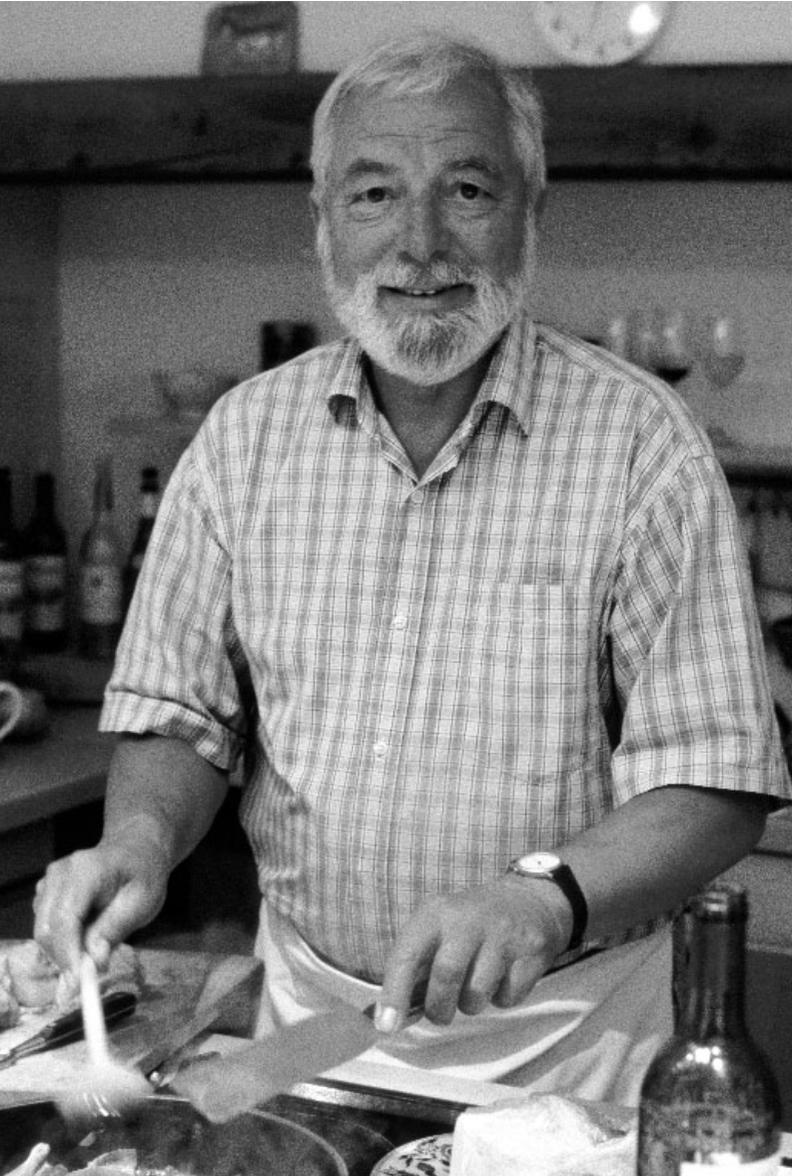




**Die Messerfibel.** Qualität für die gute Küche





»Die Kunst des Kochens liegt in der Zubereitung«

### **Wolfram Siebeck über Besonderheiten des Qualitätshandwerks in der Küche:**

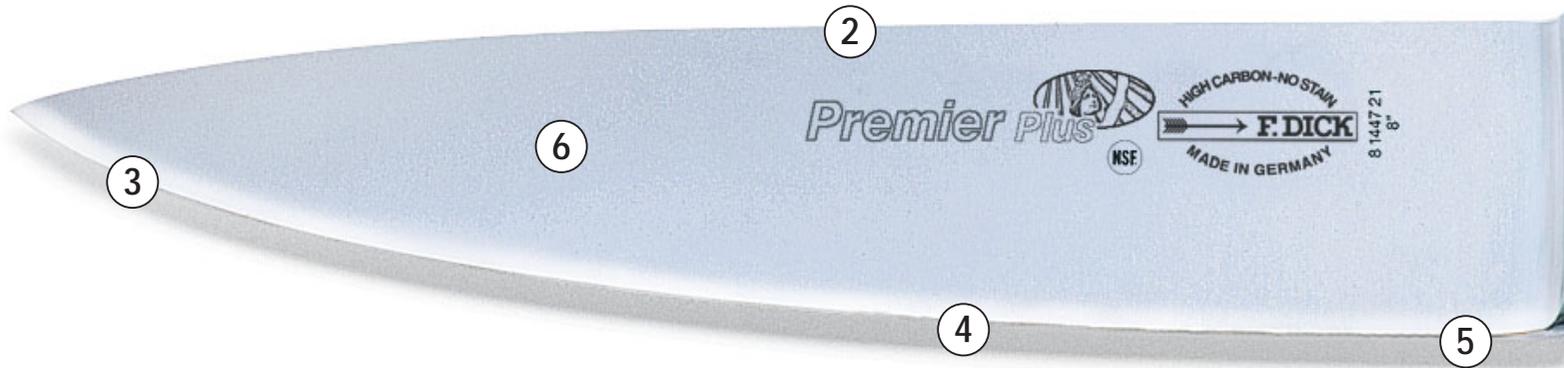
»Kein vernünftiger Mensch würde sich von einem Zahnarzt behandeln lassen, der den Zähnen mit Kneifzange und Dosenöffner zu Leibe geht. Die richtigen Werkzeuge, das weiß jeder Patient, ersparen Schmerzen und Kosten, sie können sogar die Arbeit in ein Vergnügen verwandeln - wenn es nicht gerade um unsere Zähne geht. Bei der Küchenarbeit jedoch gibt es keinen Zweifel: ein gutes Messer erleichtert die Arbeit um 50 Prozent, ein erstklassiges Messer versetzt Hobby- und Profiköche in die Situation eines Zauberers, dem alles mit überirdischer Leichtigkeit gelingt. Wenn das Messer ein Stück Fleisch durchschneidet wie Butter; wenn die Tomate nicht mehr tückisch über den Tisch springt und die Zwiebel sich dem

scharfen Stahl mit Wollust hingibt - dann wissen der Koch und die Köchin, dass sie mit den richtigen Werkzeugen arbeiten, nämlich mit den besten Messern. Und so wie der Kenner für verschiedene Weine jeweils anders geformte Gläser wählt, um einen optimalen Genuss zu erzielen, so nimmt der Koch für jedes Produkt ein angemessenes Messer. Dass das handgeschmiedet ist, versteht sich für Qualitätsbegeisterte von selbst. Und wenn er dazu auch der Ästhetik des Gegenstands mehr als nur einen flüchtigen Gedanken widmet, so wird er früher oder später ein Friedr. DICK-Messer Premier Plus in der Hand haben und wissen: er besitzt ein Spitzenprodukt deutscher Handarbeit«.

(Wolfram Siebeck, berühmter deutscher Genussskoch und Restaurantkritiker)

# Messer ist nicht gleich Messer.

Woran man Qualität erkennt:



Nehmen Sie ein anderes Messer in die Hand, dann ein Premier Plus. Der Unterschied ist spürbar und offensichtlich: das Schneiden wird zum Erlebnis. Das Premier Plus ist ein durchgehend geschmiedetes Messer, perfekt ausbalanciert und ergonomisch geformt. So ist z.B. die Form des Griffs einzigartig. Das spezielle Dick-Fertigungsverfahren verbindet Klinge und Griff fest miteinander, ohne Spalt. Anders als bei Messern mit Griffschalen können so keine bakterien-

bildende Speisereste und Flüssigkeiten zwischen Stahl und Kunststoff eindringen. Wichtig ist auch die Stahlzusammensetzung und das Härteverfahren. Unsere Messer werden mit der Legierung X45CrMoV15 gefertigt: Chrom für Verschleißfestigkeit, Molybdän für Korrosionsbeständigkeit und Kohlenstoff für Festigkeit. Und weil nur ein scharfes Messer ein richtig Gutes ist, wird jedes Friedr. Dick-Messer handgeschärft und abgezogen bevor es unser Haus verlässt.



Unser Kochmesser mit 21cm Klingenlänge in Originalgröße

## Premier Plus: die Summe ausgeklügelter Details

- 1 Am Kropf, der Verdickung zwischen Klinge und Griff, und an der durchgehenden Angel erkennen Sie das geschmiedete Messer. Premier Plus wurde für optimale Balance, Schnittfähigkeit und Ergonomie entwickelt.
- 2 Der stabile Klinsenrücken wird zum Zerkleinern von z.B. Knorpeln, aber auch zum Aufschlagen von Krustentieren verwendet.
- 3 Mit dem vorderen Teil der Klinge werden kleine Gemüsearten geschnitten und gehackt.
- 4 Die geschwungene Klinsenform ist ideal für wiegende und auch ziehende Schnitte. Mit diesem Teil der Klinge wird fast alles Schneidgut geschnitten.
- 5 Der hintere Teil der Klinge wird für schwer durchzutrennendes Schneidgut verwendet, weil dort die Kraftumsetzung so optimal ist.
- 6 Das breite Klinsenblatt wird in der Praxis zum Plattieren und Formen benutzt; zudem bietet es genügend Abstand zwischen der Hand am Griff und dem Schneidbrett.



## Das Grundsortiment

Unentbehrlich sind diese wesentlichen Qualitätswerkzeuge. Denn sie erfüllen die Wünsche und Bedürfnisse bei der Zubereitung der verschiedenen Lebensmittel und bei den jeweiligen Arbeitsgängen.



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

> Art.-Nr. 8 1447 09



**Ausbeinmesser:** Zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen. Mit seiner flexiblen Klinge passt sich dieses Messer ideal an das Schneidgut an und entfernt nicht zu viel und nicht zu wenig.

> Art.-Nr. 8 1445 15



**Universalmesser mit Wellenschliff:** Die spitzen Wellen der Klinge eignen sich ideal zum Schneiden von Brot, Krusten, Torten und Schalen von Obst und Gemüse.

> Art.-Nr. 8 1151 26



**Kochmesser:** Klassiker und Herzstück der professionellen Küche. Der wichtigste Küchenhelfer für vielseitigen Einsatz. Zum Hacken von Kräutern, Schneiden von Gemüse, Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch.

> Art.-Nr. 8 1447 21



**Tranchiermesser:** Die glatte Schneide und die dünne Klinge schneiden problemlos Braten, Fleisch und Schinken in perfekte, dünne Scheiben und reduzieren das Auslaufen des wertvollen Bratensaftes.

> Art.-Nr. 8 1456 21



**Gabel:** Die Gabel hilft Ihnen beim Fixieren eines Bratenstücks oder beim Aufschneiden von Geflügel, sowie beim Wenden von Fleisch.

> Art.-Nr. 9 1009 18



## Das Ergänzungssortiment

Das Ergänzungssortiment erfüllt mit einer Reihe von Werkzeugen gehobene Ansprüche in der Küchenausstattung. In der professionellen Küche werden sie ständig benötigt; zu Hause bei besonderen Anlässen und für spezielle Zubereitungen.



**Tourniermesser:** Mit dem handlichen Messer schneiden und schälen oder richten Sie Obst und Gemüse an. Die geschwungene Klinge ist dem Schneidgut angepasst und ermöglicht ein zügiges und effektives Arbeiten.

> Art.-Nr. 8 1446 07



**Buntschneidmesser:** Damit schneiden Sie Gurken, Möhren und anderes Gemüse (oder Obst), sowie Butter und Käse in appetitliche »Riffelscheiben«.

> Art.-Nr. 8 1450 10



**Tranchiermesser mit Wellenschliff:** Der gezackte Wellenschliff schneidet Braten und Krusten einfach und schnell. Dieses ist auch für Obst und Gemüse mit fester Schale geeignet.

> Art.-Nr. 8 1455 21



**Filetirmesser:** Die dünne, feine und flexible Klinge ermöglicht einfachstes Filetieren von Fisch und Fleisch sowie das Herauslösen von Haut und Gräten. Filets sehen aus, wie sie sollen: appetitlich, an einem Stück mit einem präzisen Schnitt.

> Art.-Nr. 8 1454 18



**Brotmesser mit Wellenschliff:** Spezielles Messer mit zackigem Wellenschliff für alle harten und weichen Brotsorten – mit einem sauberen Schnitt für gleichmäßige Scheiben.

> Art.-Nr. 8 1039 21



**Lachsaufschnittmesser:** Aufgeschnittener Lachs sieht schöner aus und schmeckt besser, wenn er hauchdünn ist. Das Lachsmesser ist mit einer flexiblen Klinge mit Kullen ausgestattet, die das Anhaften der Lachsstücke beim Schneiden verhindern.

> Art.-Nr. 8 1149 30K



## Das Komplettsortiment

Das Komplettsortiment richtet sich an die professionelle Küche im täglichen, beruflichen Umfeld, aber auch an ambitionierte Hobbyköche, die ihre Ausstattung nach ihren Anforderungen und Wünschen perfektionieren möchten.



**Tomatenmesser mit Wellenschliff:** 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.

> Art.-Nr. 8 1444 13



**Steakmesser mit feiner An schnittwelle:** Schneiden Sie Ihr Steak, Rostbraten und Filets mit einem Schnitt – sauber und appetitlich.

> Art.-Nr. 8 1400 12



**Santoku:** Der japanische Klassiker für Gemüse und Fleisch. Das Santoku zeichnet sich durch eine dünne Klinge mit keilförmigem Anschliff aus. Das spitze Klingenende dient zum Dekorieren.

> Art.-Nr. 8 1442 18



**Imbissmesser mit Wellenschliff:** Belegte Brötchen und Sandwiches sind mit dem Imbissmesser einfachst zuzubereiten. Die abgewinkelte Klinge erleichtert das schnelle, perfekte, glatte Aufschneiden.

> Art.-Nr. 8 4055 18



**Palette:** Paletten trennen Tortenböden und werden für das Bestreichen der Torten verwendet. Auch sind sie für das Wenden von Crepes und Pfannkuchen, sowie für das Arbeiten in Pfannen geeignet.

> Art.-Nr. 8 1332 23



**Käsemesser:** Das Käsemesser ist mit einer Spezialätzung auf der Klinge versehen, sodass sich selbst weiche Käsesorten von der Klinge lösen. Der abgewinkelte Griff bietet ausreichend Platz zwischen Führungshand und Schneidbrett.

> Art.-Nr. 8 1058 12

## Der Wetzstahl:

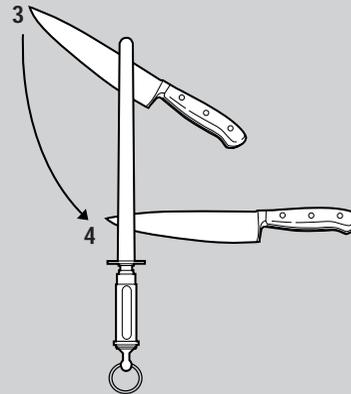
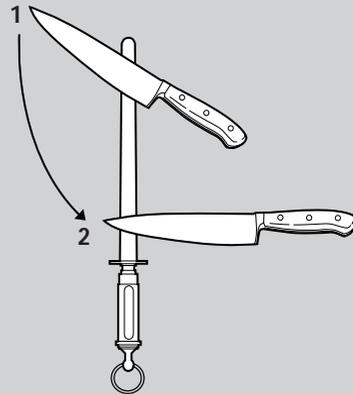
Gute Qualitätswerkzeuge brauchen Pflege und müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneidunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Ein guter Wetzstahl darf deshalb in keiner Küche fehlen, denn nur mit scharfen Messern macht Kochen Spaß.

**Unser Tipp:** Machen Sie es wie die Profis. Richten Sie die Schneide durch häufiges, kurzes Wetzen, vor oder nach jeder Benutzung immer wieder auf. Warten Sie damit nicht bis Sie das Gefühl haben, dass die Schneidleistung deutlich geringer wird, d. h. die Klinge ist bereits stumpf.



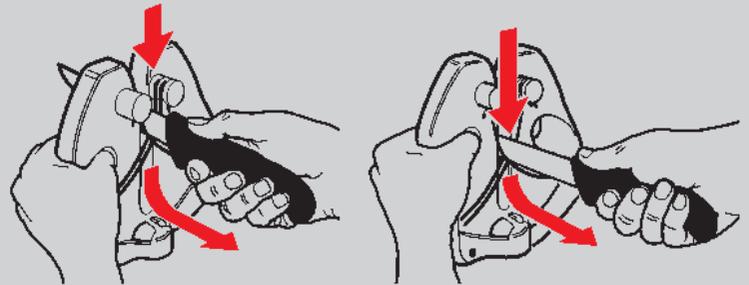
Dick titan > Art.-Nr. 7 9103 30. Empfohlen vom int. Gourmetjournal »Der Feinschmecker«, 03/04.

**Die richtige Handhabung des Wetzstahls:** Um das Messer zu schärfen, ziehen Sie (mehrmals) die Klinge abwechselnd von links und rechts über die ganze Länge des Wetzstahls. Wichtig: gleichmäßige Anzahl auf beiden Seiten. Klinge am Wetzstahl im Winkel von 15 – 20° führen.





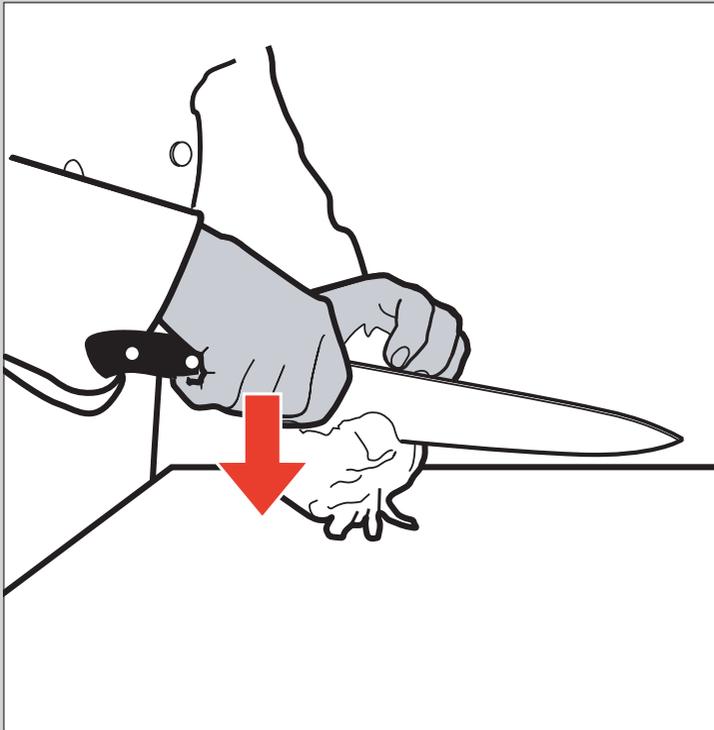
**Rapid Steel action – der Wetzstahlersatz:** Das Messer mit leichtem Druck bogenförmig und zügig mehrfach durch den Mittelspalt des Schärfgerätes ziehen. Mehrmals wiederholen – schon haben Sie ein scharfes Messer mit optimal vorgegebenem Winkel. Einfaches und sicheres Durchziehen führt zur optimalen Schneide.



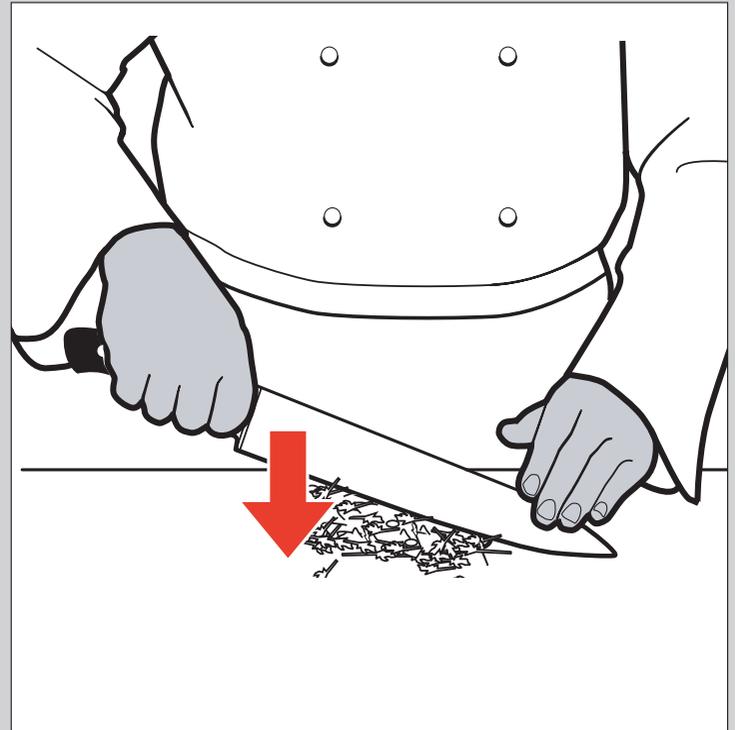
> Art.-Nr. 9 0092 00

## Professionell schneiden

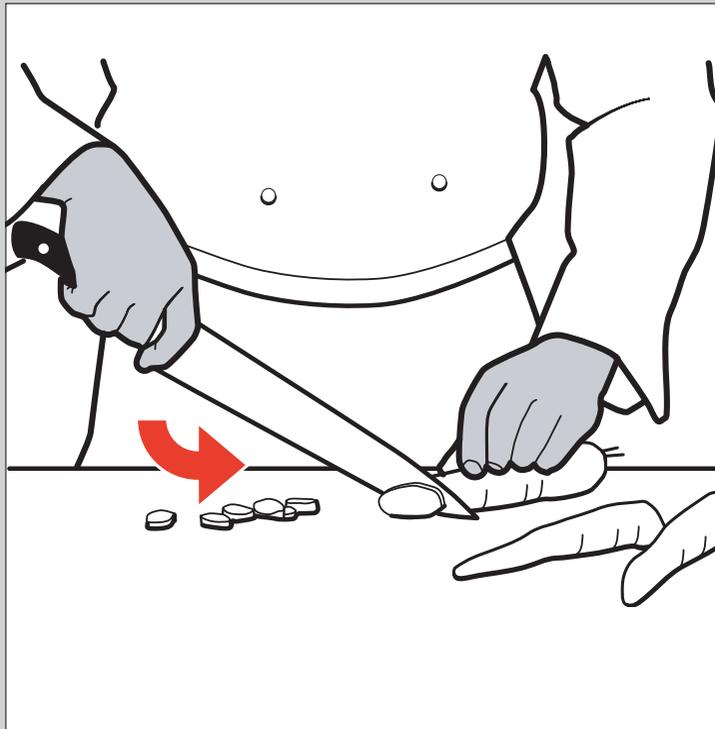
**Horizontal schneiden**, z.B. Gemüse mit gleichmäßigem Druck von oben nach unten mit dem hinteren Teil der Klinge.



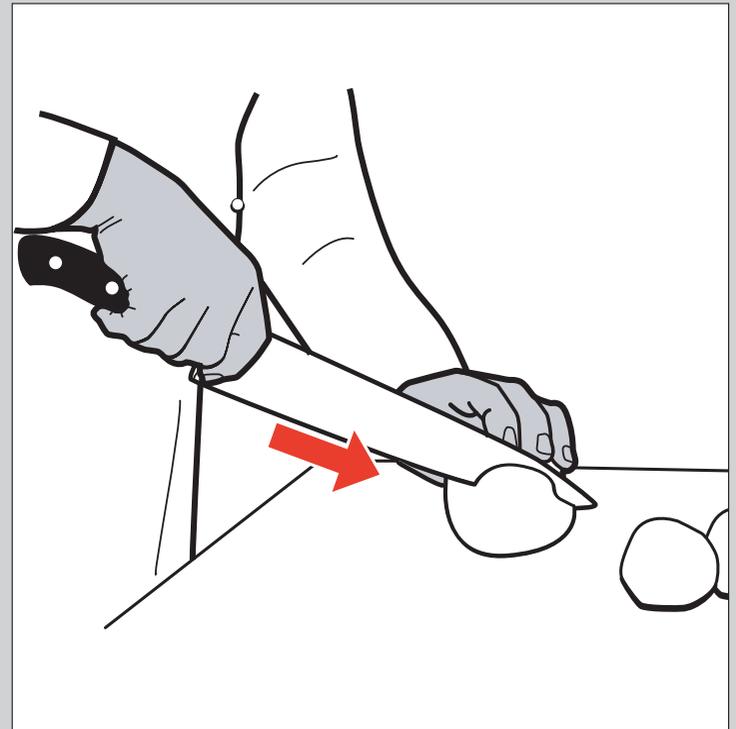
**Der Wiegeschnitt**, das sind wiegende Auf- und Ab-Bewegungen von der Klingenspitze hin zum Klingeneende, eignet sich zum Zerkleinern z.B. von Kräutern.



**Einheitliches Kleinschneiden** durch kurze Vorwärtsbewegungen zugleich nach unten und nach vorne. Die Messerspitze bleibt dabei immer auf der Schneidunterlage, die Hand, die das Messer führt, bestimmt die Schnittbreite, die andere Hand (mit eingekrümmten Fingerspitzen!) dient als Führung.



**Lange, nach unten und nach vorne gerichtete Schneidbewegung**, wobei die Spitze und der mittlere Teil der Klinge zum Schneiden verwendet werden.



## Die fachgerechte Aufbewahrung

Zu Ihrer Sicherheit und um die Klingen zu schützen empfehlen wir zur Aufbewahrung der Messer einen geeigneten Messerblock oder eine Magnetschiene. Bei dem Kauf eines Messerblockes sollten Sie darauf achten, einen Block mit genügend Platz und waagerechten Schlitzten, um die Messerklingen zu schützen, zu erwerben. Für die Aufbewahrung in der Schublade empfehlen wir unseren Klingenschutz – Edge Guard. Alternativ maßgenau in die Schubladen eingebaute Fächer.



**Messerblock** mit • Tourniermesser • Officemesser • Ausbeinmesser • Tranchiermesser • Brotmesser • Kochmesser • Fleischgabel • Wetzstahl • Küchenschere  
> Art.-Nr. 8 8070 00



**Klingenschutz – Edge Guard**, der spezielle Klingenschutz zur Aufbewahrung, insbesondere in Schubladen.

> Art.-Nr. 9 9000 75

## Der Besondere

Design-Magnet-Messerblock



**Design-Magnet-Messerblock**

> Art.-Nr. 8 8090 01

## Die Messerpflege

Wissenswerte Tipps für die Pflege Ihrer Kochmesser als Garant für eine lange Lebensdauer und Spaß am Kochen:

Messer 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.

Unsere Messer sind durchaus spülmaschinengeeignet, jedoch ist die Reinigung in der Spülmaschine wesentlich aggressiver als die Reinigung von Hand. Die feine Schneide wird in der Spülmaschine im äußeren Bereich leicht umgebogen und verliert ihre optimale Schneidleistung. Hochkonzentrierte Reinigungsmittel und langes Verbleiben der Messer im heißen Dampf können zu Flecken auf den Klingen führen. Daher empfehlen wir die Reinigung per Hand unter fließendem Wasser mit einem sanften Lappen und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie die Messer nach dem Reinigen sorgfältig trocken, so vermeiden Sie Flecken auf der Klinge.



## Eine besondere Geschenkidee

Das Brotmesser No. 69a ist eine Neuauflage der Originalversion im Bauhausstil von 1912. Seine spezielle »sanfte« Welle ist den heute üblichen Formen deutlich überlegen, weil auch die »Spitzen« das Brot, ob hart oder weich, schneiden und nicht reißen. Das Messer ist in einem praktischen Schneidbrett eingebettet. Die Außenverpackung besteht aus einer nostalgisch gestalteten Blechschachtel.

> Art.-Nr. 8 8050 00



# Schwäbischer Erfindergeist aus Deizisau

## **Kleine exklusive Ideen aus der Messermanufaktur Friedr. Dick:**

Wir sind weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettdienstleistungsprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer. Friedr. Dick ist die führende Marke bei professionellen Köchen und stattet u. a. verschiedene Nationalmannschaften der Köche aus. Die lange Tradition und Erfahrung in der Produktion ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.

**Competition-Knife – Spickzettel bei Wettbewerben:** Erstmals bei der Olympiade der Köche 1996 eingesetzt, hat sich dieses Messer bewährt. Symbole der gängigsten vorgeschriebenen Garnier- und Turniermaße sind auf der einen Klingenseite, eine Maßskala auf der anderen eingeztzt. Diese Hilfen ermöglichen es dem Koch im Wettbewerb das Schneidgut maßgenau zuzuschneiden und so exakt wie noch nie zu arbeiten. > Art.-Nr. 8 1447 23C

**Der Diamant-Wetzstahl:** Millionen feinsten Diamantkörner sind bei diesem besonderen Wetzstahl fest auf einem zähen Kern aus rostfreiem Edelstahl eingebettet. Die harte Oberfläche bewirkt einen höheren Abtrag beim Wetzen und Schärfen und garantiert dabei gleichzeitig eine dauerhafte Schnitthaltigkeit. Als Qualitätsmarktführer bei Wetzstählen bieten wir eine einzigartige Vielfalt an Formen, Längen und Zügen. Schneiden und Schärfen ist unsere Welt seit 1778. > Art.-Nr. 7 9203 25

**Die dreieckige Spitze der Fleischgabel:** Ausgehend vom Rohmaterial werden die Gabelspitzen mit 4 Kanten gefertigt. Wir von Friedr. Dick fertigen die Gabeln mit 3 Kanten. Der Einstich im Fleisch ist dadurch um 50% geringer. Der wertvolle und schmackhafte Bratensaft bleibt somit erhalten.

> Art.-Nr. 9 1009 18



**Einstiche:**

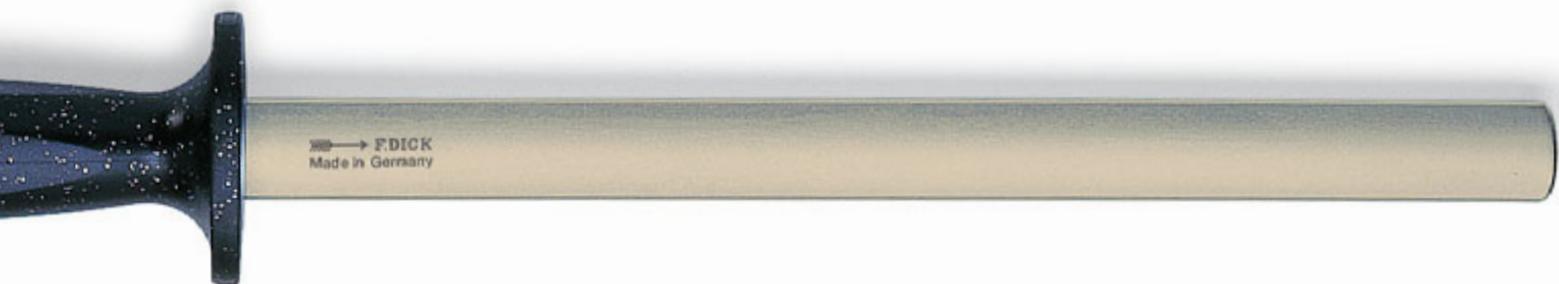


Traditionell



Dick





## HACCP\* - Messer

Hygiene liegt der Idee von farbigen Griffen zugrunde. Kochmesser mit farbigen Griffen ermöglichen eine klare Trennung nach unterschiedlichem Schneidgut und verhindern dadurch die Überkreuzkontamination (z.B. Geflügel zu rohem Gemüse). Für die Risiko-Kategorien wurde international ein Farbkonzept entwickelt: Fleisch (rot), Fisch (blau), Geflügel (gelb) und Gemüse (grün).

Dem Verwender ist aber nicht damit gedient, dass er alle Messertypen in den verschiedenen Farben erhält, er erwartet vielmehr eine klare, kompetente Auswahl der notwendigen Messer und Werkzeuge. Unser Sortiment wurde in Abstimmung mit Profi-Köchen und maßgeblichen Ausbildungszentren in Hinblick auf die Bedürfnisse der zeitgemäßen Küche ausgewählt.

\*(HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points)





## Von der Schmiede in die Küche.

Alle Produkte aus unserem Haus entstehen in traditioneller Herstellungsweise, unter Einsatz modernster Produktionsverfahren. Die Messer sollen dem Verwender sehr lange Freude bereiten. Das heißt, sie sind in ihrer Funktion in jedem Detail durchdacht. Für ein Kochmesser werden ca. 45 verschiedene Fertigungsschritte benötigt. Alle Messer werden aus einem Stück Chrom-Molybdän-Stahl geschmiedet, die Klingen in einem speziellen Verfahren auf 56° Rockwell gehärtet. Die wichtigsten Arbeitsgänge wie Schleifen und Härten, die Qualitätskontrolle sowie die Legierung des Stahls bestimmen die hohe Qualität unserer Messer.

**Hier die wichtigsten Fertigungsgänge:** 1. Rohling 2. Rohling geschmiedet 3. Rohkörper unter Schutzgas bei über 1000°C gehärtet 4. Klinge präzisionsgeschliffen 5. Nieten aufgesetzt, Griff angespritzt 6. Griff, Kropf und Schneide geschliffen 7. Ätzen, Endschärfe, Qualitätskontrolle.



## 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 lange Lebensdauer unserer Produkte. Wir arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung unserer Produkte. Umweltschonende Energienutzung und Arbeit der Fertigungsanlagen übertreffen EU- und internationale Bestimmungen.



Das Abbild des Bisons wurde erstmalig nach der ersten Weltausstellung in Chicago 1893 eingesetzt. Der damalige Inhaber Kommerzienrat Paul Friedrich Dick brachte diese Idee aus den USA mit, wo er zum ersten Mal Bisons gesehen hatte. Zusammen mit der Figur Diana, die ihren Ursprung in der griechischen und römischen Mythologie hat, werden diese als visuelles Leitbild für das Unternehmen eingesetzt. Diana, als sagenumwobene Heldin und Göttin der Jagd verehrt und mit Pfeil und Bogen ausgestattet, war das Sinnbild für Ausdauer und Zuverlässigkeit. Ihr treffsicherer Pfeil findet sich im Dick-Logo wieder. Die Kraft und Stärke des Bisons, kombiniert mit der Verlässlichkeit der Diana, stehen für unser Unternehmen. Sie begleiten uns bis heute und erinnern an die Meilensteine.



Dreilagengstahl-Messer aus der limitierten Jubiläums-Messerserie »1778« anlässlich des 225-jährigen Bestehens von Friedr. Dick.



Traditionsmarke der Profis