



# DICK

Traditionsmarke der Profis



**KOCHMESSER UND ZUBEHÖR**  
**CHEF KNIVES AND ACCESSORIES**

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

## **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, Wetzstähle, Feilen, Spezialwerkzeuge und Schleifmaschinen werden mit höchstem Qualitätsanspruch gefertigt.



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

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



## **Friedr. Dick:**

**Famous for precision since 1778**

*Friedr. Dick, with its headquarters in Deizisau, has been competing successfully with international competition for over 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

---

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

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

### **Werdegang eines geschmiedeten Kochmessers:**

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

### **Stages of manufacturing a forged Knife:**

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

---



Sebastian Frank  
Sternkoch  
Sebastian Frank  
Michelin star  
rated chef

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

## F. DICK Messerserien / *Knife series*



### 1778

Unsere Kostbarsten / *Our most precious Series*



### 1905

Unsere Exklusiven / *Our exclusive Series*



### Premier Plus

Unsere Besten / *Our best Series*



### Red Spirit

Unsere Inspirierenden / *Our inspiring Series*



### Pink Spirit

Unsere Farbenfrohen / *Our colourful*



### ActiveCut

Unsere Konsequenzen / *Our consistent Series*



### Superior

Traditionelle Serie / *The traditional Series*



### ProDynamic

Leichte Serie / *The light Series*

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## F. Dick Messer und Ihre Verwendung

### *The right knife for every purpose by F. Dick*

#### **Officemesser**

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

#### **Paring knife**

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



#### **Tourniermesser**

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

#### **Tourne knife**

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



#### **Buntschneidmesser**

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

#### **Decorating knife**

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



#### **Tomatenmesser, Wellenschliff**

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

#### **Tomato knife, serrated edge**

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



#### **Ausbeinmesser, flexibel**

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

#### **Boning knife, flexible**

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



#### **Filetmesser, flexibel**

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

#### **Filleting knife, flexible**

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





# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Tranchiermesser

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



## Carving knife

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

## Santoku, Kullenschliff

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



## Santoku, Kullenschliff

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

## Kochmesser

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



## Chef's knife

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

## Brotmesser, Wellenschliff

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



## Bread knife, serrated edge

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

## Universalmesser, Wellenschliff

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



## Utility knife, serrated edge

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

## Kochmesser AJAX

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



## Chef's Knife AJAX

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



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---



## 1778

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

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

---







# DICK

Traditionsmarke der Profis

# 1778

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

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

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

**Optimal ausbalanciert**  
Perfectly balanced



**Lasergeprüfte**  
Schneidengeometrie  
Laser-tested geometry of  
the cutting edge

**Extreme Schärfe**  
dank Spezialschliff  
Extreme sharpness thanks  
to special grinding

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

**Officemesser**  
Paring Knife



12 cm = 4½" 8 1647 12H

**Santoku**  
Santoku



17 cm = 6½" 8 1642 17H

**Kochmesser**  
Chef's Knife



24 cm = 9½" 8 1647 24H



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---



## 1905

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

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

---



**Graham Tinsley,**

**Team Manager der Walisischen Köche-Nationalmannschaft:**

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

**Graham Tinsley,**

**Team Manager of the Welsh National Culinary Team:**

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

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

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## 1905

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

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

**Hochwertiger, widerstandsfähiger Kunststoff**  
High-quality, resistant plastic

**Optimal ausbalanciert**  
Perfectly balanced



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

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

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

### Touriermesser Toune Knife



7 cm = 3" 8 1946 07

### Officemesser Paring Knife



9 cm = 3 1/2" 8 1947 09

### Steakmesser Steak Knife



12 cm = 4 1/2" 8 1902 12

### Kräutermesser Herb Knife



12 cm = 4 1/2" 8 1949 12

### Allzweckmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge



13 cm = 5" 8 1910 13

### Allzweckmesser, Kullenschliff Utility Knife, Kullenschliff



15 cm = 6" 8 1911 15K

## Ausbeinmesser Boning Knife



15 cm = 6" 8 1945 15

## Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliffs



18 cm = 7" 8 1942 18K

## Zerlegemesser Carving/Butcher's Knife



18 cm = 7" 8 1925 18

## Filetierreder, flexibel Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 1954 18

## Tranchiermesser Carving Knife



15 cm = 6" 8 1956 15



21 cm = 8 1/2" 8 1956 21

## Tranchiermesser, Wellenschliff Carving Knife, serrated edge



21 cm = 8 1/2" 8 1955 21

## Kochmesser AJAX Chef's Knife AJAX



22 cm = 9" 8 1922 22





# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Kochmesser Chef's Knife



15 cm = 6" 8 1947 15



21 cm = 8 1/2" 8 1947 21



26 cm = 10" 8 1947 26

## Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 1951 26

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



21 cm = 8 1/2" 8 1939 21



32 cm = 12 1/2" 8 1939 32

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



32 cm = 12 1/2" 8 1950 32K

## Gabel Carving Fork



20 cm = 8" 9 1901 20

## Wetzstahl Sharpening Steel



● 25 cm = 10" 7 5871 25



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---



## Premier Plus

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

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



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

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

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

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

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Premier Plus

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

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

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

**Optimal ausbalanciert**  
Perfectly balanced



**Lasergeprüfte Schneidengeometrie**  
Laser-tested geometry of the cutting edge

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

**Angenehm breiter Fingerschutz**  
Comfortable wide finger guard

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

### Tourniermesser Tourne Knife



7 cm = 3" 8 1446 07

### Officemesser Paring Knife



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

### Steakmesser Steak Knife



12 cm = 4 1/2" 8 1403 12

### Steakmesser Steak Knife



12 cm = 4 1/2" 8 1400 12

### Tomatenmesser Tomato Knife



13 cm = 5" 8 1444 13

### Buntschneidemesser Decorating Knife



10 cm = 4" 8 1450 10



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

## Allzweckmesser, Wellenschliff

Utility Knife, serrated edge



13 cm = 5" 8 1410 13

---

## Ausbeinmesser

Boning Knife



13 cm = 5" 8 1445 13

---

## Ausbeinmesser, flexibel

Boning Knife, flexible



15 cm = 6" 8 1445 15

---

## Allzweckmesser, Kullenschliff

Utility Knife, Kullenschliff



15 cm = 6" 8 1411 15K

---

## Filetmesser, flexibel

Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 1454 18

21 cm = 8 1/2" 8 1454 21

---

## Tranchiermesser, Wellenschliff

Carving Knife, serrated edge



21 cm = 8 1/2" 8 1455 21

26 cm = 10" 8 1455 26

---

## Brotmesser, Wellenschliff

Bread Knife, serrated edge



21 cm = 8 1/2" 8 1039 21

---

## Universalmesser, Wellenschliff

Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 1451 26

---





# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Tranchiermesser Carving Knife



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

## Kochmesser Chef's Knife



12 cm = 4½" 8 1449 12



15 cm = 6" 8 1447 15



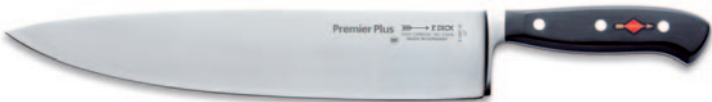
21 cm = 8½" 8 1447 21



23 cm = 9" 8 1447 23



26 cm = 10" 8 1447 26



30 cm = 12" 8 1447 30

## Schinkenmesser, flexibel Ham Knife, flexible



28 cm = 11" 8 1404 28



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---



## Premier Eurasia

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

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





# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

**Officemesser**  
Paring Knife



12 cm = 4½" 8 1443 12

---

**Gyuutoo**  
Gyuutoo



18 cm = 7" 8 1441 18

---

**Santoku**  
Santoku



18 cm = 7" 8 1442 18

---

**Santoku, Kullenschliff**  
Santoku, Kullenschliff



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

---

**Kochmesser, Kullenschliff**  
Chef's Knife, Kullenschliff



21 cm = 8½" 8 1448 21 K

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis



## Red Spirit

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

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

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

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

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

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

**Praxisgerechte und formschöne Klingen**  
Practice oriented and shapely blades

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





# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Red Spirit

**Tourniermesser**  
Tourne Knife



7 cm = 3" 8 1746 07

**Officemesser**  
Paring Knife



9 cm = 3 1/2" 8 1747 09

**Ausbeinmesser, flexibel**  
Boning Knife, flexible



15 cm = 6" 8 1745 15

**Filetmesser, flexibel**  
Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 1754 18

**Tranchiermesser**  
Carving Knife



21 cm = 8 1/2" 8 1756 21

**Yanagiba Tranchier-/Sushimesser**  
Yanagiba Carving/Sushi Knife



24 cm = 9 1/2" 8 1757 24

**Santoku**  
Santoku



18 cm = 7" 8 1742 18

**Santoku, Kullenschliff**  
Santoku, Kullenschliff



18 cm = 7" 8 1742 18 K

**Usuba, Gemüsemesser**  
Usuba  
Vegetable Knife



18 cm = 7" 8 1743 18



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

**Chinesisches  
Kochmesser**  
Chinese  
Chef's Knife



**Chopping**  
18 cm = 7"

8 1706 18

**Slicing**  
18 cm = 7"

8 1705 18

---

**Kochmesser AJAX**  
Chef's Knife  
AJAX



20 cm = 8"

8 1722 20

---

**Tanto Universalmesser**  
Tanto  
Utility  
Knife



21 cm = 8 1/2"

8 1753 21

---

**Kochmesser**  
Chef's  
Knife



21 cm = 8 1/2"

8 1747 21

---

**Zerlegemesser HEKTOR**  
Butcher's Knife HEKTOR



26 cm = 10"

8 1725 26K

---

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



26 cm = 10"

8 1739 26

---

**Gabel**  
Fork



20 cm = 8"

9 1701 20

---

**Wetzstahl**

Sharpening Steel



25 cm = 10"

7 1741 25

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis



## Pink Spirit

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

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

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

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

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

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

**Praxisgerechte und formschöne Klingen**  
Practice oriented and shapely blades

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





# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

## Officemesser Paring Knife



9 cm = 3½" 8 1747 09-79

---

## Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff



18 cm = 7" 8 1742 18 K-79

---

## Kochmesser Chef's Knife



21 cm = 8½" 8 1747 21-79

---

## Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 1739 26-79

---





# DICK

Traditionsmarke der Profis



## ActiveCut

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

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

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

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

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

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

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

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

**Officemesser**  
Paring Knife



9 cm = 3 1/2" 8 9047 09



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

**Ausbeinmesser,  
flexibel**  
Boning Knife,  
flexible



15 cm = 6" 8 9045 15

---

**Filetierreiner,  
flexibel**  
Filleting Knife,  
flexible



18 cm = 7" 8 9054 18

---

**Tranchiermesser  
Carving Knife**



21 cm = 8 1/2" 8 9056 21

---

**Santoku,  
Kullenschliff**  
Santoku,  
Kullenschliff



18 cm = 7" 8 9042 18 K

---

**Kochmesser  
Chef's Knife**



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

---

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



21 cm = 8 1/2" 8 9039 21

---

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



26 cm = 10" 8 9051 26

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Superior

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

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

**Schälmesser**  
Peeling Knife



6 cm = 2½" 8 4020 06

**Gemüsemesser**  
Vegetable Knife



7 cm = 3" 8 4030 07

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



8 cm = 3" 8 4040 08

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



10 cm = 4" 8 4050 10

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



11 cm = 4½" 8 4015 11

**Spickmesser**  
Larding Knife



10 cm = 4" 8 4070 10

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



12 cm = 4½" 8 4451 12

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



16 cm = 6½" 8 4080 16  
18 cm = 7" 8 4080 18



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

## Ausbeinmesser Boning Knife



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

---

## Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge



21 cm = 8 1/2" 8 4039 21

---

## Tranchiermesser Carving Knife



21 cm = 8 1/2" 8 4456 21

---

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



32 cm = 12 1/2" 8 1150 32

---

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



32 cm = 12 1/2" 8 1150 32K

---

## Filetierreder, flexibel Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 4980 18

---

## Messer, asiatische Form Knife, Asian style

### Gyuttoo



18 cm = 7" 8 4441 18

### Santoku



18 cm = 7" 8 4442 18

## Kullenschliff Kullenschliff



18 cm = 7" 8 4442 18K

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Kochmesser Chef's Knife



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

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

## Sandwichmesser, Wellenschliff Sandwich Knife, serrated edge



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

## Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge



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

## Universalmesser mit runder Welle Utility Knife, serrated edge



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

## Chinesisches Kochmesser Chinese Chef's Knife



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



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## ProDynamic

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

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

**Schälmesser**  
Peeling Knife



● 5 cm = 2" 8 2605 05

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



●●● 7 cm = 3" 8 2607 07

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



●●●● 8 cm = 3" 8 2620 08

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



9 cm = 3½" 8 2610 09

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



11 cm = 4½" 8 2612 11

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



●●●●○●●● 11 cm = 4½" 8 2620 11

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



11 cm = 4½" 8 2632 11

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



11 cm = 4½" 8 5016 11



# DICK

Traditionsmarke der Profis

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



●●●○●●● 11 cm = 4½" 8 5015 11

**Steak-/Pizzamesser**  
Steak-/Pizza Knife



●●● 12 cm = 4½" 8 5002 12  
●● 12 cm = 4½" 8 5003 12

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



11 cm = 4½" 8 2631 11

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



18 cm = 7" 8 2619 18

**Ausbeinmesser**  
Boning Knife



●●● 13 cm = 5" 8 5368 13  
●● 15 cm = 6" 8 5368 15

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



● 15 cm = 6" 8 5370 15

**Filetmesser,  
flexibel**  
Filleting Knife,  
flexible



● 18 cm = 7" 8 5980 18  
21 cm = 8½" 8 5990 21

**Küchenmesser**  
Kitchen Knife



●●● 13 cm = 5" 8 5080 13  
●●● 16 cm = 6½" 8 5080 16  
●●● 18 cm = 7" 8 5080 18

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



18 cm = 7" 8 5055 18  
23 cm = 9" 8 5055 23



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

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



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

---

**Tranchiermesser**  
Carving Knife



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

---

**Filetmesser,  
flexibel**  
Filleting Knife, flexible



18 cm = 7" 8 5454 18

---

**Santoku**  
Santoku



18 cm = 7" 8 5442 18

---

**Santoku, Kullenschliff**  
Santoku, Kullenschliff



18 cm = 7" 8 5442 18K

---

**Kochmesser**  
Chef's Knife



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

---

**Kochmesser, Wellenschliff**  
Chef's Knife,  
serrated edge



● 26 cm = 10" 8 5448 26

---





# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge



● 26 cm = 10" 8 5151 26

## Universalmesser mit runder Welle Utility Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 5153 26

## Schinkenmesser, flexibel Ham Slicer, flexible



25 cm = 10" 8 5004 25

## Aufschnittmesser, Wellenschliff Slicer, serrated edge



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

## Aufschnittmesser, Kullenschliff Slicer, Kullenschliff



36 cm = 14" 8 5391 36



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



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



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

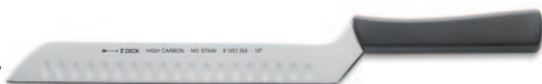
**Käsemesser, Kullenschliff**  
Cheese Knife,  
Kullenschliff



12 cm = 4½" 8 1058 12K

---

**Käsemesser, Kullenschliff**  
Cheese Knife,  
Kullenschliff



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

---

**Käsemesser mit 2 Griffen / Cheese Knife, 2 handles**



30 cm = 12" 8 1056 30K

---

**Winkelpalette**  
Spatula,  
offset blade



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

---

**Winkelpalette mit geschlitzter Klinge**

Spatula,  
offset blade



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

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Kochwerkzeuge / Tools for Chefs

**Winkelpalette**  
Spatula, offset blade



2 x 10 cm =  $\frac{3}{4}$ " x  $3\frac{3}{4}$ " 8 5336 10

**Palette**  
Spatula



2 x 10 cm =  $\frac{3}{4}$ " x  $3\frac{3}{4}$ " 8 5331 10

**Küchenspalter**  
Kitchen Cleaver



15 cm = 6" 9 1099 15

**Großküchenspalter**  
Restaurant Cleaver



18 cm = 7" 9 3100 18

**Fruchtausstecher**  
Parisian Scoop



Ø 12 mm 9 1091 12

**Fruchtausstecher, doppelt**  
Parisian Scoop, double



Ø 22 + 25 mm 9 1092 00

**Zitronenschaber**  
Lemon Zester



9 1097 00

**Apfelentkerner**  
Apple Corer



8 2523 00

**Zitronenritzer**  
Lemon Decorator

8 2527 00

---

**Sparschäler**  
Potato Peeler

8 2525 00

---

**Pendelschäler**  
Peeler

9 1080 00

---

**Allzweckschäler, Zackenschliff**  
Utility Peeler, serrated edge

 8 2522 00

---

**Grätenpinzette**  
Fishbone tweezers

9 0154 13

---

**Büffetpinzette**  
Pincet/Utility tong

25 cm = 10" 9 0156 25

---

**Pinzette, rostfrei**  
Tweezers, stainless

20 cm = 10" 9 0156 20

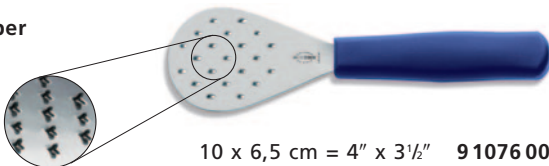
---

**Austernöffner**  
Oyster Opener

9 1094 00

---

**Fisch-Schupper**  
Fish Scraper

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

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

### Kotelettklopfer Meat Tenderizer

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



9 1004 00

### Fleischklopfer Meat Tenderizer

30 cm = 12"



9 0016 00

### Lakespritze Brine Injector



9 0050 00

### Fleischgabel, geschmiedet Meat Fork, forged



**Traditional**  
**Traditional**

**NEU**  
**NEW**

15 cm = 6"  
9 1009 15

18 cm = 7"  
9 1009 18

**Kleiner Einstich!**  
Small puncture



### Fleischgabel, geschmiedet Meat Fork, forged



● 18 cm = 7" 9 2020 18

**Küchenschere, geschmiedet**  
Kitchen Shears, forged21 cm = 8½" 9 0082 21

---

**Küchenschere**  
Kitchen Shears, stamped20 cm = 8" 9 0084 20

---

**Geflügelschere, innenliegende Feder**  
Poultry Shears, internal spring24 cm = 9½" 9 0086 24

---

**Flossenschere**  
Fin Shears20 cm = 8" 9 0081 20

---

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

---

**DICK titan, der Schleifstahl**  
DICK titan, the aggressive steel● 30 cm = 12" 7 9103 30

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

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



● 25 cm = 10" 7 9302 25

## Wetzstahl, Standardzug Sharpening Steel, Regular Cut



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

## Wetzstahl, Standardzug Sharpening Steel, Regular Cut



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

## Wetzstahl, Standardzug Sharpening Steel, Regular Cut



● 25 cm = 10" 7317125  
 ● 30 cm = 12" 7317130  
 ● 30 cm = 12" 7317330  
 ● 35 cm = 14" 7317135

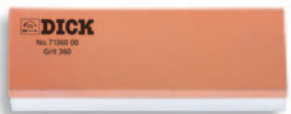
## DICK Diamant, diamantbeschichtet DICK Diamond, Diamond coated



● 25 cm = 10" 7 3203 25

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

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



7 1360 00



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Aufbewahrung & Transport Storage & Transport

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



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

Paring Knife, forged, 3 1/2"  
Boning Knife, 5"  
Utility Knife, serrated edge, 10"  
Chef's Knife, forged, 8 1/2"  
Meat Fork, forged, 7"  
Sharpening Steel, 10"

L = 50 cm · B = 43 cm / L = 19 1/2" · W = 17"

**8 1067 00**

**ohne Bestückung / empty**

**8 1076 01**

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



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

Paring Knife, 3 1/2"  
Boning Knife, 6"  
Meat Fork, 7"  
Buffet tongs, 10"  
Filleting Knife, 7"  
Chef's Knife, 8 1/2"

L = 50 cm · B = 43 cm / L = 19 1/2" · W = 17"

**8 1767 00**

**ohne Bestückung / empty**

**8 1076 01**

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



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

Meat Fork, 7"  
Paring Knife, 3 1/2"  
Boning Knife, flex., 6"  
Chef's Knife, 8 1/2"  
Utility Knife, serrated edge, 10"  
Sharpening Steel, 10"

L = 50 cm · B = 43 cm / L = 19 1/2" · W = 17"

**8 9067 00**

**ohne Bestückung / empty**

**8 1076 01**





# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Starterset, 9-teilig

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

## Starter Set, 9 pieces

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



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

ohne Bestückung / empty

8 1079 00

8 1077 01

## Starterset "ActiveCut", 8-teilig, geschmiedet

## Starter Set "ActiveCut", 8 pieces, forged

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

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



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

ohne Bestückung / empty

8 9094 00

8 1077 01



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Starterset "ProDynamic", 8-teilig

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

## Starter Set "ProDynamic", 8 pieces

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



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

ohne Bestückung / empty

8 1094 00

8 1077 01

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

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

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



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

ohne Bestückung / empty

8 1017 90

8 1010 00-01



# DICK

Traditionsmarke der Profis

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

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

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



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

**ohne Bestückung / empty**

**8 1994 00**

**8 1077 01**

## Kunstleder-Rolltasche Premier Plus, 11-teilig

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

## Synthetic leather roll bag, 11 pieces

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



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

**ohne Bestückung / empty**

**8 1063 00**

**8 1063 01**



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

**Kunstleder-Rolltasche  
für 12 Teile, leer**  
Synthetic leather roll bag  
for 12 pieces, empty



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

8 1063 01

---

**Messertasche für 13 Teile,  
leer**  
Knife Bag for 13 pieces,  
empty

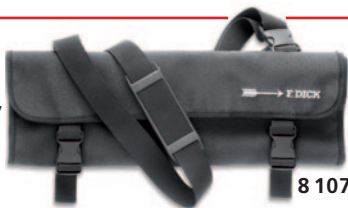


L = 90 cm · B = 49 cm  
L = 35½" · W = 19½"

8 1095 01

---

**Textil-Rolltasche für  
12 Teile, waschbar, leer**  
Textile Roll Bag for  
12 pieces, washable, empty



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

8 1077 01

---

**Textil-Rolltasche für  
7 Teile, waschbar, leer**  
Textile Roll Bag for  
7 pieces, washable, empty



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

8 1076 01

---

**Garnierset für 8 Teile,  
waschbar, leer**  
Roll bag for garnishing tools, 8 pieces,  
washable, empty



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

8 1062 01

---

**Rucksack, „Academy“,  
ohne Bestückung**  
Backpack, "Academy",  
empty



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

8 1172 01

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis



### Garnierset, 7-teilig

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

### Garnishing Set, 7 pieces

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

L = 26 cm · B = 34 cm  
 L = 10" · W = 13½" **8 1062 00**

ohne Bestückung / empty

**8 1062 01**

### Kochmesser AJAX Red Spirit, mit Messerscheide Chef's Knife AJAX incl. Knife Sheath



**8 1722 206**

Messerscheide  
 Knife Sheath

**9 0131 00**

### Tanto Universalmesser Red Spirit, mit Messerscheide Tanto Utility Knife incl. Knife Sheath

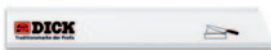


**8 1753 216**

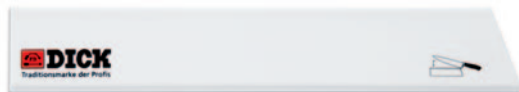
Messerscheide  
 Knife Sheath

**9 0133 00**

### Klingenschutz für Messer und Paletten Blade Guard for Knives and Spatulas



Bis Klingenlänge 11 cm / Höhe 2,5 cm / Max. blade length 4½" / height 1" **9 9000 02**  
 Bis Klingenlänge 16 cm / Höhe 2,5 cm / Max. blade length 6½" / height 1" **9 9000 03**



Bis Klingenlänge 21 cm / Höhe 5 cm / Max. blade length 8½" / height 2" **9 9000 75**  
 Bis Klingenlänge 26 cm / Höhe 5 cm / Max. blade length 10" / height 2" **9 9000 04**  
 Bis Klingenlänge 30 cm / Höhe 5 cm / Max. blade length 12" / height 2" **9 9000 26**



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Kochkoffer "Plaza" Chef's Set "Plaza"

Filetmesser, flex., geschmiedet, 18 cm  
 Tranchiermesser, geschmiedet, 21 cm  
 Kochmesser, geschmiedet, 23 cm  
 Universalmesser, Wellenschliff, 26 cm  
 Palette, 23 cm  
 Tourniermesser, 6 cm  
 Küchenmesser, 10 cm  
 Buntschneidemesser, 12 cm  
 Ausbeinmesser, 13 cm  
 Küchengabel, geschmiedet, 18 cm  
 Wetzstahl, 25 cm  
 Zitronenschaber  
 Zitronenritzer  
 Fruchtausstecher, doppelt  
 Spicknadelbüchse mit  
 Spicknadel 20 cm mit Klappe  
 Dressiernadel, gebogen, 18 cm  
 Dressiernadel, gerade, 18 cm

Filleting Knife, flexible, forged, 7"  
 Carving Knife, forged, 8½"  
 Chef's Knife, forged, 9"  
 Utility Knife, serrated edge, 10"  
 Spatula, 9"  
 Tourne Knife, 2½"  
 Kitchen Knife, 4"  
 Decorating Knife, 4½"  
 Boning Knife, 5"  
 Kitchen Fork, 7"  
 Sharpening Steel, 10"  
 Lemon Zester  
 Lemon Decorator  
 Parisian Scoop, double  
 Container for Needles with  
 Larding Needle, 8" with flap  
 Lacing Needle, bent, 7"  
 Lacing Needle, straight, 7"

## Our Top seller



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

8 1164 00



# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Kochkoffer "Bristol" Chef's Set "Bristol"

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

Carving Knife, forged, 10"  
Chef's Knife, forged, 9"  
Santoku, Kullenschliff, forged, 7"  
Carving Knife, forged, 7"  
Filleting Knife, flexible, forged, 7"  
Sharpening Steel, 10"  
Utility Knife, serrated edge, 10"  
Spatula, 9"  
Fork, forged, 6"  
Boning Knife, 5"  
Paring Knife, forged, 3½"  
Decoration Knife, 4½"

## *Chef's first choice*



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

8 1165 00

## Magnetkoffer

– flexibel und sicher

### Magnetkoffer, 5-teilig, geschmiedet

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

# 1905

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

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



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

8 1168 00

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



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

8 1176 01





# DICK

Traditionsmarke der Profis

## Kochkoffer "Manhattan" Chef's Set "Manhattan"

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

Carving Knife, 8½"  
 Chef's knife, 8½"  
 Santoku, 7"  
 Utility Knife, serrated edge, 10"  
 Spatula, 9"  
 Peeling Knife, 2"  
 Kitchen Knife, 3"  
 Decorating Knife, 4½"  
 Boning Knife, 6"  
 Sausage Fork, 6"  
 Sharpening Steel, 10"  
 Lemon Zester  
 Lemon Decorator  
 Parisian Scoop, double

## Starter Set



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



8 1175 00

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



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

8 1160 00

## ***Chef's Set with magnetic board***

***- flexible and safe***

### **Magnetkoffer "Premier Plus", 6-teilig**

Magnetic case "Premier Plus", 6 pieces

## **Premier Plus**

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

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

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



**8 1161 00**

### **Magnetkoffer "Red Spirit", 6-teilig**

Magnetic case "Red Spirit", 6 pieces

## **Red Spirit**

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

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

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



**8 1173 00**



# DICK

Traditionsmarke der Profis

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

# Superior

Universalmesser,  
 Wellenschliff, 26 cm  
 Wurstgabel, 15 cm  
 Kochmesser, 21 cm  
 Filetirmesser, flexibel, 18 cm  
 Ausbeinmesser, 13 cm  
 Küchenmesser, 10 cm  
  
 Utility Knife, serrated edge, 10"  
 Sausage Fork, 6"  
 Chef's Knife, 8½"  
 Filleting Knife, flexible, 7"  
 Boning Knife, 5"  
 Kitchen Knife, 4"



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

8 1169 00

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

# ProDynamic

Universalmesser,  
 Wellenschliff, 26 cm  
 Küchengabel, 13 cm  
 Kochmesser, 21 cm  
 Ausbeinmesser,  
 flexibel, 15 cm  
 Küchenmesser, 11 cm  
 Schälmesser, 5 cm  
  
 Utility Knife, serrated edge, 10"  
 Kitchen Fork, 5"  
 Chef's knife, 8½"  
 Boning and Filleting Knife,  
 flexible, 6"  
 Kitchen Knife, 4½"  
 Peeling Knife, 2"



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

8 1167 00

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



8 1972 00

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

8 8040 11

---

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



8 1772 00

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

8 9072 00

---

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

8 1772 00-05-79

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

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



8 8040 01

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



8 8040 01-05

---

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



8 1970 00

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



8 8090 00

---

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



8 8090 01

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

---

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



8 8070 00

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



8 8080 00

---

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



8 8030 00

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



8 8070 01

---

**Magnetleiste**  
Magnetic Rail



33 cm = 13"    9 0591 33  
55 cm = 21½"    9 0591 55

---



# DICK

Traditionsmarke der Profis

Wetzen wie am Stahl  
Sharpening as on a steel

## Rapid Steel *action*

*Schärft stumpfe Messer*  
*Sharpens blunt knives*



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

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

Rapid Steel action 9 0091 00

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

## RS-150 Duo

*Ihr Spezialist für Schleiftechnologie*  
*Your specialist for sharpening technology*



9 8050 00

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

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

# F. DICK Schnittbuch

## F. DICK Cut



deutsch 9 8000 90      englisch 9 8000 91

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

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

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

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

**Kostenloser Download / Free download**

