



DICK

Traditionsmarke der Profis



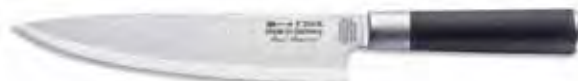
MESSER . WERKZEUGE . WETZSTÄHLE . SCHLEIFMASCHINEN

KNIVES ANCILLARY ITEMS SHARPENING STEELS GRINDING MACHINES COUTEAUX OUTILS FUSILS AFFÛTEUSES
COLTELLI ATTREZZI ACCIAINI AFFILTRICI CUCHILLOS HERRAMIENTAS CHAIRAS AFILADORAS

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



1778



1893



1905



Premier WACS



Premier Nature



Premier Plus



Premier Eurasia



Superior



ProDynamic



AsiaCut



ErgoGrip



MasterGrip



MagicGrip



SteriGrip



Zentimeterangaben beziehen sich auf die Klingenlänge

All size details apply to the length of the blades only

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

INHALT

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

INDICE

ÍNDICE

Einführung / Introduction	4 – 7
KOCHMESSER UND KOCHWERKZEUGE/CHEF'S KNIVES AND ANCILLARY ITEMS	8 – 85
1778	8 – 9
1893	10 – 13
1905	14 – 19
Premier WACS	20 – 23
Premier Nature	24 – 27
Premier Plus	28 – 35
Superior	36 – 41
ProDynamic	42 – 47
HACCP Serien/HACCP Series	48 – 49
AsiaCut	50 – 51
Paletten/Spatulas	52 – 53
Gabeln/Forks	54 – 55
Aktionssätze/Promotion Sets	56 – 58
Kochwerkzeuge/Ancillary items for chefs	59 – 65
Kochkoffer und Rolltaschen/Chef's Sets and roll bags	66 – 73
Messerblöcke/Knife blocks	74 – 79
Geschenksätze, geschmiedet/Gift Sets, forged	80 – 82
Geschenksätze, gestanzt/Gift Sets, stamped	83 – 85
WETZSTÄHLE/SHARPENING STEELS	86 – 97
Einführung / Introduction	86 – 87
Die Dickoron Familie/The Dickoron Family	88 – 89
Wetzstähle/Sharpening steels	90 – 94
Der Wetzstahl-Ersatz/The alternative for a sharpening steel	95 – 97
FLEISCHERMESSER UND FLEISCHERWERKZEUGE/KNIVES AND ANCILLARY ITEMS FOR BUTCHERS	98 – 133
ErgoGrip	98 – 105
MasterGrip	106 – 107
MagicGrip	108 – 109
SteriGrip	110 – 113
Bubingaholzgriff/Bubinga wood handle	114
EuroCut Fischmesser/Eurocut Fish Knives	115
Aufschnitt- und Ladenmesser/Slicers	116 – 120
Käsemesser/Cheese Knives	121 – 123
Spalter/Cleavers	124 – 125
Fleischer-Handbogensägen/Bow saws for butchers	126
Fleischerwerkzeuge/Ancillary items for butchers	127 – 131
Hygiene-Messerhaltersysteme/Hygiene knife holder systems	132 – 133
MASCHINEN/MACHINES	134 – 141
Tischwurstfüller/Table sausage fillers	134
Schleif- und Abziehmaschinen/Grinding and honing machines	135 – 141
DEKORATIONEN UND VERKAUFSHILFEN/DECORATIONS AND SALES DISPLAYS	142 – 148
Dekorations- und Verkaufshilfen/Decorations and sales displays	142 – 145
Werbemittel/Promotion Material	146 – 148

AUS TRADITION BESSER SEIT 1778

TRADITIONALLY BETTER SINCE 1778

MEILLEURE PAR TRADITION DEPUIS 1778

MIGLIORE PER TRADIZIONE DAL 1778

POR TRADICIÓN MEJOR DESDE 1778

D – AUS TRADITION BESSER SEIT 1778

1778 wurde Friedr. Dick in Esslingen gegründet und befindet sich nach über 230 Jahren immer noch in Familienbesitz. Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen, Schleifmaschinen und Messerreinigungsgeräten.

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

In 1778 the Friedr. Dick company was founded in Esslingen and is still family owned after more than 230 years. Friedr. Dick is the world's only manufacturer offering a complete range of knives, sharpening steels, grinding machines, knife cleaning equipment and ancillary items for butchers and chefs.

The extensive line of products makes us a perfect system provider for Food Service and Food Industry. To enhance our customer's sales there are sophisticated product presentation systems available.

F – MEILLEURE PAR TRADITION DEPUIS 1778

La Sté. Friedr. Dick a été fondée à Esslingen en 1778 et après plus de 230 ans, elle est encore propriété familiale. Friedr. Dick est le seul coutelier au monde disposant d'une gamme complète de couteaux, de fusils d'affûtage et d'outils pour cuisiniers et bouchers, ainsi que d'appareils de boucherie et de machines à aiguiser et à nettoyer les couteaux.

Notre large éventail de produits fait de nous le fournisseur idéal des professionnels de l'alimentaire et de la transformation de la viande. 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 ad Esslingen nel 1778, la Friedr. Dick è ancora, dopo 230 anni, di proprietà della famiglia fondatrice. La Friedr. Dick è l'unico produttore al mondo ad offrire un programma completo di coltelli, acciarini ed attrezzi per la lavorazione carni e la ristorazione, nonché insaccatrici e strumenti per la pulizia dei coltelli.

L'assortimento completo ci permette di essere il fornitore ideale nei settori food-service e lavorazione di prodotti alimentari. Le azioni commerciali dei nostri Clienti sono affiancate, tra l'altro, da diversi sistemi di presentazione dei prodotti.

ES – POR TRADICIÓN MEJOR DESDE 1778

En 1778 se fundó la empresa Friedr. Dick en Esslingen y después de 230 años sigue siendo patrimonio familiar. Friedr. Dick es el único fabricante en el mundo que ofrece una amplia gama de cuchillos, afiladores y utensilios, tanto para cocineros como para carniceros, así como máquinas para el tratamiento de la carne, picadoras y dispositivos para la limpieza de las cuchillas.

La extensa gama hace que seamos el proveedor ideal de sistemas para el sector Food Service y el procesamiento de alimentos. La venta a nuestros clientes se fomenta entre otras cosas a través de sistemas de presentación de mercancías diferenciados.



MIT TRADITION AKTIV IN DIE ZUKUNFT

TRADITION DESIGNS THE FUTURE

AVEC LA TRADITION, EN PLEINE

ACTION VERS L'AVENIR

CON TRADIZIONE ATTIVI VERSO IL FUTURO

TRADICIONAL PERO 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 longstanding tradition and experiences made in manufacturing products for chefs and butchers allows Friedr. Dick to continually develop innovative products. Input from customers, end users and our own ideas are converted into high-quality products. The quality management and the process documentation conform to DIN EN ISO 9001 and EMAS 2 requirements.

Friedr. Dick believes in environmentally and ethically responsible behaviour in order to conserve both, the environment and our place in it. Our products are characterised not only by their first-class functionality and usefulness, but also by their sustainability contribution. It is not our intention to keep our costs down by producing in low-wage countries. We employ state-of-the-art technology in our production, yet also appreciate the value of and encourage the use of craftsmanship. To this end, resources are not wasted and emissions are kept down, whilst the customer is guaranteed a product of the highest quality.

F – AVEC LA TRADITION, EN PLEINE ACTION VERS L'AVENIR

La longue tradition et l'expérience de la fabrication de produits pour cuisiniers et bouchers permettent à Friedr. Dick de développer continuellement de nouveaux produits. Les souhaits des clients, les impulsions 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 1^{er} 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

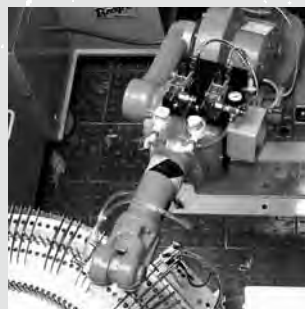
La lunga tradizione ed esperienza nella produzione di attrezzi per cuochi e macellai permettono alla Friedr. Dick di sviluppare costantemente prodotti innovativi. Richieste dei nostri clienti, suggerimenti dettati dall'esperienza pratica ed idee proprie vengono trasformati in prodotti di alta qualità. Il management qualitativo e la documentazione relativa al processo produttivo 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 condizioni di vita per l'uomo e l'ambiente che lo circonda. I nostri prodotti si distinguono per l'eccezionale funzionalità, l'alto valore produttivo ed 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. A voi è garantita 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 constante de nuevos productos innovadores. Los deseos de los clientes, el estímulo de la práctica y las propias ideas se convierten 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 vitales de las personas y del medio ambiente. Nuestros productos destacan 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 confiamos para nuestra producción en una tecnología avanzada y, cuando es útil y necesario, en la artesanía. De este modo, se ahorran recursos, se reducen las emisiones y usted tiene garantizada la máxima calidad.



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 the knife consists of an ultra-fine layer of high-alloy »Double X VG 12« carbon steel, with an extreme hardness of more than 61° HRC. This makes it exceptionally effective in cutting and prolongs the service life of the edge considerably. This core is embedded in food-safe stainless steel, using a sandwich technique. Plumwood Handle.

F – Le coeur de la lame de cette série spéciale 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. La couche centrale de la lame est entourée 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 altolegato »Double X VG 12« avente una durezza di ben 61° HRC. Ciò comporta un'elevata efficacia di taglio e prolunga notevolmente la durata del filo. Quest'anima è inserita a sandwich in acciaio inox adatto all'uso alimentare. Manico in legno di prugno.

ES – El núcleo de esta serie especial está formado por 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 encapsula mediante el procedimiento de sándwich en un acero inoxidable e inalterable por los alimentos. Mango de madera ciruelo.



8 1647 12H

12 cm = 4½"



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

8 1642 17H

17 cm = 6½"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU, COUPEAU DE CHEF . COLTELLO SANTOKU . SANTOKU

8 1647 24H

24 cm = 9½"



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

8 1604 18H

18 cm = 7"



HACKMESSER MINCING KNIFE . COUPERET . MANNARETTA . MEDIALUNA

1893

UNSERE ÄSTHETISCHEN
THE AESTHETIC
NOTRE DÉFINITION DE L'ESTHÉTISME
I NOSTRI ESTETICI
LOS ESTÉTICOS





UNSERE ÄSTHETISCHEN

THE AESTHETIC
NOTRE DÉFINITION DE L'ESTHÉTISME
I NOSTRI ESTETICI
LOS ESTÉTICOS



D – Gefertigt aus rostfreiem Stahl (FD VG 10-33) in 67 Lagen. Nicht nur die Klinge, sondern auch die Zwinge und die Endkappe sind 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 from 67 layers of stainless steel (FD VG 10-33). Not just the blade, but also the bolster and the heel are made of finest damascus steel. Due to the arrangement of the stainless steel layers every product is a unique specimen. The special materials used and the inimitable manufacturing technique of the handle give the knives exceptional handling qualities.

F – Série élaborée à partir de 67 couches d'acier inoxydable (FD VG 10-33). Tout comme la lame, la garde et la mitre sont en acier damassé de grande qualité. En raison des différentes caractéristiques métalliques des couches d'acier, 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. Non solamente la lama, ma anche la ghiera e la calotta terminale sono di finissimo acciaio damascato. 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 – La estética serie damasquina. Fabricada en acero inoxidable (FD VG 10-33) en 67 capas. No sólo la hoja, sino también el casquillo y la caperuza final son del más fino acero damasquino que con su brillo cambiante, recuerda a un paño de noble adamascado de seda. 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.



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 SLICER . TRANCHELARD . COLTELLO TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 1042 18K

18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU KULLENSCHLIFF. SANTOKU, COUTEAU DE CHEF, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO SANTOKU, CON ALVEOLI . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1047 21

21 cm = 8½"



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

8 1039 26

26 cm = 10"



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

9 1001 20

20 cm = 8"



TRANCHIERGABEL CARVING FORK . FOURCHETTE A DÉCOUPER . FORCHETTA . 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-TLG. DAMASCUS KNIFE SET, 3 PIÈCES . SET DE COUTEAUX DAMASSÉS, 3 PIÈCES . SET COLTELLI DAMASCATI, 3 PEZZI . JGO. CUCHILLOS DAMASQUINOS, 3 PIEZAS

1905

UNSERE EXKLUSIVEN
THE EXCLUSIVE
NOS EXCLUSIFS
I NOSTRI ESCLUSIVI
LOS EXCLUSIVOS







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 linking of tradition and modernism, with the new edition of a historic design: In 1905 Friedr. Dick developed a series of chefs knives without the traditional rivets replacing them with eye catching collars. Linking traditional design and modern technologies is the new edition of a classic product. The blade consists of the best approved German stainless steel XcrMoVMn.

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 anneaux massifs à la place des rivets utilisés jusqu'alors pour fixer le manche du couteau sur l'acier. Aujourd'hui comme naguère, la série séduit par son optique originale. 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 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 diseñó una serie de cuchillos con casquillo macizo que reemplazaban los remaches que hasta entonces eran habituales para sujetar las dos partes del mango. El diseño especial de 1905 se ha desarrollado ahora y se ha puesto en práctica con materiales y procedimientos de fabricación modernos. La hoja está formada de acero inoxidable especial XcrMoVMn.



8 1946 07

7 cm = 3"



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

8 1947 09

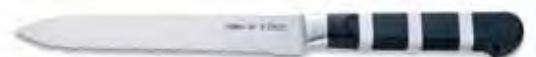
9 cm = 3½"



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 1903 12

12 cm = 4½"



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

8 1945 15

15 cm = 6"



AUSBEINMESSER, FLEXIBEL BONING KNIFE, FLEXIBLE . COUTEAU À DESOSSER, FLEXIBLE . COLTELLO DISOSSARE, FLEX . DESHUESADOR, FLEXIBLE

8 1954 18

18 cm = 7"



FILETIERMESSER, FLEXIBEL FILLET KNIFE, FLEXIBLE . COUTEAU À FILETER, FLEXIBLE . COLTELLO FILETTARE, FLEX . CUCHILLO PARA FILETEAR, FLEXIBLE

8 1956 15

15 cm = 6"



8 1956 21

21 cm = 8½"



TRANCHIERMESSER SLICER . TRANCHELARD . COLTELLO TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 1942 18K

18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU KULLENSCHLIFF . SANTOKU, COUTEAU DE CHEF, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, CON ALVEOLI . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1947 15

15 cm = 6"



8 1947 21

21 cm = 8½"



8 1947 26

26 cm = 10"



KOCHMESSER CHEF'S KNIFE . COUTEAU DE CHEF . COLTELLO 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"



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

9 1901 20

20 cm = 8"



GABEL FORK . FOURCHETTE . FORCHETTA . TENEDOR

8 1950 32K

32 cm = 12½"



LACHS-/SCHINKENMESSER, FLEXIBEL, KULLENSCHLIFF SALMON/HAM SLICER, FLEXIBLE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU À SAUMON/JAMBON, FLEXIBLE, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO SALMONE/PROSCIUTTO, FLEX, CON ALVEOLI . CUCHILLO PARA SALMÓN/JAMÓN, FLEXIBLE, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1982 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Steakmesser Steak knife . Couteau à steak .
Coltello bistecca . Cuchillo Steak . 12 cm = 4½" 8 1903 12



STEAKMESSER SET 2-TLG. STEAK KNIFE SET, 2 PCS. . SET DE COUTEAUX À STEAK, 2 PIÈCES . SET COLTELLI BISTECCA, 2 PEZZI . JUEGO CUCHILLOS STEAK, 2 PIEZAS

8 1984 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Steakmesser Steak knife . Couteau à steak .
Coltello bistecca . Cuchillo Steak . 12 cm = 4½" 8 1903 12



STEAKMESSER SET 4-TLG. STEAK KNIFE SET, 4 PCS. . SET DE COUTEAUX À STEAK, 4 PIÈCES . SET COLTELLI BISTECCA, 4 PEZZI . JUEGO CUCHILLOS STEAK, 4 PIEZAS

DIE VORTEILE UNSERER GESCHMIEDETEN MESSER

THE ADVANTAGES OF OUR FORGED KNIVES

LES QUALITÉS DE NOS COUTEAUX FORGÉS

I VANTAGGI DEI NOSTRI COLTELLI FORGIATI

LAS VENTAJAS DE 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, 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 – THE ADVANTAGES OF OUR FORGED KNIVES

A forged F. Dick knife offers cutting pleasure for highest demands. **1** Long edge retention through high-grade stainless steel, ice-hardened with the most progressive heat treatment technology. **2** Laser-tested geometry of the cutting edge – high efficient blade thanks to the polished edge. **3** Wide finger guard. **4** Handle made of high quality, resistant plastic, seamless between the bolster and handle for maximum hygiene. **5** Perfectly balanced. **6** Ergonomic handle.

F – LES QUALITÉS DE 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, trempé à froid avec une technique de trempage 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 en matière plastique de grande qualité : procédé spécial d'assemblage pour éviter tout interstice entre le plastique et l'acier, hygiène irréprochable. **5** Equilibrage optimal. **6** Manche parfait en matière de volume et de forme.

I – I VANTAGGI DEI NOSTRI COLTELLI FORGIATI

Il coltello forgiato F. Dick offre il piacere di tagliare per le più grandi esigenze. **1** Lunga durata del filo garantita da una lega, appositamente realizzata, d'acciaio altolegato ed inossidabile, temperato con le più moderne tecniche. **2** Geometria del taglio controllata con il laser e lama tagliente levigata. **3** Ampia e comoda protezione per le dita. **4** Manico di plastica pregiata, igienico ed antiurto. Grazie ad uno speciale procedimento, la plastica è serrata all'acciaio senza fessure. **5** Bilanciamento ottimale. **6** Manico perfetto per grandezza e forma.

ES – LAS VENTAJAS DE NUESTROS CUCHILLOS FORJADOS

El cuchillo de cocina forjado de F. Dick ofrece un confort óptimo, y satisface las mayores exigencias. **1** Larga duración del filo de corte gracias al acero de vanadio-molibdeno de alta calidad, inoxidable y templado en frío. **2** Geometría de corte comprobada por láser. Hoja muy eficiente gracias al filo pulido. **3** Protección para los dedos agradable y ancha. **4** Mango completamente higiénico en material sintético de alta resistencia y calidad. Con un procedimiento especial, las piezas de acero y de material sintético se han ensamblado firmemente sin que se forme una fisura. **5** Equilibrado óptimo. **6** Mango perfecto en volumen y forma sin ángulos ni cantos.

Premier WACS

UNSERE BRILLANTEN
THE BRILLIANTS
NOS BRILLANTS
I NOSTRI BRILLANTI
LOS BRILLANTES

Premier



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

HIGH C
MAD





D – Premier WACS ist die einzigartige Synthese aus hygienischer Antihaft-Beschichtung und edlem Griff in Perlmutt-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 (WACS) setzen sich für dieselben Ziele ein und streben gemeinsam höchste Qualität an. In Zusammenarbeit wurde die Messerserie Premier WACS für internationale Profi-Köche entwickelt.

GB – Premier WACS is the unique composition of a hygienic coating and a precious mother of pearl handle. The high quality coating resists materials sticking to the blade and facilitates cleaning. Both Friedr. Dick and the World Association of Chefs Societies (WACS) endorse this product. This knife series has been developed in cooperation with F. Dick and WACS specifically for international professional chefs.

F – Premier WACS 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 (WACS) 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 WACS pour les chefs du monde entier.

I – Premier WACS è una sintesi eccezionale costituita da uno strato antiaderente igienico ed un manico prezioso ad effetto madreperla. La stratificazione 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 (WACS) si impegnano per raggiungere gli stessi obiettivi e mirano insieme ad ottenere la massima qualità. Da questa collaborazione è nata la serie di coltelli Premier WACS per i cuochi professionisti internazionali.

ES – Premier WACS es la composición única de una hoja higiénica con capa antiadherente y un precioso mango sintético de madreperla. La alta calidad de la capa de la hoja evita definitivamente que el material a cortar se quede adherido a la misma. Además los cuchillos son fáciles de limpiar. Friedr. Dick y la Asociación World Association of Chefs Societies (WACS) han unido esfuerzos desafiando retos para lograr un producto de la más alta calidad. La serie de cuchillos Premier WACS ha sido desarrollada en cooperación entre Friedr. Dick y WACS para el profesional de la cocina internacional.



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

8 1447 09B

12 cm = 4½"



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

8 1445 15B

15 cm = 6"



AUSBEINMESSER, FLEXIBEL . BONING KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À DÉOSSER, FLEXIBLE . COLTELLO DISOSSARE, FLEX . DESHUESADOR, FLEXIBLE

8 1456 18B

18 cm = 7"



8 1456 21B

21 cm = 8½"



TRANCHIERMESSER SLICER . TRANCELARD . COLTELLO TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 1442 18B

18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU, COUPEAU DE CHEF . SANTOKU . SANTOKU

8 1039 21B

21 cm = 8½"



BROTMESSER, WELLENSCHLIFF BREAD KNIFE, SERRATED EDGE . COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO 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 CUOCO . CUCHILLO COCINERO

Premier Nature

UNSERE URSPRÜNGLICHEN
THE NATURAL
NOS NATURELS
I NOSTRI ORIGINARI
LOS NATURALES







D – Die geschmiedete Messerserie hat durch die Zusammensetzung der Materialien von rostfreiem Stahl und Grenadill-Holz einen bleibenden Wert und dadurch eine sehr ursprüngliche Ausstrahlung. Die Messer sind geschmiedet und perfekt ausbalanciert. Der harmonisch geformte Griff aus Grenadill-Holz lässt das Messer zu einem Gesamt-Kunstwerk werden. Das Holz ist äußerst robust, schwindungsarm und feuchteunempfindlich.

GB – The composition of stainless steel and African Blackwood makes this forged knife series highly desirable and gives them a very natural charisma. The knives are forged from one piece of steel and are perfectly balanced. The harmonically formed handle turns the knife into a masterpiece. The wood is extremely robust and immune to shrinking and moisture.

F – La série de couteaux forgés a une valeur durable et donc un look très original en raison de la composition des matériaux en acier inoxydable et en palissandre d'Afrique. Les couteaux sont forgés, et parfaitement équilibrés. Le bois est extrêmement résistant, rétrécit très peu et résiste à l'humidité.

I – Grazie all'unione di acciaio inossidabile ed ebano Grenadilla, la serie di coltelli forgiati acquista valore nel tempo e un fascino «originario». I coltelli sono forgiati da un unico pezzo di acciaio e perfettamente bilanciati. Il manico armonioso di ebano Grenadilla rende il coltello un capolavoro. Il legno è estremamente robusto, non si restringe ed è resistente all'acqua.

ES – La composición de hoja de acero inoxidable y mango de madera de grenadilla hace de esta serie de cuchillos forjados una serie con un valor perdurable, con un acento y carisma natural. Los cuchillos son forjados y se manipulan de manera perfectamente equilibrada. La forma armónica del mango, hecho de madera del árbol de granadilla, convierte a este cuchillo en una pieza de obra maestra. La madera es extremadamente robusta, casi inmune a la contracción y a la humedad.



8 1446 07H

7 cm = 3"



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

8 1447 12H

12 cm = 4½"



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

8 1403 12H

12 cm = 4½"



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

8 1445 15H

15 cm = 6"



AUSBEINMESSER, FLEXIBEL BONING KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À DÉOSSER, FLEXIBLE . COLTELLO DISSOSSARE, FLEX . DESHUESADOR, FLEXIBLE

8 1454 18H

18 cm = 7"



FILETIERMESSER, FLEXIBEL FILLET KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À FILETER, FLEXIBLE . COLTELLO FILETTARE, FLEX . CUCHILLO PARA FILETEAR, FLEXIBLE

8 1442 18KH

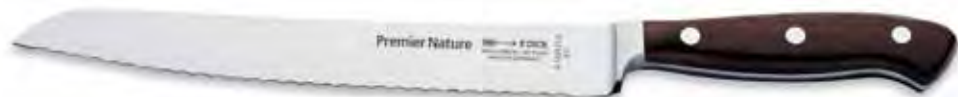
18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU, KULLENSCHLIFF. SANTOKU, COUPEAU DE CHEF, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, CON ALVEOLI . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1039 21H

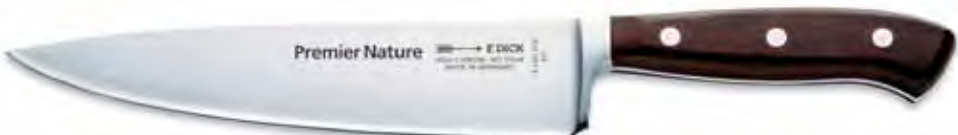
21 cm = 8½"



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

8 1447 21H

21 cm = 8½"



8 1447 23H

23 cm = 9"



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

Premier Plus

UNSERE BESTEN
THE BEST
NOS MEILLEURS
I NOSTRI MIGLIORI
LOS MEJORES







D – Kompromisslos für kreatives Kochen. Geschmiedet, ausbalanciert und vollendeter Griff in Volumen und Form. Übertreffendes Griffkonzept: fügenlos 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 von Hand verarbeitet, geschärft, abgezogen und poliert.

GB – Committed to creative cooking without compromise: carefully forged and balanced with perfectly proportioned handle. The handle and blade are seamlessly connected, offering ideal hygiene and ease of maintenance. The blade is made of high quality alloy X50CrMoV15. This delivers prolonged edge retention, resistance to wear and tear and maximum sharpness. Each knife is sharpened, honed and polished by hand.

F – Pas de compromis pour une cuisine créative. Forgé, bien équilibré, doté d'un manche au volume et à la forme parfaits. 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 aiguisé, affûté et poli à la main.

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

ES – Todo lo que se necesita para una cocina creativa. Forjado, equilibrado y de forma ergonómica. Mango perfecto en cuanto a volumen y forma, con remaches visuales. La hoja y el mango están unidos entre sí de forma fija y sin espacios mediante un procedimiento especial de fabricación. En esta serie se emplea un acero de alta aleación desarrollado especialmente con una combinación equilibrada de los materiales. Larga duración del filo de corte gracias a la máxima proporción de carbono cromo para la resistencia al desgaste y molibdeno para la resistencia a la corrosión. Los cuchillos de cocina están diseñados para no hacer concesiones en cuanto al afilado. Cada cuchillo se afila a mano, se rectifica y se pule.



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 DECORING KNIFE . COUTEAU À DÉCORER . COLTELLO DECORARE . CUCHILLO PARA DECORAR

8 1400 12

12 cm = 4½"



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

8 1403 12

12 cm = 4½"



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

8 1444 13

13 cm = 5"



TOMATEN-/ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF TOMATO/UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU UNIVERSEL OU POUR TOMATES, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO POMODORO/UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA TOMATES/USO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 1410 13

13 cm = 5"



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

8 1445 13

13 cm = 5"



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . COUTEAU À DÉSOSSER . COLTELLO DISOSSARE . DESHUESADOR

8 1445 15

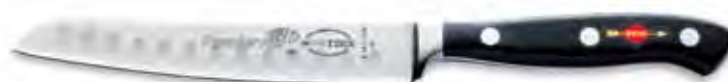
15 cm = 6"



AUSBEINMESSER, FLEXIBEL BONING KNIFE, FLEXIBLE . COUTEAU À DÉSOSSER, FLEXIBLE . COLTELLO DISOSSARE, FLEX . DESHUESADOR, FLEXIBLE

8 1411 15K

15 cm = 6"



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

8 1454 18

18 cm = 7" ●



8 1454 21

21 cm = 8½"



FILETIERMESSER , FLEXIBEL FILLET KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À FILETER, FLEXIBLE . COLTELLO FILETTARE, FLEX . CUCHILLO PARA FILETEAR, FLEXIBLE

8 1455 21

21 cm = 8½"



8 1455 26

26 cm = 10"



TRANCHIERMESSER, WELLENSCHLIFF SLICER, SERRATED EDGE . TRANCELARD, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO 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 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 SLICER . TRANCELARD . COLTELLO TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 1404 25

25 cm = 10"



8 1404 28
8 1404 28K

28 cm = 11"
28 cm = 11" Kullenschliff Kullenschliff . lame alvéolée . Con alveoli . Con alvéolos



SCHINKENMESSER, FLEXIBEL HAM KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À JAMBON, FLEXIBLE . COLTELLO PROSCIUTTO, FLEX . CUCHILLO PARA JAMÓN, FLEXIBLE

8 1451 26

26 cm = 10"



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

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 CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 1356 30

30 cm = 12"



SCHLAGMESSER CHEF'S SPLITTING KNIFE . COUTEAU À BATTRE . COLTELLO CUOCO PESANTE . CUCHILLO PARTIDOR

D – Premier Eurasia

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

F – Premier Eurasia

- ⊕ Lame effilée
- ⊕ Tranchant extrême
- ⊕ Poids faible

ES – Premier Eurasia

- ⊕ Hoja delgada
- ⊕ Filo extremo
- ⊕ Peso reducido

GB – Premier Eurasia

- ⊕ Slender blade
- ⊕ Extreme sharpness
- ⊕ Light weight

I – Premier Eurasia

- ⊕ Lama sottile
- ⊕ Filo estremamente tagliente
- ⊕ Peso limitato

8 1448 09

9 cm = 3½"



8 1443 12

12 cm = 4½"



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

8 1441 18

18 cm = 7"



GYUUTOO GYUUTOO . GYUUTOO, COUTEAU DE CHEF . COLTELLO GYUUTOO . GYUUTOO

8 1442 18

18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU, COUTEAU DE CHEF . SANTOKU . SANTOKU

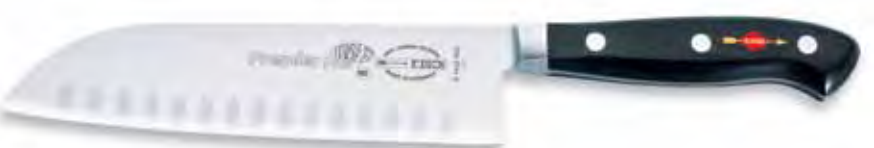
8 1442 14K

14 cm = 5½"



8 1442 18K

18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU KULLENSCHLIFF . SANTOKU, COUTEAU DE CHEF, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, CON ALVEOLI . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1448 21

21 cm = 8½"



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

8 1448 21K

21 cm = 8½"



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

Auch mit Griff in blau, gelb, rot und grün lieferbar

Also available with blue, yellow, red and green

Existe aussi avec manche bleu, jaune, rouge ou vert

Fornibili anche con manico blu, giallo, rosso e verde

También disponible con mango azul, amarillo, rojo y verde



Superior





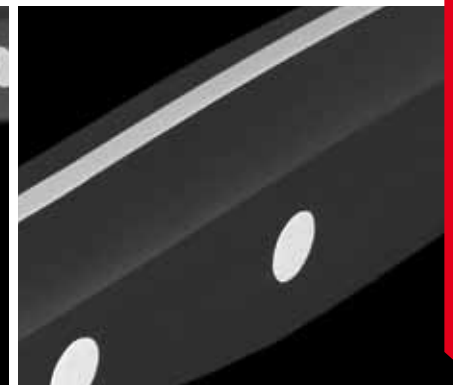
D – Die Superior-Serie ist für den Einsatz im professionellen Bereich konzipiert. Klassisches Design mit Griffnieten und die leichte Ausführung ergeben ein Messer, das sicher zu handhaben ist und hohe Qualitätsansprüche erfüllt.

GB – The Superior-series has been designed for professional users. The combination of its classic, timeless design and the light riveted handle make this cutting tool a knife that meets high-quality demands.

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 ed il manico rivettato e leggero ne fanno un coltello sicuro da maneggiare e che soddisfa le più alte esigenze qualitative.

ES – La serie Superior ha sido desarrollada para los profesionales. Esta serie reúne un diseño clásico e atemporal con una ejecución ligera con remaches en el mango, formando así un cuchillo para satisfacer 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 VERDURA . CUCHILLO VERDURA



8 4040 08

8 cm = 3"

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



8 4050 10

10 cm = 4"



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO 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 BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO STEAK, FILO ONDULADO

8 4070 10

10 cm = 4"



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

8 4451 12

12 cm = 4½"



BUNTSCHNEIDEMESSER MIT ANGEWINKELTEM GRIFF DECORATING KNIFE, CRANKED HANDLE . COUPEAU À DÉCORER, MANCHE COUDÉ . COLTELLO DECORARE 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 CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 4039 21

21 cm = 8½"



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

8 4456 21

21 cm = 8½"



8 4456 26

26 cm = 10"



TRANCHIERMESSER SLICER . TRANCELARD . COLTELLO TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 1004 25

25 cm = 10"



8 1004 28

28 cm = 11"



SCHINKENMESSER, FLEXIBEL HAM KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À JAMBON, FLEXIBLE . COLTELLO PROSCIUTTO, FLEX . CUCHILLO PARA JAMÓN, FLEXIBLE

8 4368 13

13 cm = 5"



8 4368 15

15 cm = 6"



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . COUPEAU À DÉOSSER . COLTELLO DISSARE . DESHUESADOR

8 4980 18

18 cm = 7"



FILETIERMESSER, FLEXIBEL FILLET KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À FILETER, FLEXIBLE . COLTELLO FILETTARE, FLEX . CUCHILLO PARA FILETEAR, FLEXIBLE

8 4055 18

18 cm = 7"



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

8 4441 18

18 cm = 7"



GYUUTOO GYUUTOO . GYUUTOO, COUPEAU DE CHEF . COLTELLO GYUUTOO . GYUUTOO

8 4442 18

18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU, COUPEAU DE CHEF . SANTOKU . SANTOKU

8 4442 18K

18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU KULLENSCHLIFF . SANTOKU, COUPEAU DE CHEF, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, CON ALVEOLI . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

8 4447 16

16 cm = 6½"



8 4447 21

21 cm = 8½"



8 4447 23

23 cm = 9"



8 4447 26

26 cm = 10"



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

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 MIT RUNDER WELLE UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ONDULÉE . COLTELLO UNIVERSALE, FILO ONDULATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 1153 26

26 cm = 10"



UNIVERSALMESSER MIT RUNDER WELLE UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ONDULÉE . COLTELLO UNIVERSALE, FILO ONDULATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

9 1104 20*

20 cm = 8"



- *Für Knochen nicht geeignet
- *Do not use on bones
- *Ne pas utiliser pour couper les os
- *Non adatto per le ossa
- *No apropiado para los huesos

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

- Aufschnitt- und Universalmesser, Seite 116-118
- Slicers, page 116-118
- Couteaux à jambon et de pâtissier, page 116-118
- Coltelli affettare ed universali, pagina 116-118
- Cuchillos para jamón, página 116-118



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 designed for the use in all cooking areas. Their hygienically impeccable handle made of solid plastic and their quality blade make them high-class knives with modern design.

F – La gamme de couteaux ProDynamic trouve son usage dans les cuisines collectives et sur les étals. Avec leur manche entièrement en plastique de conception hygiénique 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 todos los campos de la cocina. Con un mango higiénico de material sintético y una hoja de calidad – un cuchillo de alta calidad con un diseño de actualidad.



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 CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 2620 08

8 cm = 3" ●



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

8 2610 09

9 cm = 3½"



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

8 2612 11

11 cm = 4½"



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

8 2620 11

11 cm = 4½" ●●●●○



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

8 2632 11

11 cm = 4½"



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

8 5015 11

11 cm = 4½" ●●●●○



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

8 5016 11

11 cm = 4½"



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

8 2631 11

11 cm = 4½"



FRÜHSTÜCKSMESSER, WELLENSCHLIFF BREAKFAST KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU PETIT DÉJEUNER, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO COLAZIONE, SEGHETTATO . CUCHILLO FIAMBRE, FILO ONDULADO

8 2619 18

18 cm = 7"



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

8 5368 13

13 cm = 5"



8 5368 15

15 cm = 6" ● ● ●



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . COUTEAU À DÉOSSER . COLTELLO DISSARE . DESHUESADOR

8 5370 15

15 cm = 6" ●



AUSBEIN- UND FILETIERMESSER, FLEXIBEL BONING AND FILLET KNIFE, FLEXIBLE . COUTEAU À DÉOSSER/FILETER, FLEXIBLE . DISSARE/FILETTARE, FLEX . DESHUESADOR/CUCHILLO PARA FILETEAR, FLEXIBLE

8 5454 18

18 cm = 7"



FILETIERMESSER, FLEXIBEL FILLET KNIFE, FLEXIBLE . COUTEAU À FILETER, FLEXIBLE . COLTELLO FILETTARE, FLEX . CUCHILLO PARA FILETEAR, FLEXIBLE

8 5980 18

18 cm = 7" ●



8 5990 21

21 cm = 8½"



FILETIERMESSER, FLEXIBEL FILLET KNIFE, FLEXIBLE . COUTEAU À FILETER, FLEXIBLE . COLTELLO FILETTARE, FLEX . CUCHILLO PARA FILETEAR, FLEXIBLE

8 5080 13

13 cm = 5"



8 5080 16

16 cm = 6½" ● ● ●



8 5080 18

18 cm = 7"



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUTEAU DE CUISINE . COLTELLO 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 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 PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

8 5456 21

21 cm = 8½"



8 5456 26

26 cm = 10"



TRANCHIERMESSER SLICER . TRANCELARD . COLTELLO TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

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



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

Existe aussi avec manche bleu, marron, jaune, rouge, vert ou blanc

Fornibili anche con manico blu, marrone, giallo, rosso, verde e bianco

También disponible con mango azul, marrón, amarillo, rojo, verde y blanco

8 5004 25

25 cm = 10"



8 5004 28

28 cm = 11"



SCHINKENMESSER, FLEXIBEL HAM KNIFE, FLEXIBLE . COUPEAU À JAMBON, FLEXIBLE . COTELLO PROSCIUTTO, FLEX . CUCHILLO PARA JAMÓN, FLEXIBLE

8 5442 18

18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU, COUPEAU DE CHEF . SANTOKU . SANTOKU

8 5442 18K

18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU KULLENSCHLIFF . SANTOKU, COUPEAU DE CHEF, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, CON ALVEOLI . 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 CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 5448 26

26 cm = 10"



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

8 5151 26

26 cm = 10"



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

8 5061 20

20 cm = 8"



BARMESSESSER BAR KNIFE . COUTEAU DE BAR . COLTELLO BAR . CUCHILLO BAR

8 5100 00



Komplette Grundausstattung in der Großküche und im Imbissbereich.

A 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 base completo per le grandi cucine ed i fast-food.

Equipo básico para cocina industrial y Snack-bars.

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Küchenmesser Kitchen knife . Couteau de cuisine Coltello cucina . Cuchillo de cocina . 11 cm = 4½"	8 2620 11
Ausbeinmesser Boning knife . Couteau à désosser Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 5368 15
Küchenmesser Kitchen knife . Couteau de cuisine Coltello cucina . Cuchillo de cocina . 16 cm = 6½"	8 5080 16
Kochmesser Chef's knife . Couteau de chef Coltello 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 cuoco . Chaira . 30 cm = 12"	7 6541 30

EINSTEIGER-SET PRODYNAMIC, 6-TEILIG BASIC KNIFE SET PRODYNAMIC, 6 PIECES . SET DE BASE 6 PIÈCES PRODYNAMIC . SET 6 COLTELLI PRODYNAMIC . JUEGO BÁSICO DE CUCHILLOS PRODYNAMIC, 6 PIEZAS

Aufschnitt- und Universalmesser, Seite 118-123

Slicers, page 118-123

Couteaux à jambon et de pâtissier, page 118-123

Coltelli affettare ed universali, pagina 118-123

Cuchillos para jamón, página 118-123





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 – These knives comply with HACCP regulations! Strict separation of different workplaces by colour coded handles and a selected range recommended by culinary institutions ensure highest degree 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 ed un programma scelto dai centri di ricerca garantiscono massima sicurezza ed igiene.

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



- Backwaren Pastries . Pâtisseries . Pane e Pasticceria . Pan y Pastelería
- Rotes Fleisch Red Meat . Viande . Carne . Carne
- Fisch Fish . Poisson . Pesce . Pescado
- Geflügel Poultry . Volaille . Pollo . Aves
- Gemüse Vegetables . Légumes . Verdura . Verduras
- Gekochte Lebensmittel Cooked Food . Aliments cuits . Cibi cotti . Alimentos cocidos



Premier Plus HACCP, Seite 30-35, ProDynamic HACCP, Seite 42-47
Premier Plus HACCP, page 30-35, ProDynamic HACCP, page 42-47
Premier Plus HACCP, pages 30-35, ProDynamic HACCP, pages 42-47
Premier Plus HACCP, pagina 30-35, ProDynamic HACCP, pagina 42-47
Premier Plus HACCP, página 30-35, ProDynamic HACCP, página 42-47

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 1/1) = 10" x 12¾" x ¾"



●	Backwaren Pastries . Pâtisseries . Pane e Pasticceria . Pan y Pastelería	9 1530 00 / 9 1265 00
●	Rotes Fleisch Red Meat . Viande . Carne . Carne	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 . Cibi cotti . Alimentos cocidos	9 1530 00-15 / 9 1265 00-15
●	Backwaren Pastries . Pâtisseries . Pane e Pasticceria . Pan y Pastelería	9 1530 00-90 / 9 1265 00-90

KUNSTSTOFF-SCHNEIDBRETT MIT SAFTRILLE, BEIDSEITIG VERWENDBAR CUTTING BOARD WITH GROOVE, TO BE USED ON BOTH SIDES . PLANCHE À DÉCOUPER, AVEC RAINURE, UTILISABLE DES DEUX CÔTÉS . TAGLIERE DI POLIETILENE CON SCANALATURA, UTILIZZABILE 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 – Extremely sharp blade, German stainless steel, traditional Asian knife shape, wooden handle made of Japanese cherrywood.

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

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

ES – Una hoja extremadamente afilada, acero inoxidable alemán, forma de los cuchillos asiáticos tradicionales, mango de cerezo japonés.

8 0047 10

10 cm = 4"



DEBA HACK- UND WIEGEMESSER CHOPPING 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 VERDURA . CUCHILLO DE VERDURAS

8 0056 24

24 cm = 9½"



YANAGIBA TRANCHIER-/ SUSHIMESSER SUSHI KNIFE . COUPEAU À SUSHI . COLTELLO SUSHI . CUCHILLO SUSHI

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-SPATULE, FORGÉE . SPATOLA FORGIATA . ESPÁTULA FORJADA

8 1331 23

3,6 x 23 cm = 1½" x 9"



PALETTE SPATULA . PALETTE-SPATULE . SPATOLA . ESPÁTULA

8 1334 13

5 x 13 cm = 2" x 5"



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

8 1336 13

5 x 13 cm = 2" x 5"



WINKELPALETTE MIT GESCHLITZTER KLINGE SPATULA, OFFSET BLADE . PALETTE-SPATULE, AJOURÉE, COUDÉE . PALETTA CURVA FORATA . ESPÁTULA PERFORADA, HOJA DOBLADA

8 1335 20

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



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

8 1334 25

3,6 x 25 cm = 1½" x 10"



WINKELPALETTE SPATULA, OFFSET BLADE . PALETTE-SPATULE, COUDÉE . SPATOLA 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 SPATULA, OFFSET BLADE, SHORT/WIDE . SPATULE SNACK, COURTE/LARGE, COUDÉE . PALETTA, CORTA/LARGA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA, CORTA/ANCHA

8 5336 10

2 x 10 cm = 1" x 4"



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

8 5331 10

2 x 10 cm = 1" x 4"



PALETTE SPATULA . PALETTE-SPATULE . PALETTA . ESPÁTULA

8 5331 23

3,6 x 23 cm = 1½" x 9"



PALETTE SPATULA . PALETTE-SPATULE . SPATOLA . ESPÁTULA

8 5334 13

5 x 13 cm = 2" x 5"



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

8 5337 20

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



WINKELPALETTE SPATULA, OFFSET BLADE . PALETTE-SPATULE PERFORÉE, COUDÉE . PALETTA CURVA FORATA . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

8 5338 20

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



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

8 5339 16

17 x 7,5 cm = 6½" x 3"



IMBISSPALETTE SPATULA, OFFSET BLADE . SPATULE SNACK, COUDÉE . PALETTA FAST FOOD . ESPÁTULA, HOJA DOBLADA

GABELN
FORKS
FOURCHETTES
FORCHETTE
TENEDORES

9 1010 13

13 cm = 5"



WURSTGABEL, GESCHMIEDET SAUSAGE FORK, FORGED . FOURCHETTE À SAUCISSES, FORGÉE . FORCHETTA SALUMI, FORGIATA . TENEDOR PARA EMBUTIDOS, FORJADO

9 1009 15

15 cm = 6"



9 1009 18

18 cm = 7" ●



9 1009 20

20 cm = 8"



Traditional



DICK



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

FLEISCHGABEL, GESCHMIEDET MEAT FORK, FORGED . FOURCHETTE DE CHEF, FORGÉE . FORCHETTA CARNE, FORGIATA . TENEDOR PARA CARNE, FORJADO

9 2020 18

18 cm = 7" ●●●



FLEISCHGABEL, GESCHMIEDET MEAT FORK, FORGED . FOURCHETTE DE CHEF, FORGÉE . FORCHETTA CARNE, FORGIATA . TENEDOR PARA CARNE, FORJADO

9 1101 20

20 cm = 8"



TRANCHIERGABEL, GESCHMIEDET CARVING FORK, FORGED . FOURCHETTE À DÉCOUPER, FORGÉE . FORCHETTA TRINCIANTE, FORGIATA . TENEDOR DE TRINCHAR, FORJADO

9 1017 13

13 cm = 5"



9 1017 15

15 cm = 6"



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

9 2010 09

9 cm = 3½"



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

9 2012 09

9 cm = 3½"



BROTZEITGABEL SNACK FORK . FOURCHETTE DE CUISINE . FORCHETTA SNACK . TENEDOR

9 2018 13

13 cm = 5"



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

9 5101 17

17 cm = 6½"



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

Auch mit Griff in blau, gelb und rot lieferbar

Also available with blue, yellow and red

Existe aussi avec manche bleu, jaune ou rouge

Fornibili anche con manico blu, giallo e rosso

También disponible con mango azul, amarillo y rojo



9 9001 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

12 x Klingenschutz Blade Guard . Protections de lames . Protezioni lama . Protectores . 30 cm = 12"	9 9000 26
12 x Klingenschutz Blade Guard . Protections de lames . Protezioni lama . Protectores . 21 cm = 8½"	9 9000 75
16 x Klingenschutz Blade Guard . Protections de lames . Protezioni lama . Protectores . 16 cm = 6½"	9 9000 03

KLINGENSCHUTZ-DISPLAY, KOMPLETT 40-TLG. SALES BOX WITH BLADE GUARDS, 40 PCS.
 PRÉSENTOIR DE VENTE DE 40 PROTECTIONS DE LAMES, COMPLET . DISPLAY COMPLETO
 PER 40 PROTEZIONI LAMA . CAJA EXPOSITORA DE VENTA, PROTECTORES PARA LA HOJA, 40 PIEZAS



8 5700 03

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

BRÖTCHENMESSERSET, 4 TLG. UTILITY KNIFE SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX À PETITS
 PAINS, 4 PIÈCES . SET COLTELLI SANDWICH, 4 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS UNIVERSALES, 4 PIEZAS



8 5700 04

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

KÜCHENMESSERSET, 3 TLG. KITCHEN KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX
 DE CUISINE, 3 PIÈCES . SET COLTELLI CUCINA, 3 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS COCINA, 3 PIEZAS



8 5700 02



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Brotzeitgabel Snack fork . Fourchette de cuisine . Forchetta cucina . Tenedor . 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

BROTZEITSET, 2 TLG. SNACK SET, 2 PIECES . SET POUR GOÛTER, 2 PIÈCES . SET SNACK,
2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS PARA SNACK, 2 PIEZAS

8 2004 09

9 cm = 3½"



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

8 5210 00



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

ALLZWECKMESSER, VERKAUFSDISPLAY, 40-TLG. UTILITY KNIFE, SALES BOX 40 PIECES . COUTEAUX
UNIVERSELS, EN BOÎTE DE VENTE, 40 PIÈCES . ESPOSITORE PER COLTELLI UNIVERSALI, 40 PEZZI . CAJA EXPOSITORA
DE VENTA, CUCHILLOS UNIVERSALES, 40 PIEZAS



Alternative Bestückung auf Anfrage

Alternative content upon request

Sets modulables sur demande

Contenuto alternativo su richiesta

Contenido alternativo sobre pedido

8 5200 03

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 2605 05



SCHÄLMESSER, VERKAUFSDISPLAY, 30-TLG. PEELING KNIFE, SALES BOX 30 PIECES
PRÉSENTOIR DE VENTE DE 30 COUTEAUX À ÉPLUCHER . DISPLAY PER 30 SPELUCCHINI . CAJA EXPOSITORA
DE VENTA, MONDADORES, 30 PIEZAS

8 5200 04

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 2607 07



KÜCHENMESSER, VERKAUFSDISPLAY, 30-TLG. KITCHEN KNIFE, SALES BOX, 30 PIECES . PRÉSENTOIR DE
VENTE DE 30 COUTEAUX DE CUISINE . DISPLAY PER 30 COLTELLI CUCINA . CAJA EXPOSITORA DE VENTA, CUCHILLOS
UNIVERSALES, 30 PIEZAS



Alternative Bestückung auf Anfrage

Alternative content upon request

Sets modulables sur demande

Contenuto alternativo su richiesta

Contenido alternativo sobre 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 kitchen utensils are the perfect complement for every kitchen. All kinds of tasks can be managed easily and safely with these utensils.

F – Les outils de cuisine F. DICK sont les compléments idéaux dans la cuisine ; grâce à eux, tous les travaux occasionnels peuvent être maîtrisés rapidement et en toute sécurité.

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

ES – Los utensilios de cocina F. DICK son el complemento óptimo para las cocinas. Todos los trabajos podrán realizarse de una 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, SIMPLE . MEZZALUNA, SINGOLA . MEDIALUNA, HOJA SIMPLE

9 1060 23

23 cm = 9"



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

9 1061 36

36 cm = 14"



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

9 0155 24

24 cm = 9½"



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

9 0155 40

40 cm = 15½"



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

9 0156 25

25 cm = 10"



BÜFFET-PINZETTE PINCET/UTILITY TONG . PINCE POUR BUFFET . PINZETTA PER BUFFET . PINZA PARA BUFFET

9 1094 00



9 1096 00



AUSTERNÖFFNER OYSTER OPENER . COUTEAU À HUÎTRES . APRIOSTRICHE . ABRIDOR DE OSTRAS

9 1076 00

10 x 6,5 cm = 4" x 3½"



FISCH-SCHUPPER FISH SCRAPER . COUTEAU À ÉCAILLER . COLTELLO SQUAMA PESCE . DESCAMADORA DE PESCADO

9 0152 16



GRÄTZENZANGE, ROSTFREI TONGS FOR FISH BONES, STAINLESS . PINCES À ARÊTES, ACIER INOXYDABLE . PINZA PER LISCHE PESCE, INOX . PINZAS PARA ESPINAS DE PESCADO, INOXIDABLES

9 0154 13



GRÄTZENPINZETTE FISHBONE TWEEZERS . PINCES À ARÊTES . PINZETTA PER LISCHE, INOX . PINZAS PARA ESPINAS DE PESCADO

9 0081 20

20 cm = 8"



FLOSSENSCHERE, BLÄTTER VERNICKELT FIN SHEARS, NICKEL PLATED BLADES . CISEAUX À NAGEOIRES, LAMES NICKELÉES . FORBICI PESCE, NICKEL . TIJERAS PARA ALETAS DE PESCADO, NIQUELADAS

9 0083 23

23 cm = 9"



GEFLÜGELSCHERE, ROSTFREI POULTRY SHEARS, STAINLESS . COUPE-VOLAILLES, ACIER INOXYDABLE . TRINCIAPOLLO, INOX . TIJERAS PARA TRINCHAR AVES, INOXIDABLES

9 0086 25

25 cm = 10"



GEFLÜGELSCHERE, ROSTFREI INNENLIEGENDE FEDER POULTRY SHEARS, STAINLESS, INTERNAL SPRING . COUPE-VOLAILLES, ACIER INOXYDABLE, RESSORT INTÉGRÉ . TRINCIAPOLLO, INOX . TIJERAS PARA AVES, INOXIDABLES, MUELLE 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 CUISINE, ÉTAMPÉS . FORBICI CASA . TIJERAS DE COCINA, ESTAMPADAS

9 1091 12

Ø 12 mm = ½"



9 1091 25

Ø 25 mm = 1"



9 1091 30

Ø 30 mm = 1"



FRUCHTAUSSTECHER »PARISER LÖFFEL« PARISIAN SCOOP . EMPORTE-PIÈCE POUR FRUITS . SCAVINI PER FRUTTA . CUCHARILLA PARA FRUTAS

9 1092 00

Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"



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

9 1097 00



ZITRONENSCHABER LEMON GRATER . ZESTEUR . RASCHIALIMONI . RALLADOR DE LIMONES

8 2523 00



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

8 2526 00



ORANGENSCHÄLER ORANGE PEELER . COUPEAU À ORANGES . PELA ARANCIA . PELADOR DE NARANJAS

8 2527 00



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

9 1098 00



BUTTERROLLER BUTTER ROLLER . COQUILLEUR À BEURRE . ARRICCIABURRO . RALLADOR DE MANTEQUILLA

8 2528 00



JULIENNE-SCHNEIDER JULIENNE CUTTER . EPLUCHEUR À JULIENNE . TAGLIA JULIENNE . CORTADOR JULIENNE

8 2525 00



SPARSCHÄLER POTATO PEELER . COUPEAU ÉCONOME . PELAPATATE . PELADOR DE PATATAS

9 1080 00



PENDELSCHÄLER PEELER . COUPEAU ÉCONOME . PELAPATATE . PELADOR DE PATATAS

8 2529 00



KÄSEHOBEL CHEESE PLANE . RABOT À FROMAGE . PALETTA PER SCAGLIE . CORTAQUESO

8 2001 11

11 cm = 4½"



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

8 2011 11

11 cm = 4½"

DEGUSTATIONSSET, 3-TEILIG, DEGUSTATION SET, 3 PIECES . SET DE DÉGUSTATION, 3 PIÈCES . SET DEGUSTAZIONE, 3 PEZZI . SET DE DEGUSTACIÓN, 3 PIEZAS



8 1062 00

GARNIERSET, 7-TEILIG GARNISHING SET, 7 PIECES . SET D'OUTILS DE CUISINE, 7 PIÈCES . SET GUARNITURA, 7 PEZZI . JUEGO PARA DECORAR, 7 PIEZAS



8 1062 01

GARNIERSET, LEER GARNISHING SET, EMPTY . TROUSSE POUR 7 OUTILS DE CUISINE, VIDE . SET GUARNITURA, VUOTO . JUEGO DE UTENSILIOS PARA PROFESIONALES, VACÍO



9 1081 00

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



9 0591 33

33 cm = 13" Gesamtlänge Total length . Longueur totale . Lunghezza totale . Longitud total

9 0591 55

55 cm = 21½"



MAGNETLEISTE MAGNETIC BOARD . SUPPORT MAGNÉTIQUE . SUPPORTO MAGNETICO . SOPORTE MAGNÉTICO

9 1173 20

20 cm x 5 mm = 8" x ¼"



SPICKNADEL MIT Klappe LARDING NEEDLE, WITH FLAP . LARDOIRE À CLAPET . AGO PER LARDELLARE . AGUJA DE MECHAR, CON TAPETA

9 1003 18

18 cm = 7"

9 1003 20

20 cm = 8"



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

9 1030 18

18 cm = 7"

9 1030 20

20 cm = 8"



DRESSIERNADEL, GEBOGEN LACING NEEDLE, BENT . 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 . Lardoire à clapet . Ago per lardellare . 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 . Aguja para coser carne, recta . 18 cm = 7" . 20 cm = 8"	9 1003 18
Dressiernadel, gebogen Lacing needle, bent . Aiguille à brider, courbe . Ago da cucina, curvo . Aguja para coser carne, curva . 18 cm = 7" . 20 cm = 8"	9 1030 18
	9 1030 20

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

9 9000 02
9 9000 03
9 9000 14

11 cm = 4½" max. Klingenlänge blade length . Longueur de lame . lunghezza della lama . longitud de la hoja
16 cm = 6½" max. Klingenlänge blade length . Longueur de lame . lunghezza della lama . longitud de la hoja
26 cm = 10" max. Klingenlänge blade length . Longueur de lame . lunghezza della lama . longitud de la hoja



KLINGENSCHUTZ FÜR MESSER UND PALETTEN BLADE GUARD . PROTECTEUR DE LAMES . PROTEZIONE LAMA . PROTECTOR PARA LA HOJA

9 9000 75
9 9000 04
9 9000 26

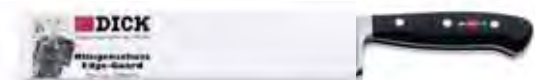
21 cm = 8½" max. Klingenlänge blade length . Longueur de lame . lunghezza della lama . longitud de la hoja
26 cm = 10" max. Klingenlänge blade length . Longueur de lame . lunghezza della lama . longitud de la hoja
30 cm = 12" max. Klingenlänge blade length . Longueur de lame . lunghezza della lama . longitud de la hoja



KLINGENSCHUTZ FÜR MESSER UND PALETTEN BLADE GUARD . PROTECTEUR DE LAMES . PROTEZIONE LAMA . PROTECTOR PARA LA HOJA



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 ED AVVOLGIBILI CUOCO

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

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 23 cm = 9"	8 1447 23
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trincar . 26 cm = 10"	8 1456 26
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Coltello Santoku, con alveoli . Santoku, hoja con alvéoles . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trincar . 18 cm = 7"	8 1456 18
Filetierreder, flexibel Fillet knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil rond . 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-spatule . Spatola . Espátula . 23 cm = 9"	8 1331 23
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchetta . Tenedor . 15 cm = 6"	9 1009 15
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09
Buntschneidmesser, angewinkelt Decoration Knife, cranked handle . Couteau à décorer, manche coudé . Coltello decorare curvo . Cuchillo para decorar, mango acodado . 12 cm = 4½"	8 4451 12

KOCHKOFFER »BRISTOL« CHEF'S SET »BRISTOL« . MALLETTE DE CHEF « BRISTOL » . VALIGIA CUOCO »BRISTOL« . MALETÍN PARA COCINERO »BRISTOL«

8 1164 00

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



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Filetierreder, flexibel Fillet knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trincar . 21 cm = 8½"	8 1456 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello 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-spatule . 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 cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10
Buntschneidmesser, angewinkelt Decorating Knife, cranked handle . Couteau à décorer, manche coudé . Coltello decorare, curvo . Cuchillo para decorar, mango acodado . 12 cm = 4½"	8 4451 12
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchengabel Kitchen Fork . Fourchette de cuisine . Forchetta cucina . Tenedor cocina . 18 cm = 7"	9 2020 18
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil rond . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Zitronenschaber Lemon Grater . Zesteur . Raschialimoni . Rallador de limones	9 1097 00
Zitronenritzer Lemon Decorator . Décore-citrons . Rigalimoni . Decorador de limones	8 2527 00
Fruchtausstecher Parisian Scoop . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta . Cucharilla para frutas . 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 . Lardoire à clapet . Ago per lardellare . Aguja de mechar, con tapeta . 20 cm = 8"	9 1173 20
Dressiernadel, gebogen Lacing Needle, bent . Aiguille à brider, courbe . Ago da cucina, curvo . aguja para coser, curva . 18 cm = 7"	9 1030 18
Dressiernadel, gerade Lacing Needle, straight . Aiguille à brider, droite . Ago da cucina, curvo . Aguja para coser carne, curva . 18 cm = 7"	9 1003 18

KOCHKOFFER »PLAZA« CHEF'S SET »PLAZA« . MALLETTE DE CHEF « PLAZA » . VALIGIA CUOCO »PLAZA« . MALETÍN PARA COCINERO »PLAZA«

8 1166 00

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

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21-14
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 26 cm = 10"	8 1456 26-03
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"	8 1456 18-02
Filetmesser, flexibel Fillet knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18-12
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Schälmesser Paring Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05-14
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello cucina . Cuchillo cocina . 8 cm = 3"	8 2620 08-14
Buntschneidmesser, abgewinkelt Decorating Knife, cranked handle . Couteau à décorer, manche coudé . Coltello decorare, curvo . Cuchillo para decorar, mango acodado . 12 cm = 4½"	8 4451 12
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 5368 15-02
Küchengabel Kitchen Fork . Fourchette de cuisine . Forchetta cucina . Tenedor cocina . 18 cm = 7"	9 1009 18-03
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil rond . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Zitronenschaber Lemon Grater . Zesteur . Raschialimoni . Rallador de limones	9 1097 00
Zitronenritzer Lemon Decorator . Décore-citrons . Rigalimoni . Decorador de limones	8 2527 00
Fruchtausstecher Parisian Scoop . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta . Cucharilla para frutas . 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 . Lardoire à clapet . Ago per lardellare . Aguja de mechar, con tapeta . 20 cm = 8"	9 1173 20
Dressiernadel, gebogen Lacing Needle, bent . Aiguille à brider, courbe . Ago da cucina, curvo . aguja para coser, curva . 18 cm = 7"	9 1030 18
Dressiernadel, gerade Lacing Needle, straight . Aiguille à brider, droite . Ago da cucina, curvo . Aguja para coser carne, curva . 18 cm = 7"	9 1003 18

KOCHKOFFER »HACCP« CHEF'S SET »HACCP« . MALLETTE DE CHEF « HACCP » . VALIGIA CUOCO »HACCP« .
MALETÍN PARA COCINERO »HACCP«

8 1175 00

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

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

KOCHKOFFER »MANHATTAN« CHEF'S SET »MANHATTAN« . MALLETTE DE CHEF « MANHATTAN » . VALIGIA CUOCO
»MANHATTAN« . MALETÍN PARA COCINERO »MANHATTAN«

8 1168 00

**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 cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trincar . 21 cm = 8½"	8 1956 21
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Couteau à désosser, flexible . Coltello 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 CHEF'S SET WITH MAGNETIC BOARD »1905«, 5 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « 1905 », 5 PIÈCES . VALIGETTA MAGNETICA »1905«, 5 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »1905«, 5 PIEZAS

8 1170 00

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

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21B
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello pane, seghettato . Cuchillo panadero . 21 cm = 8½"	8 1039 21B
Santoku Santoku . Santoku . Coltello Santoku . Santoku . 18 cm = 7"	8 1442 18B
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trincar . 18 cm = 7"	8 1456 18B
Ausbeinmesser, flexibel Boning Knife, flexible . Couteau à désosser, flexible . Coltello 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 WACS«, 6-TEILIG CHEF'S SET WITH MAGNETIC BOARD »PREMIER WACS«, 6 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « PREMIER WACS », 6 PIÈCES . VALIGETTA MAGNETICA »PREMIER WACS«, 6 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »PREMIER WACS«, 6 PIEZAS

8 1161 00

**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
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchetta . Tenedor . 18 cm = 7"	9 2020 18
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Filetierreiner, flexibel Fillet knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10

MAGNETKOFFER »PREMIER PLUS«, 6-TEILIG CHEF'S SET WITH MAGNETIC BOARD »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

**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
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchetta . Tenedor . 15 cm = 6"	9 1017 15
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 4447 21
Filetmesser, flexibel Fillet knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 4980 18
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10

MAGNETKOFFER »SUPERIOR«, 6-TEILIG CHEF'S SET WITH MAGNETIC BOARD »SUPERIOR«, 6 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « SUPERIOR », 6 PIÈCES . VALIGETTA MAGNETICA »SUPERIOR«, 6 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »SUPERIOR«, 6 PIEZAS

8 1167 00

**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
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchetta . Tenedor . 13 cm = 5"	9 2018 13
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 5447 21
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 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 curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05

MAGNETKOFFER »PRODYNAMIC«, 6-TEILIG CHEF'S SET WITH MAGNETIC BOARD »PRODYNAMIC«, 6 PIECES . MALLETTE MAGNÉTIQUE « PRODYNAMIC », 6 PIÈCES . VALIGETTA MAGNETICA »PRODYNAMIC«, 6 PEZZI . MALETÍN MAGNÉTICO »PRODYNAMIC«, 6 PIEZAS

8 1160 00

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



MAGNETKOFFER, OHNE BESTÜCKUNG CHEF'S SET WITH MAGNETIC BOARD, EMPTY .
MALLETTE MAGNÉTIQUE, VIDE . VALIGETTA MAGNETICA, VUOTA . MALETÍN MAGNÉTICO, VACÍO

8 1063 00

L = 75 cm . B = 48 cm
L = 29½" . W = 19"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Doppel-Fruchtausstecher 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
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchetta . Tenedor . 18 cm = 7"	9 2020 18
Winkelpalette Spatula, offset blade . Palette-spatule, coudée . Paletta curva . Espátula, hoja doblada . 13 cm = 5"	8 1334 13
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Tourniermesser Tourne Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 7 cm = 3"	8 1446 07
Filetmesser Fillet knife . Couteau à fileter . Coltello filettare . Cuchillo para filetear . 18 cm = 7"	8 1454 18
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello dissare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 4368 15
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office . Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trincar . 21 cm = 8½"	8 1456 21
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil rond . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25

KUNSTLEDER-ROLLTASCHE, 11-TEILIG LEATHER ROLL BAG, 11 PIECES . TROUSSE EN SIMILI-CUIR POUR COUTEAUX,
11 PIÈCES . BORSA CUOCO DI PELLE, 11 PEZZI . BOLSO COCINERO PIEL SINTÉTICA, 11 PIEZAS

8 1017 90

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

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Filetmesser, flexibel Fillet knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello dissare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 4368 15
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	8 4020 06
Buffetpinzette Utility tong . Pince pour buffet . Pinzetta per buffet . Pinza para buffet . 25 cm = 10"	9 0156 25
Doppel-Fruchtausstecher 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
Dick Diamant-Wetzstahl Dick Diamant Sharpening steel . Fusil Dick Diamant . Acciaino Dick Diamant . Chaira Dick Diamante . 25 cm = 10"	7 9203 25

KOCHTASCHE CULINARY BAG, 8-TEILIG KNIFE BAG CULINARY BAG, 8 PIECES . SAC CULINAIRE EN TEXTILE BLEU, 8 PIÈCES .
BORSA CUOCO CULINARY BAG, 8 PEZZI . MALETIN DE COCINERO, TEXTIL, 8 PIECES

8 1079 00

L = 60 cm . B = 48 cm
L = 23½" . W = 19"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Wetzstahl Sharpening steel . Fusil rond . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25
Winkelpalette Spatula, offset blade . Palette-spatule, coudée . Paletta curva . Espátula, hoja doblada . 13 cm = 5"	8 1334 13
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Filetmesser, flexibel Fillet knife, flexible . Couteau à fileter, flexible . Coltello filettare, flex . Cuchillo para filetear, flexible . 18 cm = 7"	8 1454 18
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 6 cm = 2½"	8 4020 06
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello cucina . Cuchillo cocina . 10 cm = 4"	8 4050 10
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 15 cm = 6"	8 4368 15
Doppel-Fruchtausstecher 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
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchette . Tenedor . 18 cm = 7"	9 2020 18

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

8 1094 00

L = 60 cm . B = 48 cm
L = 23½" . W = 19"**Inhalt** Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

STARTERSET »PRODYNAMIC«, 8-TEILIG STARTERSET »PRODYNAMIC«, 8 PIECES . SET POUR DÉBUTANTS
« PRO DYNAMIC », 8 PIÈCES . STARTERSET »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
Universalmesser, Wellenschliff Utility Knife, serrated edge . Couteau universel, tranchant ondulé . Coltello universale, seghettato . Cuchillo universal, filo ondulado . 26 cm = 10"	8 1151 26
Gabel Fork . Fourchette de chef . Forchetta . Tenedor . 18 cm = 7"	9 2020 18
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Wetzstahl Sharpening steel . Fusil rond . Acciaino . Chaira . 25 cm = 10"	7 6541 25

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

8 1062 00

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

Sparschäler Potato Peeler . Couteau économe . Pelapatate . Pelador de patatas	8 2525 00
Winkelpalette Spatula, offset blade . Palette-spatule, coudée . Paletta curva . Espátula, hoja doblada . 10 cm = 4"	8 5336 10
Fruchtausstecher Parisian Scoop . Emporte-pièce pour fruits . Scavino per frutta piccolo . Cucharilla para frutas . 12 mm = ½"	9 1091 12
Fruchtausstecher, doppelt Parisian Scoop, double . Emporte-pièce pour fruits, double . Scavino per frutta . Cucharilla para frutas . Ø 22 + 25 mm = ¾" + 1"	9 1092 00
Apfelentkerner Apple Corer . Vide-pommes . Levatoroli . Deshuesador de manzanas	8 2523 00
Zitronenschaber Lemon Grater . Zesteur . Raschialimoni . Rallador de limones	9 1097 00
Schälmesser Peeling Knife . Couteau à éplucher . Spelucchino curvo . Mondador . 5 cm = 2"	8 2605 05

GARNIERSET, 7-TEILIG GARNISHING SET, 7 PIECES . TROUSSE POUR OUTILS DE CUISINE, 7 PIÈCES .
SET GUARNITURA, 7 PEZZI . JUEGO PARA DECORAR, 7 PIEZAS

8 1063 01

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

KUNSTLEDER-ROLLTASCHE, LEER LEATHER ROLL BAG, EMPTY . TROUSSE EN SIMILI-CUIR POUR
COUTEAUX, VIDE . BORSA DI PELLE, VUOTA . BOLSO COCINERO PIEL SINTÉTICA, VACÍA

8 1095 01

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

MESSERTASCHE, 11-TEILIG, BESTÜCKUNG NACH WAHL KNIFE BAG, 11 PIECES, CONTENT ACCORDING TO YOUR REQUIREMENTS .
TROUSSE 11 PIÈCES, VIDE, À GARNIR . AVVOLGIBILE PER COLTELLI, 11 PEZZI, COMPOSIZIONE A SCELTA . BOLSO PARA CUCHILLOS,
11 PIEZAS, CONTENIDO A ELEGIR

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 compartement for books and pencils

F -

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

I -

- ⊕ Due scomparti per 34 coltelli 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 EN TEXTILE BLEU, VIDE . BORSA CUOCO CULINARY BAG , VUOTA . MALETIN DE COCINERO, TEXTIL, SIN CONTENIDO

8 1077 01

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



TEXTILROLLTASCHE, 11-TEILIG, WASCHBAR, BESTÜCKUNG NACH WAHL TEXTILE ROLL BAG, 11 PIECES, WASHABLE, CONTENT ACCORDING TO YOUR REQUIREMENTS . TROUSSE EN TISSU, 11 PIÈCES, LAVABLE, VIDE, À GARNIR . AVVOLGIBILE DI TESSUTO LAVABILE, 11 PEZZI, COMPOSIZIONE A SCELTA . BOLSO COCINERO TEXTIL, 11 PIEZAS, LAVABLE, CONTENIDO A ELEGIR

8 1076 01

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



TEXTILROLLTASCHE, 6-TEILIG, WASCHBAR, BESTÜCKUNG NACH WAHL TEXTILE ROLL BAG, 6 PIECES, WASHABLE, CONTENT ACCORDING TO YOUR REQUIREMENTS . TROUSSE EN TISSU, 6 PIÈCES, LAVABLE, VIDE, À GARNIR . AVVOLGIBILE DI TESSUTO LAVABILE, 6 PEZZI, COMPOSIZIONE A SCELTA . BOLSO COCINERO TEXTIL, 6 PIEZAS, LAVABLE, CONTENIDO A ELEGIR

8 1062 01

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



GARNIERSET, LEER GARNISHING SET, EMPTY . TROUSSE POUR OUTILS DE CUISINE, VIDE . SET GUARNITURA, VUOTO . JUEGO DE UTENSILIOS PARA GUARNECER, VACÍO

MESSERBLÖCKE

KNIFE BLOCKS

BLOCS À COUTEAUX

CEPPI

BLOQUES DE CUCHILLOS

8 8090 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, con alveoli . 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 DESIGN MAGNETIC KNIFE BLOCK, PREMIER PLUS, 5 PIECES .
 BLOC À COUTEAUX DESIGN, MAGNÉTIQUE, PREMIER PLUS, 5 PIÈCES . CEPPO MAGNETICO DI DESIGN, PREMIER PLUS,
 5 PEZZI . BLOQUE MAGNÉTICO DE CUCHILLOS, DESIGN, PREMIER PLUS, 5 PIEZAS

8 1970 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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



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

8 8020 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, con alveoli . Santoku hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"	8 1456 18
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 . 12 cm = 4½"	8 1447 12
Gabel Fork . Fourchette . Forchetta . Tenedor . 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 . PORTACUCHILLOS DE MADERA CON SERIE PREMIER PLUS, 6 PIEZAS

8 1971 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée . Santoku, con alveoli . Santoku hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1942 18K
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1956 21
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 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 . PORTACUCHILLOS DE MADERA CON SERIE 1905, 6 PIEZAS

8 8090 01

L = 13,5 cm . B = 15,5 cm . H = 27,5 cm
L = 5" . W = 6" . H = 10½"



DESIGN MAGNET-MESSERBLOCK, OHNE BESTÜCKUNG DESIGN MAGNETIC KNIFE BLOCK, EMPTY . BLOC À COUTEAUX DESIGN, MAGNÉTIQUE, VIDE . CEPPO MAGNETICO DI DESIGN VUOTO . BLOQUE MAGNÉTICO PARA CUCHILLOS, DESIGN, SIN CONTENIDO

8 8020 01

L = 23 cm . B = 22,5 cm . H = 16 cm
L = 9" . W = 8½" . H = 6½"



MESSER-HORT, OHNE BESTÜCKUNG KNIFE SHELTER, WITHOUT CONTENT . PORTE-COUTEAUX, VIDE . PORTACOLTELLI, VUOTO . PORTACUCHILLOS DE MADERA, SIN CONTENIDO

8 8070 00

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 . Couteau à désosser . Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 1445 13
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"	8 1456 18
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge . Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 1039 21
Kochmesser Chef's Knife. Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1447 21
Fleischgabel Meat Fork . Fourchette de chef . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 15 cm = 6"	9 1009 15
Wetzstahl Sharpening Steel . Fusil de chef . 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 KNIFE BLOCK, PREMIER PLUS . BLOC À COUTEAUX EN BOIS, PREMIER PLUS CEPPO DI LEGNO, PREMIER PLUS . BLOQUE PARA CUCHILLOS, PREMIER PLUS

8 8080 00

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Gemüsemesser Vegetable Knife . Couteau à légumes Coltello verdura . Cuchillo Cocina . 7 cm = 3"	8 4030 07
Spickmesser Larding Knife . Couteau à larder Coltello lardellare . Cuchillo para mechar . 10 cm = 4"	8 4070 10
Ausbeinmesser Boning Knife . Couteau à désosser, Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 4368 13
Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine Coltello cucina . Cuchillo de cocina . 18 cm = 7"	8 4080 18
Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge Couteau à pain, tranchant ondulé . Coltello pane, seghettato . Cuchillo panadero, filo ondulado . 21 cm = 8½"	8 4039 21
Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef . Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 4447 21
Fleischgabel Meat Fork . Fourchette de chef Forchetta per carne . Tenedor para carne . 15 cm = 6"	9 1017 15
Wetzstahl Sharpening Steel . Fusil de chef 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 KNIFE BLOCK, SUPERIOR . BLOC À COUTEAUX EN BOIS, SUPERIOR .
CEPPO DI LEGNO, SUPERIOR . BLOQUE PARA CUCHILLOS, SUPERIOR

8 8030 00

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 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 cucina . Cuchillo cocina . 16 cm = 6½"	8 5080 16
Ausbein-/Filetmesser, flexibel Boning/Filet Knife, flexible . Couteau à désosser/fileter, flexible . Coltello disossare/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 cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 5447 21



HOLZ-MESSERBLOCK, PRODYNAMIC KNIFE BLOCK, PRODYNAMIC . BLOC À COUTEAUX EN BOIS, PRODYNAMIC .
CEPPO DI LEGNO, PRODYNAMIC . BLOQUE PARA CUCHILLOS, PRODYNAMIC

8 8070 01

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



HOLZ-MESSERBLOCK, LEER KNIFE BLOCK, EMPTY . BLOC À COUTEAUX EN BOIS, VIDE . CEPPO DI LEGNO, VUOTO .
BLOQUE PARA CUCHILLOS, VACÍO

8 8010 01

L = 27 cm . B = 12 cm . H = 21 cm
L = 10½" . W = 4½" . H = 8½"



KUNSTSTOFF-MESSERBLOCK, LEER KNIFE BLOCK, PLASTIC, EMPTY . BLOC À COUTEAUX, PLASTIQUE, VIDE . CEPPO DI
PLASTICA, VUOTO . BLOQUE PARA CUCHILLOS, PLÁSTICO, VACÍO

8 8040 01

L = 24 cm . B = 11,5 cm . H = 26 cm
L = 9½" . W = 4½" . H = 10"



MESSERBLOCK »4KNIVES«, LEER KNIFE BLOCK »4KNIVES«, EMPTY . BLOC À COUTEAUX « 4KNIVES », ACRYLIQUE, VIDE .
CEPPO »4KNIVES«, VUOTO . BLOQUE PARA CUCHILLOS »4KNIVES«, VACÍO

8 8040 11

L = 24 cm . B = 11,5 cm . H = 26 cm
L = 9½" . W = 4½" . H = 10"

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 23 cm = 9"	8 1447 23
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée . Santoku, con alveoli . Santoku hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1442 18K
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1456 21
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1447 09



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

8 1972 00

L = 24 cm . B = 11,5 cm . H = 26 cm
L = 9½" . W = 4½" . H = 10"

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Kochmesser Chef's Knife . Couteau de chef Coltello cuoco . Cuchillo cocinero . 21 cm = 8½"	8 1947 21
Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée . Santoku, con alveoli . Santoku hoja con alvéolos . 18 cm = 7"	8 1942 18K
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 1956 21
Officemesser Paring Knife . Couteau d'office Spelucchino . Mondador . 9 cm = 3½"	8 1947 09



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

8 8040 02

L = 24 cm . B = 15 cm . H = 26 cm
L = 9½" . W = 6" . H = 10"



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

8 1097 00B

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



Premier WACS

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 1447 09B

8 1442 18B

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

8 1096 00H

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



Premier Nature

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 1447 21H

8 1447 12H

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

8 1093 00H

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



Premier Nature

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Steakmesser Steak Knives . Couteaux à steak . Coltelli bistecca . Cuchillos steak . 12 cm = 4½"

8 1403 12H

STEAKMESSER-SET, 4-TLG. STEAK SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX À STEAK, 4 PIÈCES . SET COLTELLI BISTECCA,
4 PEZZI . JUEGOS DE CUCHILLOS CHULETEROS, 4 PIEZAS

8 1088 00

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



Premier Eurasia

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 1443 12

Gyuutoo Gyuutoo . Gyuutoo . Gyuutoo . Gyuutoo . 18 cm = 7"

8 1441 18

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, lame alvéolée .

Santoku, con alveoli . Santoku hoja con alvéolos . 18 cm = 7"

8 144218K

MESSERSATZ, 3-TEILIG KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET 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

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

8 1447 12

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

8 1447 21

Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 18 cm = 7"

8 1456 18

MESSER-SET, 3-TLG. KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET 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

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

8 1447 12

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

8 1447 21

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



Alternative Bestückung auf Anfrage / Alternative content upon request / Sets modulables
sur demande / Contenuto alternativo su richiesta / Contenido alternativo sobre pedido

8 1097 00

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



Premier Eurasia

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 1443 12

Santoku, Kullenschliff Santoku, Kullenschliff . Santoku, couteau de chef, lame alvéolée

Santoku, con alveoli . Santoku hoja con alvéolos . 18 cm = 7"

8 1442 18K

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

8 1459 02

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



Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Tranchiergabel Carving Fork . Fourchette à découper . Forchetta affettare . Tenedor de trinchar . 20 cm = 8"

9 1101 20

Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello trinciare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"

8 1456 21

TRANCHIER-SET, 2-TLG. CARVING SET, 2 PIECES . SET DE DECOUPE, 2 PIÈCES . SET TRINCIARE, 2 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLO DE TRINCHAR, 2 PIEZAS

8 1093 00

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



Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Steakmesser Steak Knives . Couteaux à steak . Coltelli bistecca . Cuchillos steak . 12 cm = 4½"

8 1403 12

STEAKMESSER-SET, 4-TLG. STEAK SET, 4 PIECES . SET DE COUTEAUX À STEAK, 4 PIÈCES . SET COLTELLI BISTECCA, 4 PEZZI . JUEGO DE CUCHILLOS CHULETEROS, 4 PIEZAS

8 1080 00

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



Premier Plus

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

8 1400 12

2 Steakgabeln 2 Steak Forks . 2 Fourchettes à steak . 2 Forchette . 2 Tenedor . 9 cm = 3½"

9 2010 09

STEAKBESTECK, 4-TLG. STEAK SET, 4 PIECES . SET DE COUVERTS À STEAK, 4 PIÈCES . SET POSATE BISTECCA, 4 PEZZI . CUCHILLOS DE MESA, 4 PIEZAS

8 4940 00

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



Superior

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Fleischgabel Meat Fork . Fourchette de chef . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 15 cm = 6"	9 1017 15
Tranchiermesser Slicer . Tranchelard . Coltello affettare . Cuchillo de trinchar . 21 cm = 8½"	8 4456 21
Wetzstahl Sharpening Steel . Fusil . Acciaino . Chaira . 20 cm = 8"	7 8111 20

TRANCHIER-SET, 3-TLG. CARVING SET, 3 PIECES . SET DE DÉCOUPE, 3 PIÈCES . SET TRINCIARE, 3 PEZZI .
JUEGO DE CUCHILLO DE TRINCHAR, 3 PIEZAS

8 4990 00

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



Superior

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

MESSER-SET, 3-TLG. KNIFE SET, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET COLTELLI, 3 PEZZI . JUEGO DE
CUCHILLO, 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-TLG. KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX, 2 PIÈCES . SET COLTELLI, 2 PEZZI . JUEGO DE
CUCHILLO, 2 PIEZAS



Alternative Bestückung auf Anfrage / Alternative content upon request / Sets modulables
sur demande / Contenuto alternativo su richiesta / Contenido alternativo sobre pedido

8 4930 00

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

Superior

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Fleischgabel Meat Fork . Fourchette de chef . Forchetta per carne . Tenedor para carne . 15 cm = 6"

9 1017 15

Küchenmesser Kitchen Knife . Couteau de cuisine . Coltello cucina . Cuchillo cocina . 18 cm = 7"

8 4080 18

TRANCHIER-SET, 2-TLG. CARVING SET, 2 PIECES . SET POUR STEAK, 4 PIÈCES . SET TRINCIARE, 2 PEZZI .
JUEGO DE CUCHILLO DE TRINCHAR, 2 PIEZAS

8 4700 04

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

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 verdura . Cuchillo de verduras . 7 cm = 3"

8 4030 07

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

8 4050 10

MESSER-SET, SUPERIOR, 3-TLG. KNIFE SET, SUPERIOR, 3 PIECES . SET DE COUTEAUX, 3 PIÈCES . SET COLTELLI, 3 PEZZI .
JUEGO DE CUCHILLO 3 PIEZAS

8 4900 002



ProDynamic

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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

Cuchillo fiambre . 11 cm = 4½"

8 2631 11

FRÜHSTÜCKSMESSER-SET, 2-TLG. BREAKFAST KNIFE SET, 2 PIECES . SET DE COUTEAUX PETIT DÉJEUNER, 2 PIÈCES . SET
COLTELLI COLAZIONE, 2 PEZZI . JUEGO DE 2 CUCHILLOS PARA EL DESAYUNO

8 8050 00

L = 48 cm . B = 18 cm
L = 19" . W = 7"

D – Neuauflage der Originalversion im Bauhausstil von 1912. Die spezielle Welle schneidet jedes Brot, ob hart oder weich, ohne es zu reißen.

GB – New release of the original Bauhaus style version from 1912. The special serrated edge cuts every type of bread no matter if hard or soft without tearing it.

F – Réédition de la version originale style « Bauhaus » de 1912. Le tranchant ondulé coupe le pain sans le déchirer, qu'il soit dur ou mou.

I – Nuova edizione della versione originale in stile Bauhaus del 1912. La lama speciale seghettata taglia qualsiasi tipo di pane sia duro che morbido senza strappararlo.

ES – Nuevo modelo de la versión original de 1912 en estilo Bauhaus. La ondulación especial corta todo tipo de pan, sea duro o tierno, rebanando el pan sin romperlo.



BROTMESSE NR. 69A MIT SCHNEIDBRETT IN BLECHSCHACHTEL BREAD KNIFE NO. 69A WITH CUTTING BOARD IN METAL CASE .
COUPEAU À PAIN NO. 69A AVEC PLANCHETTE, EN ÉCRIN MÉTALLIQUE . COLTELLO PANE STORICO N. 69A CON TAGLIERE IN
CONFEZIONE DI METALLO CUCHILLO . PANADERO NO. 69A CON TABLILLA EN CAJA DE METAL

8 8055 00

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



KOCHMESSE NR. 69B CHEF'S KNIFE NO. 69B . COUPEAU DE CHEF NO. 69B . COLTELLO CUOCO N. 69B . CUCHILLO
COCINERO NO. 69B

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 bruchsicherem, zähem Kern. **4** Wirkungsvoller Oberflächen-schutz 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 breakproof, tough core. **4** Efficient surface protection thanks to galvanic coating. **5** Safety through high-quality fittings. **6** Ergonomically formed and attractive handles.

F – NOS FUSILS

Friedr. Dick propose un choix unique de tailles, longueurs et formes. **1** Effilement équilibré de l'extrémité. **2** Denture régulière. **3** Surface inusable et âme tenace incassable. **4** Traitement de surface efficace grâce au revêtement galvanisé. **5** Sécurité grâce aux garnitures de grande qualité. **6** Manches ergonomiques esthétiques.

I – NOSTRI ACCIAINI

Friedr. Dick offre una scelta completa ed unica di tagli, lunghezze e forme. **1** Assottigliamento regolare in punta. **2** Dentatura regolare. **3** Superficie resistente all'usura con un nucleo infrangibile. **4** Protezione efficace della superficie attraverso la cromatura di qualità. **5** Sicurezza garantita da componenti di alta qualità. **6** Manici ergonomici e visivamente piacevoli.

ES – NUESTRAS CHAIRAS

Friedr. Dick ofrece una variedad única de estriados, longitudes de hojas y formas. **1** Estrechamiento equilibrado hacia la punta. **2** Estriados regulares para filos lisos. **3** Superficie sin desgaste con un resistente núcleo irrompible. **4** Protección efectiva de la superficie gracias al recubrimiento galvánico. **5** Seguridad gracias a incrustaciones de alta calidad. **6** Mangos ergonómicos y estéticos.



Harte Außenschicht, zäher, dennoch weicher Kern
 Hard outer layer, soft but resistant core
 Surface extérieure dure, cœur de mèche souple et néanmoins résistant
 Strato esterno duro, anima viscosa tenera
 Capa exterior dura, núcleo blando y resistente

DIE RICHTIGE HANDHABUNG

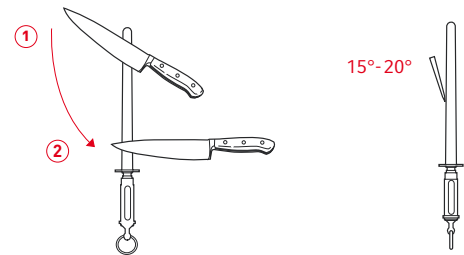
CORRECT HANDLING

LA BONNE MANIPULATION

L'USO CORRETTO

EL MANEJO CORRECTO

Klinge am Wetzstahl im Winkel von 15°-20° abwechselnd rechts und links führen
 Guide the edge along the sharpening steel at an angle of 15°-20° in turn left and right
 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° sia a destra che a sinistra
 Guiar alternativamente el filo con relación a la chaira de izquierda a derecha manteniendo siempre un ángulo de 15° a 20°



D – UND SO EINFACH FUNKTIONIERT DER RAPID STEEL/MASTER STEEL/MAGNETO STEEL

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

GB – SHARPENING MADE EASY WITH THE RAPID STEEL/MASTER STEEL/MAGNETO STEEL

Draw the knife with light pressure through the rods. Please use the spring action of the rods without bringing the knife to the bottom of the rod cycle.

F – LE RAPID STEEL/MASTER STEEL/MAGNETO STEEL FONCTIONNE AUSSI SIMPLEMENT QUE CELA

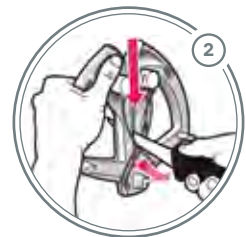
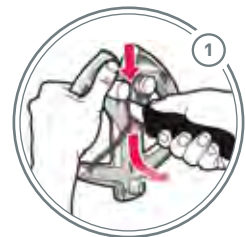
Introduisez le couteau dans la fente du dispositif et tirez-le vers vous en appliquant une légère pression et en remontant doucement le manche. Attention : N'appuyez jamais vers le bas en tirant vers vous.

I – ED ECCO COM'È SEMPLICE L'USO DEL RAPID STEEL/MASTER STEEL/MAGNETO STEEL

Far scorrere la lama del coltello con movimento ad arco e leggera pressione tra le barette.
 Errore: springere la lama fino in fondo per poi tirarla verso di sé.

ES – ASÍ DE SENCILLO ES EL USO DEL RAPID STEEL/MASTER STEEL/MAGNETO STEEL

Colocar la hoja del cuchillo en la hendidura del Rapid Steel y pasarla varias veces presionando ligeramente. No presionar la hoja hasta el fondo.



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: Depending on the cut of the sharpening steels, a certain surface roughness will be obtained in the cutting edge that is being sharpened. Depending on the purpose for which the knife is ought to be used you may want your cutting edge to be either smooth or rough.

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 plus lisse ou plus rugueuse.

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

Estridados variados de los aceros/las chairas: De acuerdo al estridado de la chaira se obtendrá una cierta aspereza en la superficie del filo. Dependiendo del uso del cuchillo se requiere o bien un filo liso o uno 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.
 Maintenance: Sharpening steels are suitable for cleaning in sterilisers up to 248°F. We suggest a prompt cleaning with a mild alkaline basic detergent without acids.

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 detergente delicato non acido. Non appendere in locali umidi e non usare come leva od attrezzo.

Cuidado: Aceros/Chairas son apropiados para ser limpiados en esterilizadores hasta 120°C. Le recomendamos una limpieza inmediata con productos suaves con poco contenido alcalino, sin ácidos. No colgarlos en lugares húmedos. No usarlos como barra 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 its particular application. The latest 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 acciaio DICKORON é concepito per uno specifico campo di applicazione. Le più moderne tecnologie di produzione garantiscono una lunga durata ed uno spreco minimo. I manici speciali offrono una presa sicura.

ES – Cada afilador DICKORON está concebido para unas zonas de utilización determinadas. 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 tipo zafiro



DICKORON CLASSIC

- 7 5003 30

30 cm = 12"

Superfeinzug Super 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 setting up and honing a sharp, bent over 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 Côtés taille saphir/ 2 Côtés taille polie . 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"

Superfeinzug Super 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 5993 30

30 cm = 12"

Superfeinzug Super 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 COMPLETE

● 7 5961 30

30 cm = 12"

2 Seiten Saphirzug/2 Seiten poliert 2 Sides Sapphire Cut/2 Sides Polished . 2 Côtés taille saphir/ 2 Côtés taille polie . 2 Lati taglio zaffiro/2 Lati taglio lucido . 2 Lados con estriado tipo zafiro/ 2 Lados pulidos



DICK HYGIENIC COMBI

● 7 9103 30

30 cm = 12"

Superharte Spezialbeschichtung Super-hard special Coating . Revêtement spécial haute densité . Stratificazione speciale super resistente . Capa especial super-dura



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 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 – sbavatatura fine con una pressione leggera . Afilar con una presión fuerte – reparar con una presión suave



DICK MULTIRON

7 6504 28

28 cm = 11"

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



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 ACEROS EN UNO

7 2000 28

28 cm = 11"

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



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

7 5873 30

30 cm = 12"

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

Ebenholzgriff mit Neusilberinlagen 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 di ebano con intarsi alpaca . Mango de ébano con incrustaciones de alpaca para grabar dedicatorias



EHRENSTAHL HONORARY STEEL . FUSIL D'HONNEUR . ACCIAINO ONORARIO . ACERO DE HONOR

7 5871 25

25 cm = 10"



STANDARDZUG »1905« REGULAR CUT »1905« . TAILLE STANDARD »1905« . TAGLIO STANDARD »1905« . ESTRIADO ESTÁNDAR »1905«

- 7 1711 30
- 7 1713 30
- 7 1711 35

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

Mit Holzgriff Wooden Handle . Manche Bois . Con manico di legno . Con mango de madera



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

- 7 6551 25
- 7 6551 30
- 7 6553 30
- 7 6551 35

25 cm = 10"
30 cm = 12"
30 cm = 12"
35 cm = 14"



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

- 7 5171 25
- 7 5171 30
- 7 5173 30
- 7 5171 35

25 cm = 10"
30 cm = 12"
30 cm = 12"
35 cm = 14"



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

- 7 6541 25
- 7 6541 30
- 7 6543 30

25 cm = 10"
30 cm = 12"
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
Dinitec Beschichtung Dinitec coating . Revêtement Dinitec . Stratificazione Dinitec . Capa Dinitec



DICK DIAMANT

● 7 8111 20

20 cm = 8"

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

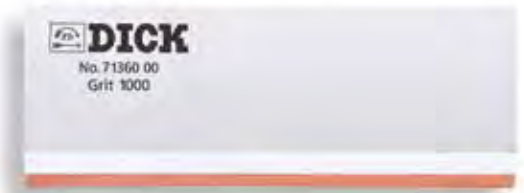
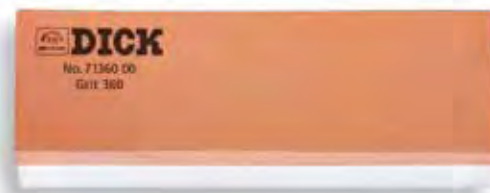


HAUSHALTS-WETZSTAHL HOUSEHOLD SHARPENING STEEL . FUSIL DE MÉNAGE . ACCIAINO CASA . ACERO DOMÉSTICO

7 1360 00

25 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 AFFÛTER . PIETRA ABRASIVA . PIEDRA PARA ABSTRAER/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"



FINECUT

● 7 5893 25

25 cm = 10"

Poliert Polished . Poli . Lucido . Pulido



POLIRON

■ 7 5882 25

25 cm = 10"

2 Seiten Feinzug/2 Seiten poliert 2 Sides Fine Cut/2 Sides Polished . 2 Côtés taille fine/
2 Côtés taille polie . 2 Lati taglio fine/2 Lati taglio lucido . 2 Lados con estriado fino/2 Lados pulidos



COMBI

■ 7 4712 25

25 cm = 10"

2 Seiten Feinzug/2 Seiten Standardzug 2 Sides Fine Cut/2 Sides Regular Cut . 2 Côtés taille fine/
2 Côtés taille standard . 2 Lati taglio fine/2 Lati taglio standard . 2 lados con estriado fino/2 lados
estriado estándar



SCANDIC

● 7 4701 25

25 cm = 10"



FEINZUG FINE CUT . TAILLE FINE . TAGLIO FINE . ESTRIADO FINO

● 7 4691 25R

25 cm = 10"

Unverchromt, rostfrei Not Chromium-plated, Stainless . Non chromé,
inoxydable . Non cromato, inox . No cromado, 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 . ACERO BALKANES

■ 7 0072 25

25 cm = 10"

2 Seiten Feinzug/2 Seiten Standardzug 2 Sides Fine Cut/2 Sides Regular Cut . 2 Côtés taille fine/
2 Côtés 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 . ACERO ESCANDINAVO

● 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 . ACERO DE BOLSILLO

● 7 7551 30

30 cm = 12"

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



EUROCUT WETZSTAHL EUROCUT SHARPENING STEEL . FUSIL EUROCUT . ACCIAINO EUROCUT . ACERO EUROCUT



D – Rapid Steel

- ⊕ Einfach durchziehen
- ⊕ Schärfstäbe aus Edelstahl
- ⊕ Geringe Verletzungsgefahr

GB – Rapid Steel

- ⊕ Simply draw blade through rods
- ⊕ Rods made of stainless steel
- ⊕ Reduces risk of injuries

F – Rapid Steel

- ⊕ Un simple passage suffit
- ⊕ Tiges affileuses en acier inoxydable
- ⊕ Risques de blessure réduits

I – Rapid Steel

- ⊕ Far semplicemente scorrere
- ⊕ Barrette di acciaio inox
- ⊕ Ridotta possibilità di infortuni

ES – Rapid Steel

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

9 0091 00

Stäbe mit Spezialbeschichtung Sharpening rods with special coating . Avec tiges affileuses en acier avec revêtement spécial haute densité . Stratificazione speciale delle barrette affilatrici . Varrillas con capa especial

RAPID STEEL ACTION

9 0092 00

Stäbe mit Spezialbeschichtung Sharpening rods with special coating . Avec tiges affileuses en acier avec revêtement spécial haute densité . Stratificazione speciale delle barrette affilatrici . Varrillas con capa especial

RAPID STEEL ACTION SET, INKL. STANDPLATTE RAPID STEEL ACTION SET, STAND . SET RAPID STEEL ACTION, AVEC SOCLE . STEEL ACTION SET, INCLUSA BASE . RAPID STEEL ACTION SET, SOPORTE



9 0080 00

Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten With polished rods to straighten the edge . 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 cut rods to smooth the edge . Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser . Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare . Con varillas de estriado super fino

RAPID STEEL HYPER DRILL

9 0081 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 – 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 with 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 y en el soporte

9 0083 00-05

Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten With polished rods to straighten the edge . Avec tiges polies pour redresser et lisser . Con barrette affilatrici lucide per raddrizzare e lucidare . Con varillas pulidas para enderezar y alisar el filo

**MASTER STEEL POLISH**

9 0082 00-05

Mit Superfeineinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine cut rods to smoothen the edge . Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser . Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare . Con varillas de estriado super fino

**MASTER STEEL HYPER DRILL**

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

- ⊕ Knife guide always at the exact angle due to 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

ES – Magneto Steel

- ⊕ Guía de dirección del cuchillo con ángulo exacto debido al imán integrado
- ⊕ Barra de protección hecha de acero inoxidable

9 0085 00

Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten With polished rods to straighten the edge . 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 Superfeineinzugstäben zum Abziehen und Glätten With super fine cut rods to smoothen the edge . Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser . Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare . Con varillas de estriado super fino



MAGNETO STEEL HYPER DRILL

9 0084 02

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



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 – we do not make any compromises when it comes to function and safety. **1** Polished, durable blade, laser-tested cutting edge. **2** Seamless connection of steel blade and plastic handle. **3** Extra wide thumb rest. **4** Safety through defined finger guard. **5** Non-slip handle, no abrasion, ergonomic design.

F – NOS COUTEAUX ERGOGRIP

Les couteaux ErgoGrip fonctionnels et d'une qualité sans faille. **1** Lame polie solide, tranchant testé au laser. **2** Pas d'interstice entre le plastique et l'acier. **3** Repose-pouce extralarge. **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, taglio testato con il laser. **2** Nessun sedimento di batteri tra plastica ed acciaio. **3** Appoggio per il pollice particolarmente largo. **4** Ampia protezione per le dita. **5** Manico anti-scivolo resistente all'abrasione.

ES – NUESTROS CUCHILLOS ERGOGRIP

Los cuchillos ErgoGrip – funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida y firme, filo examinado con láser. **2** Sin fisura entre el material sintético y el acero. **3** Superficie extra ancha para el pulgar. **4** Seguridad gracias a una efectiva protección de los dedos. **5** Mango seguro y antideslizante sin abrasión, diseño ergonómico.



D – ErgoGrip Messer sind die absolut hygienischen Fleischermesser für den professionellen Einsatz. Top-Qualität für ermüdungsfreies Arbeiten – kompromisslos in Ergonomie und Schärfe. Auf Wunsch auch in Sonderfarben und mit Werbeaufdruck lieferbar.

GB – ErgoGrip knives are entirely hygienic cutting tools for professionals work environments. Top-quality for fatigue-free working – no compromises in ergonomic design and sharpness. Also available as customised versions in various colours and with imprinted company logos.

F – Les couteaux ErgoGrip sont les couteaux de boucher absolument hygiéniques, destinés à l’usage professionnel. Qualité optimale pour un travail aisé, conception ergonomique, au tranchant sans défaut. Sur demande, les couteaux ErgoGrip sont livrables en différentes couleurs et avec marquage publicitaire.

I – I coltelli ErgoGrip sono i coltelli da macellaio igienicamente perfetti per l’impiego professionale. Massima qualità per lavorare senza fatica, nessun compromesso nel taglio e nell’ergonomia. Disponibili su richiesta diverse colorazioni del manico e stampe pubblicitarie.

ES – Los cuchillos ErgoGrip son cuchillos completamente higiénicos para los carniceros profesionales. Una calidad óptima para trabajar sin cansarse, sin problemas en cuanto a ergonomía o filo. Si lo desea, suministramos los cuchillos ErgoGrip en colores especiales y con una impresión publicitaria.

8 2006 15
8 2006 18
8 2006 21

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



8 2007 13
8 2007 15
8 2007 18
8 2007 21

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



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

8 2259 13
8 2259 15
8 2259 18

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



AUSBEINMESSER, BREIT BONING KNIFE, WIDE BLADE . DÉSOSEUR, LARGE . COLTELLO DISOSSARE LARGO . DESHUESADOR, HOJA ANCHA



Auch mit Griff in schwarz, orange, gelb, rot, grün und weiß lieferbar
Also available with black, orange, yellow, red, green and white handle
Existe aussi avec manche noir, orange, jaune, rouge, vert ou blanc
Fornibili anche con manico nero, arancione, giallo, rosso, verde e bianco
También disponible con mango negro, naranja, amarillo, rojo, verde y blanco

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"



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

8 2277 14
8 2277 18

14 cm = 5½"
18 cm = 7"



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

8 2278 15

15 cm = 6" ○



AUSBEINMESSER, SKANDINAVISCHES FORM BONING KNIFE, SCANDINAVIAN STYLE . DÉSSOSEUR, FORME
SCANDINAVE . COLTELLO DISSOARE 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 13-XXL
8 2991 15-XXL

13 cm = 5" ●●●●○
15 cm = 6" ●●●●○
13 cm = 5" ●●●●○
15 cm = 6" ●●●●○

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER, GESCHWEIFTE KLINGE BONING KNIFE, CURVED BLADE . DÉSSOSEUR, LAME COURBE . COLTELLO
DISSOARE, LAMA CURVA . DESHUESADOR, HOJA CURVADA

XXL Sicherheitsgriff durch verlängerten Fingerschutz
Safety handle thanks to prolonged finger guard
Manche de sécurité grâce au protège-doigts rallongé
Manico di sicurezza con protezione 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"



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . DÉSSOSEUR . COLTELLO DISSOCCARE . DESHUESADOR

8 2425 21
8 2425 26

21 cm = 8½" ● ● ● ●
26 cm = 10"



ZERLEGMESSEr BUTCHER KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE

8 2425 21K
8 2425 26K

21 cm = 8½" ●
26 cm = 10"



ZERLEGMESSEr, KULLENSCHLIFF BUTCHER KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À DÉCOUPER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO SEZIONARE CON ALVEOLI . CUCHILLO PARA DESPIECE, HOJA CON ALVÉOLOS

8 2426 21

21 cm = 8½"

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



ZERLEGMESSEr BUTCHER KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO 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 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 KNIFE . COUPEAU DE BOUCHER . SCIMITARRA . CUCHILLO CARNICERO

8 2253 26
8 2253 30

26 cm = 10"
30 cm = 12"



BLOCKMESSER, AMERIKANISCHE FORM BUTCHER KNIFE, AMERICAN STYLE . COUPEAU DE BOUCHER, FORME AMÉRICAINE . COLTELLO MACELLAIO USA . CUCHILLO CARNICERO, FORMA AMERICANA

8 2264 15
8 2264 18

15 cm = 6"
18 cm = 7"



ABHÄUTEMESSER SKINNING KNIFE . COUPEAU À DÉPOUILLER . COLTELLO 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



FISCHFILETIERMESSER FISH FILLETING KNIFE . COUPEAU À FILETER LE POISSON . COLTELLO PESCE . CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

8 2420 10

10 cm = 4"



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

8 2139 15

15 cm = 6"



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

8 2431 21

21 cm = 8½" ●



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

8 1340 10

10 cm = 4" ●



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

8 2357 21

21 cm = 8½"



DOLCHMESSER STICKING KNIFE . COUPEAU À SAIGNER, FORME POIGNARD . PUGNALE . CUCHILLO SANGRADO

8 2161 19

23 cm = 9"



KNOCHENAUSLÖSER HAM BONER . GOUGE À JAMBON . SGORBIA . GUBIA PARA JAMÓN

8 2260 13

13 cm = 5"



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

8 2080 15-15

15 cm = 6"



RIPPBEINMESSER RIP CUTTER . COUPEAU À CÔTELETTES . COLTELLO DISSOSSARE SPECIALE PER COSTOLE . CUCHILLO DE COSTILLA

8 2641 22

22 cm = 8½"



SORTIERMESSER TRIMMING KNIFE . COUPEAU À DÉCOUPER . COLTELLO SCEGLIERE . CUCHILLO DESPIECE

8 2642 28

28 cm = 11"



BLOCKMESSER BUTCHER KNIFE . COUTEAU DE BOUCHER . COLTELLO DA COLPO . CUCHILLO CARNICERO

8 2643 30

30 cm = 12"

8 2643 34

34 cm = 13½"

8 2643 36

36 cm = 14"



BLOCKMESSER BUTCHER KNIFE . COUTEAU DE BOUCHER . COLTELLO DA BANCO . CUCHILLO CARNICERO

8 2644 36

36 cm = 14"



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

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 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 Scannare . Cuchillo sangrado .18 cm = 7"	8 2006 18
Blockmesser Butcher Knife . Couteau de boucher Coltello francese . Cuchillo carnicero . 18 cm = 7"	8 2348 18
Blockmesser Butcher Knife . Couteau de boucher Coltello francese . Cuchillo carnicero . 23 cm = 9"	8 2348 23

ERGOGRIP-MESSERSATZ IN SB-TRAGETASCHE, 6-TEILIG SET OF 6 ERGOGRIP KNIVES IN SELF-SERVICE PLASTIC BAG . SET DE 6 COUTEAUX ERGOGRIP EN POCHETTE PLASTIQUE POUR LIBRE-SERVICE . SET ERGOGRIP IN CONFEZIONE SB, 6 PEZZI . JUEGO DE 6 CUCHILLOS ERGOGRIP EN BOLSA DE PLÁSTICO PARA AUTOSERVICIO

8 2553 00



ERGOG RIP-MESSERSATZ IN SB-TRAGETASCHE, 3-TEILIG SET OF 3 ERGOG RIP KNIVES IN SELF-SERVICE PLASTIC BAG . SET DE 3 COUTEAUX ERGOG RIP EN POCLETTE PLASTIQUE POUR LIBRE-SERVICE . SET ERGOG RIP IN CONFEZIONE, SB, 3 PEZZI . JUEGO DE 3 CUCHILLOS ERGOG RIP EN BOLSA DE PLÁSTICO PARA AUTOSERVICIO

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 Scannare . Cuchillo sangrado .15 cm = 6"	8 2006 15
Blockmesser Butcher Knife . Couteau de boucher Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	8 2348 21

8 2570 00



ERGOG RIP-MESSERSATZ IN SB-TRAGETASCHE, 3-TEILIG, 3-FARBIG SET OF 3 ERGOG RIP KNIVES, 3 COLOURS IN SELF-SERVICE PLASTIC BAG . SET DE 3 COUTEAUX ERGOG RIP, 3 COULEURS, EN POCLETTE PLASTIQUE POUR LIBRE-SERVICE . SET ERGOG RIP IN CONFEZIONE, SB, 3 PEZZI, 3 COLORI . JUEGO DE 3 CUCHILLOS ERGOG RIP EN BOLSA DE PLÁSTICO PARA AUTO-SERVICIO, 3 COLORES

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 Scannare . Cuchillo sangrado .15 cm = 6"	8 2006 15-01
Blockmesser Butcher Knife . Couteau de boucher Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21cm = 8½"	8 2348 21-02

8 2551 00



ERGOG RIP-MESSERSATZ »ZERLEGEMEISTERSCHAFT« IN SB-TRAGETASCHE, 3-TEILIG, 3-FARBIG SET OF 3 ERGOG RIP KNIVES, »DE-BONING CHAMPIONSHIP«, 3 COLOURS IN SELF-SERVICE PLASTIC BAG . SET DE 3 COUTEAUX » CONCOURS DE DÉSOSEURS » EN POCLETTE PLASTIQUE POUR LIBRE-SERVICE . »SET CAMPIONATO DISOSSATORI«, IN CONFEZIONE 3 PEZZI, 3 COLORI . JUEGO DE CUCHILLOS »CAMPEONATO DE DESHUESADORES«, 3 PIEZAS, 3 COLORES

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

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



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 pochettes libre-service peuvent être garnies individuellement. Egalement livrable en pochette 4 parties.

Tutte le borse da trasporto possono essere composte individualmente, fornibili anche per 4 pezzi

Todas las bolsas pueden ser suministradas con otros cuchillos, también suministrable para 4 piezas

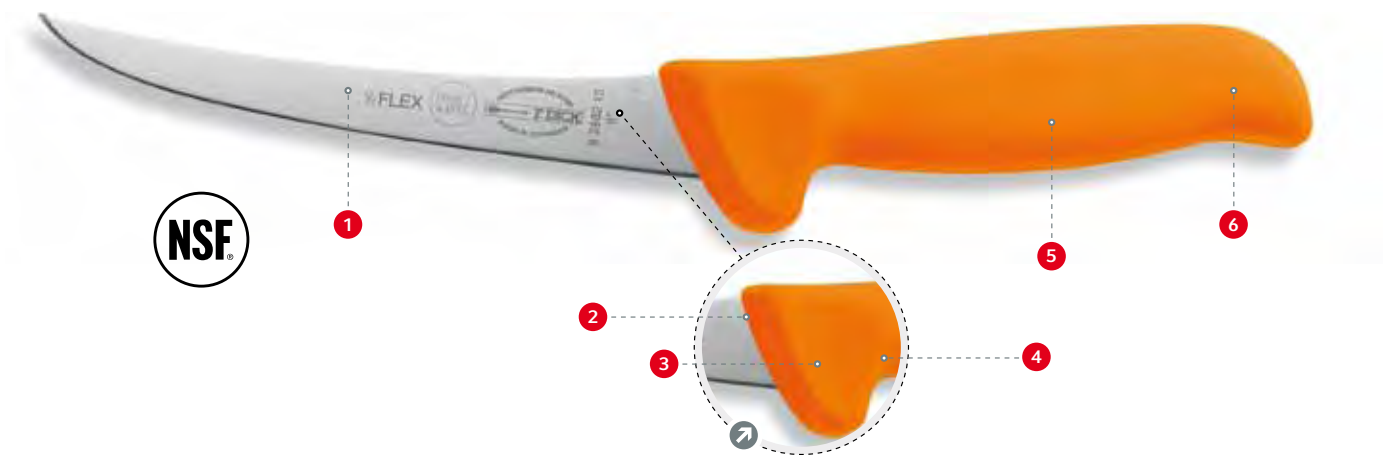
DIE VORTEILE UNSERER MASTERGRIP MESSER

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

MasterGrip knives – we do not make any compromises when it comes to function and safety. **1** Polished, corrosion-resistant blade.

2 Seamless connection and abrasion-proof plastic. **3** Thumb rests for various cutting processes. **4** Safe, anti-slip handle. **5** Safety colour. **6** Handle with open end, suitable for all hand sizes and applications.

F – NOS COUTEAUX MASTERGRIP

Les couteaux MasterGrip fonctionnels et d'une qualité sans faille. **1** Lame polie résistant à la corrosion. **2** Matériau résistant à l'abrasion, pas de formation de fissures. **3** Repose-pouce 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. **2** Plastica anti-abrasione serrata all'acciaio senza fessure. **3** Appoggio per il pollice per tutti i lavori di taglio. **4** Manico sicuro, antiscivolo.

5 Colore d'impatto. **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 y resistente a la corrosión.

2 No se forman fisuras o grietas en el mango. **3** Superficie lateral para el pulgar, para todo tipo de cortes. **4** Mango seguro y antideslizante. **5** Color llamativo. **6** Mango con extremo abierto, para todas las manos y trabajos.



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 – These MasterGrip knives are notable for the high standards of safety and hygiene they offer, having been developed for day-to-day concentrated work in butcher shops and the meat industry. Can be supplied in the safety colours orange and gleaming 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. Couleurs de sécurité orange et jaune fluo.

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

ES – Estos cuchillos MasterGrip se distinguen por su alto estándar de seguridad e higiene. Han sido creados para el trabajo cotidiano en los salones de despiece, frigoríficos y la industria cárnica en general que requiere alta concentración. Pueden ser suministrados en los colores de protección amarillo y naranja intensos.

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 CURVADA

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 CURVADA

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 CURVADA

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 KNIFE, »ERGOGRIP« . COUTEAU À DÉCOUPER
« ERGOGRIP » . COLTELLO SEZIONARE, »ERGOGRIP« . CUCHILLO PARA DESPIECE, »ERGOGRIP«

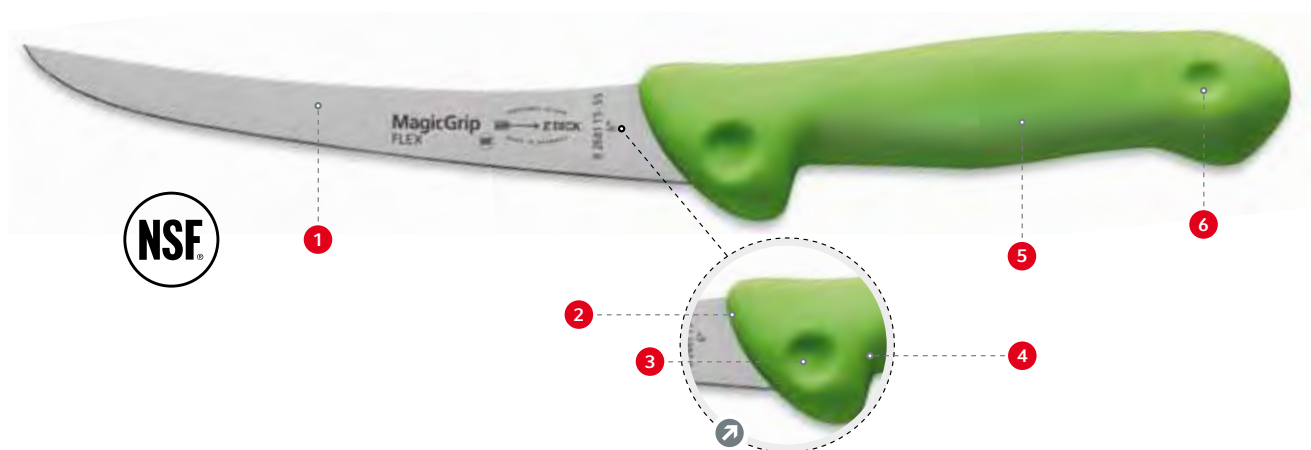
DIE VORTEILE UNSERER MAGICGRIP MESSER

THE ADVANTAGES OF OUR MAGICGRIP KNIVES

LES QUALITÉS DE NOS COUTEAUX MAGICGRIP

I VANTAGGI DEI NOSTRI COLTELLI MAGICGRIP

LAS VENTAJAS DE NUESTROS CUCHILLOS MAGICGRIP



D – UNSERE MAGICGRIP MESSER

MagicGrip Messer – kompromisslos in Funktion und Sicherheit. **1** Polierte, schnitthaltige Klinge mit lasergeprüfter Schneide. **2** Keine Spaltenbildung, abriebfreier Kunststoff. **3** Fingermulden als Stützpunkte für präzise Führung und hohe Sicherheit. **4** Sicherer, rutschfester Griff. **5** Offener Griff für alle Handgrößen und Arbeiten. **6** Hintere Griffmulden vermitteln die Position des Messers in der Hand.

GB – OUR MAGICGRIP KNIVES

MagicGrip knives – we do not make any compromises when it comes to function and safety. **1** Polished, durable blade, laser-tested cutting edge. **2** Seamless connection and abrasion-proof plastic. **3** High safety and precise guidance due to distinctive hollows for the fingers. **4** Safe, anti-slip handle. **5** Handle with open end, suitable for all hand sizes and applications. **6** The two recesses at the end of the handle provide a perfect grip and position of the knife in your hand.

F – NOS COUTEAUX MAGICGRIP

Les couteaux MagicGrip fonctionnels et d'une qualité sans faille. **1** Lame polie solide, tranchant testé au laser. **2** Matériau résistant à l'abrasion, pas de formation de fissures. **3** Haute sécurité et guidage précis grâce aux encoches spéciales pour les doigts. **4** Manche sûr et antidérapant. **5** Manche ouvert pour toutes les tailles de mains et tous les travaux. **6** Les deux encoches à l'extrémité du manche garantissent la perfection en matière de prise en main et de positionnement du couteau dans la main.

I – NOSTRI COLTELLI MAGICGRIP

Coltelli MagicGrip – funzionalità e sicurezza senza compromessi. **1** Lama stabile, lucida, affilatura testata con il laser. **2** Plastica antiabrasione serrata all'acciaio senza fessure. **3** Elevata sicurezza e guida precisa grazie alle fessure per l'appoggio delle dita. **4** Manico sicuro, antiscivolo. **5** Manico aperto per ogni lavoro e misura della mano. **6** Le fessure posteriori aiutano a determinare la posizione della mano rispetto alla lama.

ES – NUESTROS CUCHILLOS MAGICGRIP

Los cuchillos MagicGrip – funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida y firme, filo examinado con láser. **2** No se forman fisuras o grietas en el mango. **3** Alta seguridad y agarre preciso debido a sus hendiduras antideslizantes. **4** Mango seguro y antideslizante. **5** Mango amplio y estable para todo tipo de manos y trabajos. **6** Las dos hendiduras al final del mango permiten un agarre perfecto del cuchillo.



D – MagicGrip 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 MagicGrip knives is the unique open handle. Due to the handle's unique design fatigue free working is possible. The unique haptic of the handle allows a speedy and save changing of the grip.

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

I – La caratteristica principale dei coltelli serie MagicGrip è il manico aperto che garantisce facilità d'uso ed un lavorare senza fatica. La percezione tattile unica, permette un cambio di presa velocissimo e sicuro.

ES – La novedad que ofrece esta serie de cuchillos MagicGrip es su mango incomparable, que permite un trabajo veloz y sin fatiga, con sus hendiduras antideslizantes para un agarre perfecto del cuchillo.

8 2681 13
8 2681 15

13 cm = 5" ●●●
15 cm = 6" ●●●

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 2682 13
8 2682 15

13 cm = 5" ●●●
15 cm = 6" ●●●

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



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

8 2691 13
8 2691 15

13 cm = 5" ●●●
15 cm = 6" ●●●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



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

8 2668 13
8 2668 15

13 cm = 5" ●●●
15 cm = 6" ●●●

steif stiff . rigide . rigida . rigido



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



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 – Permanent antibacterial protection with precious metal ions. Hygienic protection against cross-contamination and re-infection. Pleasant smooth, ergonomic handle, without any abrasion or formation of cracks.

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.

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

ES – La serie de cuchillos SteriGrip poseen una protección especial antibacteriana duradera ionizada. Protección higiénica contra la contaminación cruzada y la reinfección de los alimentos.



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 – we do not make any compromises when it comes to function and safety. **1** Polished, corrosion-resistant blade.

2 Seamless connection and abrasion-proof plastic. **3** Safety through finger guard and thumb rest. **4** Safe, anti-slip handle with velvety surface. **5** Durable antibacterial protection by means of precious metal ions.

F – NOS COUTEAUX STERIGRIP

Les couteaux SteriGrip fonctionnels et d'une qualité sans faille. **1** Lame polie résistant à la corrosion. **2** Matériau résistant à l'abrasion, pas de formation de fissures. **3** Sécurité grâce au protège-doigt et au repose-pouce. **4** Poignée sûre et antidérapante 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. **2** Plastica antiabrasione serrata all'acciaio senza fessure. **3** Sicurezza attraverso un'ampia protezione per le dita e l'appoggio per il pollice. **4** Manico sicuro, antiscivolo con una superficie vellutata. **5** Ioni del metallo nobile per una protezione antibatterica duratura.

ES – NUESTROS CUCHILLOS STERIGRIP

Los cuchillos SteriGrip – funcionalidad y seguridad sin fallos. **1** Hoja pulida y resistente a la corrosión. **2** No se forman fisuras o grietas en el mango. **3** Seguridad para los dedos gracias a su forma curvilinea. **4** Mango seguro y antideslizante con superficie aterciopelada. **5** Protección antibacteriana duradera gracias a los iones de metal precioso.

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 SCANNARE . CUCHILLO SANGRADO

8 6259 15

15 cm = 6"



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . COUPEAU À DÉOSSER . COLTELLO DISSARE . DESHUESADOR

8 6368 13
8 6368 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . COUPEAU À DÉOSSER . COLTELLO DISSARE . DESHUESADOR

8 6368 13K
8 6368 15K

13 cm = 5"
15 cm = 6"



AUSBEINMESSER, KULLENSCHLIFF BONING KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À DÉOSSER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DISSARE, CON ALVEOLI . DESHUESADOR, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6981 13
8 6981 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . COUPEAU À DÉOSSER . COLTELLO DISSARE . 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 . COUPEAU À DÉOSSER . COLTELLO DISSARE . DESHUESADOR

8 6991 13
8 6991 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"

steif stiff . rigide . rigida . rigido



AUSBEINMESSER BONING KNIFE . COUPEAU À DÉOSSER . COLTELLO DISSARE . DESHUESADOR

8 6981 13K
8 6981 15K

13 cm = 5"
15 cm = 6"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER, KULLENSCHLIFF BONING KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À DÉOSSER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DISSARE, CON ALVEOLI . 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 . COUTEAU À DÉOSSER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DISOSSARE, CON ALVEOLI . 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 . COUTEAU À DÉOSSER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO DISOSSARE, CON ALVEOLI . DESHUESADOR, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6425 21

21 cm = 8½"



ZERLEGEMESSER BUTCHER KNIFE . COUTEAU À DÉCOUPER . COLTELLO SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE

8 6425 21K

21 cm = 8½"



ZERLEGEMESSER, KULLENSCHLIFF BUTCHER KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU À DÉCOUPER, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO SEZIONARE, CON ALVEOLI . CUCHILLO PARA DESPIECE, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6348 21
8 6348 23
8 6348 26

21 cm = 8½"
23 cm = 9"
26 cm = 10"



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

8 6385 21K

21 cm = 8½"



BLOCKMESSER, KULLENSCHLIFF BUTCHER KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU DE BOUCHER, LAME ALVÉOLÉE . SCIMITARRA, CON ALVEOLI . CUCHILLO CARNICERO, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6369 18K

18 cm = 7"



SORTIERMESSER, KULLENSCHLIFF TRIMMING KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU À DÉCOUPER, LAME ALVÉOLÉE . SCIMITARRA STRETTA, CON ALVEOLI . CUCHILLO DESPIECE, HOJA CON ALVÉOLOS

8 6035 23
8 6035 26

23 cm = 9"
26 cm = 10"



AUFSCHNITTMESSER SLICER . COUPEAU À JAMBON . COLTELLO AFFETTARE . CUCHILLO PARA JAMÓN

8 6036 26
8 6036 30

26 cm = 10"
30 cm = 12"



AUFSCHNITTMESSER SLICER . COUPEAU À JAMBON . COLTELLO AFFETTARE . CUCHILLO PARA JAMÓN

8 6151 26

26 cm = 10"



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

8 6037 30

30 cm = 12"



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

8 6391 36

36 cm = 14"



AUFSCHNITTMESSER, KULLENSCHLIFF SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO AFFETTARE, CON ALVEOLI . CUCHILLO PARA JAMÓN, HOJA CON ALVÉOLOS

MESSER MIT BUBINGAHOLZGRIFF

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

8 1006 18
8 1006 21

18 cm = 7"
21 cm = 8½"



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

8 1368 13
8 1368 15

13 cm = 5"
15 cm = 6"



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

8 1348 21

21 cm = 8½"



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

8 1553 00



Inhalt Content / Contenu / Contenido / Contenido

Ausbeinmesser Boning Knife . Désosseur, étroit Coltello disossare . Deshuesador . 13 cm = 5"	8 1368 13
Stechmesser Sticking Knife . Couteau à saigner Scannare punta dritta . Cuchillo sangrado . 18 cm = 7"	8 1006 18
Blockmesser Butcher Knife . Couteau de boucher Coltello francese . Cuchillo carnicero . 21 cm = 8½"	8 1348 21

MESSERSATZ MIT HOLZGRIFF IN SB-TRAGETASCHE, 3-TEILIG SET OF 3 WOODEN HANDLE KNIVES IN SELF-SERVICE PLASTIC BAG .
SET DE 3 COUTEAUX AVEC MANCHE EN BOIS, EN POCLETTE . SET 3 COLTELLI DI LEGNO IN CONFEZIONE SB, 3 PEZZI . JUEGO DE
3 CUCHILLOS CON MANGO DE MADERA EN BOLSA DE PLÁSTICO PARA AUTOSERVICIO

EURO CUT FISCHMESSER
EURO CUT FISH KNIVES
EURO CUT COUTEAUX À POISSON
EURO CUT COLTELLO PESCE
EURO CUT CUCHILLO PESCADO

8 0781 13-01
8 0781 15-01

13 cm = 5"
15 cm = 6"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



FISCH-/AUSBEINMESSER FISH FILLET/BONING KNIFE . COUTEAU À FILETER/DÉSOSSER . COLTELLO PESCE/DISOSSARE .
CUCHILLO PARA FILETEAR/DESHUESAR

8 0782 13-01
8 0782 15-01

13 cm = 5"
15 cm = 6"

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



FISCH-/AUSBEINMESSER FISH FILLET/BONING KNIFE . COUTEAU À FILETER/DÉSOSSER . COLTELLO PESCE/DISOSSARE .
CUCHILLO PARA FILETEAR/DESHUESAR

8 0783 15-01

15 cm = 6"

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



FISCH-/AUSBEINMESSER FISH FILLET/BONING KNIFE . COUTEAU À FILETER/DÉSOSSER . COLTELLO PESCE/DISOSSARE .
CUCHILLO PARA FILETEAR/DESHUESAR

8 0780 21-01

21 cm = 8½"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



FISCHFILETIERMESSER FISH FILLET KNIFE . COUTEAU À FILETER . COLTELLO FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR PESCADO

AUFSCHNITT- UND LADENMESSER SLICERS COUTEAUX À JAMBON COLTELLI BANCO/AFFETTARE CUCHILLO JAMONERO

8 1347 21

21 cm = 8½"



AUFSCHNITTMESSER MIT ANSCHNITTSÄGE SLICER WITH PARTLY SERRATED EDGE . COUTEAU À JAMBON, LAME AVEC DENTURE D'ENTAME . COLTELLO AFFETTARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN DENTADO PARA PRECORTE

8 1035 23

23 cm = 9"



AUFSCHNITTMESSER MIT ANSCHNITTSÄGE SLICER WITH PARTLY SERRATED EDGE . COUTEAU À JAMBON, LAME AVEC DENTURE D'ENTAME . COLTELLO AFFETTARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN DENTADO PARA PRECORTE

8 1034 28

28 cm = 11"



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

8 1036 26

26 cm = 10"



8 1036 30

30 cm = 12"



AUFSCHNITTMESSER MIT ANSCHNITTSÄGE SLICER WITH PARTLY SERRATED EDGE . COUTEAU À JAMBON, LAME AVEC DENTURE D'ENTAME . COLTELLO AFFETTARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN DENTADO PARA PRECORTE

8 1037 30

30 cm = 12"



AUFSCHNITTMESSER, WELLENSCHLIFF SLICER, SERRATED EDGE . COUTEAU À JAMBON, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO AFFETTARE, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN, 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 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 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 SALMONE/PROSCIUTTO, CON ALVEOLI . 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 MIT RUNDER WELLE UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, ONDULATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 1153 26

26 cm = 10"



UNIVERSALMESSER MIT RUNDER WELLE UTILITY KNIFE, WAVY EDGE . COUPEAU UNIVERSEL, LAME ONDULÉE . COLTELLO UNIVERSALE, FILO ONDULATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 1028 23

23 cm = 9"



GEFRIERGUTMESSER FROZEN FOOD KNIFE . COUPEAU POUR VIVRES SURGELÉS . COLTELLO PER SURGELATI . CUCHILLO PARA ALIMENTOS CONGELADOS

8 2001 11

11 cm = 4½"



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

8 2011 11

11 cm = 4½"



DEGUSTATIONSSET, 3-TEILIG, (MESSER, GABEL, LÖFFEL) DEGUSTATION SET, 3 PIECES, (KNIFE, FORK, SPOON) . SET DE DÉGUSTATION AVEC COUPEAU, FOURCHETTE ET CUILLER . SET DEGUSTAZIONE, 3 PEZZI (COLTELLO, FORCHETTA, CUCCHIAIO) SET DE DEGUSTACIÓN, 3 PIEZAS, (CUCHILLO, TENEDOR, CUCHARA)

8 5347 21

21 cm = 8½"



AUFSCHNITTMESSER MIT ANSCHNITTSÄGE SLICER WITH PARTLY SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, LAME AVEC DENTURE D'ENTAME . COLTELLO AFFETTARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN DENTADO PARA PRECORTE

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

- ● Also available with blue, brown, yellow, red, green and white handle
- ● Existe aussi avec manche bleu, marron, jaune, rouge, vert ou blanc
- ○ Fornibili anche con manico blu, marrone, giallo, rosso, verde e bianco
- ○ También disponible con mango azul, marrón, amarillo, rojo, verde y blanco

8 5004 25

25 cm = 10"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



8 5004 28

28 cm = 11"

flexibel flexible . flexible . flex . flexible



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

8 5036 26

26 cm = 10"



8 5036 30

30 cm = 12"



AUFSCHNITTMESSER MIT ANSCHNITTSÄGE SLICER WITH PARTLY SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, LAME AVEC DENTURE D'ENTAME . COLTELLO AFFETTARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN 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 AFFETTARE, SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN, FILO ONDULADO

8 5034 28

28 cm = 11"



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

8 5035 23

23 cm = 9"



AUFSCHNITTMESSER MIT ANSCHNITTSÄGE SLICER WITH PARTLY SERRATED EDGE . COUPEAU À JAMBON, LAME AVEC DENTURE D'ENTAME . COLTELLO AFFETTARE, PARZIALMENTE SEGHETTATO . CUCHILLO PARA JAMÓN DENTADO PARA PRECORTE

8 5038 26

26 cm = 10"



8 5038 30

30 cm = 12"



AUFSCHNITTMESSER, KULLENSCHLIFF SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO AFFETTARE, CON ALVEOLI . CUCHILLO PARA JAMÓN, HOJA CON ALVÉOLOS

8 5391 26

26 cm = 10"

8 5391 30

30 cm = 12"



8 5391 36

36 cm = 14"



AUFSCHNITTMESSER, KULLENSCHLIFF SLICER, KULLENSCHLIFF . COUPEAU À JAMBON, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO AFFETTARE, CON ALVEOLI . CUCHILLO PARA JAMÓN, 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 5152 55

55 cm = 21½"



KEBAB-LANGMESSER KEBAB KNIFE . COUPEAU LONG POUR KEBAB . COLTELLO LAMA LUNGA PER KEBAB . CUCHILLO PARA KEBAB

8 2152 44

44 cm = 17½"



KEBAB-LANGMESSER KEBAB KNIFE . COUPEAU LONG POUR KEBAB . COLTELLO LAMA LUNGA PER KEBAB . CUCHILLO PARA KEBAB

KÄSEMESSER
CHEESE KNIVES
COUTEAUX À FROMAGE
COLTELLI FORMAGGIO
CUCHILLOS PARA QUESO

8 1058 12

12 cm = 4½"



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

8 5058 12

12 cm = 4½"



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

8 1057 21

21 cm = 8½"

8 1057 26

26 cm = 10"



8 1057 30

30 cm = 12"



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

8 1056 30

30 cm = 12"



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

8 1051 15

15 cm = 6"



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

8 1052 15

15 cm = 6"



WEICHKÄSEMESSER SOFT CHEESE KNIFE . COUTEAU À FROMAGE À PÂTE MOLLE . COLTELLO FORMAGGIO MOLLE . CUCHILLO PARA QUESO TIERNO

8 1054 09

9 cm = 3½"



PARMESANMESSER PARMESAN CHEESE KNIFE . COUTEAU À PARMESAN . COLTELLO FORMAGGIO PARMIGIANO CUCHILLO PARA QUESO PARMESANO

8 1054 11

11 cm = 4½"



PARMESANMESSER PARMESAN CHEESE KNIFE . COUTEAU À PARMESAN . COLTELLO FORMAGGIO PARMIGIANO CUCHILLO PARA QUESO PARMESANO

8 1054 15

15 cm = 6"



PARMESANMESSER PARMESAN CHEESE KNIFE . COUTEAU À PARMESAN . COLTELLO FORMAGGIO PARMIGIANO CUCHILLO PARA QUESO PARMESANO

8 1059 15

15 cm = 6"



EMMENTALERMESSER EMMENTALER CHEESE KNIFE . COUTEAU À EMMENTAL . COLTELLO FORMAGGIO GRUVIERA . CUCHILLO PARA QUESO DE EMMENTAL

8 2529 00



KÄSEHOBEL CHEESE PLANE . RABOT À FROMAGE . PALETTA PER SCAGLIE . CORTAQUESO

8 1060 25

25 cm = 10"



TEIG-/PASTAMESSER DOUGH KNIFE . COUTEAU POUR PÂTES . COLTELLO PASTA . CUCHILLO PARA PASTA ALIMENTICIA

8 1060 32

32 cm = 12½"



KÄSE-/SALAMIMESSER SALAME AND CHEESE SLICER . COUTEAU POUR FROMAGE ET CHARCUTERIE . COLTELLO AFFETTARE/
FORMAGGIO . CUCHILLO PARA QUESO/SALCHICHÓN

8 1060 36

36 cm = 14"



KÄSE-/SALAMIMESSER SALAME AND CHEESE SLICER . COUTEAU POUR FROMAGE ET CHARCUTERIE . COLTELLO AFFETTARE/
FORMAGGIO . CUCHILLO PARA QUESO/SALCHICHÓN

8 1055 00

24 cm = 9½"



DRAHTSCHNEIDER CHEESE CUTTER . LYRE À FROMAGE . TAGLIA FORMAGGIO A FILO . CORTADOR PARA QUESO

8 1055 01



ERSATZDRÄHTE, 5-ER PACK SPARE WIRES, PACK OF 5 PIECES . 5 FILS DE RECHANGE . SET 5 FILI DI RICAMBIO . HILOS DE
RECAMBIO, 5 UNIDADES

SPALTER CLEAVERS COUPERETS ET FENDOIRS MANNAIE MACHETAS

9 1099 15



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

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

9 3100 18



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

 KOTELETT- UND GROSSKÜCHENSPALTER KITCHEN AND RESTAURANT 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 Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza 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 Blade Feuille Lama Hoja	Gewicht Weight Poids Peso Peso	Grifflänge Length of handle Longueur manche Lunghezza 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"	0,5 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"	2,6 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	46 cm = 18"
9 2042 40	40 cm = 15½"	3,3kg	46 cm = 18"

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

FLEISCHER-HANDBOGENSÄGEN

BOW SAWS FOR BUTCHERS

SCIES À ARC POUR BOUCHERS

SEGHE AD ARCO

SIERRAS DE ARCO

9 1007 50

50 cm = 19½"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox . inox . Acero inoxidable



BOGENSÄGE, KUNSTSTOFFGRIFF MIT SCHNELLSPANNVORRICHTUNG BOW SAW, PLASTIC HANDLE WITH FLIP LEVER . SCIE À ARC, MANCHE PLASTIQUE AVEC DISPOSITIF DE TENSION RAPIDE . SEGA AD ARCO CON DISPOSITIVO RAPIDO DI TENSIONAMENTO . SIERRA DE ARCO CON DISPOSITIVO PARA FIJACIÓN RÁPIDA

9 1008 52
9 1007 52

500 mm = 19½"
500 mm = 19½"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox . Acciaio inox . Acero inoxidable
Normalstahl Carbon Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero de carbón



SÄGEBLÄTTER, 10ER PACK BLADES, PACK OF 10 PCS. . LAMES, BOÎTE DE 10 PIÈCES . LAME RICAMBIO, 10 PEZZI . HOJAS, CAJA DE 10 PIEZAS

9 1028 30
9 1027 35

30 cm = 12"
35 cm = 14"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox . Acciaio inox . Acero inoxidable
Normalstahl Carbon Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero de carbón



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

9 1320 28
9 1320 34

300 mm = 12"
350 mm = 14"

Rostfrei Stainless Steel . Acier inox . Acciaio inox . Acero inoxidable
Normalstahl Carbon Steel . Acier carbone . Acciaio al carbonio . Acero de carbón

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

9 1300 20

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



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

0,6 mm = ¼" 20 mm = 1"

HANDSÄGEBLATT IN ROLLE HANDSAW BLADE IN COIL . LAME DE SCIE À MAIN EN ROULEAUX . ROTOLO DI LAMA PER SEGA AD ARCO . ROLLO DE HOJAS DE RECAMBIO

FLEISCHERWERKZEUGE
ANCILLARY ITEMS FOR BUTCHERS
OUTILS DE BOUCHERIE
ATTREZZI PER MACELLAIO
HERRAMIENTAS PARA CARNICEROS

9 0050 00



Sieb Sieve . Crépine . Filtro . Tamiz

LAKESPRITZE ZUM PÖKELN KLEINER FLEISCHMENGEN BRINE INJECTOR FOR REGULAR BRINE INJECTION . POMPE À SAUMURE POUR LA SALAISON DE PETITES QUANTITÉS DE VIANDE . POMPA SALARE, PER METTERE IN SALAMOIA PICCOLE QUANTITÀ DI CARNE . BOMBA DE INYECCIÓN DE SALMUERA

9 0003 19

19 cm = 7½"



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

9 0016 00

30 cm = 12"



FLEISCHKLOPFER, KUNSTSTOFFGRIFF MEAT TENDERIZER, PLASTIC HANDLE . BATTOIR À VIANDE, MANCHE PLASTIQUE . BATTICARNE, MANICO DI PLASTICA . ABLANDADOR DE CARNE, MANGO DE PLÁSTICO

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 PIANO DI LAVORO SEMPRE PULITO . BLANK BOY, SIEMPRE UNA SUPERFICIE LIMPIA PARA CORTAR

9 0012 00

20 cm = 8"



BLOCKBÜRSTE, KUNSTSTOFFGRIFF BLOCK BRUSH, PLASTIC HANDLE . BROSE À BILLOT, MATIÈRE PLASTIQUE . SPAZZOLA PER CEPPI . CEPILLO MANGO PLÁSTICO

9 0027 22

22 cm = 8½"



BLOCKSCHABER, ROSTFREI BLOCK SCRAPER, STAINLESS . GRATTOIR À BILLOT, INOX . RASCHIA CEPPI INOX .
RASCADOR, INOXIDABLE

9 0108 15

15 cm = 6"



HANDHAKEN, ALUGRIFF HAND HOOK, ALU HANDLE . CROCHET À MAIN, MANCHE ALUMINIUM . GANCIO A MANO,
MANICO ALLUMINIO . GANCHO MANUAL, MANGO DE ALUMINIO

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 RIB PULLER . DÉGAGE-CÔTES . TIRACOSTOLE . DEHUESADOR DE COSTILLAS

9 0410 01

13 cm = 5"



ERSATZSCHLAUFEN, 5ER PACK SPARE LOOPS, PACK OF 5 PCS. . NŒUDS DE RECHANGE, LOT DE 5 PIÈCES .
LACCI DI RICAMBIO, 5 PEZZI . LAZOS DE RECAMBIO, CAJA DE 5 PIEZAS

9 0420 00
9 0440 00

22 cm = 8½" starr stiff . rigide . rigida . rigido
22 cm = 8½" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



RIPPENZIEHER MIT 14 MM KLINGE BACON RIPPER WITH ½" BLADE . TIRE-CÔTES AVEC LAME DE 14 MM . TIRE-CÔTES AVEC LAME DE 14 MM . TIRACOSTOLE CON LAMA DA 14 MM . DESHUESADOR DE COSTILLAS CON HOJA DE 14 MM

9 1011 10
9 1011 12
9 1011 14
9 1011 16
9 1011 18

100 x 5 mm = 4" x ¼"
120 x 5 mm = 4½" x ¼"
140 x 5,5 mm = 5½" x ¼"
160 x 6 mm = 6½" x ¼"
180 x 8 mm = 7" x ¼"



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

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

9 0128 00

Komplett complete . complète . completo . completo



ALU-MESSERSCHEIDE MIT KETTEN UND KUNSTSTOFFEINSÄTZEN, ZERLEGBAR ALU KNIFE SHEATH WITH PLASTIC INSERTS AND CHAINS, DETACHABLE . GAINE À COUTEAUX EN ALUMINIUM, AVEC CASIER EN PLASTIQUE ET CHÂÎNES, DÉTACHABLE . PORTACOLTELLI DI ALLUMINIO CON CATENELLE E SEPARATORE DI PLASTICA SMONTABILI, 4 PEZZI . PORTACUCHILLOS DE ALUMINIO, DESMONTABLE, CON CADENAS Y SEPARADORES DE PLÁSTICO

9 1103 00R

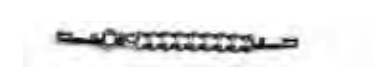
123 cm = 48½"



LEIBKETTE MIT SEITENKETTE, VERSTELLBAR, EDELSTAHL BODY CHAIN, ADJUSTABLE, STAINLESS . CHÂÎNE DE CORPS, AJUSTABLE, ACIER INOXYDABLE . CATENA GIROVITA CON CATENELLA LATERALE, REGOLABILE, INOX . CADENA AJUSTABLE, ACERO INOXIDABLE

9 1103 01R

10 cm = 4"



SEITENKETTE, EINZELN LATERAL CHAIN, SEPARATE . CHÂÎNE LATÉRALE SEULE . CATENELLA LATERALE, SINGOLA . CADENA LATERAL

9 0006 15

16 cm = 6½" Höhe Height . Hauteur . Altezza . Altura



SCHABGLOCKE, ROSTFREI BELL SCRAPER, STAINLESS . CLOCHE À GRATTER, INOXYDABLE . CAMPANA, INOX . CAMPANA RASCA-DORA, INOXIDABLE

9 0235 00



VIEHSCHUSSGERÄT, KALIBER 9,0 MM CATTLE STUNNING APPARATUS, CAL. ½" . APPAREIL À ÉTOURDIR LE BÉTAIL, CALIBRE 9,0 MM . ABBATTIBUOI, CALIBRO 9,0 MM . PISTOLA PARA ANIMALES, CALIBRE 9,0 MM

9 0232 00



BETÄUBUNGSGERÄT FÜR KLEINTIERE, KEINE MUNITION ERFORDERLICH STUNNING APPARATUS FOR SMALL ANIMALS, NO AMMUNITION NEEDED . APPAREIL À ÉTOURDIR LE PETIT BÉTAIL, NE NÉCESSITE AUCUNE MUNITION . PISTOLA PER ABBATTERE ANIMALI DI PICCOLA TAGLIA, NON SONO NECESSARIE MUNIZIONI . ATURDIDOR PARA ANIMALES PEQUEÑOS, NO NECESITA MUNICIÓN

9 1652 00

60 x 85 cm = 23½" x 33½"



STECHSCHUTZSCHÜRZE, ROSTFREIE RINGE METAL MESH APRON, STAINLESS . TABLIER DE PROTECTION, MAILLES INOX . GREMBIULE DI PROTEZIONE, ANELLI INOX . DELANTAL DE PROTECCIÓN, INOXIDABLE

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 METAL MESH GLOVES, STAINLESS, CAN BE USED ON LEFT OR RIGHT HAND . GANTS DE PROTECTION EN MAILLES INOX POUR DROITIERS ET GAUCHERS . GUANTO DI PROTEZIONE, ANELLI INOX, UNIVERSALE . GUANTES DE PROTECCIÓN, ANILLAS INOXIDABLES, PARA ZURDOS Y DIESTROS

9 1656 00	Gr. Size . Taille . Taglia . Talla 0/XS
9 1656 01	Gr. Size . Taille . Taglia . Talla 1/S
9 1656 02	Gr. Size . Taille . Taglia . Talla 2/M
9 1656 03	Gr. Size . Taille . Taglia . Talla 3/L
9 1656 04	Gr. Size . Taille . Taglia . Talla 4/XL

STECHSCHUTZHANDSCHUHE MIT 15 CM STULPE METAL MESH GLOVES WITH 6" CUFF . GANTS DE PROTECTION AVEC MANCHETTE 15 CM . GUANTO DI PROTEZIONE CON POLSINO DA 15 CM . GUANTES DE PROTECCIÓN CON PUÑOS DE 15 CM

9 0240 01

478 x 171 x 82 mm / 18¾" x 2½" x 1¼"



TYP 240 FÜR 4 MESSER UND 2 WETZSTÄHLE FOR 4 KNIVES AND 2 SHARPENING STEELS .
POUR 4 COUTEAUX ET 2 FUSILS . PER 4 COLTELLI E 2 ACCIAINI . PARA 4 CUCHILLOS Y 2 CHAIRAS

9 0200 01

478 x 354 x 120 mm / 18¾" x 14" x 5½"



TYP 200 FÜR 10 MESSER UND 2 WETZSTÄHLE FOR 10 KNIVES AND 2 SHARPENING STEELS .
POUR 10 COUTEAUX ET 2 FUSILS . PER 10 COLTELLI E 2 ACCIAINI . PARA 10 CUCHILLOS Y 2 CHAIRAS

9 0208 01

478 x 354 x 141 mm / 18¾" x 14" x 5½"



TYP 200 FÜR 10 MESSER, 2 WETZSTÄHLE UND PHANTOMHAND FOR 10 KNIVES, 2 SHARPENING STEELS AND 1 WIRE GLOVE
HOLDER . POUR 10 COUTEAUX, 2 FUSILS ET UNE MAIN SUPPORT DE GANT . PER 10 COLTELLI, 2 ACCIAINI ED UN GUANTO
DI PROTEZIONE . PARA 10 CUCHILLOS, 2 CHAIRAS Y 1 PORTAGUANTES

9 0200 05



ABSCHLIESSBARE HALTERUNG FÜR MASTER STEEL LOCKABLE ATTACHMENT FOR MASTER STEEL . SUPPORT VERROUILLABLE POUR MASTER STEEL . SUPPORTO PER RAPID STEEL CON SERRATURA . SOPORTE CON CERRADURA PARA MASTER STEEL

9 0221 10



TISCH- UND WANDHALTERUNG GROSS TABLE AND WALL HOOK BIG. FIXATION MURALE ET POUR POSTE DE TRAVAIL, GRANDE . SUPPORTO PER FISSAGGIO AL TAVOLO E A PARETE GRANDE . SOPORTE DE MESA Y PARED GRANDE

9 0129 00

24 cm = 9½"



MESSERSCHEIDE FÜR 1 MESSER SINGLE KNIFE SCABBARD . FOURREAU POUR 1 COUPEAU . 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 COUPEAUX AVEC CEINTURE ET LANIÈRE POUR FUSIL . FODERO PER 4 COLTELLI CON CINTURA E GANCIO PER L'ACCIANO . PORTACUCHILLOS, PARA CUATRO UNID. CON CORREA Y SOPORTE DE CHAIRAS

TISCHWURSTFÜLLER

TABLE SAUSAGE FILLERS

POUSOIRS À SAUCISSES

INSACCATRICI DA TAVOLO

EMBUTIDORAS

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	98,3 cm = 38½"	26 x 40 cm = 10"x 15½"
9 0512 00	12 Ltr./ 24 lb.	25,0 kg	118,3 cm = 46½"	26 x 40 cm = 10"x 15½"
9 0515 00	15 Ltr./ 30 lb.	26,0 kg	138,3 cm = 54½"	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, démontable rapidement pour le nettoyage; livré avec cornets de Ø 12, 18, 22 et 30 mm.
2 velocità, rapido smontaggio per la pulizia. Inclusi tubi di riempimento da 12, 18, 22 e 30 mm di diametro.
2 marchas, desmontaje rápido para una mejor limpieza, incluyendo tubos de un diámetro de 12, 18, 22 y 30 mm.

TISCHWURSTFÜLLER, ROSTFREI TABLE SAUSAGE FILLER, STAINLESS . POUSSOIR À SAUCISSES, EN ACIER INOXYDABLE . INSACCATRICE DA TAVOLO INOX . EMBUTIDORAS 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	49 cm = 19"	22 x 33 cm = 8½"x 13"	

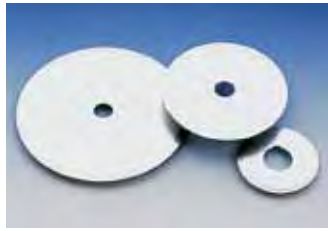


WURSTFÜLLER FÜR DEN HAUSSCHLACHTER LIGHT DUTY SAUSAGE FILLER . POUSSOIR À SAUCISSES POUR USAGE DOMESTIQUE . INSACCATRICE PER LA MACELLAZIONE DOMESTICA . EMBUTIDORA PARA USO DOMÉSTICO

9 0711 00

EDELSTAHLFÜLLROHRE SET 12, 18, 24, 30 MM STAINLESS STEEL FILLING TUBES 3/8", 1/2", 3/4", 1".
JEU DE 4 CORNETS EN ACIER INOXYDABLE, 12, 18, 24, 30 MM . IMBUTO ACCIAIO INOX 12, 18, 24, 30 MM .
TUBOS, JUEGO DE TUBOS, ACERO INOXIDABLE 12, 18, 24, 30 MM





D – DICK SCHLEIFTECHNIK

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

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

Für jeden Einsatzbereich gibt es das richtige Schleifgerät.

GB – DICK GRINDING TECHNOLOGY

is competence in sharpening. Every type of knife or blade has specific requirements for the grinding technology. DICK has designed special grinding machines for every type of knife:

- ⊕ Hand knives
- ⊕ Grinder knives
- ⊕ Circular blades
- ⊕ Bowl cutter blades
- ⊕ Mincer plates
- ⊕ Machine knives

We offer the right grinding machine for every purpose.

F – LA TECHNIQUE D'AFFÛTAGE DE DICK

est synonyme de compétence dans tous les domaines d'affûtage spécifiques. DICK a conçu des affûteuses spécialisées pour :

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

Pour chaque domaine d'application il existe l'affûteuse adéquate.

I – LA TECNOLOGIA DI AFFILATURA DICK

è competente e particolarmente efficace. Ogni coltello pone richieste specifiche alla tecnologia di affilatura. DICK ha concepito attrezzi per affilare per:

- ⊕ Coltelli
- ⊕ Coltelli a croce
- ⊕ Coltelli circolari
- ⊕ Coltelli cutter
- ⊕ Piastre
- ⊕ Coltelli per macchina

Per ogni campo di applicazione esiste la giusta affilatrice.

ES – LA TECNOLOGÍA DE AFILADO DICK

De alta efectividad. Cada tipo de cuchillo plantea exigencias a la tecnología de afilado. 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.



D – Schärfergebnisse auf DICK Handmesser-Schleifmaschinen

GB – Results of resharpening hand knives on DICK grinding machines

F – Résultats du réaffûtage de couteaux avec les affûteuses DICK

I – Risultati con le affilatrici per coltelli DICK

ES – Resultados de las máquinas de afilado de cuchillos de DICK

1 Vorher Before . Avant . Prima . Antes

2 Nachher After . Après . Dopo . Después

3 Geschliffen Regrinded . Affûté . Affilati . Afilado

4 Abgezogen Honed . Affilé . Sbavati . Repasado

5 Poliert Polished . Poli . Lucidati . Pulido

VIDEO FRIEDR. DICK



9 8060 000
9 8060 001

1~240V/50/60Hz/75W
1~115V/60Hz/75W

- D** – Die kleine Schärmaschine für den Laden und die Gastronomie.
GB – The small sharpening machine for all catering outlets and shops.
F – La petite affûteuse pour 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

1~240V/50/60Hz/75W
1~115V/60Hz/75W

- D** – Schleifen und Abziehen. Ideal für Gastronomie, Großküche und Theken.
GB – Sharpening and honing. Ideal for kitchens and catering.
F – Affûte et affile. Idéale pour l'étal, la gastronomie et la cuisine collective.
I – Affilare e sbavare. Ideale per la gastronomia, le grandi cucine ed i banchi per la distribuzione.
ES – Afilarse y repasar. Para comercios y restaurantes.

RS-150 DUO

9 8200 000
9 8200 010

1~240V/50/60Hz/130W
1~115V/60Hz/130W

- 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 – For professional and fast regrinding and honing of hand knives. Water-cooled grinding wheels – knife holding magnets assure complete control and quick restoration of the original cutting angle. Simple removal of burr by contrarotating honing wheels.
F – Pour l'affûtage et le repassage professionnel des couteaux. 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 ed a regola d'arte con raffreddamento ad acqua. La macchina dispone di magneti che garantiscono un'affilatura assolutamente sicura ed un preciso angolo di affilatura. Togliere la bava è semplice grazie alla rotazione opposta delle ruote per sbavare.
ES – Afilado y repasado profesional y rápido con refrigeración de agua. Los imanes garantizan un afilado seguro y un ángulo preciso. Un repasado fácil de la rebaba por discos de repaso que giran contra el filo del cuchillo.



SM-110

9 8210 000
9 8210 010

1~240V/50/60Hz/130W
1~115V/60Hz/130W

D – Bietet zusätzlich die Möglichkeit, die Abziehscheiben nach Bedarf zu verstellen und auf einer Polierscheibe die Schneide für höchste Ansprüche zu polieren.

GB – Offers additionally the possibility of adjusting the honing wheels and to polish the edge on the buffing wheel in order to meet highest demands.

F – En plus de la SM-110, la SM-111 offre à l'utilisateur la possibilité d'ajuster à loisir les meules à repasser et de finir le tranchant sur une meule à polir.

I – Offre in aggiunta la possibilità di regolare le mole per sbavare e, per i più esigenti, di lucidare la lama con l'apposito feltro.

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 8300 001
9 8300 000

1~240V/50/60Hz/0,5kW
3~400V/50Hz/0,7kW

D – Die Allround Nassschleifmaschine für Hand- und Kutmesser, 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 – La macchina affilatrice tuttore affreddata ad acqua per coltelli, coltelli cutter, mannaie ed anche coltelli seghettati.

ES – La afiladora universal para afilar cuchillos, cuchillas de cutter, machetas y cuchillos de mesa con diente de sierra, con sistema de refrigeración de agua.



D –

- ⊕ Wassergekühlte Band- und Lamellen-schleifeinrichtung
- ⊕ Abziehen und Polieren auf der Lamellenbürste
- ⊕ Umfangreiches Zubehör
- ⊕ Edelstahlausführung

GB –

- ⊕ Water-cooled emery belt and lamellar grinding wheel
- ⊕ Finned brush for honing and polishing of blades
- ⊕ Comprehensive range of accessories
- ⊕ Made of stainless steel

F –

- ⊕ Dispositif d'affûtage à bande et à meule lamellaire, avec refroidissement à l'eau
- ⊕ Repassage et polissage sur meule humide
- ⊕ Large gamme d'accessoires
- ⊕ Réalisation en acier inoxydable

I –

- ⊕ Nastro abrasivo e ruota lamellare raffreddati ad acqua
- ⊕ Togliere la bava e lucidare sulla mola lamellare
- ⊕ Programma di accessori completo
- ⊕ Modello di acciaio inox

ES –

- ⊕ Sistema de enfriado de agua en las cintas esmeriles y de laminillas
- ⊕ Cepillo laminar para repasar y pulir
- ⊕ Amplio surtido de accesorios
- ⊕ Fabricada en acero inoxidable

SM-160 T

9 8300 004
9 8300 003

1~240V/50/60Hz/0,5kW
3~400V/50Hz/0,7kW

D –

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

GB –

- ⊕ Made of stainless steel
- ⊕ Storage space e.g. for coolant

F –

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

I –

- ⊕ Acciaio inox
- ⊕ Spazio per depositare, p.e. il liquido di raffreddamento

ES –

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



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

D – Für SM-160 Maschinenmesser Schleifradius 65 bis 240 mm

GB – For SM-160 Machine knives 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

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 BELT GRINDING ATTACHMENT UB3F . DISPOSITIF D'AFFÛTAGE UNIVERSEL UB3F . SUPPORTO UNIVERSALE PER L'AFFILATURA SU NASTRO ABRASIVO . DISPOSITIVO UNIVERSAL DE RECTIFICADO UB3F

9 8320 005
9 8320 000

universal 3~ 400V/50Hz/1,3kW
radial 3~ 400V/50Hz/1,3kW

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

GB – The water-cooled sharpening machine for professional grinding for all common machine knives and 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 professionale raffreddata ad acqua per le più comuni lame per macchina ed altri attrezzi per il taglio.

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



D –

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

GB –

- ⊕ External coolant device with container
- ⊕ Precise angle, reduced material consumption, effective
- ⊕ Electrically adjustable grinding angle with foot pedal
- ⊕ Made of stainless steel

F –

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

I –

- ⊕ Impianto di raffreddamento esterno
- ⊕ Angolo esatto, risparmio di materiale, veloce
- ⊕ Regolazione elettrica dell'angolo d'affilatura tramite pedale
- ⊕ Modello di acciaio inox

ES –

- ⊕ Sistema de refrigeración independiente
- ⊕ Afilado exacto y rápido con poco desgaste del material
- ⊕ Ajuste eléctrico del ángulo de afilado por pedal
- ⊕ Fabricada en acero inoxidable

SM-200 TE

9 8320 004
9 8320 003

universal
radial

D –

- ⊕ Große Wanne mit Ablagemöglichkeit
- ⊕ Stauraum für Kühlmiteleinrichtung

GB –

- ⊕ Large tray providing storage space
- ⊕ Storage area for coolant device etc.

F –

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

I –

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

ES –

- ⊕ Gran cubeta con utilidad de depósito
- ⊕ Depósito p. ej. para refrigerantes o similar



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

- D** – Die Nassschleifmaschine für Kreuzmesser und Lochscheiben.
GB – The water-cooled grinding machine for mincer knives and plates.
F – La machine pour couteaux 4 branches et plaques perforées.
I – L'affilatrice per piastre e coltelli tritacarne raffreddata ad acqua.
ES – La afiladora con sistema de enfriado 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

GB –

- ⊕ Precise surface ground for mincer plates and knives up to 8½"
- ⊕ Adjustable straight ground by means of universal manual grinding unit
- ⊕ Cost and space saving alternative
- ⊕ High grinding capacity due to external coolant device
- ⊕ Made of stainless steel

F –

- ⊕ Rectification précise des plaques perforées et couteaux 4 branches jusqu'à 210 mm
- ⊕ Détalonnage réglable grâce à une station d'affûtage à main
- ⊕ Alternative rationnelle en terme de place et de prix
- ⊕ Grande performance d'affûtage grâce au système de refroidissement externe
- ⊕ Réalisation en acier inoxydable

I –

- ⊕ Affilatura in piano per piastre e crocini fino a 210 mm di Ø
- ⊕ Affilatura a spoglia regolabile con un dispositivo manuale universale
- ⊕ Alternativa conveniente e di minor ingombro
- ⊕ Elevato rendimento grazie al raffreddamento ad acqua
- ⊕ Modello di acciaio inox

ES –

- ⊕ Rectificado preciso para placas perforadas y cuchillas cruciformes 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 al enfriamiento por agua
- ⊕ Fabricada en acero inoxidable

KL-205

9 8190 000

3~ 400V/50Hz/1,2kW

- D** – Die Nassschleifmaschine für Kreuzmesser und Lochscheiben.
GB – The water-cooled grinding machine for mincer knives and plates.
F – La machine pour couteaux 4 branches et plaques perforées.
I – L'affilatrice per piastre e coltelli tritacarne raffreddata ad acqua.
ES – La afiladora con sistema de enfriado por agua para cuchillas cruciformes y placas perforadas.



- D** –
- ⊕ Präziser Planschliff für Lochscheiben und Kreuzmesser bis 300 mm
 - ⊕ Einfaches und schnelles Zentrieren der gängigsten Lochscheiben und Kreuzmesser
 - ⊕ Zusatzmodul für Hinterschliff von Kreuzmessern bis 185 mm
 - ⊕ Hohe Schleifleistung durch externe Kühlmittleinrichtung
 - ⊕ Edelstahlausführung
- GB** –
- ⊕ Precise surface ground for mincer plates and knives up to 12"
 - ⊕ Fast and easy centering of all current mincer plates and knives
 - ⊕ Additional unit for straight ground of mincer knives up to 7"
 - ⊕ High grinding capacity due to external coolant device
 - ⊕ Made of stainless steel
- F** –
- ⊕ Rectification précise des plaques perforées et couteaux 4 branches jusqu'à 300 mm
 - ⊕ Centrage aisé et rapide des modèles de couteaux et plaques les plus courants
 - ⊕ Module complémentaire pour le détalonnage des couteaux 4 branches jusqu'à 185 mm
 - ⊕ Grande performance d'affûtage grâce au système de refroidissement externe
 - ⊕ Réalisation en acier inoxydable
- I** –
- ⊕ Affilatura in piano per piastre e crocini fino a 300 mm di Ø
 - ⊕ Centatura semplice e veloce delle piastre e dei crocini più diffusi
 - ⊕ Modulo aggiuntivo per l'affilatura a spoglia di crocini fino a 185 mm
 - ⊕ Elevato rendimento grazie al raffreddamento ad acqua
 - ⊕ Modello di acciaio inox
- ES** –
- ⊕ Rectificado preciso para placas perforadas y cuchillas cruciformes hasta 300 mm
 - ⊕ Sujeción rápida y fácil de las placas perforadas y cuchillas cruciformes más usadas
 - ⊕ Módulo adicional para el rectificado inclinado de placas cruciformes hasta 185 mm
 - ⊕ Alto rendimiento gracias al enfriamiento por agua
 - ⊕ Fabricada en acero inoxidable

KL-300

9 8191 00



ZUSATZMODUL HINTERSCHLIFFSTATION COMPLEMENTARY UNIT STRAIGHT GROUND MODULE . COMPLÉMENT : STATION DE DÉTALONNAGE . INTEGRAZIONE: POSTAZIONE PER L'AFFILATURA A SPOGLIA . MÓDULO ADICIONAL: MÓDULO PARA EL RECTIFICADO INCLINADO

0 5117 3
0 5117 4

Die wichtigsten Kochmesser und Werkzeuge The most important chef's knives and kitchen utensils
Werdegang eines Fleischermessers Stages of manufacturing a Butcher Knife



POSTER POSTER . AFFICHE . POSTER . POSTER

9 5000 00



PLAKAT-AUFSTELLER DIANA POSTER DIANA . AFFICHE DIANA . POSTER RIGIDO DIANA . POSTER DIANA



Weitere Poster sind auf Anfrage erhältlich, diese senden wir Ihnen gerne zu
Additional posters available on demand, we send them to you with pleasure
D'autres posters sont disponibles sur demande, nous vous les ferons parvenir avec plaisir
Altri poster sono disponibili su richiesta. Siamo lieti di poterveli inviare
Puede disponer de otros posters, si lo desea. Estaremos encantados de enviárselos llegar



VERPACKUNGEN PACKAGING . EMBALLAGES . IMBALLAGGIO . EMBALAJE

0 5029 7

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



THEKEN- UND WANDDISPLAY COUNTER DISPLAY . PRÉSENTOIR MURAL OU À POSER . ESPOSITORI DA BANCO E DA PARETE
EXPOSITORES Y PANELES MÓVILES Y DE PARED

0 5037 3

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



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

0 5052 8

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



ABSCHLIESSBARES SCHRÄGBORD INCLINED SHELF, LOCKABLE . ÉTAGÈRE INCLINÉE, VERROUILLABLE . ESPOSITORE OBLIQUO
CON SERRATURA . ESTANTE INCLINADO, CIERRE CON LLAVE

0 5044 1
0 5044 7

L = 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 VERKAUFSTÄNDER METAL DISPLAY STAND ON CASTERS . PRESENTOIR EN MÉTAL À ROULETTES . ESPOSITORE SU ROTELLE . EXPOSITOR MÓVIL

0 5043 6

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



SB-VERKAUFWAND SELF-SERVICE SALES DISPLAY . PANNEAU MURAL POUR LIBRE-SERVICE . ESPOSITORE DA MURO . PANEL PARA EL MERCADO DE AUTOSERVICIO



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

We are pleased to provide you with more details 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 questo ed altri espositori ed articoli decorativi

Con mucho gusto les facilitaremos más informaciones sobre nuestros expositores y decoraciones.

0 5079 9
0 5179 9



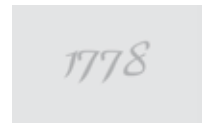
DIE MESSERFIBEL THE KNIFE MANUAL

9 8000 17



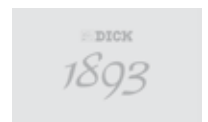
RETAILBROSCHÜRE

9 8000 09



1778

9 8000 15



1893

9 8000 13



1905



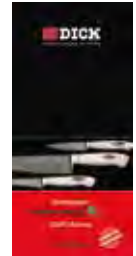
Weitere Sprachen verfügbar
Additional languages available
Autres langues disponibles
Altre lingue disponibili
Otros idiomas

9 8000 30

DICK
Premier Nature

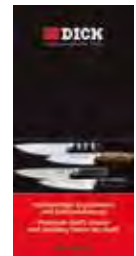
PREMIER NATURE

9 8000 31



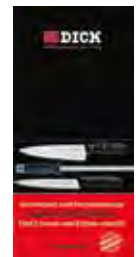
KOCHMESSER PREMIER WACS CHEF'S KNIVES (PREMIER WACS)

9 8000 05



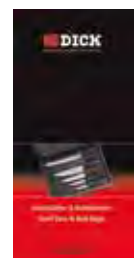
HOCHWERTIGE KOCHMESSER UND KOCHWERKZEUGE PREMIUM CHEF'S KNIVES AND ANCILLARY ITEMS FOR CHEFS

9 8000 03



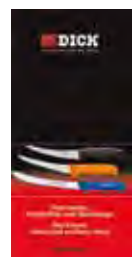
SUPERIOR & PRODYNAMIC KOCHMESSER UND KOCHWERKZEUGE CHEF'S KNIVES AND KITCHEN UTENSILS

9 8000 06



KOCHKOFFER & ROLLTASCHEN CHEF SETS & ROLL BAGS

9 8000 18



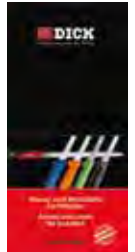
FISCHMESSER, WETZSTÄHLE UND WERKZEUGE FISH KNIVES, STEELS AND ANCILLARY ITEMS

9 8000 07



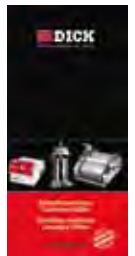
SCHARFE WERBEIDEEN SHARP PROMOTIONAL ITEMS

9 8000 04



MESSER & WETZSTÄHLE FÜR FLEISCHER KNIVES AND STEELS FOR BUTCHERS

9 8000 08



SCHLEIFMASCHINEN, TISCHWURSTFÜLLER, MESSERREINIGUNG GRINDING MACHINES, SAUSAGE FILLERS, KNIFE CLEANING

9 5000 01



BILDDATEN HÄNDLERKATALOG PRODUCT IMAGES DEALERS CATALOGUE . BASE D'IMAGES CATALOGUE REVENDEURS
IMMAGINI CATALOGO RIVENDITORI . BASE DE IMÁGENES DE LOS PRODUCTOS DEL CATÁLOGO PARA MINORISTAS



Weitere Sprachen verfügbar
Additional languages available
Autres langues disponibles
Altre lingue disponibili
Otros idiomas

D – Alle F. DICK-Messer werden während der Fertigung auf einem Laserwinkelmessgerät laufend geprüft, um den optimalen Schleif- und Abziehwinkel sicherzustellen.

GB – During production all F. DICK knives are checked in a laser angle control unit to measure the proper grinding and honing angles.

F – Pendant la production, tous les couteaux F. DICK sont testés sur un appareil de mesure au laser qui contrôle l'angle de coupe pour assurer le meilleur angle d'affûtage et de repassage.

I – Per assicurare il miglior angolo di affilatura/sbavatura, ogni coltello F. DICK è controllato costantemente con uno speciale strumento di misurazione con tecnologia laser.

ES – Los cuchillos F. DICK son controlados constantemente durante la producción con un instrumento de medida Láser para conseguir el mejor ángulo de afilado y rectificado.



D – Alle flexiblen Messer werden laufend geprüft, um die vorgeschriebene Biegsamkeit sicherzustellen.

GB – All flexible knives are checked during manufacture to ensure the specified flexibility.

F – Tous les couteaux flexibles sont continuellement examinés pour assurer une flexibilité conforme aux normes.

I – Tutti i coltelli flessibili sono testati di continuo per garantire l'elasticità prescritta.

ES – Todos los cuchillos flexibles se controlan constantemente para conseguir la flexibilidad prevista.



D – Die genau definierte, unterschiedliche Abzugsfähigkeit der verschiedenen Stähle wird ständig kontrolliert.

GB – The exactly defined sharpening or conditioning capacity of various steel models is continuously checked.

F – La capacité d'affûtage des différents types de fusils est continuellement contrôlée pour garantir leur conformité aux standards définis.

I – Il grado abrasivo dei diversi acciaini è tenuto costantemente sotto controllo.

ES – La capacidad de afilado de los distintos tipos de acero está continuamente controlada para garantizar el cumplimiento de los estándares previstos.



D – Außer der laufenden Qualitätskontrolle während der Fertigung werden alle F. DICK-Erzeugnisse einer strengen Endkontrolle unterzogen. Daher gleichmäßig hohe Qualität und lange Lebensdauer.

GB – In addition to the quality control during different phases of manufacture, all F. DICK products are subject to a rigid final inspection. Thus, uniformly high quality and long product life are guaranteed.

F – Tous les produits F. DICK sont soumis à un contrôle permanent et strict pendant chaque phase de production pour assurer une qualité constante et une longue durée de vie.

I – Oltre ai controlli qualitativi effettuati durante la lavorazione, i prodotti F. DICK sono sottoposti ad una severa verifica finale.

ES – Además del control de calidad efectuado durante la producción, todos los productos F. DICK son sometidos a un riguroso control de calidad final.

El resultado es la alta calidad y la larga duración que siempre caracterizan a nuestros productos.



 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



Friedr. Dick GmbH & Co. KG . Postfach 1173 . D-73777 Deizisau Germany
Tel. +49 7153 817-0 . Fax +49 7153 817-219
www.dick.de . mail@dick.de . www.facebook.com/Friedr.Dick

