DICK

Traditionsmarke der Profis

PFLEGEFIBEL & GUIDELINE

MESSER UND WETZSTÄHLE

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT

F. DICK
Ihre Entscheidung für höchste Qualität

1

Messer
Wissenswertes über Schneiden und Klingen
Grundwissen über Messer 6
Grundbegriffe des Messers 8
Schneidende Teile eines Kochmessers 8
Schneidenformen in der Übersicht 9
Geschmiedete Klingen 9
Gestanzte Klingen 11
Sorgfältige Materialauswahl 11
Vorteile der F. DICK-Messer 12

2

Umgang mit Messern
Sachgemäß und sicher
Reinigung und Pflege 14
Sicher ist sicher 15

3

Messerarten
Komplettes Sortiment für jeden Einsatzzweck
Immer das richtige Messer 16
Sortiment Kochmesser 16
Sortiment Kochwerkzeuge 20
Sortiment Fleischermesser 23
Sortiment Fleischerwerkzeuge 26

4

Wetzstähle
Das ABC des Schärfens
Friedr. Dick – Der Wetzstahl-Spezialist 29

Die richtige Handhabung 30
Wetzstahl-Züge 31
Formen und Längen der Wetzstähle..... 32
Schärfen: wann und wie?..... 32
Welcher Wetzstahl für welche Serie? 33
Wetzstahl-Empfehlungen Kochmesser..... 33
Wetzstahl-Empfehlungen Fleischermesser .. 35
Wetzstähle reinigen und aufbewahren..... 35

DICKORON
Das Beste in Qualität und Design
Legendär mit dem Saphirzug..... 37
DICKORON-Sortiment 37

Alternativen
Zum Wetzstahl
Einfache Handhabung..... 40
Wetzstahlersatz 40
Abziehstein..... 43

Schleiftechnik
Das maschinelle Schärfen
Der Nachschliff..... 44
Der optimale Anschliffwinkel..... 44
Schneidenprofile..... 45
Schleifgeräte 45
Schleifmittel 45
Schleifmaschinen-Sortiment 46

Ihr kompetenter Ansprechpartner
Wir beraten Sie gern
Kontaktdaten 48

FIRMENGEBÄUDE IN DEIZISAU SEIT 1997

HISTORISCHES FIRMENGEBÄUDE IN ESSLINGEN

F. DICK
IHRE ENTSCHEIDUNG FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

Herzlichen Glückwunsch – Sie haben sich für ein hochwertiges Qualitätsprodukt der Marke F. DICK entschieden. Unsere Produkte zeichnen sich durch klassisches Design, durchdachte Funktion und höchste Qualität aus. Sie sind von bleibendem Wert und damit unabhängig von kurzlebigen Trends. Für das entgegengebrachte Vertrauen in uns und unsere Produkte bedanken wir uns herzlich.

Pflegefibel mit wertvollen Tipps
Damit Sie sich so lange wie möglich an Ihren Messern und Wetzstählen erfreuen können, haben wir diese Pflegefibel für Sie erstellt. Denn das A und O einer langen Produkt-Lebensdauer ist die richtige Pflege. Kompakt und übersichtlich haben wir unser Fachwissen für Sie verständlich zusammengefasst und geben viele wertvolle Tipps an Sie weiter.

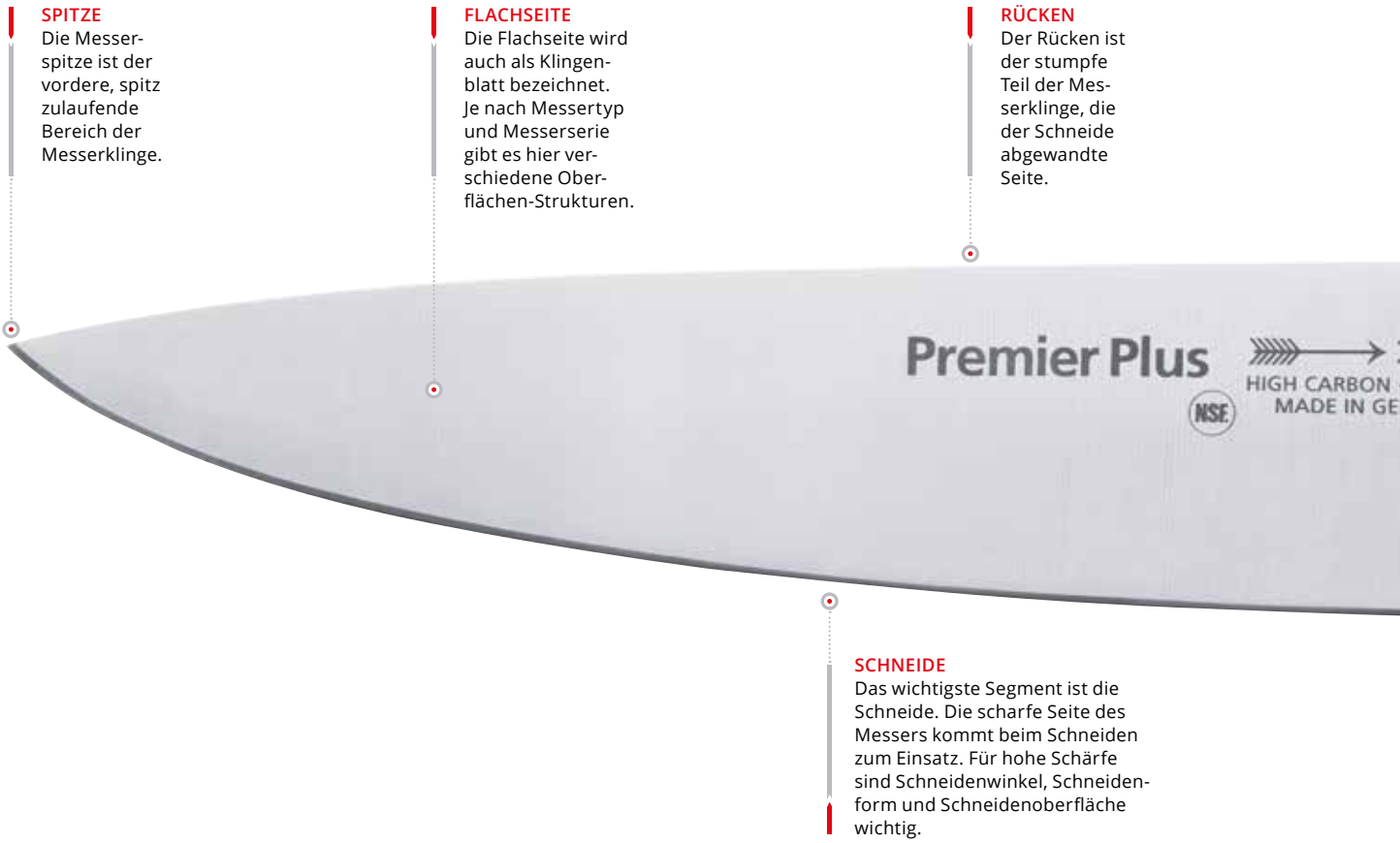
Lebenslange Garantie
Auf unsere Produkte geben wir eine lebenslange Garantie. Sollte es trotz größter Sorgfalt zu einem Material- oder Verarbeitungsfehler gekommen sein, wird dieser von uns kostenlos repariert oder Sie erhalten ein Ersatzprodukt. Die normale Abnutzung ist von dieser Garantie ausgeschlossen, ebenso wie der unsachgemäße Gebrauch. Den können Sie mit den Tipps aus dieser Pflegefibel ganz einfach vermeiden. Unsere Garantie gilt nur für Ware, die bei einem autorisierten F. DICK Händler gekauft wurde.

Friedr. Dick – seit 1778
Friedr. Dick wurde 1778 im baden-württembergischen Esslingen gegründet und ist auch nach 245 Jahren noch immer in Familienbesitz. Fleischer und Profiköche in aller Welt arbeiten mit unseren Produkten.

Einzigartiges Komplettprogramm
Wir sind weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettprogramm an Messer, Wetzstähle, Schleifmaschinen und Werkzeuge für Köche und Fleischer. Darüber hinaus zählen Feilen und Werkzeuge für Handwerk und Industrie sowie Spezialwerkzeuge zu unserem Sortiment.

Höchstmaß an Qualität und Präzision
Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung weltbekannter Markenprodukte verbunden mit dem Know-how über die optimale Handhabung fließen in jede Produktentwicklung ein. In unserem Stammhaus in Deizisau arbeiten ca. 180 Mitarbeiter daran, unseren Anspruch an höchster Qualität täglich aufs Neue zu erfüllen und unsere Produkte stetig weiterzuentwickeln. Mit dem Einsatz modernster Fertigungstechnologien garantieren wir ein Höchstmaß an Präzision. So setzen wir die langjährige Tradition unseres Unternehmens fort, die Friedr. Dick zur weltweit führenden Marke im Profi- und Hobbybereich gemacht hat.

Verantwortung
Friedr. Dick steht für ökologisches und verantwortungsvolles Handeln zur Bewahrung der Lebensgrundlagen von Mensch und Umwelt. Ein hoher Nutzwert und ein nachhaltiges Profil zeichnen unsere Produkte aus. Wir verzichten bewusst darauf, in Ländern zu produzieren, in denen billige Arbeitskräfte die Kosten niedrig halten. Stattdessen setzen wir in unserer Produktion gezielt modernste Technologien ein, verbunden mit traditioneller Handwerkskunst.



MESSER
WISSENSWERTES ÜBER SCHNEIDEN UND KLINGEN

GRUNDWISSEN ÜBER MESSER

Vor ca. 600.000 Jahren begann die Geschichte der Messerherstellung. Die ersten Messer waren aus Feuerstein. Durch Schlagen auf die Kanten des harten Steins wurde eine Schneide abgespalten. Am Ende der Jungsteinzeit ca. 1.800 v. Chr. konnte man die Steinwerkzeuge bereits schleifen und durch Bohrungen an Axtstielen befestigen. Ab ca. 1.000 v. Chr. gelang es, aus Zinn und Kupfer eine Bronze-Legierung zu mischen. Da Bronze eine höhere Festigkeit aufwies und leichter zu bearbeiten war, verdrängte die Legierung mit der Zeit die Steinwerkzeuge. Mit Beginn der Eisenzeit um ca. 700 v. Chr. traten an die Stelle der Bronzewerkzeuge Messer aus hochwertigem Stahl, dem je nach Anforderung verschiedene Metalle zugesetzt wurden.

HOCHLEGIERTE STÄHLE

Bei Friedr. Dick werden zur Messerherstellung ausschließlich nichtrostende, hochlegierte Stähle eingesetzt. Die ausgewogene Zusammensetzung der Materialien gewährleistet eine lange Schnitthaltigkeit und eine hohe Hygiene. Die Gefahr von Geschmacksbeeinträchtigung durch einen metallischen Geschmack am Schnittgut besteht nicht.

Kohlenstoff (C) ist das wichtigste und einflussreichste Legierungselement im Stahl. Mit zunehmendem Kohlenstoffgehalt steigen die Festigkeit und Härtebarkeit des Stahls. Ein weiterer wichtiger Zusatz ist Chrom (Cr), der die Korrosionsbeständigkeit verbessert sowie die Schnitthaltigkeit und Verschleißfestigkeit steigert. Molybdän (Mo), Vanadium (V), Silizium (Si) und Mangan (Mn) werden in geringeren Mengen zugesetzt, um den Messerstahl zu perfektionieren. Unsere bewährten ErgoGrip-Messer bestehen aus Stahl mit der Zusammensetzung X50CrMoV15: Dies bedeutet, der Edelstahl hat 0,50% Kohlenstoff-Gehalt, 15% Chrom-Anteil und kleinere Mengen von Molybdän und Vanadium.

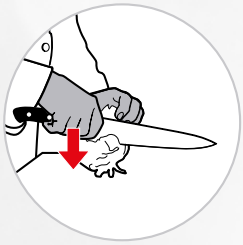
GUTE GRIFFE

Der Griff des Messers wird aus Kunststoff angespritzt, dem üblichen Griffmaterial, für die lebensmittelverarbeitenden Industrie. Die Kunststoff-Griffe von F. DICK-Messern zeichnen sich durch Ihre hohe Festigkeit, Härte und Steifigkeit aus. Zudem sind die Griffe abriebfest und ergonomisch geformt, haben eine hohe Wärmeformbeständigkeit und eine geringe Fett- und Wasseraufnahme.

GRUNDBEGRIFFE DES MESSERS

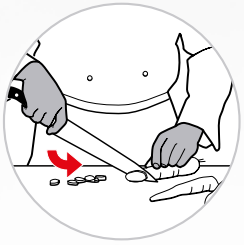
DIE SCHNEIDWIRKUNG

Die Schneidwirkung gängiger Messer beruht auf der Schneide und ihrer Schärfe. Zum fachgerechten Schneiden gehört neben der stabilen, rutschfesten Schneidunterlage insbesondere das gepflegte, scharfe Messer. Nur mit scharfen Messern lässt sich ein exakter, genauer Schnitt durchführen. Auch erhöht ein scharfes Messer die Arbeitssicherheit. Der Messerschnitt ist durch eine gleichmäßige Schnittbewegung (Geschwindigkeit) gekennzeichnet, die ziehend, drückend oder wiegend sein kann.



HORIZONTAL SCHNEIDEN (HAMMERTECHNIK)

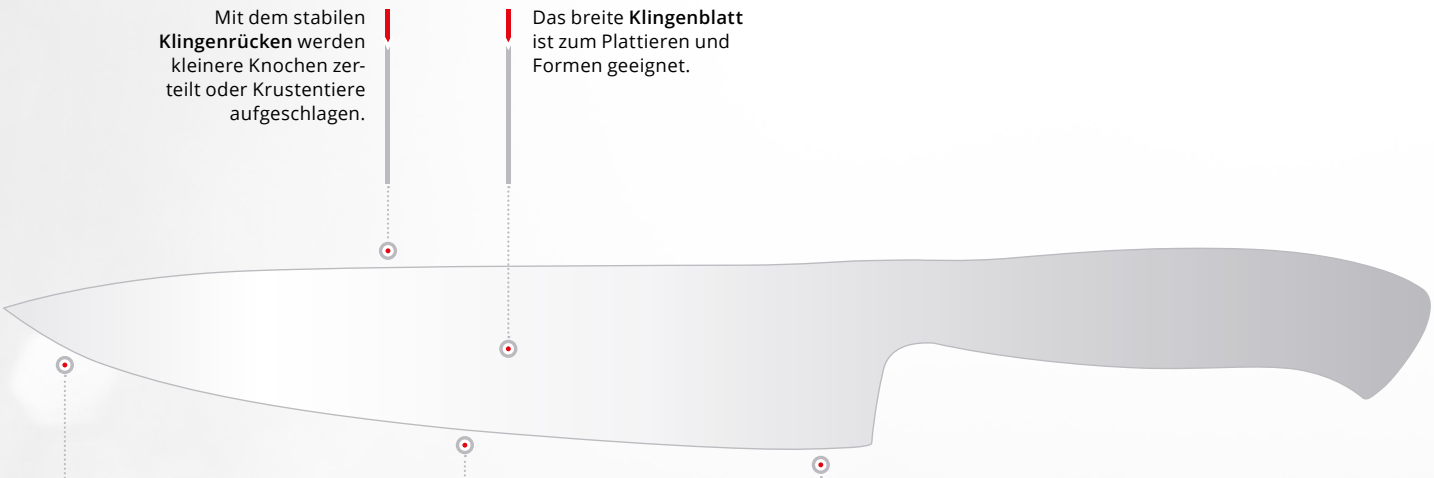
DER WIEGESCHNITT



EINHEITLICHES KLEINSCHNEIDEN MIT KRALLENGRIFF

LANGE NACH UNTEN UND NACH VORNE GERICHTETE SCHNEIDBEWEGUNG

SCHNEIDENDE TEILE EINES KOCHMESSERS



SCHNEIDENFORMEN IN DER ÜBERSICHT

GLATTE SCHNEIDE:
Mit der glatten Schneide ergibt sich ein glatter, sauberer Schnitt, ohne zu zerfasern. Messer mit glatter Schneide werden zum Schneiden von hartem und weichem Schneidgut eingesetzt.

WELLENSCHLIFF:
Mit diesem Schliff kommt das Schneidgut zuerst mit den vorstehenden Wellenspitzen in Kontakt. Der Wellenschliff erleichtert das Anschneiden und Zerteilen von hartem und festem Schneidgut.

KULLENSCHLIFF:
Durch die Kullen entstehen Luftpolster, die das Ankleben von dünnen und weichen Scheiben, insbesondere bei fetthaltigen Lebensmitteln, auf der Klinge reduzieren.

GESCHWEIFTE KLINGE:
Durch die geschwungene Form ist die Schneide länger als bei einem geraden Messer. Dadurch kann ein langer ziehender Schnitt durchgeführt werden.

FLEXIBLE KLINGE:
Die dünne, hochelastische Klinge erlaubt sehr exakte Schnitte. Sie passt sich ideal an das Schneidgut an. Die flexible Klinge ist optimal geeignet für Fleisch und Fisch.

GESCHMIEDETE KLINGEN

Um ein geschmiedetes Kochmesser herzustellen, werden bei Friedr. Dick über 45 Arbeitsgänge benötigt. Zu schmieden bedeutet, das Messer aus einem Stück Stahl glühend heiß, ohne Schweißstellen und unter hohem Druck herzustellen. Der Stahl wird dadurch stark verdichtet. Klinge, Kropf und die durchgehende Angel gewährleisten eine optimale Gewichtsverteilung. Als Grundmaterial verwenden wir einen hochlegierten, rostfreien Stahl.

SCHMIEDEN

Wurde der Stahl angeliefert und in die gewünschte Länge gebracht, folgt beim anschließenden Schmiedevorgang das glühende Erhitzen des Rohlings. Nach dem Schmiedevorgang wird die Klinge mit Kropf und Angel als Einheit rissfrei ausgestanzt.

HÄRTEN

Ganz entscheidend zur Qualität des fertigen geschmiedeten Messers trägt das Härten bei. Dabei wird der Rohkörper unter Schutzgas bei 1.100° C gehärtet. Wir setzen Produktionsanlagen ein, die dem modernsten Stand der Technik entsprechen und eine gleichmäßige, laufend überwachte Qualität des Härtevorgangs garantieren. Beim Härten von rostfreiem Stahl kommt es darauf an, den Kontakt mit Sauerstoff zu vermeiden, da die Oberfläche sonst verzundert. Indem wir Schutzgas-Durchlaufhärteanlagen verwenden, vermeiden wir diese Negativeffekte. Nach dem Härtevorgang wird jede Klinge von Hand geprüft.

ANLASSEN
Um die notwendige Elastizität der Messer zu gewährleisten und das Materialgefüge zu optimieren, werden die Klingen anschließend bei bis zu -100° C eisgehärtet. Danach folgt das sogenannte Anlassen. Da der gehärtete Stahl immer noch spröde ist, muss jetzt durch Anlassen bei Temperaturen zwischen 200° C und 300° C dem Stahl die größte Spannung genommen werden. Die Moleküle im Stahl können sich wieder ausrichten. So erhalten die Klingen die gewünschte und bewährte Elastizität und Zähigkeit.

SCHLEIFEN
Um eine gleichbleibende Spitzenqualität unserer Messer zu gewährleisten, erfolgt das Schleifen der Klinge mit speziellen CNC-gesteuerten Schleifmaschinen. Der endgültige Feinschliff bei geschmiedeten Kochmessern, Pliesten genannt, sorgt für eine gleichmäßige feine Oberfläche und eine hochwertige Optik.

MESSERGRIFF
Anschließend wird der Griff nach einem speziellen Fertigungsverfahren angebracht. Dafür werden Stahl und Kunststoff spaltenlos fest miteinander verbunden. Die Griffe sind aus hochwertigem, widerstandsfähigem und lebensmittelechtem Kunststoff. Damit jeder Griff seine optimale, ergonomische Form erhält, wird er von Hand bearbeitet. Dies macht jedes Messer zu einem Unikat.

LETZTER SCHLIFF
Auf speziell von Friedr. Dick entwickelten Maschinen erhalten die Kochmesser den letzten Schliff und Polierabzug, das sichert die optimale Schneidfähigkeit. Die Messer werden auf einem Laserwinkelmessgerät geprüft, um den optimalen Schleif- und Abziehwinkel sicherzustellen.

F. DICK-KENNZEICHNUNG
Zum Abschluss erhält jedes Messer die unverwechselbare F. DICK-Kennzeichnung, die für Qualität, Tradition und die Erfüllung höchster Ansprüche steht. Neben den laufenden Qualitätskontrollen während der Fertigung werden alle Friedr. Dick-Erzeugnisse einer strengen Endkontrolle unterzogen. Dies gewährleistet gleichbleibend hohe Qualität und eine lange Lebensdauer. Die Eigenschaften, die Verwender an F. DICK-Messern schätzen und vertrauen.

HYGIENISCHES ARBEITEN
Geschmiedete F. DICK-Messer erfüllen die höchsten Ansprüche von professionellen Anwendern. Die Messer liegen angenehm in der Hand und sind perfekt ausbalanciert. Aufgrund der spaltenfreien Anbringung des Griffs können keinerlei Bakterien und Keime eindringen: ein Muss für hygienisches Arbeiten.

GESTANZTE KLINGEN

Gestanzte Messer werden aus hochwertigem legiertem, rostfreiem Stahl hergestellt. Aus dem Plattenrohmaterial werden die Rohlinge lasergeschnitten. Auch gestanzte Messer durchlaufen dieselben Arbeitsgänge wie die geschmiedeten Messer: Sie werden unter Schutzgas gehärtet, eisgehärtet und angelassen. Anschließend werden die Klingen mehrfach geschliffen und der Griff wird angebracht.

MANUELLE QUALITÄTSKONTROLLEN

Auch hier gewährleisten laufende manuelle Kontrollen die gleichbleibende Qualität der Messer. Abschließend erhalten die Messer den letzten Schliff und die unverwechselbare F. DICK-Kennzeichnung.

HYGIENISCHES ARBEITEN

Gestanzte Messer sind für den professionellen Einsatz konzipierte, leichte Messer mit Kunststoffgriff. Unabdingbar für hygienisches Arbeiten ist die spaltenfreie Verbindung zwischen Klinge und Griff, wie sie bei F. DICK-Messern selbstverständlich ist.

SORGFÄLTIGE MATERIALAUSWAHL

Wir verwenden ausschließlich Klingenmaterialien und Kunststoffgriffe, die der Lebensmittelverordnung entsprechen:

SERIE	STAHLBEZEICHNUNG	GRIFFMATERIAL	HÄRTE HRC
1778	Double X VG12	PFLAUMENHOLZ	61
DARKNITRO	X62CrMnN14	RÄUCHEREICHE	61
1905	X50CrMoV15	POM	56
PREMIER PLUS	X50CrMoV15	POM	56
ACTIVECUT PURE	X50CrMoV15	PP/TPE	56
VIVUM	X50CrMoV15	BIRKENHOLZ	58
RED SPIRIT	X50CrMoV15	PP/TPE	56
PINK SPIRIT	X50CrMoV15	PP/TPE	56
SUPERIOR	X50CrMoV15	POM	56
PRODYNAMIC	X50CrMoV15	PP	56
ERGOGRIP	X50CrMoV15	PA	56
EXPERTGRIP	X50CrMoV15	PP/TPE	56
MASTERGRIP	X50CrMoV15	PA	56

VORTEILE DER F. DICK-MESSER:

- Hochwertige Messerlegierung und Materialzusammensetzung sorgt für höchste Qualität.
- Hohe Standzeit der Schneide, dadurch weniger Wetzen und Schärfen nötig.
- Die ausgewogene Härte verringert den Materialverbrauch deutlich.
- Polierabzug bei Messern ohne Welle: noch schärfer, noch schneller, noch besser.
- Jederzeit scharfe Messer bedeutet: Einsparung von Material und Zeit, dadurch höhere Produktivität, weniger Unfälle durch ermüdungsfreies Arbeiten.
- Durch die scharfe Klinge wird das Schneidgut sauber durchschnitten und nicht gequetscht, wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten.
- Absolut hygienisch, keine Spaltenbildung zwischen Kunststoff und Stahl. Der Griff saugt weder Fett noch Schmutz auf, ist leicht zu reinigen, hitzebeständig, stoß- und abriebfest.
- Durch die ergonomische Grifffform und den hochwertigen Kunststoff liegt das Messer angenehm in der Hand, dadurch präzise Führung und verbesserte Effizienz.
- Verschiedene Grifffarben verbessern und erleichtern die Hygiene durch Farbcodierung nach HACCP.
- F. DICK-Fleischermesser: hohe Sicherheit durch Fingerschutz und Daumenauflage sowie abgerundeten Messerrücken. Aufgrund der polierten Klinge weniger Rückstände auf der Klinge, dadurch korrosionsbeständig und einfacher zu reinigen.

F.DICK

UMGANG MIT MESSERN SACHGEMÄß UND SICHER

REINIGUNG UND PFLEGE

Grundsätzlich sind F. DICK-Messer rostbeständig, auf die richtige Pflege kommt es jedoch an. Bei unsachgemäßer Reinigung kann sich Rost ansetzen. Bitte reinigen Sie Ihre neuen Messer vor der ersten Benutzung

REINIGEN

F. DICK-Kochmesser mit Kunststoffgriffen sind durchaus spülmaschinengeeignet, jedoch ist die Reinigung in der Spülmaschine wesentlich aggressiver als das Spülen von Hand. Hochkonzentrierte Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Messer im heißen Dampf, aber auch bestimmte Speisereste sowie hoher Salzgehalt in der Luft oder im Wasser können auf den Klingen zu Flecken oder gar Korrosion führen. Säuren, wie sie in Zitronen oder Zwiebeln vorkommen, sind sehr aggressiv und bewirken eine Oberflächenoxidation. Deshalb sollten die Messer unmittelbar nach dem Schneiden von säurehaltigen Lebensmitteln abgespült werden. Wir empfehlen eine Reinigung per Hand mit einem weichen Tuch und einem milden alkalischen Reinigungsmittel. Wischen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig trocken – so vermeiden Sie Flecken auf der Klinge. Flecken, hartnäckiger Schmutz und Korrosionsspuren lassen sich mit einem leicht scheuernden Schwamm oder mit handelsüblichen Stahlputzmitteln leicht entfernen. Ein Tipp aus der Rubrik „Oma's Lebensweisheiten" ist zum Entfernen von Flecken die Verwendung von Natron, das zum Beispiel in Backpulver enthalten ist.

REINIGEN IN STERILISATOREN

F. DICK-Fleischermesser sind zum Reinigen in Sterilisatoren bis zu 130° C geeignet. Rückstände von hochkonzentriertem Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Messer in der Reinigungsanlage, aber auch Eiweiß- und Fleischreste können auf den Klingen zu Flecken führen. Daher empfehlen wir eine sofortige Reinigung mit einem milden alkalisch-basischen Reinigungsmittel wie Natronbleichlauge (Natriumhypochlorid, auch „Eau de Labarraque" genannt). Die Natronbleichlauge ist der wesentliche Bestandteil in Reinigungsmitteln zum Bleichen und Desinfizieren. Sie enthält keine Säure, die die Klinge angreift.

SCHNEIDEN, NICHT HACKEN

Messer sind zur Schneide hin dünn geschliffen und dürfen nur zum Schneiden verwendet werden. Zum Hacken von Knochen und ähnlichem sind Spalter das richtige Werkzeug.

SCHNEIDUNTERLAGE

Als Schneidunterlage empfehlen wir Bretter aus Kunststoff oder Holz. Harte Unterlagen, wie zum Beispiel aus Glas, Edelstahl, Marmor oder Granit, lassen die Messer sehr schnell stumpf werden. Das Schneidbrett muss gerade und stabil sein. Ein gewölbtes Schneidbrett macht gleichmäßiges Schneiden unmöglich. Das Schneidbrett sollte eine hohe Festigkeit haben. Weniger hochwertige Schneidbretter sind nicht formstabil und verschleißen sehr schnell.

MIT ÖL „VERWÖHNEN“

F. DICK-Messer mit Holzgriffen sollten Sie zum langfristigen Schutz ab und zu mit lebensmittelechten Ölen (z. B. Olivenöl) „verwöhnen“. Dies verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit, zudem wird die natürliche Maserung und Farbe des Holzes aufgefrischt. Auch bei Messer mit Kunststoffgriffen wird der Glanz des Griffes dadurch bewahrt und verhindert ein Ausbleichen.

AUFBEWAHREN

Zur Aufbewahrung der Messer empfehlen wir einen geeigneten Messerblock, eine Magnetschiene oder einen anderen trockenen Platz, an dem die Klingen nicht aneinanderstoßen können. Die Aufbewahrung in der Schublade ist nicht optimal, zumindest sollten die Klingen voneinander getrennt liegen, beispielsweise durch den Einsatz des F. DICK-Klingenschutzes. Messerblock und Schneidbrett nur auf eine ebene, rutschfeste Unterlage aufstellen. Bitte regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen. Schneidbretter und Messerblöcke aus Holz nicht ins Wasser legen oder in die Spülmaschine geben. Messer, Messerblöcke und Schneidbretter nicht unmittelbar neben Wärmequellen, wie z. B. Heizung, Herdplatten oder direkte Sonneneinstrahlung aufstellen.

TRANSPORT

Für den Transport der Messer gibt es spezielle, praktische Rolltaschen, Kochkoffer und unseren magnetischen Klingenschutz in denen die Messer und Werkzeuge sicher untergebracht und transportiert werden können.

SICHER IST SICHER

Vorsicht beim Umgang mit Messern – Die meisten Unfälle sind auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen.

TIPPS FÜR MEHR SICHERHEIT:

- Für jeden Einsatz die richtige Messerform wählen
- Darauf achten, dass der Messergriff fest und gut in der Hand liegt und richtig dimensioniert ist
- Nicht zum eigenen Körper hin arbeiten
- Immer passende und richtige Schutzkleidung tragen
- Auf trockene Hände und trockenen Messergriff achten
- Messer nicht mit der Schneide nach oben ablegen
- Messer nicht zwischen oder in Lebensmittel eingestochen ablegen, sondern sicher aufbewahren
- Messer sicher vor Kindern aufbewahren
- Messer nach jedem Gebrauch reinigen
- Messer nicht im Wasser liegen lassen
- Das Messer vom Klingenrücken zur Messerschneide hin abtrocknen
- Nicht nach fallenden Messern greifen
- Niemals mit Messern in der Hand umherlaufen
- Messer niemals auf Herdplatten oder andere Wärmequellen legen
- Schneidwerkzeuge nicht zweckentfremden, z. B. als Dosenöffner
- Gut geschärfte Schneidwerkzeuge verwenden: Mit dem Wetzstahl regelmäßig schärfen; nach längerer Benutzung schleifen

MESSERARTEN
KOMPLETTES SORTIMENT FÜR JEDEN EINSATZZWECK

IMMER DAS RICHTIGE MESSER

Welches Messer ist optimal für welchen Zweck? Im Folgenden geben wir Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Messer von Friedr. Dick. Wir bieten für fast jede Anwendung das richtige Messer – ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, mit Wellenschliff oder glatter Schneide. Denn das eine Universalmesser für jeden Zweck gibt es nicht.

SORTIMENT KOCHMESSER

TOURNIER- / SCHÄLMESSER

Handliches Messer zum Schneiden und Schälen bzw. Anrichten von Obst und Gemüse: Die geschwungene Klinge ist dem Schneidgut angepasst und ermöglicht ein zügiges und effektives Arbeiten. Mit der Spitze entfernen Sie schadhafte Stellen oder beispielsweise Keime bei Kartoffeln.

OFFICE- / GEMÜSEMESSER

Klein, wendig und scharf: Das Officemesser ist ein unentbehrliches, vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

BUNTSCHNEIDEMESSER

Für appetitliche „Riffelscheiben“: Das Buntschneidemesser schneidet Gemüse, z.B. Gurken und Möhren, Obst sowie Butter und Käse dekorativ auf.

TOMATENMESSER

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

AUSBEINMESSER
Ideal zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen: Mit seiner flexiblen Klinge passt sich das Ausbeinmesser ideal an das Schneidgut an, so dass Sie nicht zu viel und nicht zu wenig entfernen.

ALLZWECKMESSER, KULLENSCHLIFF
Für den universellen Einsatz und unterschiedlichste Anforderungen in der Küche: Die eingeschliffenen Kullen auf den Flachseiten des Universalmessers erzeugen Luftpolster, die das Anhaften des Schneidguts minimieren. Das ermöglicht besonders feine Schnitte.

FILETIERMESSER
Macht das Filetieren von Fisch und Fleisch sowie das Ablösen von Haut und Gräten einfach: Mit der dünnen, feinen und flexiblen Klinge sehen Filets genauso aus, wie sie sollen – appetitlich und präzise geschnitten.

TRANCHIERMESSER
Zum problemlosen Schneiden von Braten, Fleisch und Schinken: Das Tranchiermesser mit glatter Schneide und dünner Klinge schneidet perfekte, dünne Scheiben. So wird auch das Auslaufen des wertvollen Bratensafts reduziert.

TRANCHIERMESSER, WELLENSCHLIFF
Einfach und schnell Braten und Krusten schneiden: Der gezackte Wellenschliff des Tranchiermessers ist auch für Obst und Gemüse mit fester Schale geeignet.

KOCHMESSER
Klassiker und Herzstück der professionellen Küche: Ihr wichtigster Küchenhelfer für den vielfältigen Einsatz. Ideal zum Schneiden von Kräutern und Gemüse sowie zum Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch.

SANTOKU, KULLENSCHLIFF
Der asiatische Klassiker für Gemüse und Fleisch: Das Santoku zeichnet sich durch eine dünne Klinge mit keilförmigem Anschliff aus. Der Kullenschliff reduziert wirkungsvoll das Anhaften des Schneidguts. Das spitze Klingenende dient zum Dekorieren.

UNIVERSALMESSER, WELLENSCHLIFF
Klinge mit spitzen Wellen: Perfekt zum Schneiden von Brot, Krusten, Torten und Schalen von Obst und Gemüse.

BROTMESSER, WELLENSCHLIFF
Spezielles Messer mit zackigem Wellenschliff: Ideal für alle harten und weichen Brotsorten. Sorgt mit einem sauberen Schnitt für gleichmäßige Scheiben.

SANDWICHMESSER, WELLENSCHLIFF
Für das einfache Zubereiten von belegten Brötchen und Sandwiches: Die abgewinkelte Klingenform erleichtert das schnelle, perfekte, glatte Aufschneiden von Brötchen und Baguettes.

LACHS-/SCHINKENMESSER, KULLENSCHLIFF
Das Messer mit flexibler Klinge mit Kullen: Das Anhaften des Schneidguts an der Klinge wird durch die Luftpolster, die die Kullen erzeugen, reduziert. Zum hauchdünnen Aufschneiden von Lachs oder Schinken. Das sieht schöner aus und schmeckt besser.

SCHINKENMESSER
Mit der flexiblen Profi-Klinge mühelos, leicht und sicher durch Serano-, Iberico- oder Parmaschinkenkeulen: Das einfache Führen der Messerklinge erleichtert das Schneiden von hauchdünnen Schinkenscheiben, bei denen der Geschmack des Schinkens erst richtig zur Geltung kommt.

ZERLEGEMESSER
Mit geschweifter Klingenform: Die Schneide ist durch die geschwungene Form länger als bei einem geraden Messer. Dadurch ist ein langer, ziehender Schnitt problemlos möglich.

KRÄUTERMESSER
Mit dem Kräuter- und Parmesanmesser schneiden Sie geschickt und sicher verschiedenste Kräuter. Die runde Form und die geschwungene Schneide des Messers erleichtern den Wiegeschnitt und ermöglichen damit gleichmäßig geschnittene Kräuter.

CHINESISCHES KOCHMESSER
Das wichtigste Messer in der asiatischen Küche: Es eignet sich zum Schneiden von Gemüse, Kräutern, Salat, Obst und zum Zerteilen von Geflügel. Mit breiterem Klingenrücken (Chopping) ist es ideal zum Zerteilen von Fleisch in großen Stücken – insbesondere Geflügel – und zum feinen Hacken von Gemüse. Das schlankere (Slicing) chinesische Kochmesser eignet sich zum feinen Schneiden von Kräutern und Gemüse sowie Fleisch und Fisch.

UNIVERSALMESSER TANTO
Außergewöhnliches Messer zum Schneiden von Fleisch und Gemüse: Die zwei Phasen der Schneide verleihen dem Tanto seine beeindruckende Optik und hervorragende Schärfe und Schneidfähigkeit.

TRANCHIER-/SUSHIMESSER YANAGIBA
Das Yanagiba, das im asiatischen Raum auch als Sushimesser bezeichnet wird: Es wird zum Filetieren von Fisch und Fleisch verwendet. Durch den einseitigen Anschliff hat das Schneidgut nur kurze Zeit Kontakt zur Klinge, was die Reibung des Schneidguts auf ein Minimum reduziert. Optimal geeignet für einen langen, ziehenden Schnitt, zum feinen Filieren/Tranchieren von Fisch und Fleisch. Dabei muss der Winkel zum Schneidgut nicht so steil angesetzt werden.

KOCHMESSER AJAX
Die Klingenform mit breitem Klingenblatt und geschwungener Schneide eignet sich ideal zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel. Die außergewöhnliche Form erinnert an einen Spalter und ist ein unverzichtbares Werkzeug für die Verarbeitung von Fleisch. Dank des praktischen Lochs in der Klinge kann das Messer problemlos aufgehängt werden. Das perfekte Messer für alle Grillbegeisterten und Fleischliebhaber.

ZERLEGEMESSER HEKTOR
Ideal zum Zerlegen von größeren Fleisch- und Fischstücken: Dank der langen, geschweiften Klinge ist ein ziehender Schnitt möglich. So schneiden Sie auch große Stücke, ohne abzusetzen. Der Kullenschliff reduziert wirkungsvoll das Anhaften des Schneidguts. Auch als „Brisketmesser" für den BBQ-Bereich bestens geeignet.

BBQ MESSER ASADOR
Das BBQ Messer ASADOR ist speziell für den Einsatz am Grill und beim BBQ entwickelt. Es eignet sich ideal zum Zerlegen von größeren Fleisch- und Fischstücken, aber auch perfekt als Brisketmesser. Die lange, geschweifte Klinge ermöglicht einen ziehenden Schnitt, ohne abzusetzen.

SORTIMENT KOCHWERKZEUGE

PALETTEN
Für Kuchen und Braten: Die Palette ist unentbehrlich zum Bestreichen von Torten oder als Helfer für den Braten in kleinen Pfannen und Kasserollen. Auch zum Anrichten von Speisen geeignet.

GABEL
Wenden und tranchieren von Fleisch im Handumdrehen:
Die Dreikant-Form hinterlässt nur kleine Einstiche, wertvoller Bratensaft bleibt erhalten.

KÄSEMESSER
Mit abgewinkeltem Griff für einen sicheren Schnitt: So schneiden Sie mühelos durch das Käsestück. Zusätzlich stehen für verschiedene Käsesorten jeweils spezielle Messer, wie z. B. Weichkäsemesser, zur Verfügung.

FRUCHTAUSSTECHER
Mit dem Fruchtausstecher lassen sich Kugeln aus Früchten wie beispielsweise Melonen ausstechen. Kleine Obst- und Gemüsesorten können mit diesem Werkzeug auch entkernt werden.

ZITRONENSCHABER
Der Zitronenschaber eignet sich für Zitrusfrüchte, Obst und Gemüse. Durch die kleinen Lochungen können sehr feine Streifen von Obstschalen abgezogen werden, ohne dass die weiße, bittere Haut der Frucht verletzt wird.

APFELENTKERNER
Der Apfelentkerner ist ein spezielles Werkzeug in der Küche zum Entkernen von Äpfeln.

ZITRONENRITZER
Der Zitronenritzer wird auch als Ziseliermesser bezeichnet. Durch die feine Schneide lassen sich insbesondere Zitrusfrüchte aber auch andere Früchte, Karotten, Gurken und Zucchini dekorativ verzieren.

SPARSCHÄLER
Der Sparschäler eignet sich besonders zum Schälen von Obst und Gemüse wie Kartoffeln oder Karotten.

GRÄTENPINZETTE
Die Grätenpinzette eignet sich perfekt zum Entfernen von kleinen und feinen Fischgräten sowie von Federkielen bei Geflügel. Durch die Phase an den beiden Pinzettenspitzen werden auch feine Gräten sicher gegriffen und entfernt.

PINZETTEN
Die Pinzette ist leicht abgewinkelt, sodass das Dekorieren und feine Anrichten besonders leicht von der Hand geht. Dank der gezahnten Spitze können verschiedene Lebensmittel wie Kräuter und Blumen sicher gegriffen und platziert werden.

AUSTERNÖFFNER
Spezielles Werkzeug zum Öffnen von Austern und zum Herauslösen des Muskels.

FISCH-SCHUPPER
Das optimale Werkzeug für Angler, professionelle Köche und alle Liebhaber der Fischzubereitung. Mit den kleinen, scharfen Zacken befreien Sie Fische einfach und gründlich von feinen und groben Schuppen, ohne die Haut zu beschädigen.

KOTELETTKLOPFER
Massiver, geschmiedeter Fleischklopfer in absoluter Profi-Qualität. Ideal zum Plattieren von Koteletts und Fleisch. Dank der glatten Unterseite wird das Fleischgewebe nicht zerstört.

KÜCHENSCHERE
Die hochwertige Küchenschere für den universellen Einsatz. Mit der stabilen, verzahnten Schneide meistern Sie alle Schneidaufgaben, die in der Küche anfallen.

GEFLÜGELSCHERE
Die rostfreie Geflügelschere schneidet Fleisch und Geflügelknochen. Ihre geschmiedete Qualität garantiert sicheren Halt und gute Kraftübertragung mit ausgewogenem Federdruck.

FLOSSENSCHERE
Diese Schere wird auch Fischschere genannt. Sie eignet sich zum Zerteilen von flachem Fisch sowie zum Durchschneiden von Fischflossen und starken Fischgräten. Eine verzahnte Schneide verhindert, dass das Schnittgut wegrutscht.

SORTIMENT FLEISCHERMESSER

STECHMESSER
Das Messer für (fast) alle Einsatzzwecke: Das Stechmesser wird auch als Zuschneidemesser verwendet.

AUSBEINMESSER, GERADE
Zum Auslösen der Knochen: Mit dem Ausbeinmesser wird der Knochen sauber vom Fleisch getrennt.

AUSBEINMESSER, GESCHWEIFT
Ideal zum Auslösen der Knochen: In verschiedenen Flexibilitäten für alle Anforderungen lieferbar (flexibel, halbflexibel und starr). Durch die geschweifte Form ist die Schneide länger. Der ziehende Schnitt und die bequemere Handhaltung schonen das Handgelenk.

ZERLEGEMESSER
Zum Zerlegen von größeren Fleischstücken: Durch die geschweifte Klinge kann ein ziehender, langer Schnitt durchgeführt werden. Sehr gut geeignet zum Schieren und Abdecken.

BLOCKMESSER
Benannt nach dem Einsatzzweck auf Hackblöcken: Zum Zuschneiden, Zerteilen und für vieles mehr.

ABHÄUTEMESSER
Die Haut ganz einfach vom Viehkörper trennen:
Das Abhäutemesser wurde speziell für diesen Zweck entwickelt.

SORTIERMESSER
Zum Sortieren von Fleisch, Fett und Sehnen.

FISCHFILETIERMESSER
Halbflexibles Fischfiletiermesser zum Lösen von Haut und Gräten und zum Filetieren.

FISCHMESSER
Zum Abtrennen von Fischköpfen.

AUFBRECHMESSER
Zum Aufsägen: Brustbein und die Schlossnaht (Knochennaht am Zusammentreffen der Beckenknochen) lassen sich mit dem Sägeschliff an der Schneide perfekt aufsägen. Durch die Kugel an der Spitze ist ein sicheres Aufschneiden gewährleistet, die Innereien können nicht verletzt werden.

JAGD- UND AUFBRECHMESSER MAGICGRIP
Mit der gedrehten Klinge noch einfacher und komfortabler in der Handhabung. Der einzigartige offene Griff ist sowohl für alle Handgrößen und Schnitte als auch für Handschuhträger geeignet.

JAGDKNOCHENSÄGE, SÄGEZAHNUNG
Mit der aggressiven Dreiecksprofil-Verzahnung lassen sich Knochen von großem und älterem Wild sauber und komfortabel sägen und durchtrennen. Die Abkantung an der Spitze verhindert ein Verletzen der Innereien.

GEKRÖSEMESSER
Sorgt für ein sicheres Aufschneiden: Durch die Kugel an der Spitze können die Innereien nicht verletzt werden.

SKINNER/AUFBRECHMESSER
Gewährleistet ein sicheres Aufschneiden der Bauchdecke von Schlachttieren und auch erlegtem Wild. Durch die Kugel an der Spitze beim Aufbrechhaken können die Innereien nicht verletzt werden. Die gebogene Schneide ist ideal zum Abhäuten.

DOLCHMESSER
Zum Abstechen und Ausbluten.

KNOCHENAUSLÖSER
Zum Aushebeln von Knochen (Hohlauslösen): Durch die Schneide an der vorderen Kante ist ein einfaches Eindringen möglich.

SCHAFABHÄUTEMESSER
Zum Abhäuten von Schafen.

GEFLÜGELMESSER
Leichtes, handliches Messer für alle Arbeiten in der Geflügelindustrie.

SORTIMENT FLEISCHERWERKZEUGE

SPALTER
Zum fachgerechten Zerteilen und Hacken von Fleisch und Knochen. Die massive Klinge mit balligem Anschliff und der stabile Kunststoffgriff machen ihn zu einem robusten Werkzeug.

FLEISCHKLOPFER
Die stark profilierte Seite wird zum Mürbemachen von Fleischstücken verwendet, die glatte Seite zum Plattieren von Fleisch.

LAKEPRÜFER
Mit dem Lakeprüfer wird schnell und zuverlässig der Salzgehalt der Pökellake geprüft.

LAKESPRITZE
Die Lakespritze wird zum Pökeln kleinerer Fleischmengen und die Brateninnenwürzung verwendet.

BLOCKBÜRSTE / BLANK-BOY
Die Blockbürste wird im Fleischerhandwerk zum Säubern von Holzblöcken verwendet. Mit dem Blank-Boy schaben Sie Unebenheiten und Rückstände auf Schneidbrettern ab.

HANDHAKEN
Der Handhaken mit Kunststoffgriff kommt in der Zerlegung zum Einsatz. Er wird zum Heranziehen größerer Fleischstücke auf der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch verwendet

RIPPENZIEHER
Der Rippenzieher wird zum Entfernen der Rippenknochen aus dem Fleisch verwendet.

SÄGEN
Das ideale Werkzeug für das Sägen von Knochen und Gefriergut. Das aggressive Sägeblatt zerteilt Knochen im Handumdrehen.

STECHSCHUTZHANDSCHUH
Stechschutzhandschuhe sind persönliche Schutzausrüstungen zum Schutz gegen Stich- und Schnittverletzungen beim Gebrauch von Handmessern.

DICK titan
DICKORON
DICK MultiCut

WETZSTÄHLE
DAS ABC DES SCHÄRFENS

FRIEDR. DICK – DER WETZSTAHL-SPEZIALIST

Seitdem die Menschen Messer benutzen – und das tun Sie seit der Steinzeit – wird ein Werkzeug benötigt, um Messer zu schärfen und scharf zu halten.

ANFÄNGE DES MESSERSCHÄRFENS

Beim Schärfen eines Messers kommt es vor allem darauf an, ein Werkzeug einzusetzen, das härter ist als das Messer selbst. In den Anfängen des Messerschärfens wurden deshalb verschiedene, besonders harte Steine verwendet, um den Schneidwerkzeugen und Messern neue Schärfe zu verleihen.

Über die Entwicklung vom Stein zum frühen Wetzstahl ist wenig bekannt. Man geht davon aus, dass Feilenhauer-Werkstätten – worauf auch die Geschichte von Friedr. Dick zurückgeht – unter den ersten Herstellern von Wetzstählen waren. Das Wissen aus der Feilenproduktion trug dabei entscheidend zur Entwicklung des Wetzstahls bei.

WETZSTAHL-FERTIGUNG SEIT 1873

Bereits im Jahre 1873 begann bei Friedr. Dick die Produktion von Wetzstählen, die wir bis heute ausschließlich in Deutschland fertigen. Zunächst wurden die Wetzstahlzüge von Hand in die Wetzstahlklinge eingeschnitten. Mit der Entwicklung von eigenen Spezialmaschinen und Werkzeugen zur Wetzstahlfertigung konnte der Stahl nun schneller und in gleichbleibender Qualität produziert werden. Die lange Tradition und unser Know-how machen uns zu dem ausgewiesenen Spezialisten im Bereich „Schärfen und Wetzen von Messern“. Für die Fertigung verwenden wir auch heute unsere selbstentwickelten Spezialmaschinen und eigene Technologien.

PRODUKTION DER WETZSTÄHLE

Die Produktion der Wetzstähle beginnt mit dem Zuschneiden, dem sogenannten Ablängen, des Rohmaterials. Das hochwertige Rohmaterial wird in Form von runden oder ovalen Stangen angeliefert und im ersten Prozessschritt auf die entsprechende Länge gebracht. Anschließend wird bei allen Wetzstählen die Angel für die Griffbefestigung angedreht. Um die von uns angestrebte hohe Qualität zu erreichen, ist bereits von Anfang an im Produktionsprozess eine entsprechende Präzision bei der Geometrie erforderlich. Anschließend werden die Rohlinge in unserem Schleifzentrum in Form geschliffen, der Stahl verjüngt sich zur Spitze. Danach erhält jeder Wetzstahl unser Qualitätssiegel F. DICK, Made in Germany.

Die Züge auf dem Wetzstahl werden mit eigens angefertigten Werkzeugen Zug für Zug entweder geschnitten oder gezogen. Geschnittene Züge werden mit einer Schneidfeile in die Oberfläche gedrückt. Dabei entstehen keine Späne. Mit diesem Verfahren stellen wir u. a. Standard- und grobe Züge her. Gezogene Züge werden mit einer Zugfeile gefertigt. Dabei wird Material abgetragen, dabei entstehen Späne. Mit diesem Verfahren entsteht beispielsweise der Saphirzug. Die Feilen entscheiden im Wesentlichen über die Qualität der Züge des Wetzstahls. Diese speziellen Werkzeuge produzieren wir noch heute mit unserer langjährigen Erfahrung als Feilenhersteller. Das anschließende Verrunden der Kanten und der Spitze bei ovalen Wetzstählen erfolgt von Hand.

SPEZIELLES HÄRTEVERFAHREN

Die Wetzstähle werden mit einem speziellen Härteverfahren bei ca. 820°– 900° C behandelt. Dabei wird die äußere Schicht auf 66 HRC gehärtet, der Kern bleibt dabei zäh und weich. Dies gewährleistet eine hohe Stabilität gegen Verbiegen und Bruch. Anschließend erfolgt die Reinigung der Stähle, um die Oberfläche von der störenden Oxidschicht, die beim Härteprozess entsteht, zu befreien. Dazu werden die Stähle einzeln in eine Vorrichtung gespannt und gestrahlt.

Um einen Korrosionsschutz und eine zusätzlich extrem harte Oberfläche zu erhalten, werden die Stähle galvanisch beschichtet. Nach einer strengen Qualitätskontrolle durch unsere langjährigen, erfahrenen Mitarbeiter erhalten die Wetzstähle ihren jeweils typischen Griff.

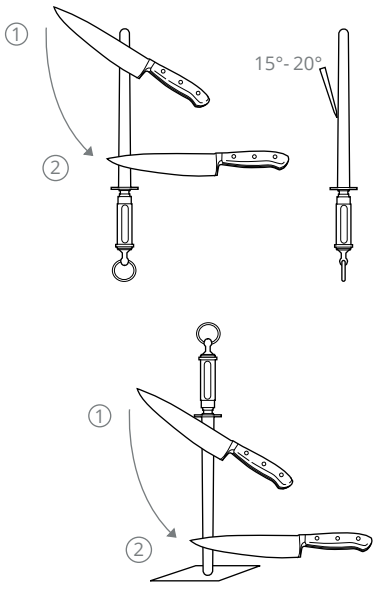
Die Griffe werden auf die Angel gepresst und somit untrennbar mit dem Stahl verbunden. Eine letzte Qualitätskontrolle und das Magnetisieren runden die Produktion ab. Die Magnetisierung erfolgt, damit die abgetragenen Messerspäne am Stahl hängen bleiben. Zusätzlich verbessert sich das Gefühl beim Wetzen.

DIE RICHTIGE HANDHABUNG

Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneideunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Ob ein Messer noch ausreichend scharf ist, testen Sie am besten an einer reifen Tomate. Ein noch scharfes Messer schneidet ohne hohen Kraftaufwand in die Haut der Tomate. Gelingt das nicht, ist es Zeit, das Messer mit einem geeigneten Wetzstahl nachzuschärfen. Indem Sie beim Nachschärfen Schneidfähigkeit und Schnitthaltigkeit verbessern, erhöhen Sie auch in hohem Maße die Wirtschaftlichkeit Ihres Messers und erreichen ein optimales Arbeitsergebnis am Schneidgut.

Beim Gebrauch des Messers wird die Schneide mit der Zeit stumpf. Sie verläuft dann, im Querschnitt betrachtet, nicht mehr spitz, sondern – mit bloßem Auge nicht erkennbar – leicht abgerundet. Die so abgenutzte Schneide sollte sofort am Wetzstahl nachgeschärft werden.

Setzen Sie die Messerklinge am Wetzstahl im Winkel von 15° - 20° an und führen Sie die Klinge abwechselnd rechts und links entlang. Wichtig dabei ist die gleiche Anzahl an Wetzbewegungen auf beiden Seiten. Die Wetzbewegung muss mit dem Ende der Messerklinge im Bereich der Spitze des Wetzstahls beginnen und unter leichtem Druck in großem Bogen so geführt werden, dass sie mit der Messerspitze in der Nähe des Wetzstahlgriffs endet.



Wetzstahl senkrecht auf eine Unterlage platzieren

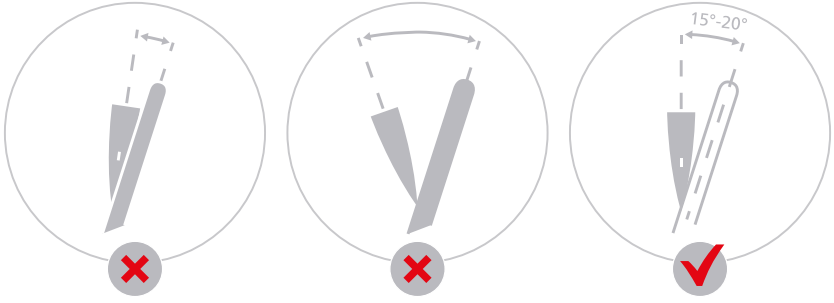
Wichtig ist dabei, dass die beiden Messerseiten abwechselnd vom Wetzstahl bestrichen werden. Dabei sollten Sie beachten, nicht zuerst die eine Seite des Messers mehrmals und dann die andere Seite mehrmals am Wetzstahl entlang zu bewegen. Dabei bildet sich ein zur anderen Messerseite hin gebogener Grat, der nach der letzten Wetzbewegung stehen bleibt. Beim wechselseitigen Wetzen dagegen entsteht jeweils nur ein sehr feiner Grat (auch Faden genannt), der durch wechselseitiges Hin- und Herbiegen entfernt wird. Damit der feine Grat auch immer schwächer wird, ist es notwendig, gegen Ende des Wetzvorgangs von Wetzbewegung zu Wetzbewegung weniger Druck anzuwenden.

Benutzen Sie Ihren Wetzstahl nur zum Wetzen von Messern mit glatter Schneide. Zum Abziehen und Schärfen Ihrer Messer bzw. zum Glätten oder Aufrichten der Messerschneide sind jeweils verschiedene F. DICK-Wetzstähle bestens geeignet.

Messer mit Wellenschliff lassen sich nicht mit einem Wetzstahl nachschärfen. Am besten überlassen Sie das Nachschärfen vom Wellenschliff einem Profi bzw. Schleifdienst.

Bitte benutzen Sie Ihren Wetzstahl nicht als Hebel oder Werkzeug. Dies beschädigt die Züge des Wetzstahls und verhindert ein optimales Schärf-Ergebnis oder führt gar zum Bruch. Die Schutzplatte am Klingenende schützt Sie vor Verletzungen.

UNSER TIPP:
Richten Sie die Schneide durch häufiges, kurzes Wetzen vor oder nach jeder Benutzung wieder auf. Warten Sie damit nicht bis Sie das Gefühl haben, dass die Schneidleistung Ihres Messers nachlässt.



WINKEL ZU KLEIN | **WINKEL ZU GROSS** | **WINKEL KORREKT CA. 15-20°**

WETZSTAHL-ZÜGE

F. DICK-Wetzstähle sind mit unterschiedlichen Zügen erhältlich. Der Zug bestimmt die Oberflächenbeschaffenheit und den Abtrag an der Messerschneide. Je nach gewünschtem Materialabtrag können Sie zwischen verschiedenen Wetzstahlzügen wählen:

GROBER ZUG: Einsatzbereich Haushalt, hoher Abtrag

DIAMANT: Diamantoberfläche für sehr hohen Abtrag

TITAN: Spezialoberfläche für sehr hohen Abtrag, besonders für harte Messer geeignet

STANDARDZUG: hoher Abtrag

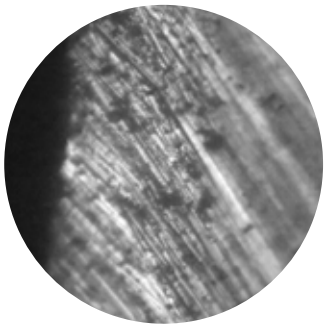
FEINZUG: geringer Abtrag, Aufrichten der Schneide

POLIERT: kein Abtrag, nur zum Aufrichten und Polieren der Schneide

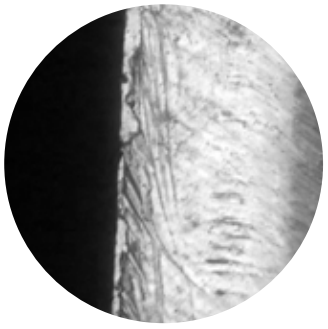
KERAMIK: besonders für harte Messer geeignet. Sehr hartes, aber auch sprödes Material. Feines Abziehen durch samtene Keramikpartikel

Je nach Grobzug bzw. Feinzug des Wetzstahls erhält man eine bestimmte Oberfläche und Rauhtiefe an der gewetzten Schneide. Diese mehr oder weniger starke Oberflächenrauheit ergibt sich durch die Riefen, die beim Wetzen entstehen. Beim richtigen Wetzen am Stahl verlaufen die Riefen quer zur Schneide. An der Schneide selbst, dort wo die Riefen von den beiden Seitenflächen her zusammentreffen, bildet sich je nach Riefentiefe eine mehr oder weniger stark gezahnte (sägenartige) Schneidenlinie. Ob eine möglichst glatte oder eine etwas raue Schneidenlinie gewünscht ist, hängt vom Verwendungszweck des Messers ab. In die Oberfläche eines „harten" Schneidguts (Haut von Obst und Gemüse, Brot, Kruste vom Braten usw.) dringt eine gezahnte Schneide leichter ein als eine glatte Schneide. Bei weichem Schneidgut dagegen ist eine möglichst glatte und dünne Schneide optimal, da das Schneidgut nicht zerfasert wird und ein klares Schnittbild entsteht.

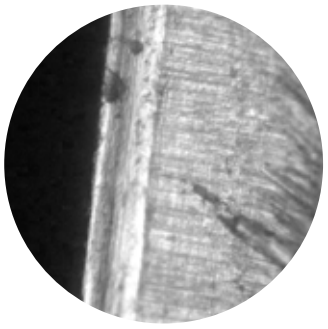
OBERFLÄCHENRAUHEIT MESSERSCHNEIDEN:
(unter dem Mikroskop betrachtet)



DICK DIAMANT (RAU)

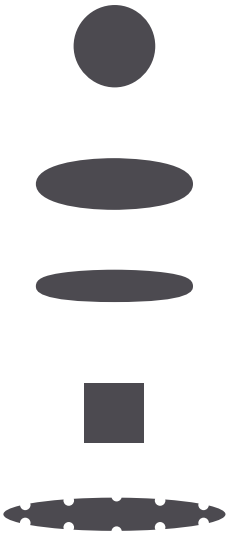


DICKORON CLASSIC (FEIN)



DICKORON POLISH (GLATT)

FORMEN UND LÄNGEN DER WETZSTÄHLE



RUNDE FORM: Geringes Eigengewicht und keine Kanten, die die Schneide beschädigen können, jedoch nur punktuelle Auflagefläche für das Messer.

OVALE FORM: Großflächiger Kontakt für das Messer und somit wirkungsvolleres Schleifergebnis.

FLACHOVALE FORM: Linienkontakt, noch größerer Kontakt für das Messer und besonders wirkungsvolles Schleifergebnis.

VIERKANT FORM: Zwei Stähle in einem, da unterschiedliche Züge gegenüberliegend angebracht werden.

MULTICUT/MULTIRON: Sieben Feinzug-Stähle in einem: Je nach Druck auf die Wetzstahlklinge wird mehr oder weniger von der Schneide abgetragen.

SCHÄRFEN: WANN UND WIE?

WICHTIG:
Wetzstähle verlängern die Lebenszeit der Messer!

		LÖSUNG FÜR:		
	Wetzstahlzug	Fleischer	Köche	Ergebnis
Neues Messer				
Abnutzungszustand 1	Poliert	☑	☐	Aufrichten und Polieren der Schneide
Abnutzungszustand 2	Feinzug	☑	☑	Geringer Abtrag, aufrichten der Schneide
Abnutzungszustand 3	Standardzug	☑	☑	Hoher Abtrag, raue Schneidenlinie
Stumpf/ oft gewetzte Schneide	Schleifmaschine	☑	☑	Nachschärfen der Schneidengeometrie

WELCHER WETZSTAHL FÜR WELCHE SERIE?

Um diese Frage korrekt zu beantworten, sind mehrere Faktoren relevant. Der richtige Wetzstahl muss auf jeden Fall eine höhere Härte aufweisen als das zu schärfende Messer. Zudem müssen die Schärfgewohnheiten beachtet werden. Je häufiger Sie nachschärfen, umso feiner sollte der Wetzstahl sein. Er trägt dann wenig Material an der Messerschneide ab und richtet meist nur die umgelegte Schneide wieder auf. Am Besten vor oder nach jeder Benutzung die Schneide durch häufiges kurzes Wetzen aufrichten. Bei nicht so regelmäßigem Einsatz des Wetzstahls eignet sich am Besten ein Wetzstahl mit Standardzug oder Diamantbeschichtung. Für eine feinere Schneide anschließend noch einen Wetzstahl mit Feinzug verwenden.

Die Länge des Wetzstahls hängt von der Länge der Messerklinge ab. Der Wetzstahl sollte möglichst in einem Zug die gesamte Messerklinge schärfen können. Dafür sollte er so lang sein wie die längste Messerklinge, die verwendet wird. F. DICK-Messer und -Wetzstähle sind optimal aufeinander abgestimmt.

WETZSTAHL-EMPFEHLUNGEN FÜR KOCHMESSER

1778
Geschmiedete Jubiläumsserie aus Dreilagenstahl. Der Kern der Messer besteht aus einer hauchdünnen Schicht hochlegiertem Double X VG12-Kohlenstoffstahl mit einer extremen Härte von 61 HRC. Für diese Serie empfehlen wir den Wetzstahl DICK titan oder DICK diamant für das Nachschärfen. Für eine feinere Schneide anschließend beispielsweise den DICKORON classic verwenden.

DARKNITRO
Geschmiedete Kochmesserserie DarkNitro. Die Klinge mit einzigartiger Klingenoptik und -oberfläche und einer sehr hohen Härte von 61 HRC. Für diese Serie empfehlen wir den speziellen DarkNitro-Wetzstahl.

1905
Geschmiedete Kochmesserserie 1905 mit Klingen aus dem speziellen deutschen Edelstahl X50CrMoV15 und einer Härte von 56 HRC. Für die Serie 1905 eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm, besonders empfehlen wir den speziellen 1905-Wetzstahl mit Standardzug.

PREMIER PLUS
Geschmiedete Kochmesserserie Premier Plus mit Klingen aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 mit 56 HRC. Diese steht für lange Schnitthaltigkeit, Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Für Premier Plus eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter Sie nachschärfen, desto feiner kann der Wetzstahl sein, zum Beispiel mit den DICKORON classic.

ACTIVECUT PURE

Geschmiedete activecut pure-Messer mit konsequenter Form und Ausführung der Klinge. Der zweifache Endabzug garantiert eine außergewöhnliche Schärfe. Der Halbkropf ermöglicht das komplette Nachschleifen der Klinge. Hochwertiger Messerstahl mit lasergeprüften Schneidenwinkel und einer Härte von 56 HRC. Für activecut pure eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Abhängig von den Schärfgewohnheiten. Wir empfehlen zuerst einen Wetzstahl mit Standardzug und danach noch einen mit Feinzug.

VIVUM

Die Serie VIVUM vereint Natürlichkeit mit extremer Schärfe. Die eisgehärtete Klinge aus hochlegiertem, rostfreien Stahl mit einer sehr hohen Härte von 58 HRC sorgt für eine lange Schnitthaltigkeit. Für die Serie VIVUM empfehlen wir den Wetzstahl DICK titan oder DICK diamant zum Nachschärfen. Für eine feinere Schneide anschließend beispielsweise den DICKORON classic verwenden.

RED SPIRIT

Red Spirit-Messer, kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen, zusätzlich wird die Schneide poliert. Die Klinge wird aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 mit einer Härte von 56 HRC gefertigt. Für Red Spirit eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm, besonders empfehlen wir bei dieser Serie den speziellen Red Spirit-Wetzstahl mit Standardzug.

PINK SPIRIT

Pink Spirit steht für strahlenden Optimismus, Freundlichkeit und Einfühlsamkeit. Alle Eigenschaften unserer Bestseller Serie Red Spirit finden sich wieder bei Pink Spirit. Der Griff und seine Farbe sind das Erkennungsmerkmal dieser Serie. Wir empfehlen zuerst einen Wetzstahl mit Standardzug und danach noch einen mit Feinzug.

SUPERIOR

Der Stahl aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 mit einer Härte von 56 HRC. Diese Bestandteile garantieren eine dauerhafte Schnitthaltigkeit und hohe Standzeit bei entsprechender Zähigkeit und einer hohen Korrosionsbeständigkeit. Für Superior eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Abhängig von Ihren Schärfgewohnheiten verwenden Sie einen Wetzstahl mit Standardzug oder Feinzug.

PRODYNAMIC

Hochwertiger Messerstahl mit lasergeprüftem Schneidenwinkel und Brillanz-Oberfläche. Die Klinge wird aus einer hochwertigen Legierung mit einer Härte von 56 HRC gefertigt. Für Pro-Dynamic eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Abhängig von Ihren Schärfgewohnheiten verwenden Sie einen Wetzstahl mit Standardzug oder Feinzug.

WETZSTAHL-EMPFEHLUNGEN FLEISCHERMESSER

ERGOGRIP

ErgoGrip Messer sind die Fleischermesser für den professionellen Einsatz – kompromisslos in Ergonomie und Schärfe. Polierte, standfeste Klinge mit lasergeprüfter Schneide. Hochwertige Messerlegierung, für hohe Schneidenstandzeit, homogene Härte von 56 HRC, dadurch deutlich geringerer Materialverbrauch. Für ErgoGrip eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Wir empfehlen die Wetzstähle aus unserer DICKORON Familie.

EXPERTGRIP 2K

ExpertGrip Messer haben als besonderes Merkmal den offenen Griff, dadurch wird ein leichtes, ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet. Polierte, standfeste Klinge und lasergeprüfter Schneide. Hochwertige Messerlegierung, dadurch hohe Schneidenstandzeit, ausgewogene Härte von 56 HRC, dadurch deutlich geringerer Materialverbrauch.
Für ExpertGrip eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Wir empfehlen die Wetzstähle aus unserer DICKORON Familie.

MASTERGRIP

MasterGrip Messer sind speziell entwickelt für das tägliche, konzentrierte Arbeiten in der Fleischindustrie. Polierte, standfeste Klinge mit lasergeprüfter Schneide. Hochwertige Messerlegierung, daher hohe Schneidenstandzeit, ausgewogene Härte von 56 HRC, dadurch deutlich geringerer Materialverbrauch. Für MasterGrip eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Wir empfehlen die Wetzstähle aus unserer DICKORON Familie.

WETZSTÄHLE REINIGEN UND AUFBEWAHREN

Um F. DICK-Wetzstähle möglichst lange nutzen zu können, kommt es auf die richtige und regelmäßige Reinigung an. Bitte beachten Sie die folgenden Pflege- und Reinigungshinweise, dadurch haben Sie mehr von Ihrem Wetzstahl: Eine lange Lebensdauer, Funktionalität und Erfolg bei der Handhabung.

REINIGUNG

Die Reinigung hält Ihren Wetzstahl nicht nur hygienisch keimfrei, sondern vor allem funktionsfähig. Bitte beachten Sie, dass durch falsche Reinigung Rost und Lochfraß (Korrosion) entstehen kann. Dadurch wird zunächst die feine Oberfläche, mit der Zeit sogar die Wetzstahlklinge, beschädigt.
F. DICK-Wetzstähle sind spülmaschinengeeignet, falls möglich empfehlen wir die sanftere Reinigung von Hand mit einem milden, alkalischen Reinigungsmittel. In ausführlichen Praxistests unter Laborbedingungen – auch in Zusammenarbeit mit verschiedenen Reinigungsmittelherstellern – wurden verschiedene Reinigungsmittel auf Ihre Wirksamkeit und Eignung für Wetzstähle getestet.

Wählen Sie ein Reinigungsmittel, das für Metalle geeignet ist, und verzichten Sie unbedingt auf saure Medien und Reinigungsmittel, die Metallkorrosion verursachen können (Sicherheitsdatenblatt beachten).

Verwenden Sie für die Reinigung ausschließlich ein mildes, alkalisches, basisches und chlorfreies Reinigungsmittel. Achten Sie auf die korrekte Verwendung, Temperatur, Dosierung und Reinigungszeit der Reinigungsmittel.
Bitte beachten Sie unbedingt die Gebrauchshinweise. Setzen Sie keine zusätzlichen Reinigungsmittel ein. Nach der Reinigung ist es wichtig, den Wetzstahl komplett von Reinigungsmitteln zu befreien. Verwenden Sie dazu das Klarspülungsprogramm Ihrer Spülmaschine oder spülen Sie den Wetzstahl mit Wasser gründlich ab, anschließend den Stahl mit einem weichen, fusselfreien Tuch abtrocknen.

REINIGUNGSHINWEIS FÜR KERAMIKWETZSTÄHLE:
Durch eine regelmäßige Reinigung des Wetzstahls mit einem Radiergummi oder Rostradierer und einem feuchten Küchenschwamm wird die Schärfleistung schnell wiederhergestellt.

BITTE UNBEDINGT BEI DER REINIGUNG BEACHTEN:
- nur geeignete Reinigungsmittel verwenden
- nicht mit einer zu hohen Dosierung reinigen
- keine sauren Reinigungsmittel verwenden
- die vorgeschriebene Reinigungszeit nicht überschreiten
- keine Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Wetzstahl belassen
- den Wetzstahl nicht dauerhaft hoher Feuchtigkeit aussetzen
- den Wetzstahl nicht zu lange Fetten, Eiweißen und anderen organischen Verschmutzungen aussetzen
- bei Kontakt mit Gewürzen/Kochsalz den Wetzstahl möglichst schnell abspülen
- keine Metallbürsten für die Reinigung verwenden

STERILISATION
Der Einsatz von Sterilisatoren bis ca. 120° C ist bei kurzzeitigem Betrieb für die Reinigung Ihres Wetzstahls geeignet. Die Wetzstähle dürfen danach jedoch keiner Auszugbelastung am Griff ausgesetzt werden, d.h., dass Sie die sterilisierten Wetzstähle nicht gleich wieder aufhängen dürfen. Lassen Sie die Wetzstähle erst abkühlen, bevor Sie diese erneut einsetzen. Beachten Sie bei der Sterilisation die Anwendungshinweise der Maschinenhersteller. Wir empfehlen eine Reinigungstemperatur von maximal 70° C, danach ist Ihr Wetzstahl sofort wieder einsatzbereit.

AUFBEWAHRUNG
Ihr Wetzstahl sollte nach Möglichkeit keiner ständigen Feuchtigkeit ausgesetzt sein. Wählen Sie zur Aufbewahrung einen trockenen Ort. Um den Magnetismus des Wetzstahls zu erhalten, sollten Wetzstahlklingen nicht aneinanderstoßen. Wir empfehlen, die Wetzstähle in einem geeigneten Messerblock, einem Hygienic-Korb mit Kunststoff-Klingenschutz, oder an einem anderen, trockenen Ort aufzubewahren. F. DICK-Wetzstähle sind mit einem Ring oder einer Befestigungsöse zum Aufhängen ausgestattet.

DICKORON
DAS BESTE IN QUALITÄT UND DESIGN

LEGENDÄR MIT DEM SAPHIRZUG

Wetzstähle der DICKORON-Familie sind beste Qualität im eleganten Design. Der klassische DICKORON, zu erkennen am roten Griff und der Klinge mit dem legendären Saphirzug, weist jeden, der mit ihm arbeitet, als Profi aus. Weltweit ist der DICKORON Marktführer bei den professionellen Anwendern. Die gleichen Vorzüge zeichnen auch die weiteren Mitglieder der DICKORON-Familie aus. Jeder einzelne Wetzstahl ist ein herausragender Spezialist, exakt für seinen Anwendungsbereich konzipiert.

DICKORON FAMILIE / F. DICK TOP-WETZSTÄHLE

DICKORON classic
Der klassische DICKORON mit dem speziellen Saphirzug für samtweiches Abziehen. Die richtig geschliffene Messerschneide kann durch geringen Materialabtrag länger scharf gehalten werden, ohne dass die Schneide aufgeraut wird.

DICK micro
Der Superfeinzugstahl für den Spezialisten. Durch die extrem feinen Züge des DICK micro wird eine Glättung der Schneide erreicht, ohne dabei zu viel Material abzutragen. So bleibt eine schon feine Schneide sehr lange erhalten.

DICK polish
Der hochglanzpolierte Stahl zum Aufrichten der Schneide. Eine extrem scharfe Schneide setzt einen schlanken Schneidenwinkel voraus. Dadurch neigt die Schneide leicht zum Umlegen – lange bevor sie durch Verschleiß stumpf wird. Durch das Aufrichten bleibt die hohe Arbeitsleistung bei geringer Ermüdung erhalten.

DICK COMBI
Schärfen und Glätten mit einem Stahl durch die Vierkant-Form. Einfaches Wetzen der Messerschneide mit den beiden Saphirzug-Flächen, anschließendes Glätten und Aufrichten der Schneide auf den beiden polierten Flächen.

DICK HYGIENIC
Rostfreie Edelstahlklinge mit Superfeinzug. Besonders hygienischer Griff mit rostfreien Edelstahlbeschlagteilen. Dieses Modell empfehlen wir bei besonders intensiven Reinigungsmitteln und -verfahren.

DICK HYGIENIC COMBI
Rostfreie Edelstahlklinge mit 2 Seiten Superfeinzug und 2 Seiten Standardzug und besonders hygienischem Vollkunststoffgriff. Damit ist Schärfen und Glätten/Aufrichten mit nur einem Stahl möglich. Dieses Modell empfehlen wir bei besonders intensiven Reinigungsmitteln und -verfahren.

DICK TITAN
Der Schleifstahl mit (etwas) mehr Abtrag. Veredelte Klinge mit verschleißfester, superharter Spezialbeschichtung, 3 x härter als der Standard. In Verbindung mit dem DICKORON classic erhält man ein scharfes Messer mit feiner Schneide.

DICK MULTIRON
Fein- und Standardzug in nur einem Stahl. Für einfaches Schärfen der Messerschneide bei starkem Druck, anschließend feines Abziehen der Schneide bei leichtem Druck.

DICK DUO
Ideal zum Schärfen und Abziehen von harten Stahlsorten. Mit den Diamantstäben wird durch die Millionen von Diamantkörnern ein hoher Abtrag der Messerschneide erzielt. Anschließend ermöglichen die Keramikstäbe ein einfaches Abziehen der Schneide durch samtene Keramikpartikel.

DICK DIAMANT
Millionen feinster Diamantkörner sind auf einem zähen Kern aus rostfreiem Edelstahl fest eingebettet. Die harte Oberfläche bewirkt einen höheren Abtrag beim Wetzen und Schärfen und garantiert dabei gleichzeitig eine dauerhafte Schnitthaltigkeit.

DICK MULTICUT
Wetzstahl mit 7 Segmenten. Über die Rillen wird die Wirkung wie beim Standardzug erzielt und über die Segmente wie beim Feinzug. Schleifwirkung bei starkem Druck, feines Abziehen bei leichtem Druck.

DICK 2000
Feinzug, flachovale Form. Für größere Kontaktfläche und somit gleichmäßigen Abtrag.

KERAMIKWETZSTAHL
Der Keramikwetzstahl kombiniert die Härte und Dauerhaftigkeit von Keramik mit der Form eines Wetzstahls. Die samtenen Keramikpartikel der Klinge garantieren ein außergewöhnliches Schärferlebnis. Durch die Körnung 1.000 wird beim Schärfen eine sehr feine Schneide erzielt.

ALTERNATIVEN ZUM WETZSTAHL

EINFACHE HANDHABUNG

Je nach persönlicher Präferenz können Sie einen Wetzstahl, einen Abziehstein oder einen Wetzstahlersatz zum Nachschärfen verwenden. Alle sind für europäische und asiatische Klingenformen geeignet. Keinesfalls sollten Sie Wetzhilfen mit Hartmetall-Plättchen oder -Rädchen verwenden.

Der Umgang mit dem Wetzstahl ist für nichtgeübte Personen unter Umständen aufwendig und schwierig, nicht immer erreichen sie ein zufriedenstellendes Ergebnis. Friedr. Dick bietet deshalb verschiedene Alternativen zum Wetzstahl an.

WETZSTAHLERSATZ

Der F. DICK-Wetzstahlersatz überzeugt mit seiner Handhabung: Durch einfaches und sicheres Durchziehen wird die Schneide optimal geschärft. Legen Sie dafür das Messer zur exakten Führung an einer Seite des Spalts an und ziehen Sie es mit leichtem Druck in einem Zug bogenförmig durch den Spalt des Schärfgeräts. Die komplette Messerschneide wird dabei gleichzeitig nachgeschärft. Mehrmals wiederholen – schon haben Sie ein scharfes Messer mit optimal vorgegebenem Winkel.

DER F. DICK-WETZSTAHLERSATZ IST IN UNTERSCHIEDLICHEN AUSFÜHRUNGEN FÜR VERSCHIEDENE ANWENDUNGEN ERHÄLTLICH:

RAPID STEEL POLISH
Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten der Schneide. Ein glatter Schnitt setzt eine schlanke Schneide voraus, die sich jedoch leicht umlegt. Für den Speziallisten.

RAPID STEEL HYPERDRILL II
Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten der Schneide. Durch die extrem feinen Züge wird die Schneide leicht abgezogen und geglättet. Die Standzeit der feinen Schneide bleibt so für lange Zeit erhalten.

RAPID STEEL ACTION
Schärfstäbe aus Edelstahl mit verschleißfester, superharter Spezialbeschichtung für hohen Abtrag. Schärft stumpfe Messer. In Verbindung mit dem Rapid Steel HyperDrill erhält man ein scharfes Messer mit feiner Schneide.

RAPID STEEL ACTION SET
Rapid Steel action im Set mit Standplatte, inkl. Saugnäpfen, für einen sicheren Stand auf der Arbeitsplatte.

MAGNETO STEEL POLISH
Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten. Durch die integrierten Magnete wird das Messer winkelgenau in die Schärfeinheit geführt. Das Ergebnis ist eine präzise Schneide mit optimalem Winkel. Edestahl-Schutzplatten vermeiden Kunststoffabschnitte im Fleisch.

MAGNETO STEEL HYPERDRILL II
Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten. Durch die integrierten Magnete wird das Messer winkelgenau in die Schärfeinheit geführt. Das Ergebnis ist eine präzise Schneide mit optimalem Winkel. Die Edelstahl-Schutzplatten oben an der Schärfeinheit vermeiden Kunststoffabschnitte im Fleisch.

MASTER STEEL POLISH
Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten der Schneide. Schnelles, sicheres Arbeiten als Handgerät oder im Halter. Schutzstäbe führen das Messer sicher und optimal in die Schärfeinheit ein und erzielen eine zusätzliche Polierwirkung, ohne die Schneide des Messers beim Durchziehen zu beschädigen. Die Schutzstäbe vermeiden Kunststoffabschnitte im Fleisch.

MASTER STEEL HYPERDRILL II
Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten der Schneide. Schnelles, sicheres Arbeiten als Handgerät oder im Halter. Schutzstäbe führen das Messer sicher und optimal in die Schärfeinheit ein und erzielen eine zusätzliche Polierwirkung, ohne die Schneide des Messers beim Durchziehen zu beschädigen. Schutzstäbe vermeiden Abschnitte im Fleisch.

SILVER STEEL
Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten. Durch den gehärteten rostfreien Edelstahl ist dieser Wetzstahlersatz ideal für die Fleischindustrie geeignet, da keine Gefahr durch abgeschnittenes Kunststoffmaterial besteht. Durch die vier Schärfstäbe wird eine doppelte Schärfleistung erzielt.

ABZIEHSTEIN

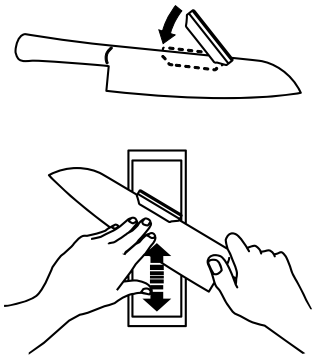
Messer in asiatischer Tradition haben einen Keilschliff mit sehr kleinem Winkel. Das führt zu einer extremen Schärfe, die aber kontinuierliches Nachschärfen, am besten auf einem nassen Stein, erfordert.

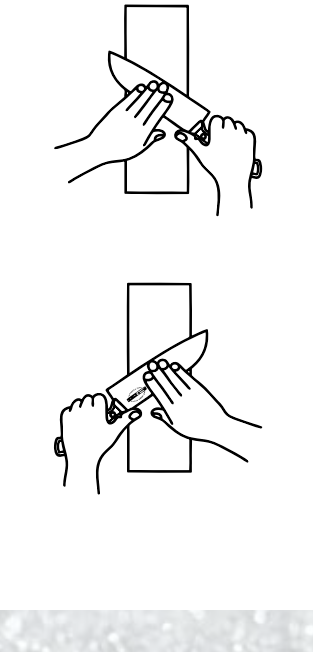
Durch die optimale Bindung und offenporige Struktur des F. DICK-Abziehsteins werden während des Schärfens ständig frische Schleifpartikel freigesetzt. Aus diesem Grund ist die Wirkungsweise des Abziehsteins bedeutend effektiver als Natursteine, wie z. B. der harte Arkansas-Stein oder der Belgische Brocken.

SO SCHÄRFEN SIE RICHTIG MIT DEM ABZIEHSTEIN

- Legen Sie den Abziehstein vor dem Benutzen ca. 5 – 10 Minuten ins Wasser. Wenn keine Luftbläschen mehr aufsteigen, ist der Stein optimal getränkt
- Bitte achten Sie darauf, dass der Stein während des Schärfens immer mit Wasser benetzt ist. Der Staub, der sich während des Schärfens vom Stein löst, sollte auf dem Stein bleiben. Er bildet eine Schleifmasse.
- Verwenden Sie unseren Abziehstein immer mit dem mitgelieferten rutschfesten Halter.
- Stecken Sie zum Fixieren des Schärfwinkels (15°) den Winkelhalter auf den Messerrücken.
- Beginnen Sie zuerst mit der gröberen, orangenfarbigen Seite des Abziehsteins.
- Halten Sie das Messer am Griff und am Messerrücken fest. Die Keramik des Winkelhalters berührt den Abziehstein.
- Ziehen Sie die Klinge vom Körper weg und wieder zu sich hin, mit einem Winkel von ca. 15° und leichtem Druck, über die gesamte Fläche des Steins. Beginnen Sie mit der Klingenspitze. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis sich ein feiner Grat bildet.
- Wechseln Sie dann die Klingenseite, wiederholen Sie den Vorgang und schärfen Sie bis sich ein feiner Grat bildet. Wichtig: Bei Verwendung des Winkelhalters wird stets der gleiche Winkel zwischen Messerklinge und Stein beibehalten.
- Um ein optimales Ergebnis mit einer sehr scharfen und feinen Schneide zu erzielen, wiederholen Sie den Vorgang auf der feineren weißen Steinseite.
- Spülen Sie den Abziehstein zum Schluss ab und reinigen Sie sorgfältig Ihr Messer mit einem milden Reinigungsmittel.

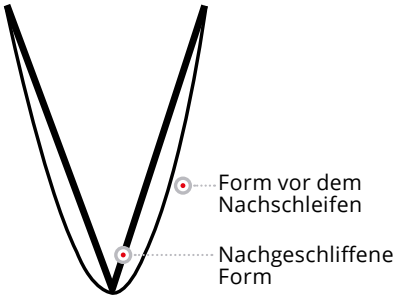
UNSERE ABZIEHSTEINE SIND IN VERSCHIEDENEN AUSFÜHRUNGEN VERFÜGBAR:	
KORN 360	zum Herausschleifen von Unebenheiten und Vorschliff
KORN 1000	zum Nachschärfen und Abziehen
KORN 3000	zum Feinschleifen und Feinabzug
KORN 5000	zum feinem Abziehen und Polieren





SCHLEIFTECHNIK
DAS MASCHINELLE SCHÄRFEN

DER NACHSCHLIFF



Wichtige Qualitätsfaktoren für Messer sind hervorragende Schneidfähigkeit und gute Schnitthaltigkeit. F. DICK-Messer bleiben lange scharf, solange sie ausschließlich für den jeweiligen Zweck genutzt werden.

Nach häufiger Anwendung wird der Schneidenwinkel mit jedem Wetzvorgang bzw. Nachschärfvorgang größer, also stumpfer. Dann ist das Stadium erreicht, wo ein Nachschleifen und Abziehen auf geeigneten Schärfmaschinen erforderlich wird.

Wie oft ein Messer nachgeschliffen werden muss, hängt von der jeweiligen Beanspruchung ab. Spätestens wenn die Klinge nicht mehr mühelos durch das Schnittgut gleitet, und die Schneide nicht mehr mit dem Wetzstahl nachgeschärft werden kann, muss das Messer nachgeschliffen werden. Stumpfe Schneiden verringern die Produktivität und bergen die Gefahr von Arbeitsunfällen.

DER OPTIMALE ANSCHLIFFWINKEL

Die Schärfe des Messers hängt von der Schneide ab. Der Anschliffwinkel ist ein Kompromiss zwischen Stabilität (größer = stabiler) und Schärfe (schlanker = schärfer).

ZU SCHLANKER WINKEL: automatisch dünnere Schneide, dadurch instabil.
ZU STUMPFER WINKEL: größere Schnittkraft erforderlich, durch größere Fläche schlechter nachzuschärfen.

POLIERTE SCHNEIDE: Durch das Polieren wird die Schneide besonders entgratet und geglättet, dadurch wird eine höhere Schärfe erreicht. Feiner, präziser Schnitt bei geringem Kraftaufwand, Struktur des Schneidguts bleibt erhalten.

Wir bringen bei der Herstellung der F. DICK-Messer einen Winkel von 20° – 30° (je nach Messerserie) an, mit einem leicht balligen Schneidenprofil. Das kontrollieren wir auf einem von uns selbst entwickeltem Laserwinkel-Messgerät. So gewährleisten wir einen symmetrischen Anschliff.

SCHNEIDENPROFILE

Balligschliff

Keilschliff

BALLIGSCHLIFF: stabile Schneide, leicht nachzuschärfen, lange Standzeit, geringer Abtrag beim Schleifen. Beim Schneiden wird das Schneidgut von der Klinge abgeleitet.

KEILSCHLIFF: hohe Anfangsschärfe, Schneidgut haftet an der Klinge.

HOHLSCHLIFF: hohe Anfangsschärfe, keine ausreichende Stabilität, empfindliche Schneide.

EINSEITIGER SCHLIFF: nur für Rechtshänder geeignet. Durch den einseitigen Schliff hat das Schneidgut nur für kurze Zeit Kontakt zur Klinge, dadurch ist die Reibung reduziert. Optimal bei einem langen, ziehenden Schnitt zum feinen Filetieren/Tranchieren.

SCHLEIFGERÄTE

Die Friedr. Dick-Schleiftechnik zeigt Kompetenz in Sachen Schärfen. Jeder Messertyp stellt individuelle Anforderungen an die Schleiftechnik.

Beim Schleifen auf Maschinen ohne Wasserkühlung kann die Messerschneide schnell überhitzen. Dadurch können Spannungen im Material auftreten und Haarrisse entstehen. Die ursprüngliche Härte geht verloren. Die Klinge wird spröde und kann bei der geringsten Belastung brechen. Bei den F. DICK-Maschinen RS-75 und RS-150 DUO ohne Wasserkühlung bleibt durch die niedrige Drehzahl der Schleifscheiben und die optimale Abstimmung des Schleifmaterials der Schliff kühl. Es kommt zu keiner Überhitzung des Messerstahls.

SCHLEIFMITTEL

DIAMANT: widerstandsfähig, keine unregelmäßige Abnutzung

KERAMIK: Abziehscheiben ohne Verschleiß, da härter als das Messer

LAMELLE: weiche Lamellen, legen sich an das Messerprofil an. Die Lamelle kühlt die Schneide während des Schleifvorgangs mit Luft

SCHLEIFBAND: individueller, materialschonender Anschliff für alle Schneidwerkzeuge

SCHLEIFSCHEIBE: konstante Schleifleistung bis zum Schluss, keine Vibration

FILZ: feinstes Polierergebnis

SISAL: zum Abziehen und Polieren, die Lamellen legen sich an

SCHLEIFMASCHINEN-SORTIMENT

RS-75 SCHÄRFMASCHINE

Die einfache Schärflösung. Schnell, sicher, effektiv. Wirkungsvolles Schärfen, leicht zu bedienen, auch für ungelernte Anwender. Der optimale Winkel ist bereits fix eingestellt. Zwei gegenläufige Diamantschleifscheiben sorgen für ein stets gleichbleibendes Schärfergebnis mit höchster Präzision und Sicherheit. Durch einfaches Durchziehen der Messer erhält man in wenigen Sekunden ein scharfes Messer. Das Schärfkonzept arbeitet mit minimalem Materialabtrag und verringert so den Messerverschleiß. Die Diamantschleifscheiben sind wartungsfrei und gewährleisten ein gleichbleibendes Schärfergebnis. Durch die niedrige Drehzahl der Schleifscheiben und optimale Abstimmung des Schleifmaterials bleibt der Schliff kühl.

RS-150 DUO SCHÄRF- / ABZIEHMASCHINE

Die Schleifmaschine für den Einsatz in Fleischereien und Großküchen. Schnelles Schleifen und Abziehen. Einfache, effektive und sichere Bedienung. Mit Schleifmitteln aus Diamanten zum Schleifen und Hartkeramik zum Abziehen. Der optimale Schleif- und Abzugswinkel ist bereits fest eingestellt. Die RS-150 DUO vereint eine kompakte und robuste Ausführung mit ansprechendem Design. Die optimale Abstimmung der Diamantschleifscheiben und die Hartkeramikabziehscheiben gewährleisten einen minimalen Materialabtrag und eine lange Standzeit der Schneide.

SM-90 LAMELLENSCHLEIFMASCHINE

Die Lamellenschleifmaschinen für den Experten in Fleischbetrieben und im Handwerk. Ideal für alle Hand-, Maschinenmesser und Werkzeuge. Einfach, schnell und scharf. Auf der Lamellenschleifscheibe lässt sich schnell und materialschonend ein neuer Anschliff anbringen, auch Beschädigungen der Schneide können herausgeschliffen werden. Die Größe der Lamellenschleifscheibe gewährleistet eine hohe Luftkühlung und gleichzeitig eine Belüftung des Messers, dadurch wird eine Überhitzung der Klinge eingeschränkt. Die einzelnen Lamellen passen sich dem Schneidgut an. Zudem entsteht eine stabile, leicht ballige Messerschneide. Eine vollständige Nachschärfbarkeit der gesamten Klinge vom Griff zur Spitze ist durch die Bauweise der Maschine gewährleistet. Auf der Filzpolierscheibe erfolgt das Abziehen und Polieren der Schneide.

SM-100 BANDSCHLEIFMASCHINE

Schleifen und Polieren für alle Messerarten für den Experten in der Fleischindustrie und dem Handwerk. Der Bandschleifarm ist stufenlos einstellbar und passt sich allen Arbeitsumgebungen an. Auf dem Schleifband lässt sich schnell und materialschonend ein neuer Anschliff anbringen, auch Beschädigungen der Schneide können herausgeschliffen werden. Durch verschiedene Zonen auf dem Band ist ein Ballig- und Keilschliff möglich – wählbar je nach Einsatzgebiet und Anforderung. Die Konstruktion der Maschine gewährleistet eine vollständige Nachschärfbarkeit der gesamten Klinge. Filzpolierscheibe zum feinen Polieren der Klinge.

SM-110 SCHLEIFMASCHINE

Fachgerechtes, präzises und schnelles Messerschleifen und Abziehen mit Wasserkühlung. Die Magnetmesserführungen gewährleisten eine sichere Führung und winkelgenaues Schleifen. So werden Schnittverletzungen beim Messerschleifen vermieden. Vier verschiedene Schneidenwinkel können fest eingestellt werden. Für einen sparsamen Messerverbrauch sorgt der ausschließlich entlang der fixierten Schleiffase erfolgende Materialabtrag. Der entstandene Grat wird durch die gegenläufigen Abziehscheiben aus Hartkeramik abgezogen.

SM-111 SCHLEIFMASCHINE

Winkelgenaues Nass-Schleifen, Abziehen und Polieren. Ausgestattet mit einer Polierscheibe, die höchste Ansprüche erfüllt. Hohe Standzeit – geringer Abtrag.

SM-130 NASSBANDSCHLEIFMASCHINE

Die Bandschleifmaschine mit Wasserkühlung. Ob Handmesser, Maschinenmesser oder Werkzeuge, diese Nassbandschleifmaschine ist für alle die richtige Wahl. Schneller, materialschonender Anschliff auf dem wassergekühlten Schleifband, welches das Überhitzen der Klinge verhindert und den Schleifstaub bindet. Der Bandschleifarm ist stufenlos einstellbar und lässt sich dadurch allen Arbeitsumgebungen anpassen. Eine vollständige Nachschärfbarkeit der gesamten Klinge vom Griff zur Spitze ist durch die Konstruktion der Maschine gewährleistet. Auf der Filzpolierscheibe erfolgt das Abziehen und Polieren der Schneide.

SM-160T SCHLEIFMASCHINE

Die Universalmaschine aus Edelstahl mit Wasserkühlung für den Schleifdienst, die Industrie und das Handwerk. Für Hand- und Kuttermesser, Spalter, Maschinenmesser und Besteckmesser. Mit den drei Schleifstationen lässt sich der gewünschte Anschliff erzielen. Das Schleifband arbeitet materialschonend und schnell, für den optimalen Grundschliff. Die Lamellenschleifscheibe gibt dem Messer den Feinschliff. Die Lamellenbürste entfernt den Grat und poliert Messerschneide und -klinge. Die Lamellenschleifscheibe ist auch für einen Schliff zwischendurch geeignet.

DICK
Traditionsmarke der Profis

Ihr kompetenter Ansprechpartner
Wir beraten Sie gern

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung – Wir freuen uns auf den Dialog mit Ihnen.

So erreichen Sie uns:
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Esslinger Straße 4-10
DE-73779 Deizisau
Tel.: +49 7153 / 817 0
Fax: +49 7153 / 817 219
mail@dick.de
www.dick.de

No. 9 8000 54 06/2026