

1778



*» Aus dem Zusammenwirken von innovativen Methoden der Fertigung und traditionellem Handwerk entstehen Unikate, mit denen wir einen neuen Maßstab für Schneidkultur setzen.«*

*» The combination of innovative production methods and traditional artwork creates unique pieces and allows us to set a new standard for cutting.«*

WILHELM LEUZE . GESCHÄFTSFÜHRER/CEO . FRIEDR. DICK GMBH & CO. KG



UNSERE KOSTBARSTEN  
*THE PRECIOUS*

Aus Liebe zum Kochen.

*Born from a love of cooking.*

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an der hohen Schneidkultur aus dem Hause Friedr. Dick. Schneiden und Schärfen ist unsere Welt – seit 1778. Heute gilt Friedr. Dick weltweit als führende Marke der professionellen Köche. Produkte aus unserem Hause zeichnen sich durch klassisches Design, durchdachte Funktion und höchste Qualität aus. Sie sind von bleibendem Wert und damit unabhängig von kurzlebigen Trends. Aus der Verbindung traditioneller Herstellungsweisen mit modernster Fertigungstechnologie entstehen Messer von hoher Wertigkeit, an denen Sie ein Leben lang Freude haben werden. Die Messer sind für den täglichen Gebrauch konstruiert, gediegen in Material und Ausführung sowie zeitlos in ihrer Formsprache. Aus Liebe zum Kochen und mit jahrhundertelanger Erfahrung haben wir unsere hochwertigste Messerlinie geschaffen – die Serie 1778, ein Schneiderlebnis von überraschender Sensibilität und Perfektion.

*Thank you for your interest in the high quality knives from Friedr. Dick, where cutting and sharpening have been our business since 1778. Friedr. Dick is the leading brand of choice for professional chefs all over the world. Our products are characterized by their classic, well-considered design and their high quality. Retaining their value over many years, they outlive short-term fads and trends. Our high quality knives are made with a combination of traditional methods and state-of-the art production technology. This provides you with a robust, timeless knife suitable for everyday use, which will give you a lifetime of cooking enjoyment. We have put all our enthusiasm for our products and our experience of centuries into creating our highest quality knife range "1778", masterpieces of cutting precision.*

DOUBLE X VG12

 **F. DICK**

MADE IN GERMANY

1778





1778

DOUBLE X VG12  
E. DICK  
MADE IN GERMANY



Mit Tradition aktiv in die Zukunft. Eine Vision wird Realität.

*Taking our tradition into the future: turning a vision into reality.*

Die Manufaktur Friedr. Dick wurde 1778 im schwäbischen Esslingen gegründet. In dieser Gegend gab es findige Tüftler, deren Erfindungen bis heute nachhaltige Wirkung zeigen. Zu ihnen zählte auch Paul Friedrich Dick. 1893 entwarf er die Vision eines Messers mit Dreilag Stahl, das die Vorteile des Kohlenstoffstahls und des rostfreien Stahls verbindet. Die technische Umsetzung war jedoch zur damaligen Zeit nicht möglich. Fast wäre die geniale Idee in Vergessenheit geraten, hätte nicht Wilhelm Leuze, Hobbykoch und Großneffe des Kommerzienrates Friedrich Dick, die Vision im Jahr 2003 Realität werden lassen. Mit der Messerserie 1778 schuf er ein perfektes und exklusives Kochwerkzeug für alle Freunde der guten Küche – zum 225-jährigen Jubiläum.

*Friedr. Dick was founded in 1778 in Esslingen am Neckar, in the Swabian region of Germany. This area is renown for having produced a number of clever innovators, whose brilliant ideas and inventions still make their mark today. In 1893, Paul Friedrich Dick, one of their number, came up with a clever design for a knife made of three-layer steel, which combined the advantages of carbon steel with those of stainless steel. At the time, however, the technical know-how needed to turn his dream into reality did not yet exist. This great idea could have been lost forever, had not Paul Friedrich Dick's great nephew Wilhelm Leuze, himself a keen cook, turned this vision into reality in 2003. The resulting "1778" Jubilee Knife series, brought out for the 225th anniversary of the company, comprise a set of fantastic, exclusive kitchen utensils for all fans of good cooking.*



Erlebnis 1778.

*The "1778" experience.*

Wegen der extrem schlank ausgeschliffenen, scharfen Klinge wird das Schneiden und Kochen zu einem „schwerelosen“ Vergnügen. Die Messer der Serie 1778 sind einfach zu führen und erzeugen einen atemberaubenden, sauberen Schnitt. So wird das Schneidgut weder gebrochen noch gequetscht. Durch den ästhetischen, haptisch in Volumen und Form vollendeten Griff liegen die Messer besonders sicher und angenehm in der Hand. Perfekt ausbalanciert und superscharf wird das Arbeiten mit den 1778-Messern zu einem Erlebnis, das Sie nicht mehr missen möchten. So erging es uns, als wir die Messer zum ersten Mal fühlen und mit ihnen arbeiten durften. Sie werden diese Faszination spüren!

*Thanks to the sharp, extremely thinly ground blade of a "1778" knife, cutting and chopping in the kitchen become an effortless pleasure. The knives are easy to guide and create a breathtakingly clean cut, ensuring that the item being cut does not fall apart or becomes crushed. The beautifully-designed, ergonomic and weighted handle sits securely and comfortably in your hand. Perfectly balanced and super sharp, working with the "1778" knife series is a fabulous experience not to be missed. This is what we felt when we held and were allowed to work with the knives from the "1778" range for the first time; and we are sure you will feel the same way too!*



## Serie 1778: Ein Kunstwerk der Technik & ein neues Kapitel der Tradition. *The "1778" series: A technological work of art.*

Der Kern dieser besonderen 1778-Messer besteht aus einer hauchdünnen Schicht des hochlegierten Double X VG 12-Kohlenstoffstahls mit einer extremen Härte von 61° HRC. Nach einer geheimen Rezeptur von Kommerzienrat Paul Friedrich Dick haben wir dem schneidenden Herzstück besondere Zutaten wie Kobalt, Mangan und Molybdän hinzugefügt. Damit ist ein elastisches Gefüge und somit ein feineres, gleichmäßigeres Schneiden gewährleistet. Diese für Friedr. Dick geschützte Stahlbezeichnung ist besonders schnitteinflussend und verlängert die Standzeit der Schneide erheblich. Da Kohlenstoffstahl jedoch korrosionsgefährdet ist und zum Beispiel ein starker Zwiebelgeschmack daran lange haften würde, haben wir den Kern im Sandwichverfahren in geschmacksneutralen, hochlegierten Stahl eingebettet.

Alle Messer aus der Serie 1778 werden von langjährigen, erfahrenen Mitarbeitern handgeschärft und handabgezogen. Die Spezialisten bearbeiten sowohl den Griff als auch die Schneide eines jeden Messers von Hand. Der Griff aus ausgesuchtem Pflaumenholz macht jedes Stück zu einem Unikat, das seinen eigenen Farbcharakter hat. Bis Sie ein 1778-Messer in Ihren Händen halten, hat es über 45 Arbeitsschritte durchlaufen.

*The core of the knives in the exclusive "1778" series consists of a very thin layer of high-alloy double X VG-12 grade carbon steel with an extreme hardness of 61° HRC. Using Paul Friedrich Dick's original secret formula, we have added elements such as cobalt, manganese and molybdenum to the knife's core, giving the blade a more elastic structure which in turn guarantees a more delicate, even cut. This special steel definition – patented by Friedr. Dick – is not only particularly effective for cutting but also considerably lengthens the lifetime of the blade. As carbon steel is both susceptible to corrosion and can retain strong flavours such as onion for a considerable length of time, we use a sandwich process to embed this core into a high-alloy, odour-free steel.*

*All knives in the "1778" series are honed and sharpened by hand by our experienced craftsmen. Even the specially-selected plumwood handle, giving your new knife its own unique colour pattern, is worked by hand. By the time you hold your new "1778" knife in your hand, it will have gone through 45 separate, expertly-executed stages in its production!*



## OFFICEMESSER/PARING KNIFE

### DAS KLASSISCHE ALLZWECKMESSER.

Ursprünglich für die amerikanische Armee entwickelt, ist es unentbehrlich zum Schälen, Schneiden und Verzieren. Besonders handlich und vielseitig einsetzbar durch die kurze Klinge.

### *THE CLASSIC MULTI-PURPOSE KNIFE.*

*Originally designed for the American military, this knife is indispensable for peeling, chopping and embellishing. Its short blade makes it particularly easy to use, and the knife of choice for a multitude of kitchen tasks.*





1778

DOUBLE X VG12  
STEEL  
F. DICK  
MADE IN GERMANY



## KOCHMESSER/CHEF'S KNIFE

DER EUROPÄISCHE KLASSIKER.

Das Herzstück einer guten Küche. Perfekt ausbalanciert zum Wiegen, Schneiden, Zerteilen und Zerlegen. Schneidet Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse – ein Multitalent in der Küche.

*THE EUROPEAN CLASSIC.*

*The centrepiece of any good kitchen. Perfectly balanced for coarse and fine chopping, cutting and carving. Whether used for cutting up meat, fish, fruit or vegetables, this knife shines.*



1778

DOUBLE X VG12

F. DICK

MADE IN GERMANY

## SANTOKU/SANTOKU

DER JAPANISCHE KLASSIKER.

Das Messer zum Schneiden von Gemüse und rohem Fleisch, aber auch für fertige Braten und Fisch geeignet. Ideal für feinste Filetierung und kunstvolle Portionierung.

*THE JAPANESE CLASSIC.*

*As well as being the perfect utensil for chopping vegetables and raw meat, this knife is also suitable for roasts and fish. Ideal for delicate filleting and for artistic presentation.*



1778

DOUBLE X VOYD  
STEEL  
F. DICK  
MADE IN GERMANY

## CHINESISCHES KOCHMESSER/*CHINESE CHEF'S KNIFE*

### DER CHINESISCHE KLASSIKER.

Das wichtigste Messer in der chinesischen Küche. Es eignet sich zum Schneiden von Gemüse, Kräutern, Salat, Obst usw. und auch zum Zerteilen von Geflügel. Durch das Übergreifen von Zeigefinger und Daumen über den Klängenrücken handhabt der Koch dieses spezielle Messer spielerisch.

### *THE CHINESE CLASSIC.*

*The most important knife in Chinese cookery. Designed for chopping vegetables, herbs, salad leaves and fruit, it also lends itself well to cutting up poultry. With a forefinger and a thumb placed on the back of the blade, this special knife can be used with playful ease.*

So schützen Sie die Klingen: Die richtige Aufbewahrung.

*How to protect the blade: the correct storage.*

Messer sollten Sie generell in einem geeigneten Messerblock, an einer Magnetschiene oder mit einem Klingenschutz versehen aufbewahren. Vermeiden Sie auf jeden Fall, dass die extrem ausgeschliffene und polierte Schneide mit anderen harten Materialien wie Metallen, Keramik und Stein in Berührung kommen. Mit der Serie 1778 gewinnen Sie noch mehr Spaß am Kochen und genießen das Gefühl, etwas ganz Besonderes zu besitzen. Hüten Sie die Messer deshalb wie Ihren Augapfel.

*Knives should always be stored in a suitable knife block, on a magnetic board or in a protective edge guard. Under no circumstances should a finely honed and highly polished blade come into contact with other hard materials such as metals, ceramic or stone. Enjoy the feeling of possessing something really quite special and treasure your knife.*

*Incomparable and eternal*

*Für die Ewigkeit und ohne Gleichen*



Lange Spaß am Schneiden:  
Die richtige Pflege.

*Enjoy for longer: how to care  
for your knife.*

LANGLEBIG UND GUT

Die wertvollen Messer der Serie 1778 verdienen ganz besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Pflege. Richtig gepflegt, haben Sie in jedem dieser Messer einen Freund fürs Leben.

LONG-LASTING AND GREAT

*The valuable knives from the "1778" series deserve special care and attention. Looked after properly, this knife will be your friend for life.*

*Caring for your knife*

*Die richtige Pflege*



## EIN HAUCH ÖL FÜR DEN HOLZGRIFF

Sie müssen nicht mehr, wie im 19. Jahrhundert, die Klinge jeden Tag einölen oder pudern, sondern sollten sie zum langfristigen Schutz ab und zu mit guten, lebensmittelechten Ölen aus der Küche (z.B. Olivenöl) verwöhnen. Dies gilt für die Klinge, aber auch für den naturbelassenen Holzgriff.

### *A TOUCH OF OIL FOR THE WOODEN HANDLE*

*The days of applying oil and powder to your knives every day belong back in the 19th century. However, for long term care, knives should be treated now and again with quality cooking oil from the kitchen (e.g. olive oil). This is suitable for the blade as well as for the natural wooden handle.*

## AM BESTEN MIT DER HAND

Reinigen Sie Ihr wertvolles Messer auf keinen Fall in der Spülmaschine! Die extrem feine Schneide wird sonst im äußersten Bereich leicht umgebogen und verliert ihre optimale Schneidleistung. Zudem besteht der Griff aus dem natürlichen Werkstoff Holz und ist keinesfalls spülmaschinengeeignet. Am besten spülen Sie Ihr Messer direkt nach Gebrauch mit klarem Wasser, reinigen und trocknen es anschließend ab.

### *BY FAR THE BEST CARE IS BY HAND*

*Never put your valuable knife in the dishwasher! This will lead to the extremely fine blade becoming bent on the outside, thus destroying the quality cutting performance. The natural wood handle is also not dishwasher proof. Knives should preferably be rinsed directly after use with clear water, then cleaned and dried.*

## Die Schärfe erhalten: Mit Wetzstahl und Messerschärfer.

### *Keeping sharp: Sharpening steel and knife sharpeners.*

Achtung: Wegen des einzigartigen Materialaufbaus und der besonderen Schneidengeometrie sollten die 1778-Messer nicht zum Knochen spalten, Hummer knacken, sondern nur zum Schneiden eingesetzt werden. Als Schneidunterlage empfehlen wir ein Brett aus Holz oder Kunststoff. Doch selbst beim Schneiden auf geeigneten Schneidunterlagen verliert das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Häufig wiederholtes Wetzen am Wetzstahl verlängert die Standzeit der Schärfe erheblich. Hier ist wegen der außergewöhnlichen Härte vor allem der Wetzstahl DICK Titan zu empfehlen.

Sollte das Wetzen nicht mehr zum gewünschten Erfolg führen, empfehlen wir, das Messer nachschleifen zu lassen. Dies bitte nur in einem Fachbetrieb.

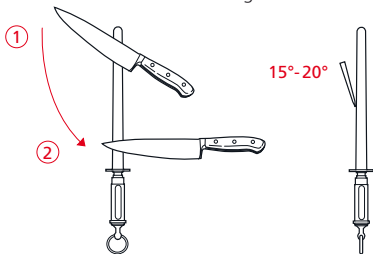
*Caution: Precisely because of the unique material structure and the special cutting technology of the "1778" knives, they should not be used for chopping bones, portioning lobsters, or be misused in any other way. We recommend using a cutting board made of wood or plastic. However, even the best knife used on the best boards will lose its sharp edge over time. Frequent and repeated use of a sharpening steel considerably prolongs the sharpness of the blade. Because of the remarkable hardness of the knives in the "1778" series, we recommend using the Dick titan sharpening steel.*

*If home sharpening or whetting ceases to have the desired effect, we recommend that you have your knives ground or sharpened by a qualified specialist.*

## RICHTIGES WETZEN MIT DEM WETZSTAHL. CORRECT USE OF THE SHARPENING STEEL.

Um das Messer zu schärfen, ziehen Sie die Klinge mehrmals von links und rechts über die ganze Länge des Wetzstahls im Winkel von  $15^\circ - 20^\circ$ .

*To sharpen the knife, draw the cutting edge several times along the entire length of the sharpening steel at an angle of  $15^\circ - 20^\circ$ , alternating between the left and the right hand side of the knife.*



## WETZSTAHLERSATZ RAPID STEEL ACTION. SHARPENING UNIT RAPID STEEL ACTION.

Bei dem Wetzstahlersatz Rapid Steel action wird das Messer mit leichtem Druck bogenförmig durch den Spalt des Schärfgeräts gezogen. Mehrmals wiederholen – schon haben Sie ein scharfes Messer.

*Using the sharpening unit Rapid Steel action, draw the knife through the slot of the tool. After repeating this action a few times, you will have a razor-sharp knife in your hand!*



Keinesfalls sollten Sie Wetzhilfen mit Hartmetall-Plättchen oder -Rädchen verwenden. Meiden Sie zudem schnelllaufende, trockene Schleifbänder. Sie erhitzen die Klinge zu stark und entziehen dem hochwertigen Stahl die Härte.  
*Never use sharpening tools containing cemented carbide tips or wheels. Fast, dry grinding belts should also be avoided as these may heat the blade and rob the steel of its hardness.*

Seit 1778: Manufaktur Friedr. Dick.

*Friedr. Dick: at the cutting edge of knife production since 1778.*



Altes Gebäude/Old building

**EIN FAMILIENUNTERNEHMEN MIT TRADITION.**

Friedr. Dick ist auch nach mehr als 230 Jahren weiterhin in Familienbesitz. Unsere langjährige Erfahrung und das umfangreiche Messermacher-Know-how bilden die Basis für die kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten aus unserem Hause. Traditionelle Herstellungsverfahren verbinden wir mit dem Einsatz modernster Fertigungstechnologien.

**A FAMILY COMPANY WITH A STRONG TRADITION.**

*Friedr. Dick was founded in Esslingen am Neckar, Germany and is still family owned over 230 years later. Our products are made using the best mix of traditional methods and state-of-the-art production technology. Innovation and continuous development are also important to us, and are driven by our many years of experience and comprehensive expertise.*



Neues Gebäude/New building

## DIE FÜHRENDE MARKE DER PROFIS.

Unsere Präzisionswerkzeuge erfüllen höchste ergonomische Anforderungen und sind deshalb optimal in der Handhabung. Sie zeichnen sich durch ein Höchstmaß an Qualität und Langlebigkeit aus. Weltweit gilt Friedr. Dick als führende Marke im professionellen Bereich.

## *THE PROFESSIONAL'S ONLY CHOICE.*

*Our utensils offer fantastic ease of use with an extremely high degree of precision as well as meeting the most stringent ergonomic requirements. Long-lasting and of high quality, we are the brand of choice for many professional Chefs throughout the globe.*

## F. DICK Messerserien/*Knife series*



**1893**

Unsere Ästhetischen/*The Aesthetic*



**1905**

Unsere Exklusiven/*The Exclusive*



**Premier WORLDCHEFS**

Unsere Brillanten/*The Brilliants*



**Premier Plus**

Unsere Besten/*The Best*



**Red Spirit**

Unsere Inspirierenden/*The Inspiring*



**ActiveCut**

Unsere Konsequenten/*The Consistent*





Traditionsmarke der Profis