



D – Verknüpfung von Tradition und Moderne durch die Neuauflage des historischen Designs. Im Jahr 1905 hat Friedr. Dick eine Kochmesserserie mit massiven Zwingen entwickelt, diese ersetzen die bisher üblichen Nieten. Damals wie heute besticht die geschmiedete Serie durch ihre ungewöhnliche Optik. Die Klinge besteht aus dem speziellen deutschen Edelstahl XCrMoV15.

GB – A blend of tradition and modernism with the new version of the historic design. Friedr. Dick developed a chef's knife series with solid bolsters in 1905, replacing the traditional riveted handle that had been used so far. The forged series continues to stand out with its exceptional appearance. The blade is made of special XCrMoV15 German stainless steel.

F – Une association de tradition et de modernité pour la réédition d'un couteau au design historique. C'est en 1905 que Friedr. Dick a créé la série de couteaux de chef avec des anneaux massifs à la place des rivets utilisés jusqu'alors pour fixer le manche du couteau sur l'acier. La série a toujours séduit par son design exceptionnel. La lame est en acier inoxydable allemand spécial XCrMoV15.

I – Un mix di tradizione e modernità attraverso la rielaborazione di un design storico. Nel 1905 Friedr. Dick ha elaborato una serie di coltelli da cuoco caratterizzati da ghiera massicce, che sostituivano i rivetti usati fino ad allora. Oggi come allora la serie colpisce per il suo aspetto insolito. La lama è costituita dallo speciale acciaio inox tedesco XCrMoV15.

ES – Enlaza la tradición y la modernidad mediante la reedición de diseños históricos. En el año 1905, Friedr. Dick desarrolló una serie de cuchillos cocineros con casquillos macizos que reemplazaban los remaches hasta entonces habituales. Tanto entonces como ahora la serie impresiona por su inusual aspecto. La hoja está hecha a partir de acero inoxidable especial XCrMoV15.

8 1946 07

7 cm = 3"



TOURNIERMESSER . TOURNE KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

8 1947 09

9 cm = 3½"



OFFICEMESSER . PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

8 1910 13

13 cm = 5"



ALLZWECKMESSER, WELLENSCHLIFF UTILITY KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU UNIVERSEL, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO UNIVERSALE, SEGHETTATO . CUCHILLO UNIVERSAL, FILO ONDULADO

8 1911 15K

15 cm = 6"



UNIVERSALMESSER, KULLENSCHLIFF UTILITY KNIFE, KULLENSCHLIFF . COUTEAU UNIVERSEL, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO UNIVERSALE, LAMA ALVEOLATA . CUCHILLO UNIVERSAL, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1945 15

15 cm = 6"

flexibel . flexible . flexible . flex . flexible



AUSBEINMESSER . BONING KNIFE . DÉOSSEUR . COLTELLO PER DISOSSARE . DESHUESADOR

8 1925 18

18 cm = 7"



ZERLEGEMESSER . CARVING/BUTCHER'S KNIFE . COUTEAU À DÉCOUPER . COLTELLO PER SEZIONARE . CUCHILLO PARA DESPIECE