



DICK

Traditionsmarke der Profis



**MESSER, WETZSTÄHLE
UND MASCHINEN FÜR FLEISCHER
KNIVES, SHARPENING STEELS
AND MACHINES FOR BUTCHERS**

www.dick.de



DICK

Traditionsmarke der Profis

Friedr. Dick:

Seit 1778 für Präzision bekannt

Friedr. Dick mit Sitz in Deizisau behauptet sich seit über 240 Jahren als schwäbische Manufaktur in der Herstellung von Präzisionswerkzeugen erfolgreich gegen internationale Wettbewerber. Messer, Feilen, Spezialwerkzeuge und Schleifmaschinen werden mit höchstem Qualitätsanspruch gefertigt.



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

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



Friedr. Dick:

Famous for precision since 1778

Friedr. Dick, with its headquarters in Deizisau, has been competing successfully with international competition for over 240 years as Swabian manufacturer of precision tools. Knives, sharpening steels, files, special tools and grinding machines have been manufactured here to the highest quality standards. The global reputation as manufacturer of quality tools is based on consistent reliability and long-life of their products. All our products are characterised by the classic design, well thought out functions, and top quality.

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



DICK

Traditionsmarke der Profis

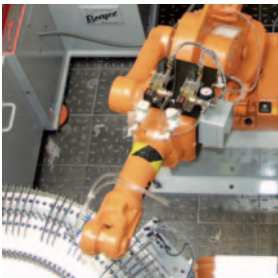
Mit Tradition aktiv in die Zukunft
Tradition designs the future



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

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

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



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

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

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





DICK

Traditionsmarke der Profis

Friedr. Dick bietet für jeden Zweck und Schnitt das richtige Messer, ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, glatte Schneide, Kullenschliff oder Wellenschliff. F. Dick Produkte stehen für hohe Qualität wie hervorragende Schneidfähigkeit und gute Schnitthaltigkeit. Erleben Sie mit unseren Messern ein Schneiderlebnis von überraschender Sensibilität und Perfektion. Die Messer sind einfach und präzise zu führen und erzeugen einen atemberaubenden, sauberen Schnitt. Durch die ausgewogene Härte haben sie einen deutlich geringeren Materialverbrauch, durch die hohe Schnitthaltigkeit ist weniger Nachschärfen notwendig demzufolge verbesserte Effizienz. Der Griff ist absolut hygienisch, spaltenfrei, abriebfest und saugt weder Fett noch Schmutz auf und ist einfach zu reinigen.

Friedr. Dick offers the right knife for every purpose and cut, be it with a short or long blade, rigid or flexible, narrow or wide, smooth cutting edge, with Kullenschliff or serrated edge. F. Dick products are characterised by the top quality, outstanding cutting ability and good edge retention. Our knives offer a cutting experience with surprising sensitivity and perfection. The knives are easy to guide and create a breathtakingly clean cut. Significantly less material consumption owing to optimized hardness. The knife staying sharp longer means: savings in material and time, hence higher productivity. The handle is absolutely hygienic, no gap formation between the plastic and the steel and abrasion-resistant plastic. The handle neither absorbs grease nor dirt and is easy to clean.

Werdegang eines Fleischermessers: Stages of manufacturing a butcher knife:



Hier die wichtigsten Fertigungsgänge:

1. Klinge gestanzt, unter Schutzgas bei über 1000°C gehärtet 2. Klingenrücken und Flachseite präzisionsgeschliffen, Vorabzug an der Schneide 3. Klinge poliert, Messerrücken gerundet 4. Griff aus speziellem, hochwertigem Kunststoff angespritzt 5. Kennzeichnen, Endschärfe und Qualitätskontrolle.

The most important manufacturing steps are:

1. Stamped blade, hardened under protective gas at over 1000° C (1850° F) 2. Precision grinded blade-back and blade sides 3. Polished blade, rounded blade-back 4. Moulded handle 5. Logo imprint – Final edge sharpening – Quality control.



DICK

Traditionsmarke der Profis

F. DICK Messerserien / *Knife series*



ErgoGrip

Die komplette Messerserie
The complete range of knives



MasterGrip

Die Spezial-Ausbeinmesser
The special boning knives



ExpertGrip

Das Spezialwerkzeug für den Profi
The special tool for professionals

Wetzstähle / *Sharpening steels*



DICK KORON Saphirzug / *Sapphire Cut*



DICK *micro* Superfeinzug / *Super Fine Cut*



DICK *polish* poliert / *polished*



DICK *combi* Saphirzug und poliert / *Sapphire Cut and polished*



DICK *titan* Schleifstahl / *aggressive steel*



DICK

Traditionsmarke der Profis

ErgoGrip

ErgoGrip-Messer sind die absolut hygienischen Fleischermesser für den professionellen Einsatz. Top-Qualität für ermüdungsfreies Arbeiten – kompromisslos in Ergonomie und Schärfe.

ErgoGrip knives are entirely hygienic cutting tools for professional work environments. Top quality for fatigue-free working – no compromises in ergonomic design and sharpness.

Polierte, schnitthaltige Klinge mit lasergeprüfter Schneide
Polished, durable blade, laser-tested cutting edge

Extrabreite Daumenauflage
Extra wide thumb rest

Rutschfester, ergonomischer Griff
Non-slip handle, ergonomic design



Keine Spaltenbildung, abriebfreier Kunststoff
Seamless connection and abrasion-proof plastic

Sicherheit durch ausgeprägten Fingerschutz
Safety through defined finger guard

Stechmesser Sticking Knife



- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2006 15
- ● ● ● 18 cm = 7" 8 2006 18
- ● ● ● 21 cm = 8 1/2" 8 2006 21

Stechmesser Sticking Knife



- ● ● ● 13 cm = 5" 8 2007 13
- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2007 15
- ● ● ● 18 cm = 7" 8 2007 18
- ● ● ● 21 cm = 8 1/2" 8 2007 21

Ausbeinmesser, breit Boning Knife, wide blade



- ● ● ● ● 13 cm = 5" 8 2259 13
- ● ● ● ● 15 cm = 6" 8 2259 15
- ● ● ● ● 18 cm = 7" 8 2259 18



DICK

Traditionsmarke der Profis

Ausbeinmesser, schmal Boning Knife, narrow blade



- ● 10 cm = 4" 8 2368 10
- ● ● ● ● 13 cm = 5" 8 2368 13
- ● ● ● ● ○ 15 cm = 6" 8 2368 15
- 18 cm = 7" 8 2368 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2368 21

Ausbeinmesser, skandinavische Form Boning Knife, Scandinavian style



- 14 cm = 5 1/2" 8 2277 14
- 18 cm = 7" 8 2277 18

Ausbeinmesser, skandinavische Form Boning Knife, Scandinavian style



- 15 cm = 6" 8 2278 15

Ausbeinmesser, geschweifte Klinge Boning Knife, curved blade



flexibel / flexible

- ● ● ● ● 13 cm = 5" 8 2981 13
- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2981 15



semi-flexibel / semi-flexible

- ● ● ● ● 13 cm = 5" 8 2982 13
- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2982 15



steif / stiff

- ● ● ○ ● 13 cm = 5" 8 2991 13
- ● ● ○ ● 15 cm = 6" 8 2991 15
- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2991 15 XXL



steif / stiff

- 15 cm = 6" 8 2991 15S-02

**Ausbein-
messer**
Boning Knife



flexibel / flexible

- 13 cm = 5" 8 2980 13
- 15 cm = 6" 8 2980 15
- 18 cm = 7" 8 2980 18

steif / stiff

- 13 cm = 5" 8 2990 13
- 15 cm = 6" 8 2990 15

**Ausbein-
messer**
Boning Knife



- 13 cm = 5" 8 2993 13
- 15 cm = 6" 8 2993 15

Zerlegemesser / Butcher's Knife



- 18 cm = 7" 8 2425 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2425 21
- 26 cm = 10" 8 2425 26

Zerlegemesser, Kullenschliff
Butcher's Knife, Kullenschliff



- 21 cm = 8 1/2" 8 2425 21K
- 26 cm = 10" 8 2425 26K

Blockmesser
Butcher's Knife



- 15 cm = 6" 8 2348 15
- 18 cm = 7" 8 2348 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2348 21
- 23 cm = 9" 8 2348 23
- 26 cm = 10" 8 2348 26
- 30 cm = 12" 8 2348 30

Blockmesser / Butcher's Knife



- 18 cm = 7" 8 2385 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2385 21
- 23 cm = 9" 8 2385 23
- 26 cm = 10" 8 2385 26
- 30 cm = 12" 8 2385 30



DICK

Traditionsmarke der Profis

Blockmesser / Butcher's Knife



- 26 cm = 10" 8 2253 26
- 30 cm = 12" 8 2253 30

Abhäutemesser Skinning Knife



- 15 cm = 6" 8 2264 15
- 18 cm = 7" 8 2264 18

Abhäutemesser Skinning Knife



- 13 cm = 5" 8 2260 13

Sortiermesser Trimming Knife



- 13 cm = 5" 8 2369 13
- 15 cm = 6" 8 2369 15
- 18 cm = 7" 8 2369 18
- 21 cm = 8½" 8 2369 21

Sortiermesser / Trimming Knife



- 18 cm = 7" 8 2375 18
- 21 cm = 8½" 8 2375 21

Ausbein-/Filetierreter Boning / Filleting Knife



- 18 cm = 7" 8 2418 18



DICK

Traditionsmarke der Profis

Gemüsemesser Vegetable Knife



● 15 cm = 6" 8 2258 15

Filetmesser, semi-flexibel Filleting Knife, semi-flexible



- 15 cm = 6" 8 2417 15
 - 18 cm = 7" 8 2417 18
 - 21 cm = 8½" 8 2417 21
-

Gekrösemesser Gut and Tripe Knife



● 12 cm = 4½" 8 2139 12-53



● ● 15 cm = 6" 8 2139 15

Aufbrechmesser, An schnittwelle Field dressing Knife, partly serrated edge



● 15 cm = 6" 8 2140 15

Aufbrechmesser, An schnittwelle Field dressing Knife, partly serrated edge



15 cm = 6" 8 2641 15-54

● ● ● ● ● ● Auch mit Griff schwarz, gelb, rot, grün, weiß, blau und orange lieferbar

● ● ● ● ● ● Also available with black, yellow, red, green, white, blue and orange handle

Sonderfarben auf Anfrage möglich.
Special colours upon request.



DICK

Traditionsmarke der Profis

Aufbrechmesser, Anschnittwelle inkl. Messerscheide Field dressing Knife, serrated edge with knife sheath



15 cm = 6" 8 2641 15

Fischmesser Fish Knife



● 10 cm = 4" 8 2420 10

Geflügelmesser Poultry Knife



●● 10 cm = 4" 8 1340 10

Dolchmesser Double-edged sticking knife



● 21 cm = 8 1/2" 8 2357 21

Knochenauslöser / Ham Boner



● 23 cm = 9" 8 2161 19

Spezialmesser / Special Knife



● 21 cm = 8 1/2" 8 2431 21

Sortiermesser / Trimming Knife

● 22 cm = 8½" 8 2641 22

Blockmesser / Butcher's Knife

● 28 cm = 11" 8 2642 28

Blockmesser / Butcher's Knife

● 30 cm = 12" 8 2643 30

● 34 cm = 12½" 8 2643 34

● 36 cm = 14" 8 2643 36

Blockmesser / Butcher's Knife

● 36 cm = 14" 8 2644 36

● ● ● ● ● ● Auch mit Griff schwarz, gelb, rot, grün, weiß, blau und orange lieferbar

● ● ● ● ● ● Also available with black, yellow, red, green, white, blue and orange handle

Sonderfarben auf Anfrage möglich.
Special colours upon request.



DICK

Traditionsmarke der Profis

ErgoGrip Knife Sets

Messer-Set „ErgoGrip“ 3-tlg.
Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces



● 8 2553 00

Messer-Set „ErgoGrip“ 3-tlg.
Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces



8 2551 00

Messer-Set „ErgoGrip“ 3-tlg.
Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces



● 8 2559 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Messer-Set „ErgoGrip“ 6-tlg. Knife Set "ErgoGrip" 6 pieces



● 8 2562 00

Messer-Set „ErgoGrip“ 3-tlg. Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces



● 8 2559 10

Messer-Set „ErgoGrip“ 4-tlg. Knife Set "ErgoGrip" 4 pieces



● 8 2555 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Messer-Set „ErgoGrip“ 3-tlg.
Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces



8 2570 00

Messer-Set „ErgoGrip“ 3-tlg.
Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces



8 2556 10

Messer-Set „ErgoGrip“ 3-tlg.
Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces



8 2556 20

Messerscheide, 2 teilig
Knife sheath 2 pieces,
antislip, for knives

21 cm / 8 1/2"
4 + 5 cm / 2" + 2 1/2"



9 0134 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

MasterGrip

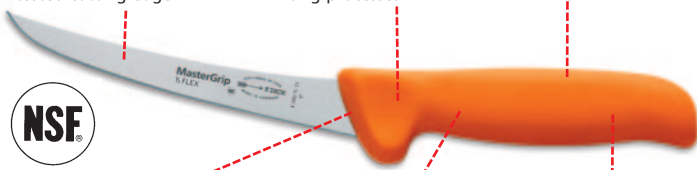
Die MasterGrip-Messer zeichnen sich durch Sicherheit und Hygiene aus, entwickelt speziell für das tägliche, konzentrierte Arbeiten in Industrie und Fleischereien. In der Sicherheitsfarbe leuchtorange und gelb lieferbar.

These MasterGrip knives are notabel for the high standards of safety and hygiene they offer, having been developed for day-to-day concentrated work in butcher's shops and in the meat industry. Can be supplied in the safty colours gleaming orange and yellow.

Polierte, schnitthaltige Klinge mit lasergeprüfter Schneide
Polished, durable blade, laser-tested cutting edge

Seitliche Daumenauflage für alle Zuschneidearbeiten
Thumb rest for various cutting processes

Sicherheitsfarbe
Safety colour



Keine Spaltenbildung, abriebfreier Kunststoff
Seamless connection and abrasion-proof plastic

Sicherer, rutschfester Griff
Safe, anti-slip handle

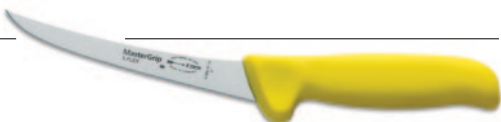
Offener Griff für alle Handgrößen und Arbeiten
Handle with open end, suitable for all hand sizes and applications

Ausbeinmesser, flexibel
Boning Knife, flexible



●● 13 cm = 5" 8 2881 13
●● 15 cm = 6" 8 2881 15

Ausbeinmesser, semi-flexibel
Boning Knife, semi-flexible



● 10 cm = 4" 8 2882 10
●●● 13 cm = 5" 8 2882 13
●●● 15 cm = 6" 8 2882 15

Ausbeinmesser, steif
Boning Knife, stiff



●● 13 cm = 5" 8 2891 13
●● 15 cm = 6" 8 2891 15

Ausbeinmesser, steif
Boning Knife, stiff



●● 13 cm = 5" 8 2868 13
●● 15 cm = 6" 8 2868 15



DICK

Traditionsmarke der Profis

ExpertGrip 2K

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.

The special feature of the ExpertGrip 2K knives is the unique open handle. Due to the handle's design fatigue free working is possible. The singular haptic of the handle allows a speedy and save changing of the grip.

Polierte, schnitthaltige Klinge mit lasergeprüfter Schneide
Polished, durable blade, laser-tested cutting edge

Reduzierte Griffgeometrie für einmalige Haptik
Reduced handle design for effective work

Offener Griff für alle Handgrößen und Arbeiten
Handle with open end, suitable for all hand sizes and applications



Keine Spaltenbildung zwischen Kunststoff und Stahl
Seamless connection of steel blade and plastic handle

Sicherer, rutschfester Griff
Safe, anti-slip handle

Ausbeinmesser, steif
Boning Knife, stiff



- 13 cm = 5" 8 2168 13
- 15 cm = 6" 8 2168 15

Ausbeinmesser, breit, steif
Boning Knife, wide blade, stiff



- 15 cm = 6" 8 2159 15

Ausbeinmesser, flexibel
Boning Knife, flexible



- 13 cm = 5" 8 2181 13
- 15 cm = 6" 8 2181 15

**Ausbeinmesser,
semi-flexibel**
Boning Knife,
semi-flexible



- ● 13 cm = 5" 8 2182 13
 - ● 15 cm = 6" 8 2182 15
-

**Ausbeinmesser,
steif**
Boning Knife, stiff



- ● 13 cm = 5" 8 2191 13
 - ● 15 cm = 6" 8 2191 15
-

**Filetierreiner,
semi-flexibel**
Filleting Knife,
semi-flexible



- 15 cm = 6" 8 2183 15
-

Filetier-/Zerlegemesser, semi-flexibel
Filleting/Butcher's knife, semi-flexible



- 21 cm = 8 1/2" 8 2117 21
-

**Stech-
messer**
Sticking
Knife



- 15 cm = 6" 8 2106 15
 - 18 cm = 7" 8 2106 18
-

Zerlegemesser / Butcher's Knife



- ● 21 cm = 8 1/2" 8 2125 21
 - ● 26 cm = 10" 8 2125 26
-

Blockmesser / Butcher's Knife



- 21 cm = 8 1/2" 8 2148 21
-



DICK

Traditionsmarke der Profis

ProDynamic

Schinkenmesser / Ham Slicer



25 cm = 10" 8 5004 25

Aufschnittmesser mit Anchnittsäge
Slicer, with partly serrated edge



30 cm = 12" 8 5036 30

Aufschnittmesser, Wellenschliff / Slicer, serrated edge



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

Aufschnittmesser, Kullenschliff / Slicer, Kullenschliff



30 cm = 12" 8 5038 30

Universalmesser, Wellenschliff / Utility Knife, serrated edge



● ● ● 26 cm = 10" 8 5151 26

Aufschnittmesser, Kullenschliff / Slicer, Kullenschliff



36 cm = 14" 8 5391 36

Döner-Langmesser / Doner Knife



55 cm = 21 1/2" 8 0152 55

● ● ● ● ● ● Auch mit Griff schwarz, gelb, rot, grün,
weiß, blau und braun lieferbar

● ● ● ● ● ● Also available with black, yellow, red, green,
white, blue and brown handle



DICK

Traditionsmarke der Profis

Lachsmesser / Salmon Slicer



32 cm = 12¹/₂" 8 5150 32-12

Käsemesser, Kullenschliff Cheese Knife, Kullenschliff



12 cm = 4¹/₂" 8 1058 12K

Käsemesser, Kullenschliff Cheese Knife, Kullenschliff



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

Käsemesser mit 2 Griffen, Kullenschliff Cheese Knife, 2 handles, Kullenschliff



30 cm = 12" 8 1056 30K

Weichkäsemesser Soft Cheese Knife



15 cm = 6" 8 1052 15

Briemesser Brie Cheese Knife



15 cm = 6" 8 1051 15

Flossenschere, Blätter, vernickelt Fin Shears, blade nickel-plated



20 cm = 8" 9 0081 20

Fischschupper Fish Scraper



9 1076 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

**Imbisspalette,
kurz/breit**
Snack Spatula, offset,
short/wide



8,5 x 12 cm = 3 1/2" x 4 1/2" 8 1335 12

Winkelpalette
Spatula, offset



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

**Winkelpalette,
gelochte
Klinge**
Spatula,
offset,
perforated
blade



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

Winkelpalette
Spatula,
offset



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

Wurstgabel
Sausage Fork



13 cm = 5" 9 1017 13

Wurstgabel
Sausage Fork



15 cm = 6" 9 1017 15

Küchengabel
Kitchen Fork



● 13 cm = 5" 9 2018 13

**Fleischgabel,
geschmiedet**
Meat Fork,
forged



●● 18 cm = 7" 9 2020 18



DICK

Traditionsmarke der Profis

Fleischgabel, geschmiedet
Meat Fork,
forged



15 cm = 6" 9 1009 15

Fleischgabel, geschmiedet
Meat Fork,
forged



18 cm = 7" 9 1009 18

Geflügelschere, innenliegende Feder
Poultry Shears,
internal spring



24 cm = 9 1/2" 9 0086 24

Wurstprobiermesser mit Gabel
Sausage Tasting Knife with Fork



11 cm = 4 1/2" 8 2001 11

Degustations-Set, 3-teilig
Tasting set, 3 pieces



11 cm = 4 1/2" 8 2011 11

Kunststoff-Schneidbrett mit Saftrille, beidseitig verwendbar
Cutting Board with groove,
to be used on both sides



9 1530 00

53 x 32,5 x 2 cm
21" x 13" x 1"

9 1265 00

26,5 x 32,5 x 2 cm
10" x 13" x 1"

○ Backwaren, Pastries

● Rotes Fleisch, Red Meat

● Fisch, Fish

● Geflügel, Poultry

● Gemüse, Vegetables

● Gekochte Lebensmittel, Cooked Food

○ Backwaren, Pastries

9 1530 00 / 9 1265 00

9 1530 00-03 / 9 1265 00-03

9 1530 00-12 / 9 1265 00-12

9 1530 00-02 / 9 1265 00-02

9 1530 00-14 / 9 1265 00-14

9 1530 00-15 / 9 1265 00-15

9 1530 00-90 / 9 1265 00-90



DICK

Traditionsmarke der Profis

DICKORON, Saphirzug DICKORON, Sapphire Cut



- 30 cm = 12" 7 5981 30
- 30 cm = 12" 7 5983 30
- 35 cm = 14" 7 5981 35

DICK micro, Superfeinzug DICK micro, Super Fine Cut



- 30 cm = 12" 7 5003 30

DICK polish, poliert DICK polish, polished



- 30 cm = 12" 7 5503 30

DICK combi, 2 Seiten Saphirzug, 2 Seiten poliert DICK combi, 2 Sides Sapphire Cut, 2 Sides Polished



- 30 cm = 12" 7 5982 30

DICK hygienic, Saphirzug, rostfrei DICK hygienic, Sapphire Cut, stainless



- 30 cm = 12" 7 5973 30
- 30 cm = 12" 7 5971 30
- combi ● 30 cm = 12" 7 5961 30

DICK MULTIRON, Fein- und Standardzug DICK MULTIRON, Fine and Regular cut



- 30 cm = 12" 7 6503 30

DICK titan, der Schleifstahl / DICK titan, the aggressive steel



- 30 cm = 12" 7 9103 30

DICK duo, Diamant & Keramik / DICK duo, diamond & ceramic● 25 cm = 10" 7 9302 25

**DICK MULTICUT, 7 Stähle in einem
DICK MULTICUT, 7 steels in one**— 28 cm = 11" 7 6504 28

DICK 2000 Flachstahl, / DICK 2000 Flat Steel— 28 cm = 11" 7 2000 28

DICK FINECUT, Feinzug / DICK FINECUT, Fine Cut● 25 cm = 10" 7 3883 25
● 30 cm = 12" 7 3571 30
● 30 cm = 12" 7 3573 30

POLIRON, poliert / POLIRON, polished● 25 cm = 10" 7 3893 25

**COMBI, 2 Seiten Feinzug, 2 Seiten poliert
COMBI, 2 Sides Fine Cut, 2 Sides polished**■ 25 cm = 10" 7 3882 25

**SCANDIC, 2 Seiten Feinzug, 2 Seiten Standardzug
SCANDIC, 2 Sides Fine Cut, 2 Sides Regular Cut**■ 25 cm = 10" 7 3712 25



DICK

Traditionsmarke der Profis

Wetzstahl, Standardzug Sharpening Steel, Regular Cut



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

DICK Diamant, diamantbeschichtet DICK Diamond, Diamond coated



- 25 cm = 10" 7 3203 25

Silver Steel HyperDrill

Hygienisch, funktionell, solide
Hygienic, functional, solid



NSF

- **Komplett aus gehärtetem rostfreiem Stahl – keine Kunststoffabschnitte im Fleisch**
- **Doppelte Leistung durch 4 auswechselbare Schärfstäbe**
- **Completely made from hardened stainless steel – no small fragments of plastic in the meat**
- **Double the performance thanks to four replaceable rods**

Silver Steel

9 0086 00

Verlängerung für Halter
Magneto Steel und Silver Steel

Extension for Holder
Magneto Steel und Silver Steel



9 0086 02



DICK

Traditionsmarke der Profis

Rapid Steel

Wetzen wie am Stahl
Sharpening as on a steel



Rapid Steel polish

Rapid Steel
HyperDrill

- **Rapid Steel polish** mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten
- **Rapid Steel HyperDrill** mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten
- **Rapid Steel polish** with polished rods to straighten the edge
- **Rapid Steel HyperDrill** with super fine cut rods to smooth the edge



| | |
|---------------------------------|--------------|
| Rapid Steel polish | 9 0080 00 |
| Rapid Steel HyperDrill | 9 0081 00 |
| Standplatte/Stand weiß/white | 9 0081 06-05 |
| Standplatte/Stand schwarz/black | 9 0081 06 |

Rapid Steel *action*

Schärft stumpfe Messer
Sharpens blunt knives



Rapid Steel action Set

- Schärfstäbe mit verschleißarmer, superharter Spezialbeschichtung
- Sharpening rods with wear resisting and super hard special coating



| | |
|------------------------|-----------|
| Rapid Steel action set | 9 0092 00 |
| Rapid Steel action | 9 0091 00 |



DICK

Traditionsmarke der Profis

Master Steel

Hält Messer scharf
Keeps knives sharp



Master Steel polish

Master Steel
HyperDrill



- Schutzstäbe mit Polierwirkung
- Schnelles, sicheres Arbeiten als Handgerät oder im Halter
- Protecting rods with polishing effect
- Fast and safe operation as hand-held unit or with holder

**Master Steel
polish** 9 0083 00-05

**Master Steel
HyperDrill** 9 0082 00-05



Halter
zum Befestigen am Arbeitsplatz

Holder
for fastening at the workplace

9 0082 02

Magneto Steel

Funktionalität, Design und Präzision
Functionality, design and precision



Magneto Steel
polish



- Winkelgenaue Messerführung dank integriertem Magneten
- Edelstahl-Schutzplatte mit gleichzeitiger Polierwirkung
- Knife guide always at the exact angle due to integrated magnets
- Protective plate made of stainless steel with polishing effect

Magneto Steel HyperDrill

Magneto Steel polish 9 0085 00

Magneto Steel HyperDrill 9 0084 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Kotelett- und Grossküchenspalter
Cutlet Cleaver/Commercial kitchen Cleaver

18 cm = 7"



9 3100 18

Ladenspalter
Kitchen Cleaver

20 cm = 8"

23 cm = 9"

25 cm = 10"



9 2022 20

9 2022 23

9 2022 25

Ladenspalter
Kitchen Cleaver

23 cm = 9"



9 2023 23

Ladenspalter
Kitchen Cleaver

20 cm = 8"



9 2098 20

Doppelspalter
Double-edged Cleaver

16 cm = 6 1/2"



9 2111 60

Schweinespalter
Pork Splitter



35 cm = 13 3/4" 9 2107 35

Rinderspalter
Beef Splitter



35 cm = 13 3/4" 9 2042 35

40 cm = 15 3/4" 9 2042 40



DICK

Traditionsmarke der Profis

Lakeprüfer
Brine Tester
19 cm = 7½"



9 0003 19

Fleischklopper
Meat Tenderizer

30 cm = 12"



9 0016 00

Lakespritze
Brine injector



9 0050 00

Blockbürste
Block Brush

20 cm = 8"



9 0012 00

Blank-Boy
Blank-Boy

9 cm = 3½"



9 0028 00

Handhaken
Hand Hook

12 cm = 4½"



9 0108 12

Rippenzieher, mit 2 Ersatzschlaufen
Rib Puller, inclusive 2 spare loops

22 cm = 8½"



9 0410 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Rippenzieher Bacon Ripper

22 cm = 8 1/2"



9 0420 00

Bogensäge Bow Saw

50 cm = 19 1/2"



9 1007 50

Knochen-/Gefriergutsäge Bone/Frozen Food Saw

35 cm = 14" Rostfrei/Stainless Steel



9 1028 35

Stechschutz Dick ErgoProtect Protective glove Dick ErgoProtect

ohne Stulpe
without cuff
mit 19 cm Stulpe
with 7 1/2" cuff

9 1655 00 bis 04

9 1658 01 to 04



Stechschutzhürze, rostfreie Ringe, magnetisch, detektierbar Protective apron, stainless, magnetic, detectable



9 1650 00



DICK

Traditionsmarke der Profis

Messerköcher Knife Scabbard



9 0130 00

Hygiene-Messerhaltesystem Hygienic knife holder systems

für 4 Messer, 2 Wetzstähle und
Handschuhhalter
for 4 Knives, 2 Sharpening Steels and
wire Glove Holder

500 x 175 x 117 mm / 19½" x 7" x 4½"



9 0250 01

Hygiene-Messerhaltesystem Hygienic knife holder systems

für 10 Messer, 2 Wetzstähle und
Handschuhhalter
for 10 Knives, 2 Sharpening Steels and
wire Glove Holder

500 x 355 x 117 mm / 19½" x 14" x 4½"



9 0211 01

Viehschußgerät Cattle Stunning Device



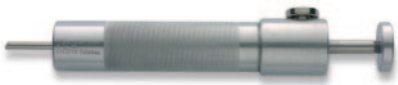
9 0235 00

Betäubungsgerät für Großgeflügel Stunning Device for big poultry



9 0234 10

Betäubungsgerät für Kleintiere Stunning Device for small animals



9 0232 00

RS-75

Die einfache Schärflösung / Effective sharpening



9 8060 000

- Wirkungsvolles Schärfen bei minimalem Messerverschleiß
 - Schnell, sicher, effektiv
 - Widerstandsfähige Diamant-Schleifscheiben
- Effective sharpening with minimal knife consumption
 - Fast, safe, efficient
 - Resistant diamond sharpening wheels

Spannung: / Voltage: 1~230 Volt – 50/60 Hz, Höhe / Height 161 mm, Breite / Width 231 mm, Tiefe / Depth 178 mm, Gewicht / Weight 3,1 kg, Emissionsschalldruckpegel L_{pA} : / Emissions sound pressure level L_{pA} : 54 dB, Emissionsschalldruckpegel L_{WA} : / Emissions sound pressure level L_{WA} : 57 dB

RS-150 Duo

Schnelles Schleifen und Abziehen / Fast sharpening and honing



9 8050 000



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

Spannung: / Voltage: 1~230 Volt – 50/60 Hz, Höhe / Height 161 mm, Breite / Width 339 mm, Tiefe / Depth 232 mm, Gewicht / Weight 4,9 kg, Emissionsschalldruckpegel L_{pA} : / Emissions sound pressure level L_{pA} : 55 dB, Emissionsschalldruckpegel L_{WA} : / Emissions sound pressure level L_{WA} : 60 dB



DICK

Traditionsmarke der Profis

SM-90

Schleifen und Polieren
Grinding and polishing



9 8080 000

- Große Lamellenschleifscheibe
- Hohe Schleifleistung und Luftkühlung
- Balliger Anschluss
- Large lamellar grinding wheel
- High grinding performance and efficient air cooling
- Convex grind

Spannung: / Voltage: 1~240 Volt – 50/60 Hz, Höhe / Height 245 mm,
Breite / Width 435 mm, Tiefe / Depth 305 mm, Gewicht / Weight 13,7 kg,
Emissionsschalldruckpegel L_{pA} : / Emissions sound pressure level L_{pA} : 76 dB,
Emissionsschalldruckpegel L_{WA} : / Emissions sound pressure level L_{WA} : 89 dB

SM-100

Schleifen und Polieren
Grinding and polishing



9 8070 000

- Stufenlos einstellbarer Bandschleifarm
- Zonen für Ballig- und Keilschliff
- Schleifen und Polieren der gesamten Klinge bis zum Griff
- Infinitely adjustable belt grinding arm
- Different areas on the belt for convex and V-shaped grinding
- Grinding and polishing of the complete blade, up to the handle

Spannung: / Voltage: 1~230 Volt – 50 Hz, Höhe / Height 330 mm,
Breite / Width 450 mm, Tiefe / Depth 500 mm, Gewicht / Weight 13,7 kg,
Emissionsschalldruckpegel L_{pA} : / Emissions sound pressure level L_{pA} : 76 dB,
Emissionsschalldruckpegel L_{WA} : / Emissions sound pressure level L_{WA} : 89 dB



DICK

Traditionsmarke der Profis

SM-110

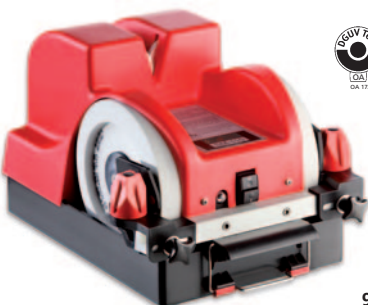
Nass-Schleifen und Abziehen
Water-cooled grinding and honing



Schleifen
Sharpening



Abziehen
Honing



9 8200 000

- Haltemagnete für winkelgenaues und sicheres Schleifen
 - Geringer Materialabtrag – hohe Standzeit
 - Niedrige Schleifkosten
- Holding magnets for absolute safety and precise grinding
 - Reduced knife consumption – long lasting cutting edge
 - Low grinding costs

Spannung: / Voltage: 1~230 Volt – 50/60 Hz, Höhe / Height 268 mm,
 Breite / Width 337 mm, Tiefe / Depth 460 mm, Gewicht / Weight 13,5 kg,
 Emissionsschalldruckpegel L_{pA} : / Emissions sound pressure level L_{pA} : 76 dB,
 Emissionsschalldruckpegel L_{WA} : / Emissions sound pressure level L_{WA} : 77 dB

SM-111

Nass-Schleifen, Abziehen und Polieren
Water-cooled grinding, honing and polishing



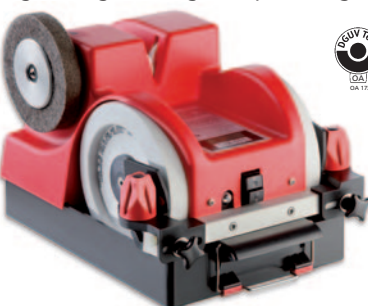
Schleifen
Sharpening



Abziehen
Honing



Polieren
Polishing



9 8210 000

- Haltemagnete für winkelgenaues und sicheres Schleifen
 - Geringer Materialabtrag – hohe Standzeit
 - Niedrige Schleifkosten
 - Polierscheibe für höchste Ansprüche
- Holding magnets for absolute safety and precise grinding
 - Reduced knife consumption – long lasting cutting edge
 - Low grinding costs
 - Buffing wheel for highest demands

Spannung: / Voltage: 1~230 Volt – 50/60 Hz, Höhe / Height 293 mm,
 Breite / Width 337 mm, Tiefe / Depth 460 mm, Gewicht / Weight 14,3 kg,
 Emissionsschalldruckpegel L_{pA} : / Emissions sound pressure level L_{pA} : 76 dB,
 Emissionsschalldruckpegel L_{WA} : / Emissions sound pressure level L_{WA} : 77 dB

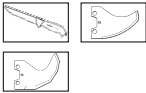


DICK

Traditionsmarke der Profis

SM-160 T

Die Allround Nassschleifmaschine
The universal water-cooled grinding machine



1~ 230 V: 9 8300 001
3~ 400 V: 9 8300 000

- **Edelstahlausführung**
 - **Wassergekühlte Band- und Lamellenschleifeinrichtung**
 - **Abziehen und Polieren auf der Lamellenbürste**
 - **Umfangreiches Zubehörprogramm**
-
- **Made of stainless steel**
 - **Water-cooled emery belt and lamellar grinding wheel**
 - **Finned brush for honing and polishing of blades**
 - **Comprehensive range of accessories**

Technische Daten: / Technical Data:

| | | |
|---|------------------|------------|
| Art.-Nr.: / Prod.-No.: | 9 8300 001 | 9 8300 000 |
| Spannung: / Voltage: | 1~ 230 V / 50 Hz | 3~ 400 V |
| Anschlusswert: / Connected load: | 0,7 kW | 0,7 kW |
| Emissionsschalldruckpegel L_{pA} : | | |
| Emissions sound pressure level L_{pA} : | 73 dB | |
| Emissionsschalldruckpegel L_{WA} : | | |
| Emissions sound pressure level L_{WA} : | 77 dB | |
| Netto-Gewicht: / Net weight: | 39 kg | |
| Höhe: / Height: | 450 mm | |
| Breite: / Width: | 610 mm | |
| Tiefe: / Depth: | 550 mm | |

Mit universellem fahrbarem Untertisch
With universal base frame on casters



1~ 230 V: 9 8300 004
3~ 400 V: 9 8300 003



DICK

Traditionsmarke der Profis

Tischwurstfüller, rostfrei Table sausage filler, stainless steel



Getriebekasten, Zylinder, Grundplatte, Seitenstangen und Kurbel aus rostfreiem Stahl. Der dichtabschließende Kolben aus Kunststoff ist mit einem Entlüftungsventil versehen. Schneller Kolbenrücklauf. Kann zur Reinigung schnell demontiert werden. Wird mit 4 Füllrohren von 12, 18, 22 und 30 mm Durchmesser geliefert.

Gear box, cylinder, base plate, support rods and crank are made of stainless steel. Piston with air valve seals tightly against cylinder due to a rubber gasket. Fast back stroke. Can be disassembled quickly for easy cleaning. 4 filling tubes included: 12 mm, 18 mm, 22 mm and 30 mm.

Technische Daten / Technical Data

| Inhalt Capacity | Nettogewicht Net Weight | Höhe Height | Grundplatte Base Plate | Art.-Nr. Prod. No. |
|--------------------|----------------------------|----------------|---------------------------|-----------------------|
| 9 Ltr. / 18 lb. | 23,5 kg | 98,5 cm | 26 x 40 cm | 9 0509 000 |
| 12 Ltr. / 24 lb. | 25,0 kg | 115,5 cm | 26 x 40 cm | 9 0512 000 |
| 15 Ltr. / 30 lb. | 26,0 kg | 135,5 cm | 26 x 40 cm | 9 0515 000 |

Wurstfüller für den Hausschlachter Light duty Sausage Filler



- Einfache Befüllung, Bedienung und Reinigung
- Robuste, standfeste Konstruktion
- Polierter Edelstahl-Zylinder
- Kunststoffkolben mit Entlüftungsventil
- Easy filling, care and maintenance
- Sturdy and stable construction
- Polished cylinder made of stainless steel
- Plastic piston with air valve

Technische Daten / Technical Data

| Inhalt Capacity | Nettogewicht Net Weight | Höhe Height | Art.-Nr. Prod. No. |
|--------------------|----------------------------|----------------|-----------------------|
| 6,8 Ltr. 15 lb. | 12 kg | 484 mm/19" | 9 0607 000 |

Ihr Fachgroßhändler / Your dealer: