DICK

Messerblock 4 Knives
Knife block 4 Knives

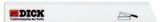
8 804 00 1

Garnierset, 7-teilig
Garnishing Set, 7 pieces

L/L = 26 cm / 10"
B/W = 34 cm / 13½"

8 1062 00

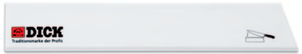
Klingenschutz für Messer und Paletten
Blade Guard for Knives and Spatulas



Bis Klingenlänge 11 cm / Höhe 2,5 cm
Max. blade length 4½" / height 1" — 9 9000 02

Bis Klingenlänge 16 cm / Höhe 2,5 cm
Max. blade length 6½" / height 1" — 9 9000 03

Bis Klingenlänge 26 cm / Höhe 2,5 cm
Max. blade length 10" / height 1" — 9 9000 14



Bis Klingenlänge 21 cm / Höhe 5 cm
Max. blade length 8½" / height 2" — 9 9000 75

Bis Klingenlänge 26 cm / Höhe 5 cm
Max. blade length 10" / height 2" — 9 9000 04

Bis Klingenlänge 30 cm / Höhe 5 cm
Max. blade length 12" / height 2" — 9 9000 26

Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

Kunststoff-Schneidbrett mit Saftrille, beidseitig verwendbar
Cutting Board with groove, to be used on both sides

9 153 00
53 x 32,5 x 1,8 cm
21" x 13" x 1"

9 126 5 00
26,5 x 32,5 x 1,8 cm
10" x 13" x 1"

○ Backwaren, Pastries	9 153 0 0 / 9 126 5 00
● Rotes Fleisch, Red Meat	9 153 0 0-03 / 9 126 5 00-03
● Fisch, Fish	9 153 0 0-12 / 9 126 5 00-12
● Geflügel, Poultry	9 153 0 0-02 / 9 126 5 00-02
● Gemüse, Vegetables	9 153 0 0-14 / 9 126 5 00-14
● Gekochte Lebensmittel, Cooked Food	9 153 0 0-15 / 9 126 5 00-15
● Backwaren, Pastries	9 153 0 0-90 / 9 126 5 00-90

Wurstgabel
Sausage Fork

13 cm = 5" 9 101 7 13
15 cm = 6" 9 101 7 15

Küchengabel
Kitchen Fork

● 13 cm = 5" 9 201 8 13

Tranchiergabel
Carving Fork

17 cm = 6½" 9 510 1 17

Palette
Spatula

23 cm = 9" 8 133 1 23

Winkelpalette
Spatula, offset

13 cm = 5" 8 133 4 13

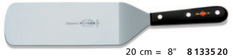
Winkelpalette mit geschlitzter Klinge
Spatula, offset
perforated blade

13 cm = 5" 8 133 6 13

...seit 1778 ...since 1778

DICK

Winkelpalette
Spatula,
offset blade



20 cm = 8" 8 133 5 20

Winkelpalette
Spatula,
offset

25 cm = 10" 8 133 4 25

Imbisspalette, kurz/breit
Snack Spatula, offset, short/wide

steif / stiff

12 cm = 4½" 8 133 5 12

Palette
Spatula

23 cm = 9" 8 533 1 23

Winkelpalette
Spatula, offset

13 cm = 5" 8 533 4 13

Winkelpalette
Spatula, offset

10 cm = 4" 8 533 6 10

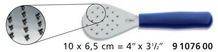
Palette
Spatula

10 cm = 4" 8 533 1 10

Winkelpalette
Spatula, offset

20 cm = 8" 8 533 8 20

Fischschupper
Fish Scraper



10 x 6,5 cm = 4" x 3½" 9 107 6 00

Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

Küchenspalter
Kitchen Cleaver

15 cm = 6" 9 109 9 15

Kotelett- und Großküchenspalter
Cutlet Cleaver/
Commercial Kitchen Cleaver

18 cm = 7" 9 310 0 18

Fruchtausstecher
Parisian Scoop

Ø 12 mm = ½" 9 109 1 12
Ø 25 mm = 1" 9 109 1 25

Fruchtausstecher, doppelt
Parisian Scoop, double

Ø 22 + 25 mm = 1" 9 109 2 00

Zitronenschaber
Lemon Zester

9 109 7 00

Apfelentkerner
Apple Corer

8 252 3 00

Zitronenritzer
Lemon Decorator

8 252 7 00

Sparschäler
Peeler

8 252 5 00

Flossenscherre, Blätter vernickelt
Fin Shear, blade, nickel-plated

20 cm = 8" 9 008 1 20

Geflügelschere, innenliegende Feder
Poultry Shear,
internal spring

25 cm = 10" 9 008 6 25

...seit 1778 ...since 1778

Made in Germany

DICK

Grätenpinzette
Fishbone tweezers

13 cm = 5" 9 015 4 13

Pendelschäler
Swirel Peeler

9 108 0 00

Allzweckschäler, Zackenschliff
Utility Peeler,
serrated edge

●● 8 252 2 00

Büffet-Pinzette
Buffet tongs

25 cm = 10" 9 015 6 25

Wurstprobiermesser mit Gabel
Sausage Tasting Knife with Fork

11 cm = 4½" 8 200 1 11

Degustations-Set, 3-teilig
Tasting Set, 3 pieces

11 cm = 4½" 8 201 1 11

Universalzange, Kunststoffgriff
Utility tongs, plastic handle

24 cm = 9½" 9 015 5 24
40 cm = 15½" 9 015 5 40

●●●●● Auch mit Griff blau, gelb, rot, weiß, grün und braun lieferbar
●●●●● Also available with blue, yellow, red, white, green and brown handle

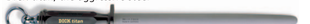
Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

DICK MULTICUT, 7 Stähle in einem
DICK MULTICUT, 7 steels in one

28 cm = 11" 7 650 4 28

DICK titan, der Schleifstahl
DICK titan, the aggressive steel



30 cm = 12" 7 910 3 30

Wetzstahl, Standardzug
Sharpening Steel, Regular Cut

● 25 cm = 10" 7 655 1 25
● 30 cm = 12" 7 655 1 30
30 cm = 12" 7 655 3 30
● 35 cm = 14" 7 655 1 35

Wetzstahl, Standardzug
Sharpening Steel, Regular Cut

● 25 cm = 10" 7 654 1 25
● 30 cm = 12" 7 654 1 30
30 cm = 12" 7 654 3 30

Wetzstahl, Standardzug
Sharpening Steel, Regular Cut

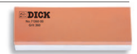
●●●● ● 25 cm = 10" 7 517 1 25
● 30 cm = 12" 7 517 1 30
30 cm = 12" 7 517 3 30
● 35 cm = 14" 7 517 1 35

DICK Diamant, diamantbeschichtet
DICK Diamond, Diamond coated

25 cm = 10" 7 920 3 25

Abziehstein, Körnung 360/1000
Whetting Stone, Grit 360/1000

20 cm x 5 cm x 2,5 cm
8" x 2" x 1"



7 136 0 00

...seit 1778 ...since 1778

DICK

Wetzen wie am Stahl
Sharpening as on a steel

Rapid Steel *action*

Schärft stumpfe Messer
Sharpens blunt knives

- Hoher Abtrag
- Schärfstäbe mit verschleißarmer, superharter Spezialbeschichtung
- Einfach durchziehen
- Reduzierte Verletzungsgefahr
- Aggressive sharpening effect
- Sharpening rods with wear resisting and super hard special coating
- Simply draw blade through rods
- Reduced risk of injuries

Rapid Steel action set 9 009 2 00
Rapid Steel action 9 009 1 00

Für den Einsatz in Großküchen und Fleischereien
For users in kitchens and butcher shops

RS-150 Duo

Ihr Spezialist für Schleiftechnologie
Your specialist for sharpening technology

9 805 0 00

- Einfache und sichere Bedienung
- Klingenschonend
- Präzision und Sicherheit
- Widerstandsfähige Schleifmittel dank Diamanten und Hart-keramik
- Easy and safe to operate
- Minimal knife consumption
- Precision and safety
- Resistant sharpening wheels thanks to diamonds and hard ceramics

Tiefe / Depth 230 mm; Breite / Width 330 mm; Höhe / Height 160 mm;
Gewicht / Weight 5,8 kg; 1~230 Volt ~ 50/60 Hz. CE / GS

Ihr Fachgroßhändler / Your dealer:

www.dick.de

DICK
Traditionsmarke der Profis

Kochmesser und Kochwerkzeuge
Superior & ProDynamic
Chef's knives and kitchen utensils

www.dick.de

QUALITY MADE IN GERMANY SINCE 1778

9 800030 10 11/17

DICK

Superior

Die **Superior-Serie** ist für den Einsatz im professionellen Bereich konzipiert. Klassisches Design mit Griffnieten und die leichte Ausführung ergeben ein Messer, das sicher zu handhaben ist und hohe Qualitätsansprüche erfüllt.

The **Superior-series** has been designed for professional users. The combination of its classic, timeless design and the light riveted handle make this cutting tool a knife that meets high quality standards.

Schälmesser
Peeling Knife
6 cm = 2½″ **8 4020 06**

Gemüsemesser
Vegetable Knife
7 cm = 3″ **8 4030 07**

Küchenmesser
Kitchen Knife
8 cm = 3″ **8 4040 08**

Küchenmesser
Kitchen Knife
10 cm = 4″ **8 4050 10**

Allzweckmesser, Wellenschliff
Utility Knife, serrated edge
11 cm = 4½″ **8 4015 11**

Steakmesser, Wellenschliff
Steak Knife, serrated edge
12 cm = 4½″ **8 4400 12**

Spickmesser
Larding Knife
10 cm = 4″ **8 4070 10**

Buntschneidemesser, mit abgewinkeltem Griff
Decorating Knife, angled handle
12 cm = 4½″ **8 4451 12**

Küchenmesser
Kitchen Knife
16 cm = 6½″ **8 4080 16**
18 cm = 7″ **8 4080 18**

Brotmesser, Wellenschliff
Bread Knife, serrated edge
21 cm = 8½″ **8 4039 21**

Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

Tranchiermesser
Carving Knife
21 cm = 8½″ **8 4456 21**
26 cm = 10″ **8 4456 26**

Ausbeinmesser
Boning Knife
13 cm = 5″ **8 4368 13**
15 cm = 6″ **8 4368 15**

Filetiermesser, flexibel
Filleting Knife, flexible
18 cm = 7″ **8 498018**

Sandwichmesser, Wellenschliff
Sandwich Knife, serrated edge
18 cm = 7″ **8 4055 18**

Kochmesser
Chef's Knife
16 cm = 6½″ **8 444716**
21 cm = 8½″ **8 444721**
23 cm = 9″ **8 4447 23**
26 cm = 10″ **8 4447 26**

Messer, asiatische Form
Knife, Asian style

Gyuutoo
18 cm = 7″ **8 4441 18**

Santoku
18 cm = 7″ **8 4442 18**

Kullenschliff
Kullenschliff
18 cm = 7″ **8 4442 18 K**

Usuba
18 cm = 7″ **8 4443 18**

...seit 1778 ...since 1778

DICK

Traditionsmarke der Profis

Aufschnittmesser, Anschnittsäge
Slicer, partly serrated edge
23 cm = 9″ **8 1035 23**

Aufschnittmesser, Wellenschliff
Slicer, serrated edge
30 cm = 12″ **8 1037 30**

Lachs-/Schinkenmesser, flexibel
Salmon/Ham Slicer, flexible
32 cm = 12½″ **8 1150 32**

Lachs-/Schinkenmesser, Kullenschliff
Salmon/Ham Slicer, Kullenschliff
32 cm = 12½″ **8 1150 32 K**

Schinken-messer, flexibel
Ham Slicer, flexible
28 cm = 11″ **8 1004 28**

Universal-messer, Wellen-schliff
Utility Knife, serrated edge
26 cm = 10″ **8 1151 26**

Universal-messer, runde Welle
Utility Knife, wavy edge
26 cm = 10″ **8 1153 26**

Chinesisches Kochmesser
Chinese Chef's Knife

Chopping
18 cm = 7″ **8 4406 18**

Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

ProDynamic

ProDynamic Messer finden in Großküchen und im Thekenbereich ihren Einsatz. Vollkunststoffgriff und die Qualitätsklinge ergeben ein modernes Messer im klaren Design.

ProDynamic knives are designed for the use in all cooking areas. Their hygienically impeccable handle made of solid plastic and their quality blade make them high-class knives with modern design.

Schälmesser
Peeling Knife
5 cm = 2″ **8 2605 05**

Küchenmesser
Kitchen Knife
7 cm = 3″ **8 2607 07**

Küchenmesser
Kitchen Knife
8 cm = 3″ **8 2620 08**

Küchenmesser
Kitchen Knife
9 cm = 3½″ **8 2610 09**

Universalmesser, Wellenschliff
Utility Knife, serrated edge
11 cm = 4½″ **8 2612 11**

Küchenmesser
Kitchen Knife
11 cm = 4½″ **8 2620 11**

Tomatenmesser, Wellenschliff
Tomato Knife, serrated edge
11 cm = 4½″ **8 2632 11**

Sandwichmesser, Wellenschliff
Sandwich Knife, serrated edge
11 cm = 4½″ **8 5016 11**

Allzweckmesser, Wellenschliff
Utility Knife, serrated edge
11 cm = 4½″ **8 5015 11**

Steak-/Pizzamesser
Steak-/Pizza Knife
12 cm = 4½″ **8 5002 12**
12 cm = 4½″ **8 5003 12**

...seit 1778 ...since 1778

DICK

Traditionsmarke der Profis

Frühstücksmesser, Wellenschliff
Breakfast Knife, serrated edge
11 cm = 4½″ **8 2631 11**

Brotmesser, Wellenschliff
Bread Knife, serrated edge
18 cm = 7″ **8 2619 18**

Ausbeinmesser
Boning Knife
13 cm = 5″ **8 5368 13**
15 cm = 6″ **8 5368 15**

Ausbein- und Filetiermesser, flexibel
Boning and Filleting Knife, flexible
15 cm = 6″ **8 5370 15**

Filetiermesser, flexibel
Filleting Knife, flexible
18 cm = 7″ **8 5980 18**
21 cm = 8″ **8 5990 21**

Küchenmesser
Kitchen Knife
13 cm = 5″ **8 5080 13**
16 cm = 6½″ **8 5080 16**
18 cm = 7″ **8 5080 18**

Sandwichmesser, Wellenschliff
Sandwich Knife, serrated edge
18 cm = 7″ **8 5055 18**
23 cm = 9″ **8 5055 23**

Brotmesser, Wellenschliff
Bread Knife, serrated edge
21 cm = 8½″ **8 5039 21**
26 cm = 10″ **8 5039 26**

Tranchiermesser
Carving Knife
21 cm = 8½″ **8 5456 21**
26 cm = 10″ **8 5456 26**

Filetiermesser, flexibel
Filleting Knife, flexible
18 cm = 7″ **8 5454 18**

Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

Santoku
Santoku
18 cm = 7″ **8 5442 18**

Santoku, Kullenschliff
Santoku, Kullenschliff
18 cm = 7″ **8 5442 18 K**

Kochmesser
Chef's Knife
16 cm = 6½″ **8 5447 16**
21 cm = 8½″ **8 5447 21**
26 cm = 10″ **8 5447 26**
30 cm = 12″ **8 5447 30**

Kochmesser, Wellenschliff
Chef's Knife, serrated edge
26 cm = 10″ **8 5448 26**

Universalmesser, Wellenschliff
Utility Knife, serrated edge
26 cm = 10″ **8 5151 26**

Schinkenmesser, flexibel
Ham Slicer, flexible
25 cm = 10″ **8 5004 25**

Aufschnittmesser, Wellenschliff
Slicer, serrated edge
30 cm = 12″ **8 5037 30**
40 cm = 15½″ **8 5037 40**

Aufschnittmesser, Kullenschliff
Slicer, Kullenschliff
36 cm = 14″ **8 5391 36**

Auch mit Griff blau, gelb, rot, weiß, grün, braun, apfelgrün, türkis, pink und violett lieferbar
Also available with blue, yellow, red, white, green, brown, apple-green, turquoise, pink and purple handle

...seit 1778 ...since 1778

DICK

HACCP Serien
HACCP Series

Damit erfüllen Sie relevante Vorschriften nach HACCP! Eine klare Trennung durch farbige Griffe und ein von Ausbildungsstätten ausgewähltes Programm gewährleisten höchste Sicherheit und Hygiene.

This means that they comply with the relevant HACCP regulations! Strict separation due to coloured handles and a range selected by training establishments ensure the highest level of safety and hygiene

- **Backwaren** . Pastries
- **Rotes Fleisch** . Red Meat
- **Fisch** . Fish
- **Geflügel** . Poultry
- **Gemüse** . Vegetables
- **Gekochte Lebensmittel** . Cooked Food

Made in Germany

Traditionsmarke der Profis

Käsemesser

Käsemesser
Cheese Knife
12 cm = 4½″ **8 1058 12 K**

Käsemesser
Cheese Knife
21 cm = 8½″ **8 1057 21 K**
26 cm = 10″ **8 1057 26 K**
30 cm = 12″ **8 1057 30 K**

Käsemesser mit 2 Griffen
Cheese Knife, 2 handles
30 cm = 12″ **8 1056 30 K**

Briemesser
Cheese Knife
15 cm = 6″ **8 1051 15**

Weichkäsemesser
Soft Cheese Knife
15 cm = 6″ **8 1052 15**

Wiegemesser, Einzel-Klinge
Mincing Knife, single blade
23 cm = 9″ **9 1059 23**

Wiegemesser Doppel-Klinge
Mincing Knife, double blade
23 cm = 9″ **9 1060 23**

...seit 1778 ...since 1778