

# SCHARFE WERBE-IDEEN SHARP PROMOTIONAL IDEAS

Qualitätsmesser und Accessoires mit Ihrer Werbebotschaft  
Quality knives and accessories customised according to your needs



**Tradition und Qualität**  
*HOCHWERTIG & INDIVIDUELL*

**Tradition and Quality**  
*TOP QUALITY & INDIVIDUAL*

Seit 1778 ist Friedr. Dick Hersteller hochwertiger Messer, Werkzeuge und Accessoires. Ein Höchstmaß an Qualität und die optimale Handhabung nach ergonomischen Erfordernissen machen Produkte von Friedr. Dick weltweit zur führenden Marke im Bereich der Profianwendung.

### **Hochwertig und individuell**

Eine Auswahl an Messern und Accessoires haben wir in dieser Broschüre für Sie zusammengestellt. Sie eignen sich perfekt als Werbegeschenke für Ihre Kunden, denn sie verbinden beste Qualität mit einem erstaunlich günstigen Preis. Alle Werbegeschenke individualisieren wir gerne mit Ihrer persönlichen Werbebotschaft.



Since 1778, Friedr. Dick has been manufacturing high-quality and top-designed knives, tools and accessories. The best possible quality and optimal handling according to ergonomic requirements turn Friedr. Dick products into the leading brand in the professional sector.

### **High quality and individual**

In this brochure, you will find products that are suited as your individual promotional gifts for your customers due to their high quality as well as their favourable prices.



Hierzu stehen Ihnen unterschiedliche  
Möglichkeiten der Individualisierung  
zur Verfügung:

For your individually customised design  
we offer several possibilities.

## Ihr individueller LOGOAUFDRUCK

## Individually CUSTOMISED DESIGN

### Ihr Name auf dem Griff:

Im Siebdruckverfahren werden Messergriffe aus Kunststoff mit Ihrem Namen/Logo bedruckt. Mehrfarbendruck möglich. Mindestmenge: 100 Stück.

### Your name on the handle:

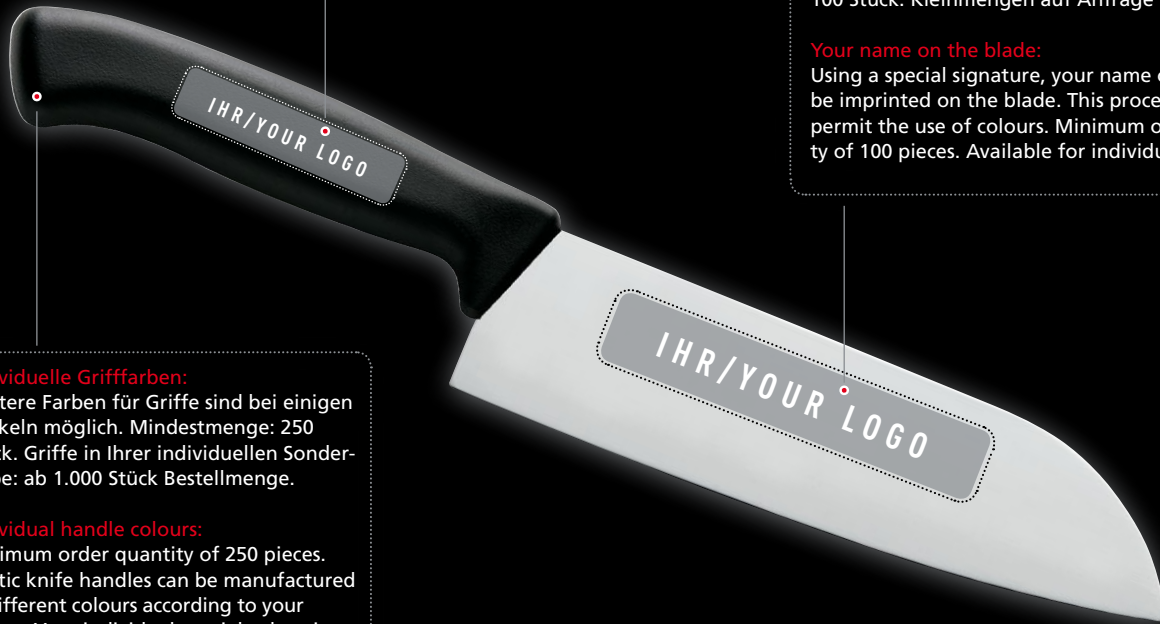
Minimum order quantity of 100 pieces. Plastic knife handles can be printed with your logo or name, using silk-screen printing technique. Up to four colours can be printed.

### Ihr Name auf der Klinge:

In einem speziellen Verfahren wird Ihr Name/Logo auf der Klinge angebracht. Keine Verwendung von Farben möglich. Mindestmenge: 100 Stück. Kleinmengen auf Anfrage möglich.

### Your name on the blade:

Using a special signature, your name or logo will be imprinted on the blade. This process does not permit the use of colours. Minimum order quantity of 100 pieces. Available for individual pieces.



### Individuelle Grifffarben:

Weitere Farben für Griffe sind bei einigen Artikeln möglich. Mindestmenge: 250 Stück. Griffe in Ihrer individuellen Sonderfarbe: ab 1.000 Stück Bestellmenge.

### Individual handle colours:

Minimum order quantity of 250 pieces. Plastic knife handles can be manufactured in different colours according to your wishes. Your individual special colour is available at a minimum order quantity of 1,000 pieces.



Für die Individualisierung benötigen wir eine Vorlage (Ihr Logo, Schriften etc.). Die Vorlage muss eine Mindestauflösung von 300 dpi besitzen. Für weitere Ideen oder Produktwünsche beraten wir Sie gerne persönlich.

For an individually customised design, we need to have a template (your logo, a written text etc.). The template must have a minimum resolution of 300 dpi. For further ideas and wishes we would be pleased to provide advice personally.

**ProDynamic**

*EINE GUTE WAHL*

**ProDynamic**

*A GOOD CHOICE*

**ProDynamic - Profi Qualität  
zum günstigen Preis**

Die Kochmesser-Serie ProDynamic hat ergonomisch gestaltete, kantenlose Vollkunststoffgriffe kombiniert mit einer professionellen Messerklinge. Sie erleichtert alle Arbeiten in der Küche. Das Messer liegt angenehm in der Hand, wodurch präzise Führung und verbesserte Effizienz ermöglicht werden. Ein Fingerschutz vermindert das Abrutschen in die Klinge. Der Klinsenrücken ist abgerundet, dies verhindert Schnittverletzungen beim Übergreifen. Die lasergeprüfte Schneide gewährleistet gleichmäßig gute Schneidleistung und eine scharfe Klinge. Dies bedeutet, dass das Schneidgut sauber durchgeschnitten und nicht gequetscht wird, wertvolle Inhaltsstoffe bleiben dadurch erhalten.

**ProDynamic - Professional quality  
at a favourable price**

The knife series ProDynamic has ergonomically designed and smooth all-plastic handles combined with a professional knife blade. It facilitates kitchen work in every way. The knife lies comfortably in the hand which allows a precise guidance and improved efficiency. The finger protection minimises slipping into the blade. The rounded blade back prevents cuts when changing the position of the hand. The laser-tested edge geometry ensures a constantly good cutting performance and sharp edge. The cutting material will be cut perfectly but not crushed. Valuable flavourings will be obtained.



**ProDynamic**



**DICK**  
Traditionsmarke der Profis

## ProDynamic SERIE

SCHÄLMESSER / PEELING KNIFE

8 2605 05 / 5 cm = 2"



KÜCHENMESSER / KITCHEN KNIFE

8 2607 07 / 7 cm = 3"



KÜCHENMESSER / KITCHEN KNIFE

8 2620 11 / 11 cm = 4½"



TOMATENMESSER, WELLENSCHLIFF / TOMATO KNIFE, SERRATED EDGE

8 2632 11 / 11 cm = 4½"



SANDWICHMESSER, WELLENSCHLIFF / SANDWICH KNIFE, SERRATED EDGE

8 5016 11 / 11 cm = 4½"



FRÜHSTÜCKSMESSER, WELLENSCHLIFF / BREAKFAST KNIFE, SERRATED EDGE

8 2631 11 / 11 cm = 4½"



## ProDynamic SERIES

ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF / UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE

8 5015 11 / 11 cm = 4½"



KOCHMESSER / CHEF'S KNIFE

8 5447 16 / 16 cm = 6½"



KOCHMESSER / CHEF'S KNIFE

8 5447 21 / 21 cm = 8½"



BROTMESSER, WELLENSCHLIFF / BREAD KNIFE, SERRATED EDGE

8 2619 18 / 18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF / SANTOKU, KULLENSCHLIFF

8 5442 18K / 18 cm = 7"



UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF / UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE

8 5151 26 / 26 cm = 10"



## ActiveCut UNSERE KONSEQUENTEN

## ActiveCut OUR CONSISTENT

### ActiveCut – Die konsequente Serie

Die Messerserie ActiveCut – Made in Germany – wird aus hochwertigem, rostfreiem Stahl geschmiedet. An den Erl der Klinge wird der wohlgeformte und handschmeichelnde Vollkunststoffgriff fugenlos angebracht. Das Messer ist perfekt ausbalanciert und liegt komfortabel in der Hand. Der zweifache Endabzug garantiert eine außergewöhnliche Anfangsschärfe. Die optimale Härte der Messerklinge ermöglicht eine lange Standzeit und dennoch ein leichtes Nachschärfen. Der Halbkropf ermöglicht das komplette Nachschleifen der Klinge bis zum Schneidenende.

### ActiveCut – The consistent series

The knife series ActiveCut – Made in Germany – is forged from high quality stainless steel. The well-shaped and ergonomically designed handle completely made of plastic is seamlessly connected to the blade's tang. The knife is perfectly balanced and lies comfortably in hand. The double final honing ensures an exceptional sharpness to start with. It can be resharpened easily although the ideal hardness of the knife's blade allows a long-term durability. The half-bolster enables that the entire blade can be resharpened up to the cutting edge's end.



 **DICK**  
Traditionsmarke der Profis

ActiveCut

# ActiveCut

**SERIE**

# ActiveCut

**SERIES**

---

**OFFICEMESSER / PARING KNIFE**

8 9047 09 / 9 cm = 3½"



---

**STEAKMESSER / STEAK KNIFE**

8 9003 12 / 12 cm = 4½"



---

**SANTOKU, KULLENSCHLIFF / SANTOKU, KULLENSCHLIFF**

8 9042 18K / 18 cm = 7"



---

**KOCHMESSER / CHEF'S KNIFE**

8 9047 21 / 21 cm = 8½"



---

**BROTMESSER, WELLENSCHLIFF / BREAD KNIFE, SERRATED EDGE**

8 9039 21 / 21 cm = 8½"



---

**LACHS-/SCHINKENMESSER, FLEXIBEL, KULLENSCHLIFF / SALMON/HAM SLICER, FLEXIBLE, KULLENSCHLIFF**

8 9050 32K / 32 cm = 12½"



## Red Spirit *UNSERE INSPIRIERENDEN*

## Red Spirit *OUR INSPIRING SERIES*

### Red Spirit – Die inspirierende Serie

Schon der erste Blick lässt den Betrachter die Inspiration und Leidenschaft der Messerserie fühlen. Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich wird die Schneide noch poliert. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers besitzt eine außergewöhnliche Haptik und Anmutung und wird allen Anforderungen intensiven Gebrauchs gerecht. Er liegt geschmeidig und weich in der Hand und ist der perfekte Gegensatz zu der präzisen und starken Klinge.

### Red Spirit – The inspiring series

At first glance you already feel the inspiration and passion of the knife series. Red Spirit knives have been designed uncompromisingly for sharpness. The blades are grinded extremely slim and, in addition, the cutting edge is polished. The round shaped, typically Asian-inspired handle of the knife offers an unusual shape and feel to it and will cope with all the demands of intensive use. It sits softly and smoothly in your hand and is the perfect contrast to the precise and strong blade.



 **DICK**  
Traditionsmarke der Profis

# Red Spirit



## Red Spirit SERIE

## Red Spirit SERIES

OFFICEMESSER / PARING KNIFE

8 1747 09 / 9 cm = 3½"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF / SANTOKU KULLENSCHLIFF

8 1742 18K / 18 cm = 7"



KOCHMESSER / CHEF'S KNIFE

8 1747 21 / 21 cm = 8½"



TANTO, UNIVERSALMESSER / TANTO UTILITY KNIFE

8 1753 21 / 21 cm = 8½"



BROTMESSER, WELLENSCHLIFF / BREAD KNIFE, SERRATED EDGE

8 1739 26 / 26 cm = 10"



# Accessoires

## AUSWAHL/SELECTION

### Wurstprobiermesser / 8 2001 11

Klein und scharf. Die scharfe Klinge und die kleine Gabel sind aus hochwertigem, rostfreiem Stahl gefertigt. Das einklappbare Wurstprobiermesser lässt sich bequem in der Tasche unterbringen und ist jederzeit griffbereit. Ideal für den Ausflug oder für Verkostungen. Selbstverständlich sind diverse andere Einsatzmöglichkeiten denkbar. Messer und Gabel sind Ihnen nicht genug? Dann testen Sie doch unser Degustationsset!

### Sausage Tasting Knife / 8 2001 11

Small and sharp – the sharp blade and small fork are made of high-quality stainless steel. The folding sausage tasting knife can be carried comfortably in a pocket and is always ready to hand. Ideal for trips and food tastings. Of course, there are other possibilities to use it. If a knife and fork aren't enough for you – just try out our degustation set!



### Degustationsset / 8 2011 11

Das Degustationsset besteht aus Messer, Gabel und Löffel. Das 3-in-1 Werkzeug überzeugt durch seine Qualität und Funktionalität. Vor allem Profiköche sind von unserem Degustationsset begeistert. Doch den kleinen Vielkötter kann man auch zum Angeln, Wandern oder Picknick mitnehmen. Eingeklappt lässt sich das Degustationsset überall verstauen.

### Degustation Set / 8 2011 11

The degustation set consists of knife, fork and spoon. What makes the 3 in 1 tool impressive is its quality and functionality. Especially professional chefs are enthusiastic about our degustation set. Small but versatile, you can use it when fishing, hiking or picnicking. When folded up, the degustation set can be put anywhere.



### Taschenwetzstahl / 7 0011 07

Der Taschenwetzstahl von F. Dick eignet sich hervorragend für Angler, Jäger und Camper und alle die sich gerne im Freien aufhalten. Im praktischen Taschenformat ist er der ideale Begleiter bei allen Outdoor-Aktivitäten. Er garantiert allzeit scharfe Messer in der gewohnten F. DICK-Qualität. Das perfekte Geschenk, um unterwegs nicht auf scharfe Messer verzichten zu müssen.

### Pocket Steel / 7 0011 07

The F. Dick pocket steel is perfectly suitable for fishermen, huntsmen and camper and the perfect companion in pocket size for anyone that loves outdoor activities. It guarantees sharp knives at any time in the usual F. DICK quality. The perfect gift for keeping your knives sharp, even if you're not at home.



### Taschenmesser / 8 2004 09

Der perfekte Helfer für unterwegs. Die Kombination aus rostfreier, hochwertiger Stahlklinge und warmen Olivenholz besticht nicht nur durch Funktionalität sondern auch durch Eleganz. Das Olivenholz ist eines der härtesten Hölzer weltweit und wird nur aus Bäumen gewonnen, die keine Früchte mehr tragen. Durch die feine, einzigartige Maserung ist jedes Messer ein Unikat.

### Pocket Knife / 8 2004 09

The perfect assistant when you are on the move. The combination of high-quality stainless steel blade with warm olive wood is appealing – not only for its functionality but also for its elegance. The olive tree yields one of the hardest woods in the world and is only obtained from trees that have ceased bearing fruits. The fine individual grain of the wood makes each knife unique.



# Aktionssätze/Promotion Sets

## Brotzeitset, 2-tlg. / Snack Set, 2 pieces

8 5700 02

Inhalt / Content:

Allzweckmesser, Wellenschliff /

Utility Knife, serrated edge

8 5015 11

Brotzeitgabel / Fork

9 2012 90



## Brötchenmesserset, 4-tlg. / Utility Knife Set, 4 pieces

8 5700 03

Inhalt / Content:

Allzweckmesser, Wellenschliff /

Utility Knife, serrated edge

8 5015 11



## Küchenmesserset, 3-tlg. / Kitchen Knife Set, 3 pieces

8 5700 04

Inhalt / Content:

Schälmesser / Peeling Knife

8 2605 50

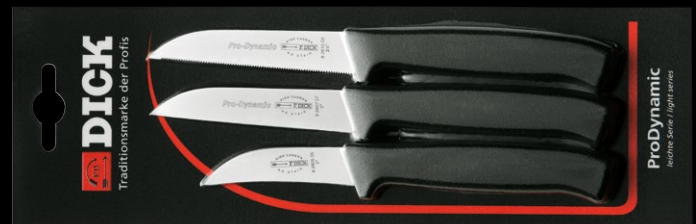
Küchenmesser / Kitchen Knife

8 2607 70

Küchenmesser, Wellenschliff /

Kitchen Knife, serrated edge

8 2610 90





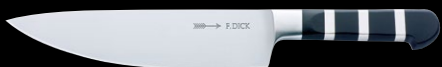
**1778**

Jubiläumsserie / Jubilee Series



**1893**

Damaszener Serie / Damascus Series



**1905**

Designer Serie / Design Series



**Premier WORLDCHIEFS**

Brillante Serie / Brilliant Series



**Premier Plus**

Geschmiedete Serie / Forged Series



**Red Spirit**

Inspirierende Serie / Inspiring Series



**ActiveCut**

Konsequente Serie / Consistent Series



**Superior**

Traditionelle Serie / Traditional Series



**ProDynamic**

Leichte Serie / Light Series



**ASIACUT**

Asiatische Serie / Asian Series



**Neue Geschenkverpackung**

Gift packaging



**ErgoGrip**

Power Serie / Power Series



**ExpertGrip 2K**

Softgrip Serie / Softgrip Series



**MasterGrip**

Spezial-Ausbeinmesser Serie / Special Deboning Knife Series



**SteriGrip**

Antibakterielle Serie / Antibacterial Series

 **DICK**  
Traditionsmarke der Profis

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Postfach 1173 · D-73777 Deizisau · Germany  
Telefon +49 7153 817-0 · Telefax +49 7153 817-219  
www.dick.de · mail@dick.de