



DICK

Traditionsmarke der Profis



**Knives and steels
for butchers**

**Cuchillos y aceros para
carniceros**

www.dick.de



Friedr. Dick: Famous for precision since 1778

Friedr. Dick, with its headquarters in Deizisau, has been competing successfully with international competition for over 240 years as Swabian manufacturer of precision tools. Knives, sharpening steels, files, special tools and grinding machines have been manufactured here to the highest quality standards. The global reputation as manufacturer of quality tools is based on consistent reliability and long-life of their products. All our products are characterised by the classic design, well thought out functions, and top quality.

We work continuously to further develop our products. They are manufactured using traditional methods coupled with the most modern technology, resulting in a correspondingly high quality.



Friedr. Dick: Famosos desde 1778 por su precisión

Friedr. Dick, con su sede principal en Deizisau, es un fabricante desde hace 240 años que lleva siglos imponiéndose con éxito ante la competencia internacional en la manufactura de utensilios de precisión. Los cuchillos, las chairas, las limas los utensilios especiales y las máquinas afiladoras se elaboran con las máximas exigencias de calidad. Friedr. Dick es conocido entre los cocineros profesionales como líder innovador.

Su fama mundial como fabricante de utensilios de calidad se basa en la fiabilidad y la larga duración de los productos. Todos los productos de nuestra empresa se caracterizan además por un diseño clásico, un funcionamiento bien estudiado y la máxima calidad.

Trabajamos continuamente en el desarrollo constante de nuestros productos que se fabrican siguiendo un proceso tradicional con la aplicación de las más modernas tecnologías y que son sinónimo de alta calidad.



Traditionsmarke der Profis

Tradition designs the future
La tradición diseña el futuro



Input from customers, endusers and our own ideas are converted into high quality products.

The quality management and the process documentation conform to the DIN EN ISO 9001 requirements.

The Eco-Audit-Certificate documents that Friedr. Dick imposes ecological instruction on itself and also conforms to them. Therefore, Friedr. Dick even falls below the legal compulsory minimum value for environmental compatibility.



El aporte de clientes, consumidores y nuestras propias ideas se reflejan en la alta calidad de nuestros productos.

Nuestros sistemas de gestión de calidad y procesos de producción corresponden a las normas certificadas DIN EN ISO 9001.

Con el Certificado de Ecología se documentó que la Fa. Dick implementó sus propias directivas ecológicas, cuyos valores de concentración son inclusive inferiores a los valores regulados por ley en cuanto a la protección del medio ambiente.



Friedr. Dick offers the right knife for every purpose and cut, be it with a short or long blade, rigid or flexible, narrow or wide, smooth cutting edge, with Kullenschliff or serrated edge. F. Dick products are characterised by the top quality, outstanding cutting ability and good edge retention. Our knives offer a cutting experience with surprising sensitivity and perfection. The knives are easy to guide and create a breathtakingly clean cut. Significantly less material consumption owing to optimized hardness. The knife staying sharp longer means: savings in material and time, hence higher productivity. The handle is absolutely hygienic, no gap formation between the plastic and the steel and abrasion-resistant plastic. The handle neither absorbs grease nor dirt and is easy to clean.

Friedr. Dick le ofrece el cuchillo adecuado para cada necesidad, sea con hoja larga o corta, rígido o flexible, con filo ondulado, liso e inclusive con alvéolos. Los productos F. Dick se caracterizan por su excelente calidad, con una extraordinaria capacidad de corte e incomparable filo. Nuestros cuchillos le brindarán una experiencia de corte único con sorprendente sensibilidad y perfección. Los cuchillos son fáciles de guiar y crean un corte increíblemente limpio y preciso con un desgaste de material significativamente menor debido a su dureza optimizada. Un cuchillo cuyo filo perdura significa. Ahorro de material y tiempo, y consecuentemente mayor productividad. El mango es absolutamente higiénico, sin formación de ranuras entre el material sintético y la hoja resistente al desgaste. El mango no absorbe ni la grasa ni la suciedad y es muy fácil de limpiar.

Stages of manufacturing a butcher knife: Pasos de fabricación de un cuchillo carnicero:



The most important manufacturing steps are:

1. Stamped blade, hardened under protective gas at over 1000° C (1850° F) 2. Precision grinded blade-back and blade sides 3. Polished blade, rounded blade-back 4. Moulded handle 5. Logo imprint – Final edge sharpening – Quality control.

Los pasos más importantes en la fabricación de un cuchillo carnicero son:

1. Hoja estampada, templada bajo gas protector por encima de los 1000°C (1850°F) 2. Filo preciso por ambos lados de la hoja 3. Ambos laterales pulidos y cantos del lomo redondeados 4. Mango ergonómico con apoyo extra 5. Impresión del logo – Afilado y rectificado final – Control de calidad.

Traditionsmarke der Profis

F. DICK Knife series / *Serie de cuchillos*



ErgoGrip

The complete range of knives
La serie completa de cuchillos



MasterGrip

The special boning knives
Cuchillos especiales para el deshuesado



ExpertGrip

The special tool for professionals
La herramienta especial para el profesional



SteriGrip

The antibacterial series
La serie antibacteriana



DetectoGrip

The detectable knife series
La serie de cuchillos detectable

Sharpening steels / *Aceros*



DICKORON Sapphire Cut / *Estriado tipo zafiro*



DICK *micro* Super Fine Cut / *Estriado super fino*



DICK *polish* Polished / *Pulido*



DICK *combi* Sapphire Cut and polished / *Estriado zafiro e pulido*



DICK *titan* Aggressive steel / *Acero agresivo*

ErgoGrip

ErgoGrip knives are entirely hygienic cutting tools for professional work environments. Top quality for fatigue-free working – no compromises in ergonomic design and sharpness.

Los cuchillos ErgoGrip son los cuchillos completamente higiénicos para los carniceros profesionales. Una calidad óptima para trabajar sin fatigarse, sin compromisos en cuanto a ergonomía o filo.

Polished, durable blade, laser-tested cutting edge
Hoja pulida y firme, filo examinado con láser

Extra wide thumb rest
Superficie extra ancha para el pulgar

Non-slip handle, ergonomic design
Mango seguro, diseño ergonómico



Seamless connection and abrasion-proof plastic
No se forman fisuras o grietas en el mango

Safety through defined finger guard
Seguridad gracias a una efectiva protección de los dedos

Sticking Knife Cuchillo sangrado



- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2006 15
- ● ● ● 18 cm = 7" 8 2006 18
- ● ● ● 21 cm = 8½" 8 2006 21

Sticking Knife Cuchillo sangrado



- ● ● ● 13 cm = 5" 8 2007 13
- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2007 15
- ● ● ● 18 cm = 7" 8 2007 18
- ● ● ● 21 cm = 8½" 8 2007 21

Boning Knife, wide blade Deshuesador, hoja ancha



- ● ● ● 13 cm = 5" 8 2259 13
- ● ● ● 15 cm = 6" 8 2259 15
- ● ● ● 18 cm = 7" 8 2259 18

Traditionsmarke der Profis

Boning Knife, narrow blade

Deshuesador, hoja estrecha



- 10 cm = 4" 8 2368 10
- 13 cm = 5" 8 2368 13
- 15 cm = 6" 8 2368 15
- 18 cm = 7" 8 2368 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2368 21

Boning Knife, Scandinavian style

Deshuesador,
forma
escandinava



- 14 cm = 5 1/2" 8 2277 14
- 18 cm = 7" 8 2277 18

Boning Knife, Scandinavian style

Deshuesador,
forma
escandinava



- 15 cm = 6" 8 2278 15

Boning Knife, curved blade

Deshuesador,
hoja contorneada



flexible / flexible

- 13 cm = 5" 8 2981 13
- 15 cm = 6" 8 2981 15



semi-flexible / semiflexible

- 13 cm = 5" 8 2982 13
- 15 cm = 6" 8 2982 15



stiff / rígido

- 13 cm = 5" 8 2991 13
- 15 cm = 6" 8 2991 15
- 15 cm = 6" 8 2991 15 XXL



stiff / rígido

- 15 cm = 6" 8 2991 15S-02

Boning Knife Deshuesador



flexible / flexible

- 13 cm = 5" 8 2980 13
- 15 cm = 6" 8 2980 15
- 18 cm = 7" 8 2980 18

stiff / rígido

- 13 cm = 5" 8 2990 13
- 15 cm = 6" 8 2990 15

Boning Knife Deshuesador



- 13 cm = 5" 8 2993 13
- 15 cm = 6" 8 2993 15

Butcher's Knife / Cuchillo para despiece



- 18 cm = 7" 8 2425 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2425 21
- 26 cm = 10" 8 2425 26

Butcher's Knife, Kullenschliff

Cuchillo para despiece, hoja con alvéolos



- 21 cm = 8 1/2" 8 2425 21K
- 26 cm = 10" 8 2425 26K

Butcher's Knife, semi-flexible

Cuchillo para despiece, semiflexible



- 21 cm = 8 1/2" 8 2426 21

Butcher's Knife

Cuchillo carnicero



- 15 cm = 6" 8 2348 15
- 18 cm = 7" 8 2348 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2348 21
- 23 cm = 9" 8 2348 23
- 26 cm = 10" 8 2348 26
- 30 cm = 12" 8 2348 30

Traditionsmarke der Profis

Butcher's Knife / Cuchillo carnicero



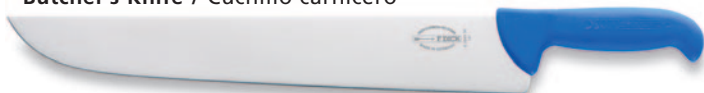
- 18 cm = 7" 8 2385 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2385 21
- 23 cm = 9" 8 2385 23
- 26 cm = 10" 8 2385 26
- 30 cm = 12" 8 2385 30

Butcher's Knife / Cuchillo carnicero



- 26 cm = 10" 8 2253 26
- 30 cm = 12" 8 2253 30

Butcher's Knife / Cuchillo carnicero



- 36 cm = 14" 8 2644 36

Skinning Knife Cuchillo desollar



- 15 cm = 6" 8 2264 15
- 18 cm = 7" 8 2264 18

Sheep Skinning Knife Cuchillo desollador de ovejas



- 13 cm = 5" 8 2260 13

Trimming Knife Cuchillo despiece



- 13 cm = 5" 8 2369 13
- 15 cm = 6" 8 2369 15
- 18 cm = 7" 8 2369 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2369 21

Trimming Knife / Cuchillo despiece



- 18 cm = 7" 8 2375 18
- 21 cm = 8 1/2" 8 2375 21

Boning / Filleting Knife

Deshuesador / Chuchillo para filetear



● 18 cm = 7" 8 2418 18

Vegetablemesser

Cuchillo para verduras



● 15 cm = 6" 8 2258 15

Sticking Knife

Cuchillo sangrado



18 cm = 7" 8 2419 18

Filleting Knife, semi-flexible

Cuchillo para filetear, semiflexible



● 15 cm = 6" 8 2417 15

● 18 cm = 7" 8 2417 18

● 21 cm = 8 1/2" 8 2417 21

Gut and Tripe Knife

Cuchillo tripero



● ● ● 15 cm = 6" 8 2139 15

Field dressing Knife partly serrated edge

Cuchillo del monte, parcialmente dentado



● 15 cm = 6" 8 2140 15

Traditionsmarke der Profis

Field dressing Knife, serrated edge with knife sheath
Cuchillo de monte, parcialmente dentado, vaina



15 cm = 6" 8 2641 15

Fish Knife
Cuchillo pescado



● 10 cm = 4" 8 2420 10

Poultry Knife
Cuchillo para
filetear aves



●● 10 cm = 4" 8 1340 10

Double-edged sticking knife
Cuchillo sangrado



● 21 cm = 8 1/2" 8 2357 21

Ham Boner / Gubia para jamón



● 23 cm = 9" 8 2161 19

Special Knife / Cuchillo especial



● 21 cm = 8 1/2" 8 2431 21

Trimming Knife / Cuchillo despice

● 22 cm = 8½" 8 2641 22

Butcher's Knife / Cuchillo carnicero

● 28 cm = 11" 8 2642 28

Butcher's Knife / Cuchillo carnicero

● 30 cm = 12" 8 2643 30

● 34 cm = 12½" 8 2643 34

● 36 cm = 14" 8 2643 36

● ● ● ● ● ● Also available with black, yellow, red, green, white, blue and orange handle

● ● ● ● ● ● También suministrable con mango ERGOGRIP negro, amarillo, rojo, verde, blanco, azul y naranja

Special colours upon request.
Colores especiales disponibles bajo pedido.

Traditionsmarke der Profis

ErgoGrip Knife Sets

Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces

Juego de cuchillos "ErgoGrip", 3 piezas



● 8 2553 00

Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces

Juego de cuchillos "ErgoGrip", 3 piezas



8 2551 00

Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces

Juego de cuchillos "ErgoGrip", 3 piezas



● 8 2559 00

...since 1778 ...desde 1778

Knife Set "ErgoGrip" 6 pieces
Juego de cuchillos "ErgoGrip", 6 piezas



● 8 2562 00

Knife Set "ErgoGrip" 3 pieces
Juego de cuchillos "ErgoGrip", 3 piezas



● 8 2559 10

Knife Set "ErgoGrip" 4 pieces
Juego de cuchillos "ErgoGrip", 4 piezas



● 8 2555 10

Traditionsmarke der Profis

DetectoGrip

The knives in the DetectoGrip series are made of detectable plastic material. By mixing metal parts into the handle, pieces of plastic can also be detected in food by commercial metal detectors and x-ray devices.

Magnetic – reliable – detectable

Los cuchillos de la serie de cuchillos DetectoGrip están hechos con material de plástico detectable. Añadiendo piezas metálicas en el plástico, se pueden detectar también las piezas de plástico en los alimentos mediante detectores de metales y equipos de rayos X convencionales.

Magnético – seguro – detectable

Polished, durable blade,
laser-tested cutting edge
Hoja pulida y firme, filo
examinado con láser

Safety through finger guard
and thumb rest
Protección a través de base
para el resguardo del pulgar

Detectable plastic
handle
Mango de plástico
detectable



Seamless connection and
abrasion-proof plastic
No se forman fisuras o
grietas en el mango

Safe, anti-slip handle with
velvety surface
Mango antideslizante con
superficie aterciopelada

Boning Knife, flexible

Deshuesador, flexible



13 cm = 5" 8 6681 13
15 cm = 6" 8 6681 15

Boning Knife, semi-flexible

Deshuesador, semiflexible



13 cm = 5" 8 6682 13
15 cm = 6" 8 6682 15

...since 1778 ...desde 1778

Boning Knife
Deshuesador



15 cm = 6" 8 6668 15

Sticking Knife
Cuchillo sangrado



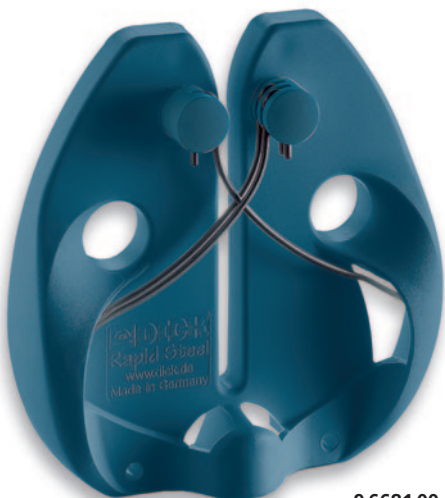
18 cm = 7" 8 6606 18

Butcher's Knife
Cuchillo para despiece



21 cm = 8 1/2" 8 6625 21

Detecto Steel
HyperDrill



9 6681 00

MasterGrip

These MasterGrip knives are notable for the high standards of safety and hygiene they offer, having been developed for day-to-day concentrated work in butcher's shops and in the meat industry. Can be supplied in the safety colours gleaming orange and yellow.

Estos cuchillos MasterGrip son notables por su alto estándar de seguridad e higiene que ofrecen. Han sido creados para el trabajo concentrado cotidiano en los salones de despiece, frigoríficos y la industria cárnica en general. Pueden ser suministrados en los colores de protección amarillo y naranja intensos.

Polished, durable blade,
laser-tested cutting edge
Hoja pulida y firme, filo
examinado con láser

Thumb rest for various
cutting processes
Superficie lateral para el
pulgar, para todo tipo de
cortes

Safety colour
Color llamativo de
protección



Seamless connection
and abrasion-proof
plastic
No se forman fisuras o
grietas en el mango

Safe, anti-slip handle
Mango seguro y
antideslizantes

Handle with open end,
suitable for all hand
sizes and applications
Mango amplio y estable
para todo tipo de manos
y trabajo

**Boning Knife,
flexible**
Deshuesador,
flexible



●● 13 cm = 5" 8 2881 13
●● 15 cm = 6" 8 2881 15

**Boning Knife,
semi-flexible**
Deshuesador,
semiflexible



● 10 cm = 4" 8 2882 10
●●● 13 cm = 5" 8 2882 13
●●● 15 cm = 6" 8 2882 15

**Boning Knife,
stiff**
Deshuesador, rígido



●● 13 cm = 5" 8 2891 13
●● 15 cm = 6" 8 2891 15

**Boning Knife,
stiff**
Deshuesador, rígido



●● 13 cm = 5" 8 2868 13
●● 15 cm = 6" 8 2868 15

ExpertGrip 2K

The special feature of the ExpertGrip 2K knives is the unique open handle. Due to the handle's design fatigue free working is possible. The singular haptic of the handle allows a speedy and save changing of the grip.

La característica especial del ExpertGrip 2K es su mango abierto unico. Por su diseño extraordinario es posible trabajar sin síntomas de fatiga. La excelente haptica permite un cambio rapido y seguro de la postura del mango.

Polished, durable blade,
laser-tested cutting edge
Hoja pulida y firme, filo
examinado con láser

Reduced handle design for
effective work
Diseño de mango reducido
por un trabajo mas eficaz

Handle with open end,
suitable for all hand
sizes and applications
Mango amplio y estable
para todo tipo de
manos y trabajo



Seamless connection of steel blade
and plastic handle
Sin hueco entre hoja y mango

Safe, anti-slip handle
Mango seguro y
antideslizantes

Boning Knife, stiff
Deshuesador,
rigido



- 13 cm = 5" 8 2168 13
- 15 cm = 6" 8 2168 15

Boning Knife, wide blade, stiff
Deshuesador,
hoja ancha, rigido



- 15 cm = 6" 8 2159 15

Boning Knife, flexible
Deshuesador,
flexible



- 13 cm = 5" 8 2181 13
- 15 cm = 6" 8 2181 15

Traditionsmarke der Profis

**Boning Knife,
semi-flexible**
Deshuesador,
semiflexible



● ● 13 cm = 5" 8 2182 13
● ● 15 cm = 6" 8 2182 15

**Boning Knife,
stiff**
Deshuesador, rígido



● ● 13 cm = 5" 8 2191 13
● ● 15 cm = 6" 8 2191 15

**Filleting Knife,
semi-flexible**
Cuchillo para filetear,
semiflexible



● 15 cm = 6" 8 2183 15

Filleting/Butcher's knife, semi-flexible
Cuchillo para filetear, semiflexible



● ● 21 cm = 8 1/2" 8 2117 21

**Sticking
Knife**
Cuchillo
sangrado



● ● 15 cm = 6" 8 2106 15
● ● 18 cm = 7" 8 2106 18
● ● 21 cm = 8 1/2" 8 2106 21

Butcher's Knife / Cuchillo para despiece



● ● 21 cm = 8 1/2" 8 2125 21
● ● 26 cm = 10" 8 2125 26

Butcher's Knife / Cuchillo carnicero



● 18 cm = 7" 8 2148 18
● 21 cm = 8 1/2" 8 2148 21

SteriGrip

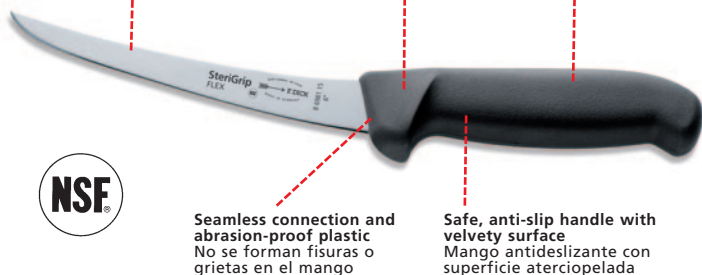
The SteriGrip knives have a durable antibacterial protection with precious metal ions. Hygienic protection against cross-contamination and feedback infection. Trendsetting technology for highest hygiene.

La serie de cuchillos SteriGrip poseen una protección especial antibacteriana duradera ionizada. Protección higiénica contra la contaminación cruzada y la reinfección de retroalimentación. Tecnología que marca la tendencia de la más alta higiene.

Polished, durable blade, laser-tested cutting edge
Hoja pulida y firme, filo examinado con láser

Safety through finger guard and thumb rest
Protección a través de base para el resguardo del pulgar

Durable antibacterial protection by means of precious metal ions
Protección especial antibacteriana duradera ionizada



Seamless connection and abrasion-proof plastic
No se forman fisuras o grietas en el mango

Safe, anti-slip handle with velvety surface
Mango antideslizante con superficie aterciopelada

Sticking Knife Cuchillo sangrado



18 cm = 7" 8 6006 18

Boning Knife Deshuesador



15 cm = 6" 8 6368 15

Kullenschliff Hoja con alvéolos



15 cm = 6" 8 6368 15K

Traditionsmarke der Profis

Boning Knife, semi-flexible

Deshuesador, semiflexible



13 cm = 5" 8 6982 13

Boning Knife, Kullenschliff

Deshuesador, Hoja con alvéolos



15 cm = 6" 8 6991 15K

Butcher's Knife

Cuchillo para despiece



21 cm = 8 1/2" 8 6425 21

Butcher's Knife, Kullenschliff

Cuchillo carnicero, hoja con alvéolos



21 cm = 8 1/2" 8 6385 21K

Trimming Knife, Kullenschliff

Cuchillo despiece, hoja con alvéolos



18 cm = 7" 8 6369 18K

Slicer

Cuchillo para fiambre



26 cm = 10" 8 6036 26

...since 1778 ...desde 1778

ProDynamic

Ham Slicer / Cuchillo para jamón



25 cm = 10" 8 5004 25

Slicer, with partly serrated edge

Cuchillo para fiambre, dentado para precorte



30 cm = 12" 8 5036 30

Slicer, serrated edge / Cuchillo para fiambre, filo ondulado



● ● ● ● ● ○ ● 30 cm = 12" 8 5037 30
40 cm = 15 1/2" 8 5037 40

Slicer, Kullenschliff / Cuchillo para fiambre, hoja con alvéolos



30 cm = 12" 8 5038 30

Utility Knife, serrated edge / Cuchillo universal, filo ondulado



● ● ● 26 cm = 10" 8 5151 26

Slicer, Kullenschliff / Cuchillo para fiambre, hoja con alvéolos



36 cm = 14" 8 5391 36

Doner Knife / Cuchillo para Doner Kebab



55 cm = 21 1/2" 8 0152 55

● ● ● ● ● ○ ● Also available with black, yellow, red, green, white, blue and brown handle

● ● ● ● ● ○ ● También suministrable con mango ErgoGrip negro, amarillo, rojo, verde, blanco, azul y marrón

Traditionsmarke der Profis

Salmon Slicer / Cuchillo para salmón



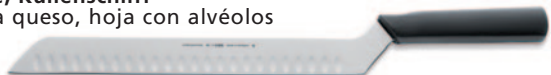
32 cm = 12½" 8 5150 32-12

Cheese Knife, Kullenschliff Cuchillo para queso, hoja con alvéolos



12 cm = 4½" 8 1058 12K

Cheese Knife, Kullenschliff Cuchillo para queso, hoja con alvéolos



26 cm = 10" 8 1057 26K
30 cm = 12" 8 1057 30K

Cheese Knife, 2 handles, Kullenschliff Cuchillo para queso, 2 mangos, hoja con alvéolos



30 cm = 12" 8 1056 30K

Soft Cheese Knife Cuchillo para queso tierno



15 cm = 6" 8 1052 15

Brie Cheese Knife Cuchillo para queso blando



15 cm = 6" 8 1051 15

Fin Shears blade nickel-plated Tijeras para aletas de pescado, Hojas niqueladas



20 cm = 8" 9 0081 20

Fish Scraper Descamadora de pescado



9 1076 00

**Snack Spatula, offset,
short/wide**
Espátula, corta/ancha
hoja doblada



8,5 x 12 cm = 3 1/2" x 4 1/2" 8 1335 12

Spatula, offset
Espátula,
hoja doblada



5 x 13 cm = 2" x 5" 8 5334 13

**Spatula, offset,
perforated
blade**
Espátula,
hoja doblada



7,5 x 20 cm = 3" x 8" 8 5337 20

**Spatula,
offset**
Espátula,
hoja doblada



7,5 x 20 cm = 3" x 8" 8 5338 20

Sausage Fork
Tenedor para
embutidos



13 cm = 5" 9 1017 13

Sausage Fork
Tenedor para
embutidos



15 cm = 6" 9 1017 15

Kitchen Fork
Tenedor cocina



● 13 cm = 5" 9 2018 13

**Meat Fork,
forged**
Tenedor para
carne, forjado



● ● 18 cm = 7" 9 2020 18

Traditionsmarke der Profis

**Poultry Shear,
internal spring**
Tijeras para aves,
resorte interior



24 cm = 9½" 9 0086 24

Sausage Tasting Knife with Fork
Navaja para degustar embutidos
con tenedor



11 cm = 4½" 8 2001 11

Tasting set, 3 pieces
Set de degustación, 3 piezas



11 cm = 4½" 8 2011 11

DICKORON, Sapphire Cut
DICKORON, estriado tipo zafiro



- 30 cm = 12" 7 5981 30
 - 30 cm = 12" 7 5983 30
 - 35 cm = 14" 7 5981 35
-

DICK micro, Super Fine Cut
DICK micro, estriado super fino



- 30 cm = 12" 7 5003 30
-

DICK polish, polished
DICK polish, pulido



- 30 cm = 12" 7 5503 30
-

DICK combi, 2 Sides Sapphire Cut, 2 Sides Polished
DICK combi, 2 lados con estriado tipo zafiro, 2 lados pulido



- 30 cm = 12" 7 5982 30
-

DICK hygienic, Sapphire Cut, stainless
DICK hygienic, estriado tipo zafiro acero inoxidable



- 30 cm = 12" 7 5973 30
 - 30 cm = 12" 7 5971 30
 - combi ● 30 cm = 12" 7 5961 30
-

DICK MULTIRON, Fine and Regular cut
DICK MULTIRON, estriado fino y estándar



DICK titan, the aggressive steel / DICK titan, el acero dinámico



DICK duo, diamond & ceramic / DICK duo, Diamante y Cerámica



DICK MULTICUT, 7 steels in one
DICK MULTICUT, 7 aceros en uno



DICK 2000, Sharpening steel / DICK 2000, acero plano



DICK FINECUT, Fine Cut / DICK FINECUT, estriado fino



POLIRON, polished / POLIRON, pulido



Traditionsmarke der Profis

COMBI, 2 Sides Fine Cut, 2 Sides polished

COMBI, 2 lados con estriado fino, 2 lados con estriado pulido



■ 25 cm = 10" 7 3882 25

SCANDIC, 2 Sides Fine Cut, 2 Sides Regular Cut

SCANDIC, 2 lados con estriado fino, 2 lados con estriado estándar



■ 25 cm = 10" 7 3712 25

Sharpening Steel, Regular Cut

Acero, estriado estándar



- 25 cm = 10" 7 3171 25
 - 30 cm = 12" 7 3171 30
 - 30 cm = 12" 7 3173 30
 - 35 cm = 14" 7 3171 35
-

DICK Diamond, Diamond coated

DICK Diamond, dapa de diamante



● 25 cm = 10" 7 3203 25

Brine injector

Bomba de inyección de salmuera



9 0050 00

Block Brush

Cepillo



20 cm = 8"

9 0012 00

Blank-Boy

Blank-Boy



9 cm = 3 1/2"

9 0028 00

...since 1778 ...desde 1778

Cutlet Cleaver/Commercial kitchen Cleaver
Macheta para chuletas/cocina industrial

18 cm = 7"



9 3100 18

Kitchen Cleaver
Macheta

20 cm = 8"

23 cm = 9"

25 cm = 10"



9 2022 20

9 2022 23

9 2022 25

Kitchen Cleaver
Machete

23 cm = 9"



9 2023 23

Kitchen Cleaver
Machete

20 cm = 8"



9 2098 20

Double-edged Cleaver
Machete doble

16 cm = 6½"



9 2111 60

Pork Splitter
Hacha para partir cerdos

35 cm = 13¾" 9 2107 35

Beef Splitter
Hacha para partir vacunos

35 cm = 13¾" 9 2042 35

40 cm = 15¾" 9 2042 40

Brine Tester
Medidor de salmuera

19 cm = 7½" 9 0003 19

Meat Tenderizer
Ablandador de carne

30 cm = 12" 9 0016 00

Traditionsmarke der Profis

Hand Hook
Gancho manual



12 cm = 4 1/2"

9 0108 12

Rib Puller, inclusive 2 spare loops
Deshuesador de costillas,
con dos lazos de recambio



22 cm = 8 1/2"

9 0410 00

Bacon Ripper
Deshuesador de costillas



22 cm = 8 1/2"

9 0420 00

Bow Saw
Serra de arco



50 cm = 19 1/2"

9 1007 50

Bone/Frozen Food Saw
Sierra para alimentos
congelados



35 cm = 14" Stainless Steel/acero inoxidable

9 1028 35

Protective glove Dick ErgoProtect
Guantes de protección Dick ErgoProtect

without cuff
sin puño
with 7 1/2" cuff
con puño de 19 cm

9 1655 00 to 04

9 1658 00 a 04



...since 1778 ...desde 1778

Knife Scabbard Portacuchillos



9 0130 00

Hygienic knife holder systems Sistemas portacuchillos higiénicos for 4 Knives, 2 Sharpening Steels and wire glove holder

Sistemas de portacuchillos para 4
cuchillos, 2 chairsas y portaguantes

500 x 175 x 117 mm / 19¹/₂" x 7" x 4¹/₂"



9 0250 01

Hygienic knife holder systems Sistemas portacuchillos higiénicos for 10 Knives, 2 Sharpening Steels and wire glove holder

Sistemas de portacuchillos para 10
cuchillos, 2 chairsas y portaguantes

500 x 355 x 117 mm / 19¹/₂" x 14" x 4¹/₂"



9 0211 01

Cattle Stunning Device Pistola para aturdir ganado



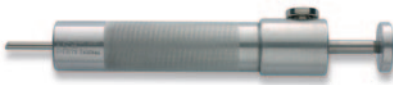
9 0235 00

Stunning Device for big poultry Aturdidor para grande aviar



9 0234 10

Stunning Device for small animals Aturdidor para animales pequeños



9 0232 00

Traditionsmarke der Profis

Knife sheath 2 pieces,
antislip, for knives
Forro, 2 piezas

21 cm / 8 1/2"
4 + 5 cm / 2" + 2 1/2"



9013400

Silver Steel HyperDrill

Hygienic, functional, solid
Hygiénico, funcional, sólido



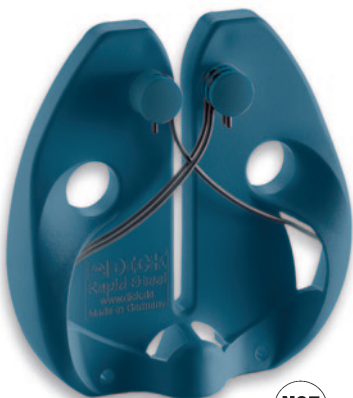
- Completely made from hardened stainless steel – no small fragments of plastic in the meat
- Double the performance thanks to four replaceable rods
- Completamente de acero inoxidable templado – no caen trocitos de plástico a la carne
- Doble rendimiento por las 4 varillas de afilar recambiable

Silver Steel

9008600

Detecto Steel HyperDrill

Magnetic – reliable – detectable
Magnético – seguro – detectable



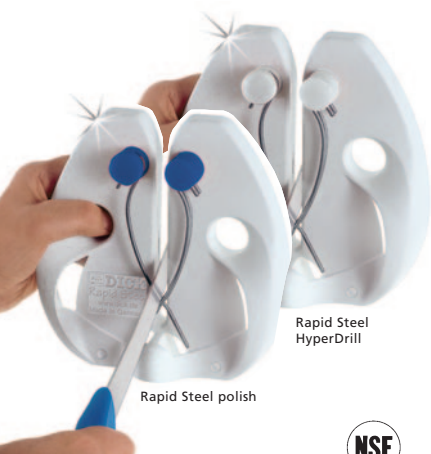
- Detectable plastic, identifiable for metal detectors and x-ray devices
- With super fine tension rods for straightening and smoothing
- Plástico detectable, reconocible por detectores de metales y equipos de rayos X
- Con varillas de estriado muy fino para reparar y alisar

Detecto Steel

9668100

Rapid Steel

Sharpening as on a steel
Mantiene afilados los cuchillos



Rapid Steel polish

Rapid Steel
HyperDrill

- **Rapid Steel polish** with polished rods to straighten the edge
- **Rapid Steel HyperDrill** with super fine cut rods to smooth the edge
- **Rapid Steel polish** con varillas pulidas para enderezar y alisar
- **Rapid Steel HyperDrill** con varillas de estriado superfino para enderezar y alisar



Rapid Steel polish	9 0080 00
Rapid Steel HyperDrill	9 0081 00
Stand/Soporte white/blanc	9 0081 06-05
Stand/Soporte black/negro	9 0081 06

Rapid Steel *action*

Sharpens blunt knives
Repasa cuchillos sin filo



Rapid Steel action Set

- Sharpening rods with wear resisting and super hard special coating
- Varillas con capa especial superdura para un mayor tiempo útil



Rapid Steel action set	9 0092 00
Rapid Steel action	9 0091 00

Traditionsmarke der Profis

Master Steel

Keeps knives sharp
Mantiene afilados los cuchillos



Master Steel polish

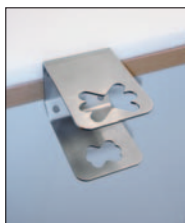
Master Steel
HyperDrill



- Protecting rods with polishing effect
- Fast and safe operation as hand-held unit or with holder
- Varillas protectoras con efecto pulidor
- Manejo rápido y seguro como unidad manual y en el soporte

Master Steel
polish 9 0083 00-05

Master Steel
HyperDrill 9 0082 00-05



Holder
for fastening at the workplace

Soporte
para el afilador en el lugar de
trabajo

9 0082 02

Magneto Steel

Functionality, design and precision
Funcional en diseño y precisión



Magneto Steel
polish

Magneto Steel HyperDrill

- Knife guide always at the exact angle due to integrated magnets
- Protective plate made of stainless steel with polishing effect
- Guía de dirección del cuchillo con ángulo exacto debido al imán integrado
- Barra de protección hecha de acero inoxidable con efecto pulidor

Magneto Steel **polish** 9 0085 00

Magneto Steel **HyperDrill** 9 0084 00

...since 1778 ...desde 1778

RS-75

Effective sharpening
La afiladora efectiva



9806000

- Effective sharpening with minimal knife consumption
- Fast, safe, efficient
- Afiladora eficaz con un desgaste mínimo del cuchillo
- Rápida, segura, efectiva

Voltage / Voltaje: 230 Volt – 50/60 Hz,
Height / Altura: 6 1/2" / 16 cm, Width / Anchura: 7" / 17 cm,
Depth / Profundidad: 9" / 23 cm, Weight / Peso neto: 3,1 kg,

RS-150 Duo

Fast sharpening and honing
Rápido afilado y repaso



9805000

- Easy and safe to operate
- Resistant sharpening wheels thanks to diamonds and hard ceramics
- Manejo sencillo y seguro
- Muelas resistentes con superficie en granulado de diamante y cerámica dura

Voltage / Voltaje: 230 Volt – 50/60 Hz,
Height / Altura: 6 1/2" / 16 cm, Width / Anchura: 13" / 33 cm,
Depth / Profundidad: 9" / 23 cm, Weight / Peso neto: 4,9 kg,

SM-111

Professional grinding, honing and polishing
Afilado, repasado y pulido profesional



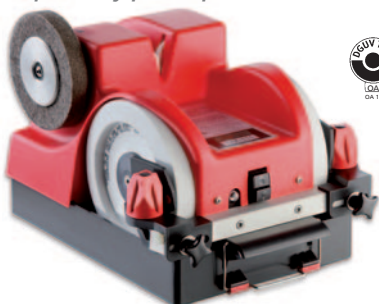
Grinding
Afilar



Honing
Repasar



Polishing
Pulir



9 8210 00

- Holding magnets for absolute safety and precise grinding
- Reduced knife consumption – long lasting cutting edge
- Low grinding costs
- Buffing wheel for highest demands
- Sujeción de los cuchillos mediante imanes para un afilado seguro y preciso
- Poco desgaste del cuchillo – gran duración del corte
- Gastos de afilado bajos
- Rueda pulidora para un acabado perfecto

Voltage / Voltaje: 230 Volt – 50/60 Hz,
Height / Altura: 11³/₄" / 29 cm, Width / Anchura: 13" / 34 cm,
Depth / Profundidad: 18" / 46 cm, Weight / Peso neto: 14,3 kg,

SM-160T

The universal water-cooled grinding machine
La afiladora universal



1~ 230 Volt/50Hz
9 8300 001
3~ 400 Volt/50Hz
9 8300 000

- Made of stainless steel
- Water-cooled emery belt and lamellar grinding wheel
- Finned brush for honing and polishing of blades
- Comprehensive range of accessories
- Version en acero inoxidable
- Sistema de refrigeración por agua en las cintas esmeriles y laminares
- Affilare e lucidare sulla ruota lamellare
- Amplia gama de accesorios

Height / Altura: 17³/₄" / 45 cm, Width / Anchura: 24" / 61 cm,
Depth / Profundidad: 21¹/₂" / 55 cm, Weight / Peso neto: 39 kg,



DICK

SM-90

Lamellar Grinder / Afiladora laminar



9808000

- Sharpening and polishing for all types of knives
- Rectificar y pulir para todos tipos de cuchillos
- Easy, fast and sharp
- Afilado rápido y fácil

Voltage / Voltaje: 230 Volt – 50/60 Hz,
Height / Altura: 9" / 24 cm, Width / Anchura: 16³/₄" / 42 cm,
Depth / Profundidad: 11" / 30 cm, Weight / Peso neto: 13,7 kg,

SM-100

Belt Grinder
Afiladora de cinta



9807000

- Different areas on the belt for convex and V-shaped grinding
- Zonas para afilado en cuña y bombeado
- Grinding and polishing of the complete blade, up to the handle
- Afilar y pulir la hoja entera hasta el mango

Voltage / Voltaje: 230 Volt – 50/60 Hz,
Height / Altura: 12³/₄" / 33 cm, Width / Anchura: 17³/₄" / 45 cm,
Depth / Profundidad: 18¹/₂" / 49 cm, Weight / Peso neto: 13,7 kg,

Ihr Fachgroßhändler / Your dealer: