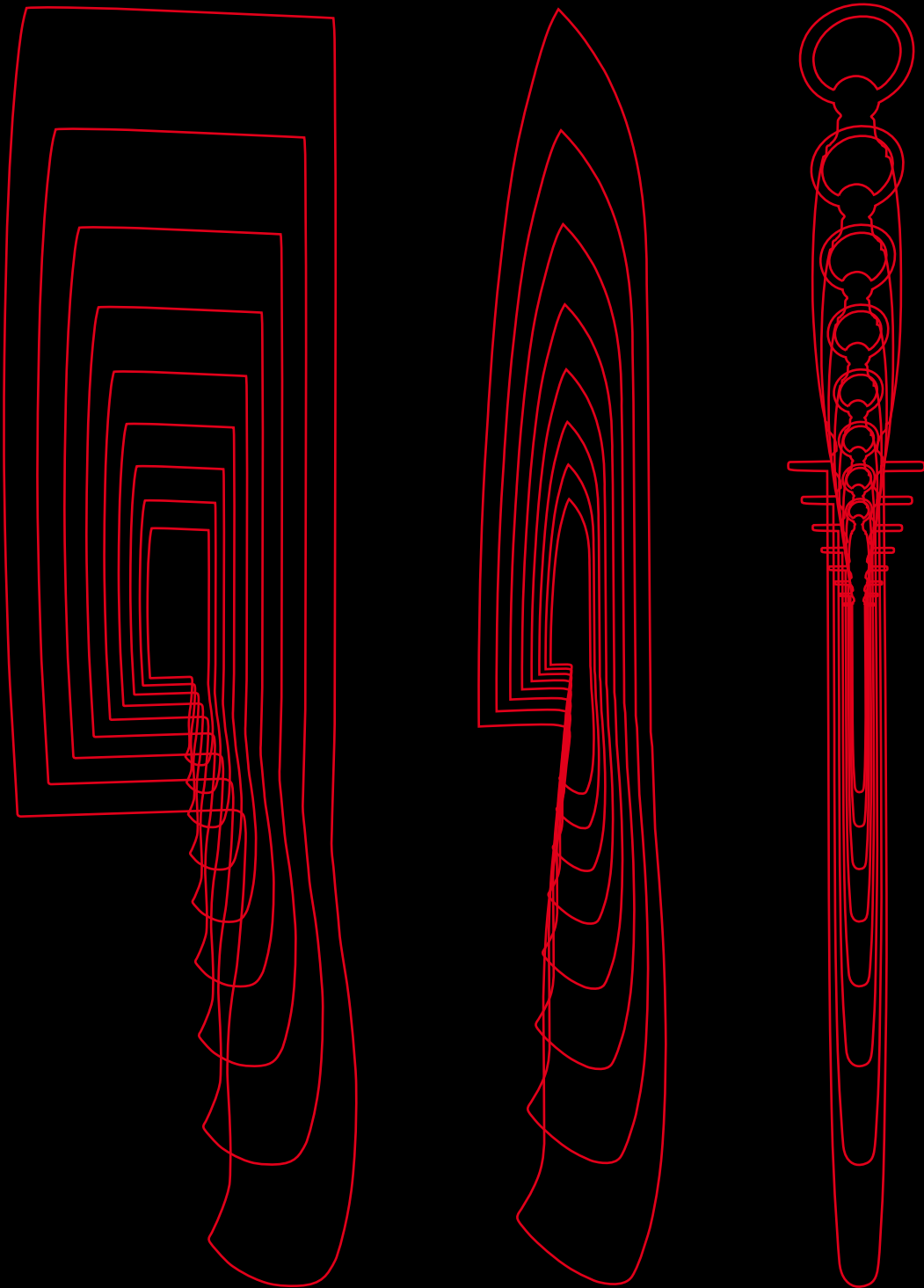




DICK

Traditionsmarke der Profis



MESSER . WERKZEUGE . WETZSTÄHLE . SCHLEIFMASCHINEN

KNIVES TOOLS SHARPENING STEELS GRINDING MACHINES COUTEAUX OUTILS FUSILS AFFÛTEUSES
COLTELLI ATTREZZI ACCIAINI AFFILATRICI CUCHILLOS HERRAMIENTAS CHAIRAS AFILADORAS

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



1778



1905



Premier Eurasia



ActiveCut



ProDynamic



ErgoGrip



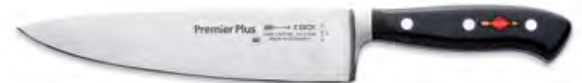
ExpertGrip



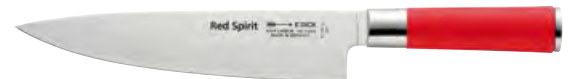
1893



Premier WORLDCHEFS



Premier Plus



Red Spirit



Superior



AsiaCut



MasterGrip



DetecoGrip



SteriGrip



Zentimeterangaben beziehen sich auf die Klängenlänge
 All size details apply to the length of the blades
 Les donnée 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



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

INHALT

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

INDICE

ÍNDICE

Einführung / Introduction

4 – 13

KOCHMESSER UND KOCHWERKZEUGE/CHEF'S KNIVES AND ANCILLARY ITEMS

14 – 97

1778	14 – 15
1893	16 – 19
1905	20 – 24
Premier WORLDCHEFS	26 – 29
Premier Plus	30 – 37
Red Spirit	38 – 41
ActiveCut	42 – 43
Superior	44 – 49
ProDynamic	50 – 55
HACCP Serien/HACCP Series	56 – 57
AsiaCut	58 – 59
Paletten/Spatulas	60 – 61
Gabeln/Forks	62 – 63
Aktionsartikel/Promotional items	64 – 66
Kochwerkzeuge/Tools for chefs	67 – 73
Kochkoffer und Rolltaschen/Chef's sets and roll bags	74 – 84
Messerblöcke/Knife blocks	85 – 91
Geschenksätze, geschmiedet/Gift sets, forged	92 – 94
Geschenksätze, gestanzt/Gift sets, stamped	95 – 97

WETZSTÄHLE/SHARPENING STEELS

98 – 111

Einführung / Introduction	98 – 100
Die Dickoron Familie/The Dickoron Family	101 – 102
Wetzstähle/Sharpening steels	103 – 107
Der Wetzstahl-Ersatz/The alternative for a sharpening steel	108 – 111

RFID / KNIFEINSPECTOR EASY

112 – 115

FLEISCHERMESSER UND FLEISCHERWERKZEUGE/KNIVES AND TOOLS FOR BUTCHERS

116 – 153

ErgoGrip	116 – 124
ExpertGrip	125 – 127
MasterGrip	128 – 129
SteriGrip	130 – 133
DetectoGrip	134 – 135
Bubingaholzgriff/Bubinga wooden handle	136
Aufschnitt- und Ladenmesser/Slicers	137 – 141
Käsemesser/Cheese knives	142 – 143
Spalter/Cleavers	144 – 145
Fleischer-Handbogensägen/Hand bow saws for butchers	146
Fleischerwerkzeuge/Tools for butchers	147 – 151
Hygiene-Messerhaltersysteme/Hygienic Knife holder systems	152 – 153

MASCHINEN/MACHINES

154 – 161

Tischwurstfüller/Table sausage fillers	154
Schleif- und Abziehmaschinen/Grinding and honing machines	155 – 161

DEKORATIONEN & VERKAUFSHILFEN/DECORATIONS & SALES TOOLS

162 – 170

Dekorations- & Verkaufshilfen/Decorations & sales tools	162 – 167
Werbemittel/Promotional material	168 – 170

Index

171 – 174

AUS TRADITION BESSER SEIT 1778

TRADITIONALLY BETTER SINCE 1778

LA SUPÉRIORITÉ PAR TRADITION DEPUIS 1778

MIGLIORE PER TRADIZIONE DAL 1778

MEJOR POR TRADICIÓN DESDE 1778

D – AUS TRADITION BESSER SEIT 1778

1778 wurde Friedr. Dick in Esslingen gegründet und befindet sich nach über 235 Jahren immer noch in Familienbesitz. Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Kompletprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen und Schleifmaschinen.

Das umfangreiche Sortiment macht uns zum idealen Systemlieferanten für den Food Service-Bereich und die Lebensmittelverarbeitung. Verkaufsmaßnahmen unserer Kunden werden u. a. durch differenzierte Warenpräsentationssysteme unterstützt.

GB – TRADITIONALLY BETTER SINCE 1778

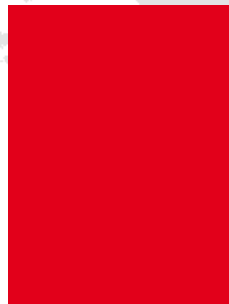
Friedr. Dick was founded in Esslingen, Germany in 1778 and is still a family-owned company after more than 235 years. Friedr. Dick is the only manufacturer worldwide offering a complete range of knives, sharpening steels and ancillary items for butchers and chefs as well as grinding machines.

The comprehensive product range makes us the perfect system provider for the food service and food processing industries. We provide sophisticated product presentation systems, amongst other things, to support our customers' sales campaigns.

F – LA SUPÉRIORITÉ PAR TRADITION DEPUIS 1778

La Sté. Friedr. Dick a été fondée à Esslingen en 1778 et après plus de 235 ans, elle est encore propriété familiale. Friedr. Dick est le seul coutelier au monde disposant d'une gamme complète de couteaux, de fusils et d'outils pour cuisiniers et bouchers ainsi que d'appareils de boucherie et d'affûteuses.

Notre large éventail de produits fait de nous le fournisseur idéal des professionnels de l'alimentaire et de la transformation des denrées alimentaires. Les actions de vente de nos clients sont soutenues, entre autres, par différents systèmes de présentation de produits.





I – MIGLIORE PER TRADIZIONE DAL 1778

Fondata a Esslingen nel 1778, la Friedr. Dick, dopo 235 anni, è ancora di proprietà della famiglia fondatrice. La Friedr. Dick è l'unico produttore al mondo a offrire un programma completo di coltelli, acciaini e attrezzi per cuochi e macellai, oltre a insaccatrici e affilatrici.

L'assortimento completo ci permette di essere i fornitori ideali nei settori della ristorazione e della lavorazione di prodotti alimentari. Le azioni commerciali dei nostri clienti sono affiancate, tra l'altro, da diversi sistemi di presentazione dei prodotti.

ES – MEJOR POR TRADICIÓN DESDE 1778

En 1778 se fundó la empresa Friedr. Dick en Esslingen y después de 235 años sigue siendo patrimonio familiar. Friedr. Dick es el único fabricante en el mundo capaz de ofrecer una gama completa de cuchillos, chairas y herramientas para cocineros y carniceros, así como máquinas para carnicerías, afiladoras y máquinas de limpieza.

La extensa gama hace que seamos el proveedor ideal de sistemas para el sector del servicio de alimentación y el procesamiento de alimentos. La venta a nuestros clientes está respaldada entre otros mediante sistemas de presentación de mercancía diferenciados.



MIT TRADITION AKTIV IN DIE ZUKUNFT

TRADITIONALLY ACTIVE IN THE FUTURE

AVEC LA TRADITION, EN PLEINE ACTION VERS L'AVENIR

ATTIVI VERSO IL FUTURO CON TRADIZIONE

CON TRADICIÓN ACTIVO EN EL FUTURO

D – PRÄZISION IN PERFEKTION

Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen Friedr. Dick die kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt. Qualitätsmanagement und Prozessdokumentation entsprechen den Anforderungen der DIN EN ISO 9001 und EMAS 2.

Friedr. Dick steht für ökologisch und ethisch verantwortungsvolles Handeln zur Bewahrung der Lebensgrundlagen für Mensch und Umwelt. Unsere Produkte zeichnen sich durch erstklassige Funktion, einen hohen Nutzwert und ein nachhaltiges Profil aus. Unser Ziel ist es nicht, in Ländern zu produzieren, in denen billige Arbeitskräfte die Kosten niedrig halten. Wir setzen bei unserer Produktion gezielt auf modernste Technologien und, wo es sinnvoll und notwendig ist, auf Handwerkskunst. Das schont die Ressourcen und reduziert Emissionen. Ihnen garantiert dies höchste Qualität.

GB – PRECISION IN PERFECTION

The long tradition and many years of experience gained in manufacturing products for chefs and butchers enables Friedr. Dick to continuously develop innovative products. Input from customers, especially end-users and own ideas are converted into high quality products. Quality management and process documentation meet the requirements acc. to DIN EN ISO 9001 and EMAS 2.

Friedr. Dick believes in an ecologically and ethically responsible approach to preserve people's livelihoods and the environment. Our products have first-class functionality, a high utility value and a sustainable profile. Our goal is not to produce in countries where cheap labour keeps costs low. We specifically rely on state-of-the-art technologies in our production and craftsmanship where it is necessary and appropriate. This protects resources and reduces emissions. This guarantees you the highest quality.

F – LA PERFECTION DE LA PRÉCISION

La longue tradition et l'expérience dans la fabrication de produits pour cuisiniers et bouchers permettent à Friedr. Dick de développer continuellement de nouveaux produits. Les souhaits des clients, les inspirations nées de la pratique et nos propres idées sont transformés en produits de grande qualité. La gestion de la qualité et la documentation du processus correspondent aux exigences des normes DIN EN ISO 9001 et EMAS 2.





Friedr. Dick se porte garant d'agir de manière écologiquement et éthiquement responsable pour la préservation des principes vitaux des hommes et de l'environnement. Nos produits se caractérisent par leur fonction de 1er choix, une grande valeur utile et un profil durable. Notre objectif n'est pas de produire dans des pays dont la main d'œuvre bon marché maintient les coûts bas. Nous basons volontairement notre production sur les technologies les plus modernes et, lorsque c'est judicieux et nécessaire, sur l'artisanat d'art. Cela préserve les ressources et réduit les émissions. La plus grande qualité vous est ainsi garantie.

I – PRECISIONE NELLA PERFEZIONE

La lunga tradizione ed esperienza nella produzione di attrezzi per cuochi e macellai permettono alla Friedr. Dick di sviluppare costantemente prodotti innovativi. Desideri dei nostri clienti, suggerimenti dettati dall'esperienza pratica e idee proprie sono trasformati in prodotti di alta qualità. La gestione della qualità e la documentazione dei processi sono conformi ai requisiti DIN EN ISO 9001 e EMAS 2.

Friedr. Dick sostiene responsabilmente l'azione etica nel rispetto ecologico, al fine di garantire le condizioni di vita fondamentali per l'uomo e l'ambiente che lo circonda. I nostri prodotti si distinguono per l'eccellente funzionalità, l'alto valore produttivo e il profilo duraturo. Il nostro obiettivo non è quello di produrre in paesi dove i costi sono contenuti grazie al basso costo della forza lavoro. Noi puntiamo sulle più moderne tecnologie e, ove necessario e utile, sull'arte manifatturiera. Questo fa risparmiare risorse e riduce le emissioni. Questo vi garantisce la massima qualità.

ES – PRECISIÓN EN LA PERFECCIÓN

La larga tradición y experiencia en la fabricación de productos para cocineros y carniceros permiten a Friedr. Dick el desarrollo continuo de innovadoras novedades. Convertimos los deseos de nuestros clientes, los impulsos derivados de la práctica y nuestras propias ideas en productos de alta calidad. La gestión de calidad y la documentación de los procesos cumplen los requisitos de las normas DIN EN ISO 9001 y EMAS 2.

Friedr. Dick se caracteriza por su actitud ecológica y éticamente responsable con el fin de preservar los recursos naturales para los seres humanos y el medio ambiente. Nuestros productos se caracterizan por su excelente funcionalidad, su gran utilidad y un perfil sostenible. Nuestro objetivo no es producir en países donde la mano de obra barata mantiene unos costes bajos. Nosotros apostamos directamente por las tecnologías más avanzadas para nuestra producción y, cuando es útil y necesario, por la artesanía. De este modo, se ahorran recursos, se reducen las emisiones y usted tiene garantizada la máxima calidad.



INFORMATIONEN

INFORMATIONS

INFORMATIONS

INFORMAZIONI

INFORMACIÓN

D – GRIFF-FARBEN

Die Farbkodierung der Messergriffe finden Sie in unserer Preisliste. Der Farbschlüssel ist am Ende der Artikelnummer.

GB – HANDLE COLOURS

The colour coding of the knife handles are noted at the end of the item number. You can find the colour coding in our pricelist.

F – COLORIS DES MANCHES

Vous trouverez le code des couleurs des manches de nos couteaux dans nos tarifs. Le code couleur se trouve à la fin de chaque référence.

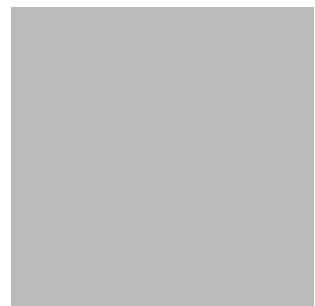
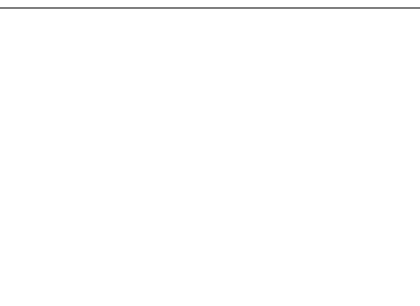
I – COLORI DEL MANICO

La codifica cromatica dei manici dei coltelli è reperibile nel nostro listino prezzi. La scala colori si trova alla fine del codice articolo.

ES – COLORES DEL MANGO

En nuestra lista de precios encontrará el código de color de los mangos de los cuchillos. La clave de color se encuentra al final del número de artículo.

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





D – SCHLIFF- UND KLINGENARTEN

1. Glatte Schneide: Ergibt einen glatten, sauberen Schnitt ohne zu zerfasern. Messer mit glatter Schneide werden zum Schneiden von hartem und weichem Schneidgut eingesetzt.

2. 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.

3. Geschweifte 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.

4. Kullenschliff: Durch die Kullen entstehen Luftpolster, die das Ankleben von dünnen und weichen Scheiben, insbesondere bei fetthaltigen Lebensmitteln, auf der Klinge verhindern. Mit Kullenschliff gelingen exakte Schnitte durch die präzise Führung.

5. 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

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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

1. Tranchant lisse: Permet une coupe lisse, nette sans défibrer. Les couteaux dotés d'un tranchant lisse sont utilisés pour couper des aliments durs et mous.

2. 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.

3. Lame courbe: Grâce à sa forme incurvée, le tranchant est plus long que sur un couteau droit. On peut ainsi couper sur une plus grande longueur. 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.

4. Lame alvéolée: Les coussins d'air qui se forment au niveau des alvéoles empêchent les tranches fines et molles, en particulier pour les aliments gras, de coller à la lame. Avec une lame alvéolée, on obtient des coupes exactes par un guidage précis.

5. Tranchant ondulé: Appelé tranchant ondulé ou encore cranté. Avec ce tranchant, 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.

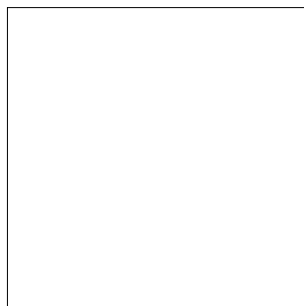
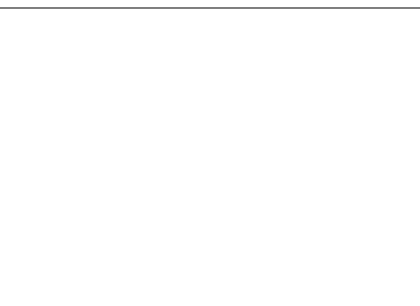


I – TIPI DI FILO E DI LAMA

- 1. Filo liscio:** produce un taglio liscio e netto, senza sfibrare. I coltelli con un filo liscio vengono usati per il taglio di alimenti duri e teneri.
- 2. Lama flex:** 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 angolare, consentendo di ottenere una resa di carne elevata.
- 3. 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 torto e, quindi, non viene sollecitato in modo eccessivo.
- 4. 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.
- 5. Seghettato:** noto come seghettato o lama da sega. 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 MANGOS Y DE HOJAS

- 1. Filo liso:** Da como resultado un corte liso y limpio sin desgarros. Los cuchillos con filo liso se emplean para cortar productos tanto duro como blandos.
- 2. Hoja flexible:** La hoja fina de alta elasticidad 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.
- 3. Cuchilla arqueada:** Gracias a su forma ondulada, el filo 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.
- 4. 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.
- 5. 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.



D – MATERIALZUSAMMENSETZUNGEN

Wir verwenden ausschließlich Klingenmaterialien und Kunststoffgriffe, die der Lebensmittelverordnung entsprechen.

GB – MATERIAL COMPOSITIONS

We only use steel blades and plastic materials that comply with the European Food Law Regulations.

FR – COMPOSITION DES MATÉRIAUX

Pour nos lames et nos manches en plastique, nous utilisons uniquement des matériaux conformes au règlement sur les denrées alimentaires.

I – COMPOSIZIONI MATERIALI

Impieghiamo esclusivamente materiali delle lame e manici di plastica rispettosi del regolamento sull'uso con gli alimenti.

ES – COMPOSIONES DEL MATERIAL

Empleamos exclusivamente materiales para la hoja y mangos de plástico en conformidad con el Reglamento alimentario.

SERIE	STAHLBEZEICHNUNG	GRIFFMATERIAL	HÄRTE HRC
SERIES	STEEL DESIGNATION	HANDLE MATERIAL	HARTNESS HRC
SÉRIE	DÉSIGNATION DE	ATÉRIAU DU MANCHE	DURETÉ HRC
SERIE	DEFINIZIONE ACCIAIO	MATERIALE IMPUGNATURA	DUREZZA HRC
SERIE	DESIGNACIÓN DEL ACERO	MATERIAL DEL MANGO	DUREZA HRC
1778	Double X VG12	Deutsches Pflaumenholz German plum tree wood Prunier allemand Legno di prugno tedesco Adera de ciruelo alemán	61°
1893	VG 10-33	PA	61°
1905	X50CrMoV15	POM	56°
Premier WORLDCHEFS	X50CrMoV15	PC	56°
Premier Plus	X50CrMoV15	POM	56°
Red Spirit	X55CrMo14	PP/TPE	56°
ActiveCut	X30Cr13	PPO	54°
Superior	X55CrMo14	POM	56°
ProDynamic	X55CrMo14	PP	56°
ErgoGrip	X55CrMo14	PA	56°
MasterGrip	X55CrMo14	PA	56°
ExpertGrip	X55CrMo14	PP/TPE	56°
SteriGrip	X55CrMo14	PA mit Edelmetall-Ionen PA with metal ions PA avec ions de métal PA con ioni del metallo PA con iones de metal	56°
DetectoGrip	X55CrMo14	PP	56°

PA Polyamid . Polyamide . polyamide . poliammide . poliamida

POM Polyoxymethylen Polyoxymethylene . Polyoxyméthylène . poliossimetilene . polioximetileno

PC Polycarbonat Polycarbonate . polycarbonate . policarbonato . policarbonato

PPO Polyphenylenoxid Polyphenylene oxide . oxyde de polyphénylène . polifenilenossido . óxido de polifenileno

PP Polypropylen Polypropylene . polypropylène . polipropilene . polipropileno

D – REINIGUNG

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.

Fleischmesser 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 – CLEANING

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 – NETTOYAGE

D'une manière générale, les produits F. Dick dotés d'un manche en plastique passent au lave-vaisselle. Sur le long terme, il se peut que la couleur change et qu'il apparaisse des taches ainsi qu'une fine couche de rouille. Nous recommandons un lavage à la main pour tous nos couteaux.

Les couteaux de boucher et les fusils peuvent être nettoyés dans des stérilisateur jusqu'à 130°C. Les résidus de nettoyeurs 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 – PULIZIA

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 per 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 cozzare le une contro le altre.

ES – LIMPIEZA

Fundamentalmente, los productos F. Dick con mango de plástico son aptos para el lavavajillas. A largo plazo se pueden producir cambios en el color, formarse manchas y óxido superficial. Recomendamos fregar a mano todos los cuchillos de cocina.

Los cuchillos carniceros y las chairas son aptas 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 le recomendamos un portacuchillos adecuado, una funda u otro lugar en el cual las hojas no puedan rozar entre sí.



D – GARANTIE

F. Dick Produkte entstehen in traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Technologien und stehen für dauerhafte Qualität und Langlebigkeit. Im Stammhaus in Deizisau arbeiten 180 Mitarbeiter daran, die selbst auferlegten, hohen Qualitätsansprüchen zu erfüllen und zu garantieren. 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 – WARRANTY

F. Dick products are characterised by their exceptional design, well-conceived function and maximum quality. At our headquarters in Deizisau, 180 employees work to fulfil and guarantee our high self-determined quality standards. Our products only leave our manufactory in perfect condition. Defects caused by faulty material or workmanship will be repaired or replaced free of charge. This warranty extends across the entire lifetime of the product. Normal wear or incorrect treatment shall be excluded from this warranty and guarantee.

F – GARANTIE

Les produits F. Dick sont fabriqués de manière traditionnelle à l'aide des dernières technologies et sont synonymes de qualité durable et de longévité. Dans notre maison mère à Deizisau, 180 personnes s'efforcent de remplir et garantir les hautes exigences de qualité que nous nous imposons. Ainsi, nos produits quittent notre usine uniquement dans un état impeccable. Les défauts de matériau et de fabrication sont réparés ou remplacés gratuitement et à vie. Cette garantie ne s'applique pas pour l'usure normale ou une mauvaise manipulation.

I – GARANZIA

I prodotti F. Dick nascono con metodi di produzione tradizionali che utilizzano tecnologie all'avanguardia e sono sinonimo di qualità e longevità. Nella casa madre di Deizisau lavorano 180 dipendenti impegnati a soddisfare e adempiere alle elevate esigenze di qualità autoimposte. I prodotti escono dalla nostra fabbrica solo se si trovano in perfette condizioni. I difetti di materiale e di lavorazione vengono riparati o sostituiti gratuitamente per tutta la durata di vita. La normale usura o l'utilizzo errato sono esclusi dalla presente garanzia e responsabilità.

ES – GARANTÍA

Los productos F. Dick se fabrican de forma tradicional empleando tecnología de última generación y son sinónimo de calidad duradera y una larga vida útil. En nuestra empresa en Deizisau trabajan 180 empleados para satisfacer y garantizar los altos estándares de calidad autoimpuestos. Los productos salen de nuestra fábrica sólo en perfecto estado. Los errores de material y procesamiento son subsanados o reemplazados gratuitamente durante toda la vida. Esta garantía excluye el desgaste normal o el manejo incorrecto.

1778





D – Der Kern der Messer besteht aus einer hauchdünnen Lage hochlegiertem »Double X VG 12« Kohlenstoffstahls mit einer extremen Härte von über 61° HRC. Dieser ist besonders schnitteinflussig und verlängert die Standzeit der Schneide erheblich. Dieser Kern wird im Sandwichverfahren in lebensmittelechten, rostfreien Stahl eingebettet. Pflaumenholzgriff.

GB – The core of these special knives consists of a wafer-thin layer of high-alloy "Double X VG 12" carbon steel with an extreme hardness of more than 61° HRC. This makes cutting particularly efficient and considerably lengthens the life time of the cutting edge. This core is sandwiched in between layers of food-safe stainless steel. Handle made of plum tree wood.

F – Le cœur du couteau se compose d'une très fine couche d'acier au carbone allié « Double X VG 12 » avec une dureté extrême de 61° HRC. Cet acier est particulièrement tranchant et prolonge considérablement la tenue de coupe de la lame. Ce cœur est entouré de deux couches d'acier alimentaire inoxydable selon le procédé sandwich. Manche en bois de prunier.

I – L'anima del coltello è costituita da uno strato sottilissimo di acciaio al carbonio alto-legato "Double X VG 12" avente una durezza di ben 61° HRC. Ciò comporta un'elevata efficacia di taglio e prolunga notevolmente la durata d'uso del filo. Quest'anima è inserita a sandwich in acciaio inox adatto all'uso alimentare. Manico in legno di prugno.

ES – El núcleo de los cuchillos consta de una capa extrafina de acero de carbono de alta aleación »Double X VG 12« con una dureza extrema de 61° HRC. Posee un corte especialmente eficiente y alarga considerablemente la durabilidad del filo. Este núcleo se incrusta mediante el método de sándwich en acero inoxidable para uso alimentario. Mango de madera de ciruelo.



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 PER CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 1604 18H

18 cm = 7"
Slicing slicing . tranchage . per affettare . slicing

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

1893

UNSERE ÄSTHETISCHEN
OUR AESTHETIC SERIES
NOS ESTHÉTIQUES
I NOSTRI ESTETICI
NUESTROS ESTÉTICOS







D – Gefertigt aus rostfreiem Stahl (FD VG 10-33) in 67 Lagen. Die Klinge ist aus feinstem Damaszener-Stahl. Aufgrund des unterschiedlichen Metall-Verlaufs der rostfreien Stahlschichten ergibt jedes Werkstück ein Unikat. Das spezielle Material und das einzigartige Herstellungsverfahren des Griffes geben dem Messer ein besonderes haptisches Gefühl.

GB – Made of 67 layers of stainless steel (FD VG 10-33). The blade is made of the finest Damascus steel. Every product is unique due to the different material characteristics of the stainless steel layers. The special material and unique handle manufacturing process give the Knife a particularly good feel.

F – Série élaborée à partir de 67 couches d'acier inoxydable (FD VG 10-33). La lame est de fine Acciaio Damasco. En raison des différentes caractéristiques métalliques des couches d'acier inoxydable, chaque pièce est unique. Le matériau particulier et la méthode unique utilisés pour la fabrication du manche donnent à ce couteau un toucher particulièrement agréable.

I – Realizzato in acciaio inox (FD VG 10-33) a 67 strati. La lama est en acier damassé de grande qualité. Grazie al diverso andamento delle numerose stratificazioni di acciaio inox, ogni coltello diventa un pezzo unico. Il materiale speciale e lo straordinario metodo di produzione del manico, danno al coltello una particolare sensazione tattile.

ES – Fabricada en acero inoxidable (FD VG 10-33) en 67 capas. La hoja es del más fino acero damasquino. Debido a la diferente evolución del metal de las capas de acero inoxidable, cada pieza se convierte en un ejemplar único. El material especial y el singular proceso de fabricación del mango otorgan al cuchillo una sensación táctil muy especial.



reddot design award
winner 2008



product
design
award
2009



DESIGNPREIS
2009
NOMINIERT



Designpreis
Deutschland
2010
NOMINIERT

DESIGN PLUS

"KüchenInnovation des Jahres® 2008"

8 1047 09

9 cm = 3½"



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

8 1056 21

21 cm = 8½"



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

8 1042 18K

18 cm = 7"



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

8 1047 21

21 cm = 8½"



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

8 1039 26

26 cm = 10"



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

9 1001 20

20 cm = 8"



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

8 1048 00



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Santoku Santoku . Santoku, couteau de chef . Santoku . Santoku . 18 cm = 7"	8 1042 18K
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1047 09
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1047 21

DAMASZENER-SET 3-TEILIG DAMASCUS KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX DAMASSÉS, 3 PIÈCES . SET COLTELLI
DAMASCATI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS DAMASCENOS, 3 PIEZAS

1905

UNSERE EXKLUSIVEN
OUR EXCLUSIVE SERIES
NOS EXCLUSIFS
I NOSTRI ESCLUSIVI
NUESTROS EXCLUSIVOS



F.DICK





D – Verknüpfung von Tradition und Moderne durch die Neuauflage des historischen Designs. Im Jahr 1905 hat Friedr. Dick eine Kochmesserserie mit massiven Zwingen entwickelt, diese ersetzen die bisher üblichen Nieten. Damals wie heute besticht die Serie durch ihre ungewöhnliche Optik. Die Klinge besteht aus dem speziellen deutschen Edelstahl XCrMoVMn.

GB – A blend of tradition and modernism with the new version of the historic design. Friedr. Dick developed a chef's Knife series with solid bolsters in 1905, replacing the traditional riveted handle that had been used so far. The series continues to stand out with its exceptional appearance. The blade is made of special XCrMoVMn German stainless steel.

F – Une association de tradition et modernité pour une réédition d'un couteau au design historique. C'est en 1905 que Friedr. Dick a créé la série de couteaux de chef avec des gardes massives à la place des rivets utilisés jusqu'alors pour fixer le manche du couteau sur l'acier. La série a toujours séduit par son design exceptionnel. La lame est en acier inoxydable allemand spécial XCrMoVMn.

I – Un mix di tradizione e modernità attraverso la rielaborazione di un design storico. Nel 1905 Friedr. Dick ha elaborato una serie di coltelli da cuoco caratterizzati da ghiera massicce, che sostituivano i rivetti usati fino ad allora. Oggi come allora la serie colpisce per il suo aspetto insolito. La lama è costituita dallo speciale acciaio inox tedesco XCrMoVMn.

ES – Enlaza la tradición y la modernidad mediante la reedición de diseños históricos. En el año 1905, Friedr. Dick desarrolló una serie de cuchillos cocineros con casquillos macizos que reemplazaban los remaches hasta entonces habituales. Tanto entonces como ahora la serie impresiona por su inusual aspecto. La hoja está hecha a partir de acero inoxidable especial XCrMoVMn.



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 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

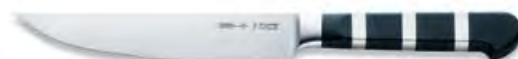
15 cm = 6"



UNIVERSALMESSER, KULLENSCHLIFF UTILITY KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU UNIVERSEL, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO UNIVERSALE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO UNIVERSAL, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1903 12

12 cm = 4½"



STEAKMESSER, WELLENSCHLIFF STEAK KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU À STEAK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA CARNE, FILO ONDULADO

8 1945 15

15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER . BONING KNIFE . DÉSOSEUR . COLTELLO PER DISOSSARE . DESHUESADOR

8 1925 18

18 cm = 7"



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

8 1954 18

18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 1956 15

15 cm = 6"



8 1956 21

21 cm = 8½"



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

8 1955 21

21 cm = 8½"



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

8 1942 18K

18 cm = 7"



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

8 1949 12

12 cm = 4½"



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

8 1947 15

15 cm = 6"



8 1947 21

21 cm = 8½"



8 1947 26

26 cm = 10"



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

8 1951 26

26 cm = 10"



UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU 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 . COUTEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

9 1901 20

20 cm = 8"



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

8 1950 32K

32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

7 5871 25

25 cm = 10"



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

8 1982 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

2 Steakmesser Steak knives . Couteau à steak . Coltelli bistecca . Cuchillos para carne . 12 cm = 4½" 8 1903 12



STEAKMESSER-SET 2-TEILIG STEAK KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX À STEAK, 2 PIÈCES . SET COLTELLI PER BISTECCA, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS PARA CARNE, 2 PIEZAS

8 1984 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

4 Steakmesser Steak knives . Couteau à steak . Coltelli bistecca . Cuchillos para carne . 12 cm = 4½" 8 1903 12



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

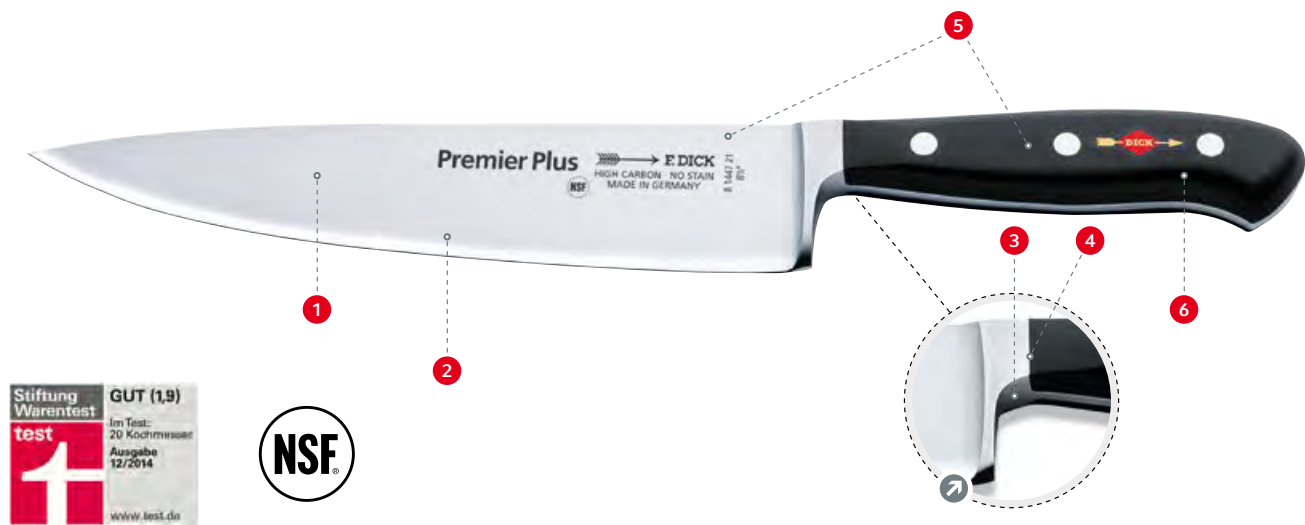
UNSERE GESCHMIEDETEN MESSER

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** Angenehm breiter Fingerschutz. **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

El 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 WORLDCHEFS

UNSERE BRILLANTEN
OUR BRILLIANT SERIES
NOS BRILLANTS
I NOSTRI BRILLANTI
NUESTROS BRILLANTES





W. DICK
NO STAIN
GERMANY
8 1/4" 2 1/8"
8 1/4"



D – Premier WORLDCHEFS ist die einzigartige Synthese aus hygienischer Antihaft-Beschichtung und edlem Griff in Perlmutter-Optik. Die hochwertige Beschichtung auf der Klinge verhindert das Anhaften des Schnittguts und ermöglicht einfachste Reinigung. Friedr. Dick und die World Association of Chefs Societies setzen sich für dieselben Ziele ein und streben gemeinsam höchste Qualität an. In Zusammenarbeit wurde die Messerserie Premier WORLDCHEFS für internationale Profi-Köche entwickelt.

GB – Premier WORLDCHEFS is a unique synthesis of a hygienic non-stick coating and an elegant mother of pearl effect handle. The high-quality coating prevents materials sticking to the blade and facilitates cleaning. Friedr. Dick and the World Association of Cooks Societies are committed to the same goals and strive to achieve the highest levels of quality together. They worked together to develop the Premier WORLDCHEFS Knife series for international professional chefs.

F – Premier WORLDCHEFS est la synthèse unique du revêtement anti-adhésif hygiénique et du manche précieux à effet nacre. Le revêtement de grande qualité évite que le produit à découper ne reste collé à la lame et garantit un nettoyage très aisé du couteau. Friedr. Dick et la World Association of Chefs Societies s'engagent pour les mêmes objectifs et visent ensemble les qualités les plus hautes. Ils ont travaillé en étroite collaboration pour élaborer la série de couteaux Premier WORLDCHEFS pour les chefs du monde entier.

I – Premier WORLDCHEFS è una sintesi eccezionale costituita da un rivestimento antiaderente igienico e da un manico prezioso a effetto madreperla. Il rivestimento di alto livello qualitativo sulla lama evita l'aderenza del materiale tagliato, permettendo una pulizia semplicissima. Friedr. Dick e l'associazione World Association of Chefs Societies si impegnano per raggiungere gli stessi obiettivi e mirano insieme a ottenere la massima qualità. Da questa collaborazione è nata la serie di coltelli Premier WORLDCHEFS per i cuochi professionisti internazionali.

ES – Premier WORLDCHEFS es la composición única de un recubrimiento antiadherente higiénico y un elegante mango sintético de nácar. El recubrimiento de alta calidad sobre la hoja evita que el material a cortar se quede adherido a la misma y permite la más fácil de las limpiezas. Friedr. Dick y la Asociación World Association of Chefs Societies han unido sus esfuerzos desafiando retos para lograr un producto de la más alta calidad. La serie de cuchillos Premier WORLDCHEFS ha sido desarrollada en cooperación para los cocineros profesionales internacionales.



8 1447 09B

9 cm = 3½"



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

8 1445 15B

15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 1456 18B

18 cm = 7"



8 1456 21B

21 cm = 8½"



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

8 1442 18B

18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

8 1039 21B

21 cm = 8½"



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

8 1447 21B

21 cm = 8½"



8 1447 26B

26 cm = 10"



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

Premier Plus

UNSERE BESTEN
OUR BEST SERIES
NOS MEILLEURS
I NOSTRI MIGLIORI
NUESTROS MEJORES

Premier Plus

NSF

HIGH CARBON
MADE IN GERMANY

Premier Plus



Stiftung
Warentest

test



GUT (1,9)

Im Test:
20 Kochmesser

Ausgabe
12/2014

www.test.de

14XC76



D – Kompromisslos für kreatives Kochen. Geschmiedet, ausbalanciert und vollendeter Griff in Volumen und Form. Übertreffendes Griffkonzept: fugenlos finden hier Griff und Klinge zueinander und sichern damit einwandfreie Hygiene und Pflege. Die Klinge wird aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 gefertigt. Diese steht für lange Schnitthaltigkeit, Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Jedes Messer wird präzise gearbeitet, geschärft, abgezogen und poliert.

GB – Creative cooking without compromises. Forged and balanced with a perfectly proportioned handle. Outstanding handle concept: the handle and blade are seamlessly connected, ensuring perfect hygiene and excellent care. The blade is made of a high quality X50CrMoV15 alloy. This is synonymous with prolonged edge retention, resistance to wear and maximum sharpness. Each Knife is precisely manufactured, sharpened, honed and polished.

F – Pas de compromis pour une cuisine créative. Forgé, harmonieux et manche parfait en matière de volume et de forme. Excellente conception du manche : jonction d'assemblage sans espace entre le manche et la lame pour une hygiène parfaite et un entretien aisé. La lame est en acier X50CrMoV15 de grande qualité, ce qui garantit une tenue de coupe plus longue, une grande résistance à l'usure et un tranchant maximum. Chaque couteau est fabriqué, affûté, repassé et poli avec précision.

I – Senza compromessi per una cucina creativa. Forgiato, equilibrato e manico perfetto nel volume e nella forma. Il concetto di impugnatura straordinaria: manico e lama si fondono alla perfezione, senza fessure, e assicurano igiene e cura perfette. La lama è realizzata con la pregiata lega X50CrMoV15 che garantisce una lunga durata del filo, resistenza all'usura e una lama estremamente tagliente. Ogni coltello è lavorato, affilato, sbavato e lucidato con precisione.

ES – Todo lo que se necesita para una cocina creativa. Mango forjado, equilibrado y de volumen y forma perfecto. Concepto de mango sobresaliente: sin fisuras se encuentran aquí el mango con la hoja y garantizan así una higiene y un cuidado perfectos. La hoja está fabricada a partir de una aleación de alta calidad de X50CrMoV15. Esta se caracteriza por una larga durabilidad del filo, la resistencia al desgaste y la máxima agudeza final. Cada cuchillos se trabaja, afila, se rectifica y se pule exactamente.



8 1446 07

7 cm = 3"



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

8 1447 09

9 cm = 3½" ●



8 1447 12

12 cm = 4½"



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

8 1450 10

10 cm = 4"



BUNTSCHNEIDMESSER 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 PER BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA CARNE, FILO ONDULADO

8 1403 12

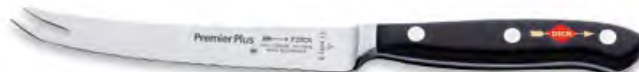
12 cm = 4½"



STEAKMESSER, WELLENSCHLIFF STEAK KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À STEAK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER 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 stiff . rigide . rigida . rígido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 1445 15

15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 1411 15K

15 cm = 6"



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

8 1454 18

18 cm = 7"

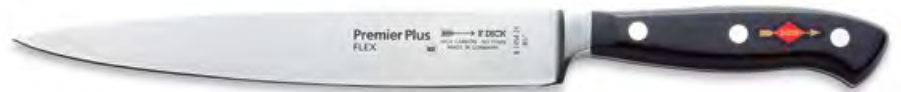
● flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

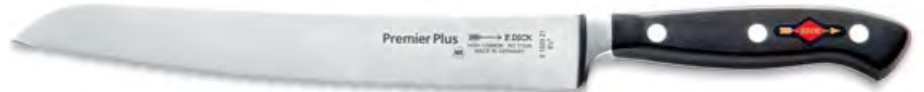
26 cm = 10"



TRANCHIERMESSER, WELLENSCHLIFF CARVING KNIFE, SERRATED EDGE . TRANCELARD, 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

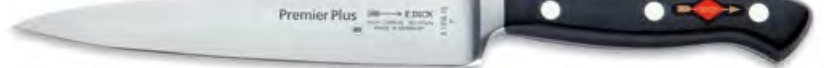
8 1456 15

15 cm = 6"



8 1456 18

18 cm = 7" ●



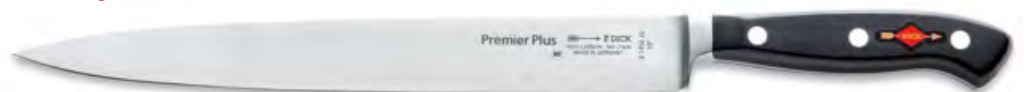
8 1456 21

21 cm = 8½" ● ●



8 1456 26

26 cm = 10" ●



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

8 1404 25

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



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"



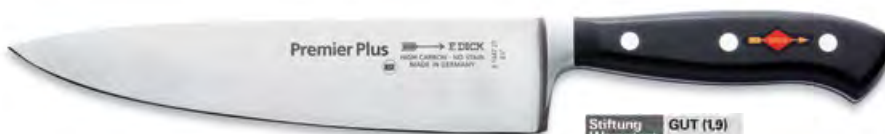
8 1447 15

15 cm = 6"



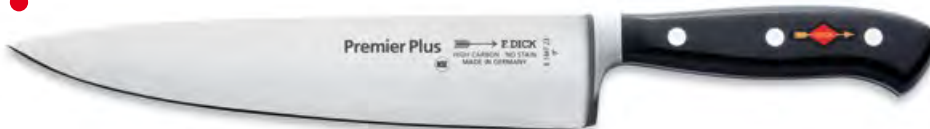
8 1447 21

21 cm = 8½" ●



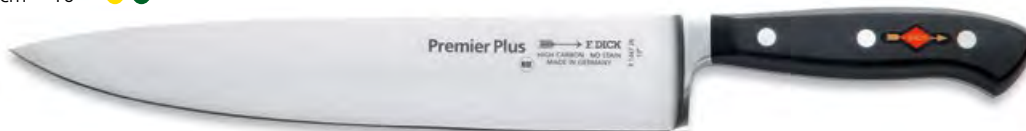
8 1447 23

23 cm = 9" ●



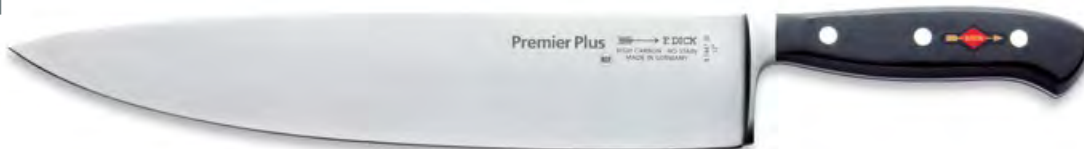
8 1447 26

26 cm = 10" ● ●



8 1447 30

30 cm = 12"



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

PREMIER EURASIA

D – Premier Eurasia

- ⊕ Schlanke Klinge
- ⊕ Extreme Schärfe
- ⊕ Geringes Gewicht
- ⊕ Spezielles Kropfdesign

GB – Premier Eurasia

- ⊕ Slender blade
- ⊕ Extreme sharpness
- ⊕ Light weight
- ⊕ Special bolster design

F – Premier Eurasia

- ⊕ Lame effilée
- ⊕ Tranchant extrême
- ⊕ Poids faible
- ⊕ Forme de mitre spéciale

I – Premier Eurasia

- ⊕ Lama sottile
- ⊕ Filo estremo
- ⊕ Peso limitato
- ⊕ Particolare design dell'appoggio per le dita

ES – Premier Eurasia

- ⊕ Hoja delgada
- ⊕ Afilado extremo
- ⊕ Peso reducido
- ⊕ Diseño especial de la virola

8 1448 09

9 cm = 3½"



8 1443 12

12 cm = 4½"



OFFICEMESSER PARING KNIFE . COUPEAU 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 1443 18

18 cm = 7"



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

8 1405 18

18 cm = 7" / 320g

Slicing slicing . tranchage . per affettare . slicing

8 1406 18

18 cm = 7" / 430g

Chopping chopping . découpe . per tritare . chopping



Slicing



Chopping



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

8 1448 21K

21 cm = 8½"



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

8 1451 26

26 cm = 10"



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

- Auch mit Griff in blau, gelb, rot und grün lieferbar.
- Also available with a blue, yellow, red and green handle.
- Livrable également avec manche bleu, jaune, rouge et vert.
- Disponibile anche con manico blu, giallo, rosso e verde.
- También disponible con mango azul, amarillo, rojo y verde.

Red Spirit

UNSERE INSPIRIERENDEN
OUR INSPIRING SERIES
NOS SOURCES D'INSPIRATION
I NOSTRI ISPIRATORI
NUESTROS INSPIRADORES



GERMAN
DESIGN
AWARD
NOMINEE
2016





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

GB – At first glance you already feel the inspiration and passion of the Knife series. Red Spirit knives have been designed uncompromisingly for sharpness. The blades are ground extremely thin and the cutting edge is also polished. The round, typically Asian-inspired handle of the Knife has an unusual feel to it.

F – Il suffit d'un regard pour que la personne qui voit cette série de couteaux ressente toute l'inspiration et la passion qu'elle dégage. Les couteaux Red Spirit sont conçus pour offrir un tranchant exceptionnel être particulièrement tranchants. Les lames sont affûtées pour être très minces et le tranchant est poli. La forme ronde du manche du couteau de style typiquement asiatique garantit une prise en main remarquable.

I – Già al primo sguardo l'osservatore riesce a cogliere l'ispirazione e la passione nei coltelli della serie Red Spirit, progettati senza compromessi per un taglio perfetto. Le lame sono affilate in modo estremamente sottile e, inoltre, il filo è anche lucidato. Il manico tondo del coltello, tipicamente asiatico, possiede una particolare sensazione tattile.

ES – A primera vista se puede sentir la inspiración y la pasión de esta serie de cuchillos. Los cuchillos Red Spirit están concebidos para un afilado sin concesiones. Las hojas están rectificadas muy finas y además el filo está pulido. El mango redondo, típico asiático posee una sensación táctil extraordinaria.



8 1746 07

7 cm = 3"



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

8 1747 09

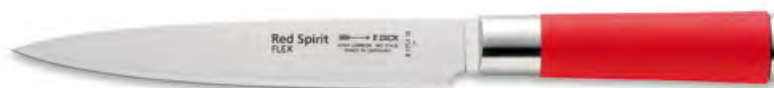
9 cm = 3½"



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

8 1754 18

18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 1757 24

24 cm = 9½"



YANAGIBA TRANCHIER-/SUSHIMESSER . CARVING/SUSHI KNIFE . COUTEAU À TRANCHER SUSHIS . COLTELLO PER TRINCIARE/SUSHI . CUCHILLO DE TRINCHAR/SUSHI

8 1756 21

21 cm = 8½"



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

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"



USUBA GEMÜSEMESSER USUBA VEGETABLE KNIFE .
USUBA, COUTEAU À LÉGUMES . USUBA, COLTELLO PER VERDURA . USUBA, CUCHILLO PARA VERDURAS

8 1705 18

18 cm = 7" / 330g

Slicing slicing . tranchage . per affettare . slicing

8 1706 18

18 cm = 7" / 400g

Chopping chopping . découpe . per tritare . chopping



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

8 1753 21

21 cm = 8½"



TANTO UNIVERSALMESSER
TANTO UTILITY KNIFE . TANTO COUTEAU UNIVERSEL . TANTO COLTELLO UNIVERSALE . TANTO CUCHILLO UNIVERSAL

8 1747 21

21 cm = 8½"



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

8 1739 26

26 cm = 10"



BROTMESSER, WELLENSCHLIFF BREAD KNIFE, SERRATED EDGE .
COUTEAU 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"



WETZSTAHL SHARPENING STEEL . FUSIL . ACCIAINO . CHAIRA



D – Die geschmiedeten ActiveCut Messer bestehen durch die konsequente Form und Ausführung ihrer Klinge und des fugenlosen Vollkunststoffgriffes. Das Messer ist perfekt ausbalanciert und liegt komfortabel in der Hand. Der zweifache Endabzug garantiert eine außergewöhnliche Schärfe. Der Halbkropf ermöglicht das komplette Nachschleifen der Klinge.

GB – The forged ActiveCut knives are characterised by their consistent shape, the design of their blade and the seamless full plastic handle. The Knife is perfectly balanced and sits comfortably in your hand. The double final honing ensures an exceptional sharpness. The half bolster enables the entire blade to be resharpened.

F – La série forgée de couteaux ActiveCut éblouit grâce à la cohérence de la forme et de la finition de sa lame et de son manche en plastique plein. Le couteau est parfaitement équilibré et offre une bonne prise en main. Le double affûtage final garantit un tranchant exceptionnel. Grâce à la demi-mitre, la lame peut être affûtée sur toute sa longueur.

I – La serie di coltelli forgiati ActiveCut affascina per la sua forma coerente, per l'esecuzione della lama forgiata e del manico di plastica resistente, serrato senza fessure. Il coltello è perfettamente bilanciato e ha una presa comoda. La doppia affilatura finale garantisce un filo eccezionale. La mezza protezione dita permette di affilare la lama lungo tutto il taglio.

ES – Los cuchillos forjados de la serie ActiveCut cautivan tanto por la forma y ejecución consecuentes de sus hojas, como por su mango plástico. El cuchillo está perfectamente equilibrado y resulta muy cómodo en la mano. El doble repasado final garantiza un afilado extraordinario. La hoja sin virola permite afilar toda la hoja.



8 9047 09

9 cm = 3½"



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

8 9003 12

12 cm = 4½"



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

8 9045 15

15 cm = 6" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

8 9054 18

18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 9056 21

21 cm = 8½"



TRANCHIERMESSER CARVING KNIFE . TRANCHELARD . 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
8 9047 26

21 cm = 8½"
26 cm = 10"



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

8 9039 21

21 cm = 8½"



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

8 9051 26

26 cm = 10"



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

8 9050 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

Superior





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

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

F – La série Superior est conçue pour l'usage professionnel. Son design classique avec son manche riveté particulièrement léger en font un couteau à la prise en main sûre, qui satisfait les grandes exigences de qualité.

I – La serie Superior è concepita per l'uso in ambito professionale. Il design classico e il manico rivettato e leggero ne fanno un coltello sicuro da maneggiare, che soddisfa le più alte esigenze qualitative.

ES – La serie Superior ha sido concebida para los profesionales. Con un diseño clásico con remaches en el mango y una ligera ejecución se consigue un cuchillo que se maneja con seguridad y satisface las altas exigencias de calidad.



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 PER CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 4050 10

10 cm = 4"



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO PER 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 4400 12

12 cm = 4½"



STEAKMESSER, WELLENSCHLIFF STEAK KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À STEAK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA CARNE, 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, ABGEWINKELTER GRIFF DECORATING KNIFE, ANGLED HANDLE . COUPEAU À DÉCORER, MANCHE COUDÉ . COLTELLO PER DECORARE, MANICO CURVO . CUCHILLO PARA DECORAR, MANGO ACODADO

8 4080 16

16 cm = 6½"



8 4080 18

18 cm = 7"



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO PER CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 4368 13

13 cm = 5"

8 4368 15

15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rígido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

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 4456 21

21 cm = 8½"



8 4456 26

26 cm = 10"



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

8 1004 25

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



8 1004 28

28 cm = 11" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 1150 32

32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



8 1150 32K

32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible
Kullenschliff Kullenschliff . lame alvéolée . lama alveolata . hoja con alvéolos



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

8 4980 18

18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

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 4443 18

18 cm = 7"



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

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 PER CUOCO . CUCHILLO COCINERO

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 ONDULÉE . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 4405 18

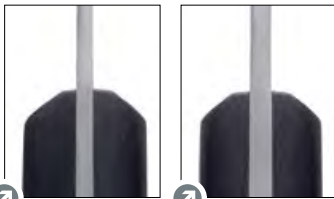
18 cm = 7" / 215 g

Slicing slicing . Tranchage . per affettare . slicing

8 4406 18

18 cm = 7" / 420 g

Chopping chopping . Découpe . per tritare . chopping



Slicing

Chopping



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

Aufschnitt- und Universalmesser, Seite 137-141

Slicers and utility knives, page 137-141

Couteaux à jambon et universel, page 137-141

Coltelli per affettare ed universali, pagina 137-141

Cuchillos jamoneros para fiambre y universal, página 137-141





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

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

F – La gamme de couteaux ProDynamic trouve son usage dans les cuisines collectives et sur les étals. Avec leur manche en plastique plein et la qualité de leur lame, ce sont des couteaux de valeur, au design actuel.

I – I coltelli ProDynamic trovano la loro collocazione nelle grandi cucine e nella grande distribuzione. Il manico di plastica e la lama di qualità ne fanno un coltello moderno dal design attuale.

ES – Los cuchillos de la serie ProDynamic se emplean en grandes cocinas y en barras. Con un mango plástico y una hoja de calidad se consigue un cuchillo moderno con un diseño sobrio.



8 2605 05

5 cm = 2" ●



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

8 2607 07

7 cm = 3" ●●●



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO PER CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 2620 08

8 cm = 3" ●●●○



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO PER CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 2610 09

9 cm = 3½"



KÜCHENMESSER, WELLENSCHLIFF KITCHEN KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU DE CUISINE, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER 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 PER 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"

8 5002 12

12 cm = 4½"



Wellenschliff serrated edge . tranchant ondulé . seghettato . filo ondulado



STEAK-/PIZZAMESSER STEAK/PIZZA KNIFE . COUPEAU À STEAK/PIZZA . COLTELLO PER 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 stiff . rigide . rigida . rigido



8 5368 15

15 cm = 6" ● ●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉOSSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 5370 15

15 cm = 6" ●

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEIN- /FILETIERMESSER BONING/FILETTING KNIFE . COUPEAU À DÉOSSER/FILETER . COLTELLO PER DISSOCCARE/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



8 5990 21

21 cm = 8½"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

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 PER CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 5055 18

18 cm = 7"



8 5055 23

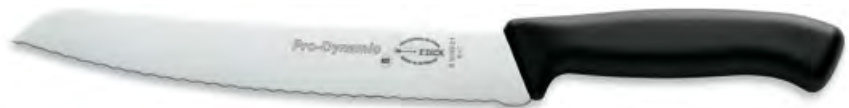
23 cm = 9"



SANDWICHMESSER, WELLENSCHLIFF SANDWICH KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU 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 . COUTEAU 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 . TRANCHELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 5004 25

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



SCHINKENMESSER HAM SLICER . COUTEAU 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 PER CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 5448 26

26 cm = 10"



KOCHMESSER, WELLENSCHLIFF CHEF'S KNIFE, SERRATED EDGE .
COUPEAU DE CHEF, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER CUOCO, SEGHETTATO . CUCHILLO COCINERO, 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 5061 20

20 cm = 8"



BARMESSER BAR KNIFE . COUPEAU DE BAR . COLTELLO DA BAR . CUCHILLO BAR

8 5150 32-12

32 cm = 12½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 5100 00



Komplette Grundausstattung in der Großküche und im Imbissbereich.
Complete basic equipment for the catering sector.
Équipement de base complet pour le personnel débutant et confirmé des
grandes cuisines et dans le secteur de la restauration rapide.
Assortimento di base completo per le grandi cucine e i fast-food.
Equipo básico para cocina industrial y cocina rápida.

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

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

Aufschnitt- und Universalmesser, Seite 137-141

Slicers and utility knives, page 137-141

Couteaux à jambon et universel, page 137-141

Coltelli per affettare ed universali, pagina 137-141

Cuchillos jamoneros para fiambre y universal, página 137-141





D – Damit erfüllen Sie relevante Vorschriften nach HACCP! Eine klare Trennung durch farbige Griffe und ein von Ausbildungsstätten ausgewähltes Programm gewährleisten höchste Sicherheit und Hygiene.

GB – This means that they comply with the relevant HACCP regulations! Strict separation due to coloured handles and a range selected by training establishments ensure the highest level of safety and hygiene.

F – Votre réponse aux directives HACCP ! Une différenciation nette grâce aux manches de couleur et une gamme composée par des centres de formation garantissent la sécurité et une hygiène irréprochables.

I – Così sono rispettate le direttive HACCP! Una chiara divisione attraverso manici colorati e un programma scelto dai centri di formazione garantiscono massima sicurezza e igiene.

ES – ¡Así cumplirá las disposiciones del HACCP! Una clara diferenciación por mangos de colores y una selección de cuchillos elaborada por los principales centros de formación profesional garantizan la mayor seguridad e higiene.



- Backwaren Pastry products . Pâtisseries . Prodotti da forno . Pan y pastelería
- Rotes Fleisch Red Meat . Viande rouge . Carne rossa . Carne roja
- Fisch Fish . Poisson . Pesce . Pescado
- Geflügel Poultry . Volaille . Pollo . Aves
- Gemüse Vegetables . Légumes . Verdura . Verduras
- Gekochte Lebensmittel Cooked Food . Aliments cuits . Alimentos cocinados



Premier Plus HACCP, Seite 32 - 37, ProDynamic HACCP, Seite 50 - 55
 Premier Plus HACCP, page 32 - 37, ProDynamic HACCP, page 50 - 55
 Premier Plus HACCP, pages 32 - 37, ProDynamic HACCP, pages 50 - 55
 Premier Plus HACCP, pagina 32 - 37, ProDynamic HACCP, pagina 50 - 55
 Premier Plus HACCP, página 32 - 37, ProDynamic HACCP, página 50 - 55

9 1530 00
9 1265 00

53 x 32,5 x 1,8 cm (GN 1/1) = 20¾" x 12¾" x ¾"
26,5 x 32,5 x 1,8 cm (GN 1/2) = 10" x 12¾" x ¾"



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

KUNSTSTOFF-SCHNEIDBRETT MIT SAFTRILLE, 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, IMPIEGABILE SU ENTRAMBI I LATI . PICADOR DE PLÁSTICO CON RANURA, UTILIZABLE POR
AMBOS LADOS

AsiaCut
by F.DICK



D – Extrem scharfe Klinge, deutscher rostfreier Stahl, traditionelle asiatische Messerform, Holzgriff aus japanischem Kirschbaum.

GB – An extremely sharp blade, German stainless steel, a traditional Asian Knife shape and a wooden handle made of Japanese cherry wood.

F – Lame extrêmement tranchante, acier inoxydable allemand, couteaux traditionnels d'Asie, manche en bois de cerisier japonais.

I – Lama estremamente affilata, acciaio inox tedesco, forma tradizionale asiatica, manico di legno in ciliegio giapponese.

ES – Hoja extremadamente afilada, acero inoxidable alemán, forma tradicional asiática del cuchillo, mango de madera de cerezo japonés.

8 0047 10

10 cm = 4"



DEBA HACK- UND WIEGEMESSER CHOPPING AND MINCING KNIFE . COUPEAU BERCEUSE ET POUR HACHER . MANNARETTA E MEZZALUNA . CUCHILLO PICADOR

8 0042 16

16 cm = 6½"



SANTOKU UNIVERSALMESSER UTILITY KNIFE . COUPEAU UNIVERSEL . COLTELLO UNIVERSALE . CUCHILLO UNIVERSAL

8 0043 16

16 cm = 6½"



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

8 0056 24

24 cm = 9½"



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

**DICK**

Traditionsmarke der Profis

PALETTEN SPATULAS PALETTES ET SPATULES SPATOLE E PALETTE ESPÁTULAS

8 1332 26

3,5 x 26 cm = 1½" x 10"



PALETTE, GESCHMIEDET SPATULA, FORGED . PALETTE, FORGÉE . PALETTA FORGIATA . ESPÁTULA FORJADA

8 1331 23

3,6 x 23 cm = 1½" x 9"



PALETTE SPATULA . PALETTE . PALETTA . ESPÁTULA

8 1334 13

5 x 13 cm = 2" x 5"



WINKELPALETTE SPATULA, OFFSET . PALETTE-SPATULE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

8 1336 13

5 x 13 cm = 2" x 5"



WINKELPALETTE, GESCHLITZTE KLINGE SPATULA, OFFSET, PERFORATED BLADE . PALETTE-SPATULE, 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-SPATULE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

8 1334 25

3,6 x 25 cm = 1½" x 10"



WINKELPALETTE SPATULA, OFFSET . PALETTE-SPATULE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

9 1105 16

16 cm = 6½"



TORTENMESSER-/HEBER CAKE KNIFE & LIFTER . COUPEAU ET PELLE À GATEAU . 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-SPATULE 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-SPATULE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

8 5331 10

2 x 10 cm = 1" x 4"



PALETTE SPATULA . PALETTE . PALETTA . ESPÁTULA

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-SPATULE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

8 5337 20

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



WINKELPALETTE, GELOCHTE KLINGE SPATULA, OFFSET, PERFORATED BLADE . PALETTE-SPATULE, LAMA PJORÉE . PALETTA CURVA, LAMA PERFORARE . ESPÁTULA PERFORADA, HOJA DOBLADA

8 5338 20

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



WINKELPALETTE SPATULA, OFFSET . PALETTE-SPATULE . PALETTA CURVA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

9 1001 20

20 cm = 8"



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

9 1901 20

20 cm = 8"



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

9 5101 17

17 cm = 6½"



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

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 1017 13

13 cm = 5"



9 1017 15

15 cm = 6"



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

9 2010 09

9 cm = 3½"



STEAKGABEL STEAK FORK . FOURCHETTE À STEAK . FORCHETTA PER BISTECCA . TENEDOR PARA CARNE

9 2012 09

9 cm = 3½"



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

9 2018 13

13 cm = 5"



KÜCHENGABEL KITCHEN FORK . FOURCHETTE DE CUISINE . FORCHETTA PER CUCINA . TENEDOR COCINA

Traditional



DICK



kleiner Einstich!
small puncture!
Piqûre réduite!
incisione piccola!
¡Pinchazo pequeño!



Auch mit Griff in blau, gelb und rot lieferbar.



Also available with a blue, yellow and red handle.



Livable également avec manche bleu, jaune et rouge.

Disponibile anche con manico blu, giallo e rosso.

También disponible con mango azul, amarillo y rojo.

8 5700 09

**ProDynamic****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 11-26

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

8 2620 11-24

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

8 2607 07-23

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 4700 04

**Superior****Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"

8 4020 06

Gemüsemesser Vegetable Knife . Couteau à légumes . Coltello per verdura . Cuchillo para verduras . 7 cm = 3"

8 4030 07

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"

8 4050 10

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

8 4900 00

**ProDynamic****Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

2 Frühstücksmesser Breakfast Knife . Couteaux petit-déjeuner . Coltelli colazione .

Cuchillo fiambre . 11 cm = 4½"

8 2631 11

FRÜHSTÜCKSMESSER-SET, 2-TEILIG BREAKFAST KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX PETIT-DÉJEUNER, 2 PIÈCES . SET COLTELLI COLAZIONE, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS PARA DESAYUNAR, 2 PIEZAS

8 5700 03

**ProDynamic****Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

4 Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé .

Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"

8 5015 11

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

8 5700 04



ProDynamic

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Küchenmesser, Wellenschliff Kitchen Knife, serrated edge . Couteau de cuisine, tranchant ondulé .

Coltello per cucina, seghettato . Cuchillo cocina, filo ondulado . 9 cm = 3½"

8 2610 09

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

8 2607 07

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

8 2605 05

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 02



ProDynamic

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Brotzeitgabel Snack fork . Fourchette de cuisine . Forchetta cucina . Tenedor lunch . 9 cm = 3½"

9 2012 09

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

8 5015 11

BROTZEIT-SET, 2-TEILIG SNACK SET, 2 PIECES . SET POUR CASSE-CROÛTE, 2 PIÈCES . SET DA SPUNTINO, 2 PEZZI JUEGO DE CUBIERTOS PARA ALMORZAR, 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'ULIVO . 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 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

8 5210 00



8 5220 00



8 5230 00



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

40 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 EXPOSITORA DE VENTA, CUCHILLOS UNIVERSALES, 40 PIEZAS

8 5200 03

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

30 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 EXPOSITORA DE VENTA, MONDADORES, 30 PIEZAS

8 5200 04

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

30 Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine .
 Coltello per 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 EXPOSITORA DE VENTA, CUCHILLOS UNIVERSALES, 30 PIEZAS



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



D – F. DICK-Kochwerkzeuge sind die optimale Ergänzung in der Küche. Alle anfallenden Arbeiten können mit diesen Werkzeugen sicher und schnell bewältigt werden.

GB – F. DICK tools for chefs are the perfect addition in the kitchen. All tasks that need to be done can be accomplished quickly and easily with these tools.

F – Les outils de cuisine F. DICK sont les compléments idéaux dans la cuisine. Grâce à ces outils, tous les travaux occasionnels peuvent être effectués de manière sûre et rapide.

I – Gli attrezzi per cuoco F. DICK sono il complemento ideale per la cucina. Con questi utensili ogni lavoro può essere eseguito in modo sicuro e veloce.

ES – Las herramientas de cocina de F. DICK son el complemento óptimo para las cocinas. Todos los trabajos pueden realizarse de forma segura y rápida con estos utensilios.



9 1004 00

12,5 x 8,5 cm = 5" x 3"



KOTELETTKLOPFER MEAT TENDERIZER . BATTE À CÔTELETTES . 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 0155 24

24 cm = 9½"



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

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 25

25 cm = 10"



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

9 1094 00

7 cm = 3"



9 1096 00

6 cm = 2½"



AUSTERNÖFFNER OYSTER OPENER . COUPEAU À HUITRES . 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



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

9 0154 13



GRÄTENPINZETTE FISHBONE TWEEZERS . PINCE À ARÊTES . PINZETTA PER LISCHE . PPINZAS 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, FOGLI NICKELATI . TIJERAS PARA ALETAS DE PESCADO, HOJAS NIQUELADAS

9 0086 25

25 cm = 10"



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

9 0082 21

20 cm = 8"



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, ÉTAMPÉS .
FORBICI DA CUCINA, STAMPATE . TIJERAS DE COCINA, ESTAMPADAS

9 0085 20

20 cm = 8"



HAUSHALTSSCHERE GESTANZT KITCHEN SHEARS, STAMPED . CISEAUX DE MÉNAGE, ÉTAMPÉS .
FORBICI DA CASA, STAMPATE . TIJERAS DE COCINA, ESTAMPADAS

9 1091 12

Ø 12 mm = ½"



9 1091 25

Ø 25 mm = 1"



FRUCHTAUSSTECHEUR PARISIAN SCOOP . EMPORTE-PIÈCE POUR FRUITS . SCAVINI PER FRUTTA .
CUCHARILLA PARA FRUTAS

9 1092 00

Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"



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

9 1097 00



ZITRONENSCHABER LEMON ZESTER . ZESTEUR . RASCHIALIMONI . RALLADOR DE LIMONES

8 2523 00



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

8 2527 00



ZITRONENRITZER LEMON DECORATOR . DÉCORE-CITRONS . RIGALIMONI . DECORADOR DE LIMONES

8 2525 00



SPARSCHÄLER PEELER . COUPEAU ÉCONOME . 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"



WURSTPROBIERMESSER MIT GABEL SAUSAGE TASTING KNIFE WITH FORK . COUPEAU 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 DE DÉGUSTATION, 3 PIÈCES . SET DEGUSTAZIONE, 3 PEZZI . JUEGO DE DEGUSTACIÓN, 3 PIEZAS

9 1081 00

11 cm = 4½"



KELLNERBESTECK WAITER'S FRIEND . TIRE-BOUCHON TRAITEUR . APRIBOTTIGLIE DA CAMERIERE . SACACORCHOS CAMARERO

8 1062 00



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

9 0591 33
9 0591 55

33 cm = 13"
55 cm = 21½"

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



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,
CON RIBALTA . AGUJA DE MECHAR, CON TAPETA

9 1003 18
9 1003 20

18 cm = 7"
20 cm = 8"



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

9 1030 18
9 1030 20

18 cm = 7"
20 cm = 8"



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

9 1170 00



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Spicknadel mit Klappe Larding Needle with flap . Aiguille à larder avec clapet . Ago per lardellare con ribalta .

Aguja de mechar, con tapeta . 20 cm x 5 mm = 8" x ¼"

9 1173 20

Dressiernadel, gerade Lacing needle, straight . Aiguille à brider, droite . Ago da cucina, diritto .

9 1003 18

Aguja para coser carne, recta . 18 cm = 7" . 20 cm = 8"

9 1003 20

Dressiernadel, gebogen Lacing needle, curved . Aiguille à brider, courbe . Ago da cucina, curvo .

9 1030 18

Aguja para coser carne, curva . 18 cm = 7" . 20 cm = 8"

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 . JUEGO DE AGUJAS PARA MECHAR Y COSER CARNE

9 9000 02

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

9 9000 03

16 cm = 6½"

9 9000 14

26 cm = 10"



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 blade length . longueur de lame . lunghezza della lama . 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.

Para proteger la hoja y prevenir lesiones.



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"



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trincar . 26 cm = 10"	8 1456 26
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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
Filetmesser, 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 trincar . 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 1331 23
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchetta . Tenedor . 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"



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Filetmesser, 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 trincar . 21 cm = 8½"	8 1456 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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 1331 23
Tourniermesser Tourne Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	8 4020 06
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per 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
Küchengabel Kitchen Fork . Fourchette de cuisine . Forchetta per cucina . Tenedor cocina . 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 d'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 con ribalta . 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«, 17-TEILIG CHEF'S SET »PLAZA«, 17 PIECES . MALLETTE DE CHEF « PLAZA », 17 PIÈCES . VALIGIA PER CUOCO »PLAZA«, 17 PEZZI . MALETÍN PARA COCINERO »PLAZA«, 17 PIEZAS

8 1166 00

L = 49 cm . B = 36 cm . H = 11 cm
L = 19½" . W = 14" . H = 4½"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Filetmesser, flexibel	Filletting Knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello per filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18-12
Tranchiermesser	Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"	8 1456 18-02
Kochmesser	Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21-14
Tranchiermesser	Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 26 cm = 10"	8 1456 26-03
Universalmesser, Wellenschliff	Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Spicknadelbüchse mit:	Container for Needles with: . Boîte d'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 . Lardoire à 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
Schälmesser	Peeling Knife . Couteau à épucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05-14
Küchenmesser	Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per cucina . Cuchillo cocina . 8 cm = 3"	8 2620 08-14
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 5368 15-02
Küchengabel	Kitchen Fork . Fourchette de cuisine . Forchetta cucina . Tenedor cocina . 18 cm = 7"	9 2020 18-03
Wetzstahl	Sharpening steel . Fusil . Acciaino . 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 »HACCP«, 17-TEILIG CHEF'S SET »HACCP«, 17 PIECES . MALLETTE DE CHEF « HACCP », 17 PIÈCES .
VALIGIA PER CUOCO »HACCP«, 17 PEZZI . MALETÍN PARA COCINERO »HACCP«, 17 PIEZAS

8 1175 00

L = 49 cm . B = 36 cm . H = 11 cm
L = 19½" . W = 14" . H = 4½"**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 per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	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 épucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05
Küchenmesser	Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per 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 . Acciaino . 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 Grater . 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"**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 per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trincar . 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 1170 00

L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**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 1039 21B
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21B
Santoku Santoku . Santoku . Santoku . Santoku . 18 cm = 7"	8 1442 18B
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trincar . 18 cm = 7"	8 1456 18B
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Désosseur, flexible . Coltello per disossare, flex . Deshuesador, flexible . 15 cm = 6"	8 1445 15B
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09B

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

8 1161 00

L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**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
Fleischgabel, geschmiedet Meat fork, forged . Fourchette à viande, forgée . Forchetta per carne, forgiata . Tenedor para carne, forjado . 18 cm = 7"	9 2020 18
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Filetierreder, 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 . Couteau à Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per 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 1169 00

L = 43 cm . B = 32 cm . H = 6 cm
L = 17" . W = 12½" . H = 2½"**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 per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 4447 21
Filetmesser, 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 per 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"**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 per cucina . Tenedor cocina . 13 cm = 5"	9 2018 13
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello 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 éplucher . Spelucchino per 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"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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
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
Fleischgabel, geschmiedet Meat fork, forged . Fourchette à viande, forgée . Forchetta per carne, forgiata . Tenedor para carne, forjado . 18 cm = 7"	9 2020 18
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
Filetierreder, 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 per 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
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil . Acciaio . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25

KUNSTLEDER-ROLLTASCHE, 11-TEILIG ARTIFICIAL LEATHER ROLL BAG, 11 PIECES . TROUSSE ENROULABLE EN SIMILI-CUIR, 11 PIÈCES . BORSA ARROTOLABILE DI PELLE SINTETICA, 11 PEZZI . BOLSO PARA CUCHILLOS DE PIEL SINTÉTICA, 11 PIEZAS

8 1017 90

L = 48 cm . B = 25 cm
L = 19" . W = 10"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per 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
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 per 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 . Acciaio Dick Diamant . Chaira Dick Diamante . 25 cm = 10"	7 9203 25

KOCHTASCHE »CULINARY BAG« KNIFE BAG »CULINARY BAG« . SAC CULINAIRE « CULINARY BAG » EN TEXTILE . BORSA PER CUOCO »CULINARY BAG« . MALETIN PARA COCINERO »CULINARY BAG«

8 1079 00

L = 60 cm . B = 48 cm
L = 23½" . W = 19"**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 per 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 per 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
Fleischgabel, geschmiedet Meat fork, forged . Fourchette à viande, forgée . Forchetta per carne, forgiata . Tenedor para carne, forjado . 18 cm = 7"	9 2020 18

STARTERSET, 9-TEILIG STARTERSET, 9 PIECES . SET POUR DÉBUTANTS, 9 PIÈCES . SET PER PRINCIPIANTI, 9 PEZZI .
STARTERSET, 9 PIEZAS

8 9094 00

L = 60 cm . B = 48 cm
L = 23½" . W = 19"**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
Filetierreder, 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 per 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 .
SET PER PRINCIPIANTI »ACTIVECUT«, 8 PEZZI . STARTERSET »ACTIVECUT«, 8 PIEZAS

8 1094 00

L = 60 cm . B = 48 cm
L = 23½" . W = 19"**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 per 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 per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 5447 21
Filetierreder, 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 . SET PER PRINCIPIANTI »PRODYNAMIC«, 8 PEZZI . STARTERSET »PRODYNAMIC«, 8 PIEZAS

8 1067 00

L = 50 cm . B = 43 cm
L = 19½" . W = 17"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé .	
Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
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

TEXTIL-ROLLTASCHE, 6-TEILIG TEXTILE ROLL BAG, 6 PIECES . TROUSSE ENROULABLE TEXTILE, 6 PIÈCES .
AVVOLGIBILE PER CUOCO DI TESSUTO, 6 PEZZI . BOLSO COCINERO TEXTIL, 6 PIEZAS

8 1767 00

L = 50 cm . B = 43 cm
L = 19½" . W = 17"**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
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 5363 15
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3 ½"	8 1747 09
Filetmesser 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 per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8 ½"	8 1747 21

TEXTIL-ROLLTASCHE »RED SPIRIT«, 6-TEILIG TEXTILE ROLL BAG »RED SPIRIT«, 6 PIECES . TROUSSE ENROULABLE TEXTILE »RED SPIRIT«, 6 PIÈCES . AVVOLGIBILE PER CUOCO DI TESSUTO »RED SPIRIT«, 6 PEZZI . BOLSO COCINERO TEXTIL »RED SPIRIT«, 6 PIEZAS

8 9067 00

L = 50 cm . B = 43 cm
L = 19½" . W = 17"**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 per 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 PER CUOCO DI TESSUTO »ACTIVECUT«, 6 PEZZI . BOLSO COCINERO TEXTIL »ACTIVECUT«, 6 PIEZAS

8 1062 00

L = 26 cm . B = 34 cm
L = 10" . W = 13½"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05
Apfelentkerner Apple Corer . Vide-pommes . Levatoroli . Deshuesador de manzanas	8 2523 00
Fruchtausstecher Parisian Scoop . Emporte-pièce pour fruits . Scavini per frutta . Cucharilla para frutas . 12 mm = ½"	9 1091 12
Zitronenschaber Lemon Zester . Zesteur . Raschialimoni . Rallador de limones	9 1097 00
Winkelpalette Spatula, offset . Palette-spatule . Paletta curva . Espátula hoja doblada . 10 cm = 4"	8 5336 10
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

GARNIERSET, 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, 11-TEILIG, OHNE BESTÜCKUNG ARTIFICIAL LEATHER ROLL BAG, 11 PIECES, EMPTY .
TROUSSE ENROULABLE EN SIMILI-CUIR, 11 PIÈCES, VIDE . AWOLGIBILE DI PELLE SINTETICA, 11 PEZZI, VUOTA .
BOLSO PARA CUCHILLOS DE PIEL SINTÉTICA, 11 PIEZAS, VACÍO

8 1095 01

L = 83 cm . B = 48 cm
L = 33" . W = 19"

MESSERTASCHE, 11-TEILIG, OHNE BESTÜCKUNG KNIFE BAG, 11 PIECES, EMPTY . TROUSSE À COUTEAUX 11 PIÈCES, VIDE .
AVVOLGIBILE PER COLTELLI, 11 PEZZI, VUOTO . BOLSO PARA CUCHILLOS, 11 PIEZAS, VACÍO

8 1172 01

L = 38 cm . B = 19 cm . H = 48 cm
L = 15" . W = 7½" . H = 18½"



RUCKSACK »ACADEMY«, OHNE BESTÜCKUNG »ACADEMY« BACKPACK, EMPTY . SAC À DOS « ACADEMY », VIDE .
ZAINO »ACADEMY«, VUOTA . MOCHILA »ACADEMY«, VACÍO

8 1160 00

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



MAGNETKOFFER, OHNE BESTÜCKUNG MAGNETIC CASE, EMPTY .
MALLETTTE 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, VIDES .
VALIGIA PER CUOCO »PROFESSIONÁL« CON DUE INSERTI MAGNETICI, VUOTO . MALETIN PARA COCINERO »PROFESSIONAL«
CON DOS SOPORTES MAGNETICOS, VACIO

8 1010 00-01

L = 48 cm . B = 25 cm
L = 19" . W = 10"

D -

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

GB -

- ⊕ Two compartments for 34 knives and ancillary items
- ⊕ One compartment 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 ed 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 . MALETIN PARA COCINERO »CULINARY BAG«, VACÍO

8 1077 01

L = 48 cm . B = 60 cm
L = 19" . W = 23½"



TEXTIL-ROLLTASCHE, 11-TEILIG, WASCHBAR, OHNE BESTÜCKUNG TEXTILE ROLL BAG, 11 PIECES, WASHABLE, EMPTY . TROUSSE ENROULABLE TEXTILE, 11 PIÈCES, LAVABLE, VIDE . AVVOLGIBILE PER CUOCO DI TESSUTO, LAVABILE, 11 PEZZI, VUOTO . BOLSO COCINERO TEXTIL, 11 PIEZAS, LAVABLE, VACÍO

8 1076 01

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



TEXTIL-ROLLTASCHE, 6-TEILIG, WASCHBAR, OHNE BESTÜCKUNG TEXTILE ROLL BAG, 6 PIECES, WASHABLE, EMPTY . TROUSSE ENROULABLE TEXTILE, 6 PIÈCES, LAVABLE, VIDE . AVVOLGIBILE PER CUOCO DI TESSUTO, LAVABILE, 6 PEZZI, VUOTO . BOLSO COCINERO TEXTIL, 6 PIEZAS, LAVABLE, VACÍO

8 1062 01

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



GARNIERSET, 7-TEILIG, OHNE BESTÜCKUNG GARNISHING SET, 7 PIECES, EMPTY . TROUSSE POUR OUTILS DE CUISINE, 7 PIÈCES, VIDE . SET GUARNITURA, 7 PEZZI, VUOTO . BOLSO PARA DE UTENSILIOS PARA DECORAR, 7 PIEZAS, VACÍO

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"

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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 DESIGNER 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"

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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 . 12 cm = 4½"	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 DESIGNER 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 1971 00

L = 32 cm . B = 22,5 cm . H = 23 cm
L = 12½" . W = 9" . H = 9"

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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
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
Küchenschere Kitchen Shears . Ciseaux de cuisine . Forbici da cucina . Tijeras de cocina . 21 cm = 8½"	9 0082 21



MESSER-HORT, »1905«, 6-TEILIG KNIFE SHELTER, »1905«, 6 PIECES . PORTE-COUTEAUX, « 1905 »,
6 PIÈCES . PORTACOLTELLI, »1905«, 6 PEZZI . SALVACUCHILLOS »1905«, 6 PIEZAS

8 8020 00

L = 32 cm . B = 22,5 cm . H = 23 cm
L = 12½" . W = 9" . H = 9"

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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
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
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"	8 1447 12
Fleischgabel, geschmiedet Meat fork, forged . Fourchette à viande, forgée . Forchetta per carne, forgiata . Tenedor para carne, forjado . 18 cm = 7"	9 2020 18



MESSER-HORT, »PREMIER PLUS«, 6-TEILIG KNIFE SHELTER, »PREMIER PLUS«, 6 PIECES . PORTE-COUTEAUX, « PREMIER PLUS »,
6 PIÈCES . PORTACOLTELLI, »PREMIER PLUS«, 6 PEZZI . SALVACUCHILLOS »PREMIER PLUS«, 6 PIEZAS

8 8070 00

L = 33 cm . B = 9,5 cm . H = 30 cm
L = 13" . W = 4" . H = 12"**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 disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 1445 13
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Coltello per trinciare . Cuchillo de trincar . 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 per 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 MADERA, »PREMIER PLUS«, 9 PIEZAS

8 8080 00

L = 33 cm . B = 9,5 cm . H = 30 cm
L = 13" . W = 4" . H = 12"**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 disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine Coltello per 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 per 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 MADERA, »SUPERIOR«, 9 PIEZAS

8 8030 00

L = 33 cm . B = 9,5 cm . H = 30 cm
L = 13" . W = 4" . H = 12"**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 per 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 per cucina . Cuchillo cocina . 16 cm = 6½"	8 5080 16
Ausbein-/Filetmesser, flexibel Boning/Filleting Knife, flexible . Couteau à 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 pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 5039 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef Coltello per 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 MADERA, »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 DESIGNER MAGNETIC KNIFE BLOCK, EMPTY . BLOC À COUTEAUX DESIGN,
MAGNÉTIQUE, VIDE . CEPPO MAGNETICO DI DESIGN, VUOTO . BLOQUE DE CUCHILLOS MAGNÉTICO 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 MADERA, VACÍO

8 8040 01

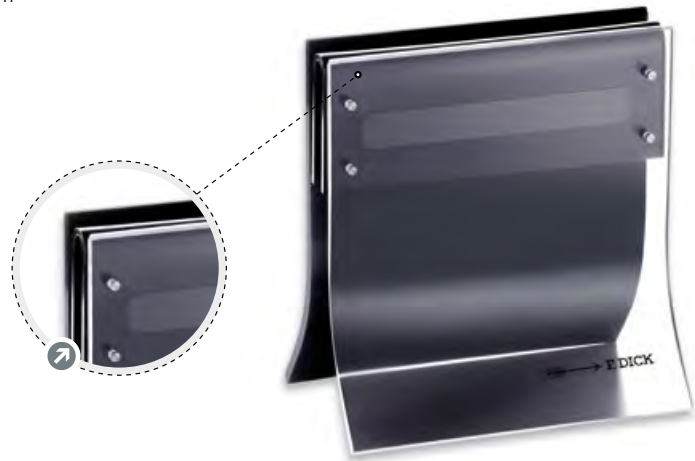
B = 24 cm . T = 11,5 cm . H = 28 cm
L = 9½" . W = 4½" . H = 11"



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

8 8040 02

B = 24 cm . T = 15 cm . H = 28 cm
L = 9½" . W = 6" . H = 11"



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

8 1972 00

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



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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 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"

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 23 cm = 9"	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 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 1772 00

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

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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 pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 26 cm = 10"	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 9072 00

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

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 9039 21
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 9047 09



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

8 1973 00

B = 24 cm . T = 15 cm . H = 41 cm
L = 9½" . W = 6" . H = 16"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Cotello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1956 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 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
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Désosseur, flexible . Coltello disossare, flex . Deshuesador, flexible . 15 cm = 6"	8 1945 15



MESSERBLOCK »4KNIVES XL«, 1905, 6-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES XL«, 1905, 6 PIECES . BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES XL », POUR COUTEAUX 1905, 6 PIÈCES . CEPPO »4KNIVES XL«, 1905, 6 PEZZI . BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES XL«, 1905, 6 PIEZAS

8 8040 12

B = 24 cm . T = 15 cm . H = 41 cm
L = 9½" . W = 6" . H = 16"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 23 cm = 9"	8 1447 23
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Cotello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1456 21
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 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
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Désosseur, flexible . Coltello disossare, flex . Deshuesador, flexible . 15 cm = 6"	8 1445 15



MESSERBLOCK »4KNIVES XL«, PREMIER PLUS, 6-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES XL«, PREMIER PLUS, 6 PIECES . BLOC À COUTEAUX, « 4KNIVES XL », PREMIER PLUS, 6 PIÈCES . CEPPO »4KNIVES«, PREMIER PLUS, 6 PEZZI . BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES XL«, PREMIER PLUS, 6 PIEZAS

8 1773 00

B = 24 cm . T = 15 cm . H = 41 cm
L = 9½" . W = 6" . H = 16"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1747 21
Tranchiermesser Carving Knife . Tranchelard . Cotello per trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1756 21
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 . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1747 09
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1739 26
Filetierreisser Filleting Knife . Couteau à fileter . Coltello per filettare . Cuchillo para filetear . 18 cm = 7"	8 1754 18



MESSERBLOCK »4KNIVES XL«, RED SPIRIT, 6-TEILIG KNIFE BLOCK »4KNIVES XL«, RED SPIRIT, 6 PIECES . BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES XL », RED SPIRIT, 6 PIÈCES . CEPPO »4KNIVES XL«, RED SPIRIT, 6 PEZZI . BLOQUE DE CUCHILLOS »4KNIVES XL«, RED SPIRIT, 6 PIEZAS

8 1048 00

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



1893

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, lama alveolata .
Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"

8 1042 18K
8 1047 09
8 1047 21

DAMASZENER-SET 3-TEILIG DAMASCUS KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX DAMASSÉS, 3 PIÈCES .
SET COLTELLI DAMASCATI, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS DAMASCENOS, 3 PIEZAS

8 1097 00B

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



Premier WORLDCHEFS

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Santoku Santoku . Santoku . Santoku . Santoku . 18 cm = 7"
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"

8 1442 18B
8 1447 09B

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

8 1099 00

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



Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 1447 12
8 1447 21
8 1454 18

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"

Premier Eurasia

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"

Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser	Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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"

Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser	Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello per 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



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

8 1097 00

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



Premier Eurasia

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, couteau de chef, lame alvéolée .
Santoku, lama alveolata . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 12 cm = 4½"

8 1442 18K

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 1093 00

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



Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

4 Steakmesser Steak Knives . Couteaux à steak . Coltelli per 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 PER BISTECCA,
4 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS PARA CARNE, 4 PIEZAS

8 1080 00

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



Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

2 Gabeln Forks . Fourchettes . Forchette . Tenedores . 9 cm = 3½"

9 2010 09

2 Steakmesser Steak Knives . Couteaux à steak . Coltelli per bistecca . Cuchillos para carne . 12 cm = 4½"

8 1400 12

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

8 1748 00

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



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 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 4990 00

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



Superior

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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



Superior

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée	
Santoku, con alveoli . Santoku, hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 4442 18K
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello 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"

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 per 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



Superior

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello per 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 02



ProDynamic

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Brotzeitgabel Snack fork . Fourchette pour casse-croûte . Forchetta da spuntino . Tenedor lunch . 9 cm = 3½"

9 2012 09

Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé .

Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 11 cm = 4½"

8 5015 11

BROTZEIT-SET, 2-TEILIG SNACK SET, 2 PIECES . SET POUR CASSE-CROÛTE, 2 PIÈCES . SET DA SPUNTINO, 2 PEZZI .
JUEGO DE CUBIERTOS PARA ALMORZAR, 2 PIEZAS

8 5700 09



ProDynamic

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 11-26

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

8 2620 11-24

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

8 2607 07-23

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 04



ProDynamic

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 2610 09

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

8 2607 07

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

8 2605 05

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



ProDynamic

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 5015 11

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

8 4900 00



ProDynamic

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

2 Frühstücksmesser Breakfast Knife . Couteaux petit-déjeuner . Coltelli per colazione . Cuchillo para desayunar . 11 cm = 4½"

8 2631 11

FRÜHSTÜCKSMESSER-SET, 2-TEILIG BREAKFAST KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX PETIT-DÉJEUNER, 2 PIÈCES . SET COLTELLI PER COLAZIONE, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS PARA DESAYUNAR, 2 PIEZAS



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



DIE VORTEILE UNSERER WETZSTÄHLE

THE ADVANTAGES OF OUR SHARPENING STEELS

LES QUALITÉS 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 – NUESTROS 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 galvánico. **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, anima tenace ma, tuttavia, tenera

Capa exterior dura, núcleo blando y resistente

DIE RICHTIGE HANDHABUNG

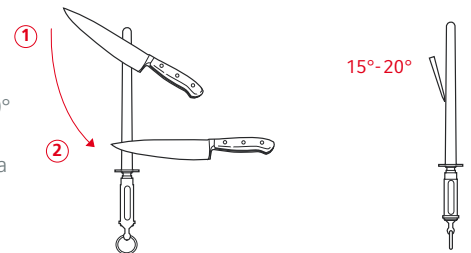
CORRECT HANDLING

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 Schärfgerätes 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

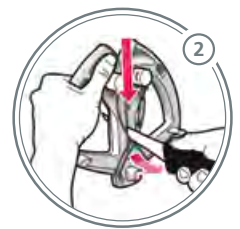
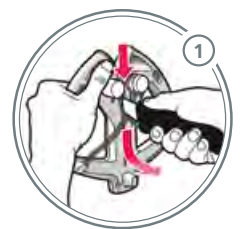
Introduisez le couteau dans la fente du dispositif et tirez-le vers vous en appliquant une légère pression et en remontant doucement le manche. Faux : N'appuyez jamais vers le bas en tirant vers vous. Appuyer vers le bas et ensuite tirer vers soi.

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 taglio affilato. In base all'uso del coltello è auspicabile un filo liscio o leggermente ruvido.

Estrias de las chairas: en función de la estria 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.



D – Jeder DICKORON-Wetzstahl ist für ganz bestimmte Anwendungsbereiche konzipiert. Modernste Fertigungstechnologien gewährleisten ein langes und verschleißarmes Arbeiten. Die speziellen Griffe sorgen für sichere Handhabung.

GB – Every DICKORON sharpening steel has been designed for a particular application. State-of-the-art production technologies guarantee long lasting and wear-resistant use. The special handles ensure a safe grip.

F – Chaque fusil DICKORON est un vrai spécialiste de l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Des technologies de finition les plus modernes garantissent un travail durable avec une usure réduite. Les manches spéciaux assurent une prise en main sûre.

I – Ogni acciaino DICKORON è concepito per uno specifico campo di applicazione. Le più moderne tecnologie di produzione garantiscono una lunga durata e uno spreco minimo. I manici speciali offrono una presa sicura.

ES – Cada chaira DICKORON está concebida para ámbitos de aplicación muy concretos. Las tecnologías de fabricación más modernas garantizan una larga vida útil y poco desgaste. Los mangos especiales garantizan un manejo seguro.

- 7 5981 30
- 7 5983 30
- 7 5981 35

30 cm = 12"
30 cm = 12"
35 cm = 14"

Saphirzug Sapphire Cut . Taille saphir . Taglio zaffiro . Estriado zafiro



DICKORON CLASSIC

- 7 5003 30

30 cm = 12"

Superfeinzug Ultra-fine Cut . Taille fine supérieure . 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 afilar 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
- 7 5973 30

30 cm = 12"
30 cm = 12"

Superfeinzug Ultra Fine Cut . Taille fine supérieure . Taglio superfine . Estriado super fino

Rostfreie Edelstahlklinge, hygienischer Vollkunststoffgriff Stainless steel blade, hygienic plastic handle . Corps en acier inox., manche en matière plastique pleine de conception hygiénique . Lama di acciaio inox, manico igienico . Hoja de acero fino inoxidable, mango higiénico de material sintético



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 Côtés taille . 2 Lati taglio zaffiro/2 Lati taglio . 2 Lados con estriado tipo zaffiro/2 Lados



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 – arrotatura 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

SHARPENING STEELS

FUSILS

ACCIAINI

CHAIRAS

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

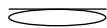
Schleifwirkung bei starkem Druck – feines Abziehen bei leichtem Druck Grinding effect by strong pressure – honing the edge by light pressure . Une forte pression permet d'affûter, une légère pression permet d'affiler . Effetto affilatura con una pressione decisa – sbavatura fine con una pressione leggera . 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 ACCIARINI IN UNO . DICK MULTICUT, 7 CHAIRAS EN UNO

7 2000 28

28 cm = 11"



Superfeinzug Ultra Fine Cut . Taille fine supérieure . Taglio superfine . Estriado super fino



DICK 2000 FLACHSTAHL FLAT STEEL . FUSIL PLAT . ACCIAINO PIATTO . CHAIRA PLANO

7 5873 30

30 cm = 12"

Saphirzug Sapphire Cut . Taille saphir . Taglio zaffiro . Estriado zafiro

Ebenholzgriff mit Neusilbereinlagen für Gravuren Ebony wood handle with nickel silver inserts for engravings . Manche en ébène poli avec plaques en alliage d'argent pour gravure de dédicaces . Manico d'ebano con inserti di alpaca per gli intarsi . Mango de ébano 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

Ebenholzgriff mit Neusilbereinlagen für Gravuren Ebony wood handle with nickel silver inserts for engravings . Manche en ébène poli avec plaques en alliage d'argent pour gravure de dédicaces . Manico d'ebano con inserti di alpaca per gli intarsi . Mango de ébano 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». ACCIANO »RED SPIRIT«. CHAIRA »RED SPIRIT«

● 7 1711 30

30 cm = 12"

Standardzug Regular Cut . Taille standard. Taglio standard . Estriado estándar

● 7 1713 30

30 cm = 12"

Mit Holzgriff Wooden handle . Manche bois . Con manico di legno . Con mango de madera

● 7 1711 35

35 cm = 14"



STANDARDZUG REGULAR CUT . TAILLE STANDARD . TAGLIO STANDARD . ESTRIADO ESTÁNDAR

● 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 5171 25

25 cm = 10"

Standardzug Regular Cut . Taille standard. Taglio standard . Estriado estándar

● 7 5171 30

30 cm = 12"

● 7 5173 30

30 cm = 12"

● 7 5171 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 9203 25

25 cm = 10"

Diamantbeschichtet Diamond coated . Recouvert de diamant . Diamantato . Capa de diamante
Dinotec Beschichtung Dinotec coating . Revêtement Dinotec . Stratificazione Dinotec . Capa Dinotec



DICK DIAMANT

● 7 8111 20

20 cm = 8"

Grober Zug Coarse Cut . Taille normale . Taglio grosso . Estriado grueso

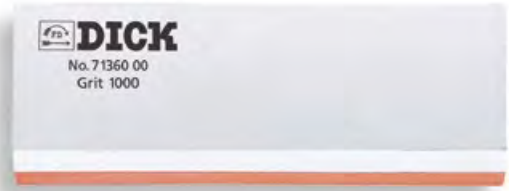


HAUSHALTS-WETZSTAHL KITCHEN SHARPENING STEEL . FUSIL DE MÉNAGE . ACCIAINO CASA . CHAIRA DOMÉSTICO

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



ABZIEHSTEIN WHETTING STONE . PIERRE À AIGUISER . PIETRA ABRASIVA . PIEDRA PARA ABSTRARER/AFILAR

● 7 5883 25

25 cm = 10"

Feinzug Fine Cut . Taille fine . Taglio fine . Estriado fino

● 7 6571 30

30 cm = 12"

● 7 6573 30

30 cm = 12"



DICK FINECUT

● 7 5893 25

25 cm = 10"

Poliert Polished . Poli . Lucido . Pulido



DICK POLIRON

■ 7 5882 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 4712 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 BALKANES

■ 7 0072 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



SKANDINAVIEN STAHL SCANDINAVIAN STEEL . FUSIL SCANDINAVE . ACCIAINO SCANDINAVO . CHAIRA ESCANDINAVO

● 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"



EUROCUT WETZSTAHL EURO CUT SHARPENING STEEL . FUSIL EURO CUT . ACCIAINO EURO CUT . CHAIRA EURO CUT

● 7 7561 30

30 cm = 12"

Feinzug Fine Cut . Taille fine . Taglio fine . Estriado fino

● 7 7563 30

30 cm = 12"



EUROCUT WETZSTAHL EURO CUT SHARPENING STEEL . FUSIL EURO CUT . ACCIAINO EURO CUT . CHAIRA EURO CUT

DER WETZSTAHL-ERSATZ

THE ALTERNATIVE TO A SHARPENING STEEL

L'ALTERNATIVE AU FUSIL

L'ALTERNATIVA ALL'ACCIAINO

LA ALTERNATIVA A LAS CHAIRAS

D – Rapid Steel

Einfach durchziehen
Schärfstäbe aus Edelstahl
Geringe Verletzungsgefahr

GB – Rapid Steel

A simple drawing motion
Sharpening rods made of stainless steel
Low risk of injury

F – Rapid Steel

Un simple passage suffit
Tiges affileuses en acier inoxydable
Risque de blessures réduit

I – Rapid Steel

Far semplicemente scorrere
Barrette affilatrici di acciaio inox
Pericolo di ferimento ridotto

ES – Rapid Steel

Basta pasar una vez el cuchillo
Varillas de acero inoxidable
Reduce el riesgo de lesiones

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, 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 tension 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 reparar y alisar

RAPID STEEL HYPERDRILL

9 0081 06-05
9 0081 06

Weiß White . Blanc . Bianca . Blanco
Schwarz Black . Noir . Nero . Negro



STANDPLATTE STAND . SOCLE . BASE . SOPORTE

D – Detecto Steel

Einfach durchziehen
 Superfeinzugstäbe aus Edelstahl
 Detektierbarer Kunststoff

GB – Detecto Steel

A simple drawing motion
 Super fine tension rods made of stainless steel
 Detectable plastic

F – Detecto Steel

Un simple passage suffit
 Tiges taille super fine en acier inoxydable
 Plastique détectable

I – Detecto Steel

Far semplicemente scorrere
 Barrette affilatrici extrafini di acciaio inox
 Plastica rilevabile

ES – Detecto Steel

Basta pasar una vez el cuchillo
 Varillas de estriado super fino
 acero inoxidable
 Plástico detectable

9 6681 00

Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine tension 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 reparar y alisar

**DETECTO STEEL HYPERDRILL****D – Master Steel**

Schutzstäbe mit Polierwirkung
 Schnelles, sicheres Arbeiten als
 Handgerät oder im Halter

GB – Master Steel

Protection rods with polishing effect
 Fast and safe operation as hand-held
 unit or in a holder

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

I – Master Steel

Barrette di protezione con effetto lucidante
 Lavorare velocemente ed in modo sicuro
 sia a mano che sul supporto

ES – Master Steel

Varillas protectoras con efecto pulidor
 Manejo rápido y seguro como unidad
 manual o en el soporte

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**

DER WETZSTAHL-ERSATZ

THE ALTERNATIVE TO A SHARPENING STEEL
L'ALTERNATIVE AU FUSIL
L'ALTERNATIVA ALL'ACCIAINO
LA ALTERNATIVA A LAS CHAIRAS

9 0082 00-05

Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine tension 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

GB – Magneto Steel

Accurately angled knife guide thanks to the integrated magnet
Protective plate made of stainless steel

F – Magneto Steel

Le guidage du couteau se fait toujours selon l'angle exact grâce aux aimants intégrés
Plaque de protection en acier inoxydable

I – Magneto Steel

Guida del coltello con angolo preciso grazie al magnete integrato
Piastrina di protezione di acciaio inox

ES – Magneto Steel

Guía de cuchillo con ángulo exacto gracias al imán integrado
Placa de protección de acero inoxidable

9 0085 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



MAGNETO STEEL POLISH

9 0084 00

Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine tension 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

9 0084 02



KUNSTSTOFF-VERLÄNGERUNG FÜR HALTER PLASTIC EXTENSION FOR HOLDER . PROLONGEMENT EN PLASTIQUE POUR SUPPORT . PROLUNGA DI PLASTICA PER SUPPORTI . PROLONGACIÓN DE PLÁSTICO PARA SOPORTE

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 durci
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 tension 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 EXTENSION FOR HOLDER . PROLONGEMENT POUR SUPPORT . PROLUNGA PER SUPPORTI . PROLONGACIÓN PARA SOPORTE

RÜCKVERFOLGUNG UND WERKZEUGMANAGEMENT

TRACEABILITY AND QUALITY CONTROL TOOL MANAGEMENT

TRAÇAGE ET GESTION DES OUTILS

TRACKING E GESTIONE DEGLI ATTREZZI

SEGUIMIENTO Y GESTIÓN DE HERRAMIENTAS



D – Der *KnifeInspector easy* ist die perfekte und sichere Lösung zur Optimierung der Rückverfolgung und Steigerung der Effizienz des Werkzeugmanagements. Sie erhalten auf Knopfdruck einen vollständigen Überblick über Ihre Werkzeuge und Messer hinsichtlich Bestand, Historie, Status und Personen-Zuordnung – als unkompliziertes und kostengünstiges Kontrollsystem.

GB – The *KnifeInspector easy* is the perfect and reliable answer that helps to optimize traceability and increase efficiency of tool management. An uncomplicated and cost-saving control system which provides a full overview on your knives and tools regarding inventory, history, status and allocation to the personnel at the push of a button.

F – Le *KnifeInspector easy* est la solution idéale et sûre pour l'optimisation de la traçabilité et pour l'augmentation de l'efficacité de la gestion des outils. Il s'agit d'un système de contrôle aisé et économique: par le simple actionnement d'un bouton, vous obtenez une liste complète de vos outils et de vos couteaux avec les stocks, l'historique, le statut et l'attribution aux personnes.

I – *KnifeInspector easy* è la soluzione perfetta e sicura per ottimizzare la tracciabilità e aumentare l'efficienza che l'industria. Premendo un pulsante si visualizza una panoramica completa degli attrezzi e dei coltelli per quanto riguarda l'intera gamma, la cronologia, lo stato e l'attribuzione alle persone. Si tratta di un sistema semplice e conveniente.

ES – El *KnifeInspector easy* es la solución perfecta y segura para optimizar el seguimiento (trazabilidad) e incrementar la eficacia de la gestión de las herramientas. Sólo con pulsar un botón obtendrá una visión de conjunto completa de sus herramientas y cuchillos en cuanto a existencias, historia, estado y asignación a las personas – en forma de sistema de control económico y sencillo.



DER *KNIFEINSPECTOR EASY* BESTEHT AUS DREI SYSTEMKOMPONENTEN:

KNIFEINSPECTOR EASY CONSISTS OF THREE SYSTEM COMPONENTS:

LE *KNIFEINSPECTOR EASY* SE COMPOSE DE TROIS ÉLÉMENTS:

IL *KNIFEINSPECTOR EASY* COMPRENDE TRE COMPONENTI DI SISTEMA:

EL *KNIFEINSPECTOR EASY* ESTÁ FORMADO POR TRES COMPONENTES DE SISTEMA:

D –

Die Hardware

Der RFID-Reader dient zur Datenerfassung der Messer und Werkzeuge und eindeutigen Zuordnung zum Mitarbeiter.

GB –

Hardware

The RFID Reader serves to register all knives and tools, each tool being clearly allocated to a specific employee.

F –

Le matériel

Le lecteur RFID sert à la saisie des données des couteaux et des outils et à une attribution claire à l'employé.

I –

L'hardware

Il lettore RFID consente la registrazione di tutti gli strumenti e l'attribuzione univoca al collaboratore.

ES –

El hardware

El lector del RFID sirve para la lectura de datos de los cuchillos y las herramientas y para la asignación inequívoca al empleado.



D –

Die Software *Knifeinspector easy 3.3.0*

- ⊕ Werkzeugmanagement: Erfassung, Statusabfragen, Dokumentation, Rückverfolgung und Auswertung aller Daten.
- ⊕ Personal- und Artikelstammdatenverwaltung: Erfassung definierter Personaldaten und Übernahme der Artikelstammdaten.
- ⊕ Auswertungs- und Analysenfunktionen

GB –

The software *Knifeinspector easy 3.3.0*

- ⊕ Tool Management: Registration, status requests, documentation, traceability and evaluation of the data.
- ⊕ Administration of personnel and article master data: Registration of selected personnel data and transfer of article master data.
- ⊕ Evaluation and analysis function.

F –

Le logiciel *Knifeinspector easy 3.3.0*

- ⊕ Gestion des outils: saisie, demande de statut, documentation, traçabilité et évaluation de toutes les données.
- ⊕ Gestion du personnel et des données de base des articles : saisie de données définies concernant le personnel et reprise des données de base des articles provenant.
- ⊕ Fonction d'évaluation et d'analyse.

I –

Il software *Knifeinspector easy 3.3.0*

- ⊕ Gestione degli attrezzi: registrazione, interrogazione dello stato, documentazione, tracciabilità e analisi di tutti i dati.
- ⊕ Gestione del personale e dei dati anagrafici degli articoli: registrazione dei dati personali e acquisizione dei dati anagrafici degli articoli attingendo
- ⊕ Valutazione e analisi



ES –

El software *Knifeinspector easy 3.3.0*

- ⊕ Gestión de herramientas: detección, consulta de estado, documentación, seguimiento y evaluación de todos los datos.
- ⊕ Gestión de datos maestros del personal y de los artículos: lectura de datos de personal definidos y transferencia de los datos maestros.
- ⊕ Funciones de evaluación y análisis.

D –

Das RFID-Werkzeug

Alle Messer der Serie DICK MasterGrip RFID und ExpertGrip RFID, sowie die Wetzstähle, Schärfhilfen und Stechsenschutzprodukte sind mit RFID-Transponder lieferbar und vervollständigen das *Knifeinspector easy* System.

F –

L'outil RFID

Tous les couteaux de la série DICK MasterGrip RFID et ExpertGrip RFID, ainsi que certains fusils, dispositifs d'affûtage et équipements de protection peuvent être livrés équipés de transpondeurs RFID et complètent le système *Knifeinspector easy*.

ES –

La RFID herramienta

Todos los cuchillos de las series DICK MasterGrip RFID y ExpertGrip RFID, así como determinadas chairas, ayudas para afilar y productos para la protección contra los cortes, se pueden suministrar con transpondedor RFID y completan el sistema *Knifeinspector easy*.

GB –

RFID tool















All knives of the series DICK MasterGrip RFID and ExpertGrip RFID as well as particular sharpening steels and units and cut and stab protections are available with the RFID transponder and make the *Knifeinspector easy* system complete.

I –

El RFID attrezzo

Tutti i coltelli della serie DICK MasterGrip RFID ed ExpertGrip RFID oltre a determinati acciaini, ausili per affilare e i guanti di protezione sono disponibili con transponder RFID e completano il sistema *Knifeinspector easy*.



7 517 130-RF-19	30 cm = 12"	Wetzstahl, rund, Standardzug Sharpening Steel, round, Regular Cut Fusil, ronde, Taille standard Acciaino, rotondo, Taglio standard Chaira, redondo, Estriado estándar	RegularCut	
7 517 330-RF-19	30 cm = 12"	Wetzstahl, oval, Standardzug Sharpening Steel, oval, Regular Cut Fusil, ovale, Taille standard Acciaino, ovale, Taglio standard Chaira, ovada, Estriado estándar	RegularCut	
7 550 330-RF-70	30 cm = 12"	Wetzstahl DICKORON POLISH Sharpening Steel DICKORON POLISH Fusil DICKORON POLISH Acciaino DICKORON POLISH Chaira DICKORON POLISH	DICKORON	
7 597 330-RF-19	30 cm = 12"	Wetzstahl Hygienic, oval Sharpening Steel Hygienic, oval Fusil Hygienic, ovale Acciaino Hygienic, ovale Chaira Hygienic, ovada	DICKORON	
7 598 330-RF-70	30 cm = 12"	Wetzstahl DICKORON, oval Sharpening Steel DICKORON, oval Fusil DICKORON, ovale Acciaino DICKORON, ovale Chaira DICKORON, ovada	DICKORON	
7 657 130-RF-19	30 cm = 12"	Wetzstahl, rund, Feinzug Sharpening Steel, round, Fine cut Fusil, ronde, Taille fine Acciaino, rotondo, Taglio fine Chaira, redondo, Estriado fino	FINECUT	
7 657 330-RF-19	30 cm = 12"	Wetzstahl, oval, Feinzug Sharpening Steel, oval, Fine cut Fusil, ovale, Taille fine Acciaino, ovale, Taglio fine Chaira, ovada, Estriado fino	FINECUT	
9 008 400 RF-71 9 008 500 RF-71		Magneto Steel Hyper Drill Magneto Steel Polish		
8 2868 13-RF-70 8 2868 15-RF-70	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, gerade Boning Knife, straight Désosseur, droit Coltello per dissossare, diritto Deshuesador, recto	MasterGrip RFID	
8 2881 13-RF-70 8 2881 15-RF-70	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-70 8 2882 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	MasterGrip RFID	
8 2891 13-RF-70 8 2891 15-RF-70	13 cm = 5" 15 cm = 6"	Ausbeinmesser, steif Boning Knife, stiff Désosseur, rigide Coltello per dissossare, rigida Deshuesador, rigido	MasterGrip RFID	
8 2825 21K-RF-70 8 2825 26K-RF-70	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	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-flexibel 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, steif Boning Knife, stiff Désosseur, rigide Coltello per dissossare, rigida Deshuesador, rigido	ExpertGrip RFID	
8 2117 21-RF-70	21 cm = 8½"	Filettier-/Zerlegemesser, semi-flexibel 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, larga Deshuesador, ancho	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 2125 21K-RF-70 8 2125 26K-RF-70	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	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	
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 ed 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 ed un guanto di protezione Portacuchillos para 10 cuchillos, 2 chairas y 1 portaguantes		
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 19cm Stulpe Protective glove with 7½" cuff Gant de protection anti-coupure avec manchette 19cm Guanto di protezione con polsino da 19cm Guantes de protección con puños de 19cm		
9 1650 00 – 00-RF	55 x 80cm	Stechschutzhandschürze, 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		

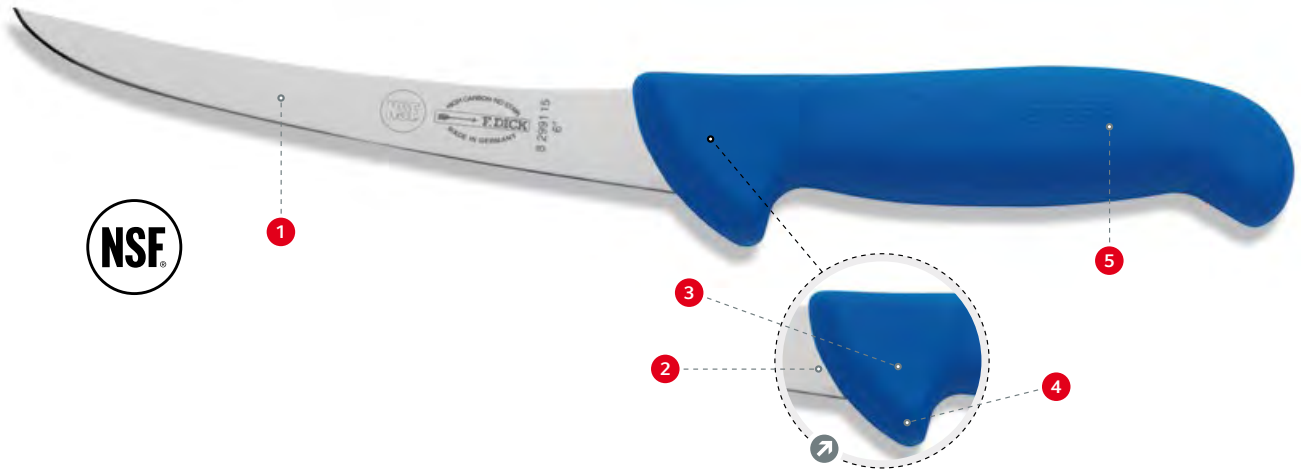
DIE VORTEILE UNSERER ERGOGRIP MESSER

THE ADVANTAGES OF OUR ERGOGRIP KNIVES

LES QUALITÉS 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 fonctionnels et d'une qualité sans faille. **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 développé. **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 2368 10
8 2368 13
8 2368 15
8 2368 18
8 2368 21

10 cm = 4"
13 cm = 5"
15 cm = 6"
18 cm = 7"
21 cm = 8½"



steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, SCHMAL BONING KNIFE, NARROW BLADE . DÉSSOSEUR, ÉTROIT . COLTELLO PER DISSOCCARE, STRETTO . DESHUESADOR, HOJA ESTRECHA

8 2277 14
8 2277 18

14 cm = 5½"
18 cm = 7"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, SKANDINAVISCHES FORM BONING KNIFE, SCANDINAVIAN STYLE . DÉSSOSEUR, FORME SCANDINAVE . COLTELLO PER DISSOCCARE, SCANDINAVO . DESHUESADOR, FORMA ESCANDINAVA

8 2278 15

15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, SKANDINAVISCHES FORM BONING KNIFE, SCANDINAVIAN STYLE . DÉSSOSEUR, FORME SCANDINAVE . COLTELLO PER DISSOCCARE, SCANDINAVO . DESHUESADOR, FORMA ESCANDINAVA

8 2981 13
8 2981 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"



flexibel flexible . flexible . flex . flexible



8 2982 13
8 2982 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"



semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



8 2991 13
8 2991 15
8 2991 15-XXL

13 cm = 5"
15 cm = 6"
15 cm = 6"



steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO PER DISSOCCARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CONTORNEADA

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 alargada.

8 2980 13
8 2980 15
8 2980 18

13 cm = 5"
15 cm = 6"
18 cm = 7"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



8 2990 13
8 2990 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



8 2993 13
8 2993 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSOSEUR . COLTELLO PER DISSOSSARE . DESHUESADOR

8 2425 18
8 2425 21
8 2425 26

18 cm = 7"
21 cm = 8½" ● ● ●
26 cm = 10"



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

8 2425 21K
8 2425 26K

21 cm = 8½" ●
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 2426 21

21 cm = 8½"

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



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

8 2348 15
8 2348 18
8 2348 21
8 2348 23
8 2348 26
8 2348 30

15 cm = 6"
18 cm = 7" ● ●
21 cm = 8½" ● ● ●
23 cm = 9" ● ● ●
26 cm = 10" ● ● ● ● ○
30 cm = 12" ● ● ●



BLOCKMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

8 2385 18
8 2385 21
8 2385 23
8 2385 26
8 2385 30

18 cm = 7"
21 cm = 8½" ●
23 cm = 9" ●
26 cm = 10" ● ●
30 cm = 12" ● ●



BLOCKMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . SCIMITARRA . CUCHILLO CARNICERO

8 2253 26
8 2253 30

26 cm = 10"
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 2264 15
8 2264 18

15 cm = 6" ● ●
18 cm = 7" ● ●



ABHÄUTEMESSER SKINNING KNIFE . COUPEAU À DÉPOUILLER . COLTELLO PER SCUOIARE . CUCHILLO DESOLLADOR

8 2369 13
8 2369 15
8 2369 18
8 2369 21

13 cm = 5"
15 cm = 6"
18 cm = 7"
21 cm = 8½"



SORTIERMESSER TRIMMING KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . SCIMITARRA STRETTA . CUCHILLO DESPIECE

8 2375 18
8 2375 21

18 cm = 7"
21 cm = 8½"



SORTIERMESSER TRIMMING KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . SCIMITARRA STRETTA . CUCHILLO DESPIECE

8 2417 15
8 2417 18
8 2417 21

15 cm = 6"
18 cm = 7"
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 2420 10

10 cm = 4"



FISCHMESSER FISH KNIFE . COUPEAU À POISSON . COLTELLO PER PESCE . CUCHILLO PESCADO

8 2139 15

15 cm = 6" ● ●



GEKRÖSEMESSER GUT AND TRIPE KNIFE . COUPEAU À TRIPES . COLTELLO SVENTRARE . CUCHILLO TRIPERO

8 2140 15

15 cm = 6" ● ●



AUFBRECHMESSER, ANSCHNITTWELLE FIELD DRESSING KNIFE, PARTLY SERRATED EDGE .
COUPEAU À ÉVISCÉRER, DENTURE D'ENTAME À TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO PER SVENTRARE, PARZIALMENTE
SEGHETTATO . CUCHILLO TRIPERO, PARCIALMENTE DENTADO

8 2431 21

21 cm = 8½" ●



SPEZIALMESSER SPECIAL KNIFE . COUPEAU SPÉCIAL . COLTELLO PER SVENTRARE . CUCHILLO ESPECIAL

8 1340 10

10 cm = 4" ●



GEFLÜGELMESSER POULTRY KNIFE . COUPEAU À VOLAILLE . COLTELLO PER POLLAME . CUCHILLO PARA FILETEAR AVES

8 2357 21

21 cm = 8½"



DOLCHMESSER DAGGER . 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 2260 13

13 cm = 5"



SCHAFABHÄUTEMESSER SHEEP SKINNING KNIFE . COUPEAU POUR DÉPOUILLER LE MOUTON . COLTELLO PER SCUOIARE
OVINI . CUCHILLO DESOLLADOR DE OVEJAS

8 2418 18

18 cm = 7"

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



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

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 . COUPEAU 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 . COUPEAU DE BOUCHER . COLTELLO DA BANCO . CUCHILLO CARNICERO

8 2644 36

36 cm = 14"



BLOCKMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

8 1060 25

25 cm = 10"

8 1060 32

32 cm = 12½"

8 1060 36

36 cm = 14"



KÄSE-/SALAMIMESSER CHEESE/SALAMI SLICER . COUPEAU POUR FROMAGE ET CHARCUTERIE . COLTELLO PER FORMAGGIO/SALAME . CUCHILLO PARA QUESO/SALCHICHÓN

8 2562 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 2368 13
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 15 cm = 6"	8 2006 15
Sortiermesser Trimming Knife . Couteau à découper Scimitarra stretta . Cuchillo despice . 18 cm = 7"	8 2369 18
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	8 2006 18
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 18 cm = 7"	8 2348 18
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 23 cm = 9"	8 2348 23



MESSER-SET »ERGOGRIP«, 6-TEILIG KNIFE SET »ERGOGRIP« , 6 PIECES . SET DE COUTEAUX « ERGOGRIP » , 6 PIÈCES .
SET DI COLTELLI, »ERGOGRIP«, 6 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS »ERGOGRIP«, 6 PIEZAS

8 2555 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Wetzstahl FINECUT Sharpening steel FINECUT . Fusil FINECUT . Acciaino FINECUT . Chaira FINECUT	7 6573 30
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit . Coltello disossare stretto . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 2368 13
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello per scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	8 2006 18
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	8 2348 21



MESSER-SET, 4-TEILIG KNIFE SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX , 4 PIÈCES . SET DI COLTELLI, 4 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS,
4 PIEZAS

8 2553 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 2368 13
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello per scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	8 2006 18
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	8 2348 21



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 2559 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 2368 13
Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 2259 15
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	8 2348 21

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 2570 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 2368 13
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello per scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	8 2006 18-01
Blockmesser Butcher's Knife . Couteau de boucher . Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	8 2348 21-02

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

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello per disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 2981 13-01
Ausbeinmesser, breit Boning Knife, wide blade . Désosseur, large . Coltello per disossare, largo . Deshuesador, hoja ancha . 15 cm = 6"	8 2259 15-03
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner . Coltello per scannare . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	8 2006 18-02

MESSER-SET »ZERLEGEMEISTERSCHAFT«, 3-TEILIG, 3-FARBIG KNIFE SET, »DEBONING CHAMPIONSHIP«, 3 PIECES, 3 COLOURS .
SET DE COUTEAUX « CONCOURS DE DÉSOSSEURS » 3 PIÈCES, 3 COULEURS . SET DI COLTELLI »CAMPIONATO DISSOSSATORI«,
3 PEZZI, 3 COLORI . JUEGO DE CUCHILLOS »CAMPEONATO DE DESHUESADORES«, 3 PIEZAS, 3 COLORES



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 trousse 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.

DIE VORTEILE UNSERER EXPERTGRIP 2K MESSER

THE ADVANTAGES OF OUR EXPERTGRIP 2K KNIVES

LES QUALITÉS 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.



D – ExpertGrip 2K Messer haben als besonderes Merkmal den einzigartigen offenen Griff, durch den Verlauf und die Form wird ein leichtes und ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet. Die einmalige Haptik des Griffes erlaubt ein blitzschnelles, sicheres Umgreifen.

GB – The special feature of the ExpertGrip 2K knife series is the unique open handle guaranteeing effortless and fatigue-free work thanks to the shape and form. The unique feel of the handle allows you to pick up the knife quickly and safely.

F – La caractéristique spéciale des couteaux ExpertGrip 2K est leur manche ouvert unique. Leur tracé et leur forme permettent une utilisation aisée et sans fatigue. La prise en main exceptionnelle du manche permet un changement de positionnement sûr et rapide.

I – La caratteristica principale dei coltelli della serie ExpertGrip 2K è il manico aperto, che garantisce facilità d'uso e un lavorare senza fatica grazie alla forma e all'andamento. La percezione tattile unica del manico permette un cambio di presa velocissimo e sicuro.

ES – Los cuchillos ExpertGrip 2K poseen la característica especial de su mango con extremo abierto único, que garantiza un trabajo fácil y sin fatiga gracias a su perfil y forma. La extraordinaria háptica del mango permite una sujeción rápida y segura.

8 2106 15
 8 2106 18
 8 2106 21

15 cm = 6" ● ●
 18 cm = 7" ● ●
 21 cm = 8½" ● ●



STECHESSER STICKING KNIFE . COUTEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

8 2168 13
 8 2168 15

13 cm = 5" ● ●
 15 cm = 6" ● ●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 2159 15

15 cm = 6" ● ●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 2181 13
 8 2181 15

13 cm = 5" ● ●
 15 cm = 6" ● ●

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 2182 13
8 2182 15

13 cm = 5" ● ●
15 cm = 6" ● ●

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSOSEUR . COLTELLO PER DISSARE . DESHUESADOR

8 2191 13
8 2191 15

13 cm = 5" ● ●
15 cm = 6" ● ●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSOSEUR . COLTELLO PER DISSARE . DESHUESADOR

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-/ZERLEGE-MESSER FILLETING/BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU À FILETER/À DÉCOUPER . COLTELLO PER FILETTARE/SEZIONARE . CUCHILLO PARA FILETEAR/DESPIECE

8 2125 21
8 2125 26

21 cm = 8½" ● ●
26 cm = 10" ● ●



ZERLEGE-MESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO PER SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE

8 2148 18
8 2148 21

18 cm = 7" ● ●
21 cm = 8½" ● ●



BLOCKMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

DIE VORTEILE UNSERER MASTERGRIP MESSER

THE ADVANTAGES OF OUR MASTERGRIP KNIVES

LES QUALITÉS 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** No se forman 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.

SPEZIAL-AUSBEINMESSER

SPECIAL BONING KNIFE
COUPEAU À DÉOSSER SPÉCIAL
COLTELLO SPECIALE PER DISOSSARE
DESHUESADOR ESPECIAL



D – Die MasterGrip Messer zeichnen sich durch Sicherheit und Hygiene aus, speziell entwickelt für das tägliche, konzentrierte Arbeiten in Industrie und Fleischereien. In der Sicherheitsfarbe orange und leuchtgelb lieferbar.

GB – MasterGrip knives are characterised by their safety and hygiene and have been especially developed for day-to-day work requiring concentration in butcher's shops and industry. Available in the safety colours orange and bright yellow.

F – Les couteaux MasterGrip se distinguent par leur sûreté et leur hygiène. Ils ont été spécialement conçus pour le travail requérant une grande concentration au quotidien dans l'industrie et les boucheries. Livraison dans des couleurs de sécurité orange et jaune fluo.

I – I coltelli MasterGrip, caratterizzati da sicurezza e igiene, sono concepiti specificatamente per lavori quotidiani e frequenti nell'industria e nelle macellerie. Fornibili nei colori di sicurezza arancione e giallo fluorescente.

ES – Los cuchillos MasterGrip se caracterizan por su seguridad e higiene. Han sido desarrollados especialmente para el trabajo cotidiano que requiere concentración en la industria y las carnicerías. Disponibles en los colores de seguridad naranja y amarillo brillante.

8 2881 13
8 2881 15

13 cm = 5" ●●
15 cm = 6" ●●

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



GESCHWEIFTE KLINGE CURVED BLADE . LAME COURBE . LAMA CURVA . HOJA CONTORNEADA

8 2882 10
8 2882 13
8 2882 15

10 cm = 4" ●
13 cm = 5" ●●●
15 cm = 6" ●●●

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



GESCHWEIFTE KLINGE CURVED BLADE . LAME COURBE . LAMA CURVA . HOJA CONTORNEADA

8 2891 13
8 2891 15

13 cm = 5" ●●
15 cm = 6" ●●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



GESCHWEIFTE KLINGE CURVED BLADE . LAME COURBE . LAMA CURVA . HOJA CONTORNEADA

8 2868 13
8 2868 15

13 cm = 5" ●●
15 cm = 6" ●●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



GERADE KLINGE STRAIGHT BLADE . LAME DROITE . LAMA DRITTA . HOJA RECTA

8 2425 21-53

21 cm = 8½" ●



ZERLEGEMESSER, »ERGOGRIP« BUTCHER'S KNIFE, »ERGOGRIP« . COUPEAU À DÉCOUPER
« ERGOGRIP » . COLTELLO PER SEZIONARE, »ERGOGRIP« . CUCHILLO PARA DESPIECE, »ERGOGRIP«



D – Dauerhafter antibakterieller Schutz durch Edelmetall-Ionen. Hygienischer Schutz gegen Kreuzkontamination und Rückinfektion. Angenehm samtiger, ergonomischer Griff ohne Abrieb und Spaltenbildung. Zukunftsweisende Technik für höchste Hygiene.

GB – Everlasting antibacterial protection through precious metal ions. Hygienic protection from cross-contamination and infections. A pleasant velvety, ergonomic handle without abrasion or gaps. Progressive technology for maximum hygiene.

F – Protection antibactérienne durable grâce aux ions de métal précieux. Protection hygiénique contre la contamination croisée et la rétro-infection. Manche au toucher velouté agréable, ergonomique, résistant à l'abrasion et à la formation de fissures. Technique d'avenir pour une hygiène maximale.

I – Protezione duratura contro i batteri grazie agli ioni del metallo nobile. Protezione igienica contro le infezioni e le contaminazioni incrociate. Impugnatura ergonomica e piacevolmente vellutata senza sfregamento e formazione di fessure. Tecnologia del futuro per massima igiene.

ES – Protección antibacteriana duradera gracias a los iones de metal noble. Protección higiénica contra la contaminación cruzada y la reinfección. Agradable mango aterciopelado y ergonómico, sin abrasión ni fisuras. Técnica progresista para la máxima higiene.



D – UNSERE STERIGRIP MESSER

SteriGrip Messer – kompromisslos in Funktion und Sicherheit. **1** Polierte, korrosionsbeständige, schnitthaltige Klinge. **2** Keine Spaltenbildung und abriebfreier Kunststoff. **3** Sicherheit durch Fingerschutz und Daumenauflage. **4** Sicherer, rutschfester Griff mit samtiger Oberfläche. **5** Dauerhafter antibakterieller Schutz durch Edelmetall-Ionen.

GB – OUR STERIGRIP KNIVES

SteriGrip knives – uncompromising when it comes to functionality and safety. **1** Polished, corrosion-resistant, edge retaining blade. **2** Seamless connection and abrasion-proof plastic. **3** Safety thanks to a finger guard and thumb rest. **4** Safe, non-slip handle with a velvety surface. **5** Everlasting antibacterial protection through precious metal ions.

F – NOS COUTEAUX STERIGRIP

Les couteaux SteriGrip : fonctionnels et d'une qualité sans faille. **1** Lame polie, résistant à la corrosion et à tenue de coupe. **2** Matériau résistant à l'abrasion, pas de formation de fissures. **3** Sécurité grâce au protège-doigt et au repose-pouce. **4** Manche sûr et antidérapant avec surface veloutée. **5** Protection antibactérienne durable grâce aux ions de métal précieux.

I – NOSTRI COLTELLI STERIGRIP

Coltelli SteriGrip – funzionalità e sicurezza senza compromessi. **1** Lama lucida, resistente alla corrosione, taglio stabile. **2** Nessuna formazione di fessure e plastica anti-abrasione. **3** Sicurezza attraverso l'ampia protezione per le dita e l'appoggio per il pollice. **4** Manico sicuro e antiscivolo con una superficie vellutata. **5** Protezione duratura contro i batteri grazie agli ioni del metallo nobile.

ES – NUESTROS CUCHILLOS STERIGRIP

Los cuchillos SteriGrip: funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida, resistente a la corrosión y de filo de larga durabilidad. **2** No se forman fisuras y plástico sin abrasión. **3** Seguridad para los dedos y apoyo para el pulgar. **4** Mango seguro y antideslizante con superficie aterciopelada. **5** Protección antibacteriana duradera gracias a los iones de metal noble.

8 6006 18
8 6006 21
8 6006 24

18 cm = 7"
21 cm = 8½"
24 cm = 9½"



STECHESSER STICKING KNIFE . COUPEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

8 6259 15

15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOARE . DESHUESADOR

8 6368 13
8 6368 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOARE . DESHUESADOR

8 6368 15K

15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, KULLENSCHLIFF BONING KNIFE, KULLENSCHLIFF . DÉSSOSEUR, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER DISSOARE, LAMA ALVEOLATA . DESHUESADOR, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6981 13
8 6981 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOARE . DESHUESADOR

8 6982 13
8 6982 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOARE . DESHUESADOR

8 6991 13
8 6991 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSOARE . DESHUESADOR

8 6981 13K
8 6981 15K

13 cm = 5"
15 cm = 6"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER, KULLENSCHLIFF BONING KNIFE, KULLENSCHLIFF . DÉSSOSEUR, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER DISSOARE, LAMA ALVEOLATA . DESHUESADOR, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6982 13K
8 6982 15K

13 cm = 5"
15 cm = 6"

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



AUSBEINMESSER, KULLENSCHLIFF BONING KNIFE, KULLENSCHLIFF . DÉSSOSEUR, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER DISSOCCARE, LAMA ALVEOLATA . DESHUESADOR, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6991 13K
8 6991 15K

13 cm = 5"
15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, KULLENSCHLIFF BONING KNIFE, KULLENSCHLIFF . DÉSSOSEUR, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER DISSOCCARE, LAMA ALVEOLATA . DESHUESADOR, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6425 21

21 cm = 8½"



ZERLEGEMESSER BUTCHER`S KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO PER SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE

8 6425 21K

21 cm = 8½"



ZERLEGEMESSER, KULLENSCHLIFF BUTCHER`S KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À DÉCOUPER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER SEZIONARE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO PARA DESPIECE, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6348 21
8 6348 23

21 cm = 8½"
23 cm = 9"



BLOCKMESSER BUTCHER`S KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

8 6385 21K

21 cm = 8½"



BLOCKMESSER, KULLENSCHLIFF BUTCHER`S KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU DE BOUCHER, LAME ALVÉOLÉE . SCIMITARRA, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO CARNICERO, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6369 18K

18 cm = 7"



SORTIERMESSER, KULLENSCHLIFF TRIMMING KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À DÉCOUPER, LAME ALVÉOLÉE . SCIMITARRA STRETTA, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO DESPIECE, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6035 26

26 cm = 10"



AUFSCHNITTMESSER SLICER . COUPEAU À JAMBON . COLTELLO PER AFFETTARE . CUCHILLO PARA FIAMBRE

8 6036 26

26 cm = 10"

8 6036 30

30 cm = 12"



AUFSCHNITTMESSER SLICER . COUPEAU À JAMBON . COLTELLO PER AFFETTARE . CUCHILLO PARA FIAMBRE

8 6037 30

30 cm = 12"



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

8 6391 36

36 cm = 14"



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



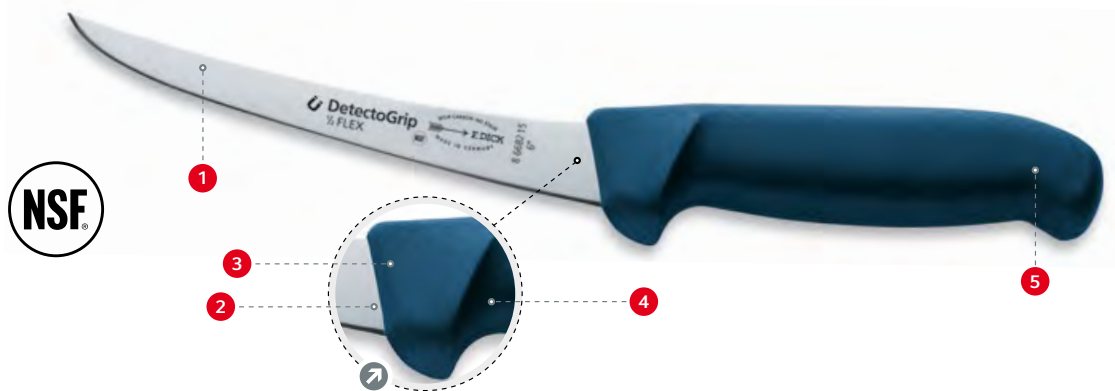
D – Durch Beimischung von Metallteilen im Kunststoff werden Kunststoffteile in Lebensmittel durch Metalldetektoren und Röntgengeräte erkannt. Risikominimierung von unentdeckten Fremdkörpern in Lebensmitteln. Zukunftsweisende Technik für Produktsicherheit und Qualitätssicherung.

GB – By mixing metal parts into the plastic, pieces of plastic can now be detected in food by metal detectors and x-ray devices. Minimise the risk of undiscovered foreign particles in food. Progressive technology for product safety and quality assurance.

F – Étant donné que le plastique utilisé dans ces produits est mélangé à des particules de métal, les particules plastiques sont désormais également reconnaissables par les détecteurs à métaux et les appareils de radiographie. Risque minimisé de corps étrangers non détectés dans les aliments. Technique d'avenir pour Hygiène et sécurité des produits.

I – Grazie all'incorporazione di metalli nella plastica, anche le particelle di plastica negli alimenti saranno immediatamente rilevabili con i comuni rilevatori di metalli e apparecchi a raggi X. Minimizzazione del rischio della presenza di corpi estranei non rilevati negli alimenti. Tecnologia del futuro per Sicurezza dei prodotti e igiene.

ES – Añadiendo piezas metálicas en el plástico, se pueden detectar a partir de ahora las piezas de plástico en los alimentos mediante detectores de metales y equipos de rayos X. Reducción del riesgo de cuerpos extraños no detectados en los alimentos. Técnica progresista para seguridad de los productos e higiene.



D – UNSERE DETECTOGRIP MESSER

DetectoGrip Messer – kompromisslos in Funktion und Sicherheit. **1** Polierte, korrosionsbeständige, schnitthaltige Klinge. **2** Keine Spaltenbildung und abriebfreier Kunststoff. **3** Sicherheit durch Fingerschutz und Daumenauflage. **4** Markantes blau für einfache, visuelle Erkennung. **5** Detektierbarer Kunststoff.

GB – OUR DETECTOGRIP KNIVES

DetectoGrip knives – uncompromising when it comes to functionality and safety. **1** Polished, corrosion-resistant, edge retaining blade. **2** Seamless connection and abrasion-proof plastic. **3** Safety thanks to a finger guard and thumb rest. **4** Striking blue colour for easy visual detection. **5** Detectable plastic.

F – NOS COUTEAUX DETECTOGRIP

Les couteaux DetectoGrip : 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** Sécurité grâce au protège-doigt et au repose-pouce. **4** Couleur bleu marquant pour une reconnaissance visuelle facile. **5** Plastique détectable.

I – NOSTRI COLTELLI DETECTOGRIP

Coltelli DetectoGrip – funzionalità e sicurezza senza compromessi. **1** Lama lucida, resistente alla corrosione, taglio stabile. **2** Nessuna formazione di fessure e plastica anti-abrasione. **3** Sicurezza attraverso l'ampia protezione per le dita e l'appoggio per il pollice. **4** Blu spiccante per un riconoscimento visivo semplice. **5** Plastica rilevabile.

ES – NUESTROS CUCHILLOS DETECTOGRIP

Los cuchillos DetectoGrip: funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida, resistente a la corrosión y de filo de larga durabilidad. **2** No se forman fisuras y plástico sin abrasión. **3** Seguridad para los dedos y apoyo para el pulgar. **4** Color azul llamativo para la detección visual sencilla. **5** Plástico detectable.

8 6681 13
8 6681 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSARE . DESHUESADOR

8 6682 13
8 6682 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

semi-flexibel semi-flexible . semi-flexible . semi-flex . semiflexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSARE . DESHUESADOR

8 6668 15

15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO PER DISSARE . DESHUESADOR

8 6606 18

18 cm = 7"



STECHESSER STICKING KNIFE . COUPEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

8 6625 21

21 cm = 8½"



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

9 6681 00



DETECTO STEEL HYPERDRILL



Detektierbarer Stechschutz, Seite 150 - 151
Detectable protective apron/gloves, page 150 - 151
Défectable tablier/gant de protection, page 150 - 151
Tracciabile grembiule/guanto di protezione, pagina 150 - 151
Detectable delantal/guantes de protección, página 150 - 151

MESSER MIT BUBINGAHOLZGRIFF

KNIVES WITH BUBINGA WOOD HANDLE
COUTEAUX AVEC MANCHE EN BOIS DE BUBINGA
COLTELOS CON MANICO DI LEGNO BUBINGA
CUCHILLOS CON MANGO DE MADERA BUBINGA

8 1006 18

18 cm = 7"

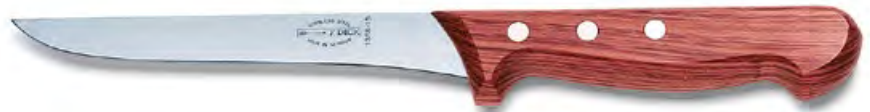


STECHMESSER STICKING KNIFE . COUTEAU À SAIGNER . COLTELLO PER SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

8 1368 13

13 cm = 5"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, SCHMAL BONING KNIFE, NARROW BLADE . DÉOSSSEUR, ÉTROIT . COLTELLO PER DISSOARE,
STRETTO DESHUESADOR, HOJA ESTRECHA

8 1348 21

21 cm = 8½"



BLOCKMESSER BUTCHER'S KNIFE . COUTEAU DE BOUCHER . COLTELLO FRANCESE . CUCHILLO CARNICERO

8 1553 00



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur . Coltello 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 1037 30

30 cm = 12"



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

8 1004 25

25 cm = 10"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



8 1004 28

28 cm = 11"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 1150 32

32 cm = 12½"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



LACHS-/SCHINKENMESSER SALMON/HAM SLICER . COUPEAU 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 1152 26

26 cm = 10"



ALLZWECKMESSER, RUNDE WELLE UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUTEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ARRONDI . COLTELLO UNIVERSALE, ONDULATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 1153 26

26 cm = 10"



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

8 1028 23

23 cm = 9"



GEFRIERGUTMESSER FROZEN FOOD KNIFE . COUTEAU POUR PRODUITS SURGELÉS . COLTELLO PER SURGELATI . CUCHILLO PARA ALIMENTOS CONGELADOS

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"



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 PER PROSCIUTTO . CUCHILLO PARA JAMÓN

8 5035 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 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 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 DONER 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.
 - ● Livrable 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 12
8 1058 12K

12 cm = 4½"
12 cm = 4½" Kullenschliff Kullenschliff . lame alvéolée . lama alveolata . hoja con alvéolos



KÄSEMESSER CHEESE KNIFE . COUTEAU À FROMAGE . COLTELLO PER FORMAGGIO . CUCHILLO PARA QUESO

8 1057 21
8 1057 26
8 1057 26K

21 cm = 8½"
26 cm = 10"
26 cm = 10" Kullenschliff Kullenschliff . lame alvéolée . lama alveolata . hoja con alvéolos



8 1057 30
8 1057 30K

30 cm = 12"
30 cm = 12" Kullenschliff Kullenschliff . lame alvéolée . lama alveolata . hoja con alvéolos



KÄSEMESSER CHEESE KNIFE . COUTEAU À FROMAGE . COLTELLO PER FORMAGGIO . CUCHILLO PARA QUESO

8 1056 30
8 1056 30K

30 cm = 12"
30 cm = 12" Kullenschliff Kullenschliff . lame alvéolée . lama alveolata . hoja con alvéolos



KÄSEMESSER MIT 2 GRIFFEN CHEESE KNIFE 2 HANDLES . COUTEAU À FROMAGE, 2 MANCHES . COLTELLO PER FORMAGGIO
CON 2 MANICI . CUCHILLO PARA QUESO, 2 MANGOS

8 1051 15

15 cm = 6"



BRIEMESSER BRIE CHEESE KNIFE . COUTEAU À BRIE . COLTELLO PER FORMAGGIO BRIE . CUCHILLO PARA QUESO TIERNO

8 1052 15

15 cm = 6"



WEICKKÄSEMESSER SOFT CHEESE KNIFE . COUPEAU À FROMAGE À PÂTE MOLLE . COLTELLO PER FORMAGGIO A PASTA MOLLE . CUCHILLO PARA QUESO TIERNO

8 1060 25

25 cm = 10"



TEIG-/PASTAMESSER DOUGH/PASTA SLICER . COUPEAU À PÂTES/PASTA . COLTELLO PER IMPASTO PASTA . CUCHILLO PARA PASTA

8 1060 32

32 cm = 12½"



KÄSE-/SALAMIMESSER CHEESE/SALAME SLICER . COUPEAU POUR FROMAGE ET CHARCUTERIE . COLTELLO PER FORMAGGIO/SALAME . CUCHILLO PARA QUESO/SALCHICHÓN

8 1060 36

36 cm = 14"



KÄSE-/SALAMIMESSER CHEESE/SALAME SLICER . COUPEAU POUR FROMAGE ET CHARCUTERIE . COLTELLO PER FORMAGGIO/SALAME . CUCHILLO PARA QUESO/SALCHICHÓN

**DICK**

Traditionsmarke der Profis

SPALTER
CLEAVERS
COUPERETS
MANNAIE
MACHETAS

9 1099 15



Blatt	Gewicht	Grifflänge
Blade	Weight	Length of handle
Feuille	Poids	Longueur manche
Lama	Peso	Lunghezza
Hoja	Peso	Longitud de mango
15 cm = 6"	0,5 kg	14 cm = 5½"

KÜCHENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET DE CUISINE . MANNAIA DA CUCINA . MACHETA DE COCINA

9 3100 18



Blatt	Gewicht	Grifflänge
Blade	Weight	Length of handle
Feuille	Poids	Longueur manche
Lama	Peso	Lunghezza
Hoja	Peso	Longitud de mango
18 cm = 7"	0,9 kg	17 cm = 6½"

KOTELETT- UND GROSSKÜCHENSPALTER CUTLET CLEAVER/COMMERCIAL KITCHEN CLEAVER . COUPERET DE CUISINE ET À CÔTELETTES . MANNAIA PER COTOLETTE E GRANDI CUCINE . MACHETA PARA CHULETAS/COCINA INDUSTRIAL

9 2022 20
9 2022 23
9 2022 25



	Blatt	Gewicht	Grifflänge
	Blade	Weight	Length of handle
	Feuille	Poids	Longueur manche
	Lama	Peso	Lunghezza
	Hoja	Peso	Longitud de mango
9 2022 20	20 cm = 8"	1,5 kg	25 cm = 10"
9 2022 23	23 cm = 9"	1,7 kg	25 cm = 10"
9 2022 25	25 cm = 10"	1,9 kg	25 cm = 10"

LADENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET . MANNAIA . MACHETA

9 2023 23



Blatt	Gewicht	Grifflänge
Blade	Weight	Length of handle
Feuille	Poids	Longueur manche
Lama	Peso	Lunghezza
Hoja	Peso	Longitud de mango
23 cm = 9"	1,5 kg	17 cm = 6½"

LADENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET . MANNAIA . MACHETA

9 2098 20



Blatt	Gewicht	Grifflänge
Blade	Weight	Length of handle
Feuille	Poids	Longueur manche
Lama	Peso	Lunghezza
Hoja	Peso	Longitud de mango
20 cm = 8"	0,9 kg	17 cm = 6½"

LADENSPALTER KITCHEN CLEAVER . COUPERET . MANNAIA . MACHETA

9 2111 60



Blatt	Gewicht	Grifflänge
Blade	Weight	Length of handle
Feuille	Poids	Longueur manche
Lama	Peso	Lunghezza
Hoja	Peso	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	Gewicht	Grifflänge
Blade	Weight	Length of handle
Feuille	Poids	Longueur manche
Lama	Peso	Lunghezza
Hoja	Peso	Longitud de mango
35 cm = 14"	2,7 kg	46 cm = 18"

SCHWEINESPALTER PORK SPLITTER . FENDOIR À PORC . FENDITOIO . HACHA PARA PARTIR CERDOS

9 2042 35
9 2042 40



Blatt	Gewicht	Grifflänge
Blade	Weight	Length of handle
Feuille	Poids	Longueur manche
Lama	Peso	Lunghezza
Hoja	Peso	Longitud de mango
9 2042 35	35 cm = 14"	3,0 kg
9 2042 40	40 cm = 15½"	3,3 kg
		46 cm = 18"

RINDERSPALTER BEEF SPLITTER . FENDOIR À BŒUF . FENDITOIO . HACHA PARA PARTIR VACUNOS

**DICK**

Traditionsmarke der Profis

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



Normalstahl Standard Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero de común

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 DE PLASTICA CON DISPOSITIVO DI BLOCCAGGIO RAPIDO . SIERRA DE ARCO MANGO DE PLÁSTICO CON DISPOSITIVO DE ENGANCHE RÁPIDO

9 1008 35

35 cm = 14"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox . Acero inoxidable

9 1008 52

50 cm = 19½"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox . Acero inoxidable

9 1007 35

35 cm = 14"

Normalstahl Standard Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero de común

9 1007 52

50 cm = 19½"

Normalstahl Standard Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero de 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

9 1028 35

35 cm = 14"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox . Acero inoxidable



KNOCHEN-/ GEFRIERGUTSÄGE, KUNSTSTOFFGRIFF BONE/FROZEN FOOD SAW, PLASTIC HANDLE . SCIE À OS/POUR VIVRES SURGELÉS, MANCHE PLASTIQUE . SEGA PER OSSA/SURGELATI, MANICO DI PLASTICA . SIERRA PARA ALIMENTOS CONGELADOS, MANGO DE PLÁSTICO

9 1320 28

28 cm = 12"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox . Acero inoxidable

9 1320 34

33 cm = 14"

Normalstahl Standard Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero común



ERSATZSÄGEBLATT SPARE SAW BLADE . LAME DE SCIE DE RECHANGE . LAME DI RICAMBIO . HOJA DE RECAMBIO

9 1300 20

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox. . Acciaio inox . Acero inoxidable

Rolle zu 10 m	Stärke	Breite
Coil, 10m long = 3ft	Thickness	Width
Rouleau de 10 m	Epaisseur	Largeur
Rotolo da 10 m	Spessore	Larghezza
Rollo de 10 m	Espesor	Ancho

0,6 mm = 0,02" 20 mm = 3/4"



HANDSÄGEBLATT IN ROLLE HANDSAW BLADE IN A ROLL . LAME DE SCIE MANUELLE EN ROULEAU . LAMA PER SEGA AD MANO, ROTOLO . HOJA DE RECAMBIO, EN ROLLO

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 INYECCIÓN DE SALMUERA PARA PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE

9 0003 19

19 cm = 7½"



LAKEPRÜFER 0-25% BRINE TESTER . PÈSE-SAUMURE . MISURATORE SALAGIONE . MEDIDOR DE SALMUERA

9 0016 00

30 cm = 12"



FLEISCHKLOPFER MEAT TENDERIZER . BATTOIR À VIANDE . 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 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 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 1011 10

100 x 5 mm = 4" x ¼" – 60 kg = 132 lbs

9 1011 12

120 x 5 mm = 4½" x ¼" – 60 kg = 132 lbs

9 1011 14

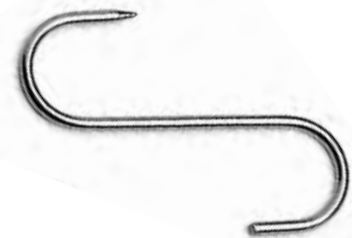
140 x 5,5 mm = 5½" x ¼" – 65 kg = 143 lbs

9 1011 16

160 x 6 mm = 6½" x ¼" – 70 kg = 154 lbs

9 1011 18

180 x 8 mm = 7" x ¼" – 100 kg = 220 lbs



Ein Ende stumpf . One end blunt . Un bout pointu . Un lato tronco . Un extremo plano

FLEISCHHAKEN, ROSTFREI MEAT HOOK, STAINLESS . CROCHET À VIANDE, ACIER INOXYDABLE . GANCIO PER CARNE, INOX . GANCHO PARA CARNE, INOXIDABLE

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 00

Keine Munition erforderlich No ammunition needed . Ne nécessite aucune munition.
Non sono necessarie munizioni . No necesita munición



BETÄUBUNGSGERÄT FÜR GROSSGEFLÜGEL BIS 25 KG STUNNING DEVICE FOR BIG POULTRY UP TO 25 KG . APPAREIL À ÉTOURDIR LA VOLAILE JUSQUE 25 KG . PISTOLA PER ABBATTERE ANIMALI DI GRANDE POLLAME FINO 25 KG . ATURDIDOR PARA GRANDE 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 ANIMAUX JUSQUE 16 KG . PISTOLA PER ABBATTERE ANIMALI DI PICCOLA TAGLIA FINO 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

Gr. 0	XS	Handumfang 15 cm (grün)	9 1655 00
Gr. 1	S	Handumfang 18 cm (weiß)	9 1655 01
Gr. 2	M	Handumfang 20 cm (rot)	9 1655 02
Gr. 3	L	Handumfang 23 cm (blau)	9 1655 03
Gr. 4	XL	Handumfang 25 cm (orange)	9 1655 04
Size 0	XS	Circumference 6" (green)	9 1655 00
Size 1	S	Circumference 7" (white)	9 1655 01
Size 2	M	Circumference 8" (red)	9 1655 02
Size 3	L	Circumference 9" (blue)	9 1655 03
Size 4	XL	Circumference 10" (orange)	9 1655 04
Taille 0	XS	Tour de poignet 15 cm (vert)	9 1655 00
Taille 1	S	Tour de poignet 18 cm (blanc)	9 1655 01
Taille 2	M	Tour de poignet 20 cm (rouge)	9 1655 02
Taille 3	L	Tour de poignet 23 cm (bleu)	9 1655 03
Taille 4	XL	Tour de poignet 25 cm (orange)	9 1655 04
Taglia 0	XS	Circonfenza del polso 15 cm (verde)	9 1655 00
Taglia 1	S	Circonfenza del polso 18 cm (bianca)	9 1655 01
Taglia 2	M	Circonfenza del polso 20 cm (rossa)	9 1655 02
Taglia 3	L	Circonfenza del polso 23 cm (blu)	9 1655 03
Taglia 4	XL	Circonfenza del polso 25 cm (arancione)	9 1655 04
Talla 0	XS	Circunferencia de la mano 15 cm (verde)	9 1655 00
Talla 1	S	Circunferencia de la mano 18 cm (blanca)	9 1655 01
Talla 2	M	Circunferencia de la mano 20 cm (roja)	9 1655 02
Talla 3	L	Circunferencia de la mano 23 cm (azul)	9 1655 03
Talla 4	XL	Circunferencia de la mano 25 cm (naranja)	9 1655 04



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

9 1658 00
9 1658 01
9 1658 02
9 1658 03
9 1658 04

Größe Size . Taille . Taglia . Talla 0/XS, grün green . vert . verde . verde
Größe Size . Taille . Taglia . Talla 1/S, weiß white . blanc . bianca . blanca
Größe Size . Taille . Taglia . Talla 2/M, rot red . rouge . rossa . roja
Größe Size . Taille . Taglia . Talla 3/L, blau blue . bleu . blu . azul
Größe Size . Taille . Taglia . Talla 4/XL, orange orange . orange . arancione . naranja



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

HYGIENE-MESSERHALTERSYSTEME

HYGIENIC KNIFE HOLDER SYSTEMS
PORTE-COUTEAUX HYGIÉNIQUES
SISTEMA PORTACOLTELLI IGIENICO
SISTEMAS PORTACUCHILLOS HIGIÉNICOS

9 0250 01

L = 500 mm . B = 175 mm . H = 117 mm
L = 19½" . W = 7" . H = 4½"



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 ED UN GUANTO DI PROTEZIONE . PORTACUCHILLOS PARA 4 CUCHILLOS, 2 CHAIRAS Y 1 PORTAGUANTES

9 0211 01

L = 500 mm . B = 355 mm . H = 117 mm
L = 19½" . W = 14" . H = 4½"



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 ED UN GUANTO DI PROTEZIONE . PORTACUCHILLOS PARA 10 CUCHILLOS, 2 CHAIRAS Y 1 PORTAGUANTES

9 0129 00

24 cm = 9½"



MESSERSCHEIDE FÜR 1 MESSER KNIFE SHEATH FOR 1 KNIFE . FOURREAU À 1 COUTEAU . FODERO PER 1 COLTELLO .
FORRO PARA 1 CUCHILLO

9 0130 00

24 cm = 9½"



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'ACCIANO . PORTACUCHILLOS, PARA 4 CUCHILLOS CON CORREA Y SOPORTE
DE CHAIRAS

TISCHWURSTFÜLLER

TABLETOP SAUSAGE FILLERS

POUSOIRS À SAUCISSES

INSACCATRICI DA TAVOLO

EMBUTIDORAS DE MESA

9 0509 00
 9 0512 00
 9 0515 00

Technische Daten Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici / Datos técnicos

	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 0512 00	12 Ltr./ 24 lb.	25,0 kg	115,5 cm = 45½"	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, 18, 22 und 30 mm Durchmesser.
 2 speeds, can be disassembled quickly for easy cleaning, including filling tubes 3/8", 1/2", 3/4" and 1" diameter.
 2 vitesses, démontage rapide pour le nettoyage, tubes de remplissage Ø 12, 18, 22 et 30 mm comprises.
 2 velocità, rapido smontaggio per la pulizia, include imbusti con diametro di 12, 18, 22 e 30 mm.
 2 marchas, desmontaje rápido para la limpieza, incluyendo tubos de llenado de un diámetro de 12, 18, 22 y 30 mm.

TISCHWURSTFÜLLER, ROSTFREI TABLETOP SAUSAGE FILLER, STAINLESS . POUSSOIR À SAUCISSES, ACIER INOXYDABLE . INSACCATRICE DA TAVOLO, INOX . EMBUTIDORA DE MESA, INOXIDABLE

9 0606 00

Technische Daten Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici / Datos técnicos

	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
6,8 Ltr./ 15 lb.	14 kg	74,4 cm = 29¼"	22 x 33 cm = 8½" x 13"	

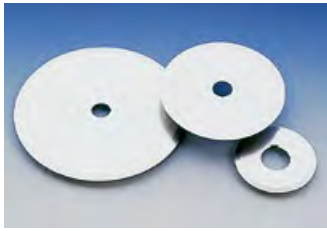


WURSTFÜLLER FÜR DEN HAUSSCHLACHTER LIGHT-DUTY SAUSAGE FILLER . POUSSOIR À SAUCISSES POUR USAGE DOMESTIQUE . INSACCATRICE PER LA MACELLAZIONE DOMESTICA . EMBUTIDORA PARA USO DOMÉSTICO

9 0711 00

FÜLLROHRE, SET, EDELSTAHL 12, 18, 24, 30 MM FILLING TUBES, SET, STAINLESS STEEL 3/8", 1/2", 3/4", 1" .
 TUBES DE REMPLISSAGE, JEU, ACIER INOXYDABLE, 12, 18, 24, 30 MM . SET IMBUTI, ACCIAIO INOX 12, 18, 24, 30 MM .
 TUBOS DE ILENADO, JUEGO, ACERO INOXIDABLE 12, 18, 24, 30 MM





D – DICK SCHLEIFTECHNIK

ist Kompetenz in Sachen Schärfe. Jeder Messertyp stellt charakteristische Anforderungen an die Schleiftechnik. Friedr. Dick hat spezielle Schleifgeräte konzipiert für:

- ⊕ Handmesser
- ⊕ Kreuzmesser
- ⊕ Kreismesser
- ⊕ Kutmesser
- ⊕ Lochscheiben
- ⊕ Maschinenmesser

Für jeden Einsatzbereich gibt es das richtige Schleifgerät.

I – LA TECNICA DI AFFILATURA DICK

Significa competenza in fatto di affilatura. Ogni coltello richiede diverse caratteristiche alla tecnologia di affilatura. Friedr. Dick ha concepito attrezzi per affilare per:

- ⊕ Coltelli
- ⊕ Crocini
- ⊕ Coltelli circolari
- ⊕ Coltelli cutter
- ⊕ Dischi forati
- ⊕ Coltelli per macchina

Per ogni campo di applicazione esiste la giusta affilatrice.

GB – DICK GRINDING TECHNOLOGY

has expertise in sharpening. Every type of knife places demands on grinding technology. Friedr. Dick has designed special grinding machines for every type of knife:

- ⊕ Hand knives
- ⊕ Mincer knives
- ⊕ Circular blades
- ⊕ Cutter knives
- ⊕ Mincer plates
- ⊕ Machine knives

We have the right grinding machine for every application.

ES – LA TÉCNICA DE AFILAR DICK

De alta efectividad. Cada tipo de cuchillo plantea exigencias a la tecnología de afilado. Friedr. Dick ha desarrollado aparatos especiales de afilado para:

- ⊕ Cuchillos
- ⊕ Cuchillos cruciformes
- ⊕ Cuchillos circulares
- ⊕ Cuchillos para picar carne
- ⊕ Placas perforadas
- ⊕ Cuchillos para máquinas

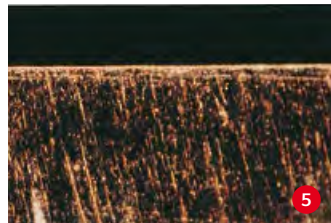
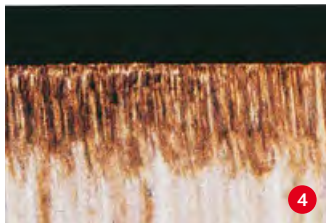
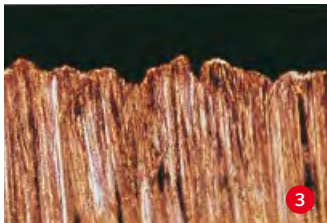
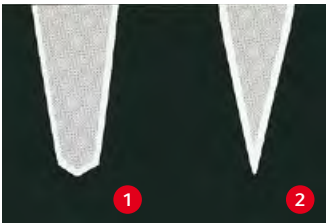
Una afiladora adecuada para cada sector de aplicación.

F – LA TECHNIQUE D'AFFÛTAGE DE DICK

est synonyme de compétence dans tous les domaines d'affûtage. Chaque type de couteaux pose des exigences caractéristiques à la technique d'affûtage Friedr. Dick a conçu des affûteuses spécialisées pour :

- ⊕ Couteaux à main
- ⊕ Couteaux hachoir
- ⊕ Couteaux circulaires
- ⊕ Couteaux cutter
- ⊕ Plaques perforées
- ⊕ Couteaux de machines

L'affûteuse adéquate pour chaque domaine d'utilisation.



- D** – Schärfergebnisse auf Friedr. Dick Handmesser-Schleifmaschinen
GB – Sharpening results on Friedr. Dick hand knife grinding machines
F – Résultats du réaffûtage de couteaux avec les affûteuses Friedr. Dick
I – Risultati con le affilatrici per coltelli Friedr. Dick
ES – Resultados de las máquinas de afilado de cuchillos de Friedr. Dick

- 1** Vorher Before . Avant . Prima . Antes
2 Nachher After . Après . Dopo . Luego
3 Geschliffen Ground . Affûté . Affilato . Afilado
4 Abgezogen Honed . Affilé . Sbvati . Repasado
5 Poliert Polished . Poli . Lucido . Pulido

**DICK**

Traditionsmarke der Profis

SCHLEIF- UND ABZIEHMASCHINEN GRINDING AND HONING MACHINES AFFÛTEUSES ET REPASSEUSES AFFILATRICI E SBAVATRICI PULIDORAS Y AFILADORAS

9 8060 000
9 8060 001

1~230V/50/60Hz/75W T = 23 cm . B = 16 cm . H = 16 cm
1~115V/60Hz/75W D = 9" . W = 6½" . H = 6½"
1.250 1/min 4,3 kg

- D** – Die kleine Schärfmaschine für den Laden und die Gastronomie.
GB – The small sharpening machine for all catering outlets and shops.
F – La petite affûteuse pour l'étal et la gastronomie.
I – La piccola refilatrice per negozi e gastronomie.
ES – La pequeña afiladora para comercios y restaurantes.

**RS-75**

9 8050 000
9 8050 001

1~230V/50/60Hz/75W T = 23 cm . B = 33 cm . H = 16 cm
1~115V/60Hz/75W D = 9" . W = 13" . H = 6½"
1.250 1/min 5,8 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. Idéal pour l'étal, 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.

**RS-150 DUO**

9 8080 00

1~230V/50Hz/370W T = 28 cm . B = 42 cm . H = 23 cm
1.480 1/min D = 11" . W = 16¾" . H = 9"
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 – Rectificar y pulir. Fácil, rápido y cortante.



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/50Hz/500W T = 47 cm . B = 45 cm . H = 32 cm
2.980 1/min D = 18½" . W = 17¾" . H = 12¾"
14,5 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 – Rectificar y pulir para todo tipos de cuchillos.
Con filo en forma de bala o con filo en forma V.



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
9 8200 010

1~230V/50/60Hz/130W
1~115V/60Hz/130W
2.700 1/min
T = 45 cm . B = 30 cm . H = 27 cm
D = 17¾" . W = 12" . H = 10½"
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 en contresens 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.



SM-110

9 8210 000
9 8210 010

1~230V/50/60Hz/130W
1~115V/60Hz/130W
2.700 1/min
T = 45 cm . B = 30 cm . H = 29 cm
D = 17¾" . W = 12" . H = 11¾"
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 disco 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.



SM-111

9 8240 001
9 8240 000

1~230V/50Hz/0,25 kW
3~400V/50Hz/0,37 kW
1.400 1/min

T = 45 cm . B = 56 cm . H = 42 cm
D = 17¾" . W = 22" . H = 16¾"
22 kg

- D** – Schleifen und Polieren für alle Messerarten.
GB – Sharpening and polishing of all types of knives.
F – Affûtage et polissage pour toutes les sortes de couteaux.
I – Affilare e lucidare tutti i tipi di coltelli.
ES – Rectificar y pulir para todo tipos de cuchillos.



D –

- ⊕ Wassergekühlte Bandschleifeinrichtung
- ⊕ Schleifbandlänge 1000 mm
- ⊕ Abziehen und Polieren auf der Filzscheibe
- ⊕ Edelstahlausführung

GB –

- ⊕ Water-cooled grinding belt
- ⊕ Length of grinding belt 1000 mm
- ⊕ Felt wheel for honing and polishing of blades
- ⊕ Stainless steel design

F –

- ⊕ Dispositif d'affûtage à bande avec refroidissement à l'eau
- ⊕ Bande abrasive longueur de 1000 mm
- ⊕ Repassage et polissage sur disque de feutre
- ⊕ Construction en acier inoxydable

I –

- ⊕ Nastro abrasivo raffreddato ad acqua
- ⊕ Nastro abrasivo lungo 1000 mm
- ⊕ Togliere la bava e lucidare sulla disco in feltro
- ⊕ Versione in acciaio inox

ES –

- ⊕ Sistema de refrigeración por agua en las cintas esmeriles
- ⊕ Cinta de esmeril longitud de 1000 mm
- ⊕ Disco de feltro para repasar y pulir
- ⊕ Versión en acero inoxidable

SM-140

9 8300 001
9 8300 000

1~230V/50/60Hz/0,5kW
3~400V/50Hz/0,7kW
1.820 1/min

T = 55 cm . B = 61 cm . H = 45 cm
D = 21½" . W = 24" . H = 17¾"
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, pour fendoirs ainsi que pour couteaux de table à lame crantée.
I – L'affilatrice a umido 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 Lamellen-schleifeinrichtung
- ⊕ Abziehen und Polieren auf der Lamellenbürste
- ⊕ Umfangreiches Zubehör
- ⊕ Edelstahlausführung

GB –

- ⊕ Water-cooled 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
- ⊕ Affilare e lucidare sulla ruota lamellare
- ⊕ Amplia gama de accesorios
- ⊕ Versión en acero inoxidable

SM-160 T

9 8300 004
9 8300 003

1~230V/50/60Hz/0,5kW
3~400V/50Hz/0,7kW

T = 60 cm . B = 61 cm . H = 131 cm
D = 23½" . W = 24" . H = 51½"

D -

- ⊕ Edelstahl
- ⊕ Stauraum z. B. für Kühlmittel

GB -

- ⊕ Stainless steel
- ⊕ Storage space e.g. for cooling water

F -

- ⊕ Acier inoxydable
- ⊕ Espace de stockage, par exemple pour le liquide de refroidissement

I -

- ⊕ Acciaio inox
- ⊕ Spazio, ad esempio per il liquido di raffreddamento

ES -

- ⊕ Acero inoxidable
- ⊕ Depósito p. ej. para refrigerante



SM-160 T, MIT UNIVERSELLEM UNTERTISCH WITH UNIVERSAL BASE FRAME . AVEC TABLE UNIVERSELLE . CON TAVOLO D'APPOGGIO UNIVERSALE . CON SOPORTE MULTIUSOS

9 8302 001

UB3F

T = 29 cm . B = 33 cm . H = 39 cm
D = 11½" . W = 13" . H = 15"

- D -** Für SM-160: Maschinenmesser Schleifradius 65 bis 240 mm
- GB -** For SM-160: Machine knives with a grinding radius 2½" up to 9½"
- F -** Pour SM-160: Rayon d'affûtage pour couteaux-machine : de 65 à 240 mm
- I -** Per la SM-160: E 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

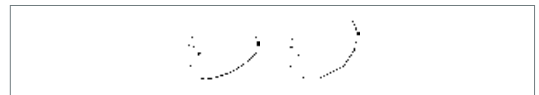


9 8311 000

UB3F-XL

T = 33 cm . B = 50 cm . H = 43 cm
D = 13" . W = 19¾" . H = 16¾"

- D -** Für SM-200: Maschinenmesser Schleifradius 65 bis 380 mm
- GB -** For SM-200: Machine knives grinding radius 2½" up to 15"
- F -** Pour SM-200: Rayon d'affûtage pour couteaux-machine : de 65 à 380 mm
- I -** Per la SM-200: e lame per macchina con raggio di affilatura tra i 65 e i 380 mm
- ES -** Para SM-200: Cuchillas de máquinas radio 65 hasta 380 mm



UNIVERSAL-BANDSCHLEIFEINRICHTUNG UB3F UNIVERSAL UB3F BELT GRINDING DEVICE . DISPOSITIF D'AFFÛTAGE À BANDE UNIVERSEL UB3F . SUPPORTO UNIVERSALE PER L'AFFILATURA SU NASTRO ABRASIVO UB3F . DISPOSITIVO UNIVERSAL DE RECTIFICADO UB3F

9 8320 005
9 8320 000

universal 3~400V/50Hz/1,3kW
radial 3~400V/50Hz/1,3kW
2.800 1/min
T = 83 cm . B = 65 cm . H = 50 cm
D = 32½" . W = 25½" . H = 19½"
98 kg



D – Die Profi-Nass-Schleifmaschine für alle gängigen Maschinenmesser und sonstige Schneidwerkzeuge.

GB – The professional water-cooled grinding machine for all common machine knives and other cutting tools.

F – L'affûteuse à eau des professionnels pour les couteaux-machine les plus courants et pour d'autres outils de coupe.

I – L'affilatrice a umido professionale per tutti i comuni coltelli per macchina e altri attrezzi per il taglio.

ES – La afiladora profesional con sistema de refrigeración por agua para las cuchillas más habituales y demás herramientas.

D –

- ⊕ Externe Kühlmittleinrichtung
- ⊕ Winkelgenau, materialgerecht und schnell
- ⊕ Elektrische Schleifwinkeleinstellung per Fußpedal
- ⊕ Edelstahlausführung

GB –

- ⊕ External coolant unit
- ⊕ Precision angel, appropriate for the material and fast
- ⊕ Electrical grinding angle adjustment with foot pedal
- ⊕ Stainless steel design

F –

- ⊕ Système de refroidissement externe
- ⊕ À angle précis, ménage la matière, rapide
- ⊕ Réglage électrique de l'angle d'affûtage par pédale au pied
- ⊕ Construction en acier inoxydable

I –

- ⊕ Impianto di raffreddamento esterno
- ⊕ Angolo esatto, risparmio di materiale, veloce
- ⊕ Impostazione dell'angolo di affilatura elettrica tramite pedale
- ⊕ Versione in acciaio inox

ES –

- ⊕ Dispositivo refrigerante externo
- ⊕ Afilado exacto y rápido con poco desgaste del material
- ⊕ Ajuste eléctrico del ángulo de afilado por pedal
- ⊕ Versión en acero inoxidable

SM-200 TE

9 8320 004
9 8320 003

universal
radial
T = 83 cm . B = 82 cm . H = 124 cm
D = 32½" . W = 32" . H = 48¾"

D –

- ⊕ Große Wanne mit Ablagemöglichkeit
- ⊕ Stauraum für Kühlmittleinrichtung

I –

- ⊕ Vasca grande con possibilità di appoggio
- ⊕ Spazio per l'impianto di raffreddamento

GB –

- ⊕ Large tray providing storage space
- ⊕ Storage area for cooling water unit.

ES –

- ⊕ Gran cubeta con utilidad de depósito
- ⊕ Depósito para unidad de refrigeración

F –

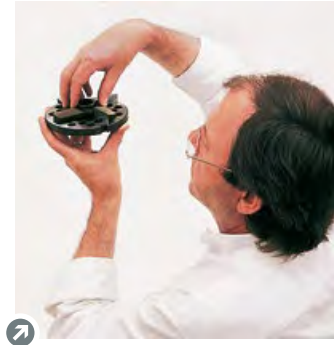
- ⊕ Grand bac avec possibilité de dépose d'objets
- ⊕ Espace de stockage pour liquide de refroidissement



SM-200 TE, MIT UNIVERSELLEM UNTERTISCH WITH UNIVERSAL BASE FRAME . AVEC TABLE UNIVERSELLE . CON TAVOLO D'APPOGGIO UNIVERSALE . CON MESA MULTIUSOS

9 8181 000

3~400V/50Hz/0,84kW
2.850 1/min
T = 56 cm . B = 130 cm . H = 37 cm
D = 22" . W = 51" . H = 14½"
88 kg



- D** – Die Nass-Schleifmaschine für Kreuzmesser und Lochscheiben.
GB – The water-cooled grinding machine for mincer knives and plates.
F – L'affûteuse à eau pour couteaux hachoir et plaques perforées.
I – Le affilatrici a umido tuttofare per crocini e dischi forati.
ES – La afiladora con sistema de refrigeración por agua para cuchillas cruciformes y placas perforadas.



- D** –
- ⊕ Präziser Planschliff für Lochscheiben und Kreuzmesser bis 210 mm
 - ⊕ Einstellbarer Hinterschliff mittels universeller Handschleifvorrichtung
 - ⊕ Preiswerte und platzsparende Alternative
 - ⊕ Hohe Schleifleistung durch externe Wasserkühlung
 - ⊕ Edelstahlausführung
- I** –
- ⊕ Affilatura in piano precisa per dischi forati e crocini fino a 210 mm
 - ⊕ Affilatura a spoglia regolabile con un dispositivo manuale universale
 - ⊕ Alternativa conveniente e di minor ingombro
 - ⊕ Elevato rendimento grazie all'impianto esterno di raffreddamento ad acqua
 - ⊕ Versione in acciaio inox
- GB** –
- ⊕ Precise surface grinding for mincer plates and knives up to 8½"
 - ⊕ Adjustable back taper using a universal manual grinding unit
 - ⊕ Cost and space saving alternative
 - ⊕ High grinding capacity due to external coolant device
 - ⊕ Stainless steel design
- ES** –
- ⊕ Rectificado preciso para placas perforadas y cuchillas cruciformes de hasta 210 mm
 - ⊕ Rectificado de ángulo ajustable por medio de un dispositivo para afilar a mano
 - ⊕ Venta josa alternativa, ocupando un mínimo de espacio.
 - ⊕ Alto rendimiento gracias a la unidad de refrigeración
 - ⊕ Versión en acero inoxidable
- F** –
- ⊕ Rectification précise des plaques perforées et couteau hachoir jusqu'à 210 mm
 - ⊕ Détalonnage réglable grâce à une station d'affûtage à main universelle
 - ⊕ Alternative rationnelle en terme de place et de prix
 - ⊕ Grande performance d'affûtage grâce au système de refroidissement externe
 - ⊕ Construction en acier inoxydable

KL-205

DEKORATIONEN & VERKAUFSHILFEN
DECORATIONS & SALES TOOLS
DECORATIONS ET AIDES À LA VENTE
DECORAZIONI & ESPOSITORI PER LA VENDITA
DECORACIONES Y AYUDAS A LA VENTA

0 5923 0
0 5918 1
0 5918 2
0 5918 3

Wetzstähle/Schleifmaschinen Sharpening steels/Grinding machines
Fleischermesser Butcher's Knives
Kochmesser »1905« Chef's knives »1905«
Kochmesser »Red Spirit« Chef's knives »Red Spirit«

H = 190 cm . B = 50 cm
H = 75" . W = 19½"



AUFSTELLER STAND-UP DISPLAY

9 5000 00
0 5117 3
0 5117 4

Plakat-Aufsteller Diana Poster Diana
Die wichtigsten Kochmesser und Werkzeuge The most important chef's knives and kitchen utensils
Werdegang eines Fleischermessers Stages of manufacturing of a Butcher's knife



POSTER POSTER . AFFICHE . POSTER . POSTER



Weitere Poster sind auf Anfrage erhältlich, diese senden wir Ihnen gerne zu.
Additional posters are available on request; we will be happy to send them to you.
D'autres posters sont disponibles sur demande, nous vous les ferons parvenir avec plaisir.
A richiesta sono disponibili degli ulteriori poster, che saremo lieti di spedirvi.
Puede disponer de otros pósteres, si lo desea. Estaremos encantados de enviárselos.

9 7400 10
9 7400 20

deutsch . german
englisch . english



9 7400 30
9 7400 40

deutsch . german
englisch . english



9 7400 50
9 7400 60

deutsch . german
englisch . english



9 7401 30
9 7401 40

deutsch . german
englisch . english



9 7400 70
9 7400 80

deutsch . german
englisch . english



9 7401 10
9 7401 20

deutsch . german
englisch . english



9 7401 50
9 7401 60

deutsch . german
englisch . english



9 7400 90
9 7401 00

deutsch . german
englisch . english



POSTER POSTER . AFFICHE . POSTER . POSTER



VERPACKUNGEN PACKAGING . EMBALLAGES . CONFEZIONI . EMBALAJES

0 5029 7

T = 17 cm . B = 60 cm . H = 59 cm
L = 6½" . W = 23½" . H = 23"



THEKEN- UND WANDDISPLAY COUNTER AND WALL DISPLAY . PRÉSENTOIR MURAL OU DE COMPTOIR .
ESPOSITORE DA BANCO E A PARETE . EXPOSITORES Y PANELES MÓVILES Y DE PARED

0 5037 3

T = 50 cm . B = 106 cm . H = 215 cm
L = 19½" . W = 41½" . H = 84½"



0 5052 5



KOCHMESSER-VERKAUFSSTÄNDER, BELEUCHTET, FAHRBAR SALES DISPLAY FOR CHEF'S KNIVES ON CASTERS, ILLUMINATED, MOBILE . PRÉSENTOIR POUR COUTEAUX DE CHEF, AVEC ÉCLAIRAGE, MOBILE . ESPOSITORE VERTICALE PER COLTELLI PER CUOCO, CON ILLUMINAZIONE, SU ROTELLE . EXPOSITOR DE VENTA MÓVIL, ILUMINADO PARA CUCHILLOS COCINEROS

0 5052 8

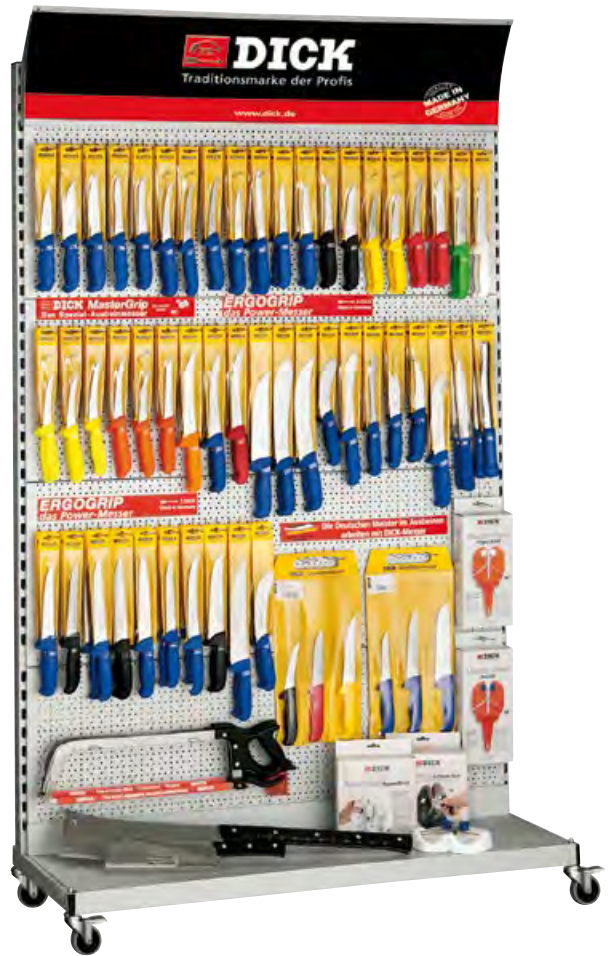
T = 26 cm . B = 95 cm . H = 52 cm
L = 10" . W = 37½" . H = 20½"



ABSCHLIESSBARES SCHRÄGBORD LOCKABLE INCLINED BOARD . BORD OBLIQUE VERROUILLABLE . ESPOSITORE OBLIQUO CON SERRATURA . ESTANTE INCLINADO, CIERRE CON LLAVE

0 5044 1
0 5044 7

T = 45 cm . B = 103 cm . H = 192 cm . L = 17½" . W = 40½" . H = 75½"
L = 45 cm . B = 125 cm . H = 192 cm . L = 17½" . W = 49" . H = 75½"



FAHRBARER VERKAUFSSTÄNDER MOBILE SALES DISPLAY STAND . PRÉSENTOIRS DE VENTE MOBILES . ESPOSITORE SU ROTELLE . EXPOSITOR DE VENTA MÓVIL

0 5043 6

B = 91 cm . H = 65 cm . T = 2,5 cm
L = 36" . W = 25½" . H = 1"



SB-VERKAUFSWAND SELF-SERVICE SALES DISPLAY . PAROI DE VENTE EN LIBRE-SERVICE . ESPOSITORE A PARETE PER LA VENDITA SELF-SERVICE . PANEL PARA EL MERCADO DE AUTOSERVICIO



Über diese und weitere Verkaufs- und Dekorationshilfen informieren wir Sie gerne.

We will be happy to provide you with more information about further sales and advertising material.

Sur simple demande, nous vous donnerons de plus amples informations sur tous nos articles décoratifs et d'aide à la vente.

Saremo lieti fornirvi ulteriori informazioni su questi e altri espositori e articoli decorativi.

Con mucho gusto les facilitaremos más información sobre nuestros expositores y ayudas para la decoración.

0 5917 4

T = 72 cm . B = 125 cm . H = 165 cm
L = 28" . W = 49" . H = 65"



RETAIL KOCHMESSER-PRÄSENTATION PRESENTATION OF CHEF'S KNIVES FOR THE RETAIL SECTOR .
PRÉSENTOIR COUTEAUX DE CHEF RETAIL . PRESENTAZIONE DI COLTELLI DA CUOCO PER IL MERCATO AL DETTAGLIO .
PRESENTACIÓN DE CUCHILLOS DE COCINA PARA MINORISTAS



DICK

Traditionsmarke der Profis

WERBEMITTEL

PROMOTIONAL MATERIAL

ARTICLES PUBLICITAIRES

MATERIALE PUBBLICITARIO

MEDIOS PUBLICITARIOS

0 5117 8-S
0 5117 9-M
0 5118 0-L
0 5118 1-XL
0 5118 2-XXL

weiß . white

0 5118 3-S
0 5118 4-M
0 5118 5-L
0 5118 6-XL
0 5118 7-XXL

grau . grey



POLO SHIRT POLO SHIRT

0 5927 0-M
0 5927 0-L
0 5927 0-XL
0 5927 0-XXL
0 5927 0-XXXL

Größe Herren Size Men

0 5927 1-S
0 5927 1-M
0 5927 1-L
0 5927 1-XL
0 5927 1-XXL

Größe Damen Size Women



SOFTSHELL JACKE SOFT-SHELL JACKET

0 5927 2-M
0 5927 2-L
0 5927 2-XL
0 5927 2-XXL

Größe Herren Size Men

0 5927 3-S
0 5927 3-M
0 5927 3-L
0 5927 3-XL

Größe Damen / rot
Size Women / red



KAPUZEN-SWEAT-JACKE HOODIE JACKET

0 5927 4-M
0 5927 4-L
0 5927 4-XL
0 5927 4-XXL
0 5927 4-XXXL

Größe Herren Size Men



0 5927 5-S
0 5927 5-M
0 5927 5-L
0 5927 5-XL

Größe Damen / rot Size Women / red

T-SHIRT T-SHIRT

0 5927 6

110 x 80 cm
43" x 31½"



KOCHSCHÜRZE APRON

0 5117 6
0 5117 7

weiß . white
grau . grey



BASECAP BASECAP

0 5927 7

Einheitsgröße One Size



KOCHMÜTZE CHEF'S HAT

0 5920 3

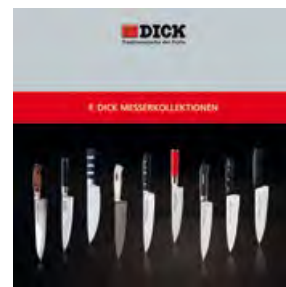
10 x 7,5 cm
4" x 3"



TASSE 250 ML CUP 250 ML

9 8000 60
9 8000 61

deutsch . german
englisch . english



MESSERKOLLEKTIONEN KNIFE COLLECTIONS

9 8000 09	1778	
9 8000 15	1893	
9 8000 13	1905	
9 8000 50	Red Spirit	
9 8000 31	Kochmesser Premier WORLDCHEFS	Chef's knives Premier WORLDCHEFS
9 8000 05	Hochwertige Kochmesser und Kochwerkzeuge	Premium Chef's knives and ancillary
9 8000 03	Superior & ProDynamic Kochmesser und Kochwerkzeuge	Chef's knives and kitchen utensils
9 8000 06	Kochkoffer & Rolltaschen	Chef Sets & Roll Bags
9 8000 18	Fischmesser, Wetzstähle und Werkzeuge	Fish Knives, Steels and ancillary items
9 8000 04	Messer & Wetzstähle für Fleischer	Knives and Steels for Butchers
9 8000 08	Schleifmaschinen, Tischwurstfüller	Grinding Machines, sausage fillers



Weitere Sprachen verfügbar. Additional languages available. Autres langues disponibles.
Altre lingue disponibili. Disponibile en otros idiomas.

9 8000 90
9 8000 91

deutsch . german
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 über den iTunes Store oder Google Play zu erwerben. 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 not, 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 and can be downloaded from the iTunes Store or the Google Play Store. The App contains 50 videos about different food products and cutting techniques including a short description of each of them, as well as useful information about knives and their care.

Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page
050297	164	059275-L	169	7657130	105	8106036	122, 143
050373	165	059275-M	169	7657130-RF-19	114	8106200	72, 82
050436	166	059275-S	169	7657330	105	8106201	84
050441	166	059275-XL	169	7657330-RF-19	114	8106300	78
050447	166	059276	169	7755130	107	8106301	82
050525	165	059277	169	7755330	107	8106700	80
050528	165	7001107	65, 107	7756130	107	8107601	84
051173	161	7007225	106	7756330	107	8107701	84
051174	162	7136000	105	7811120	105	8107900	79
051176	169	7143425	106	7910330	102	8108000	94
051177	169	7171130	104	7920325	104	8108800	93
051178-S	168	7171135	104	7930225	102	8109300	94
051179-M	168	7171330	104	8004216	59	8109400	80
051180-L	168	7174125	41, 104	8004316	59	8109501	82
051181-XL	168	7200028	103	8004710	59	8109600	93
051182-XXL	168	7469125R	106	8005624	59	8109700	94
051183-S	168	7470125	106	8015255	141	8109700B	92
051184-M	168	7471225	106	8100425	47, 139	8109800	93
051185-L	168	7500330	101	8100428	47, 139	8109900	92
051186-XL	168	7517125	104	8100618	136	8115032	47, 139
051187-XXL	168	7517130	104	8100735	146	8115032K	47, 139
059174	167	7517130-RF-19	114	8101000-01	84	8115126	49, 139
059181	161	7517135	104	8101790	78	8115226	139
059182	161	7517330	104	8102823	139	8115326	49, 139
059183	161	7517330-RF-19	114	8103020	72	8116000	86
059203	169	7550330	101	8103428	137	8116100	76
059230	161	7550330-RF-70	114	8103523	137	8116400	74
059270-L	168	7587125	24, 103	8103630	137	8116500	74
059270-M	168	7587330	103	8103730	137	8116600	75
059270-XL	168	7588225	105	8103921	34	8116700	77
059270-XXL	168	7588325	105	8103921B	29	8116800	76
059270-XXXL	168	7589325	105	8103926	19	8116900	77
059271-L	168	7596130	102	8104218K	19	8117000	76
059271-M	168	7597130	102	8104709	19	8117201	83
059271-S	168	7597330	102	8104721	19	8117500	75
059271-XL	168	7597330-RF-70	114	8104800	19, 92	8117601	83
059271-XXL	168	7598130	101	8105115	142	8133123	60
059272-L	168	7598135	101	8105215	143	8133226	60
059272-M	168	7598230	101	8105621	19	8133413	60
059272-XL	168	7598330	101	8105630	142	8133425	60
059272-XXL	168	7598330-RF-70	114	8105630K	142	8133512	61
059273-L	168	7650330	102	8105721	142	8133520	60
059273-M	168	7650428	103	8105726	142	8133613	60
059273-S	168	7654125	104	8105726K	142	8134010	121
059273-XL	168	7654130	104	8105730	142	8134821	136
059274-L	169	7654330	104	8105730K	142	8136813	136
059274-M	169	7655125	104	8105812	142	8140012	33
059274-XL	169	7655130	104	8105812K	142	8140312	33
059274-XXL	169	7655135	104	8106025	122, 143	8140425	35
059274-XXXL	169	7655330	104	8106032	122, 143	8140428	35

Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page
8140518	37	8174218K	41	8210615-RF-70	115	8234815	119
8140618	37	8174318	41	8210618	126	8234818	119
8141013	33	8174607	40	8210618-RF-70	115	8234821	119
8141115K	33	8174709	40	8210621	126	8234823	119
8144118	36	8174721	41	8210621-RF-70	115	8234826	119
8144214K	36	8174800	95	8211721	127	8234830	119
8144218	36	8175321	41	8211721-RF-70	115	8235721	121
8144218B	29	8175418	40	8212521	127	8236810	118
8144218K	36	8175621	40	8212521-RF-70	115	8236813	118
8144312	36	8175724	40	8212521K-RF-70	115	8236815	118
8144318	37	8176700	81	8212526	127	8236818	118
8144413	33	8177200	90	8212526-RF-70	115	8236821	118
8144513	33	8177300	91	8212526K-RF-70	115	8236913	120
8144515	33	8190312	22	8213915	120	8236915	120
8144515B	29	8191013	22	8214015	121	8236918	120
8144607	32	8191115K	22	8214818	127	8236921	120
8144709	32	8192518	23	8214818-RF-70	115	8237518	120
8144709B	29	8193921	24	8214821	127	8237521	120
8144712	32	8193932	24	8214821-RF-70	115	8238518	119
8144715	35	8194218K	23	8215915	126	8238521	119
8144721	35	8194515	22	8215915-RF-70	115	8238523	119
8144721B	29	8194607	22	8216119	121	8238526	119
8144723	35	8194709	22	8216813	126	8238530	119
8144726	35	8194715	23	8216813-RF-70	114	8241715	120
8144726B	29	8194721	23	8216815	126	8241718	120
8144730	35	8194726	23	8216815-RF-70	114	8241721	120
8144809	36	8194912	23	8218113	126	8241818	121
8144821K	37	8195032K	24	8218113-RF-70	115	8242010	120
8144912	35	8195126	24	8218115	126	8242518	119
8145010	33	8195418	23	8218115-RF-70	115	8242521	119
8145126	37	8195521	23	8218213	127	8242521-53	131
8145418	34	8195615	23	8218213-RF-70	115	8242521K	119
8145421	34	8195621	23	8218215	127	8242526	119
8145521	34	8197000	85	8218215-RF-70	115	8242526K	119
8145526	34	8197100	86	8218315	127	8242621	119
8145615	34	8197200	89	8219113	127	8243121	121
8145618	34	8197300	91	8219113-RF-70	115	8252200	71
8145618B	29	8198200	24	8219115	127	8252300	70
8145621	34	8198400	24	8219115-RF-70	115	8252500	71
8145621B	29	8200111	65, 71, 139	8225326	120	8252700	71
8145626	34	8200409	65	8225330	120	8255100	124
8155300	136	8200615	117	8225913	117	8255300	123
8160418H	15	8200618	117	8225915	117	8255500	123
8164217H	15	8200621	117	8225918	117	8255900	124
8164712H	15	8200713	117	8226013	121	8256200	123
8164724H	15	8200715	117	8226415	120	8257000	124
8170518	41	8200718	117	8226418	120	8260505	50
8170618	41	8200721	117	8227714	118	8260707	50
8173926	41	8201111	65, 71, 140	8227718	118	8261009	51
8174218	41	8210615	126	8227815	118	8261211	51

Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page
8261918	51	8407010	46	8522000	66	8668115	135
8262008	50	8408016	46	8523000	66	8668213	135
8262011	51	8408018	46	8533110	61	8668215	135
8263111	51	8409321	46	8533123	61	8698113	131
8263211	51	8436813	46	8533413	61	8698113K	131
8264122	122	8436815	46	8533610	61	8698115	131
8264228	122	8440012	46	8533720	61	8698115K	131
8264330	122	8440518	49	8533820	61	8698213	131
8264334	122	8440618	49	8544218K	54	8698213K	132
8264336	122	8444118	48	8536813	52	8698215	131
8264436	122	8444218	48	8536815	52	8698215K	132
8282521K-RF-70	114	8444218K	48	8537015	52	8699113	131
8282526K-RF-70	114	8444318	48	8539136	141	8699113K	132
8286813	129	8444716	48	8544218	54	8699115	131
8286813-RF-70	114	8444721	48	8544716	54	8699115K	132
8286815	129	8444723	48	8544721	54	8802000	86
8286815-RF-70	114	8444726	48	8544726	54	8803000	88
8288113	129	8445112	46	8544730	54	8804001	89
8288113-RF-70	114	8445621	47	8544826	54	8804002	89
8288115	129	8445626	47	8545418	52	8804011	90
8288115-RF-70	114	8470004	64, 96	8545621	53	8804012	91
8288210	129	8490000	64, 97	8545626	53	8807000	87
8288213	129	8493000	96	8570002	65, 96	8807001	88
8288213-RF-70	114	8497000	95	8570003	64, 97	8808000	87
8288215	129	8498018	47	8570004	65, 97	8809000	85
8288215-RF-70	114	8499000	95	8570009	64, 96	8809001	88
8289113	129	8500212	51	8598018	52	8900312	42
8289113-RF-70	114	8500312	51	8599021	52	8903921	43
8289115	129	8500425	53, 140	8600618	131	8904218K	43
8289115-RF-70	114	8501511	51	8600621	131	8904515	42
8298013	119	8501611	51	8600624	131	8904709	42
8298015	119	8503523	140	8603526	133	8904721	43
8298018	119	8503630	140	8603626	133	8904726	43
8298113	118	8503730	140	8603630	133	8905032K	43
8298115	118	8503740	140	8603730	133	8905126	43
8298213	118	8503830	141	8625915	131	8905418	43
8298215	118	8503921	53	8634821	132	8905621	43
8299013	119	8503926	53	8634823	132	8906700	81
8299015	119	8505518	53	8636813	131	8907200	90
8299113	118	8505523	53	8636815	131	8909400	79
8299115	118	8506120	55	8636815K	131	9000319	147
8299115-XXL	118	8508013	52	8636918K	133	9000615	149
8299313	119	8508016	52	8638521K	132	9001200	148
8299315	119	8508018	52	8639136	133	9001600	147
8401511	46	8510000	55	8642521	132	9002800	147
8402006	45	8515032-12	55, 141	8642521K	132	9005000	147
8403007	45	8515126	55, 141	8660618	135	9008000	108
8404008	45	8520003	66	8662521	135	9008100	108
8405010	45	8520004	66	8666815	135	9008106	108
8405518	49	8521000	66	8668113	135	9008106-05	108

Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page
9008120	69	9100750	146	9165801-RF	115	9818100	161
9008200-05	110	9100752	146	9165802	151	9820000	157
9008202	110	9100835	146	9165802-RF	115	9821000	157
9008221	69	9100852	146	9165803	151	9824000	158
9008300-05	109	9100915	62	9165803-RF	115	9830000	158
9008400	111	9100918	62	9165804	151	9830200	159
9008400-RF-71	114	9101110	149	9165804-RF	115	9831100	159
9008402	111	9101112	149	9170120	41, 63	9832000	160
9008420	70	9101114	149	9190120	24, 62	9900002	73
9008500	110	9101116	149	9201009	63	9900003	73
9008500-RF-71	114	9101118	149	9201209	63	9900004	73
9008520	70	9101713	63	9201813	63	9900014	73
9008600	111	9101715	63	9202018	62	9900026	73
9008602	111	9102835	146	9202220	144	9900075	73
9008625	69	9103018	72	9202223	144		
9009100	108	9105623	67	9202225	144		
9009200	108	9106023	68	9202323	144		
9010812	148	9107600	69	9204235	145		
9012900	153	9108000	71	9204240	145		
9013000	153	9108100	71	9209820	145		
9015216	69	9109112	70	9210735	145		
9015413	69	9109125	70	9211160	145		
9015524	68	9109200	70	9310018	144		
9015540	68	9109400	68	9500000	161		
9015625	68	9109600	68	9510117	62		
9021101	152	9109700	70	9668100	109, 135		
9021101-RF	115	9109915	144	9710130	162		
9023200	150	9110516	60	9740010	162		
9023400	150	9117000	73	9740020	162		
9023500	150	9117320	72	9740030	162		
9025001	152	9126500	57	9740040	162		
9025001-RF	115	9130020	146	9740050	162		
9041000	148	9132028	146	9740060	162		
9041001	148	9132034	146	9740070	162		
9042000	149	9153000	57	9740080	162		
9042001	149	9165000	150	9740090	162		
9042002	149	9165000-RF	115	9740100	163		
9042003	149	9165500	151	9740110	162		
9042004	149	9165500-RF	115	9740120	162		
9050900	154	9165501	151	9740140	162		
9051200	154	9165501-RF	115	9740150	162		
9051500	154	9165502	151	9740160	162		
9059133	72	9165502-RF	115	9800060	170		
9059155	72	9165503	151	9800061	170		
9060600	154	9165503-RF	115	9800090	170		
9071100	154	9165504	151	9800091	170		
9100120	19, 62	9165504-RF	115	9805000	156		
9100318	72	9165800	151	9806000	156		
9100320	72	9165800-RF	115	9807000	156		
9100400	67	9165801	151	9808000	156		



D – Die **Jungen Wilden** sind engagierte Köche, die mit Leidenschaft und Spaß am Kochen dazu bereit sind, Regeln zu brechen und alles dem besten Geschmack unterzuordnen. Die **Jungen Wilden** stehen für verrückte Kombinationen, geschmackliche Explosionen, interessante Neuinterpretationen von Klassikern sowie ungewöhnliche Zubereitungstechniken und vor allem für die Liebe zu frischen Produkten. Jedes Jahr kürt das internationale Gastronomiemagazin ROLLING PIN einen neuen Koch, der in die exklusive Riege der **Jungen Wilden** aufgenommen wird.

GB – The so-called "**Junge Wilde**" (young wild chefs) is a group of dedicated chefs that cook with passion and fun and are prepared to break boundaries and to subordinate all to exquisite tasting food. The "**Junge Wilde**" stands for extraordinary combinations, cutting edge culinary inventions, astounding reinterpretations of traditional classics as well as exceptional ways of preparing their first love: local and fresh products. Every year, the international food magazine ROLLING PIN nominates another chef to be appointed to the exclusive "club" of the "**Junge Wilde**".

**JUNGE WILDE**
by **rolling pin**

D – **Koch des Jahres** ist ein Wettbewerb für ambitionierte Profi-Köche. Der Wettbewerb animiert die Köche zu kreativen Höchstleistungen und sichert damit den Küchen des Landes international eine Spitzenposition. Das Ziel von **Koch des Jahres** ist, neue Talente zu entdecken und den Ruf aufstrebender Spitzenköche zu fördern. Der Wettbewerb zeichnet sich durch seine hohe Transparenz und Fairness aus.

GB – **Koch des Jahres** (Chef of the Year) is a competition held annually for ambitious master chefs. This competition encourages the chefs to develop creative award worthy dishes ultimately securing an international high ranking culinary experience for local restaurants. The aim of **Koch des Jahres** is to recognize top new talented individuals and to promote the reputation of ambitious top-chefs. The competition is characterized by its high degree of transparency and fairness.

**KOCH DES JAHRES**
DER KOCHWETTBEWERB ZUR ANUGA

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

