



Traditionsmarke der Profis

## Pflege: Care of your knife:

Die Antihaft-Beschichtung ist antibakteriell, verschleißfest und sehr leicht zu reinigen und zu pflegen. Wir empfehlen die Reinigung mit einem sanften Lappen und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig ab. Die Reinigung in der Spülmaschine ist wesentlich aggressiver als das Spülen von Hand. Hochkonzentrierte Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Messer im heißen Dampf, aber auch bestimmte Speisereste können auf der Schneide zu Flecken oder Korrosion führen.



The non-stick coating is antibacterial, wear resistant and very easy to clean and care for. We would recommend cleaning the knives by using a soft cloth and a mild cleaning agent. The knife should be carefully wiped dry after cleaning. The dishwasher is considerably more aggressive in its action than is cleaning by hand. Highly concentrated cleaning agents, long periods in which the knives are left in hot steam and even the residue of certain kinds of food can lead to spots or corrosive actions on the blade.

### Klingenschutz „Edge Guard“ Blade guard "Edge Guard"



Made in Germany



Zur Aufbewahrung der Messer sollten Sie einen geeigneten Messerblock, eine Magnetschiene oder einen anderen Platz wählen, an dem die Klappen nicht aneinander stoßen können. Die Aufbewahrung lose in der Schublade ist nicht optimal, zumindest sollten die Klappen mit einem Klingenschutz versehen oder voneinander abgetrennt liegen.

For the storage of your knives we recommend a suitable knife block, a magnetic strip or any other place where the blades will not abut against each other. Storing the knives in a drawer is not the ideal solution. At least, the blades should not have direct contact, e.g. by using a blade protection.

### Messerblock 4 Knives Knife Block 4 Knives



8 8040 01

...seit 1778 ...since 1778



Traditionsmarke der Profis

## Nachschärfen: Regrinding:

Ihre Messer bleiben lange scharf, wenn sie ausschließlich für den dazu bestimmten Zweck benutzt werden. Die Messer sind zur Schneide besonders dünn geschliffen und dürfen nur zum Schneiden und nicht zum Spalten oder als Werkzeug verwendet werden.

Als Schneidunterlage empfehlen wir ein Brett aus Kunststoff. Doch selbst beim Schneiden auf geeigneten Schneidunterlagen verliert das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Wetzzen Sie möglichst oft am Wetzstahl, dies verlängert die Standzeit der Schärfe erheblich. In unserem Programm finden Sie ein reichhaltiges Angebot an Wetzstählen und Messerschärferrn.

ACHTUNG: Keinesfalls sollten Sie Wetzhilfen mit Hartmetallplättchen oder -rädchen verwenden. Meiden Sie auch schnelllaufende, trockene Schleifbänder, die die Klinge stark erhitzen und dem hochwertigen Stahl die Härte entziehen.

Your knives will stay sharp for a long time if they are only used for their usual purpose. The knives become very thin towards the edge and therefore they are only ideal for cutting – not for chopping.

We recommend a plastic board as cutting basis. But even when cutting on suitable bases, the best knife loses its sharpness. Please use a sharpening steel for regrinding. This remarkably prolongs the durability of the sharpness. You will find a comprehensive offer of sharpening steels and knife sharpening accessories within our product range.

CAUTION: Never use sharpening supports with cemented carbide tips or wheels. Also, avoid fast-running, dry grinding belts which might heat the blade and deprive the blade of the hardness.

### Wir empfehlen / We recommend:



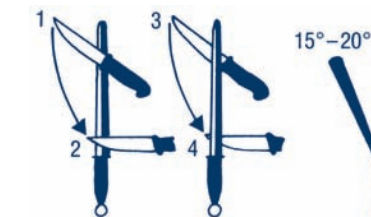
Dickoron titan

Rapid Steel action Set

Made in Germany

### Richtiges Wetzzen mit dem Wetzstahl:

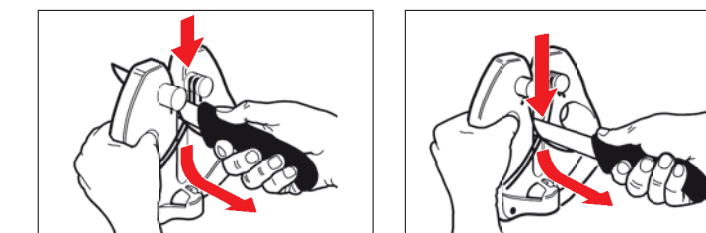
Um das Messer zu schärfen, ziehen Sie die Klinge mehrmals von links und rechts über die ganze Länge des Wetzstahls im Winkel von 15°–20°.



### Correct use of the sharpening steel:

To sharpen the knife, draw the cutting edge several times alternately from the left and right along the entire length of the sharpening steel, ensuring the same number of strokes on both sides. Move the edge along the sharpening steel at an angle of 15 – 20°.

Und so einfach funktioniert unser Wetzstahlersatz Rapid Steel action: Das Messer mit leichtem Druck bogenförmig durch den Spalt des Schärfergerätes ziehen. Mehrmals wiederholen – schon haben Sie ein scharfes Messer.



### Sharpening can be very easy – with our Rapid Steel action:

Draw the knife with slight pressure quickly and in a curved stroke through the gap in the middle of the sharpening unit. Repeat several times – you will have a sharp knife.

...seit 1778 ...since 1778



## Mit Tradition aktiv in die Zukunft

1778 wurde Friedr. Dick in Esslingen gegründet und hat sich als schwäbische Manufaktur in der Herstellung von Präzisionswerkzeugen gegen traditionelle Messerfertigungsmetropolen behauptet. Ein Höchstmaß an Qualität und optimale Handhabung nach ergonomischen Erfordernissen machen DICK-Produkte weltweit zur führenden Marke im professionellen Bereich. DICK Produkte entstehen in traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Technologien und stehen für dauerhafte Qualität.



## With traditions actively towards the future

Friedr. Dick was founded in 1778 in Esslingen and has held its own as Swabian manufacture of precision tools against other traditional cutlery capitals. The best possible quality and optimum handling according to ergonomic requirements turn DICK products into the leading brand worldwide in the professional sector. DICK products are manufactured using traditional methods coupled with the most modern technology, resulting in a correspondingly high quality.

Ihr Fachgroßhändler / Your dealer:

www.dick.de



Traditionsmarke der Profis



Kochmesser  
Premier WACS  
Chef's Knives

www.dick.de





## Premier WACS

Premier WACS ist die einzigartige Synthese aus hygienischer Antihaft-Beschichtung und edlem Griff in Perlmutter-Optik.

Die World Association of Chefs Societies (WACS) wurde im Jahr 1928 in Paris gegründet. Heute gehören 75 Mitgliedsländer und mehr als acht Millionen Köchinnen und Köche zum WACS. Die WACS ist eine unpolitische professionelle Organisation, zur Erhaltung und Verbesserung des kulinarischen Standards der globalen Küche gewidmet. Als Autorität und Meinungsführer im Segment Lebensmittel stellt WACS eine globale Stimme in allen Fragen, die im Zusammenhang mit kulinarischen Berufen stehen, dar. Dick ist offizieller Partner von WACS und gemeinsam wurde die Messerserie Premier WACS entwickelt.



*Premier WACS is the unique composition of a hygienic non-stick coating and a precious handle in mother-of-pearl optics.*

*The World Association of Chefs' Societies (WACS) first founded in October 1928 in Paris. Today, this global body is made up of over 75 international member nations and more than eight million chefs. The World Association of Chefs Societies is a non-political professional organisation, dedicated to maintaining and improving the culinary standards of global cuisines. As an authority and opinion leader on food, WACS represents a global voice on all issues related to the culinary profession. We are an official partner of WACS and have created together the knife series Premier WACS.*

Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

## Unsere Brillanten Our brilliants



Unsere Messer sind aus einem Stück Stahl geschmiedet und perfekt ausbalanciert. Die hochwertige Beschichtung auf der Klinge verhindert das Anhaften des Schnittguts und ermöglicht einfachste Reinigung. Darüber hinaus bewirken keramische Partikel beste Gleiteigenschaften bei reduziertem Kraftaufwand und höherer Verschleißfestigkeit. Sie gleiten locker und leicht durch das Schnittgut.

Alle Messer aus der Serie Premier WACS werden von langjährigen, erfahrenen Mitarbeitern handgeschärft und handabgezogen. Bis Sie das Messer in Ihren Händen halten, hat es über 45 Arbeitsschritte durchlebt!

### Gissur Gudmundsson (WACS Präsident)

„Mein erster Messersatz war ein Set von F. Dick. Sie begleiteten mich während meinen Kochstudien sieben Jahre lang und darüber hinaus. Köche haben bestimmte Anforderungen beim Kochen an ihre Messer, wie sich diese anfühlen, zu transportieren und wie sie funktionieren sollen. F. Dick Messer erfüllen diese Anforderung, weil sie optimal ausbalanciert, zuverlässig und präzise sind. Das kommt sicher durch die mehr als zwei Jahrhunderte Erfahrung, guten Fertigungskunst und der kontinuierlichen Weiterentwicklung die F. Dick Messer haben. Das neue Messer Premier WACS, das wir zusammen entworfen haben, ist mein neuer Favorit. Es ist nicht nur hochwertig und langlebig, sondern hat auch eine Persönlichkeit, die nur handgefertigte Produkte haben. Ich werde dieses Messer jedem Koch oder Kochstudenten empfehlen.“

### Gissur Gudmundsson (WACS President)

“My first set of knives was a set of F. Dick Knives. They took me through my seven years of culinary studies and beyond. Chefs have certain needs as to how a knife should feel, carry, and perform as we cook. F. Dick Knives offer me this because they are well balanced, trustworthy and accurate. This certainly comes from the over two centuries of care, good craftsmanship and evolution that F. Dick Knives has. The new handcrafted WACS series that we have been working on together is my new favourite. More precise and durable it also has a personality that only hand-made products have. I would recommend this knife to any serious chef, cook or culinary student.”



...seit 1778 ...since 1778



Traditionsmarke der Profis

Wegen der schlank ausgeschliffenen Klinge, der polierten Schneide und der speziellen Antihaft-Beschichtung wird das Schneiden zu einem „schwerelosen“ Vergnügen. Die Messer sind einfach zu führen und erzeugen einen atemberaubenden, sauberen Schnitt, so wird das Schneidgut weder gebrochen noch gequetscht. Durch den ästhetischen, haptisch in Volumen und Form vollendeten Kunststoffgriff in Perlmutter-Optik liegen die Messer besonders sicher und angenehm in der Hand. Ein spezielles Fertigungsverfahren stellt sicher, dass Klinge und Griff ohne Spalt fest miteinander verbunden sind und das Messer dadurch hygienisch einwandfrei ist.

## Qualitätsmerkmale: Quality features:



*The knives are forged from one piece of steel and are perfectly balanced. The high-quality coating on the blade prohibits the cutting material to stick on it. Furthermore, the knives are easy to clean. Due to the ceramic particles, the coating is highly wear resistant and secures best gliding properties and reduced effort. The knives glide easily through the cutting materials.*

*All knives of the Premier WACS series are sharpened and honed manually by skilled long-time employees. More than 45 production steps are necessary until you can hold the knife in your hands.*

Made in Germany



## Ausbeinmesser, flex. Boning Knife, flex.



15 cm = 6" 8 1445 15 B

Zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Sehnen und Fett. Ideal zum Enthäuten von Fleisch oder Geflügel.

*For deboning and removing of tendons and fat. Perfect for skinning meat or poultry.*

## Tranchiermesser Slicer



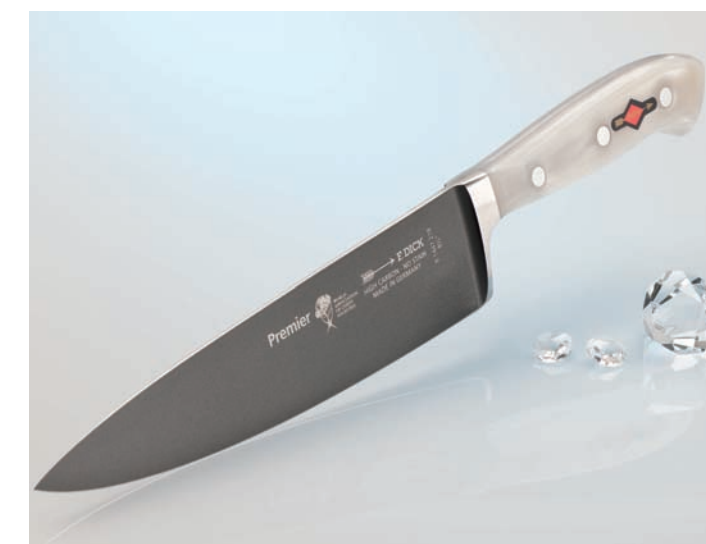
18 cm = 7" 8 1456 18 B



21 cm = 8 1/2" 8 1456 21 B

Schneiden Sie damit Braten, Fleisch, Schinken – immer perfekt, ob hauchdünne oder dicke Scheiben.

*For cutting roasts, meat, ham – always perfect, whether you want to cut thin or thick slices.*



Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

## Brotmesser, Wellenschliff Bread Knife, serrated edge



21 cm = 8 1/2" 8 1039 21 B

Problemloses Schneiden durch den zackigen Wellenschliff für harte und weiche Brotsorten. Ideal auch für Braten mit Krusten, Torten sowie Obst und Gemüse mit harten Schalen.

*Easy cutting due to the serrated edge – for both, soft and hard bread. Also ideal for roasts with crust, gateaus as well as fruits and vegetables with hard paring.*

## Santoku Santoku



18 cm = 7" 8 1442 18 B

Das Kochmesser asiatischer Tradition eignet sich mit seiner breiten, dünnen und scharfen Klinge ideal zum Zerteilen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern.

*The Asian style Chef's knife with its wide, thin and sharp blade is ideal for trenching meat, fish, vegetables and herbs.*

## Kochmesser Chef's Knife



21 cm = 8 1/2" 8 1447 21 B



26 cm = 10" 8 1447 26 B

Klassiker und Herzstück einer guten Küche. Perfekt ausbalanciert zum Wiegen, Hacken, Schneiden, Zerteilen, Zerlegen und Plattieren.

*Heart and classic in every kitchen. Perfectly balanced for mincing, chopping, cutting, trenching, carving and plating.*

...seit 1778 ...since 1778