedeckten Tisch an.

**GB** Table cutlery makes a not insignificant contribution to the enjoyment of the table. When the knife glides effortlessly through the meat, the fork cuts the vegetables and picks them up safely, your mouth waters. The interplay of material, shape and design of the PURE METAL steak and table cutlery leads to an extraordinary experience with intuitive handling. With the PURE METAL series, we now also offers table cutlery for the laid table.

**F** Les couverts de table contribuent de manière non négligeable aux plaisirs de la table. Lorsque le couteau glisse sans effort à travers la viande, que la fourchette coupe les légumes et les saisit en toute sécurité, on a déjà l'eau à la bouche. L'interaction entre le matériau, la forme et le design

des couverts à steak et de table PURE METAL conduit à une expérience exceptionnelle avec un maniement intuitif. Avec la série PURE METAL, nous propose désormais des couverts de table pour les arts de la table.

**I** Le posate da tavola contribuiscono in modo non trascurabile al piacere della tavola. Quando il coltello scivola senza fatica nella carne, la forchetta taglia le verdure e le raccoglie con sicurezza, viene già l'acquolina in bocca. La combinazione materiale, forma e design delle posate da tavola e da bistecca PURE METAL, offre a un'esperienza straordinaria con un utilizzo intuitivo. Con la serie PURE METAL, ora offriamo anche posate per la tavola imbandita.

**ES** Los cubiertos de mesa contribuyen de forma nada desdeñable al disfrute de la mesa. Cuando el cuchillo se desliza sin esfuerzo por la carne, el tenedor corta las verduras y las recoge con seguridad, se te hace la boca agua. La combinación de materiales, formas y diseño de los cubiertos de carne y de mesa PURE METAL conduce a una experiencia extraordinaria con un manejo intuitivo. Con la serie PURE METAL, ahora también ofrecemos cubiertos para la mesa puesta.

**8 1584 00** 9 cm = 3 1/2"



reddot winner 2022

**STEAK- UND TAFELMESSER-SET AJAX, 4-TEILIG** STEAK AND TABLE KNIFE SET AJAX, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX À STEAK ET TABLE AJAX, 4 PIÈCES . SET COLTELLI PER BISTECCA DA TAVOLA AJAX, 4 PEZZI . JUEGO DE BISTECY CUCHILLO DE MESA AJAX, 4 PIEZAS

4 PCS



**9 1586 00** 9 cm = 3 1/2"

**STEAK- UND TAFELGABEL SET, 4-TEILIG** STEAK AND TABLE FORK SET, 4 PIECES . FOURCHETTE A STEAK ET DE TABLE SET, 4 PIECES . SET FORCHETTE DA BISTECCA E TAVOLA, 4 PEZZI . JUEGO DE TENEDOR PARA BISTEC Y CENA, 4 PIEZAS

4 PCS



**9 1587 00** 20 cm = 8"

**TAFELLÖFFEL SET, 4-TEILIG** TABLE SPOON SET, 4 PIECES . CUILLERE A TABLE SET, 4 PIECES . SET CUCCHIAI DA TAVOLA, 4 PEZZI . JUEGO DE CUCHARA DE MESA, 4 PIEZAS

4 PCS



# PALETTEN

## SPATULAS

### PALETTES ET SPATULES

### SPATOLE E PALETTE

### ESPÁTULAS

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



**WINKELPALETTE** SPATULA, OFFSET . SPATULE, LAME PLIÉE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

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



**WINKELPALETTE, GESCHLITZTE KLINGE** SPATULA, OFFSET, PERFORATED BLADE . PALETTE, LAME AJOURÉE . PALETTA CURVA, LAMA SCANALATA . ESPÁTULA PERFORADA, HOJA DOBLADA

**8 1335 20** 7,5 x 20 cm = 3" x 8"



**WINKELPALETTE** SPATULA, OFFSET . PALETTE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

**9 1105 16** 16 cm x 5 cm = 6" x 2"



**TORTENMESSER/-HEBER** CAKE KNIFE & LIFTER . COUPEAU ET PELLE À GÂTEAU . COLTELLO E PALETTA PER DOLCI . CUCHILLO Y PALETA PARA TARTAS

**8 1335 12** 8,5 x 12 cm = 3½" x 4½"



**IMBISSPALETTE, KURZ/BREIT** SNACK SPATULA, OFFSET, SHORT/WIDE . PALETTE COURTE LARGE SNACK, COURTE/LARGE . PALETTA, CORTA/LARGA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA, CORTA/ANCHA





**8 5336 10** 2 x 10 cm = 1" x 4"



**WINKELPALETTE** SPATULA, OFFSET . **PALETTE** . **PALETTA CURVA** . **ESPÁTULA**, HOJA DOBLADA

---

**8 5331 23** 3,6 x 23 cm = 1½" x 9"



**PALETTE** SPATULA . **PALETTE** . **PALETTA** . **ESPÁTULA**

---

**8 5334 13** 5 x 13 cm = 2" x 5"



**WINKELPALETTE** SPATULA, OFFSET . **PALETTE** . **PALETTA CURVA** . **ESPÁTULA**, HOJA DOBLADA

---

**8 5337 20** 7,5 x 20 cm = 3" x 8"



**WINKELPALETTE, GELOCHTE KLINGE** SPATULA, OFFSET, PERFORATED BLADE . **PALETTE, LAMA PERFORÉE** . **PALETTA CURVA, LAMA FORATA** . **ESPÁTULA PERFORADA, HOJA DOBLADA**

---

**8 5338 20** 7,5 x 20 cm = 3" x 8"



**WINKELPALETTE** SPATULA, OFFSET . **PALETTE** . **PALETTA CURVA** . **ESPÁTULA**, HOJA DOBLADA

---



**GABELN**  
FORKS  
FOURCHETTES  
FORCHETTE  
TENEDORES

**9 1009 15** 15 cm = 6"



**9 1009 18** 18 cm = 7"



**9 2020 18** 18 cm = 7" ●



**FLEISCHGABEL, GESCHMIEDET** MEAT FORK, FORGED . **FOURCHETTE À VIANDE, FORGÉE** . **FORCHETTA PER CARNE, FORGIATA** . **TENEDOR PARA CARNE, FORJADO**

**9 1701 20** 20 cm = 8"



**GABEL FORK . FOURCHETTE . FORCHETTA . TENEDOR**



**9 5101 17** 17 cm = 6½"



**TRANCHIERGABEL** CARVING FORK . FOURCHETTE À DÉCOUPER . FORCHETTA PER TRINCIARE . TENEDOR DE TRINCHAR

---

**9 1017 13** 13 cm = 5"



**9 1017 15** 15 cm = 6"



**WURSTGABEL** SAUSAGE FORK . FOURCHETTE À SAUCISSES . FORCHETTA PER SALUMI . TENEDOR PARA EMBUTIDOS

---

**9 2018 13** 13 cm = 5" ●



**KÜCHENGABEL** KITCHEN FORK . FOURCHETTE DE CUISINE . FORCHETTA DA CUCINA . TENEDOR COCINA

---

**9 2010 09** 9 cm = 3½"



**STEAKGABEL** STEAK FORK . FOURCHETTE À STEAK . FORCHETTA DA BISTECCA . TENEDOR PARA CARNE

---

**9 2012 09** 9 cm = 3½"



**BROTZEITGABEL** SNACK FORK . FOURCHETTE POUR CASSE-CROÛTE . FORCHETTA DA SPUNTINO . TENEDOR LUNCH

---



# AKTIONSARTIKEL

## PROMOTIONAL ITEMS

### ARTICLE PROMOTIONNELS

### ARTICOLI PROMOZIONALI

### ARTÍCULOS PROMOCIONALES

8 4700 04

3 PCS



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	<b>8 4050 10</b>
Gemüsemesser Vegetable Knife . Couteau à légumes . Coltello per verdura . Cuchillo para verduras . 7 cm = 3"	<b>8 4030 07</b>
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	<b>8 4020 06</b>

## Superior

MESSER-SET, 3-TEILIG KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS

8 5700 09

3 PCS



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"	<b>8 5015 11-26</b>
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 11 cm = 4½"	<b>8 2620 11-24</b>
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 7 cm = 3"	<b>8 2607 07-23</b>

## ProDynamic

KÜCHENMESSER-SET, 3-TEILIG KITCHEN KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX DE CUISINE, 3 PIÈCES . SET COLTELLI DA CUCINA, 3 PEZZI .  
JUEGO DE CUCHILLOS COCINA, 3 PIEZAS

8 5700 03

4 PCS



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"	<b>8 5015 11</b>
---	------------------

## ProDynamic

ALLZWECKMESSER-SET, 4-TEILIG UTILITY KNIFE SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX UNIVERSELS, 4 PIÈCES . SET COLTELLI UNIVERSALI, 4 PEZZI .  
JUEGO DE CUCHILLOS UNIVERSALES, 4 PIEZAS



8 5700 04

3 PCS



## ProDynamic

**KÜCHENMESSER-SET, 3-TEILIG** KITCHEN KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX DE CUISINE, 3 PIÈCES . SET COLTELLI DA CUCINA, 3 PEZZI .  
JUEGO DE CUCHILLOS COCINA, 3 PIEZAS

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Küchenmesser, Wellenschliff Kitchen Knife, serrated edge . Couteau de cuisine, tranchant ondulé .  
Coltello da cucina, seghettato . Cuchillo cocina, filo ondulado . 9 cm = 3½"

8 2610 09

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine .  
Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 7 cm = 3"

8 2607 07

Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"

8 2605 05

8 5701 00

2 PCS



### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Winkelpalette Spaluta Offset . Palette-Spatule .  
Paletta curva . Espátula, hoja doblada .  
2 x 10 cm = 1" x 4"

8 5336 10

Pinzette Plating Tongs . Pince . Pinzetta . Pinzas .  
20 cm = 8"

9 0156 20

**ANRICHTE-SET, 2-TEILIG** SERVING SET 2 PCS . SET DE SERVICE 2 PIÈCES . SET PER SERVIZIO, 2 PEZZI . SET DE SERVER 2 PIEZA

8 5700 10

2 PCS



### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine .  
Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 11 cm = 4½"

8 2620 11-03

Allzweckschäler Utility peeler . Éplucheur universel .  
Pelapatate universale . Pelador universal

8 2522 00-03

**MESSER-SET MIT SCHÄLER, 2-TEILIG** KNIFE SET WITH PEELER, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX AVEC ÉPLUCHER, 2 PIÈCES .  
SET DI COLTELLI CON PELAPATATE, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS CON PELADOR, 2 PIEZAS

8 2004 09 9 cm = 3½"



**TASCHENMESSER, OLIVENHOLZGRIFF** POCKET KNIFE, OLIVE WOOD HANDLE . COUTEAU DE POCHE,  
MANCHE EN BOIS D'OLIVIER . COLTELLO TASCABILE, MANICO IN LEGNO D'OLIVO . NAVAJA, MANGO DE MADERA DE OLIVO

8 2001 11 11 cm = 4½"



**WURSTPROBIERMESSER MIT GABEL** SAUSAGE TASTING KNIFE WITH FORK . COUTEAU DE DÉGUSTATION AVEC FOURCHETTE .  
COLTELLO DEGUSTAZIONE SALUMI CON FORCHETTA . NAVAJA PARA DEGUSTAR EMBUTIDOS CON TENEDOR

8 2011 11 11 cm = 4½"



**DEGUSTATIONS-SET, 3-TEILIG** TASTING SET, 3 PIECES . SET DE DÉGUSTATION, 3 PIÈCES .  
SET DEGUSTAZIONE, 3 PEZZI . JUEGO DE DEGUSTACIÓN, 3 PIEZAS



7 0011 07 7 cm = 3" ●

Für Angler, Jäger, Camper und als Geschenk For anglers, hunters, campers and as a gift . Pour pêcheurs, chasseurs, campeurs et comme cadeau . Per pescatori, cacciatori, campeggiatori e come regalo . Para pescadores, cazadores, para los aficionados al camping y como regalo



TASCHENWETZSTAHL POCKET STEEL . FUSIL DE POCHE . ACCIAINO TASCABILE . CHAIRA DE BOLSILLO

8 5210 00

8 5220 00 ●●

8 5230 00 ●●



40 PCS

INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"

8 5015 11

ALLZWECKMESSER VERKAUFSDISPLAY, 40-TEILIG UTILITY KNIFE SALES DISPLAY, 40 PIECES . PRÉSENTOIR DE VENTE POUR COUTEAUX UNIVERSELS, 40 PIÈCES . ESPOSITORE PER COLTELLI UNIVERSALI, 40 PEZZI . CAJA EXPOSITOR DE VENTA, CUCHILLOS UNIVERSELES, 40 PIEZAS

8 5200 03



30 PCS

INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"

8 2605 05

SCHÄLMESSER VERKAUFSDISPLAY, 30-TEILIG PEELING KNIFE, SALES DISPLAY, 30 PIECES . PRÉSENTOIR DE VENTE POUR COUTEAUX À ÉPLUCHER, 30 PIÈCES . ESPOSITORE PER SPELUCCHINI, 30 PEZZI . CAJA EXPOSITOR DE VENTA, MONDADORES, 30 PIEZAS



8 5200 04



30 PCS

**INHALT** CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 7 cm = 3"

8 2607 07

**KÜCHENMESSER VERKAUFSDISPLAY, 30-TEILIG** KITCHEN KNIFE, SALES DISPLAY, 30 PIECES . PRÉSENTOIR DE VENTE POUR COUTEAUX DE CUISINE , 30 PIÈCES . ESPOSITORE PER COLTELLI DA CUCINA, 30 PEZZI . CAJA EXPOSITOR DE VENTA, CUCHILLOS UNIVERSALES, 30 PIEZAS

8 1584 00 9 cm = 3½"



4 PCS

reddot winner 2022

**PURE METAL**

**STEAK- UND TAFELMESSER-SET AJAX, 4-TEILIG** STEAK AND TABLE KNIFE SET AJAX, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX À STEAK ET TABLE AJAX, 4 PIÈCES . SET COLTELLI PER BISTECCA DA TAVOLA AJAX, 4 PEZZI . JUEGO DE BISTECY CUCHILLO DE MESA AJAX, 4 PIEZAS

8 1099 00 L = 42 cm . B = 20 cm  
L = 16½" . W = 7½"



3 PCS

**Premier Plus**

**INHALT** CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"

8 1447 12

Filetierremer Filleting Knife . Couteau à fileter . Coltello per filettare . Cuchillo para filetear . 18 cm = 7"

8 1454 18

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"

8 1447 21

**MESSER-SET, 3-TEILIG** KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS



**Weitere Messer-Sets Seite 94 - 99** Further knife sets page 94 - 99 .  
Autres sets de couteaux pages 94 - 99 . Altri set di coltelli pagina 94 - 99 .  
Más juegos de cuchillos página 94 - 99



# DIE PERFEKTEN HELFER IN DER KÜCHE

## THE PERFECT KITCHEN HELPERS

### LES AIDES PARFAITES DANS LA CUISINE

#### GLI AIUTANTI PERFETTI IN CUCINA

#### LOS AYUDANTES PERFECTOS EN LA COCINA

**D** F. DICK Kochwerkzeuge sind heiß begehrt in der Küche. Sie helfen bei der Vorbereitung und Zubereitung der Gerichte und ergänzen das F. DICK Messersortiment optimal.

**GB** F. DICK cooking tools are much sought-after in the kitchen. They help with the preparation and cooking of dishes and optimally complement the F. DICK knife range.

**F** Les outils F. DICK de cuisine sont très recherchés dans la cuisine. Ils aident à la préparation et à la cuisson des plats et complètent parfaitement la gamme de couteaux F. DICK.

**I** Gli attrezzi per cuoco sono molto ricercati in cucina. Aiutano nella preparazione e cottura dei cibi e completano in modo ottimale la gamma di coltelli F. DICK.

**ES** Los utensilios de cocina F. DICK están muy solicitados en la cocina. Ayudan a preparar y cocinar los alimentos y complementan de forma óptima la gama de cuchillos F. DICK.





**9 1004 00** 12,5 x 8,5 cm = 5" x 3"



**KOTELETTKLOPFER** MEAT TENDERIZER . BATTE À CÔTELETTES . BATTICARNE . ABLANDADOR DE CARNE

**9 0016 00** 30 cm = 12"



**FLEISCHKLOPFER** MEAT TENDERIZER . BATTOIR À VIANDE . BATTICARNE . ABLANDADOR DE CARNE

**9 1059 23** 23 cm = 9"



**WIEGEMESSER, EINZEL-KLINGE** MINCING KNIFE, SINGLE BLADE . HACHOIR BERCEUSE, LAME SIMPLE .  
MEZZALUNA, LAMA SINGOLA . MEDIALUNA, HOJA SIMPLE

**9 1060 23** 23 cm = 9"



**WIEGEMESSER, DOPPEL-KLINGE** MINCING KNIFE, DOUBLE BLADE . HACHOIR BERCEUSE, LAME DOUBLE .  
MEZZALUNA, LAMA DOPPIA . MEDIALUNA, DOBLE HOJA

**9 0156 25** 25 cm = 10"



**BÜFFET-PINZETTE** BUFFET TONGS . PINCE POUR BUFFET . PINZA DA BUFFET . PINZAS DE BUFÉ

**9 0156 20** 20 cm = 8"



**PINZETTE** PLATING TONGS . PINCE . PINZETTA . PINZAS



**9 0155 24** 24 cm = 9½"



**9 0155 40** 40 cm = 15½"



**UNIVERSALZANGE, KUNSTSTOFFGRIFF** UTILITY TONGS, PLASTIC HANDLE . PINCE UNIVERSELLE, MANCHE EN PLASTIQUE . PINZA UNIVERSALE, MANICO DI PLASTICA . PINZAS UNIVERSALES, MANGO RECUBIERTO DE PLÁSTICO

**9 0156 40** 40 cm = 15½"



**GRILLZANGE** BARBECUE TONGS . PINCE À BARBECUE . PINZA PER BARBECUE . PINZAS PARA BARBACOA

**9 1094 00** 7 cm = 3"



**9 1096 00** 6 cm = 2½"



**AUSTERNÖFFNER** OYSTER OPENER . COUPEAU À HUÎTRES . APRIOSTRICHE . ABRIDOR DE OSTRAS



**9 1076 00** 10 x 6,5 cm = 4" x 3½"



**FISCHSCHUPPER** FISH SCRAPER . COUPEAU À ÉCAILLER . COLTELLO SQUAMA PESCE . DESCAMADORA DE PESCADO

**9 0152 16** 15 cm = 6"



**GRÄTENZANGE** FISHBONE TONGS . PINCE À ARÊTES . PINZA PER LISCHE DI PESCE . TENAZA PARA ESPINAS DE PESCADO

**9 0154 13** 13 cm = 5"



**GRÄTENPINZETTE** FISHBONE TWEEZERS . PINCE À ARÊTES . PINZETTA PER LISCHE . PINZAS PARA ESPINAS DE PESCADO

**9 0081 20** 20 cm = 8"



**FLOSSENSCHERE, BLÄTTER VERNICKELT** FIN SHEARS, BLADE, NICKEL-PLATED . CISEAUX À NAGEOIRES, LAMES NICKELÉES . FORBICI PER PESCE, LAME NICHELATE . TIJERAS PARA ALETAS DE PESCADO, HOJAS NIQUELADAS

**9 0086 24** 24 cm = 9½"



**GEFLÜGELSCHERE, INNENLIEGENDE FEDER** POULTRY SHEARS, INTERNAL SPRING . CISEAUX À VOLAILLE, RESSORT INTÉGRÉ . TRINCIAPOLLO, CON MOLLA INTERNA . TIJERAS PARA AVES, RESORTE INTERIOR

**9 0082 21** 21 cm = 8½"



**KÜCHENSCHERE, GESCHMIEDET, ZERLEGBAR** KITCHEN SHEARS, FORGED, DETACHABLE . CISEAUX DE CUISINE, FORGÉS, DÉMONTABLES . FORBICI DA CUCINA, FORGIATE, SMONTABILI . TIJERAS DE COCINA, FORJADAS, DESMONTABLES



**9 0084 20** 20 cm = 8"



**KÜCHENSCHERE, GESTANZT** KITCHEN SHEARS, STAMPED . CISEAUX DE CUISINE, ESTAMPÉ .  
FORBICI DA CUCINA, STAMPATE . TIJERAS DE COCINA, ESTAMPADAS

**9 0088 20** 20 cm = 8"



**KÜCHENSCHERE GESTANZT, ZERLEGBAR** KITCHEN SHEARS STAMPED, DETACHABLE . CISEAUX DE CUISINE ESTAMPÉ,  
DÉMONTABLES . FORBICI DA CUCINA STAMPATE, SMONTABILI . TIJERAS DE COCINA ESTAMPADAS, DESMONTABLES

**9 1091 12** Ø 12 mm = 1/2"



**FRUCHTAUSSTECHER** PARISIAN SCOOP . EMPORTE-PIÈCE POUR FRUITS . SCAVINO PER FRUTTA . CUCHARILLA PARA FRUTAS

**9 1092 00** Ø 22 + 25 mm = 3/4" + 1"



**FRUCHTAUSSTECHER, DOPPELT** PARISIAN SCOOP, DOUBLE . EMPORTE-PIÈCE POUR FRUITS, DOUBLE . SCAVINO PER FRUTTA, DOPPIO .  
CUCHARILLA PARA FRUTAS, DOBLE

**9 1097 00**



**ZITRONENSCHABER** LEMON ZESTER . GRATTOIR À CITRON . RASCHIALIMONI . RALLADOR DE LIMONES

**8 2523 00**



**APFELENTKERNER** APPLE CORER . VIDE-POMMES . LEVATORSOLI . DESHUESADOR DE MANZANAS

**8 2527 00**



**ZITRONENRITZER** LEMON DECORATOR . TRANCHEUR DE CITRON . RIGALIMONI . DECORADOR DE LIMONES



8 2525 00



**SPARSCHÄLER** PEELER . ÉPLUCHEUR À LÉGUMES . PELAPATATE . PELADOR DE PATATAS

8 2522 00 ●



**ALLZWECKSCHÄLER, ZACKENSCHLIFF** UTILITY PEELER, SERRATED EDGE . ÉPLUCHEUR UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . PELAPATATE UNIVERSALE, SEGHETTATO . PELADOR UNIVERSAL, FILO ONDULADO

9 1080 00



**PENDELSCHÄLER** SWIVEL PEELER . ÉPLUCHEUR À LAME ARTICULÉE . PELAPATATE . PELADOR DE PATATAS

8 2001 11 11 cm = 4½"



**WURSTPROBIERMESSE MIT GABEL** SAUSAGE TASTING KNIFE WITH FORK . COUTEAU DE DÉGUSTATION AVEC FOURCHETTE . COLTELLO PER DEGUSTAZIONE SALUMI CON FORCHETTA . NAVAJA PARA DEGUSTAR EMBUTIDOS CON TENEDOR

8 2011 11 11 cm = 4½"



**DEGUSTATIONS-SET, 3-TEILIG** TASTING SET, 3 PIECES . SET À DÉGUSTATION, 3 PIÈCES . SET DEGUSTAZIONE, 3 PEZZI . JUEGO DE DEGUSTACIÓN, 3 PIEZAS

8 1062 00 L = 34,5 cm . B 35,5 cm  
L = 13½" . W = 14"



**GARNIER-SET, 7-TEILIG** GARNISHING SET, 7 PIECES . SET À GARNIR, 7 PIÈCES . SET PER GUARNITURA, 7 PEZZI . JUEGO PARA DECORAR, 7 PIEZAS



**9 0591 33** 33 cm = 13"

Gesamtlänge Total length . Longueur totale . Lunghezza totale . Longitud total

**9 0591 55** 55 cm = 21½"



**MAGNETLEISTE** MAGNETIC RAIL . PLAQUE DE SUPPORT MAGNÉTIQUE . SUPPORTO MAGNETICO . SOPORTE MAGNÉTICO

**9 1173 20** 20 cm x 5 mm = 8" x ¼"



**SPICKNADEL MIT KLAPPE** LARDING NEEDLE, WITH FLAP . AIGUILLE À LARDER AVEC CLAPET . AGO PER LARDELLARE .  
AGUJA DE MECHAR, CON TAPETA

**9 1003 18** 18 cm = 7"

**9 1003 20** 20 cm = 8"



**DRESSIERNADEL, GERADE** LACING NEEDLE, STRAIGHT . AIGUILLE À BRIDER, DROITE . AGO DA CUCINA, DIRITTO . AGUJA PARA COSER CARNE, RECTA

**9 1030 18** 18 cm = 7"

**9 1030 20** 20 cm = 8"



**DRESSIERNADEL, GEBOGEN** LACING NEEDLE, CURVED . AIGUILLE À BRIDER, COURBE . AGO DA CUCINA, CURVO . AGUJA PARA COSER CARNE, CURVA

**9 1170 00**

5 PCS



**INHALT** CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Spicknadel mit Klappe Larding Needle with flap . Aiguille à larder avec clapet . Ago per lardellare . Aguja de mechar, con tapeta . 20 cm x 5 mm = 8" x ¼"	<b>9 1173 20</b>
Dressiernadel, gerade Lacing needle, straight . Aiguille à brider, droite . Ago da cucina, diritto . Aguja para coser carne, recta . 18 cm = 7" . 20 cm = 8"	<b>9 1003 18</b> <b>9 1003 20</b>
Dressiernadel, gebogen Lacing needle, curved . Aiguille à brider, courbe . Ago da cucina, curvo . Aguja para coser carne, curva . 18 cm = 7" . 20 cm = 8"	<b>9 1030 18</b> <b>9 1030 20</b>

**SPICK- UND DRESSIERNADELSATZ IN BÜCHSE** LARDING AND LACING NEEDLE SET IN BOX . JEU D'AIGUILLES À LARDER ET À BRIDER, EN BOÎTE .  
SET AGHI DA CUCINA IN BARATTOLO . JUEGO DE AGUJAS PARA MECHAR Y COSER CARNE



**9 9000 02** 11 cm = 4½" max. Klingenlänge max. blade length . max. longueur de lame . lunghezza max. della lama . max. longitud de la hoja

**9 9000 03** 16 cm = 6½"



**KLINGENSCHUTZ FÜR MESSER UND PALETTEN** BLADE GUARD FOR KNIVES AND SPATULAS . PROTECTEUR DE LAMES POUR COUTEAUX ET PALETTES .  
PROTEZIONE DELLA LAMA PER COLTELLI E PALETTE . PROTECTOR DE HOJA PARA CUCHILLOS Y ESPÁTULAS

**9 9000 75** 21 cm = 8½" max. Klingenlänge max. blade length . max. longueur de lame . lunghezza max. della lama . max. longitud de la hoja

**9 9000 04** 26 cm = 10"

**9 9000 26** 30 cm = 12"



**KLINGENSCHUTZ FÜR MESSER UND PALETTEN** BLADE GUARD FOR KNIVES AND SPATULAS . PROTECTEUR DE LAMES POUR COUTEAUX ET PALETTES .  
PROTEZIONE DELLA LAMA PER COLTELLI E PALETTE . PROTECTOR DE HOJA PARA CUCHILLOS Y ESPÁTULAS

#### Der ideale Schutz für Ihr Werkzeug und Ihre Gesundheit.



The perfect protection for your blades and injury reduction.

La protection idéale de vos outils et de votre santé.

La protezione ideale sia per gli attrezzi che per la salute.

La protección ideal para sus utensilios y su salud.



**9 1530 00** 53 x 32,5 x 2 cm (GN 1/1) = 20¾" x 12¾" x ¾"

**9 1265 00** 26,5 x 32,5 x 2 cm (GN 1/2) = 10" x 12¾" x ¾"



**INHALT** CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

9 1530 00 / 9 1265 00	○	Backwaren Pastry products . Pâtisseries . Prodotti da forno . Pan y pastelería
9 1530 00-03 / 9 1265 00-03	●	Rotes Fleisch Red Meat . Viande rouge . Carne rossa . Carne roja
9 1530 00-12 / 9 1265 00-12	●	Fisch Fish . Poisson . Pesce . Pescado
9 1530 00-02 / 9 1265 00-02	●	Geflügel Poultry . Volaille . Pollo . Aves
9 1530 00-14 / 9 1265 00-14	●	Gemüse Vegetables . Légumes . Verdura . Verduras
9 1530 00-15 / 9 1265 00-15	●	Gekochte Lebensmittel Cooked Food . Aliments cuits . Alimenti cotti . Alimentos cocinados
9 1530 00-90 / 9 1265 00-90	⊗	Backwaren Pastry products . Pâtisseries . Prodotti da forno . Pan y pastelería

**KUNSTSTOFF-SCHNEIDBRETT MIT SAFRILLE, BEIDSEITIG VERWENDBAR** CUTTING BOARD WITH JUICE GROOVE, CAN BE USED ON BOTH SIDES .  
PLANCHE À DÉCOUPER EN PLASTIQUE AVEC RAINURE, UTILISABLE DES DEUX CÔTÉS . TAGLIERE DI PLASTICA CON SCANALATURA, UTILIZZABILE SU ENTRAMBI I LATI .  
PICADOR DE PLÁSTICO CON RANURA, UTILIZABLE POR AMBOS LADOS





# KOCHKOFFER UND ROLLTASCHEN

## CHEF'S SETS AND ROLL BAGS

## MALLETTES DE CHEF ET TROUSSES ENROULABLES

## VALIGIE PER CUOCO E AVVOLGIBILI

## MALETINES PARA COCINERO Y BOLSOS COCINERO

8 1165 00

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

12 PCS



### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 26 cm = 10"	8 1456 26
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 23 cm = 9"	8 1447 23
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéoles . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Filetirmesser, flexibel Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"	8 1456 18
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Palette Spatula . Palette . Spatola . Espátula . 23 cm = 9"	8 5331 23
Fleischgabel Meat Fork . Fourchette à viande . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 15 cm = 6"	9 1009 15
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Buntschneidmesser, abgewinkelter Griff Decorating Knife, angled handle . Couteau à décorer, manche coudé . Coltello per decorare, manico curvo . Cuchillo para decorar, mango acodado . 12 cm = 4½"	8 4451 12
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09

KOCHKOFFER »BRISTOL«, 12-TEILIG CHEF'S SET »BRISTOL«, 12 PIECES . MALLETTE DE CHEF « BRISTOL », 12 PIÈCES . VALIGIA PER CUOCO »BRISTOL«, 12 PEZZI . MALETÍN PARA COCINERO »BRISTOL«, 12 PIEZAS

8 1164 00

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

18 PCS



### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Filetirmesser, flexibel Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1456 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 23 cm = 9"	8 1447 23
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Palette Spatula . Palette . Spatola . Espátula . 23 cm = 9"	8 5331 23
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	8 4020 06
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10
Buntschneidmesser, abgewinkelter Griff Decorating Knife, angled handle . Couteau à décorer, manche coudé . Coltello per decorare, manico curvo . Cuchillo para decorar, mango acodado . 12 cm = 4½"	8 4451 12
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Fleischgabel Meat Fork . Fourchette à viande . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 18 cm = 7"	9 2020 18
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Zitronenschaber Lemon Zester . Zesteur . Raschialimoni . Rallador de limones	9 1097 00
Zitronenritzer Lemon Decorator . Décore-citrons . Rigalimoni . Decorador de limones	8 2527 00
Fruchtausstecher, doppelt Parisian Scoop, double . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta, doppio . Cucharilla para frutas, doble . Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"	9 1092 00
Spicknadelbüchse mit: Container for Needles with: . Boîte à aiguilles à larder comprenant : . Set aghi da cucina: . Juego de agujas para mechar y coser:	9 1171 00
Spicknadel mit Klappe Larding Needle with flap . Aiguille à larder avec clapet . Ago per lardellare . Aguja de mechar, con tapeta . 20 cm = 8"	9 1173 20
Dressiernadel, gebogen Lacing Needle, curved . Aiguille à brider, courbe . Ago da cucina, curvo . Aguja para coser carne, curva . 18 cm = 7"	9 1030 18
Dressiernadel, gerade Lacing Needle, straight . Aiguille à brider, droite . Ago da cucina, diritto . Aguja para coser carne, recta . 18 cm = 7"	9 1003 18

KOCHKOFFER »PLAZA«, 18-TEILIG CHEF'S SET »PLAZA«, 18 PIECES . MALLETTE DE CHEF « PLAZA », 18 PIÈCES . VALIGIA PER CUOCO »PLAZA«, 18 PEZZI . MALETÍN PARA COCINERO »PLAZA«, 18 PIEZAS



**8 1175 00**L = 49 cm . B = 36 cm . H = 11 cm  
L = 19½" . W = 14" . H = 4½"**14 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 5456 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 23 cm = 9"	8 5447 21
Santoku Santoku . Santoku . Santoku . Santoku . 18 cm = 7"	8 5442 18
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 5151 26
Palette Spatula . Palette . Spatola . Espátula . 23 cm = 9"	8 5331 23
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 8 cm = 3"	8 2620 08
Buntschneidmesser, abgewinkelter Griff Decorating Knife, angled handle . Couteau à décorer, manche coudé . Coltello per decorare, manico curvo . Cuchillo para decorar, mango acodado . 12 cm = 4½"	8 4451 12
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 5368 15
Wurstgabel Sausage fork . Fourchette à saucisses . Forchetta per salumi . Tenedor para embutidos . 15 cm = 6"	9 1017 15
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaio . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Fruchtausstecher, doppelt Parisian Scoop, double . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta, doppio . Cucharilla para frutas, doble . Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"	9 1092 00
Zitronenritzer Lemon Decorator . Décore-citrons . Rigalimoni . Decorador de limones	8 2527 00
Zitronenschaber Lemon Zester . Zesteur . Raschialimoni . Rallador de limones	9 1097 00

**KOCHKOFFER »MANHATTAN«, 14-TEILIG CHEF'S SET »MANHATTAN«, 14 PIECES . MALLETTE DE CHEF « MANHATTAN », 14 PIÈCES .  
VALIGIA PER CUOCO »MANHATTAN«, 14 PEZZI . MALETÍN PARA COCINERO »MANHATTAN«, 14 PIEZAS**

**8 1168 00**L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm  
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**5 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1951 26
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1956 21
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Désosseur, flexible . Coltello per disossare, flex . Deshuesador, flexible . 15 cm = 6"	8 1945 15
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1947 09

**MAGNETKOFFER »1905«, 5-TEILIG MAGNETIC CASE »1905«, 5 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « 1905 », 5 PIÈCES .  
VALIGETTA MAGNETICA »1905«, 5 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »1905«, 5 PIEZAS**

**8 1161 00**L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm  
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**6 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Filetierreßmesser, flexibel Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10

**MAGNETKOFFER »PREMIER PLUS«, 6-TEILIG MAGNETIC CASE »PREMIER PLUS«, 6 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « PREMIER PLUS », 6 PIÈCES .  
VALIGETTA MAGNETICA »PREMIER PLUS«, 6 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »PREMIER PLUS«, 6 PIEZAS**



**8 1173 00**L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm  
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**6 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1739 26
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trincar . 21 cm = 8½"	8 1756 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 20 cm = 8"	8 1722 20
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1742 18K
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mandador . 9 cm = 3½"	8 1747 09
Wetzstahl Sharpening Steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 1741 25

**MAGNETKOFFER »RED SPIRIT«, 6-TEILIG** MAGNETIC CASE »RED SPIRIT«, 6 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE »RED SPIRIT«, 6 PIÈCES . VALIGETTA MAGNETICA »RED SPIRIT«, 6 PEZZI . MALETIN MAGNÉTICO »RED SPIRIT«, 6 PIEZAS

**8 1169 00**L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm  
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**6 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Wurstgabel Sausage fork . Fourchette à saucisses . Forchetta per salumi . Tenedor para embutidos . 15 cm = 6"	9 1017 15
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 4447 21
Filetierreßer, flexibel Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 4980 18
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10

**MAGNETKOFFER »SUPERIOR«, 6-TEILIG** MAGNETIC CASE »SUPERIOR«, 6 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « SUPERIOR », 6 PIÈCES . VALIGETTA MAGNETICA »SUPERIOR«, 6 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »SUPERIOR«, 6 PIEZAS

**8 1167 00**L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm  
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**6 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 5151 26
Küchengabel Kitchen Fork . Fourchette de cuisine . Forchetta da cucina . Tenedor cocina . 13 cm = 5"	9 2018 13
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 5447 21
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Désosseur, flexible . Coltello per disossare, flex . Deshuesador, flexible . 15 cm = 6"	8 5370 15
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello cucina . Cuchillo cocina . 11 cm = 4½"	8 2620 11
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à épilucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05

**MAGNETKOFFER »PRODYNAMIC«, 6-TEILIG** MAGNETIC CASE »PRODYNAMIC«, 6 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « PRODYNAMIC », 6 PIÈCES . VALIGETTA MAGNETICA »PRODYNAMIC«, 6 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »PRODYNAMIC«, 6 PIEZAS



**8 1063 00**L = 75 cm . B = 48 cm  
L = 29½" . W = 19"**11 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Fruchtausstecher, <b>doppelt</b> Parisian Scoop, double . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta, doppio . Cucharilla para frutas, doble . Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"	9 1092 00
Tourniermesser Tourne Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 7 cm = 3"	8 1446 07
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25
Winkelpalette Spatula, offset . Palette-spatule . Paletta curva . Espátula hoja doblada . 13 cm = 5"	8 1334 13
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 4368 15
Filetierreßer, <b>flexibel</b> Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1456 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Universalmesser, <b>Wellenschliff</b> Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25

**KUNSTLEDER-ROLLTASCHE, 11-TEILIG SYNTHETIC LEATHER ROLL BAG, 11 PIECES . TROUSSE ENROULABLE EN SIMILI-CUIR, 11 PIÈCES .  
AVVOLGIBILE DI PELLE SINTETICA, 11 PEZZI . BOLSA ENROLLABLE DE CUERO SINTÉTICO, 11 PIEZAS**

**8 1017 90**L = 50 cm . B = 48 cm  
L = 19½" . W = 19"**8 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Fruchtausstecher, <b>doppelt</b> Parisian Scoop, double . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta, doppio . Cucharilla para frutas, doble . Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"	9 1092 00
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello a cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	8 4020 06
Filetierreßer, <b>flexibel</b> Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 4368 15
Dick Diamant-Wetzstahl Dick Diamant Sharpening steel . Fusil Dick Diamant . Acciaino Dick Diamant . Chaira Dick Diamante . 25 cm = 10"	7 3203 25

**KOCHTASCHE »CULINARY BAG«, 8-TEILIG KNIFE BAG »CULINARY BAG«, 8 PIECES . SAC CULINAIRE « CULINARY BAG » EN TEXTILE, 8 PIÈCES . BORSA  
PER CUOCO »CULINARY BAG«, 8 PEZZI . BOLSA PARA COCINERO »CULINARY BAG«, 8 PIEZAS**



**8 1994 00**L = 65 cm . B = 48 cm  
L = 25½" . W = 19"**5 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Pendelschäler Swivel Peeler . Éplucheur à lame articulée . Pelapatate . Pelador de patatas	9 1080 00
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mandador . 9 cm = 3 ½"	8 1947 09
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador 13 cm = 5"	8 4368 13
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8 ½"	8 1939 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8 1/2"	8 1947 21

**STARTERSET »1905«, 5-TEILIG STARTERSET »1905«, 5 PIECES . SET POUR DÉBUTANTS »1905«, 5 PIÈCES . STARTER SET »1905«, 5 PEZZI . CONJUNTO DE ARRANQUE »1905«, 5 PIEZAS**

**8 1079 00**L = 65 cm . B = 48 cm  
L = 25½" . W = 19"**9 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	8 4020 06
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 4368 15
Filetierreder, flexibel Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Fruchtausstecher, doppelt Parisian Scoop, double . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta, doppio . Cucharilla para frutas, doble . Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"	9 1092 00
Winkelpalette Spatula, offset . Palette-spatule . Paletta curva . Espátula hoja doblada . 13 cm = 5"	8 1334 13
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25

**STARTERSET, 9-TEILIG STARTERSET, 9 PIECES . SET POUR DÉBUTANTS, 9 PIÈCES . STARTER SET, 9 PEZZI . CONJUNTO DE ARRANQUE, 9 PIEZAS**



**8 9094 00** L = 65 cm . B = 48 cm  
L = 25½" . W = 19"

**8 PCS**



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3 ½"	8 9047 09
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Désosseur, flexible . Coltello per disossare, flex . Deshuesador, flexible . 15 cm = 6"	8 9045 15
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25
Filetirmesser, flexibel Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 9054 18
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 9042 18K
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8 ½"	8 9047 21
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 9051 26

**STARTERSET »ACTIVECUT«, 8-TEILIG STARTERSET »ACTIVECUT«, 8 PIECES . SET POUR DÉBUTANTS « ACTIVECUT », 8 PIÈCES .  
STARTER SET »ACTIVECUT«, 8 PEZZI . CONJUNTO DE ARRANQUE »ACTIVECUT«, 8 PIEZAS**

**8 1094 00** L = 65 cm . B = 48 cm  
L = 25½" . W = 19"

**8 PCS**



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 7 cm = 3"	8 2607 07
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 5368 15
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 5447 21
Filetirmesser, flexibel Filleting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 21 cm = 8½"	8 5990 21
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 5151 26
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25

**STARTERSET »PRODYNAMIC«, 8-TEILIG STARTER SET »PRODYNAMIC«, 8 PIECES . SET POUR DÉBUTANTS « PRODYNAMIC », 8 PIÈCES .  
STARTER SET »PRODYNAMIC«, 8 PEZZI . CONJUNTO DE ARRANQUE »PRODYNAMIC«, 8 PIEZAS**



**8 1067 00**L = 43 cm . B = 50 cm  
L = 17" . W = 19½"**6 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25

**TEXTIL-ROLLTASCHE, 6-TEILIG** TEXTILE ROLL BAG, 6 PIECES . TROUSSE ENROULABLE EN TEXTILE, 6 PIÈCES . AVVOLGIBILE DI TESSUTO, 6 PEZZI .  
BOLSA ENROLLABLE DE TELA, 6 PIEZAS

**8 1767 00**L = 43 cm . B = 50 cm  
L = 17" . W = 19½"**6 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Fleischgabel Meat Fork . Fourchette à viande . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 18 cm = 7"	9 2020 18-03
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1747 09
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 1745 15
Filetierre Messer Filleting Knife . Couteau à fileter . Coltello per filettare . Cuchillo para filetear . 18 cm = 7"	8 1754 18
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1747 21

**TEXTIL-ROLLTASCHE »RED SPIRIT«**, 6-TEILIG TEXTILE ROLL BAG »RED SPIRIT«, 6 PIECES . TROUSSE ENROULABLE TEXTILE « RED SPIRIT », 6 PIÈCES .  
AVVOLGIBILE DI TESSUTO »RED SPIRIT«, 6 PEZZI . BOLSA ENROLLABLE DE TELA »RED SPIRIT«, 6 PIEZAS



**8 9067 00**L = 43 cm . B = 50 cm  
L = 17" . W = 19½"**6 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Fleischgabel Meat Fork . Fourchette à viande . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 18 cm = 7"	9 2020 18
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3 ½"	8 9047 09
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Désosseur, flexible . Coltello per disossare, flex . Deshuesador, flexible . 15 cm = 6"	8 9045 15
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8 ½"	8 9047 21
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 9051 26
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25

**TEXTIL-ROLLTASCHE »ACTIVECUT«, 6-TEILIG** TEXTILE ROLL BAG »ACTIVECUT«, 6 PIECES . TROUSSE ENROULABLE TEXTILE « ACTIVECUT », 6 PIÈCES .  
**AVVOLGIBILE DI TESSUTO »ACTIVECUT«, 6 PEZZI . BOLSA ENROLLABLE DE TELA »ACTIVECUT«, 6 PIEZAS**

**8 1062 00**L = 34,5 cm . B = 35,5 cm  
L = 13½" . W = 14"**7 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05
Pinzette Plating tongs . Pince . Pinzetta . Pinzas . 20 cm = 8"	9 0156 20
Fruchtausstecher Parisian Scoop . Emporte-pièce pour fruits . Scavino per frutta . Cucharilla para frutas . 12 mm = ½"	9 1091 12
Winkelpalette Spatula, offset . Palette-spatule . Paletta curva . Espátula hoja doblada . 10 cm = 4"	8 5336 10
Zitronenschaber Lemon Zester . Zesteur . Raschialimoni . Rallador de limones	9 1097 00
Fruchtausstecher, doppelt Parisian Scoop, double . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta, doppio . Cucharilla para frutas, doble . Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"	9 1092 00
Sparschäler Peeler . Couteau économe . Pelapatate . Pelador de patatas	8 2525 00

**GARNIER-SET, 7-TEILIG** GARNISHING SET, 7 PIECES . SET À GARNIR, 7 PIÈCES . SET PER GUARNITURA, 7 PEZZI . JUEGO PARA DECORAR, 7 PIEZAS





**8 1063 01** L = 75 cm . B = 48 cm  
L = 29½" . W = 19"



**KUNSTLEDER-ROLLTASCHE, 12-TEILIG, OHNE BESTÜCKUNG** SYNTHETIC LEATHER ROLL BAG, 12 PIECES, EMPTY .  
TROUSSE ENROULABLE EN SIMILI-CUIR, 12 PIÈCES, VIDE . AVVOLGIBILE DI PELLE SINTETICA, 12 PEZZI, VUOTA .  
BOLSA ENROLLABLE DE CUERO SINTÉTICO, 12 PIEZAS, VACIA

**8 1095 01** L = 90 cm . B = 49 cm  
L = 35½" . W = 19½"



**MESSERTASCHE, 12-TEILIG, OHNE BESTÜCKUNG** KNIFE BAG, 12 PIECES, EMPTY . TROUSSE À COUTEAUX 12 PIÈCES, VIDE .  
BORSA PER COLTELLI, 12 PEZZI, VUOTA . BOLSA PARA CUCHILLOS, 12 PIEZAS, VACIA

**8 1160 00** L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm  
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"



**MAGNETKOFFER, OHNE BESTÜCKUNG** MAGNETIC CASE, EMPTY . MALLETTE MAGNÉTIQUE, VIDE . VALIGETTA MAGNETICA, VUOTA . MALETÍN MAGNÉTICO, VACÍO



8 1176 01

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



**KOCHKOFFER »PROFESSIONAL« MIT 2 MAGNETEINLAGEN, OHNE BESTÜCKUNG** CHEF'S SET »PROFESSIONAL« WITH 2 MAGNETIC INSERTS, EMPTY .  
MALLETTTE DE CHEF « PROFESSIONAL », AVEC 2 INSERTS MAGNÉTIQUES, VIDE . VALIGIA PER CUOCO »PROFESSIONAL« CON DUE INSERTI MAGNETICI, VUOTO .  
MALETIN PARA COCINERO »PROFESSIONAL« CON DOS SOPORTES MAGNETICOS, VACIO

8 1010 00-01

L = 50 cm . B = 48 cm  
L = 19½" . W = 19"

**D**

- ⊕ Zwei Fächer für 34 Messer und Werkzeuge
- ⊕ Ein Fach für Bücher und Schreibutensilien

**GB**

- ⊕ Two compartments for 34 knives and ancillary items
- ⊕ One compartement for books and pencils

**F**

- ⊕ 2 compartiments pour 34 couteaux et outils
- ⊕ 1 compartiment pour livres et matériel d'écriture

**I**

- ⊕ Due scomparti per 34 coltelli e attrezzi
- ⊕ Uno scomparto per libri e penne

**ES**

- ⊕ Dos compartimentos para 34 cuchillos y utensilios
- ⊕ Un compartimento para libros y útiles de escribir



**KOCHTASCHE »CULINARY BAG«, OHNE BESTÜCKUNG** KNIFE BAG »CULINARY BAG«, EMPTY . SAC CULINAIRE « CULINARY BAG » EN TEXTILE , VIDE .  
BORSA PER CUOCO »CULINARY BAG«, VUOTA . BOLSA PARA COCINERO »CULINARY BAG«, VACÍA



**8 1077 01**

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



**TEXTIL-ROLLTASCHE, 12-TEILIG, WASCHBAR, OHNE BESTÜCKUNG** TEXTILE ROLL BAG, 12 PIECES, WASHABLE, EMPTY .  
TROSSE ENROULABLE EN TEXTILE, 12 PIÈCES, LAVABLE, VIDE . AVVOLGIBILE DI TESSUTO, 12 PEZZI, LAVABILE, VUOTO .  
BOLSA ENROLLABLE DE TELA, 12 PIEZAS, LAVABLE, VACIA

**8 1076 01**

L = 43 cm . B = 50 cm  
L = 17" . B = 19½"



**TEXTIL-ROLLTASCHE, 7-TEILIG, WASCHBAR, OHNE BESTÜCKUNG** TEXTILE ROLL BAG, 7 PIECES, WASHABLE, EMPTY .  
TROSSE ENROULABLE EN TEXTILE, 7 PIÈCES, LAVABLE, VIDE . AVVOLGIBILE DI TESSUTO, 7 PEZZI, LAVABILE, VUOTO .  
BOLSA ENROLLABLE DE TELA, 7 PIEZAS, LAVABLE, VACIA

**8 1061 01**

L = 34,5 cm . B 35,5 cm  
L = 13½" . W = 14"



**TEXTIL-ROLLTASCHE, 7-TEILIG, WASCHBAR, OHNE BESTÜCKUNG** TEXTILE ROLL BAG, 7 PIECES, WASHABLE, EMPTY . TROSSE ENROULABLE EN TEXTILE,  
7 PIÈCES, LAVABLE, VIDE . AVVOLGIBILE PER ATTREZZI, 7 PEZZI, LAVABILE, VUOTO . BOLSA DE TELA, 7 PIEZAS, LAVABLE, VACIA



**8 1968 00-01**L = 47 cm . B = 45 cm  
L = 18 1/2" . W = 17 1/2"**5 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3 1/2"	8 1947 09
Zerlegemesser Carving / Butcher's Knife . Couteau à découper . Coltello per sezionare . Cuchillo para despiece . 18 cm = 7"	8 1925 18
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff. Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1942 18K
Kochmesser AJAX Chef's Knife AJAX . Couteau de chef AJAX . Coltello da cuoco AJAX . Cuchillo cocinero AJAX . 22 cm = 9"	8 1922 22
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25

**LEDER-ROLLTASCHE »1905«, 5-TEILIG LEATHER ROLL BAG »1905«, 5 PIECES . TROUSSE ENROULABLE EN CUIR « 1905 », 5 PIÈCES .  
AVVOLGIBILE DI PELLE »1905«, 5 PEZZI . BOLSA ENROLLABLE DE CUERO »1905«, 5 PIEZAS****8 1768 00-01**L = 47 cm . B = 45 cm  
L = 18 1/2" . W = 17 1/2"**5 PCS****INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador 13 cm = 5"	8 1745 15
Tanto Universalmesser Tanto Utility Knife . Tanto Couteau universel . Tanto Coltello universale . Tanto Cuchillo universal . 21 cm = 8 1/2 "	8 1753 21
Zerlegemesser/Slicer HEKTOR Butcher's Knife HEKTOR . Couteau à découper HEKTOR . Coltello per sezionare HEKTOR . Cuchillo para despiece HEKTOR . 26 cm = 10"	8 1725 26K
Kochmesser AJAX Chef's Knife AJAX . Couteau de chef AJAX . Coltello da cuoco AJAX . Cuchillo cocinero AJAX . 20 cm = 8"	8 1722 20
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé . 25 cm = 10"	9 0156 25

**LEDER-ROLLTASCHE »RED SPIRIT«, 5-TEILIG LEATHER ROLL BAG »RED SPIRIT«, 5 PIECES . TROUSSE ENROULABLE EN CUIR « RED SPIRIT », 5 PIÈCES .  
AVVOLGIBILE DI PELLE »RED SPIRIT«, 5 PEZZI . BOLSA ENROLLABLE DE CUERO »RED SPIRIT«, 5 PIEZAS**

**8 1068 01-01**

L = 47 cm . B = 45 cm  
L = 18 ½" . W = 17 ½"



**LEDER-ROLLTASCHE, 5-TEILIG, OHNE BESTÜCKUNG** LEATHER ROLL BAG, 5 PIECES, EMPTY . TROUSSE ENROULABLE EN CUIR, 5 PIÈCES, VIDE .  
AVVOLGIBILE DI PELLE, 5 PEZZI, VUOTO . BOLSA ENROLLABLE DE CUERO, 5 PIEZAS, VACIA

**9 1668 00-XL-01**

L = 95 cm . B = 70 cm  
L = 37 ½" . W = 27 ½"



**LEDERSCHÜRZE** LEATHER APRON . TABLIER EN CUIR . GREMBIULE DI CUIOIO . DELANTAL DE CUERO



9 0136 00



**MESSERSCHEIDE FÜR 1905 KOCHMESSER AJAX** KNIFE SHEATH FOR 1905 AJAX . FOURREAU A COUTEAU 1905 AJAX . FODERO PER COLTELLO 1905 AJAX . FUNDA PARA CUCHILLO 1905 AJAX

9 0131 00



**MESSERSCHEIDE FÜR RED SPIRIT KOCHMESSER AJAX** KNIFE SHEATH FOR RED SPIRIT AJAX . FOURREAU A COUTEAU RED SPIRIT AJAX . FODERO PER COLTELLO RED SPIRIT AJAX . FUNDA PARA CUCHILLO RED SPIRIT AJAX

9 0133 00

Klingenlänge = max. 21 cm Blade length = max. 8½"  
Klingenbreite = max. 5 cm Blade width = max. 2"



**MESSERSCHEIDE FÜR RED SPIRIT TANTO** KNIFE SHEATH FOR RED SPIRIT TANTO . FOURREAU A COUTEAU RED SPIRIT TANTO . FODERO PER COLTELLO RED SPIRIT TANTO . FUNDA PARA CUCHILLO RED SPIRIT TANTO

9 0135 00



**MESSERSCHEIDE FÜR RED SPIRIT HEKTOR** KNIFE SHEATH FOR RED SPIRIT HEKTOR . FOURREAU A COUTEAU RED SPIRIT HEKTOR . FODERO PER COLTELLO RED SPIRIT HEKTOR . FUNDA PARA CUCHILLO RED SPIRIT HEKTOR

9 0134 00

Klingenlänge = max. 21 cm  
Blade length = max. 8½"  
Klingenbreite = max. 4,5 und 5,5 cm  
Blade width = max. 2"+ 2½"



**MESSERSCHEIDE, 2-TEILIG** KNIFE SHEATH 2 PIECES FOR KNIVES . FOURREAU À COUTEAU 2 PIÈCES . FODERO PER COLTELLO, 2 PEZZI  
FUNDA PARA CUCHILLO 2 PIEZAS



# MESSERBLÖCKE

## KNIFE BLOCKS

### BLOCS À COUTEAUX

### CEPPI

### BLOQUES DE CUCHILLOS

**8 1970 00** L = 13,5 cm . B = 15 cm . H = 42 cm  
L = 5" . W = 6" . H = 16½"

5 PCS



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff. Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1942 18K
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1951 26
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1947 09
Küchenschere Kitchen Shears . Ciseaux de cuisine . Forbici da cucina . Tijeras de cocina . 21 cm = 8½"	9 0082 21

**DESIGN MAGNET-MESSERBLOCK, »1905«, 5-TEILIG** DESIGN MAGNETIC KNIFE BLOCK, »1905«, 5 PIECES .  
BLOC À COUTEAUX DESIGN, MAGNÉTIQUE, « 1905 », 5 PIÈCES . CEPPO MAGNETICO DI DESIGN, »1905«, 5 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS MAGNÉTICO DE DISEÑO, »1905«, 5 PIEZAS

**8 8090 00** L = 13,5 cm . B = 15 cm . H = 42 cm  
L = 5" . W = 6" . H = 16½"

5 PCS



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff. Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 12
Küchenschere Kitchen Shears . Ciseaux de cuisine . Forbici da cucina . Tijeras de cocina . 21 cm = 8½"	9 0082 21

**DESIGN MAGNET-MESSERBLOCK, »PREMIER PLUS«, 5-TEILIG** DESIGN MAGNETIC KNIFE BLOCK, »PREMIER PLUS«, 5 PIECES .  
BLOC À COUTEAUX DESIGN, MAGNÉTIQUE, « PREMIER PLUS », 5 PIÈCES . CEPPO MAGNETICO DI DESIGN, »PREMIER PLUS«, 5 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS MAGNÉTICO DE DISEÑO, »PREMIER PLUS«, 5 PIEZAS



**8 8070 00** L = 33 cm . B = 9,5 cm . H = 30 cm  
L = 13" . W = 4" . H = 12"

9 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Tourniermesser Tourne Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino . Mondador . 7 cm = 3"	8 1446 07
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per dissosare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 1445 13
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"	8 1456 18
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 1039 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Fleischgabel Meat Fork . Fourchette à viande . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 15 cm = 6"	9 1009 15
Wetzstahl Sharpening Steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Küchenschere Kitchen Shears . Ciseaux de cuisine . Forbici da cucina . Tijeras de cocina . 20 cm = 8"	9 0084 20



**HOLZ-MESSERBLOCK, »PREMIER PLUS«, 9-TEILIG** WOODEN KNIFE BLOCK, »PREMIER PLUS«, 9 PIECES . **BLOC À COUTEAUX EN BOIS, « PREMIER PLUS », 9 PIÈCES .** CEPPO DI LEGNO, »PREMIER PLUS«, 9 PEZZI . **BLOQUE DE CUCHILLOS, »PREMIER PLUS«, 9 PIEZAS**

**8 8080 00** L = 33 cm . B = 9,5 cm . H = 30 cm  
L = 13" . W = 4" . H = 12"

9 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Gemüsemesser Vegetable Knife . Couteau à légumes . Coltello per verdura . Cuchillo para verduras . 7 cm = 3"	8 4030 07
Spickmesser Larding Knife . Couteau à larder . Coltello per lardellare . Cuchillo para mechar . 10 cm = 4"	8 4070 10
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per dissosare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo de cocina . 18 cm = 7"	8 4080 18
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 4039 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 4447 21
Wurstgabel Sausage fork . Fourchette à saucisses . Forchetta per salumi . Tenedor para embutidos . 15 cm = 6"	9 1017 15
Wetzstahl Sharpening Steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Küchenschere Kitchen Shears . Ciseaux de cuisine . Forbici da cucina . Tijeras de cocina . 20 cm = 8"	9 0084 20



**HOLZ-MESSERBLOCK, »SUPERIOR«, 9-TEILIG** WOODEN KNIFE BLOCK, »SUPERIOR«, 9 PIECES . **BLOC À COUTEAUX EN BOIS, « SUPERIOR », 9 PIÈCES .** CEPPO DI LEGNO, »SUPERIOR«, 9 PEZZI . **BLOQUE DE CUCHILLOS, »SUPERIOR«, 9 PIEZAS**





**8 8030 00** L = 33 cm . B = 9,5 cm . H = 30 cm  
L = 13" . W = 4" . H = 12"

7 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 7 cm = 3"	8 2607 07
Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"	8 5015 11
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 16 cm = 6½"	8 5080 16
Ausbein- / Filetierreder, flexibel Boning / Filleting Knife, flexible . Désosser/fileter, flexible . Coltello per dissosare / filettare, flex . Deshuesador /Cuchillo para filetear, flexible 15 cm = 6"	8 5370 15
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 5039 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 5447 21



**HOLZ-MESSERBLOCK, »PRODYNAMIC«, 7-TEILIG** WOODEN KNIFE BLOCK, »PRODYNAMIC«, 7 PIECES . BLOC À COUTEAUX EN BOIS, « PRODYNAMIC », 7 PIÈCES .  
CEPPO DI LEGNO, »PRODYNAMIC«, 7 PEZZI . BLOQUE DE CUCHILLOS, »PRODYNAMIC«, 7 PIEZAS

**8 8090 01** L = 13,5 cm . B = 15 cm . H = 27,5 cm  
L = 5" . W = 6" . H = 10½"



**DESIGN MAGNET-MESSERBLOCK, OHNE BESTÜCKUNG** DESIGN MAGNETIC KNIFE BLOCK, EMPTY . BLOC À COUTEAUX DESIGN, MAGNÉTIQUE, VIDE . CEPPO  
MAGNETICO DI DESIGN, VUOTO . BLOQUE DE CUCHILLOS MAGNETICO DE DISEÑO, VACÍO

**8 8070 01** L = 26 cm . B = 9,5 cm . H = 22 cm  
L = 10" . W = 4" . H = 8½"



**HOLZ-MESSERBLOCK, OHNE BESTÜCKUNG** WOODEN KNIFE BLOCK, EMPTY . BLOC À COUTEAUX EN BOIS, VIDE .  
CEPPO DI LEGNO, VUOTO . BLOQUE DE CUCHILLOS, VACÍO



**8 1972 00** B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1942 18K
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 1939 21
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1947 09

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, 1905, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, 1905, 4 PIECES .  
BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES », 1905, 4 PIÈCES . CEPPO »4KNIVES«, 1905, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, 1905, 4 PIEZAS**



**8 8040 11** B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9 . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 23
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 1039 21
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4 PIECES .  
BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES », PREMIER PLUS, 4 PIÈCES . CEPPO »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4 PIEZAS**



**8 9072 00** B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 9039 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 9047 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 9042 18K
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 9047 09

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, ACTIVECUT, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, ACTIVECUT, 4 PIECES .  
BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES », ACTIVECUT, 4 PIÈCES . CEPPO »4KNIVES«, ACTIVECUT, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, ACTIVECUT, 4 PIEZAS**



**8 1772 00**B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef .  
Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½" 8 1747 21

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée .  
Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7" 8 1742 18K

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge .  
Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato .  
Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½" 8 1739 26

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office .  
Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½" 8 1747 09

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4 PIECES .  
BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES », RED SPIRIT, 4 PIÈCES . CEPPO »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4 PIEZAS**

**8 1972 00-05**B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef .  
Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½" 8 1947 21

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée .  
Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7" 8 1942 18K

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge .  
Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato . Cuchillo  
panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½" 8 1939 21

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office .  
Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½" 8 1947 09

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, 1905, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, 1905, 4 PIECES .  
BLOC A COUTEAUX « 4KNIVES », 1905, 4 PIECES . CEPPO »4KNIVES«, 1905, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, 1905, 4 PIEZAS**

**8 8040 11-05**B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef .  
Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½" 8 1447 23

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée .  
Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7" 8 1442 18K

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge .  
Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato .  
Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½" 8 1039 21

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office .  
Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½" 8 1447 09

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4 PIECES .  
BLOC A COUTEAUX « 4KNIVES », PREMIER PLUS, 4 PIECES . CEPPO »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 4 PIEZAS**



8 1772 00-05

B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef .  
Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½" 8 1747 21

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée .  
Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7" 8 1742 18K

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge .  
Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato .  
Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½" 8 1739 26

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office .  
Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½" 8 1747 09

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4 PIECES .  
BLOC A COUTEAUX « 4KNIVES », RED SPIRIT, 4 PIECES . CEPPO »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, RED SPIRIT, 4 PIEZAS**



8 1772 00-05-79

B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 41 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 16"

4 PCS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef .  
Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½" 8 1747 21-79

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée .  
Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7" 8 1742 18K-79

Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge .  
Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello da pane, seghettato .  
Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½" 8 1739 26-79

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office .  
Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½" 8 1747 09-79

**MESSERBLOCK »4KNIVES«, PINK SPIRIT, 4-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, PINK SPIRIT, 4 PIECES .  
BLOC A COUTEAUX « 4KNIVES », PINK SPIRIT, 4 PIECES . CEPPO »4KNIVES«, PINK SPIRIT, 4 PEZZI .  
BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, PINK SPIRIT, 4 PIEZAS**



8 8040 01

B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 28 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 11"



**MESSERBLOCK »4KNIVES«, OHNE BESTÜCKUNG KNIFE BLOCK »4KNIVES«, EMPTY . BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES », VIDE .  
CEPPO »4KNIVES«, VUOTO . BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, VACÍO**



**8 8040 01-05** B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 28 cm  
L = 9½" . W = 4½" . H = 11"



**MESSERBLOCK »4KNIVES«, OHNE BESTÜCKUNG** KNIFE BLOCK »4KNIVES«, EMPTY . BLOC A COUTEAUX « 4KNIVES », VIDE .  
CEPPO »4KNIVES«, VUOTO . BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES«, VACÍO



# GESCHENKSÄTZE, GESCHMIEDET

GIFT SETS, FORGED

COFFRETS CADEAUX, SETS DE COUTEAUX FORGÉS

CONFEZIONI REGALO, FORGIATI

JUEGOS DE REGALO, FORJADOS

8 1099 00

L = 42 cm . B = 20 cm  
L = 16½" . W = 7½"

3 PCS



## Premier Plus

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"	8 1447 12
Filetmesser Filleting Knife . Couteau à fileter . Coltello per filettare . Cuchillo para filetear . 18 cm = 7"	8 1454 18
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21

MESSER-SET, 3-TEILIG KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS

8 1088 00

L = 41 cm . B = 15 cm  
L = 16" . W = 6"

3 PCS



## Premier Plus

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Gyuutoo Gyuutoo . Gyuutoo . Gyuutoo . Gyuutoo . 18 cm = 7"	8 1441 18
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"	8 1443 12

MESSER-SET, 3-TEILIG KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS

8 1098 00

L = 41 cm . B = 10 cm  
L = 16" . W = 4"

3 PCS



## Premier Plus

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"	8 1456 18
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"	8 1447 12

MESSER-SET, 3-TEILIG KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS



8 1096 00

L = 41 cm . B = 10 cm  
L = 16" . W = 4"

2 PCS



## Premier Plus

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"	8 1447 12

MESSER-SET, 2-TEILIG KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX, 2 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 2 PIEZAS

8 1097 00

L = 41 cm . B = 10 cm  
L = 16" . W = 4"

2 PCS



## Premier Plus

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"	8 1443 12

MESSER-SET, 2-TEILIG KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX, 2 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 2 PIEZAS

8 1984 10

4 PCS



1905

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Steakmesser Steak knives . Couteau à steak . Coltelli da bistecca . Cuchillos para carne . 12 cm = 4½"	8 1902 12
--	-----------

STEAKMESSER-SET, 4-TEILIG STEAK KNIFE SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX À STEAK, 4 PIÈCES . SET COLTELLI DA BISTECCA, 4 PEZZI .  
JUEGO DE CUCHILLOS PARA CARNE, 4 PIEZAS



**Alternative Bestückung auf Anfrage** Alternative content upon request .  
Équipement alternatif sur demande . Contenuto alternativo su richiesta .  
Contenido alternativo bajo pedido.



8 1093 00

L = 25 cm . B = 15 cm  
L = 10" . W = 6"

4 PCS



## Premier Plus

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Steakmesser Steak knives . Couteau à steak . Coltelli da bistecca . Cuchillos para carne . 12 cm = 4½"

8 1403 12

**STEAKMESSER-SET, 4-TEILIG** STEAK KNIFE SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX À STEAK, 4 PIÈCES . SET COLTELLI DA BISTECCA, 4 PEZZI .  
JUEGO DE CUCHILLOS PARA CARNE, 4 PIEZAS

8 1080 00

L = 25 cm . B = 15 cm  
L = 10" . W = 6"

4 PCS



## Premier Plus

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Steakgabel Steak fork . Fourchette a steak . Forchetta da bistecca . Tenedor para carne . 9 cm = 3½"

9 2010 09

Steakmesser, Wellenschliff Steak knife, serrated edge . Couteau a steak, tranchant ondulé . Coltello da bistecca, seghettato . cuchillo para carne, filo ondulado 12 cm = 4½"

8 1400 12

**STEAKBESTECK-SET, 4-TEILIG** STEAK CUTLERY SET, 4 PIECES . SET DE COUVERTS À STEAK, 4 PIÈCES . SET POSATE DA BISTECCA, 4 PEZZI .  
JUEGO DE CUBIERTOS PARA CARNE, 4 PIEZAS



**Alternative Bestückung auf Anfrage** Alternative content upon request .  
Équipement alternatif sur demande . Contenido alternativo su richiesta .  
Contenido alternativo bajo pedido.





# GESCHENKSÄTZE, GESTANZT

GIFT SETS, STAMPED

COFFRETS CADEAUX, SETS DE COUTEAUX ÉTAMPÉS

CONFEZIONI REGALO, STAMPATI

JUEGOS DE REGALO, ESTAMPADOS

8 1722 206



Red Spirit

KOCHMESSER AJAX INKLUSIVE MESSERSCHEIDE CHEF'S KNIFE AJAX INCL. KNIFE SHEATH . COUTEAU DE CHEF AJAX INCL. FOURREAU À COUTEAU . COLTELLO PER COUOCO AJAX INCLUSO FODERO . CUCHILLO COCINERO AJAX INCL. FUNDA PARA CUCHILLO

8 1748 00

L = 42 cm . B = 20 cm  
L = 16½" . W = 7½"

3 PCS



Red Spirit

INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1747 09
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1747 21
Büffet-Pinzette Buffet tongs . Pince pour buffet . Pinza da buffet . Pinzas de bufé. 25 cm = 10"	9 0156 25

MESSER-SET, 3-TEILIG KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS

8 1797 00-79

L = 43 cm . B = 11 cm  
L = 17" . W = 4½"

2 PCS



Pink Spirit

INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . 18 cm = 7"	8 1742 18K-79
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1747 09-79

MESSER-SET, 2-TEILIG KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX, 2 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 2 PIEZAS



**8 4990 00** L = 41 cm . B = 15 cm  
L = 16" . W = 6"

**3 PCS**



## Superior

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello da cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 4447 21
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo d cocina . 18 cm = 7"	8 4080 18
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo d cocina . 8 cm = 3"	8 4040 08

**MESSER-SET, 3-TEILIG** KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS

**8 4970 00** L = 41 cm . B = 10 cm  
L = 16" . W = 4"

**2 PCS**



## Superior

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 4442 18K
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per cucina . Cuchillo de cocina . 16 cm = 6½"	8 4080 16

**MESSER-SET, 2-TEILIG** KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX, 2 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 2 PIEZAS

**8 4930 00** L = 41 cm . B = 10 cm  
L = 16" . W = 4"

**2 PCS**



## Superior

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Wurstgabel Sausage Fork . Fourchette à saucisses . Forchetta per salumi . Tenedor para embutidos . 15 cm = 6"	9 1017 15
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 18 cm = 7"	8 4080 18

**TRANCHIER-SET, 2-TEILIG** CARVING SET, 2 PIECES . SET POUR DÉCOUPER, 2 PIÈCES . SET PER TRINCIARE, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS DE TRINCHAR, 2 PIEZAS

**8 4700 04**

**3 PCS**



## Superior

### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo de cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10
Gemüsemesser Vegetable Knife . Couteau à légumes . Coltello per verdura . Cuchillo de verduras . 7 cm = 3"	8 4030 07
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	8 4020 06

**MESSER-SET, 3-TEILIG** KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 3 PIEZAS



**8 5700 09****3 PCS****ProDynamic**

**KÜCHENMESSER-SET, 3-TEILIG** . KITCHEN KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX DE CUISINE, 3 PIÈCES . SET COLTELLI DA CUCINA, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS COCINA, 3 PIEZAS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Cou-teau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"	8 5015 11-26
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 11 cm = 4½"	8 2620 11-24
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 7 cm = 3"	8 2607 07-23

**8 5700 04****3 PCS****ProDynamic**

**KÜCHENMESSER-SET, 3-TEILIG** KITCHEN KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX DE CUISINE, 3 PIÈCES . SET COLTELLI DA CUCINA, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS COCINA, 3 PIEZAS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Küchenmesser, Wellenschliff Kitchen Knife, serrated edge . Cou-teau de cuisine, tranchant ondulé . Coltello da cucina, seghettato . Cuchillo cocina, filo ondulado . 9 cm = 3½"	8 2610 09
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 7 cm = 3"	8 2607 07
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05

**8 5700 03****4 PCS****ProDynamic**

**ALLZWECKMESSER-SET, 4-TEILIG** UTILITY KNIFE SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX UNIVERSELS, 4 PIÈCES . SET COLTELLI UNIVERSALI, 4 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS UNIVERSALES, 4 PIEZAS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Cou-teau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"	8 5015 11
---	-----------

**8 5700 10****2 PCS****ProDynamic**

**MESSERSET MIT SCHÄLER, 2-TEILIG** KNIFE SET WITH PEELER, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX AVEC ÉPLUCHER, 2 PIÈCES . SET DI COLTELLI CON PELAPATATE, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS CON PELADOR, 2 PIEZAS

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello da cucina . Cuchillo cocina . 11 cm = 4 1/2"	8 2620 11-03
Allzweckschäler Utility peeler . Éplucheur universel . Pelapatate universale . Pelador universal	8 2522 00-03

**8 5701 00****2 PCS**

**ANRICHTE-SET, 2-TEILIG** SERVING SET 2 PCS . SET DE SERVICE 2 PIÈCES . SET DA SERVIZIO, 2 PEZZI . SET DE SERVER 2 PIEZA

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Winkelpalette Spatula, offset . Palette-spatule . Paletta curva . Espátula hoja doblada . 10 cm = 4"	8 5336 10
Pinzette Plating Tongs . Pince . Pinzetta . Pinzas . 20 cm = 8"	9 0156 20



# DIE RICHTIGE HANDHABUNG

## CORRECT HANDLING

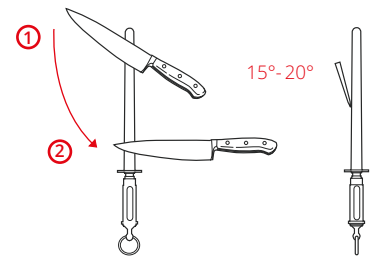
### LA BONNE MANIPULATION

### L'USO CORRETTO

### EL MANEJO CORRECTO

#### Klinge am Wetzstahl im Winkel von 15°-20° abwechselnd rechts und links führen

Guide the blade alternately to the left and right over the sharpening steel at an angle of 15°-20°  
 Gardez un angle de 15°-20° alternativement à droite et à gauche par rapport au fusil  
 Far scorrere la lama sull'acciaino con un angolo di 15°-20°, alternativamente a destra e a sinistra  
 Guiar alternativamente la hoja con relación a la chaira a izquierda y a derecha manteniendo siempre un ángulo de 15° a 20°



#### D Und so einfach funktioniert der Rapid Steel/Master Steel/Magneto Steel/Silver Steel

Das Messer mit leichtem Druck bogenförmig durch den Spalt des Schärfgertes ziehen.  
 Falsch: nach unten drücken und dann erst durchziehen.

#### GB This is how the Rapid Steel/Master Steel/Magneto Steel/Silver Steel works

Draw the Knife with light pressure in a curved stroke through the gap of the sharpening unit.  
 Wrong: press downwards and only then pull in a drawing motion.

#### F Le rapid Steel/Master steel/Magneto Steel/Silver Steel fonctionne aussi simplement que cela

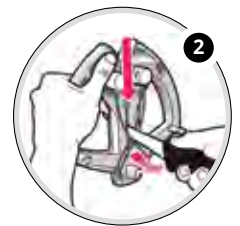
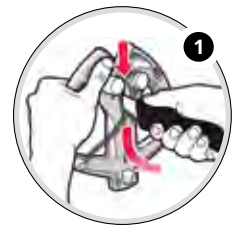
Introduisez le couteau dans la fente du dispositif et tirez-le vers vous en appliquant une légère pression et en remontant doucement le manche. Faux : N'appuyez jamais vers le bas en tirant vers vous. Appuyez vers le bas et ensuite tirez vers vous ensuite.

#### I Ed ecco com'è semplice l'uso del Rapid Steel/Master Steel/Magneto Steel/Silver Steel

Far scorrere la lama del coltello con movimento ad arco e leggera pressione tra le fessure dell'affilatrice.  
 Errore: prima premere in basso e poi tirare.

#### ES Así de sencillo es el uso del Rapid Steel/Master Steel/Magneto Steel/Silver Steel

Tirar del cuchillo ejerciendo una ligera presión en forma de arco a través de la hendidura de la afiladora.  
 Incorrecto: presionar hacia abajo y luego tirar del cuchillo.



#### Wetzstahl-Züge: Je nach Wetzstahl-Zug erhält man eine bestimmte Oberflächenrauheit der gewetzten Schneide. Je nach Verwendungszweck des Messers wird eine glatte oder etwas raue Schneide gewünscht.

Sharpening steel cuts: A certain surface roughness is obtained in the cutting edge that is being sharpened depending on the sharpening steel cut. You may want a smooth or slightly rough cutting edge depending on what the knife will be used for.  
 Dentelures de fusil : En fonction de la dentelure du fusil utilisé, on obtient une certaine rugosité de surface de la lame affûtée.  
 Selon l'utilisation du couteau, on préférera une lame lisse ou plus rugueuse.

Tagli dell'acciaino: A seconda del taglio dell'acciaino si ottiene una specifica ruvidità del filo. In base all'uso del coltello è auspicabile un filo liscio o leggermente ruvido.

Estrías de las chairas: en función de la estría de la chaira se obtendrá una cierta aspereza en la superficie del filo.  
 En función del uso del cuchillo se precisa un filo liso o uno filo áspero.

#### Pflege: Wetzstähle sind geeignet zur Reinigung in Sterilisatoren bis 120°C. Wir empfehlen eine sofortige Reinigung mit einem milden, alkalisch-basischen Reinigungsmittel ohne Säure. Nicht in feuchten Räumen aufhängen und als Hebel oder Werkzeug benutzen.

Care: Sharpening steels are suitable for cleaning in sterilisers with temperatures up to 120°C. We recommend cleaning immediately with a mild alkaline-based detergent not containing acids. Do not hang up in wet areas and use as a lever or tool.

Entretien: Les fusils peuvent être nettoyés par stérilisateur jusqu'à 120°C. Nous recommandons un nettoyage immédiat avec un produit de lavage alcalin basique doux sans acide. Conservez les fusils à l'abri de l'humidité, ne les utilisez pas comme leviers ou comme outils.

Cura: Gli acciaini possono essere puliti in sterilizzatori fino a 120°C. Consigliamo la pulizia immediata con un detersivo delicato alcalino/basico, non acido. Non appendere in locali umidi e non usare come leva o attrezzo.

Cuidado: Las chairas son adecuadas para su limpieza en esterilizadores hasta 120°C. Le recomendamos una limpieza inmediata con un detergente suave de base alcalina sin ácido. No colgarlas en lugares húmedos ni usarlas como palanca o herramienta.



**Ausführliche Informationen senden wir Ihnen gerne zu** We will happily send you detailed information. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations. Saremo lieti inviarvi informazioni dettagliate. Le enviaremos con mucho gusto información detallada

# DIE VORTEILE UNSERER WETZSTÄHLE

## THE ADVANTAGES OF OUR SHARPENING STEELS

### LES AVANTAGES DE NOS FUSILS

### I VANTAGGI DEI NOSTRI ACCIAINI

### LAS VENTAJAS DE NUESTRAS CHAIRAS



#### D Unsere Wetzstähle

Friedr. Dick bietet Ihnen eine einzigartige Auswahl an Zügen, Klingenlängen und Formen. **1** Ausgeglichene Verjüngung zur Spitze. **2** Gleichmäßige Züge. **3** Verschleißarme Oberfläche mit bruch sicherem, zähem Kern. **4** Wirkungsvoller Oberflächenschutz durch galvanische Beschichtung. **5** Sicherheit durch hochwertige Beschlagteile. **6** Ergonomisch und optisch ansprechende Griffe.

#### GB Our sharpening steels

Friedr. Dick offers you a unique selection of cuts, blade lengths and shapes. **1** Balanced taper towards the tip of the steel. **2** Uniform cuts. **3** Wear-resistant surface with a shatter-proof, tough core. **4** Efficient surface protection thanks to a galvanised coating. **5** Safety thanks to high-quality fittings. **6** Ergonomic and attractive handles.

#### F Nos fusils

Friedr. Dick propose un choix unique de tailles, longueurs de lames et formes. **1** Effilement équilibré de la pointe. **2** Denture régulière. **3** Surface inusable et âme tenace incassable. **4** Traitement de surface efficace grâce au revêtement galvanisé. **5** Sécurité grâce aux pièces de fixation de grande qualité. **6** Manches ergonomiques esthétiques.

#### I I Nostri acciaini

Friedr. Dick offre una scelta completa e unica di tagli, lunghezze della lama e forme. **1** Assottigliamento equilibrato in punta. **2** Tagli regolari. **3** Superficie resistente all'usura con un nucleo rigido infrangibile. **4** Protezione efficace della superficie attraverso il rivestimento galvanico. **5** Sicurezza garantita da componenti di alta qualità. **6** Manici ergonomici e visivamente piacevoli.

#### ES Nuestras chairas

Friedr. Dick ofrece una variedad única de estrías, longitudes de hojas y formas. **1** Conicidad equilibrada hacia la punta. **2** Estrías regulares. **3** Superficie con poco desgaste con un resistente núcleo irrompible. **4** Protección efectiva de la superficie gracias al recubrimiento galvanico. **5** Seguridad gracias a componentes de herraje de alta calidad. **6** Mangos ergonómicos y atractivos.

#### Harte Außenschicht, zäher, dennoch weicher Kern

Hard outer layer, tough but soft core

Surface extérieure dure, cœur résistant mais néanmoins souple et néanmoins résistant

Strato esterno duro, nucleo morbido ma resistente

Capa exterior dura, núcleo blando y resistente



**DICKORON**

**SEIT ÜBER 80 JAHREN TOP-QUALITÄT**

**TOP QUALITY FOR OVER 80 YEARS**

**UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE DEPUIS PLUS DE 80 ANS**

**MASSIMA QUALITÀ DA OLTRE 80 ANNI**

**MÁXIMA CALIDAD DESDE HACE MÁS DE 80 AÑOS**

**D** Der F. DICK DICKORON ist seit jeher ein vollendetes Meisterstück. Der Saphirzug wird mit einer speziellen Zugfeile mit den Eigenschaften eines Saphirs eingeschnitten. Die Züge sind gleichmäßig, durchgängig und von höchster Qualität. Der Griff im bekannten, klassischen DICKORON-Design ist aus hochwertigem Kunststoff gefertigt. Damit erfüllen wir alle Ansprüche an hygienisches Arbeiten.

**GB** The F. DICK DICKORON has always been a consummate masterpiece. The sapphire cut is applied by a special pull file with the characteristics of a sapphire. The cuts are even, continuous and of the highest quality. The handle in the classic DICKORON design is made of high-quality plastic. Thus, we meet all requirements for hygienic work.

**F** Le F. DICK DICKORON est depuis toujours un chef-d'œuvre accompli. Le trait de saphir est incisé à l'aide d'une lime à traits spéciale ayant les caractéristiques d'un saphir. Les traits sont réguliers, continus et de la plus haute qualité. La

poignée au design classique de DICKORON est fabriquée en plastique de haute qualité. Nous répondons ainsi à toutes les exigences en matière de travail hygiénique.

**I** Il DICKORON F.DICK è sempre stato un capolavoro perfetto. Il taglio zaffiro è inciso con una lima speciale con le caratteristiche di uno zaffiro. I tagli sono uniformi, continui e di altissima qualità. Il manico con il classico e riconoscibile design DICKORON, è realizzato con plastica di alta qualità. In questo modo soddisfiamo tutti i requisiti per un lavoro igienico.

**ES** El F. DICK DICKORON siempre ha sido una obra maestra consumada. El estriado de zafiro se corta con una lima especial de tirón con las características de un zafiro. Los estriados son uniformes, continuos y de gran calidad. El mango con el reconocido y clásico diseño de DICKORON es de plástico de alta calidad. Con ello, cumplimos todos los requisitos para trabajar de forma higiénica.



**7 5981 30** 30 cm = 12" ● Saphirzug Sapphire Cut . Taille saphir . Taglio zaffiro . Estriado zafiro

**7 5983 30** 30 cm = 12" ●

**7 5981 35** 35 cm = 14" ●



#### DICKORON CLASSIC

**7 5003 30** 30 cm = 12" ● Superfeinzug Ultra-fine Cut . Taille super fine . Taglio superfine . Estriado super fino



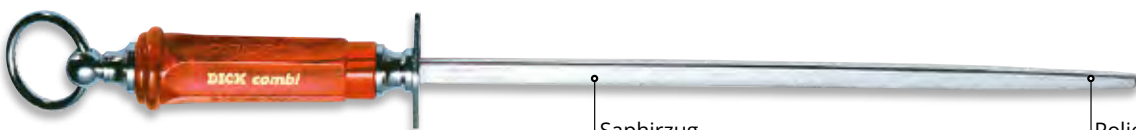
#### DICK MICRO

**7 5503 30** 30 cm = 12" ● Zum Aufrichten und Glätten einer umgelegten, scharfen Schneide For straightening and smoothing a sharp, folded cutting edge . Pour redresser et polir le fil plié d'un tranchant aiguisé . Per rettificare e lucidare un filo piegato . Para enderezar y alisar un filo desgastado



#### DICK POLISH

**7 5982 30** 30 cm = 12" ■ 2 Seiten Saphirzug / 2 Seiten poliert 2 Sides Sapphire Cut / 2 Sides Polished .  
2 faces taille saphir / 2 faces polies . 2 lati taglio zaffiro / 2 lati taglio lucido .  
2 lados con estriado tipo zafiro / 2 lados pulidos



#### DICK COMBI

**7 5971 30** 30 cm = 12" ● Superfeinzug Ultra Fine Cut . Taille super fine . Taglio superfine . Estriado super fino

**7 5973 30** 30 cm = 12" ●

Rostfreie Edelstahlklinge, hygienischer Vollkunststoffgriff Stainless steel blade, hygienic plastic handle . Corps en acier inox., manche en plastique pleine de conception hygiénique . Lama di acciaio inox, manico igienico . Hoja de acero fio inoxidable, mango higiénico totalmente de plástico



#### DICK HYGIENIC



**7 5961 30** 30 cm = 12" ● 2 Seiten Standardzug/2 Seiten Superfeinzug 2 Sides Regular Cut/2 Sides Ultra Fine Cut . 2 Faces taille standard/2 faces taille super fine . 2 Lati taglio standard/2 Lati taglio superfine . 2 Lados con estriado estándar/2 Lados con estriado super fino



**DICK HYGIENIC COMBI**

**7 9103 30** 30 cm = 12" ● Superharte Spezialbeschichtung Ultra-hard special coating . Revêtement spécial extra dur . Rivestimento speciale super duro . Revestimiento especial muy duro



**DICK TITAN**

**7 6503 30** 30 cm = 12" ● Fein- und Standardzug Fine and Regular Cut . Taille fine et standard . Taglio fine e taglio standard . Estriado fino y estándar



Schleifwirkung bei starkem Druck – feines Abziehen bei leichtem Druck Grinding effect with strong pressure – fine honing with light pressure . Une forte pression permet d'affûter, une légère pression permet d'affiler . Effetto affilatura con una pressione decisa – sbavatura fine con una pressione leggera . Afilar con una presión fuerte – repasar con una presión suave



**DICK MULTIRON**

**7 9302 25** 25 cm = 10" ● Diamantbeschichtet, Keramik Körnung 1000 Diamond coated, ceramic grit, size 1000 . Recouvert de diamant, céramique grain 1000 . Diamantato, granulometria della ceramica di 1000 . Revestido con diamante, cerámica grano 1000



**DICK DUO DIAMANT & KERAMIK DIAMOND & CERAMIC . DIAMANT & CÉRAMIQUE . DIAMANTE & CERAMICA . DIAMANTE & CERÁMICA**



# WETZSTÄHLE – MIT SCHARFEN MESSERN ARBEITEN

## SHARPENING STEELS – WORKING WITH SHARP KNIVES

### FUSILS À AIGUISER – TRAVAILLER AVEC DES COUTEAUX BIEN AIGUISÉS

#### ACCIAINI – LAVORARE CON I COLTELLI AFFILATI

#### CHAIRAS – TRABAJAR CON CUCHILLOS AFILADOS

**D** Auch die besten Messer verlieren mit der Zeit an Schärfe. Ein guter Wetzstahl oder entsprechender Messerschärfer dürfen deshalb bei keinem Messerliebhaber fehlen. F. DICK-Wetzstähle sind mit unterschiedlichen Zügen, Klingelängen und Formen erhältlich. Der Zug oder auch Riffelung genannt bestimmt die Oberflächenbeschaffenheit und den Abtrag an der Messerschneide. Je nach gewünschtem Materialabtrag bieten wir verschiedene Wetzstahlzüge an.

**GB** Even the best knives lose their sharpness over time. Therefore, a good sharpening steel or appropriate knife sharpener should not be missing from any knife lover. F. DICK sharpening steels are available with different grooves, blade lengths and shapes. The flute determines the surface finish and the amount of material removed from the knife edge. Depending on the desired material removal, we offer different sharpening steel pulls.

**F** Même les meilleurs couteaux perdent de leur tranchant avec le temps. Un bon fusil à aiguiser ou des aiguiseurs de couteaux correspondants ne doivent donc manquer à aucun amateur de couteaux. Les fusils F. DICK sont disponibles avec différents traits, longueurs de lame et formes. La traction, ou cannelure, détermine la qualité de la surface et

l'enlèvement de matière sur le tranchant du couteau. Nous proposons différents traits de fusils à aiguiser en fonction de l'enlèvement de matière souhaité.

**I** Anche i migliori coltelli perdono la loro affilatura con il tempo. Pertanto, nessun amante dei coltelli dovrebbe essere sprovvisto di un buon acciaio o di un affilacoltelli appropriato. Gli acciaini F. DICK sono disponibili con diversi tagli, diverse lunghezze e forme della lama. Il taglio determina la finitura superficiale e la quantità di materiale rimosso dal filo. A seconda dell'asportazione di materiale desiderata, offriamo diversi tagli.

**ES** Incluso los mejores cuchillos pierden su afilado con el tiempo. Una buena chaira o afilador de cuchillos adecuado son imprescindibles para cualquier amante de los cuchillos. Las chairas de F. DICK están disponibles con diferentes estriados, longitudes y formas de hoja. El estriado determina el acabado de la superficie y la cantidad de material eliminado del filo del cuchillo. Dependiendo de la eliminación de material deseada, ofrecemos diferentes estriados de chaira.

**7 1103 30** 30 cm = 12" ● Superharte Spezialbeschichtung Super hard special coating . Revêtement spécial super dur . Rivestimento speciale super duro . Revestimiento especial superduro



WETZSTAHL »DARKNITRO« SHARPENING STEEL »DARKNITRO« . FUSIL À AIGUISER »DARKNITRO« . ACCIAINO »DARKNITRO« . CHAIRA »DARKNITRO«

**7 6504 28** 28 cm = 11" ● Fein- und Standardzug Fine and Regular Cut . Taille fine et standard . Taglio fine e taglio standard . Estriado fino y estándar

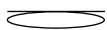


Schleifwirkung bei starkem Druck – feines Abziehen bei leichtem Druck Grinding effect by strong pressure – honing the edge by light pressure . Une forte pression permet d'affûter, une légère pression permet d'affiler . Effetto affilatura con una pressione decisa – sbavatura fine con una pressione leggera . Afilar con una presión fuerte – reparar con una presión suave



DICK MULTICUT, 7 STÄHLE IN EINEM DICK MULTICUT, 7 STEELS IN ONE . DICK MULTICUT, 7 FUSILS EN UN . DICK MULTICUT, 7 ACCIAINI IN UNO . DICK MULTICUT, 7 CHAIRAS EN UNO

**7 2000 28** 28 cm = 11" ● Feinzug Fine Cut . Taille fine . Taglio fine . Estriado fino



**DICK 2000 FLACHSTAHL** FLAT STEEL . FUSIL PLAT . ACCIAINO PIATTO . CHAIRA PLANA

**7 5873 30** 30 cm = 12" ● Saphirzug Saphire Cut . Taille saphir . Taglio zaffiro . Estriado zafiro

Buchenholzgriff mit Neusilbereinlagen für Gravuren Beech wood handle with nickel silver inserts for engravings . Manche en bois de hêtre poli avec plaques en alliage d'argent pour gravure de dédicaces . Manico in legno di faggio con inserti di alpaca per gli intarsi . Mango de madera de haya con incrustaciones de alpaca para grabados



**EHRENSTAHL** HONORARY STEEL . FUSIL D'HONNEUR . ACCIAINO ONORARIO . CHAIRA DE HONOR

**7 5871 25** 25 cm = 10" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard . Taglio standard . Estriado estándar

Buchenholzgriff mit Neusilbereinlagen für Gravuren Beech wood handle with nickel silver inserts for engravings . Manche en bois de hêtre poli avec plaques en alliage d'argent pour gravure de dédicaces . Manico in legno di faggio con inserti di alpaca per gli intarsi . Mango de madera de haya con incrustaciones de alpaca para grabados



**WETZSTAHL »1905«** SHARPENING STEEL »1905« . FUSIL « 1905 » . ACCIAINO »1905« . CHAIRA »1905«

**7 1741 25** 25 cm = 10" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard . Taglio standard . Estriado estándar



**WETZSTAHL »RED SPIRIT«** SHARPENING STEEL »RED SPIRIT« . FUSIL « RED SPIRIT » . ACCIAINO »RED SPIRIT« . CHAIRA »RED SPIRIT«

**7 6551 25** 25 cm = 10" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard . Taglio standard . Estriado estándar

**7 6551 30** 30 cm = 12" ●

**7 6553 30** 30 cm = 12" ●

**7 6551 35** 35 cm = 14" ●



**STANDARDZUG** REGULAR CUT . TAILLE STANDARD . TAGLIO STANDARD . ESTRIADO ESTÁNDAR

- 7 3171 25** 25 cm = 10" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard. Taglio standard . Estriado estándar  
**7 3171 30** 30 cm = 12" ● ● ● ●  
**7 3173 30** 30 cm = 12" ● ● ● ●  
**7 3171 35** 35 cm = 14" ● ● ● ●



**STANDARDZUG REGULAR CUT . TAILLE STANDARD . TAGLIO STANDARD . ESTRIADO ESTÁNDAR**

- 7 6541 25** 25 cm = 10" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard. Taglio standard . Estriado estándar  
**7 6541 30** 30 cm = 12" ● ● ● ●  
**7 6543 30** 30 cm = 12" ● ● ● ●



**STANDARDZUG REGULAR CUT . TAILLE STANDARD . TAGLIO STANDARD . ESTRIADO ESTÁNDAR**

- 7 3203 25** 25 cm = 10" ● Diamantbeschichtet Diamond coated . Recouvert de diamant . Diamantato . Capa de diamante  
 Dinitec Beschichtung Dinitec coating . Revêtement Dinitec . Stratificazione Dinitec . Capa Dinitec



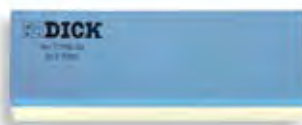
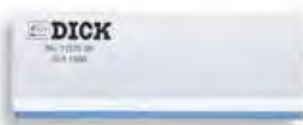
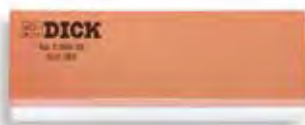
**DICK DIAMANT**

- 7 8111 20** 20 cm = 8" ● Grober Zug Coarse Cut . Taille rude . Taglio grosso . Estriado grueso



**HAUSHALTS-WETZSTAHL KITCHEN SHARPENING STEEL . FUSIL DE MÉNAGE . ACCIAINO CASA . CHAIRA DOMÉSTICO**

- 7 1360 00** 20 x 5 x 2,5 cm = 8" x 2" x 1" Körnung 360 / 1000 Grit 360 / 1000 . Grain 360 / 1000 . Grana 360 / 1000 . Grano 360 / 1000  
**7 1370 00** 20 x 5 x 2,5 cm = 8" x 2" x 1" Körnung 1000 / 3000 Grit 1000 / 3000 . Grain 1000 / 3000 . Grana 1000 / 3000 . Grano 1000 / 3000  
**7 1380 00** 20 x 5 x 2,5 cm = 8" x 2" x 1" Körnung 3000 / 5000 Grit 3000 / 5000 . Grain 3000 / 5000 . Grana 3000 / 5000 . Grano 3000 / 5000



**ABZIEHSTEIN MIT AUFLAGE UND WINKELHALTER** WHETTING STONE WITH NON-SLIP PAD AND BRACKET HOLDER . PIERRE À AIGUISER AVEC SUPPORT ANTIDÉRAPANT ET ÉQUERRE POUR FIXER L'ANGLE EXACT D'AFFÛTAGE . PIETRA ABRASIVA CON BASE ANTISCIVOLO E SUPPORTO PER MANTENERE L'ESATTO ANGOLO DI AFFILATURA . PIEDRA PARA ABSTRER/AFILAR CON BASE ANTIDESLIZANTE Y SOPORTE PARA FIJAR EL ÁNGULO DE AFILADO EXACTO



- 7 3883 25** 25 cm = 10" ● Feinzug Fine Cut . Taille fine . Taglio fine . Estriado fino
- 7 3571 30** 30 cm = 12" ●
- 7 3573 30** 30 cm = 12" ●



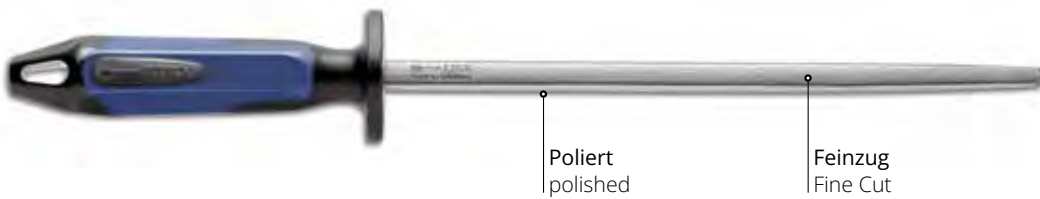
#### DICK FINECUT

- 7 3893 25** 25 cm = 10" ● Poliert Polished . Poli . Lucido . Pulido



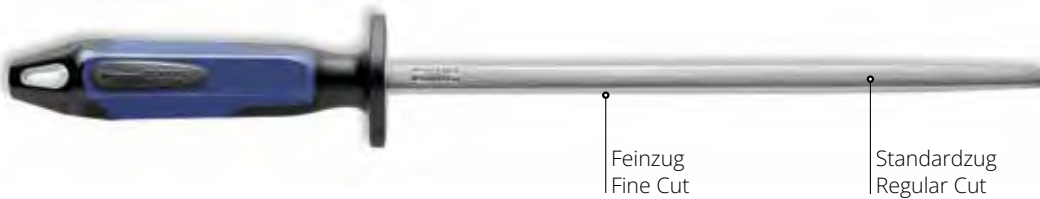
#### DICK POLIRON

- 7 3882 25** 25 cm = 10" ■ 2 Seiten Feinzug / 2 Seiten poliert 2 Sides Fine Cut / 2 Sides Polished . 2 Faces taille fine / 2 Faces taille polie . 2 Lati taglio fine / 2 Lati taglio lucido . 2 Lados con estriado fino / 2 Lados pulidos



#### DICK COMBI

- 7 3712 25** 25 cm = 10" ■ 2 Seiten Feinzug / 2 Seiten Standardzug 2 Sides Fine Cut / 2 Sides Regular Cut . 2 Faces taille fine / 2 Faces taille standard . 2 Lati taglio fine / 2 Lati taglio standard . 2 lados con estriado fino / 2 lados estriado estándar



#### DICK SCANDIC

- 7 4701 25** 25 cm = 10" ● Feinzug Fine Cut . Taille fine . Taglio fine . Estriado fino



#### FEINZUG FINE CUT . TAILLE FINE . TAGLIO FINE . ESTRIADO FINO

**7 4691 25R** 25 cm = 10" ● Poliert, rostfrei Polished, stainless . Poli, acier inoxydable . Lucido, acciaio inox . Pulido, inoxidable



**POLIERT POLISHED . POLI . LUCIDO . PULIDO**

**7 1434 25** 25 cm = 10" ● Feinzug Fine Cut . Taille fine . Taglio fine . Estriado fino



**BALKANSTAHL BALKAN STEEL . FUSIL BALKAN . ACCIAINO BALCANICO . CHAIRA BALCANES**

**7 0011 07** 7 cm = 3" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard . Taglio standard . Estriado estándar

Für Angler, Jäger, Camper und als Geschenk For anglers, hunters, campers and as a gift .  
Pour pêcheurs, chasseurs, campeurs et comme idée cadeau . Per pescatori, cacciatori,  
campeggiatori e come regalo . Para pescadores, cazadores, para los aficionados al camping  
y como regalo



**TASCHENWETZSTAHL POCKET STEEL . FUSIL DE POCHE . ACCIAINO TASCABILE . CHAIRA DE BOLSILLO**

**7 7551 30** 30 cm = 12" ● Standardzug Regular Cut . Taille standard . Taglio standard . Estriado estándar

**7 7553 30** 30 cm = 12" ●



**EURO CUT STANDARDZUG EURO CUT REGULAR CUT . EURO CUT TAILLE STANDARD . EURO CUT TAGLIO STANDARD . EURO CUT ESTRIADO ESTÁNDAR**

**7 7561 30** 30 cm = 12" ● Feinzug Fine Cut . Taille fine . Taglio fine . Estriado fino

**7 7563 30** 30 cm = 12" ●



**EURO CUT FEINZUG EURO CUT FINE CUT . EURO CUT TAILLE FINE . EURO CUT TAGLIO FINE . EURO CUT ESTRIADO FINO**

# MESSERSCHÄRFER

## KNIFE SHARPENER

### AFFILEUR

### AFFILACOLTELLI

### AFILADOR DE CUCHILLOS



#### **D Rapid Steel**

Einfach durchziehen  
Schärfstäbe aus Edelstahl  
Geringe Verletzungsgefahr

#### **F Rapid Steel**

Un simple passage suffit  
Tiges affileuses en acier inoxydable  
Risque de blessures réduit

#### **ES Rapid Steel**

Basta pasar una vez el cuchillo  
Varillas de acero inoxidable  
Reduce el riesgo de lesiones

#### **GB Rapid Steel**

A simple drawing motion  
Sharpening rods made of stainless steel  
Low risk of injury

#### **I Rapid Steel**

Far semplicemente scorrere  
Barrette affilatrici di acciaio inox  
Pericolo di ferimento ridotto

## 9 0091 00

Schärft stumpfe Messer. Stäbe mit Spezialbeschichtung Sharpens blunt knives.  
Rods with special coating . Affûte les couteaux aux lames émoussées. Tiges avec  
revêtement spécial . Affila i coltelli senza filo. Barrette con rivestimento speciale .  
Afila cuchillos sin filo. Varillas con revestimiento especial

### RAPID STEEL ACTION

## 9 0092 00



**RAPID STEEL ACTION SET, INKL. STANDPLATTE** RAPID STEEL ACTION SET, INCL. STAND .  
SET RAPID STEEL ACTION, AVEC SOCLE . RAPID STEEL ACTION SET, INCLUSA BASE . RAPID STEEL ACTION SET, CON SOPORTE

## 9 0080 00

Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten With polished rods for straightening and smoothing . Avec tiges polies pour redresser et lisser . Con barrette affilatrici lucide per raddrizzare e lucidare . Con varillas pulidas para enderezar y alisar el filo



### RAPID STEEL POLISH

## 9 0081 00

Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine rods for honing and smoothing . Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser . Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare . Con varillas de estriado super fino para repasar y alisar



### RAPID STEEL HYPERDRILL

**9 0081 06-05** Weiß White . Blanc . Bianca . Blanco  
**9 0081 06** Schwarz Black . Noir . Nero . Negro



### STANDPLATTE STAND . SOCLE . BASE . SOPORTE

#### **D Master Steel**

Schutzstäbe mit Polierwirkung  
Schnelles, sicheres Arbeiten als  
Handgerät oder im Halter

#### **F Master Steel**

Tiges protectrices avec action de polissage  
Une manipulation rapide et sûre avec cet  
outil à tenir ou à poser dans son support

#### **ES Master Steel**

Varillas protectoras con efecto pulidor  
Manejo rápido y seguro como unidad  
manual o en el soporte

#### **GB Master Steel**

Protection rods with polishing effect  
Fast and safe operation as hand-held  
unit or in a holder

#### **I Master Steel**

Barrette di protezione con effetto lucidante  
Lavorare velocemente e in modo sicuro  
sia a mano che sul supporto

## 9 0083 00-05

Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten With polished rods for straightening and smoothing . Avec tiges polies pour redresser et lisser . Con barrette affilatrici lucide per raddrizzare e lucidare . Con varillas pulidas para enderezar y alisar el filo



### MASTER STEEL POLISH

9 0082 00-05



Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine rods for honing and smoothing . Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser . Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare . Con varillas de estriado super fino para repasar y alisar

#### MASTER STEEL HYPERDRILL

9 0082 02



**HALTER ZUM BEFESTIGEN AM ARBEITSPLATZ** HOLDER FOR FASTENING AT THE WORK PLACE . SUPPORT POUR LA FIXATION AU POSTE DE TRAVAIL .  
SUPPORTO PER IL FISSAGGIO AL BANCO DI LAVORO . SOPORTE PARA FIJAR EN EL LUGAR DE TRABAJO

#### **D Magneto Steel**

Winkelgenaue Messerführung  
dank integriertem Magneten  
Edelstahl-Schutzplatte

#### **F Magneto Steel**

Guidage angulaire précis de la lame  
grâce à un aimant intégré  
Plaque de protection en acier inoxydable

#### **ES Magneto Steel**

Guía de cuchillo con ángulo exacto  
gracias al imán integrado  
Placa de protección de acero inoxidable

#### **GB Magneto Steel**

Accurately angled knife guide thanks  
to the integrated magnet  
Protective plate made of stainless  
steel

#### **I Magneto Steel**

Guida del coltello con angolo preciso  
grazie al magnete integrato  
Piastrina di protezione di acciaio inox

9 0085 00-77



Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten With polished rods for straightening and smoothing . Avec tiges polies pour redresser et lisser . Con barrette affilatrici lucide per raddrizzare e lucidare . Con varillas pulidas para enderezar y alisar el filo

#### MAGNETO STEEL POLISH



9 0084 00-77



Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine rods for honing and smoothing . Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser . Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare . Con varillas de estriado super fino para repasar y alisar

### MAGNETO STEEL HYPERDRILL

---

#### **D Silver Steel**

Komplett aus gehärtetem rostfreiem Stahl  
Doppelte Leistung durch  
4 Schärfstäbe

#### **GB Silver Steel**

Made entirely of hardened stainless steel  
Double the performance thanks to four sharpening rods

#### **F Silver Steel**

Construit entièrement en acier inoxydable trempé  
Durée de vie deux fois plus longue grâce aux 4 tiges affileuses

#### **I Silver Steel**

Completamente di acciaio inox temprato  
Rendimento doppio grazie alle 4 barrette affilatrici

#### **ES Silver Steel**

Completamente de acero inoxidable templado  
Doble rendimiento por las 4 varillas de afilado

9 0086 00



Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine rods for honing and smoothing . Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser . Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare . Con varillas de estriado super fino para repasar y alisar

### SILVER STEEL HYPERDRILL

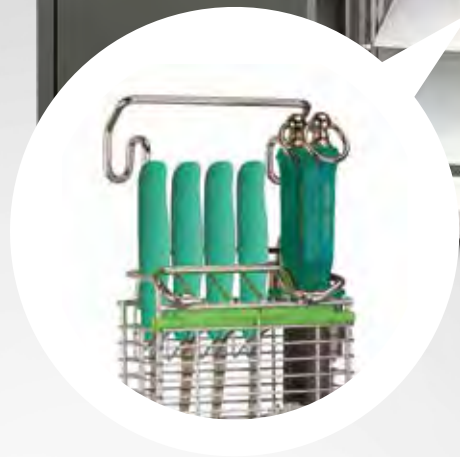
---

9 0086 02



#### **VERLÄNGERUNG FÜR HALTER MAGNETO STEEL UND SILVER STEEL**

EXTENSION FOR HOLDER MAGNETO STEEL AND SILVER STEEL .  
PROLONGEMENT POUR SUPPORT MAGNETO STEEL ET SILVER STEEL .  
PROLUNGA PER SUPPORTI MAGNETO STEEL E SILVER STEEL .  
PROLONGACIÓN PARA SOPORTE MAGNETO STEEL E Y SILVER STEEL



# PERFEKTE RÜCKVERFOLGUNG, QUALITÄTS- & WERKZEUGMANAGEMENT

## PERFECT TRACEABILITY, QUALITY AND TOOL MANAGEMENT

### TRAÇABILITÉ PARFAITE, GESTION DE LA QUALITÉ & DES OUTILS

#### TRACCIABILITA' PERFETTA, GESTIONE DELLA QUALITA' E DEGLI ATTREZZI

#### GESTIÓN DE HERRAMIENTAS CON CONTROL DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD PERFECTA

**D** Mit dem RFID-System schneiden Sie besser ab! Wer arbeitet wo mit welchem Werkzeug? Hat der Mitarbeiter die nötige Berechtigung? Wurde die Entnahme und Rückgabe verbucht? Läuft das Werkzeugmanagement effizient? Zentrale Fragen, die sich überall dort stellen, wo mit sensiblen, wertvollen Werkzeugen gearbeitet wird. Friedr. Dick bietet die Antwort auf diese – mit dem RFID-System.

Das komplette System aus Hardware, Software und den RFID-Werkzeugen sorgt für eine lückenlose und vollautomatische Rückverfolgung der eingesetzten Werkzeuge und zusätzlich für eine Dokumentation der Qualitätsrichtlinien.

**GB** With the RFID system you perform better! Who works where with which tool? Does the employee have the necessary authorization? Has the removal and return been recorded? Is tool management running efficiently? These are central questions that arise wherever sensitive, valuable tools are handled. Friedr. Dick offers the answer to these - with the RFID system.

The complete system consisting of hardware, software and the RFID tools ensures complete and fully automatic tracking of the tools used and, in addition, documentation of the quality guidelines.

**F** Avec le système RFID, vous êtes plus performant ! Qui travaille où et avec quel outil ? Le collaborateur a-t-il l'autorisation nécessaire ? Le retrait et la restitution ont-ils été comptabilisés ? La gestion des outils est-elle efficace ? Autant de questions centrales qui se posent partout où l'on travaille avec des outils sensibles et précieux. Friedr. Dick offre la réponse à ces questions - avec le système RFID.

Le système complet composé du matériel, du logiciel et des outils RFID assure une traçabilité complète et entièrement automatique des outils utilisés et, en outre, une documentation des directives de qualité.

**I** Con il sistema RFID si ottengono risultati migliori! Chi lavora dove e con quale strumento? Il dipendente dispone dell'autorizzazione necessaria? Il prelievo e la restituzione sono stati registrati? La gestione degli strumenti funziona in modo efficiente? Si tratta di questioni centrali che si pongono ovunque si maneggino strumenti delicati di valore. Friedr. Dick offre la risposta a queste domande: il sistema RFID.

Il sistema completo, composto da hardware, software e utensili RFID, garantisce la tracciabilità completa e totalmente automatica degli utensili utilizzati e la documentazione delle linee guida sulla qualità.

**ES** Con el sistema RFID obtendrá mejores resultados. ¿Quién trabaja y con qué herramienta? ¿El empleado cuenta con la autorización necesaria? ¿Se ha registrado la recogida y devolución de herramientas? ¿Es eficiente la gestión de herramientas? Estas son preguntas claves que surgen dondequiera que se utilicen herramientas importantes y de valor. Friedr. Dick ofrece la respuesta a estas preguntas con el sistema RFID.

El sistema completo de hardware, software y herramientas RFID proporciona trazabilidad completa y totalmente automática de las herramientas utilizadas y así como la documentación conforme a las directrices de calidad.



**RFI DICK**  
SOLUTIONS



# KONTROLLIERTE WERKZEUGENTNAHME IN SEKUNDENSCHNELLE

## CONTROLLED TOOL RELEASE IN SECONDS

### RETRAIT CONTRÔLÉ DE L'OUTIL EN QUELQUES SECONDES

#### RILASCIO DELL'ATTREZZATURA IN POCHI SECONDI

##### DISPENSACIÓN CONTROLADA DE HERRAMIENTAS EN CUESTIÓN DE SEGUNDOS

**D** Das bietet das mannlose RFID-Werkzeug-Ausgabesystem für eine sichere, schnelle und effiziente Warenversorgung mit Werkzeugverwaltung über den RFID-Werkzeug-Ausgabeschrank. Die Werkzeuge stehen jederzeit zur Verfügung. Einzelne oder mehrere Werkzeuge, auch in Verpackungseinheiten oder Transportmitteln, können in Sekundenschnelle entnommen werden. Zur besseren Orientierung weist eine LED-Leiste an den Entnahmefächern über ein visuelles Signal auf den Lagerort des benötigten Werkzeugs hin.

**GB** This is what the unmanned RFID tool dispensing system offers for a safe, fast and efficient supply of goods with tool management via the RFID tool dispensing cabinet. The tools are available at any time. Individual or multiple tools, even in packaging units or means of transport, can be removed in seconds. For better orientation, an LED bar on the removal compartments indicates the storage location of the required tool via a visual signal.

**F** C'est ce qu'offre le système de distribution d'outils RFID sans personnel pour un approvisionnement en marchandises sûr, rapide et efficace avec gestion des outils via l'armoire de distribution d'outils RFID. Les outils sont disponibles à tout moment. Un ou plusieurs outils, même en unités d'emballage ou en moyens de transport, peuvent être retirés en quelques secondes. Pour une meilleure orientation, une barre de LED sur les casiers de prélèvement indique par un signal visuel l'emplacement de stockage de l'outil nécessaire.

**I** Questo è ciò che offre il sistema di distribuzione degli utensili RFID non presidiato per una fornitura sicura, rapida ed efficiente di merci con gestione degli utensili tramite l'armadio di distribuzione degli utensili RFID. Gli strumenti sono disponibili in qualsiasi momento. Gli utensili singoli o multipli, anche nelle unità di imballaggio o nei veicoli di trasporto, possono essere rimossi in pochi secondi. Per un migliore orientamento, una barra LED sui vani di rimozione indica la posizione di stoccaggio dell'utensile richiesto tramite un segnale visivo.

**ES** El armario dispensador de herramientas RFID con sistema dispensador de herramientas RFID no tripulado para el suministro seguro, rápido y eficaz de mercancías y la gestión de herramientas. Las herramientas estarán disponibles en cualquier momento. Herramientas individuales o grupos de herramientas, incluso en unidades de embalaje o medios de transporte, pueden recogerse en segundos. Una barra LED indica las cajas de recogida mediante una señal visual hacia el lugar donde se almacena la herramienta requerida, con el fin de una mejor orientación.



## F. DICK WERKZEUGE MIT RFID-TECHNOLOGIE

F. DICK TOOLS WITH RFID TECHNOLOGY

F. DICK OUTILS AVEC TECHNOLOGIE RFID

ATTREZZATURA F. DICK CON TECNOLOGIA RFID

F. DICK HERRAMIENTAS CON TECNOLOGIA RFID

**D** Für das RFID-System haben wir eigene Messerserien, Wetzstähle und Werkzeuge entwickelt, die sich optisch durch den türkisen Griff von unseren anderen Modellen abheben. Alle Produkte sind mit RFID-Technologie ausgestattet. RFID steht für »radio-frequency identification«. Das heißt: »Identifizierung mit Hilfe von Funkfrequenzen«. RFID ermöglicht die automatische, berührungslose Identifizierung von Gegenständen und erleichtert damit erheblich die Erfassung und Rückverfolgung von Daten.

**GB** We have developed our own series of knives, sharpening steels and tools for the RFID system, which stand out visually from our other models thanks to the turquoise handle. All products are equipped with RFID technology. RFID stands for „radio-frequency identification“. This means „identification with the help of radio frequencies“. RFID enables the automatic, contactless identification of objects and thus considerably facilitates the recording and tracing of data.

**F** Pour le système RFID, nous avons développé nos propres séries de couteaux, fusils à aiguiser et outils, qui se distinguent visuellement de nos autres modèles par leur manche turquoise. Tous les produits sont équipés de la technologie RFID. RFID est l'abréviation de „radio-frequency identification“. Cela signifie : „identification à l'aide de fréquences radio“. La RFID permet l'identification automatique et sans contact des objets, ce qui facilite considérablement la saisie et la traçabilité des données.

**I** Abbiamo sviluppato una nostra serie di coltelli, acciaini da affilatura e utensili per il sistema RFID, che si distinguono visivamente dagli altri modelli grazie al manico turchese. Tutti i prodotti sono dotati di tecnologia RFID. RFID sta per „identificazione a radiofrequenza“. Questo significa „identificazione con l'aiuto di frequenze radio“. L'RFID consente l'identificazione automatica e senza contatto degli oggetti, facilitando così notevolmente la registrazione e la tracciabilità dei dati.

**ES** Para el sistema RFID hemos desarrollado nuestras propias series de cuchillos, chairas y herramientas que se distinguen visualmente de nuestros otros modelos por el mango turquesa. Todos los productos están equipados con tecnología RFID que son las siglas en inglés de radio frequency identification, es decir „identificación con ayuda de radiofrecuencias“. RFID permite la identificación automática y sin contacto de objetos, lo que facilita mucho la recopilación y el rastreo de datos.



# LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGUNG UND EINDEUTIGE ZUORDNUNG

## COMPLETE TRACEABILITY AND CLEAR ALLOCATION

## TRACABILITÉ SANS FAILLE ET ATTRIBUTION CLAIRE

## TRACCIABILITA' COMPLETA E CHIARA ATTRIBUZIONE

## TRAZABILIDAD COMPLETA Y ASIGNACION INTEGRAL

**D** Über die Software T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE können die Daten aus dem Tool-Management ausgewertet werden. Sie erhalten einen guten Überblick über den individualisierten Werkzeugverbrauch und bildet die Basis für eine exakte Kostenanalyse. Für die netzwerkfähige Software T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE stehen verschiedenste Anbindungsmöglichkeiten in das jeweilige Firmennetzwerk oder an ein ERP-System zur Verfügung.

**GB** The T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE software can be used to evaluate the data from tool management. It provides a good overview of the individualised tool consumption and forms the basis for an exact cost analysis. For the network-compatible software T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE, a wide variety of connection options to the respective company network or to an ERP system are available.

**F** Le logiciel T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE permet d'analyser les données issues de la gestion des outils. Vous obtenez un bon aperçu de la consommation d'outils individualisée et constitue la base d'une analyse précise des coûts. Le logiciel T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE peut être connecté au réseau de l'entreprise ou à un système ERP.

**I** Il software T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE può essere utilizzato per valutare i dati della gestione degli utensili. Fornisce una buona panoramica del consumo personalizzato degli utensili e costituisce la base per un'analisi esatta dei costi. Per il software T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE, compatibile con la rete, sono disponibili numerose opzioni di connessione alla rete aziendale o a un sistema ERP.

**ES** El software T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE puede utilizarse para analizar los datos de gestión de herramientas. Proporciona una buena visión general del uso individual de las herramientas y creará una base para un análisis exacto de los costes. T<sup>3</sup> TOOL + TRACK + TRACE es un software compatible con la red y puede conectarse a un sistema ERP o a la red de su empresa de diversas maneras.



7 5003 30-RF-70	30 cm = 12" ●	Wetzstahl DICK MICRO Sharpening Steel DICK MICRO Fusil DICK MICRO Acciaino DICK MICRO Chaira DICK MICRO	DICKORON	
7 5503 30-RF-70	30 cm = 12" ●	Wetzstahl DICK POLISH Sharpening Steel DICK POLISH Fusil DICK POLISH Acciaino DICK POLISH Chaira DICK POLISH	DICKORON	
7 5973 30-RF-19	30 cm = 12" ●	Wetzstahl HYGIENIC Sharpening Steel HYGIENIC Fusil HYGIENIC Acciaino HYGIENIC Chaira HYGIENIC	DICKORON	
7 5983 30-RF-70	30 cm = 12" ●	Wetzstahl DICKORON CLASSIC Sharpening Steel DICKORON CLASSIC Fusil DICKORON CLASSIC Acciaino DICKORON CLASSIC Chaira DICKORON CLASSIC	DICKORON	
7 3571 30-RF-70 7 3573 30-RF-70	30 cm = 12" ● 30 cm = 12" ●	Wetzstahl DICK FINECUT Sharpening Steel DICK FINECUT Fusil DICK FINECUT Acciaini DICK FINECUT Chaira DICK FINECUT		

7 3171 30-RF-70 7 3173 30-RF-70	30 cm = 12" ● 30 cm = 12" ●	Wetzstahl DICK REGULARCUT Sharpening Steel DICK REGULARCUT Fusil DICK REGULARCUT Acciaini DICK REGULARCUT Chaira DICK REGULARCUT		
9 0084 00-RF-71 9 0085 00 RF-71 9 0087 00-RF-71		Magneto Steel Hyper Drill Magneto Steel Polish Magneto Steel Action		
8 2368 15-RF-19	15 cm = 6"	Ausbeinmesser, gerade Boning Knife, straight Désosseur, droit Coltello per dissossare, diritto Deshuesador, recto	ErgoGrip RFID	
8 2981 13-RF-19 8 2981 15-RF-19	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible Désosseur, flexible Coltello per dissossare, flex Deshuesador, flexible	ErgoGrip RFID	
8 2982 13-RF-19 8 2982 15-RF-19	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, semi-flexibel Boning Knife, semi-flexible Désosseur, semi-flexible Coltello per dissossare, semi-flex Deshuesador, semiflexible	ErgoGrip RFID	
8 2991 15-RF-19	15 cm = 6"	Ausbeinmesser, starr Boning Knife, rigid Désosseur, rigide Coltello per dissossare, rigido Deshuesador, rigido	ErgoGrip RFID	
8 2006 15-RF-19	15 cm = 6"	Stechmesser Sticking Knife Couteau à saigner Coltello per scannare Cuchillo sangrado	ErgoGrip RFID	
8 2425 21K-RF-19 8 2425 26K-RF-19	21 cm = 8½" 26 cm = 10"	Zerlegemesser, Kullenschliff Butcher's Knife, Kullenschliff Couteau à découper, lame alvéolée Coltello per sezionare, lama alveolata Cuchillo para despiece, hoja con alvéolos	ErgoGrip RFID	
8 2348 21-RF-19 8 2348 23-RF-19	21 cm = 8½" 23 cm =	Blockmesser Butcher's Knife Couteau de boucher Coltello francese Cuchillo carnicero	ErgoGrip RFID	
8 2881 13-RF-19 8 2881 15-RF-19	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible Désosseur, flexible Coltello per dissossare, flex Deshuesador, flexible	MasterGrip RFID	
8 2882 13-RF-19 8 2882 15-RF-19	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, semi-flexibel Boning Knife, semi-flexible Désosseur, semi-flexible Coltello per dissossare, semi-flex Deshuesador, semiflexible	MasterGrip RFID	
8 2891 13-RF-19 8 2891 15-RF-19	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, starr Boning Knife, rigid Désosseur, rigide Coltello per dissossare, rigido Deshuesador, rigido	MasterGrip RFID	

8 2168 13-RF-70 8 2168 15-RF-70	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, gerade Boning Knife, straight Désosseur, droit Coltello per dissossare, diritto Deshuesador, recto	ExpertGrip RFID	
8 2181 13-RF-70 8 2181 15-RF-70	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible Désosseur, flexible Coltello per dissossare, flex Deshuesador, flexible	ExpertGrip RFID	
8 2182 13-RF-70 8 2182 15-RF-70	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, semi-fleibel Boning Knife, semi-flexible Désosseur, semi-flexible Coltello per dissossare, semi-flex Deshuesador, semiflexible	ExpertGrip RFID	
8 2191 13-RF-70 8 2191 15-RF-70	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, starr Boning Knife, rigid Désosseur, rigide Coltello per dissossare, rigido Deshuesador, rigido	ExpertGrip RFID	
8 2117 21-RF-70	21 cm = 8½"	Filetier- / Zerlegemesser, semi-fleibel Filleting / Butcher's Knife, semi-flexible Couteau à fileter / à découper, semi-flexible Coltello per filettare / sezionare, semi-flex Cuchillo para filetear / despiece, semiflexible	ExpertGrip RFID	
8 2159 15-RF-70	15 cm = 6"	Ausbeinmesser, breit Boning Knife, wide Désosseur, large Coltello per dissossare, largo Deshuesador, ancho	ExpertGrip RFID	
8 2164 15-RF-70 8 2164 18-RF-70	15 cm = 6" 18 cm = 7"	Abhäutemesser Skinning knife Couteau à dépouiller Coltello per scuoiare Cuchillo desollador	ExpertGrip RFID	
8 2106 15-RF-70 8 2106 18-RF-70 8 2106 21-RF-70	15 cm = 6" 18 cm = 7" 21 cm = 8½"	Stechmesser Sticking Knife Couteau à saigner Coltello per scannare Cuchillo sangrado	ExpertGrip RFID	
8 2125 21-RF-70 8 2125 26-RF-70	21 cm = 8½" 26 cm = 10"	Zerlegemesser Butcher's Knife Couteau à découper Coltello per sezionare Cuchillo para despiece	ExpertGrip RFID	
8 2148 18-RF-70 8 2148 21-RF-70	18 cm = 7" 21 cm = 8½"	Blockmesser Butcher's Knife Couteau de boucher Coltello francese Cuchillo carnicero	ExpertGrip RFID	
8 2605 05-RF-19	5 cm = 2"	Schälmesser Peeling Knife Couteau à éplucher Spelucchino curvo Mondador	ProDynamic RFID	
8 2607 07-RF-19	7 cm = 3"	Küchenmesser Kitchen Knife Couteau de cuisine Coltello da cucina Cuchillo cocina	ProDynamic RFID	
8 2620 08-RF-19	8 cm = 3"	Küchenmesser Kitchen Knife Couteau de cuisine Coltello da cucina Cuchillo cocina	ProDynamic RFID	



8 5015 11-RF-19	11 cm = 4½"	Allzweckmesser Utility Knife Couteau universel Coltello universale Cuchillo universal	ProDynamic RFID	
8 5368 15-RF-19	15 cm = 6"	Ausbeinmesser Boning Knife Désosseur Coltello per dissossare Deshuesador	ProDynamic RFID	
8 5456 21-RF-19	21 cm = 8½"	Tranchiermesser Carving Knife Tranchelard Coltello per trinciare Cuchillo de trinchar	ProDynamic RFID	
8 5151 26-RF-19	26 cm = 10"	Universalmesser Utility Knife Couteau universel Coltello universale Cuchillo universal	ProDynamic RFID	
8 5447 21-RF-19 8 5447 26-RF-19 8 5447 30-RF-19	21 cm = 8½" 26 cm = 10" 30 cm = 12"	Kochmesser Chef's Knife Couteau de chef Coltello da cuoco Cuchillo cocinero	ProDynamic RFID	
9 0250 01-RF		Messerhalter für 4 Messer, 2 Wetzstähle und Handschuhhalter Knife holder for 4 knives, 2 sharpening steels and glove holder Porte-couteaux pour 4 couteaux, 2 fusils et une main support de gant Portacoltelli per 4 coltelli, 2 acciaini e un guanto di protezione Portacuchillos para 4 cuchillos, 2 chairas y 1 portaguantes		
9 0211 01-RF		Messerhalter für 10 Messer, 2 Wetzstähle und Handschuhhalter Knife holder for 10 knives, 2 sharpening steels and glove holder Porte-couteaux pour 10 couteaux, 2 fusils et une main support de gant Portacoltelli per 10 coltelli, 2 acciaini e un guanto di protezione Portacuchillos para 10 cuchillos, 2 chairas y 1 portaguantes		
9 0260 01-RF		Messerhalter für 6 Messer Knife holder for 6 knives Porte-couteaux pour 6 couteaux Portacoltelli per 6 coltelli Portacuchillos para 6 cuchillos		
9 8500 4360		Nachrüstset für RFID-Messerkorb ø 6mm Add-on kit for RFID knife holder ø 6mm Le rattrapage RFID porte-couteaux ø 6mm Il potenziamento RFID sistema portacoltelli ø 6mm Juego de rearne RFID sistemas de portacuchillos ø 6mm		
9 1655 00 - 04-RF	Gr. XS - XL	Stechschutzhandschuh Protective glove Gant de protection anti-coupure Guanto di protezione Guantes de protección		
9 1658 00 - 04-RF	Gr. XS - XL	Stechschutzhandschuh mit 19 cm Stulpe Protective glove with 7½" cuff Gant de protection anti-coupure avec manchette 19 cm Guanto di protezione con polsino da 19 cm Guantes de protección con puños de 19 cm		
9 1650 00 - 00-RF	55 x 80 cm	Stechschutzschürze, rostfreie Ringe, magnetisch, detektierbar Protective apron, stainless, magnetic, detectable Tablier de protection anti-coupure, mailles inox, magnétique, détectable Grembiule di protezione, anelli inox, magnetico, tracciabile Delantal de protección, inoxidable, magnético, detectable		

**ErgoGrip** 100% FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ  
100% FOR THE PROFESSIONAL USE  
100% POUR L'UTILISATION PROFESSIONNELLE  
100% PER L'USO PROFESSIONALE  
100% PARA USO PROFESIONAL

**D** Die Fleischermesser aus unsere Serie ErgoGrip sind kompromisslos in Ergonomie und Schärfe. Egal ob in der Industrie, im Handwerk oder für die Hausschlachtung, ErgoGrip Messer sind die absolut hygienischen Fleischermesser in Top-Profiquität für ermüdungsfreies Arbeiten. Wir verwenden für die Serie ausschließlich hochwertige Messerlegierungen (X50CrMoV15) und Materialzusammensetzungen bei Klinge und Griff. Auf Wunsch auch in Sonderfarben und mit Werbeaufdruck lieferbar.

**GB** The butcher knives from our ErgoGrip series are uncompromising in ergonomics and sharpness. Whether in the industry, in the trade or for home slaughtering, ErgoGrip knives are the absolutely hygienic butcher knives in top professional quality for fatigue-free work. We use only high-quality knife alloys (X50CrMoV15 and material compositions for blade and handle for the series. On request also available in special colours and with advertising imprint.

**F** Les couteaux de boucher de notre série ErgoGrip sont sans compromis en termes d'ergonomie et de tranchant. Que ce soit dans l'industrie, l'artisanat ou pour l'abattage domestique, les couteaux ErgoGrip sont des couteaux de boucherie absolument hygiéniques de qualité professionnelle supérieure pour un travail sans fatigue. Pour cette série, nous utilisons exclusivement des alliages de couteaux

(X50CrMoV15) et des compositions de matériaux de haute qualité pour la lame et le manche. Sur demande, ils sont également disponibles dans des couleurs spéciales et avec une impression publicitaire.

**I** I coltelli da macellaio della nostra serie ErgoGrip sono senza compromessi in termini di ergonomia e affilatura. Che si tratti di industria, commercio o macellazione domestica, i coltelli ErgoGrip sono i coltelli da macellaio assolutamente igienici e di qualità professionale superiore per lavorare senza fatica. Per la serie utilizziamo esclusivamente leghe d'acciaio di alta qualità (X50CrMoV15) e composizioni di materiali per lama e manico. Disponibili anche in colori speciali e con stampa pubblicitaria su richiesta.

**ES** Los cuchillos de carnicero de nuestra serie ErgoGrip no tienen concesiones en cuanto a ergonomía y afilado. Ya sea en la industria, en el comercio o para la matanza en casa, los cuchillos ErgoGrip son los cuchillos carniceros absolutamente higiénicos y de máxima calidad profesional para trabajar sin fatiga. Para la serie utilizamos únicamente aleaciones de alta calidad para cuchillos (X50CrMoV15) y composiciones de materiales para la hoja y el mango. También disponible en colores especiales y con impresión publicitaria a petición.



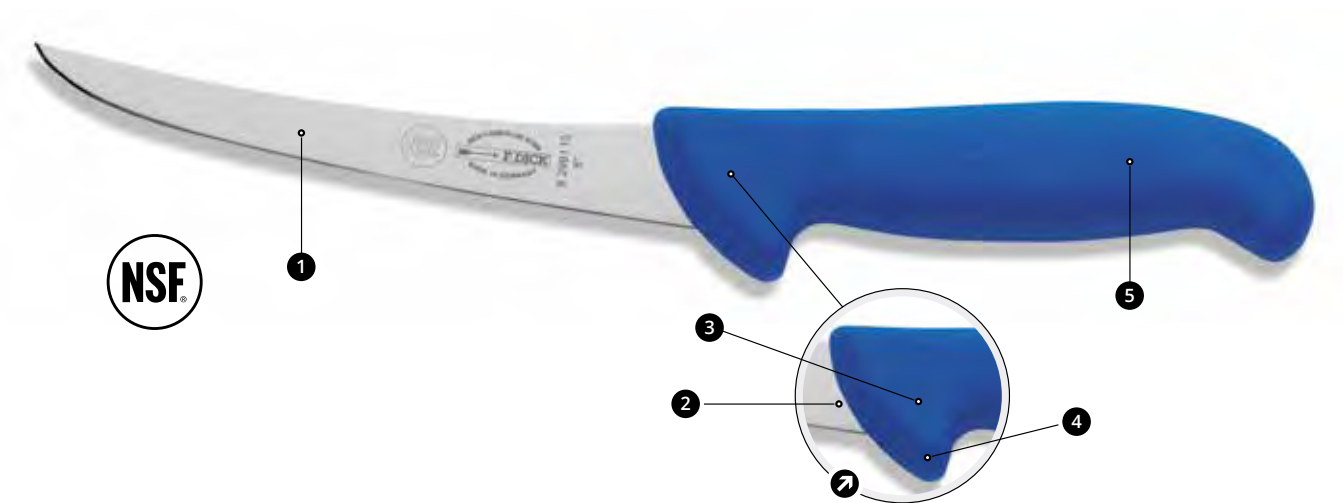
## DIE VORTEILE UNSERER ERGOGRIP MESSER

THE ADVANTAGES OF OUR ERGOGRIP KNIVES

LES AVANTAGES DE NOS COUTEAUX ERGOGRIP

I VANTAGGI DEI NOSTRI COLTELLI ERGOGRIP

LAS VENTAJAS DE NUESTROS CUCHILLOS ERGOGRIP



### D Unsere ErgoGrip Messer

ErgoGrip Messer – kompromisslos in Funktion und Sicherheit. **1** Polierte, standfeste Klinge, lasergeprüfte, präzise Schneidengeometrie. **2** Keine Spaltenbildung zwischen Kunststoff und Stahl. **3** Extra breite Daumenauflage. **4** Sicherheit durch ausgeprägten Fingerschutz. **5** Rutschfester, ergonomischer Griff ohne Abrieb.

### GB Our ErgoGrip knives

ErgoGrip knives – uncompromising when it comes to functionality and safety. **1** Polished, stable blade, laser-tested, precise cutting edge geometry. **2** No gaps created between the plastic and steel. **3** Extra wide thumb rest. **4** Safety through efficient finger guard. **5** Non-slip ergonomic handle without abrasion.

### F Nos couteaux ErgoGrip

Les couteaux ErgoGrip sans compromis en termes de fonctionnement et de sécurité. **1** Lame polie solide, tranchant précis testé au laser. **2** Pas d'interstice entre le plastique et l'acier. **3** Repose-pouce extra large. **4** Sécurité assurée grâce au protège-doigts rallongé. **5** Manche antidérapant, ergonomique, inusable.

### I Nostri coltelli ErgoGrip

Coltelli ErgoGrip – funzionalità e sicurezza senza compromessi. **1** Lama lucida stabile, geometria del taglio testata con il laser. **2** Nessuna formazione di fessure tra plastica e acciaio. **3** Appoggio per il pollice particolarmente largo. **4** Sicurezza grazie all'ampia protezione per le dita. **5** Manico antiscivolo resistente all'abrasione.

### ES Nuestros cuchillos ErgoGrip

Los cuchillos ErgoGrip – funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida y estable, geometría de corte precisa, examinada con láser. **2** Sin fisura entre el plástico y el acero. **3** Apoyo extra ancho para el pulgar. **4** Seguridad gracias a una efectiva protección de los dedos. **5** Mango antideslizante y ergonómico sin abrasión.

- 8 2006 15 15 cm = 6" ●●●●●  
 8 2006 18 18 cm = 7" ●●●●●●  
 8 2006 21 21 cm = 8½" ●●●●●●●



STECHESSER STICKING KNIFE . COUPEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

- 8 2007 13 13 cm = 5" ●●●  
 8 2007 15 15 cm = 6" ●●●●●  
 8 2007 18 18 cm = 7" ●●●●●●  
 8 2007 21 21 cm = 8½" ●●●●●●●



STECHESSER STICKING KNIFE . COUPEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

- 8 2259 13 13 cm = 5" ●●●●● steif rigid . rigide . rigido . rigido  
 8 2259 15 15 cm = 6" ●●●●●○  
 8 2259 18 18 cm = 7" ●●●●●●



AUSBEINMESSER, BREIT BONING KNIFE, WIDE BLADE . DÉSSOSEUR, LARGE . COLTELLO PER DISSARE, LARGO . DESHUESADOR, HOJA ANCHA

- 8 2368 10 10 cm = 4" ●●● steif rigid . rigide . rigido . rigido  
 8 2368 13 13 cm = 5" ●●●●●  
 8 2368 15 15 cm = 6" ●●●●●○  
 8 2368 18 18 cm = 7" ●●●●●●  
 8 2368 21 21 cm = 8½" ●●●●●●●



AUSBEINMESSER, SCHMAL BONING KNIFE, NARROW BLADE . DÉSSOSEUR, ÉTROIT . COLTELLO PER DISSARE, STRETTO . DESHUESADOR, HOJA ESTRECHA

- 8 2277 14 14 cm = 5½" steif rigid . rigide . rigido . rigido  
 8 2277 18 18 cm = 7" ●●●●●●



AUSBEINMESSER, SKANDINAVISCHES FORM BONING KNIFE, SCANDINAVIAN STYLE . DÉSSOSEUR, FORME SCANDINAVE . COLTELLO PER DISSARE, SCANDINAVO . DESHUESADOR, FORMA ESCANDINAVA

- 8 2278 15 15 cm = 6" steif rigid . rigide . rigido . rigido



AUSBEINMESSER, SKANDINAVISCHES FORM BONING KNIFE, SCANDINAVIAN STYLE . DÉSSOSEUR, FORME SCANDINAVE . COLTELLO PER DISSARE, SCANDINAVO . DESHUESADOR, FORMA ESCANDINAVA

**Auch mit Griff in schwarz, orange, gelb, rot, grün und weiß lieferbar.**  
 ●● Also available with a black, orange, yellow, red, green and white handle.  
 ●●● Livrable également avec manche noir, orange, jaune, rouge, vert et blanc.  
 ●●●○ Disponibile anche con manico nero, arancio, giallo, rosso, verde e bianco.  
 ●●●○ También disponible con mango negro, naranja, amarillo, rojo, verde y blanco.

8 2981 13 13 cm = 5" ● ● ● ●  
 8 2981 15 15 cm = 6" ● ● ● ●

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



8 2982 13 13 cm = 5" ● ● ● ●  
 8 2982 15 15 cm = 6" ● ● ● ●

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



8 2991 13 13 cm = 5" ● ● ● ○  
 8 2991 15 15 cm = 6" ● ● ● ● ● ○  
 8 2991 15-XXL 15 cm = 6" ● ● ● ●

steif rigid . rigide . rigido . rigido



AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉOSSSEUR, LAME COURBE .  
 COLTELLO PER DISSOSSARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA

8 2991 15S 15 cm = 6" ●

steif rigid . rigide . rigido . rigido



AUSBEINMESSER »SAFETY TIP« BONING KNIFE »SAFETY TIP« . DÉOSSSEUR »SAFETY TIP« .  
 COLTELLO PER DISSOSSARE »SAFETY TIP« . DESHUESADOR »SAFETY TIP«

8 2980 13 13 cm = 5"  
 8 2980 15 15 cm = 6"  
 8 2980 18 18 cm = 7"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



8 2990 13 13 cm = 5"  
 8 2990 15 15 cm = 6"

steif rigid . rigide . rigido . rigido



8 2993 13 13 cm = 5"  
 8 2993 15 15 cm = 6"

steif rigid . rigide . rigido . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉOSSSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

**XXL Sicherheitsgriff durch verlängerten Fingerschutz** Safety handle due to extended finger guard .  
 Manche de sécurité grâce au protège-doigts rallongé . Manico di sicurezza grazie alla protezione per  
 le dita allungata . Mango para una mayor seguridad gracias a la protección de dedos prolongado .

- 8 2425 18 18 cm = 7"  
 8 2425 21 21 cm = 8½" ● ● ● ●  
 8 2425 26 26 cm = 10"



ZERLEGEMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO PER SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE

- 8 2425 21K 21 cm = 8½" ●  
 8 2425 26K 26 cm = 10"



ZERLEGEMESSER, KULLENSCHLIFF BUTCHER'S KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À DÉCOUPER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER SEZIONARE, LAME ALVEOLATA . CUCHILLO PARA DESPIECE, HOJA CON ALVÉOLOS

- 8 2348 15 15 cm = 6"  
 8 2348 18 18 cm = 7" ● ●  
 8 2348 21 21 cm = 8½" ● ● ● ●  
 8 2348 23 23 cm = 9" ● ● ● ●  
 8 2348 26 26 cm = 10" ● ● ● ● ● ●  
 8 2348 30 30 cm = 12" ● ● ● ● ● ●



BLOCKMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

- 8 2385 18 18 cm = 7"  
 8 2385 21 21 cm = 8½"  
 8 2385 23 23 cm = 9"  
 8 2385 26 26 cm = 10" ● ●  
 8 2385 30 30 cm = 12" ● ●



BLOCKMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . SCIMITARRA . CUCHILLO CARNICERO

- 8 2253 26 26 cm = 10"  
 8 2253 30 30 cm = 12"



BLOCKMESSER, AMERIKANISCHE FORM BUTCHER'S KNIFE, AMERICAN STYLE . COUPEAU DE BOUCHER, FORME AMÉRICAINE . COLTELLO DA MACELLAIO, FORMA AMERICANA . CUCHILLO CARNICERO, FORMA AMERICANA

8 2260 13 13 cm = 5" ●



ABHÄUTEMESSER SKINNING KNIFE . COUPEAU POUR DÉPOUILLER . COLTELLO PER SCUOIARE . CUCHILLO DESOLLADOR

8 2264 15 15 cm = 6" ● ●  
8 2264 18 18 cm = 7"



ABHÄUTEMESSER SKINNING KNIFE . COUPEAU À DÉPOUILLER . COLTELLO PER SCUOIARE . CUCHILLO DESOLLADOR

8 2369 13 13 cm = 5"  
8 2369 15 15 cm = 6"  
8 2369 18 18 cm = 7"  
8 2369 21 21 cm = 8½"



SORTIERMESSER TRIMMING KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . SCIMITARRA STRETTA . CUCHILLO DESPIECE

8 2375 18 18 cm = 7"  
8 2375 21 21 cm = 8½"



SORTIERMESSER TRIMMING KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . SCIMITARRA STRETTA . CUCHILLO DESPIECE

8 2417 15 15 cm = 6"  
8 2417 18 18 cm = 7"  
8 2417 21 21 cm = 8½"

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



FILETIERMESSER FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

8 2418 18 18 cm = 7"

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



AUSBEIN-/FILETIERMESSER BONING/FILLETING KNIFE . DÉOSSSEUR/COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER DISSOSSARE/FILETTARE . DESHUESADOR/CUCHILLO PARA FILETEAR

8 2140 15 15 cm = 6" ●



**AUFBRECHMESSER, ANSCHNITTWELLE** FIELD DRESSING KNIFE, PARTLY SERRATED EDGE . COUTEAU À ÉVISCÉRER, DENTURE D'ENTAME À TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER SVENTRARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO DEL MONTE, PARCIALMENTE DENTADO

8 2640 15 15 cm = 6" ●



**JAGDKNOCHENSÄGE, SÄGEZAHNUNG** HUNTER BONE SAW, SAW TOOTH . SCI À OS, DENT DIE SCI . SEGA PER OSSA, DENTE DI SEGA . SIERRA DA CINTA PARA HUESOS, DIENTE DE LA SIERRA

8 2641 156 15 cm = 6" ●



**AUFBRECHMESSER, ANSCHNITTWELLE INKLUSIVE MESSERSCHEIDE** FIELD DRESSING KNIFE, SERRATED EDGE WITH KNIFE SHEATH . COUTEAU À ÉVISCÉRER, TRANCHANT ONDULE, FOURREAU . COLTELLO PER SVENTRARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO, FODERO . CUCHILLO DE MONTE, PARCIALMENTE DENTADO, VAINA

8 2641 15 15 cm = 6" ●



**AUFBRECHMESSER, ANSCHNITTWELLE** FIELD DRESSING KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU À ÉVISCÉRER, TRANCHANT ONDULE . COLTELLO PER SVENTRARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO DE MONTE, PARCIALMENTE DENTADO

8 2431 21 21 cm = 8½"



**SPEZIALMESSER** SPECIAL KNIFE . COUTEAU SPÉCIAL . COLTELLO PER SVENTRARE . CUCHILLO ESPECIAL

8 1340 10 10 cm = 4" ●



**GEFLÜGELMESSER** POULTRY KNIFE . COUTEAU À VOLAILLE . COLTELLO PER POLLAME . CUCHILLO PARA FILETEAR AVES



**8 2420 10** 10 cm = 4"



**FISCHMESSER** FISH KNIFE . COUPEAU À POISSON . COLTELLO PER PESCE . CUCHILLO PESCADO

---

**8 2139 12** 12 cm = 4½" ●

**8 2139 15** 15 cm = 6" ●



**GEKRÖSEMESSER** GUT AND TRIPE KNIFE . COUPEAU À TRIPES . COLTELLO PER SVENTRARE . CUCHILLO TRIPERO

---

**8 2357 21** 21 cm = 8½"



**DOLCHMESSER** DOUBLE-EDGED STICKING KNIFE . COUPEAU À SAIGNER, FORME POIGNARD . PUGNALE . CUCHILLO SANGRADO

---

**8 2161 19** 23 cm = 9"



**KNOCHENAUSLÖSER** HAM BONER . GOUGE À JAMBON . SGORBIA . GUBIA PARA JAMÓN

---

**8 2641 22** 22 cm = 8½"



**SORTIERMESSER** TRIMMING KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO PER SCEGLIERE . CUCHILLO DESPIECE

---

8 2642 28 28 cm = 11"



**BLOCKMESSER** BUTCHER'S KNIFE . COUTEAU DE BOUCHER . COLTELLO DA COLPO . CUCHILLO CARNICERO

8 2643 30 30 cm = 12"

8 2643 34 34 cm = 13½"

8 2643 36 36 cm = 14"



**BLOCKMESSER** BUTCHER'S KNIFE . COUTEAU DE BOUCHER . COLTELLO DA BANCO . CUCHILLO CARNICERO

8 2644 36 36 cm = 14"



**BLOCKMESSER** BUTCHER'S KNIFE . COUTEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

8 2562 00

6 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	<b>8 2368 13</b>
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 15 cm = 6"	<b>8 2006 15</b>
Sortiermesser Trimming Knife . Couteau à découper Scimitarra stretta . Cuchillo despiece . 18 cm = 7"	<b>8 2369 18</b>
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 18 cm = 7"	<b>8 2348 18</b>
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	<b>8 2006 18</b>
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 23 cm = 9"	<b>8 2348 23</b>

**MESSER-SET »ERGOG RIP«, 6-TEILIG** KNIFE SET »ERGOG RIP«, 6 PIECES . SET DE COU TEAUX « ERGOG RIP » , 6 PIÈCES . SET DI COLTELLI , »ERGOG RIP«, 6 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS »ERGOG RIP«, 6 PIEZAS

8 2555 00

4 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	<b>8 2368 13</b>
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	<b>8 2006 18</b>
Blockmesser Butcher`s Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	<b>8 2348 21</b>
Wetzstahl FINECUT Sharpening steel FINECUT . Fusil FINECUT . Acciaino FINECUT . Chaira FINECUT	<b>7 3573 30</b>

**MESSER-SET, 4-TEILIG** KNIFE SET, 4 PIECES . SET DE COUPEAUX , 4 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 4 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS, 4 PIEZAS

8 2553 00

3 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	<b>8 2368 13</b>
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	<b>8 2006 18</b>
Blockmesser Butcher`s Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	<b>8 2348 21</b>

**MESSER-SET »ERGOG RIP«, 3-TEILIG** KNIFE SET »ERGOG RIP«, 3 PIECES . SET DE COUPEAUX « ERGOG RIP » , 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, »ERGOG RIP«, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS »ERGOG RIP«, 3 PIEZAS

8 2559 00

3 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	<b>8 2368 13</b>
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 15 cm = 6"	<b>8 2259 15</b>
Blockmesser Butcher`s Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	<b>8 2348 21</b>

**MESSER-SET »ERGOG RIP«, 3-TEILIG** KNIFE SET »ERGOG RIP«, 3 PIECES . SET DE COUPEAUX « ERGOG RIP » , 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, »ERGOG RIP«, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS »ERGOG RIP«, 3 PIEZAS

8 2570 00

3 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	<b>8 2368 13</b>
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	<b>8 2006 18-01</b>
Blockmesser Butcher`s Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	<b>8 2348 21-02</b>

**MESSER-SET »ERGOGRIP«, 3-TEILIG, 3-FARBIG KNIFE SET »ERGOGRIP«, 3 PIECES, 3 COLOURS . SET DE COUTEAUX « ERGOGRIP », 3 PIÈCES, 3 COULEURS . SET DI COLTELLI, »ERGOGRIP«, 3 PEZZI, 3 COLORI . JUEGO DE CUCHILLOS »ERGOGRIP«, 3 PIEZAS, 3 COLORES**

8 2551 00

3 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	<b>8 2981 13-01</b>
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 15 cm = 6"	<b>8 2259 15-03</b>
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	<b>8 2006 18-02</b>

**MESSER-SET »ZERLEGEMEISTERSCHAFT«, 3-TEILIG, 3-FARBIG KNIFE SET, »DEBONING CHAMPIONSHIP«, 3 PIECES, 3 COLOURS . SET DE COUTEAUX « CONCOURS DE DÉOSSSEURS » 3 PIÈCES, 3 COULEURS . SET DI COLTELLI »CAMPIONATO DISOSSATORI«, 3 PEZZI, 3 COLORI . JUEGO DE CUCHILLOS »CAMPEONATO DE DESHUESADORES«, 3 PIEZAS, 3 COLORES**

8 2559 10

3 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	<b>8 2980 15</b>
Ausbeinmesser, skandinavische Form Boning Knife, Scandinavian style . Désosseur, forme scandinave . Coltello per disossare, scandinavo . Deshuesador, forma escandinava . 15 cm = 6"	<b>8 2278 15</b>
Sortiermesser Trimming Knife . Couteau à découper . Scimitarra stretta . Cuchillo despiece . 15 cm = 6"	<b>8 2369 15</b>

**MESSER-SET »ERGOGRIP«, 3-TEILIG KNIFE SET »ERGOGRIP«, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX « ERGOGRIP », 3 PIÈCES . SET DI COLTELLI, »ERGOGRIP«, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS »ERGOGRIP«, 3 PIEZAS**

8 2556 10

3 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser, geschweifte Klinge Boning Knife, curved blade . Désosseur, lame courbe . Coltello per disossare, lama curva . Deshuesador, Hoja contorneada . 13 cm = 5" **8 2981 13-03**

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 15 cm = 6" **8 2260 13-03**

Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7" **8 2006 18-03**

**MESSERSET JAGD INDOOR »ERGOGRIp«, 3-TEILIG KNIFE SET HUNTING INDOOR »ERGOGRIp«, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX CHASSE INDOOR « ERGOGRIp », 3 PIÉCES . SET DI COLTELLI CACCIA INDOOR »ERGOGRIp«, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS CAZA INDOOR »ERGOGRIp«, 3 PIEZAS**

8 2556 20

3 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Spezial-Ausbeinmesser, gerade Klinge Special boning Knife, straight blade . Couteau à désosser spécial, lame droite . Coltello speciale per disossare, lama dritta . Deshuesador especial, Hoja recta . 15 cm = 6" **8 2368 10-53**

Spezial-Ausbeinmesser, geschweifte Klinge Special boning Knife, curved blade . Couteau à désosser spécial, lame courbe . Coltello speciale per disossare, lama curva . Deshuesador especial, Hoja contorneada . 13 cm = 5" **8 2891 13-53**

Aufbrechmesser, Anschnittwelle Field dressing Knife, partly serrated edge . Couteau à éviscérer, denture d'entame à tranchant ondulé . Coltello per sventrare, parzialmente seghettato . Cuchillo del monte, parcialmente dentado . 15 cm = 6" **8 2140 15-53**

**MESSERSET JAGD OUTDOOR »ERGOGRIp«, 3-TEILIG KNIFE SET HUNTING OUTDOOR »ERGOGRIp«, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX CHASSE OUTDOOR « ERGOGRIp », 3 PIÉCES . SET DI COLTELLI CACCIA OUTDOOR »ERGOGRIp«, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS CAZA OUTDOOR »ERGOGRIp«, 3 PIEZAS**

8 2556 306

2 PCS



**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Ausbeinmesser, schmal Boning knife, narrow blade . Désosseur, étroit . Coltello per disossare, stretto . Deshuesador, hoja estrecha . 10 cm = 4" **8 2368 10-53**

Aufbrechmesser, Anschnittwelle Field dressing knife, partly serrated edge . Couteau a éviscérer, denture d'entame a tranchant ondulé . Coltello per sventrare, parzialmente seghettato . Cuchillo del monte, parcialmente dentado . 15 cm = 6" **8 2140 15-53**

**MESSERSET JAGD »ERGOGRIp«, 2-TEILIG KNIFE SET HUNTING »ERGOGRIp«, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX CHASSE « ERGOGRIp », 2 PIÉCES SET DI COLTELLI CACCIA »ERGOGRIp«, 2 PEZZI . JUEGO DE CHUCHILLOS CAZA »ERGOGRIp«, 2 PIEZAS**



**Alle Tragetaschen können auch individuell bestückt werden, auch 4-teilig lieferbar.**

All pouches may be equipped with other knives, also available for 4 pieces.

Toutes les troussees peuvent aussi être équipées individuellement, également livrables pour 4 pièces.

Tutte le borse da trasporto possono essere composte singolarmente, fornibili anche per 4 pezzi.

Todas las bolsas pueden ser suministradas con otros cuchillos, también suministrables para 4 piezas.

**ExpertGrip 2K** **HARTER KERN – WEICHE SCHALE**  
**HARD CORE - SOFT SHELL**  
**NOYAU DUR - COQUE TENDRE**  
**NUCLEO DURO - GUSCIO TENERO**  
**NÚCLEO DURO - CARCASA BLANDA**

**D** ExpertGrip 2K Messer sind der Garant für gelenkschonendes Zerlegen. Die Fleischermesser sind für das tägliche, konzentrierte Arbeiten beim Ausbeinen für Profis in Industrie und Fleischereien ausgelegt. Besonderes Merkmal bei der Messerserie ExpertGrip 2K ist der einzigartige offene Griff, für alle Handgrößen und Schnittführungen. Durch den Griffverlauf und die Form wird ein leichtes, ermüdungs- und schmerzfreies Arbeiten gewährleistet.

**GB** ExpertGrip 2K knives are the guarantee for joint-friendly deboning. The butcher knives are designed for daily, concentrated work during deboning for professionals in industry and butcher shops. A special feature of the ExpertGrip 2K knife series is the unique open handle, for all hand sizes and cutting styles. The grip course and shape ensure easy, fatigue- and pain-free work.

**F** Les couteaux ExpertGrip 2K sont les garants d'un désossage ménageant les articulations. Les couteaux de boucherie sont conçus pour un travail quotidien et concentré lors du désossage pour les professionnels de l'industrie et des boucheries. La série de couteaux ExpertGrip 2K se caractérise par un manche ouvert unique en son genre, adapté à

toutes les tailles de main et à tous les types de coupe. Le tracé du manche et sa forme garantissent un travail facile, sans fatigue et sans douleur.

**I** I coltelli ExpertGrip 2K sono la garanzia per disossare in modo ottimale le articolazioni. I coltelli da macellaio sono progettati per il lavoro quotidiano e concentrato di disossamento per i professionisti dell'industria e delle macellerie. Una caratteristica speciale della serie di coltelli ExpertGrip 2K è l'esclusiva impugnatura aperta, adatta a tutte le dimensioni della mano e a tutte le posizioni di taglio. La forma dell'impugnatura garantisce un lavoro facile, senza fatica e senza dolore.

**ES** Los cuchillos ExpertGrip 2K son la garantía de un deshuesado respetuoso con las articulaciones. Los cuchillos carniceros están diseñados para el trabajo diario y concentrado de deshuesado de los profesionales de la industria y las carnicerías. Una característica especial de la serie de cuchillos ExpertGrip 2K es el exclusivo mango abierto, para todos los tamaños de mano y posiciones de corte. La forma del mango garantiza un trabajo fácil, sin fatiga ni dolor.



## DIE VORTEILE UNSERER EXPERTGRIP 2K MESSER

THE ADVANTAGES OF OUR EXPERTGRIP 2K KNIVES

LES AVANTAGES DE NOS COUTEAUX EXPERTGRIP 2K

I VANTAGGI DEI NOSTRI COLTELLI EXPERTGRIP 2K

LAS VENTAJAS DE NUESTROS CUCHILLOS EXPERTGRIP 2K



### D Unsere ExpertGrip 2k Messer

ExpertGrip 2K – kompromisslos in Funktion und Sicherheit. **1** Polierte, schnitthaltige Klinge mit lasergeprüfter Schneide. **2** Keine Spaltenbildung zwischen Kunststoff und Stahl. **3** Reduzierte Griffgeometrie für einmalige Haptik. **4** Sicherer, rutschfester Griff mit samtiger Oberfläche. **5** Offener Griff für alle Handgrößen und Arbeiten.

### GB Our ExpertGrip 2k knives

ExpertGrip 2K – uncompromising when it comes to functionality and safety. **1** Polished, edge retaining blade with a laser-tested cutting edge. **2** No gaps created between the plastic and steel. **3** Reduced handle geometry for a unique feel. **4** Safe, non-slip handle with a velvety surface. **5** Open handle suitable for all different hand sizes and all works.

### F Nos couteaux ExpertGrip 2k

Les couteaux ErgoGrip : fonctionnels et d'une qualité sans faille. **1** Lame polie et stable, tranchant contrôlé au laser. **2** Pas d'interstice entre le plastique et l'acier. **3** Taille du manche réduite pour une prise en main incomparable. **4** Manche sûr et antidérapant avec surface veloutée. **5** Manche ouvert pour toutes les tailles de mains et tous les travaux.

### I Nostri coltelli ExpertGrip 2k

ExpertGrip 2K – senza compromessi nella funzionalità e nella sicurezza. **1** Lama lucida con taglio regolare, filo controllato al laser. **2** Nessuna formazione di fessure tra plastica e acciaio. **3** Geometria del manico ridotta per una sensazione tattile unica. **4** Manico sicuro e antiscivolo con una superficie vellutata. **5** Manico aperto per ogni lavoro e misura della mano.

### ES Nuestros cuchillos ExpertGrip 2k

ExpertGrip 2K: funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida de filo de larga durabilidad examinado con láser. **2** Sin fisura entre el plástico y el acero. **3** Geometría del mango reducida para una sensación táctil única. **4** Mango seguro y antideslizante con superficie aterciopelada. **5** Mango con extremo abierto para todos los tamaños de mano y trabajos.



8 2106 15 15 cm = 6" ●

8 2106 18 18 cm = 7" ●



**STECHESSER** STICKING KNIFE . COUPEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

8 2168 13 13 cm = 5" ●

steif rigid . rigide . rigido . rigido

8 2168 15 15 cm = 6" ●



**AUSBEINMESSER, SCHMAL** BONING KNIFE, NARROW BLADE . DÉSSOSEUR, ÉTROIT . COLTELLO PER DISSOCCARE, STRETTO . DESHUESADOR, HOJA ESTRECHA

8 2159 15 15 cm = 6" ●

steif rigid . rigide . rigido . rigido



**AUSBEINMESSER, BREIT** BONING KNIFE, WIDE BLADE . DÉSSOSEUR, LARGE . COLTELLO PER DISSOCCARE, LARGO . DESHUESADOR, HOJA ANCHA

8 2181 13 13 cm = 5" ●

flexibel flexible . flexible . flex . flexible

8 2181 15 15 cm = 6" ●



**AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE** BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO PER DISSOCCARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA

8 2182 13 13 cm = 5" ●●

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible

8 2182 15 15 cm = 6" ●●



**AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE** BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO PER DISSOCCARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA

8 2191 13 13 cm = 5" ●●

steif rigid . rigide . rigido . rigido

8 2191 15 15 cm = 6" ●●



**AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE** BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO PER DISSOCCARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA



**8 2183 15** 15 cm = 6" ●

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



**FILETIERMESSER** FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

**8 2117 21** 21 cm = 8½" ●

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



**FILETIER-/ZERLEGEMESSER** FILLETING/BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU À FILETER/À DÉCOUPER . COLTELLO PER FILETTARE/SEZIONARE . CUCHILLO PARA FILETEAR/DESPICER

**8 2125 21** 21 cm = 8½" ●

**8 2125 26** 26 cm = 10" ●



**ZERLEGEMESSER** BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO PER SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE

**8 2148 21** 21 cm = 8½" ●



**BLOCKMESSER** BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

# MasterGrip **SPEZIALWERKZEUG FÜR DEN PROFI** SPECIAL TOOLS FOR PROFESSIONALS OUTILS SPÉCIAUX POUR LES PROFESSIONNELS STRUMENTO SPECIALE PER IL PROFESSIONISTA HERRAMIENTAS ESPECIALES PARA LOS PROFESIONALES

**D** Die Messer aus unserer Serie MasterGrip sind speziell entwickelt für das tägliche, konzentrierte Arbeiten in der Fleischindustrie. Mittels intensiver Praxistests wurde der Griff der MasterGrip-Fleischermesser entwickelt und geformt, ausgelegt an die Bedürfnisse in der Zerlegung. Die Serie umfasst Ausbeinmesser mit flexibler, halbflexibler und starrer Klinge in zwei verschiedenen Klingenlängen, in geschweifter und gerader Klingensform. Die Sicherheitsfarben orange und gelb stehen für eine hohe Wiedererkennung auch im hektischen Alltag.

**GB** The knives from our MasterGrip series are specially developed for daily, concentrated work in the meat industry. Through intensive practical tests, the handle of the MasterGrip butcher's knives has been developed and shaped, designed to meet the needs of cutting. The series includes boning knives with flexible, semi-flexible and rigid blades in two different blade lengths, in curved and straight blade shapes. The safety colours orange and yellow stand for high recognition even in hectic everyday life.

**F** Les couteaux de notre série MasterGrip ont été spécialement conçus pour le travail quotidien et concentré dans l'industrie de la viande. Le manche des couteaux à viande MasterGrip a été développé et façonné à l'aide de tests pratiques intensifs, et adapté aux besoins de la découpe. La série comprend des couteaux à désosser à lame flexible,

semi-flexible et rigide en deux longueurs de lame différentes, en forme de lame incurvée ou droite. Les couleurs de sécurité orange et jaune permettent de les reconnaître facilement, même dans l'agitation du quotidien.

**I** I coltelli della nostra serie MasterGrip sono stati sviluppati appositamente per il lavoro quotidiano e concentrato nell'industria della carne. Attraverso intensi test pratici, il manico dei coltelli per la lavorazione carni MasterGrip è stato sviluppato e modellato per soddisfare le esigenze del sezionamento. La serie comprende coltelli per disossare con lame flessibili, semi-flessibili e rigide in due diverse lunghezze di lama, con forme curve e dritte. I colori di sicurezza arancione e giallo sono sinonimo di alta riconoscibilità anche nella frenetica vita quotidiana.

**ES** Los cuchillos de nuestra serie MasterGrip están especialmente desarrollados para el trabajo diario y concentrado en la industria cárnica. A través de intensas pruebas prácticas, el mango de los cuchillos carniceros MasterGrip fue desarrollado y moldeado para satisfacer las necesidades de corte. La serie incluye deshuesadores con hojas flexibles, semiflexibles y rígidas en dos longitudes de hoja diferentes, en forma de hoja curva y recta. Los colores de seguridad naranja y amarillo son sinónimo de gran reconocimiento incluso en la agitada vida cotidiana.



# DIE VORTEILE UNSERER MASTERGRIP MESSER

## THE ADVANTAGES OF OUR MASTERGRIP KNIVES

## LES AVANTAGES DE NOS COUTEAUX MASTERGRIP

## I VANTAGGI DEI NOSTRI COLTELLI MASTERGRIP

## LAS VENTAJAS DE NUESTROS CUCHILLOS MASTERGRIP



### D Unsere MasterGrip Messer

MasterGrip Messer – kompromisslos in Funktion und Sicherheit. **1** Polierte, korrosionsbeständige, schnitthaltige Klinge. **2** Keine Spaltenbildung und abriebfreier Kunststoff. **3** Seitliche Daumenauflagen für alle Zuschneidearbeiten. **4** Sicherer, rutschfester Griff. **5** Sicherheitsfarbe. **6** Offener Griff für alle Handgrößen und Arbeiten.

### GB Our MasterGrip knives

Master Grip knives – uncompromising when it comes to functionality and safety. **1** Polished, corrosion-resistant, edge retaining blade. **2** Seamless connection and abrasion-proof plastic. **3** Lateral thumb rests for all cutting work. **4** Safe, non-slip handle. **5** Safety colour. **6** Open handle suitable for all different hand sizes and all works.

### F Nos couteaux MasterGrip

Les couteaux MasterGrip: fonctionnels et d'une qualité sans faille. **1** Lame polie, résistante à la corrosion et à tenue de coupe. **2** Matériau résistant à l'abrasion, pas de formation de fissures. **3** Repose-pouce latéral pour tous les travaux de découpe. **4** Manche sûr et antidérapant. **5** Couleur de sécurité. **6** Manche ouvert pour toutes les tailles de mains et tous les travaux.

### I Nostri coltelli MasterGrip

Coltelli MasterGrip – funzionalità e sicurezza senza compromessi. **1** Lama lucida, resistente alla corrosione, taglio stabile. **2** Nessuna formazione di fessure e plastica anti-abrasione. **3** Appoggio per il pollice per tutti i lavori di taglio. **4** Manico sicuro, antiscivolo. **5** Colore di sicurezza. **6** Manico aperto per ogni lavoro e misura della mano.

### ES Nuestros cuchillos MasterGrip

Los cuchillos MasterGrip: funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida, resistente a la corrosión y de filo de larga durabilidad. **2** Sin fisuras y plástico sin abrasión. **3** Apoyos laterales para el pulgar para todo tipo de cortes. **4** Mango seguro y antideslizante. **5** Color de seguridad. **6** Mango con extremo abierto para todos los tamaños de mano y trabajos.

**8 2881 13** 13 cm = 5" ● ●  
**8 2881 15** 15 cm = 6" ● ●

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE** BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO PER DISSARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA

**8 2882 10** 10 cm = 4" ●  
**8 2882 13** 13 cm = 5" ● ● ●  
**8 2882 15** 15 cm = 6" ● ● ●

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



**AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE** BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO PER DISSARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA

**8 2891 13** 13 cm = 5" ● ●  
**8 2891 15** 15 cm = 6" ● ●

steif rigid . rigide . rigido . rigido



**AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE** BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO PER DISSARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA

**8 2868 13** 13 cm = 5" ● ●  
**8 2868 15** 15 cm = 6" ● ●

steif rigid . rigide . rigido . rigido



**AUSBEINMESSER, GERADE KLINGE** BONING KNIFE, STRAIGHT BLADE . DÉSOSEUR, LAME DROITE . COLTELLO PER DISSARE, LAMA DRITTA . DESHUESADOR, HOJA RECTA

**8 2425 21-53** 21 cm = 8½" ●



**ZERLEGEMESSER, »ERGOG RIP«** BUTCHER'S KNIFE, »ERGOG RIP« . COUPEAU À DÉCOUPER « ERGOG RIP » . COLTELLO PER SEZIONARE, »ERGOG RIP« . CUCHILLO PARA DESPIECE, »ERGOG RIP«

## MESSER MIT HOLZGRIFF

KNIVES WITH WOODEN HANDLE

COUTEAUX AVEC MANCHE EN BOIS

COLTELLI CON MANICO DI LEGNO

CUCHILLOS CON MANGO DE MADERA

8 1006 18 18 cm = 7"



**STECHESSER** STICKING KNIFE . COUTEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

8 1368 13 13 cm = 5"

steif stiff . rigide . rigido . rigido



**AUSBEINMESSER, SCHMAL** BONING KNIFE, NARROW BLADE . DÉSSOSEUR, ÉTROIT . COLTELLO PER DISSOSSARE, STRETTO .  
DESHUESADOR, HOJA ESTRECHA

8 1348 21 21 cm = 8½"



**BLOCKMESSER** BUTCHER'S KNIFE . COUTEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

8 1553 00

3 PCS



### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 1368 13
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello per scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	8 1006 18
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	8 1348 21

**MESSER-SET, HOLZGRIFF, 3-TEILIG** KNIFE SET, WOODEN HANDLE, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, MANCHE EN BOIS, 3 PIÈCES .  
SET DI COLTELLI DI LEGNO, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS CON MANGO DE MADERA, 3 PIEZAS



# AUFSCHNITT- UND LADENMESSER

## SLICERS

### COUTEAUX À JAMBON

### COLTELLI PER BANCO / AFFETTARE

### CUCHILLOS JAMONEROS/PARA FIAMBRE

**8 1035 23** 23 cm = 9"



**AUFSCHNITTMESSER, ANSCHNITTSÄGE** SLICER, PARTLY SERRATED EDGE . COUTEAU À JAMBON, SCIE D'ENTAME .  
COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA CON BORDO PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, DENTADO PARA PRECORTE

**8 1034 28** 28 cm = 11"



**AUFSCHNITTMESSER, WELLENSCHLIFF** SLICER, SERRATED EDGE . COUTEAU À JAMBON, TRANCHANT ONDULÉ .  
COLTELLO PER AFFETTARE, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, FILO ONDULADO

**8 1036 30** 30 cm = 12"



**AUFSCHNITTMESSER, ANSCHNITTSÄGE** SLICER, PARTLY SERRATED EDGE . COUTEAU À JAMBON, SCIE D'ENTAME .  
COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA CON BORDO PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, DENTADO PARA PRECORTE

**8 1150 32** 32 cm = 12½"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**LACHS-/SCHINKENMESSER** SALMON/HAM SLICER . COUTEAU À SAUMON/JAMBON . COLTELLO PER SALMONE/PROSCIUTTO .  
CUCHILLO PARA SALMÓN/JAMÓN

8 1150 32K 32 cm = 12½"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**LACHS-/SCHINKENMESSER, KULLENSCHLIFF** SALMON/HAM SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À SAUMON/JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER SALMONE/PROSCIUTTO, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA SALMÓN/JAMÓN, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1151 26 26 cm = 10"



**UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 1153 26 26 cm = 10"



**UNIVERSALMESSER, RUNDE WELLE** UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ARRONDI . COLTELLO UNIVERSALE, ONDULATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 2001 11 11 cm = 4½"



**WURSTPROBIERMESSER MIT GABEL** SAUSAGE TASTING KNIFE WITH FORK . COUPEAU DE DÉGUSTATION AVEC FOURCHETTE . COLTELLO DEGUSTAZIONE SALUMI CON FORCHETTA . NAVAJA PARA DEGUSTAR EMBUTIDOS CON TENEDOR

8 2011 11 11 cm = 4½"



**DEGUSTATIONSSET, 3-TEILIG** TASTING SET, 3 PIECES . SET DE DÉGUSTATION, 3 PIÈCES . SET DEGUSTAZIONE, 3 PEZZI . JUEGO DE DEGUSTACIÓN, 3 PIEZAS

**8 5004 25** 25 cm = 10"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**SCHINKENMESSER HAM SLICER . COUPEAU À JAMBON . COLTELLO DA PROSCIUTTO . CUCHILLO PARA JAMÓN**

---

**8 5036 30** 30 cm = 12"



**AUFSCHNITTMESSER, ANSCHNITTSÄGE SLICER, PARTLY SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, SCIE D'ENTAME . COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA CON BORDO PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, DENTADO PARA PRECORTE**

---

**8 5037 30** 30 cm = 12" ● ● ● ● ○



**8 5037 40** 40 cm = 15½"



**AUFSCHNITTMESSER, WELLENSCHLIFF SLICER, SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER AFFETTARE, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA FIAMBRE, FILO ONDULADO**

---

**8 5038 30** 30 cm = 12"



**AUFSCHNITTMESSER, KULLENSCHLIFF SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA FIAMBRE, HOJA CON ALVÉOLOS**



**8 5391 36** 36 cm = 14"



**AUFSCHNITTMESSER, KULLENSCHLIFF** SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER AFFETTARE, LAMA ALVEOLATA .  
CUCHILLO PARA FIAMBRE, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 5151 26** 26 cm = 10" ● ●



**UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF** UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO .  
CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**8 5153 26** 26 cm = 10"



**UNIVERSALMESSER, RUNDE WELLE** UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ARRONDI . COLTELLO UNIVERSALE, ONDULATO .  
CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

**8 5150 32-12** 32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



**LACHSMESSER** SALMON SLICER . COUPEAU À SAUMON . COLTELLO PER SALMONE . CUCHILLO PARA SALMÓN

**8 0152 55** 55 cm = 21½"



**DÖNER-LANGMESSER** KEBAB KNIFE WITH LONG BLADE . COUPEAU LONG POUR DÖNER . COLTELLO A LAMA LUNGA PER DÖNER . CUCHILLO PARA DONER KEBAB

**Auch mit Griff in blau, braun, gelb, rot, grün und weiß lieferbar.**



Also available with a blue, brown, yellow, red, green and white handle.

Livrabile également avec manche bleu, marron, jaune, rouge, vert ou blanc.

Disponibile anche con manico blu, marrone, giallo, rosso, verde e bianco.

También disponible con mango azul, marrón, amarillo, rojo, verde y blanco.

# KÄSEMESSER

CHEESE KNIVES

COUTEAUX À FROMAGE

COLTELLI PER FORMAGGIO

CUCHILLOS PARA QUESO

**8 1058 12K** 12 cm = 4½"



**KÄSEMESSER, KULLENSCHLIFF** CHEESE KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU À FROMAGE, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DA FORMAGGIO, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA QUESO, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1057 26K** 26 cm = 10"



**8 1057 30K** 30 cm = 12"



**KÄSEMESSER, KULLENSCHLIFF** CHEESE KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU À FROMAGE, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DA FORMAGGIO, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA QUESO, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1056 30K** 30 cm = 12"



**KÄSEMESSER MIT 2 GRIFFEN, KULLENSCHLIFF** CHEESE KNIFE 2 HANDLES, KULLENSCHLIFF . COUTEAU À FROMAGE, 2 MANCHES, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DA FORMAGGIO CON 2 MANICI, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA QUESO, 2 MANGOS, HOJA CON ALVÉOLOS

**8 1051 15** 15 cm = 6"



**BRIEMESSER** BRIE CHEESE KNIFE . COUTEAU À BRIE . COLTELLO DA FORMAGGIO BRIE . CUCHILLO PARA QUESO TIERNO

**8 1052 15** 15 cm = 6"



**WEICHKÄSEMESSER** SOFT CHEESE KNIFE . COUTEAU À FROMAGE À PÂTE MOLLE . COLTELLO DA FORMAGGIO A PASTA MOLLE . CUCHILLO PARA QUESO BLANDO



# SPALTER CLEAVERS COUPERETS MANNAIE MACHETAS

9 1099 15



Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza del manico Longitud de mango
<b>15 cm = 6"</b>	<b>0,5 kg</b>	<b>14 cm = 5½"</b>

KÜCHENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET DE CUISINE . MANNAIA DA CUCINA . MACHETA DE COCINA

9 3100 18



Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza del manico Longitud de mango
<b>18 cm = 7"</b>	<b>0,9 kg</b>	<b>17 cm = 6½"</b>

KÜCHENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET DE CUISINE . MANNAIA DA CUCINA . MACHETA DE COCINA

9 2022 20  
9 2022 23  
9 2022 25



Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza del manico Longitud de mango
<b>9 2022 20</b>	<b>20 cm = 8"</b>	<b>1,5 kg</b>
<b>9 2022 23</b>	<b>23 cm = 9"</b>	<b>25 cm = 10"</b>
<b>9 2022 25</b>	<b>25 cm = 10"</b>	<b>1,8 kg</b>
		<b>25 cm = 10"</b>

LADENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET . MANNAIA . MACHETA

9 2023 23



Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza del manico Longitud de mango
<b>23 cm = 9"</b>	<b>1,4 kg</b>	<b>17 cm = 6½"</b>

LADENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET . MANNAIA . MACHETA

9 2098 20



Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza Longitud de mango
20 cm = 8"	1,0 kg	17 cm = 6½"

LADENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET . MANNAIA . MACHETA

9 2111 60



Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza Longitud de mango
16 cm = 6½"	1,8 kg	14 cm = 5½"

DOPPELSPALTER DOUBLE-EDGED CLEAVER . COUPERET DOUBLE . MANNAIA DOPPIA . MACHETA DOBLE

9 2107 35



Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza Longitud de mango
35 cm = 14"	2,7 kg	46 cm = 18"

SCHWEINSPALTER PORK SPLITTER . FENDOIR À PORC . FENDITOIO . HACHA PARA PARTIR CERDOS

9 2042 35

9 2042 40



	Blatt Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza Longitud de mango
9 2042 35	35 cm = 14"	2,9 kg	46 cm = 18"
9 2042 40	40 cm = 15"	3,0 kg	46 cm = 18"

RINDERSPALTER BEEF SPLITTER . FENDOIR À BŒUF . FENDITOIO . HACHA PARA PARTIR VACUNOS



# FLEISCHER-HANDBOGENSÄGEN

HAND BOW SAWS FOR BUTCHERS

SCIES À ARC MANUELLES POUR BOUCHER

SEGA AD ARCO PER MACELLAIO

SIERRAS DE ARCO PARA CARNICEROS

**9 1007 50** 50 cm = 19½"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox. . Acero inoxidable



Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox. . Acero inoxidable

**BOGENSÄGE, KUNSTSTOFFGRIFF MIT SCHNELLSPANNVORRICHTUNG** BOW SAW, PLASTIC HANDLE WITH QUICK-ACTION CLAMPING DEVICE . SCIE À ARC, MANCHE EN PLASTIQUE AVEC DISPOSITIF DE SERRAGE RAPIDE . SEGA AD ARCO MANICO DI PLASTICA CON DISPOSITIVO DI BLOCCAGGIO RAPIDO . SIERRA DE ARCO MANGO DE PLÁSTICO CON DISPOSITIVO DE ENGANCHE RÁPIDO

**9 1028 35** 35 cm = 14"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox. . Acero inoxidable



Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox. . Acero inoxidable

**KNOCHENSÄGE, KUNSTSTOFFGRIFF MIT SCHNELLSPANNVORRICHTUNG** BONE SAW, PLASTIC HANDLE WITH QUICK-ACTION CLAMPING DEVICE . SCIE À MÉTAUX, MANCHE EN PLASTIQUE AVEC DISPOSITIF DE SERRAGE RAPIDE . SEGA PER OSSA, MANICO DI PLASTICA CON DISPOSITIVO DI BLOCCAGGIO RAPIDO . SIERRA DE CORTE, MANGO DE PLÁSTICO CON DISPOSITIVO DE ENGANCHE RÁPIDO

**9 1008 35** 35 cm = 14"

**9 1008 52** 50 cm = 19½"

**9 1007 52** 50 cm = 19½"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox. . Acero inoxidable

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox. . Acero inoxidable

Normalstahl Standard Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero común



**SÄGEBLÄTTER, 10ER PACK** SAW BLADES, PACK OF 10 PIECES . LAMES DE SCIE, BOÎTE DE 10 PIÈCES . LAME DI RICAMBIO, 10 PEZZI . HOJAS, CAJA DE 10 PIEZAS

# EFFEKTIVE HELFER FÜR FLEISCHER UND FLEISCHLIEBHABER

## EFFECTIVE HELPERS FOR BUTCHERS AND MEAT LOVERS

### DES AIDES EFFICACES POUR LES BOUCHERS ET LES AMATEURS DE VIANDE

#### AIUTANTI EFFICACI PER MACELLAI E AMANTI DELLA CARNE

#### AYUDANTES EFICACES PARA CARNICEROS Y AMANTES DE LA CARNE

**D** Für das Fleischerhandwerk und die Industrie hat Friedr. Dick viele nützliche Werkzeuge im Programm, um die tägliche Arbeit zu unterstützen.

**GB** For the butcher's trade and the industry, Friedr. Dick has many useful tools in its range to support daily work.

**F** Pour les artisans bouchers et l'industrie, Friedr. Dick propose de nombreux outils utiles pour les aider dans leur travail quotidien.

**I** Per la macelleria e l'industria della lavorazione carni, Friedr. Dick offre molti strumenti utili per agevolare il lavoro quotidiano.

**ES** Para el oficio de carnicero y la industria, Friedr. Dick tiene muchas herramientas útiles en su gama para apoyar el trabajo diario.



9 0050 00



Sieb Sieve . Crépine . Filtro . Tamiz

LAKESPRITZE ZUM PÖKELN KLEINER FLEISCHMENGEN BRINE INJECTOR FOR BRINING SMALL QUANTITIES OF MEAT .  
POMPE À SAUMURE POUR LA SALAISON DE PETITES QUANTITÉS DE VIANDE . POMPA PER SALARE, PER METTERE IN SALAMOIA PICCOLE QUANTITÀ DI CARNE .  
BOMBA DE INYECCIÓ DE SALMUERA PARA PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE

9 0003 19 19 cm = 7½"



LAKEPRÜFER 0-25% BRINE TESTER 0-25% . PÈSE-SAUMURE 0-25% . MISURATORE SALAGIONE 0-25% . MEDIDOR DE SALMUERA 0-25%

9 0016 00 30 cm = 12"



FLEISCHKLOPFER MEAT TENDERIZER . BATTOIR À VIANDE . BATTICARNE . ABLANDADOR DE CARNE

9 1004 00 12,5 x 8,5 cm = 5" x 3"



KOTELETTKLOPFER MEAT TENDERIZER . BATTE À CÔTELETTES . BATTICARNE . ABLANDADOR DE CARNE

**9 0028 00** 9 cm = 3½"



**BLANK BOY, IMMER EIN SAUBERES SCHNEIDEBRETT** BLANK BOY, ALWAYS A CLEAN CUTTING BOARD . BLANK BOY, POUR UNE PLANCHE À DÉCOUPER TOUJOURS NETTE . BLANK BOY, UN TAGLIERE SEMPRE PULITO . BLANK BOY, SIEMPRE UNA SUPERFICIE LIMPIA PARA CORTAR

---

**9 0012 00** 20 cm = 8"



**BLOCKBÜRSTE** BLOCK BRUSH . BROSSÉ À BILLOT . SPAZZOLA PER CEPPI . CEPILLO

---

**9 0108 12** 12 cm = 4½"



**HANDHAKEN, KUNSTSTOFFGRIFF** HAND HOOK, PLASTIC HANDLE . CROCHET À MAIN, MANCHE PLASTIQUE . GANCIO A MANO, MANICO DI PLASTICA . GANCHO MANUAL, MANGO DE PLÁSTICO

---

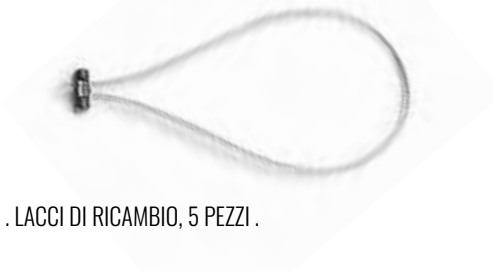
**9 0410 00** 22 cm = 8½"



**RIPPENZIEHER MIT ZWEI ERSATZSCHLAUFEN** RIB PULLER INCLUSIVE 2 SPARE LOOPS . TIRE-CÔTES AVEC 2 BOUCLES NYLON DE RECHANGE . TIRACOSTOLE CON 2 LACCI DI RICAMBIO . DESHUESADOR DE COSTILLAS CON DOS LAZOS DE RECAMBIO

---

**9 0410 01** 13 cm = 5"



**ERSATZSCHLAUFEN, 5ER PACK** SPARE LOOPS, PACK OF 5 PIECES . NŒUDS DE RECHANGE, LOT DE 5 PIÈCES . LACCI DI RICAMBIO, 5 PEZZI . LAZOS DE RECAMBIO, CAJA DE 5 PIEZAS

---





**9 0420 00** 22 cm = 8½"



**RIPPENZIEHER MIT 14 MM KLINGE** BACON RIPPER WITH ½" BLADE . TIRE-CÔTES AVEC LAME DE 14 MM . TIRACOSTOLE CON LAMA DA 14 MM .  
DESHUESADOR DE COSTILLAS CON HOJA DE 14 MM

**9 0420 01** 14 mm = 1/2"

**9 0420 02** 16 mm = 1/2"

**9 0420 03** 18 mm = 3/4"

**9 0420 04** 20 mm = 3/4"



**ERSATZKLINGEN FÜR RIPPENZIEHER, 5ER PACK** SPARE BLADE FOR BACON RIPPER, 5 PIECES . LAMES DE RECHANGE TIRE-CÔTES, 5 PIÈCES .  
LAME DI RICAMBIO TIRACOSTOLE, 5 PEZZI . HOJAS DE RECAMBIO DESHUESADOR DE COSTILLAS, 5 PIEZAS

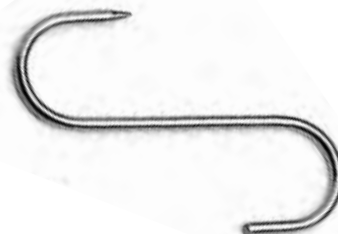
**9 1012 10** 100 x 5 mm = 4" x ¼" – 60 kg = 132 lbs

**9 1012 12** 120 x 5 mm = 4½" x ¼" – 60 kg = 132 lbs

**9 1012 14** 140 x 5,5 mm = 5½" x ¼" – 65 kg = 143 lbs

**9 1012 16** 160 x 6 mm = 6½" x ¼" – 70 kg = 154 lbs

**9 1012 18** 180 x 8 mm = 7" x ¼" – 100 kg = 220 lbs



Ein Ende stumpf One end blunt . Une extrémité ronde . Un lato tronco . Un extremo plano

**FLEISCHHAKEN, ROSTFREI, 5ER PACK** MEAT HOOK, STAINLESS, 5 PIECES . CROCHET À VIANDE, ACIER INOXYDABLE, 5 PIÈCES .  
GANCIO PER CARNE, INOX, 5 PEZZI . GANCHO PARA CARNE, INOXIDABLE, 5 PIEZAS

**9 0006 15** 16 cm = 6½" Höhe Height . Hauteur . Altezza . Altura



**SCHABGLOCKE, ROSTFREI** BELL SCRAPER, STAINLESS . CLOCHE À GRATTER, INOXYDABLE . CAMPANA, INOX . CAMPANA RASCADORA, INOXIDABLE

9 0235 00



**VIEHSCHUSSGERÄT, KALIBER 9,0 MM** CATTLE STUNNING DEVICE, CAL. 1/2" . APPAREIL À ÉTOURDIR LE BÉTAIL, CALIBRE 9.0 MM .  
DISPOSITIVO PER STORDIRE IL BESTIAME, CALIBRO 9,0 MM . PISTOLA PARA ATURDIR GANADO, CALIBRE 9,0 MM

9 0234 10

Keine Munition erforderlich No ammunition needed . Ne nécessite aucune munition.  
Non sono necessarie munizioni . No necesita munición



**BTG II, BETÄUBUNGSGERÄT FÜR GROSSGEFLÜGEL BIS 25 KG** BTG II, STUNNING DEVICE FOR BIG POULTRY UP TO 25 KG . BTG II, APPAREIL À ÉTOURDIR LA  
VOLATILE JUSQUE 25 KG . BTG II, DISPOSITIVO PER STORDIRE AVICOLI DI GRANDI DIMENSIONI FINO A 25 KG . BTG II, ATURDIDOR PARA GRAN AVIAR HASTA 25 KG

9 0232 00

Keine Munition erforderlich No ammunition needed . Ne nécessite aucune munition.  
Non sono necessarie munizioni . No necesita munición



**BETÄUBUNGSGERÄT FÜR KLEINTIERE BIS 16 KG** STUNNING DEVICE FOR SMALL ANIMALS UP TO 16 KG . APPAREIL À ÉTOURDIR POUR PETITS AN-  
IMAUX JUSQUE 16 KG . DISPOSITIVO PER STORDIRE ANIMALI DI PICCOLA TAGLIA FINO A 16 KG . ATURDIDOR PARA ANIMALES PEQUEÑOS HASTA 16 KG

9 1650 00

55 x 80 cm = 21½" x 31½"



**STECHSCHUTZSCHÜRZE, ROSTFREIE RINGE, MAGNETISCH, DETEKTIERBAR** PROTECTIVE APRON, STAINLESS, MAGNETIC,  
DETECTABLE . TABLIER DE PROTECTION ANTI-COUPURE, MAILLES INOX, MAGNÉTIQUE, DÉTECTABLE . GREMBIULE DI  
PROTEZIONE, ANELLI INOX, MAGNETICO, TRACCIABILE . DELANTAL DE PROTECCIÓN, INOXIDABLE, MAGNETICO, DETECTABLE

## ERGOPROTECT, DETEKTIERBAR

ERGOPROTECT, DETECTABLE

ERGOPROTECT, DÉTECTABLE

ERGOPROTECT, TRACCIABILE

ERGOPROTECT, DETECTABLE

9 1655 00	Gr. 0	XS	Handumfang 15 cm (grün)
9 1655 01	Gr. 1	S	Handumfang 18 cm (weiß)
9 1655 02	Gr. 2	M	Handumfang 20 cm (rot)
9 1655 03	Gr. 3	L	Handumfang 23 cm (blau)
9 1655 04	Gr. 4	XL	Handumfang 25 cm (orange)
9 1655 00	Size 0	XS	Circumference 6" (green)
9 1655 01	Size 1	S	Circumference 7" (white)
9 1655 02	Size 2	M	Circumference 8" (red)
9 1655 03	Size 3	L	Circumference 9" (blue)
9 1655 04	Size 4	XL	Circumference 10" (orange)
9 1655 00	Taille 0	XS	Tour de poignet 15 cm (vert)
9 1655 01	Taille 1	S	Tour de poignet 18 cm (blanc)
9 1655 02	Taille 2	M	Tour de poignet 20 cm (rouge)
9 1655 03	Taille 3	L	Tour de poignet 23 cm (bleu)
9 1655 04	Taille 4	XL	Tour de poignet 25 cm (orange)
9 1655 00	Taglia 0	XS	Circonfenza del polso 15 cm (verde)
9 1655 01	Taglia 1	S	Circonfenza del polso 18 cm (bianco)
9 1655 02	Taglia 2	M	Circonfenza del polso 20 cm (rosso)
9 1655 03	Taglia 3	L	Circonfenza del polso 23 cm (blu)
9 1655 04	Taglia 4	XL	Circonfenza del polso 25 cm (arancione)
9 1655 00	Talla 0	XS	Circunferencia de la mano 15 cm (verde)
9 1655 01	Talla 1	S	Circunferencia de la mano 18 cm (blanca)
9 1655 02	Talla 2	M	Circunferencia de la mano 20 cm (roja)
9 1655 03	Talla 3	L	Circunferencia de la mano 23 cm (azul)
9 1655 04	Talla 4	XL	Circunferencia de la mano 25 cm (naranja)



**STECHSCHUTZHANDSCHUH, ROSTFREIE RINGE, FÜR LINKS- UND RECHTSHÄNDER** PROTECTIVE GLOVE, STAINLESS STEEL RINGS, FOR LEFT AND RIGHT-HANDED USERS . GANT DE PROTECTION ANTI-COUPURE EN MAILLES INOX, POUR DROITIERS ET GAUCHERS . GUANTO DI PROTEZIONE, ANELLI DI ACCIAIO INOX, PER DESTRI E MANCINI . GUANTES DE PROTECCIÓN, ANILLAS INOXIDABLES, PARA ZURDOS Y DIESTROS

<b>9 1658 01</b>	Größe Size . Taille . Taglia . Talla 1 / S, <b>weiß</b> white . blanc . bianco . blanca
<b>9 1658 02</b>	Größe Size . Taille . Taglia . Talla 2 / M, <b>rot</b> red . rouge . rosso . roja
<b>9 1658 03</b>	Größe Size . Taille . Taglia . Talla 3 / L, <b>blau</b> blue . bleu . blu . azul
<b>9 1658 04</b>	Größe Size . Taille . Taglia . Talla 4 / XL, <b>orange</b> orange . orange . arancione . naranja



**STECHSCHUTZHANDSCHUH MIT STULPE 19 CM, FÜR LINKS- UND RECHTSHÄNDER** STULPE PROTECTIVE GLOVE WITH 7½" CUFF, FOR LEFT AND RIGHT-HANDED USERS . GANT DE PROTECTION ANTI-COUPURE AVEC MANCHETTE 19 CM, POUR DROITIERS ET GAUCHERS . GUANTO DI PROTEZIONE CON POLSINO DA 19 CM, PER DESTRI E MANCINI . GUANTES DE PROTECCIÓN CON PUÑOS DE 19 CM, PARA ZURDOS Y DIESTROS



# HYGIENE-MESSERHALTERSYSTEME

## HYGIENIC KNIFE HOLDER SYSTEMS

### PORTE-COUTEAUX HYGIÉNIQUES

### SISTEMA PORTACOLTELLI IGIENICO

### SISTEMAS PORTACUCHILLOS HIGIÉNICOS

**9 0250 01** L = 500 mm . B = 175 mm . T = 117 mm  
L = 19½" . W = 7" . D = 4½"

Klingenlänge = max. 26 cm Blade length = max. 10"  
Klingenbreite = max. 5 cm Blade width = max. 2"



**MESSERHALTER FÜR 4 MESSER, 2 WETZSTÄHLE UND HANDSCHUHHALTER** KNIFE HOLDER FOR 4 KNIVES, 2 SHARPENING STEELS AND GLOVE HOLDER .  
PORTE-COUTEAUX POUR 4 COUTEAUX, 2 FUSILS ET UNE MAIN SUPPORT DE GANT . PORTACOLTELLI PER 4 COLTELLI, 2 ACCIAINI E UN GUANTO DI PROTEZIONE .  
PORTACUCHILLOS PARA 4 CUCHILLOS, 2 CHAIRAS Y PORTAGUANTES

**9 0211 01** L = 500 mm . B = 355 mm . T = 117 mm  
L = 19½" . W = 14" . D = 4½"

Klingenlänge = max. 26 cm Blade length = max. 10"  
Klingenbreite = max. 5 cm Blade width = max. 2"



**MESSERHALTER FÜR 10 MESSER, 2 WETZSTÄHLE UND HANDSCHUHHALTER** KNIFE HOLDER FOR 10 KNIVES, 2 SHARPENING STEELS AND GLOVE HOLDER .  
PORTE-COUTEAUX POUR 10 COUTEAUX, 2 FUSILS ET UNE MAIN SUPPORT DE GANT . PORTACOLTELLI PER 10 COLTELLI, 2 ACCIAINI E UN GUANTO DI PROTEZIONE .  
PORTACUCHILLOS PARA 10 CUCHILLOS, 2 CHAIRAS Y PORTAGUANTES



**9 0129 00** Klingenlänge = max. 24 cm Blade length = max. 9 1/2"  
Klingenbreite = max. 4 cm Blade width = max. 2"



**MESSERSCHEIDE FÜR 1 MESSER** KNIFE SHEATH FOR 1 KNIFE . FOURREAU À 1 COUTEAU . FODERO PER 1 COLTELLO . FUNDA PARA 1 CUCHILLO

**9 0130 00** Klingenlänge = max. 24 cm Blade length = max. 9 1/2"  
Klingenbreite = max. 4 cm Blade width = max. 2"  
Gürtel: 35 mm breit, 118 cm lang Belt: 35 mm width, 118 cm length



**MESSERKÖCHER FÜR 4 MESSER MIT GÜRTEL UND WETZSTAHLHALTERIEMEN** KNIFE SCABBARD FOR 4 KNIVES INCLUDING BELT AND SHARPENING STEEL STRAP .  
FOURREAU POUR 4 COUTEAUX AVEC CEINTURE ET LANIÈRE POUR FUSIL . FODERO PER 4 COLTELLI CON CINTURA E GANCIO PER L' ACCIAINO .  
PORTACUCHILLOS, PARA 4 CUCHILLOS CON CORREA Y SOPORTE DE CHAIRAS

**9 0133 00** Klingenlänge = max. 21 cm Blade length = max. 8 1/2"  
Klingenbreite = max. 5 cm Blade width = max. 2"



**MESSERSCHEIDE** KNIFE SHEATH . FOURREAU . FODERO . FUNDA

**9 0134 00** Klingenlänge = max. 21 cm Blade length = 8 1/2"  
Klingenbreite = max. 4,5 und 5,5 cm Blade width = max. 2"+ 2 1/2"



**MESSERSCHEIDE, 2-TEILIG** KNIFE SHEATH, 2 PIECES . FOURREAU, 2 PIÉCES . FODERO, 2 PEZZI . FUNDA, 2 PIEZAS



# TISCHWURSTFÜLLER

## TABLETOP SAUSAGE FILLERS

### POUSSOIRS À SAUCISSES

### INSACCATRICI DA TAVOLO

### EMBUTIDORAS DE MESA

9 0509 00  
9 0515 00



	Inhalt	Netto Gewicht	Höhe	Grundplatte
	Capacity	Net Weight	Height	Base Plate
	Capacité	Poids net	Hauteur	Base
	Contenuto	Peso netto	Altezza	Base
	Capacidad	Peso neto	Altura	Placa base
9 0509 00	9 Ltr./ 18 lb.	23,5 kg	98,5 cm = 38¾"	26 x 40 cm = 10" x 15½"
9 0515 00	15 Ltr./ 30 lb.	26,0 kg	135,5 cm = 53¼"	26 x 40 cm = 10" x 15½"



#### 2 Gänge, schnelle Demontage zur Reinigung, inkl. Füllrohre mit 12, 16, 21 und 30 mm Durchmesser.

2 speeds, can be disassembled quickly for easy cleaning, including filling tubes 1/2", 5/8", 7/8" and 1 1/4" diameter.

2 vitesses, démontage rapide pour le nettoyage, tubes de remplissage Ø 12, 16, 21 et 30 mm inclus.

2 velocità, rapido smontaggio per la pulizia, include imbuti con diametro di 12, 16, 21 e 30 mm.

2 marchas, desmontaje rápido para la limpieza, incluyendo tubos de llenado de un diámetro de 12, 16, 21 y 30 mm.

**TISCHWURSTFÜLLER, ROSTFREI** TABLETOP SAUSAGE FILLER, STAINLESS. **POUSSOIR À SAUCISSES, ACIER INOXYDABLE.** **INSACCATRICE DA TAVOLO, INOX.** **EMBUTIDORA DE MESA, INOXIDABLE**

9 0603 00  
9 0607 00

	Inhalt	Netto Gewicht	Höhe	Grundplatte
	Capacity	Net Weight	Height	Base Plate
	Capacité	Poids net	Hauteur	Base
	Contenuto	Peso netto	Altezza	Base
	Capacidad	Peso neto	Altura	Placa base
9 0603 00	3 Ltr./ 5 lb.	4,9 kg	40,3 cm = 15¾"	24 x 15,2 cm = 9½ x 6"
9 0607 00	6,8 Ltr./ 15 lb.	12 kg	48,4 cm = 19"	33,2 x 43,6 cm = 13 x 17"



#### WURSTFÜLLER FÜR DEN HAUSSCHLACHTER, INKL. FÜLLROHRE

LIGHT-DUTY SAUSAGE FILLER, INCLUDING FILLING TUBES.

POUSSOIR À SAUCISSES POUR USAGE DOMESTIQUE, TUBES DE REMPLISSAGE INCLUS. INSACCATRICE PER LA MACELLAZIONE DOMESTICA, INCLUDE IMBUTI.

EMBUTIDORA PARA USO DOMÉSTICO, INCLUYENDO TUBOS DE ILLENADO

9 0711 00

#### FÜLLROHRE, SET, EDELSTAHL 13, 16, 25, 32 MM FILLING TUBES, SET, STAINLESS STEEL 1/2", 5/8", 1/4", 1 1/4".

TUBES DE REMPLISSAGE, JEU, ACIER INOXYDABLE, 13, 16, 25, 32 MM. SET IMBUTI, ACCIAIO INOX 13, 16, 25, 32 MM.

TUBOS DE ILENADO, JUEGO, ACERO INOXIDABLE 13, 16, 25, 32 MM



# SCHNEIDEN UND SCHÄRFEN IST UNSERE WELT

## CUTTING AND SHARPENING IS OUR WORLD

### COUPER ET AFFÛTER EST NOTRE MONDE

#### IL TAGLIO E L'AFFILATURA SONO IL NOSTRO MONDO

#### CORTAR Y AFILAR ES NUESTRO MUNDO

**D** F. DICK Schleiftechnik steht für Kompetenz in Sachen Schärfen. Jeder Messertyp stellt charakteristische Anforderungen an die Schleiftechnik, hierfür haben wir die unterschiedlichsten Schleifgeräte konzipiert und ständig weiterentwickelt.

#### Einsatzgebiete unserer Schleifgeräte:

- ⊕ Handmesser
- ⊕ Spalter
- ⊕ Sonstige Maschinenmesser

**GB** F. DICK sharpening technology stands for competence in sharpening. Each type of knife places characteristic demands on the grinding technology. For this purpose, we have designed and continuously developed a wide variety of grinding devices.

#### Fields of application of our grinding devices:

- ⊕ Hand knives
- ⊕ Cleavers
- ⊕ Further machine knives

**F** F. DICK technique de meulage est synonyme de compétence en matière d'affûtage. Chaque type de couteau pose des exigences caractéristiques à la technique d'affûtage. Pour cela, nous avons conçu les appareils d'affûtage les plus divers et les avons développés en permanence.

#### Domaines d'utilisation de nos appareils d'affûtage :

- ⊕ Couteaux à main
- ⊕ Fendeuses
- ⊕ Autres couteaux de machines

**I** La tecnica di affilatura F. DICK è sinonimo di competenza nell'affilatura. Ogni coltello richiede diverse caratteristiche alla tecnologia di affilatura. A questo scopo, abbiamo progettato e continuamente sviluppato un'ampia gamma di dispositivi di affilatura.

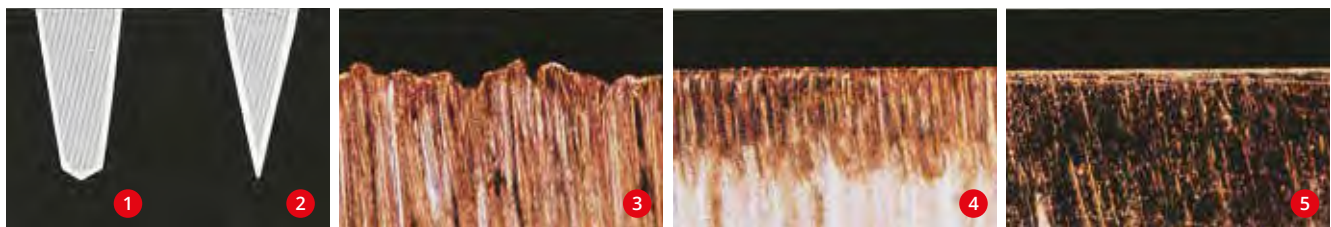
#### Campi di applicazione delle nostre affilatrici:

- ⊕ Coltelli
- ⊕ Mannaie
- ⊕ Altri coltelli per macchine

**ES** F. DICK técnica de rectificado es sinónimo de competencia en el afilado. Cada tipo de cuchillo plantea exigencias características a la tecnología de afilado. Para ello, hemos diseñado y desarrollado continuamente una amplia gama de dispositivos de afilado.

#### Campos de aplicación de nuestras herramientas de rectificado:

- ⊕ Cuchillos de mano
- ⊕ Machetas
- ⊕ Otras cuchillas para máquinas



**D** Schärferegebnisse auf F. DICK Handmesser-Schleifmaschinen  
**GB** Sharpening results on F. DICK hand knife grinding machines  
**F** Résultats du réaffûtage de couteaux avec les affûteuses F. DICK  
**I** Risultati con le affilatrici per coltelli F. DICK  
**ES** Resultados de las máquinas de afilado de cuchillos de F. DICK

① Vorher Before . Avant . Prima . Antes  
 ② Nachher After . Après . Dopo . Luego  
 ③ Geschliffen Ground . Affûté . Affilato . Afilado  
 ④ Abgezogen Honed . Affilé . Sbavato . Repasado  
 ⑤ Poliert Polished . Poli . Lucidato . Pulido

# SCHLEIF- UND ABZIEHMASCHINEN

## GRINDING AND HONING MACHINES

### AFFÛTEUSES ET REPASSEUSES

### AFFILATRICI E SBAVATRICI

### AFILADORAS Y REPASADORAS

**9 8060 000** 1 ~ 230V / 75W

**9 8060 001** 1 ~ 115V / 75W

1300 1/min

T = 23 cm . B = 17 cm . H = 16 cm

D = 9" . W = 6½" . H = 6½"

3,1 kg



**D** Die kleine Schärmaschine für den Laden und die Gastronomie.

**GB** The small sharpening machine for all catering outlets and shops.

**F** La petite affûteuse pour le commerce et la gastronomie.

**I** La piccola rifilatrice per negozi e gastronomie.

**ES** La pequeña afiladora para comercios y restaurantes.



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

**Diamantschleifscheiben** Diamond grinding wheels .  
Meule d'affûtage dimant . Mola diamantata . Muela  
diamantada 74 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"



**9 8210 3482**

**RS-75 SCHÄRFMASCHINE** RS-75 SHARPENING MACHINE . RS-75 AFFÛTEUSE . RS-75 REFILATRICE . RS-75 AFILADORA

**9 8050 000** 1 ~ 230V / 75W

**9 8050 001** 1 ~ 115V / 75W

1300 1/min

T = 23 cm . B = 33 cm . H = 16 cm

D = 9" . W = 13" . H = 6½"

4,9 kg



**D** Schärfen und Abziehen. Ideal für Gastronomie, Großküche und Theken.

**GB** Sharpening and honing. Ideal for catering, canteen kitchens and counters.

**F** Affûtage et affilage. Idéale pour le commerce, la gastronomie et la cuisine collective.

**I** Affilare e sbavare. Ideale per la gastronomia, le grandi cucine e i banchi per la distribuzione.

**ES** Afilare y repasar. Ideal para comercios y restaurantes.



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

**Diamantschleifscheiben** Diamond grinding wheels .  
Meule d'affûtage dimant . Mola diamantata . Muela  
diamantada 74 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"



**9 8210 3482**

**Abziehscheiben** Honing wheels . Meules à repasser .  
Mole di retifica . Disco de repasado fino  
75 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"



**9 8209 0251**

**RS-150 DUO SCHÄRF- / ABZIEHMASCHINE** RS-150 DUO SHARPENING AND HONING MACHINE . RS-150 DUO AFFÛTEUSES ET REPASSEUSES . RS-150 DUO AFFILATRICE / SBAVATRICE . RS-150 DUO AFILADORA / BRUÑIDORA



**9 8080 00** 1~230V / 370W  
1450 1/ min

T = 30,5 cm . B = 43,5 cm . H 24,5 cm  
D = 12" . W = 17" . H = 10"  
13,7 kg



**D** Schleifen und Polieren. Einfach, schnell und scharf.  
**GB** Sharpening and polishing. Easy, fast and sharp.  
**F** Affûter et polir. Simple, rapide et efficace.  
**I** Affilare e lucidare. Semplice, rapido e affilato.  
**ES** Afilar y pulir. Fácil, rápido y cortante.

#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

**Lamellenschleifscheibe** Korn 80 Lamellar grinding wheel grit 80 . Meule lamellaire grain 80 . Disco abrasivo lamellare grana 80 . Disco abrasivo de láminas grano 80  
200 x 50 x 16 mm = 8" x 2" x 1/2"

**9 8089 3772**



**Polierscheibe** Polishing wheel . Meule à polir . Feltro per lucidare . Muela de pulir  
200 x 25 x 16 mm = 8" x 1" x 1/2"

**9 8079 3648**



**SM-90 LAMELENSCHLEIFMASCHINE** SM-90 LAMELLAR GRINDING MACHINE . AFFÛTEUSE À MEULE LAMELLAIRE SM-90 . AFFILATRICE LAMELLARE SM-90 . SM-90 AFILADORA CON DISCO DE LAMINAS

**9 8070 00** 1~230V / 500W  
2980 1/ min

T = 50 cm . B = 45 cm . H = 33 cm  
D = 19 3/4" . W = 17 3/4" . H = 13"  
13,7 kg



**D** Schleifen und Polieren für alle Messerarten. Ballig- oder Keilschliff.  
**GB** Sharpening and polishing of all types of knives. For convex and V-shaped grinding.  
**F** Affûtage et polissage pour toutes les sortes de couteaux. Affûtage convexe et cunéiforme  
**I** Affilare e lucidare tutti i tipi di coltelli. Filo convesso o trapezoidale.  
**ES** Afilar y pulir para todo tipos de cuchillos. Con filo en forma de bala o con filo en forma V.

#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

**Schleifband Korn 120** Grinding belt grit 120 . Bande abrasive grain 120 . Nastro abrasivo grana 120 . Cinta de esmeril grano 120 . 1020 x 55 mm = 40" x 2"

**9 8079 3647**



**Polierscheibe** Polishing wheel . Meule à polir . Feltro per lucidare . Muela de pulir  
200 x 25 x 16 mm = 8" x 1" x 1/2"

**9 8079 3648**



**SM-100 BANDSCHLEIFMASCHINE** SM-100 BELT GRINDING MACHINE . AFFÛTEUSE À BANDE ABRASIVE SM-100 . AFFILATRICE A NASTRO SM-100 . SM-100 AFILADORA DE CINTA

**9 8200 000** 1 ~ 230V / 130W

T = 46 cm . B = 34 cm . H = 27 cm

**9 8200 010** 1 ~ 115V / 130W

D = 18" . W = 13½" . H = 10½"

2700 1/min

13,5 kg

**D** Fachgerechtes und schnelles Messerschleifen und Abziehen mit Wasserkühlung. Haltemagnete gewährleisten eine sichere Führung und winkelgenaues Schleifen. Einfaches Abziehen des Schleifgrats durch gegenläufige Abziehscheiben.

**GB** Professional and fast grinding and honing of knives with water cooling. Holding magnets ensure safe control and precise grinding. Simple removal of the grinding burr as a result of honing wheels rotating in opposite directions.

**F** Affûtage et repassage professionnels et rapides des couteaux avec meules refroidies à l'eau. Des aimants retenant le couteau assurent un guidage sûr et un affilage dans un angle précis. Repassage aisé de la bavure par des meules tournant dans le sens inverse du fil de la lame.

**I** Affilare e sbavare coltelli velocemente e a regola d'arte con raffreddamento ad acqua. La macchina dispone di magneti che garantiscono un'affilatura assolutamente sicura e un preciso angolo di affilatura. Togliere la bava è semplice grazie al movimento opposto delle ruote per sbavare.

**ES** Afilado y repasado profesional y rápido con refrigeración por agua. Los imanes garantizan un afilado seguro y un ángulo preciso. Un repasado fácil de la rebaba mediante discos de repaso que giran contra el filo del cuchillo



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Schleifscheiben Korn 240 Grinding wheels grit 240 .  
Meules grain 240 . Mola abrasiva grana 240 . Muela  
abrasiva grano 240 . 200 x 40 x 20 mm = 8" x 1 ½" x ¾"



9 8209 0029

Abziehscheiben Honing wheels . Meules à repasser .  
Mole di retifica . Disco de repasado fino  
75 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"



9 8209 0251

#### SM-110 SCHLEIFMASCHINE SM-110 GRINDING MACHINE . SM-110 AFFUTEUSE . AFFILATRICE SM-110 . SM-110 AFILADORA

**9 8210 000** 1 ~ 230V / 130W

T = 46 cm . B = 34 cm . H = 29 cm

**9 8210 010** 1 ~ 115V / 130W

D = 18" . W = 13½" . H = 11½"

2700 1/min

14,3 kg

**D** Bietet zusätzlich die Möglichkeit, die Abziehscheiben nach Bedarf zu verstellen und auf einer Polierscheibe die Schneide für höchste Ansprüche zu polieren.

**GB** Also offers the option of adjusting the honing wheels as required and polishing the edge on the buffing wheel to meet the highest demands.

**F** Offre en plus la possibilité d'ajuster à loisir les meules à repasser et de finir le tranchant sur la meule à polir pour satisfaire aux exigences les plus poussées.

**I** Offre in aggiunta la possibilità di regolare le mole per arrotondare e, per i più esigenti, di lucidare la lama con l'apposito feltro per lucidare.

**ES** Ofrece adicionalmente la posibilidad de ajustar los discos de repaso y pulir el filo con una rueda pulidora para un acabado todavía más perfecto.



#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

Schleifscheiben Korn 240 Grinding wheels grit 240 .  
Meules grain 240 . Mola abrasiva grana 240 . Muela  
abrasiva grano 240 . 200 x 40 x 20 mm = 8" x 1 ½" x ¾"



9 8209 0029

Abziehscheiben Honing wheels . Meules à repasser .  
Mole di retifica . Disco de repasado fino  
75 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"



9 8209 0251

Polierscheibe Polishing wheel . Meule à polir .  
Feltro per lucidare . Muela de pulir  
150 x 20 x 30 mm = 6" x ¾" x 1"



9 8219 0320



#### SM-111 SCHLEIFMASCHINE SM-111 GRINDING MACHINE . SM-111 AFFUTEUSES . AFFILATRICE SM-111 . SM-111 AFILADORA

**9 8230 001** 1 ~230 V / 400W  
1500 1/min

T = 46 cm . B = 49,5 cm . H 38,5 cm  
D = 18" . W = 19 1/2" . H = 15"  
20,5 kg



**D** Nassschleifen und Polieren für alle Messerarten. Ballig- oder Keilschliff.

**GB** Wet sharpening and polishing of all types of knives. For convex and V-shaped grinding.

**F** Affûtage à l'eau et polissage pour toutes les sortes de couteaux. Affûtage convexe et cunéiforme.

**I** Affilatura e lucidatura a umido per tutti i tipi di coltelli. Filo convesso o trapezoidale.

**ES** Rectificar y pulir en húmedo todo tipo de cuchillos. Con filo en forma de bala o con filo en forma V.

#### INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO

**Schleifband K120** Schleifband Korn 120 Grinding belt grit 120 . Bande abrasive grain 120 . Nastro abrasivo grana 120 . Cinta de esmeril grano 120 .  
1020 x 55 mm = 40" x 2"

**9 8249 3938**



**Polierscheibe** Polishing wheel . Meule à polir . Feltro per lucidare . Muela de pulir  
200 x 25 x 16 mm = 8" x 1" x 1/2"

**9 8079 3649**



#### **SM-130 NASSBANDSCHLEIFMASCHINE** SM-130 WET-BELT GRINDING MACHINE . AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE À BANDE À EAU SM-130 . AFFILATRICE A NASTRO RAFFREDDATA AD ACQUA SM-130 . SM-130 AFILADORA DE CINTA EN MOJADO

**9 8300 000** 3 ~400V / 0,7kW  
1820 1/min

T = 55 cm . B = 61 cm . H 45 cm  
D = 21 1/2" . W = 24" . H = 17 3/4"  
39 kg



**D** Die Allround Nassschleifmaschine für Hand- und Kuttermesser, Spalter sowie Besteckmesser mit Wellenschliff.

**GB** The universal water-cooled grinding machine for hand knives and cutter blades, cleavers as well as cutlery knives with serrated edge.

**F** L'affûteuse à eau complète pour couteaux à main et de cutter, pourfendoirs ainsi que pour couteaux de table à lame crantée.

**I** L'affilatrice ad acqua tuttofare per coltelli, coltelli cutter, mannaie e anche coltelli seghettati.

**ES** La afiladora universal para afilar cuchillos, cuchillas de cúter, machetas y cuchillos de mesa con diente de sierra, con sistema de refrigeración por agua.

- D**
- ⊕ Wassergekühlte Band- und Lamellenschleifeinrichtung
  - ⊕ Abziehen und Polieren auf der Lamellenbürste
  - ⊕ Umfangreiches Zubehör
  - ⊕ Edelstahlaußführung

- GB**
- ⊕ Water-cooled grinding belt and lamellar grinding wheel
  - ⊕ Finned brush for honing and polishing
  - ⊕ Extensive range of accessories
  - ⊕ Stainless steel design

- F**
- ⊕ Dispositif d'affûtage à bande et à meule lamellaire, avec refroidissement à l'eau
  - ⊕ Repassage et polissage des lames sur la brosse lamellaire
  - ⊕ Nombreux accessoires
  - ⊕ Construction en acier inoxydable

- I**
- ⊕ Nastro abrasivo e ruota lamellare raffreddati ad acqua
  - ⊕ Affilare e lucidare sulla ruota lamellare
  - ⊕ Vasta gamma di accessori
  - ⊕ Versione in acciaio inox

- ES**
- ⊕ Sistema de refrigeración por agua en las cintas esmeriles y laminares
  - ⊕ Cepillo laminar para repasar y pulir
  - ⊕ Amplia gama de accesorios
  - ⊕ Versión en acero inoxidable

#### **SM-160T SCHLEIFMASCHINE** SM-160T GRINDING MACHINE . SM-160T AFFUTEUSE . SM-160T AFFILATRICE . SM-160T AFILADORA

**INHALT CONTENT / CONTENU / CONTENUTO / CONTENIDO**

Schleifband Korn 120 Grinding belt grit 120 . Bande abrasive grain 120 . Nastro abrasivo grana 120 . Cinta de esmeril grano 120 . 960 x 60 mm = 37 3/4" x 2 1/2"

**9 4401 12**

Lamellenschleifscheibe Korn 280 Lamellar grinding wheel grit 280 . Meule lamellaire grain 280 . Disco abrasivo lamellare grana 280 . Disco abrasivo de láminas grano 280 . 150 x 65 x 15 mm = 6" x 2 1/2" x 1/2"

**9 8300 2421**

Lamellenbürste Lamellar buffing wheel . Brosse lamellaire . Spazzola lamellare . Cepillo laminar 150 x 60 x 15 mm = 6" x 2 1/2" x 1/2"

**9 4701 18****9 8302 001-A**

T = 29 cm . B = 33 cm . H = 39 cm  
D = 11 1/2" . W = 13" . H = 15"



**D** Für SM-160: Maschinenmesser Schleifradius 65 bis 240 mm

**GB** For SM-160: Machine knives with a grinding radius 2 1/2" up to 9 1/2"

**F** Pour SM-160: Rayon d'affûtage pour couteaux de machine : de 65 à 240 mm

**I** Per la SM-160: Lame per macchina con raggio di affilatura tra i 65 e i 240 mm

**ES** Para SM-160: Cuchillas de máquinas radio 65 hasta 240 mm



**UNIVERSAL-BANDSCHLEIFEINRICHTUNG UB3F** UNIVERSAL BELT GRINDING DEVICE UB3F . DISPOSITIF D'AFFÛTAGE À BANDE UNIVERSEL UB3F .  
SUPPORTO UNIVERSALE PER L'AFFILATURA SU NASTRO ABRASIVO UB3F . DISPOSITIVO UNIVERSAL DE RECTIFICADO UB3F

# VERKAUFSHILFEN

## SALES SUPPORT

## AIDES À LA VENTE

## ESPOSITORI PER LA VENDITA

## AYUDAS A LA VENTA

**0 5948 1** Fleischermesser und Wetzstähle, Schärfergeräte und Maschinen  
Butcher Knives and Sharpening Steels, Sharpening devices and machines .  
Couteaux de boucher, fusils à aiguiser, aiguiseurs et machines . Coltelli macellaio, acciaini, alternative all'acciaio e Macchine . Cuchillos carniceros, chairas, equipos y máquinas para afilar

**0 5948 2** Kochmesser 1905 und Red Spirit  
Chefs knife 1905 and Red Spirit . Couteau de chef 1905 et Red Spirit . Coltelli da cuoco 1905 e Red Spirit . Cuchillos cocineros 1905 y Red Spirit

H = 190 cm . B = 50 cm

H = 75" . W = 19½"



### AUFSTELLER STAND-UP DISPLAY . PRÉSENTOIR . TOTEM PUBBLICITARI . EXPOSITOR

**9 5000 00** H = 72 cm . B = 36 cm  
H = 28¼" . W = 14"



### POSTER DIANA POSTER DIANA . AFFICHE DIANA . POSTER DIANA . POSTER DIANA

**Weitere Verkaufshilfen sind auf Anfrage erhältlich, diese senden wir Ihnen gerne zu.**

Additional sales support is available upon request. We will be happy to send them to you.

D'autres aides a la vente sont disponibles sur demande, nous vous les ferons parvenir avec plaisir.

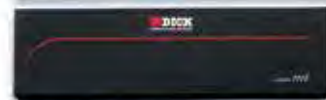
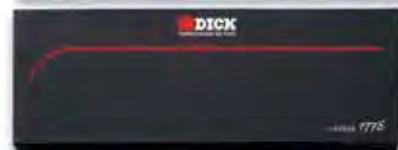
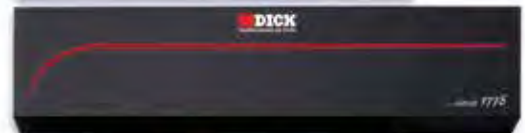
Altri espositori per la vendita, che vi invieremo con piacere, sono disponibili su richiesta.

Disponemos de un adicional soporte de ventas. Estaremos encantados de enviárselos.



# VERPACKUNGEN

PACKAGING  
EMBALLAGES  
CONFEZIONI  
EMBALAJES



# IHRE INDIVIDUELLE WERBEBOTSCHAFT

## YOUR INDIVIDUAL ADVERTISING MESSAGE

### D Geschenke und Prämien stärken die Kundenbindung

#### Freude am Schneiden schenken.

Überraschen Sie mit einem individuellen Stück Qualität von Friedr. Dick und nutzen Sie Ihre Logopräsenz auch im Alltag Ihrer Kunden, Geschäftspartner und Mitarbeiter.

#### Eine breite Produktpalette.

Mit ungewöhnlichen Werbegeschenken und Prämien stärken Sie nachhaltig Ihre Kundenbindung. Friedr. Dick bietet Ihnen dafür eine breite Produktpalette. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren – so wie die namhaften Unternehmen aus unserer Referenzliste. Sie alle sind von der Friedr. Dick-Qualität überzeugt.

#### Ihr Name auf dem Griff.

Messergriffe aus Kunststoff mit Ihrem Namen/Logo bedruckt. Mehrfarbendruck möglich. Mindestmenge: 100 Stück.

#### Ihr Name auf der Klinge.

In einem speziellen Verfahren wird Ihr Name/Logo auf der Klinge angebracht. Keine Verwendung von Farben möglich.

### EN Gift and rewards strengthen customer loyalty

#### Give the joy of cutting.

Surprise your customers with an individual piece of quality from Friedr. Dick and use your logo presentation also in the everyday life of your customers, business partners and employees.

#### A wide product range.

With special promotional gifts and premiums, you can strengthen your customer loyalty in the long term. Friedr. Dick offers you a wide range of products for this purpose. Let yourself be inspired by our wide range of products - just like the well-known companies from our reference list. They are all convinced of the Friedr. Dick quality.

#### Your name on the handle.

Plastic knife handle printed with your name/logo. Multicolour printing possible. Minimum quantity: 100 pieces.

#### Your name on the blade.

Your name/logo is applied to the blade in a special process. No use of colours possible.



Für die Individualisierung benötigen wir eine Vorlage (Ihr Logo, Schriften etc.). Die Vorlage muss eine Mindestauflösung von 300 dpi besitzen. Für weitere Ideen oder Produktwünsche beraten wir Sie gerne persönlich.

For the individualisation we need a template (your logo, fonts etc.). The template must have a minimum resolution of 300 dpi. For further ideas or product requests, we will be happy to advise you personally.



Wir personalisieren für Sie nahezu jeden Artikel aus unserem Sortiment. Durch die Langlebigkeit unserer Produkte ist auch Ihre Werbebotschaft dauerhaft.

Almost every item in our product range can be personalised according to your wishes. The long life span of our products ensures that your advertising message will also be enduring.

9 8000 90 deutsch german  
9 8000 91 englisch english



### D F. DICK Schnittbuch

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. Durch Scannen des jeweiligen abgedruckten QR-Codes kann man auf dem Smartphone oder Tablet die Videos ansehen und anhören.

**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. 50 Videos über die verschiedenen Lebensmittel und Schneidetechniken, inklusive der jeweiligen Kurzbeschreibungen, sowie Wissenswertes über Messer und deren Pflege sind Inhalte der App.

### GB F. DICK Cut!

How to cut properly. We want to offer practical support and a reference manual covering the subject of cutting. The correct usage and operation of the individual knives, in combination with the different food products are demonstrated in this book through over 90 different cutting techniques. The most important applications are also available as videos. The videos can be called up and viewed on a Smartphone or tablet PC by scanning the corresponding QR code.

**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. 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.



App Store



Google Play



App Store



Google Play



**MESSERSCHARFE NEWS GIBT ES AUCH AUF  
UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN!**

RAZOR-SHARP NEWS ARE ALSO AVAILABLE  
ON OUR SOCIAL MEDIA CHANNELS!





Friedr. Dick GmbH & Co. KG . Esslinger Straße 4 - 10 . D-73779 Deizisau/Germany  
Tel. +49 7153 817-0 . mail@dick.de



[www.dick.de](http://www.dick.de)