



1893

„Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand,
das Außergewöhnliche ihren Wert.“

Oscar Wilde (1854 -1900), ir. Schriftsteller

*“The average gives the world its durability.
The unusual its value.”*

Oscar Wilde (1854 -1900), irish author

Friedr. Dick:
Seit 1778 für Präzision bekannt

Die Firma Friedr. Dick mit Sitz in Deizisau hat sich als schwäbische Manufaktur in der Herstellung von Präzisionswerkzeugen gegen traditionelle Messerfertigungsmetropolen behauptet. Messer, Feilen, Spezialwerkzeuge und Schleifmaschinen werden mit höchstem Qualitätsanspruch schon seit über 225 Jahren gefertigt. Bei professionellen Köchen ist Friedr. Dick als Innovationsführer bekannt.

Der Weltruf als Hersteller von Qualitätswerkzeugen gründet sich auf Verlässlichkeit und langer Lebensdauer der Produkte. Kontinuierlich und unter Einsatz neuester Technologien wird an der Produktweiterentwicklung gearbeitet. Umweltschonende Energienutzung und die Arbeitsweise der Fertigungsanlagen übertreffen EU- und internationale Bestimmungen.



***Friedr. Dick:
Famous for precision since 1778***

The company Friedr. Dick, based in the Swabian town of Deizisau in Southern Germany, has held its own against traditional cutlery centres in the manufacture of precision tools. Knives, files, special tools and grinding machines have been manufactured here to the highest quality standards for over 225 years. Professional chefs around the world know Friedr. Dick as the leading innovator in the field.

The international reputation as a manufacturer of quality tools is based on the consistent reliability and long-life of their products. Friedr. Dick is continuously working to further develop their products. The environmentally friendly use of energy and the operation of our production plants exceed all relevant international and EU standards.



Schon der erste Blick zeigt dem Betrachter, dass hier etwas Einmaliges entstanden ist Feinster Damaszenerstahl an Klinge, Kropf und Endstück erinnert mit seinem changierenden Glanz an ein Tuch aus edlem Seiden-Damast. Tatsächlich gibt es einen historischen Zusammenhang, der in die alte Stadt Damaskus weist. Im Mittelalter bestand hier ein Zentrum der Seidenweberei und des Damaszener-Stahls. Beide Produkte waren im Ausland sehr begehrt und nur einer ausgesuchten Klientel verfügbar.

Ursprünglich gelangte die Damaszieretechnik über China nach Japan und erfuhr dort ihre höchste Blütezeit. Viele Legenden ranken sich um berühmte Schwerter und deren Meister. Der Stahl wurde in vielen Schichten gefaltet, geschmiedet und gehämmert, um so die berühmte Festigkeit und Zähigkeit des Stahls zu erreichen.

Auch in unserer Zeit erfordert die Herstellung eines Damaszener-Stahls höchstes technisches Können. Aufgrund des unterschiedlichen Metall-Verlaufes der rostfreien 33 Stahlschichten (FD VG10-33), ergibt jedes Werkstück ein Unikat. Durch ein spezielles, umweltschonendes Verfahren wird die Maserung freigelegt und entfaltet so ihre volle Schönheit. Absolut einmalig ist der Einsatz damaszierten Klingenstahls für Kropf und Endstück eines Messers. Hier gelang es durch aufwändige Lasertechnologie den Kropf des Messers ebenfalls aus Damast-Stahl herzustellen. Der Serienname erscheint wie ein Wasserzeichen auf der Klinge. Ein patentiertes Verfahren, das durch absolute Präzision und neueste Technik machbar wurde und der Ästhetik des Messers entspricht.

Der Griff wird mittels einer in den Griff eingeformten Lippe gehalten und über diese raffinierte Spannungsverbindung montiert. Er ist absolut wasserdicht und entspricht höchsten hygienischen Standards. Dieses High-Tech-Material wird Schicht für Schicht geformt und bestimmt so die wie Leder anmutende Griff-Oberfläche. Diese Neuentwicklung ist griffsicher, nicht quellend, nicht geklebt oder genietet und liegt weich und geschmeidig in der Hand.

Mit der Atelier-Messerserie 1893 überreicht Ihnen Friedr. Dick ein Produkt, welches Ästhetik, Stärke und Funktionalität in höchster Vollendung vereint.

It is clear at first sight that this is something unique

The iridescent shine of the finest Damascus steel on the blade, bolster and tip is reminiscent of a damask silk towel. There is actually a historical connection to the old town of Damascus. In the middle ages, this became a center for silk weaving and Damascus steel. Both products were coveted abroad, and were only available for selected clientele.

The Damascus technique arrived in Japan via China, it was in Japan it experienced its heyday. Many legends revolve around famous swordsmen and their masters. The steel was folded, forged and pounded into many layers to achieve the famous solidity and durability of the steel.

These days, however, manufacturing Damascus steel requires highly technical skills. Due to the different metal characteristics of the 33 rust-free steel layers (FD VG 10-33), each piece is unique. The grain is exposed using a special, environmentally friendly procedure, which displays its full beauty.

The use of the Damascus blade steel for the bolster and heel of a knife is absolutely unique. Here, it was possible to use expensive laser technology to manufacture the bolster of the knife from Damascus steel. The name of the series appears like a watermark on the blade. A patented procedure, which is only possible with absolute precision and the most up-to-date technology, and which matches the aesthetics of the knife. The handle is attached using a spring mechanism, which is moulded in the grip, and is assembled using a refined stressed type fastening. It is absolutely watertight and meets the highest hygiene standards. The high-tech handle material is formed layer by layer, and thus forms the surface of the grip, which appears like leather. This new development is non-slip, does not swell, is not glued or riveted, and rests soft and smoothly in the hand.

With the 1893 studio knife series, Friedr. Dick presents a product that combines aesthetics, strength and functionality at its very best.

Die Auszeichnung Design Plus wird von einer internationalen Jury anerkannter Fachleute an Aussteller der weltgrößten Fachmesse für Konsumgüter, der Ambiente vergeben. Insgesamt bewarben sich 2008 über 200 Unternehmen mit 613 Produkten und Produktserien um den begehrten Award, der bestes Design der Konsumgüterbranchen auszeichnet. Die prämierten Produkte werden im Museum für angewandte Kunst in Frankfurt ausgestellt.

The Design Plus award is a title awarded by an international jury of recognised experts to the winners among all the entries sent in by the exhibitors at the Ambiente trade fair in Frankfurt. Altogether, 200 companies applied with 613 products and product series to be considered for the much sought-after award, which honours the best of design in the consumer goods sector. The awarded products will be presented at the Museum for Applied Arts, Frankfurt a.M., Germany.

DESIGN PLUS
Design Plus Award Ambiente 2008

Mit mehr als 7.000 Anmeldungen aus 60 Ländern, gehört der „red dot design award“ zu den größten und renommiertesten Design-Wettbewerben der Welt. Unsere Gewinnerprodukte werden einem internationalen Publikum in den „red dot design“-Museen in Essen und Singapur zugänglich gemacht.

With more than 7,000 submissions from 60 countries, the international “red dot design award” ranks among the largest and most renowned design competitions in the world. Our award-winning products are put before an international public in the red dot design museums in Essen, Germany, and Singapore.



reddot design award
winner 2008

1893

Qualitätsmerkmale
Quality features



- 1 33 Lagen rostfreier Stahl, hohe Festigkeit und Zähigkeit
- 2 Damaszener Stahl – Klinge, Kropf und Endstück
- 3 Außergewöhnliche Beschriftung dank modernster Technik
- 4 Wasserdicht, griffsicher, nicht geklebt oder genietet
- 5 Extreme Härte 61° HRC – dauerhafte Schärfe
- 6 Ausgewogenes Gewicht
- 7 Spezielles, samtiges Griffmaterial mit Lederanmutung

- 1 *33 layers stainless steel, high stability and toughness*
- 2 *Damascus steel – blade, bolster and heel*
- 3 *Exceptional labeling thanks to modern procedure*
- 4 *Waterproof, slip-proof, not stuck or riveted*
- 5 *Extreme hardness 61° HRC – long blade life*
- 6 *Well-balanced weight*
- 7 *Special, velvety handle material with leather impression*



Officemesser
Paring Knife

Kurz, wendig und scharf. Das Officemesser ist ein unentbehrliches und vielseitiges Werkzeug in der Küche. Für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

Small, versatile and sharp. The paring knife is an indispensable tool for a wide range of uses in the kitchen. For peeling, small cutting jobs and decorating.



Kochmesser *Chef's Knife*

Ein regelrechtes Allroundtalent – und damit das wichtigste Messer des Kochs. Mit seiner spitzen, beidseitig geschliffenen Klinge eignet es sich besonders zum Zerteilen von Fleisch, Fisch und Gemüse, zum Plattieren von Fleisch und zum Hacken und Wiegen von Kräutern.

A regular all-round talent – and that makes it the most important knife in the kitchen. With its sharp blade, which is ground on both sides, these knives are particularly suitable for cutting meat, fish and vegetables, tenderising and flattening meat and chopping herbs.



Santoku, Kullenschliff
Santoku, Kullenschliff

Das Kochmesser asiatischer Tradition eignet sich mit seiner breiten, dünnen und außerordentlich scharfen Klinge ideal zum Zerteilen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern. Dank des Kullenschliffs lassen sich stärke- oder fettreiche Lebensmittel wie z. B. Käse präzise schneiden ohne an der Klinge zu haften.

With its broad, thin and exceptionally sharp blade, this traditional Asiatic cooking knife is suitable for cutting meat, fish, vegetables and herbs. As a result of the hollow grinding technique that is used, soft products like e. g. cheese can be cut precisely without sticking to the blade.



Brotmesser
Bread Knife

Die lange Klinge mit Wellenschliff schneidet saubere Brotscheiben ohne Krümel, mühelos auch von breiten Brotlaiben. Außerdem perfekt für größere Obstsorten wie Ananas oder Melonen, weiche Früchte werden nicht zerdrückt.

The long blade with a serrated edge cuts clean slices without crumbs, and can tackle big loaves without any problem. It is also the perfect tool for dealing with big fruit like pineapples or melons. Soft fruit will be cut cleanly without being squashed.



Tranchiermesser *Carving Knife*

Wenn es um das Schneiden von rohem oder gekochtem Fleisch, Braten, Roastbeef oder Schinken geht, leistet das Tranchiermesser ganze Arbeit. Die glatte, dünne Klinge ermöglicht hauchfeine Scheiben, die Fasern des Fleisches werden nicht zerrissen.

When you need to cut raw or cooked meats, roasts, beef or ham, this Slicer will do all the work for you. The smooth, thin blade gives you wafer-thin slices, without tearing the fibres of the meat.



20 cm = 8" 9 1001 20

Tranchiergabel ***Carving Fork***

Die Gabel hilft Ihnen beim Fixieren eines Bratenstückes oder beim Aufschneiden von Geflügel sowie beim Wenden von Fleisch.

The fork assists you with the preparation of roast or with cutting poultry as well as for turning meat.

Der Wetzstahl:

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



Dick titan > Art.-Nr. 7 9103 30. Empfohlen vom int. Gourmetjournal »Der Feinschmecker«, 03/04.
Recommended by the international gourmet journal »Der Feinschmecker«, (March 2004)

Sharpening Tool:

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

Rapid Steel action – der Wetzstahlersatz:

Das Messer mit leichtem Druck bogenförmig durch den Spalt des Schärfgerätes ziehen. Mehrmals wiederholen – schon erhalten Sie durch den vorgegebenen Winkel eine optimale Schneide und damit ein gebrauchsfertiges, scharfes Messer.



Rapid Steel action – the alternative to traditional sharpening methods:

Exerting light pressure, draw the knife through the gap in the sharpening device using an arc-shaped movement. Repeat this action several times and the result will be an optimal cutting edge and a knife which is sharp and ready to use.

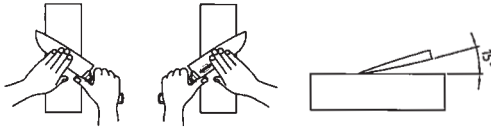
Kombi-Abziehstein

Orange: Korn 360 zum Herausschleifen von Unebenheiten und Nachschärfen

Weiß: Korn 1000 zum Abziehen und Polieren.

Messer in der asiatischen Tradition haben einen Keilschliff mit sehr kleinem Winkel.

In der Praxis bedeutet dies eine extreme Schärfe, die aber laufend, am Besten auf einem nassen Stein, geschärft werden will. Durch die optimale Bindung und offenporige Struktur unseres Abziehsteins werden während des Schleifens ständig frische Schleifpartikel freigesetzt.



Combi whetstone

Orange: grain 360 for grinding away unevennesses and resharpening.

White: grain 1000 for whetting and polishing.

Wedge sharpening, with a very narrow angle, is the suitable method for knives in the Asiatic tradition. In practice this results in extreme sharpness, but this sharpness needs to be continuously maintained, ideally by whetting on a wet stone. As a result of the ideal bonding and open-pored structure of our whetstone, fresh grinding particles are constantly released in the course of the grinding process.

Die fachgerechte Aufbewahrung

Zu Ihrer Sicherheit und um die Schneide des Messers zu schützen, empfehlen wir zur Aufbewahrung der Messer einen geeigneten Messerblock oder eine Magnetschiene. Für die Aufbewahrung in der Schublade empfehlen wir unseren Klingenschutz – Edge Guard. Alternativ maßgenau in die Schubladen eingebaute Fächer.



Expert storage

For added safety and in order to protect blades, we recommend using a suitable knife block or magnetic bar to store your knives. For storing knives in drawers we recommend two options: compartments specifically designed for the knives being stored or our special Edge Guard which provides perfect protection for your blades.

Die Messerpflege

Wissenswertes Tipps für die Pflege Ihrer Kochmesser: Wieder spielen hier Schönheit und Funktion zusammen. Eine makellose Klinge und ein gepflegter Griff sind die Garanten für eine lange Lebensdauer und Freude am Kochen.

Kochmesser sind zur Schneide hin dünn geschliffen und dürfen nur zum Schneiden und nicht zum Hacken verwendet werden. Für Knochen oder ähnliches bitte nur einen Spalter einsetzen. Als Schneidunterlage empfehlen wir Bretter aus Holz oder Kunststoff. Harte Unterlagen wie z. B. Glas, Marmor oder Granit lassen die Messer sehr schnell stumpf werden.

F. DICK-Messer sind durchaus spülmaschinengeeignet, jedoch ist die Reinigung in der Spülmaschine wesentlich aggressiver als das Spülen von Hand. Hochkonzentrierte Reinigungsmittel und langes Verbleiben der Messer im heißen Dampf können auf den Klingen zu Flecken oder gar Korrosion führen. Daher empfehlen wir eine Reinigung per Hand mit einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig trocken, so vermeiden Sie unschöne Flecken auf der Klinge. Ein Hauch Mandelöl verleiht dem Messergriff einen feinen Schutz- und Pflegefilm.



Care and Maintenance

The following are some important tips on caring for your high-quality knives to guarantee their long life and culinary pleasures.

The blades are ground thinner towards the cutting edge and should be used only for cutting and not for heavy chopping. Bones or similar material should be chopped only with a cleaver. Your working base should be a wooden or polypropylene cutting board. Hard bases, i.e. glass, marble or granite, will very quickly lead to blunt knives.

F. DICK knives are perfectly dishwasher-safe. Nevertheless, the results of washing in a dishwasher are considerably more aggressive than washing by hand. Highly concentrated cleaning agents and long periods of exposure to hot steam can lead to stains or even corrosion to the blade. We would therefore recommend washing the knives by hand, using a soft cloth and a mild cleaning agent. After cleaning, the knife should be carefully wiped dry in order to avoid staining of the blade.



F. DICK Messerserien / Knives series



1778

Jubiläumsserie / Jubilee Series



1893

Damaszener Serie / Damascus Series



1905

Designer Serie / Design Series



Premier Plus

Geschmiedete Serie / Forged Series



Superior

Traditionelle Serie / Traditional Series



Pro-Dynamic

Leichte Serie / Light Series

Friedr. Dick GmbH & Co. KG

Postfach 1173 · D-73777 Deizisau, Germany · Telefon +49 (0) 71 53/817-0 · Fax +49 (0) 71 53/817-219 · mail@dick.de

www.dick.de · www.fDick.com

