



1905

Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt,
sondern durch Arbeit und eigene Leistung.

*Personalities are not shaped by rhetoric,
but by their own work and performance.*

Albert Einstein (1879–1955), dt.-amerik. Physiker (Relativitätstheorie), Nobelpreis 1921
Albert Einstein (1879–1955), German-American physicist (Theory of Relativity), Nobel Prize 1921

FRIEDR. DICK. ESSLINGE



Aus Tradition besser seit 1778.

Bereits im Jahre 1778 wurde Friedr. Dick in Esslingen gegründet. Inzwischen ist das schwäbische Unternehmen weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie Fleischerei- und Schleifmaschinen. Die langjährige Erfahrung und ein Höchstmaß an Qualität machen Friedr. Dick zu der führenden Marke bei Profi- und Hobbyköchen.

Alle Produkte aus dem Hause Friedr. Dick entstehen in traditioneller Herstellung unter Einsatz nachhaltiger und moderner Fertigungstechnologien. Das verleiht ihnen die hohe Wertigkeit, die lange Lebensdauer und die Verlässlichkeit, denen Friedr. Dick seinen Weltruf verdankt.

Traditionally better since 1778.

Friedr. Dick was founded in Esslingen in as early as 1778. The Swabian manufacturer is now the only global manufacturer to offer a complete range of knives, sharpening steels and tools for chefs and butchers as well as butcher's machines and sharpening machines. Its many years of experience and highest quality standards make Friedr. Dick one of the leading brands among professional and amateur chefs.

All products produced by Friedr. Dick are created using traditional manufacturing methods and state-of-the-art production technology. This gives them their high value, their long service life and the reliability to which Friedr. Dick owes its international reputation.



Die Marke der Profis.

Bei professionellen Köchen ist Friedr. Dick als Innovationsführer bekannt. Viele Preise und Auszeichnungen der Fachwelt spiegeln die Wertschätzung für unsere Produkte wider. Eine Kombination aus Kundenwünschen, Impulsen aus der Praxis und eigenen Ideen ermöglichen uns die Entwicklung innovativer Neuheiten.

Unser Qualitätsmanagement und unsere Prozessdokumentation entsprechen den Anforderungen der DIN EN ISO 9001 und EMAS 2. Friedr. Dick steht für verantwortungsvolles Handeln zum Schutz der Umwelt. Unsere Produkte zeichnen sich durch erstklassige Funktion, einen hohen Nutzwert und ein nachhaltiges Profil aus. Das schont die Ressourcen, reduziert Emissionen und zeigt die ökologische Verantwortung von Friedr. Dick.

The Brand for Professionals.

Among professional chefs, Friedr. Dick is known as a leading innovator. The appreciation for our products is reflected in the many prizes and awards we receive from experts. A combination of customer requirements, examples culled from practice and our own ideas allows us to develop innovative new products.

Our quality management and our process documentation meet the requirements of DIN EN ISO 9001 and EMAS 2. Friedr. Dick promotes and exhibits responsible conduct for the protection of the environment. Our products have first-class functionality, a high utility value and a sustainable profile. This conserves resources, reduces emissions and shows the ecological responsibility of Friedr. Dick.

Qualitätsmerkmale | *Quality features*

1. Qualitätsprägung

1. Quality control with embossed logo

2. Hohe Schnitthaltigkeit durch deutschen High-End-Chromstahl „X50CrMoV15“

2. Long-lasting cutting-edge thanks to high quality German „X50CrMoV15“ chrome steel

3. Absolute Schärfe durch zweifachen Abzug und Polieren

3. Absolute sharpness thanks to double sharpening and polishing process

4. Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge

4. Laser-tested geometry of the cutting edge and easy-cutting slender blade





8. Optimal ausbalanciert
8. *Perfectly balanced*

7. Hochwertiger, widerstandsfähiger Kunststoff
7. *High-quality, resistant polypropylene handle*

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

5. Halbkropf-Fingerschutz für einfaches Nachschärfen
5. *Half-bolster-finger guard for easy resharpening*



Original Produkte und Katalog aus dem Jahre 1905

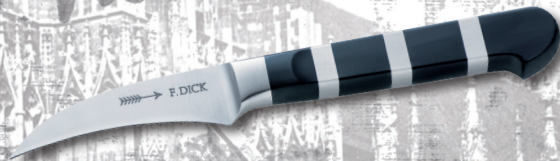
Original products and catalogue from 1905

1905 – Tradition trifft auf Moderne.

Die exklusive Designer-Serie „1905“ verknüpft Tradition und Innovation. Schon im Jahre 1905 entwickelte Friedr. Dick diese außergewöhnlichen Messer mit massiven Zwingen. Die Stahlzwingen am Griff werden mit dem Kunststoff untrennbar, spaltenlos und hygienisch verbunden. Die Klinge ist schlank angeschliffen und optimal ausbalanciert. Sie besteht aus dem High-End-Chromstahl „X50CrMoV15“. Die Prägung vollendet das klassisch-moderne Design der Serie. Um das innovative Design der 1905-Serie in seiner Zeit zu betrachten, versetzt diese Broschüre die traditionsreiche Messerreihe in ihr Jahrhundert. Sie setzt die verschiedenen Messer in Kontext mit Meilensteinen des weltweiten Zeitgeschehens rund um das Jahr 1905.

1905 – Tradition meets Modernity.

The exclusive designer series "1905" combines tradition and innovation. Friedr. Dick already developed this extraordinary knife with solid bolsters in the year 1905. The connection of the steel bolsters to the plastic is inseparable, gap-free and hygienic. The blade is well sharpened and optimally balanced and consists of the high-end chromium steel "X50CrMoV15". The embossing completes the classically modern design of the series. In order to view the innovative design of the 1905 series in its time, this brochure brings back the traditional knife series to its own century. It places the different knives in the context of the milestones of international events of the day around the year 1905.



Ulmer Münster eröffnet

Die Kreuzblume vollendet nach mehr als 500 Jahren Bauzeit den immer noch höchsten Kirchturm der Welt.

Ulm Minster opens

After a building time of over 500 years, the finial adds the final touch to what still remains the highest church tower in the world.

TOURNIERMESSER | *TOURNE KNIFE*

7 cm = 3" | 8 1946 07

Das Tourniermesser für mehr als gotische Schnitzkunst.

Mit dem handlichen Messer können Sie schneiden, schälen oder Obst und Gemüse anrichten. Die geschwungene Klinge ist dem Schneidgut angepasst und ermöglicht zügiges und effektives Arbeiten. Das Tourniermesser hätte bei der Entstehung des gotischen Ulmer Münsters mitwirken können.

The Tourne Knife for more than Gothic woodcarving.

With this handy knife you can cut, peel or prepare fruits and vegetables. The curved blade is adapted to fit to the material being cut, allowing for quick and effective work. The Tourne Knife could have aided in the building of the Gothic Ulm Minster.



Auf nach Las Vegas!

Für nur 55.000 US-Dollar kaufte die amerikanische Eisenbahngesellschaft das heutige Glücksspielparadies.

Off to Las Vegas!

The American railway company purchased today's gambling paradise for only 55,000 US dollars.

OFFICEMESSER | *PARING KNIFE*

9 cm = 3 1/2" | 8 1947 09

Das Officemesser – das perfekte Ass im Ärmel.

Kurz, wendig und scharf – das sind die Stärken des Officemessers. Es ist ein unentbehrliches und vielseitiges Werkzeug in jeder Küche, ganz gleich ob für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten oder kunstvolle Verzierungen.

The Paring Knife – the perfect ace in the hole.

Small, agile and sharp – these are the strengths of the Paring Knife. It is an essential and versatile tool in any kitchen, whether for peeling, small cutting tasks or decorations.



Geburt eines Vampirmythos

Der Roman „Dracula“ von Bram Stoker wird in London vorerst nur in einer geringen Auflage veröffentlicht.

Birth of a vampire myth

At first, only a small number of copies of Bram Stoker's novel "Dracula" are published in London.

STEAKMESSER | *STEAK KNIFE*

12 cm = 4 ½" | 8 1902 12

Nicht nur Steakfreunde mögen es blutig...

Schneiden Sie Ihr Steak, Fleisch und Filet mit einem Schnitt – sauber und appetitlich.
Das Steakmesser ist einzeln oder im 2er- bzw. 4er-Set erhältlich.

Not only steakhouse friends like it bloody...

*Cut your steak, roast or fillet with one precise cut – bite-size and appetizing.
Available individually or in sets of two or four knives.*



Musical Poème d'Oscar W

Musique

Richard Stra

Eine skandalöse Performance

Am 9. Dezember fand die Uraufführung der Oper „Salomé“ von Richard Strauss in Dresden in der Semperoper statt und sorgte mit Perversion und Dekadenz für unterschiedliche Meinungen bei den Kritikern.

A scandalous performance

The world premiere of Richard Strauss' opera "Salome" took place on December 9th in the Semperoper in Dresden, Germany. With perversion and decadence, the opera caused different opinions among its critics.

Das Kräutermesser tanzt souverän über das Schneidebrett.

Die runde Form und die geschwungene Schneide des Messers erleichtern den Wiegeschnitt und ermöglichen damit gleichmäßig geschnittene Kräuter. Auch für das Brechen von Parmesan ist das Messer bestens geeignet. Dank der mandelförmigen Form der Messerspitze bohrt sich die Klinge problemlos in den Käse und man bricht mühelos verzehrfertige Stücke heraus.

The herb knife dances confidently over the cutting board.

The round shape and the knife's curved cutting edge make "pinch" cuts easy, creating evenly cut herbs. It is also perfectly suitable for breaking Parmesan. Thanks to the almond shape of the knife tip, the blade easily drills into the cheese to effortlessly break out ready-to-eat pieces.



Das Zeitalter der Luxusliner

Die Titanic verbindet das gesamte Ingenieurswissen des jungen 20. Jahrhunderts in einem „unsinkbaren“ Schiff.

The Age of the Luxury Liner

The Titanic brings together the entire engineering expertise of the early 20th century in the form of an “unsinkable” ship.

ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF | *UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE* 13 cm = 5" | 8 1910 13

Zuverlässiger als die Titanic.

Das Allzweckmesser zerteilt Ihr Schneidgut glatt und ohne es zu zerquetschen. Die Welle ermöglicht einen einzigartig glatten Schnitt, auch bei schwierigem und empfindlichen Schneidgut.

More reliable than the Titanic.

The Utility Knife cuts your material smoothly and without crushing it. The serration of the edge allows a smooth cut even on delicate and tender foods.



Kokain wird salonfähig

Neues Getränk findet reißenden Absatz: die kokainhaltige Cola kommt in die Läden.

Cocaine becomes socially acceptable

A new drink sells like hot cakes: cocaine-containing cola hits the stores.

UNIVERSALMESSER, KULLENSCHLIFF | *UTILITY KNIFE, KULLENSCHLIFF* 15 cm = 6" | 8 1911 15K

Feiner als so manches Pulver.

Dieses Messer ist für den universellen Einsatz in der Küche wie geschaffen. Die eingeschliffenen Kullen auf der Flachseite des Messers erzeugen Luftpolster, die das Haften des Schneidguts minimieren. So sind besonders feine Schnitte möglich, durch die Sie unterschiedlichste Anforderungen meistern können.

Finer than many powders.

This knife is designed for universal use in the kitchen. The Kullen ground into the flat side of the knife create air cushions, preventing food from sticking to the knife and thus enabling fine cutting. This allows you to master a wide variety of tasks.



Postkutsche ade

Die erste automobilbetriebene Kraftpostlinie in Deutschland nimmt auf der rund 10 km langen Strecke zwischen Bad Tölz und Lenggries ihren Betrieb auf.

Farewell, stagecoach

The first car-operated postal service in Germany starts up on a roughly 10 km route between Bad Tölz and Lenggries.

AUSBEINMESSER, FLEXIBEL | *BONING KNIFE, FLEXIBLE*

15 cm = 6" | 8 1945 15

Nicht nur für die Kraftpostlinie zwischen Bad Tölz und Lenggries, sondern für die ganze Welt.

Zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen eignet sich das Ausbeinmesser am Besten. Mit seiner flexiblen Klinge passt sich dieses Messer ideal an das Schneidgut an: Sie entfernen weder zu viel, noch zu wenig.

Not only for the motorized postal service between Bad Tölz and Lenggries, but for the whole world.

For extracting bones, removing fat and sinew, the Boning Knife is the best choice. With its flexible blade, this knife slices exactly where you want it to: You remove neither too much, nor too little.



Das Empire schlägt Brücken

König Eduard VII. eröffnet schon vor seinem Amtsantritt die modernste Brücke Londons: die Tower Bridge.

The Empire builds bridges

Even before his inauguration, King Edward VII opens the most state-of-the-art bridge in London: the Tower Bridge.

ZERLEGEMESSER | *CARVING / BUTCHER'S KNIFE*

18 cm = 7" | 8 1925 18

Für alles, was sich nicht, wie die Tower Bridge, von selbst in zwei Teile zerlegt.

Das Zerlegemesser hat eine außergewöhnliche Klingenform, die von den Profis aus der Fleischindustrie inspiriert wurde. Durch die geschwungene Klinge sind besonders lange und exakte Schnitte möglich. Ohne abzusetzen, zerlegen Sie Ihr Fleisch mühelos, entfernen Sehnen oder Fett und erhalten genau die Fleischstücke, die Sie möchten.

For everything that doesn't divide itself into two parts like the Tower Bridge.

This Carving Knife has a unique blade shape that was inspired by the professionals in the meat industry. The curved blade allows you to make particularly long and precise cuts. With this knife, you can cut your meat effortlessly, remove tendons or fat, obtaining just the pieces you want.



Neues Heim für die New York Times

Die berühmte Zeitung findet ihr neues Heim am eigens für sie geschaffenen New York Times Square.

New home for the New York Times

The famous newspaper finds a specially made new home in New York Times Square.

FILETIERMESSER, FLEXIBEL | *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

18 cm = 7" | 8 1954 18

Machen Sie es wie die New York Times und sichern Sie sich ein besonderes Filetstück.

Die schlanke und sehr flexible Klinge ermöglicht das Auslösen von Geflügel und das Ablösen der Haut bei Frischfleisch. Ebenso erlaubt es das Herauslösen von Gräten und das Filetieren von Fisch.

Die fertigen Filets sehen so aus wie sie sollen: appetitlich, an einem Stück, mit einem präzisen Schnitt.

Do what the New York Times did and get yourself a "prime cut".

The slim and very flexible blade allows you to bone out poultry and remove skin from fresh meat.

It also allows you to fillet and remove bones from fish. With this knife, fillets look the way they should: appetizing, whole and precisely cut.



Manege frei

Der Schausteller Carl Krone gründet den größten Zirkus Europas: die Menagerie Circus Charles, den heutigen Circus Krone.

Step right up

The showman Carl Krone founds the largest circus in Europe: the Menagerie Circus Charles, the present-day Circus Krone.

TRANCHIERMESSER | *CARVING KNIFE*

15 cm = 6" | 8 1956 15
21 cm = 8 1/2" | 8 1956 21

Auch für die alltägliche Raubtierfütterung geeignet.

Diese scharfe und schlanke Klinge schneidet problemlos Fleisch wie Schinken und Braten in präzise, dünne Scheiben und reduziert das Auslaufen von schmackhaftem Bratensaft. Auch große Stücke sind für das Tranchiermesser und seine Schärfe kein Problem.

Also suitable for the everyday feeding of predators.

The sharp, thin blade can be used to carve meat such as ham and roasts into perfect, thin slices, thus reducing the loss of delicious meat juices. Even large pieces are no challenge for the Carving Knife and its sharpness.



Physiker erklärt die Welt für „relativ“

Albert Einstein versetzt die Physikwelt mit seiner Verknüpfung von Masse und Energie, der Relativitätstheorie, in Aufruhr.

Physicist declares the world to be “relative”

Albert Einstein throws the physics world into turmoil by postulating the equivalence of mass and energy, the Theory of Relativity.

TRANCHIERMESSER, WELLENSCHLIFF | *CARVING KNIFE, SERRATED EDGE* 21 cm = 8 1/2" | 8 1955 21

Von vielen zunächst belächelt, aber inzwischen nicht mehr wegzudenken.

Mit dem Tranchiermesser schneiden Sie Braten, Fleisch und Schinken in perfekte, dünne Scheiben. Der gezackte Wellenschliff schneidet Krusten, z. B. beim Braten, einfach und schnell. Auch bei Obst und Gemüse mit fester Schale ermöglicht der Wellenschliff ein müheloses Schneiden.

At first ridiculed by many, but now indispensable.

The slicer allows you to carve roasts, meat and ham into perfect, thin slices. The zigzag serrated edge easily and quickly cuts through crusted edges that may develop during roasting. The serrated edge also enables effortless cutting, even through fruits and vegetables with firm skins.



Ein komischer Vogel

Ein starrer Zeppelin soll schon bald als modernstes Reisemittel der Welt durch den Luftraum fliegen.

An odd bird

A rigid Zeppelin would soon take flight as the most state-of-the-art means of travel in the world.

SANTOKU, KULLENSCHLIFF | *SANTOKU, KULLENSCHLIFF*

18 cm = 7" | 8 1942 18K

Das Santoku – genauso exotisch wie der Zeppelin.

Diese traditionelle asiatische Klingenform ermöglicht einen vielseitigen Einsatz zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Die eingeschliffenen Kullen erzeugen Luftpolster, die das Haften des Schneidguts minimieren und somit besonders feine Schnitte ermöglichen.

The Santoku – just as exotic as the Zeppelin.

This classic Asian knife has many uses for the preparation of seafood, meat and vegetables. The blade has a Kullen edge, creating a cushion of air, which minimizes food from sticking to the knife and allows especially fine cutting.



Cullinan-Diamant landet im Londoner Tower

Der bis dato größte Rohdiamant der Welt wurde kurz nach seiner Entdeckung Teil der britischen Kronjuwelen.

Cullinan diamond finds its way to the Tower of London

Shortly after its discovery, the largest raw diamond in the world to date became part of the British Crown Jewels.

KOCHMESSER | *CHEF'S KNIFE*

15 cm = 6" | 8 1947 15
21 cm = 8 1/2" | 8 1947 21
26 cm = 10" | 8 1947 26

Der Diamant in jeder Küche.

Der Klassiker und das Herzstück der professionellen Küche ist das Kochmesser mit seiner stabilen Klinge. Es ist der wichtigste Küchenhelfer für alle Gelegenheiten: zum Schneiden von Gemüse, Fleisch oder Fisch. Die geschwungene Klingenform erleichtert außerdem den Wiegeschnitt und ist damit ideal für die Verarbeitung von Kräutern und Zwiebeln.

The diamond in every kitchen.

The classic knife and the heart of any professional kitchen is the chef's knife with its stable blade. It is the most important kitchen tool for all occasions: for cutting vegetables, meat or fish. The curved shape of the blade also makes it easy to make rocking cuts and is therefore ideal for processing herbs and onions.



Das bekannteste Fossil erwacht zum Leben

Der Paläontologe Henry Fairfield Osborn erstellt die Erstbeschreibung von Tyrannosaurus rex.

The most well known fossil comes alive

Palaeontologist Henry Fairfield Osborn writes the first description of Tyrannosaurus rex.

AJAX, KOCHMESSER | AJAX, CHEF'S KNIFE

20 cm / 8" | 8 1922 20

Imposant wie ein Dinosaurier – und stirbt garantiert nicht aus.

Die auffällige Klingenform mit breitem Klingenblatt und geschwungener Schneide erinnert an einen Spalter und ist damit ideal zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel geeignet. Dank des praktischen Loches in der Klinge kann das Messer problemlos aufgehängt werden.

As imposing as a dinosaur – and definitely won't go extinct.

The striking blade style with a wide side and curved cutting edge is reminiscent of a cleaver, thus an ideal tool for processing meat and poultry. The knife can be hung up easily thanks to the practical hole in the blade.



Persil startet durch

Henkel bringt das erste selbsttätige, chemische Waschmittel Deutschlands auf den Markt.

Persil off to a flying start

Henkel brings Germany's first self-acting chemical laundry detergent on the market.

UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF | *UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE* 26 cm = 10 " | 8 1951 26

Schneidet „fast wie von selbst“.

Diese Klinge eignet sich ideal zum Schneiden von Braten mit Krusten, Brot, Torten sowie Obst und Gemüse mit harten Schalen.

Cuts “almost automatically”.

This blade is ideal for cutting crusty roasts, bread, cakes, fruits and vegetables with hard skins.



Erster Sportwagen aus dem Hause Mercedes

Anfang des 20. Jahrhunderts baute die Daimler-Motoren-Gesellschaft den Sportwagen „Mercedes-Simplex 40/45 PS“ mit 6786 cm³ Hubraum und satten 45 PS.

First sports car built by Mercedes

At the beginning of the 20th century, Daimler-Motoren-Gesellschaft built the sports car “Mercedes-Simplex 40/45 PS” with an engine displacement of 6786 ccm and an impressive 45 p.

BROTMESSER, WELLENSCHLIFF | *BREAD KNIFE, SERRATED EDGE*

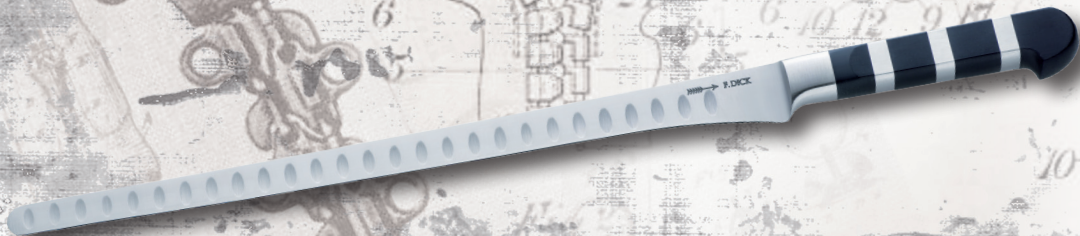
21 cm = 8 1/2" | 8 1939 21
32 cm = 12 1/2" | 8 1939 32

Das Brotmesser – der Mercedes unter den Messern.

Das Brotmesser ist ein spezielles Messer mit zackigem Wellenschliff. Für alle harten und weichen Brotsorten geeignet. Darüber hinaus wird es auch für sehr großes Geflügel, wie Truthähne und Fisch verwendet. Melonen lassen sich unkompliziert mit diesem Messer zerkleinern. Die 32 cm Klingenlänge gestattet mit einem einzigen Schnitt Scheiben besonders gleichmäßig abzuschneiden.

The Bread Knife – the Mercedes among knives.

The Bread Knife is a special knife with a serrated edge and sharp point for all hard and soft types of bread. It can also be used for large poultry, such as turkey and also fish. Melons can be cut up easily with this knife. The blade is 12 1/2" long, making it easy to cut slices very evenly with just a single cut.



Heute hui, damals pfui

Damals floppte der Reißverschluss – heute werden in Deutschland jährlich rund 70 Millionen laufende Meter produziert.

Once phooey, now hooey

Back then, the zipper was a flop – today about 70 million running meters are produced in Germany every year.

LACHS-/SCHINKENMESSER, KULLENSCHLIFF |
SALMON/HAM SLICER, KULLENSCHLIFF

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

Nur der Profi erkennt wahre Größe auf den ersten Blick.

Aufgeschnittener Lachs und Schinken sieht nicht nur schöner aus, sondern schmeckt auch besser, wenn er hauchdünn aufgeschnitten ist. Dieses Messer ist mit einer flexiblen Klinge und Kullen ausgestattet. Das Luftpolster der Kullen minimiert das Anhaften des Schneidguts an der Klinge und sorgt für perfekte, dünne Scheiben.

Only the expert recognizes true greatness at first sight.

Salmon or ham slices look and taste better when they are cut paper thin. This knife is equipped with a flexible blade and the Kullenschliff. The air cushion of Kullen minimizes the adhesion of the food to be cut by the edge and ensures perfect, thin slices.



Stadion sucht Team

Im westlichen London wird der Fußballverein FC Chelsea gegründet, da die bereits bestehenden Fußballvereine nicht im neu gebauten Stadion spielen wollen.

Stadium looking for team

In the west of London, the football club FC Chelsea is founded, as the football clubs already in existence refuse to play in the newly built stadium.

TRANCHIERGABEL | *CARVING FORK*

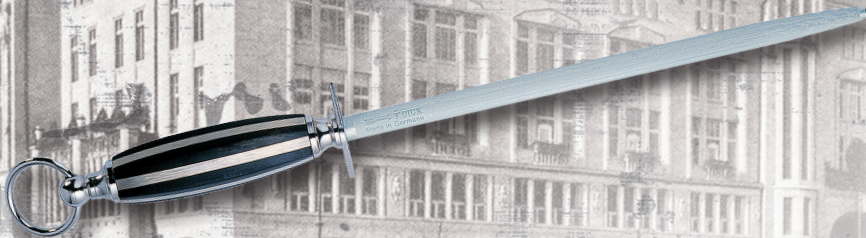
20 cm = 8" | 9 1901 20

Die Kombination macht's.

Die Gabel hilft Ihnen beim Fixieren eines Bratenstücks oder beim Aufschneiden von Geflügel sowie beim Wenden von Fleisch. Der wertvolle Bratensaft kann auf diese Weise nicht auslaufen.

That's what combination is all about.

The roasting fork assists you with the preparation of roasts, in carving poultry, and in turning meat. The valuable juices therefore remain inside the meat, where they belong.



Einkaufen auf 24.000 m²

Ein berühmter Kaufmann eröffnet das Luxus-Warenhaus „Kaufhaus des Westens“ (KaDeWe) für die oberen Zehntausend Berlins.

Shopping on 24,000 sqm

A famous salesman opens the luxury department store “Kaufhaus des Westens” (KaDeWe) for the top ten thousand of Berlin.

WETZSTAHL, STANDARDZUG | *SHARPENING STEEL, REGULAR CUT* 25 cm = 10" | 7 5871 25

Lieber Messer statt Sohlen wetzen.

Gute Qualitätswerkzeuge brauchen Pflege und müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Durch die Abnutzung am Schneidgut oder an der Unterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Ein guter Wetzstahl darf deshalb in keiner Küche fehlen, denn nur mit scharfen Messern macht Kochen Spaß.

Better to grind Knives than soles.

Good quality tools require maintenance and must be sharpened regularly. In time, even the best knife will lose its sharpness through constant contact with food or the chopping board. A good sharpening tool should therefore be available in every kitchen because cooking is only pleasurable when sharp knives are used.



F. DICK

Messerpflege.

Die Pflege Ihrer Messer ist der Garant für die lange Lebensdauer und den Spaß am Kochen. Als Schneidunterlage empfehlen wir Bretter aus Holz oder Kunststoff. Harte Unterlagen, wie z. B. Glas, Marmor oder Granit, lassen Ihre Messer sehr schnell stumpf werden.

Messerreinigung.

Wir empfehlen die Reinigung per Hand unter fließendem Wasser mit einem sanften Lappen und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie Ihre Messer nach dem Reinigen sorgfältig ab.

Knife care.

Taking care of your knives guarantees that they have a long service life and heighten your enjoyment for cooking. We recommend using wooden or plastic cutting boards. Knives can become blunt very quickly if used on a cutting board made of glass, marble or granite, for example.

Knife cleaning.

We recommend cleaning the knives by hand under running water with a soft cloth and mild detergent. Dry your knives carefully after cleaning.



Die fachgerechte Aufbewahrung.

Zu Ihrer Sicherheit und um die Schneiden der Klingen zu schützen, empfehlen wir zur Aufbewahrung der Messer einen Messerblock oder eine Magnetleiste. Für die Aufbewahrung in der Schublade empfehlen wir unseren Klingenschutz „Edge Guard“.

Schärfen.

Qualitätswerkzeuge müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Ein guter Wetzstahl oder entsprechende Wetzhilfen dürfen deshalb in keiner Küche fehlen. Tipp: Machen Sie es wie die Profis! Richten Sie die Schneide durch häufiges, kurzes Wetzen vor oder nach jeder Benutzung wieder auf.

Proper storage.

For your safety and to protect the cutting edges of the blades, we recommend that you store the knives in a knife block or on a magnetic rail. We recommend our "Edge Guard" for storage in a drawer.

Sharpening.

Quality tools must be resharpened on a regular basis. A good sharpening steel or appropriate sharpening tools are therefore a must for every kitchen. Tip: Do what the professionals do! Straighten the cutting edge again before or after each use after frequent, short sharpening.

Weitere Produkte finden Sie unter www.dick.de
For more products, visit www.dick.de

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
D-73779 Deizisau / Germany
Phone +49 7153 817-0 | Fax +49 7153 817-219
mail@dick.de | www.dick.de
facebook.de/Friedr.Dick



Traditionsmarke der Profis