

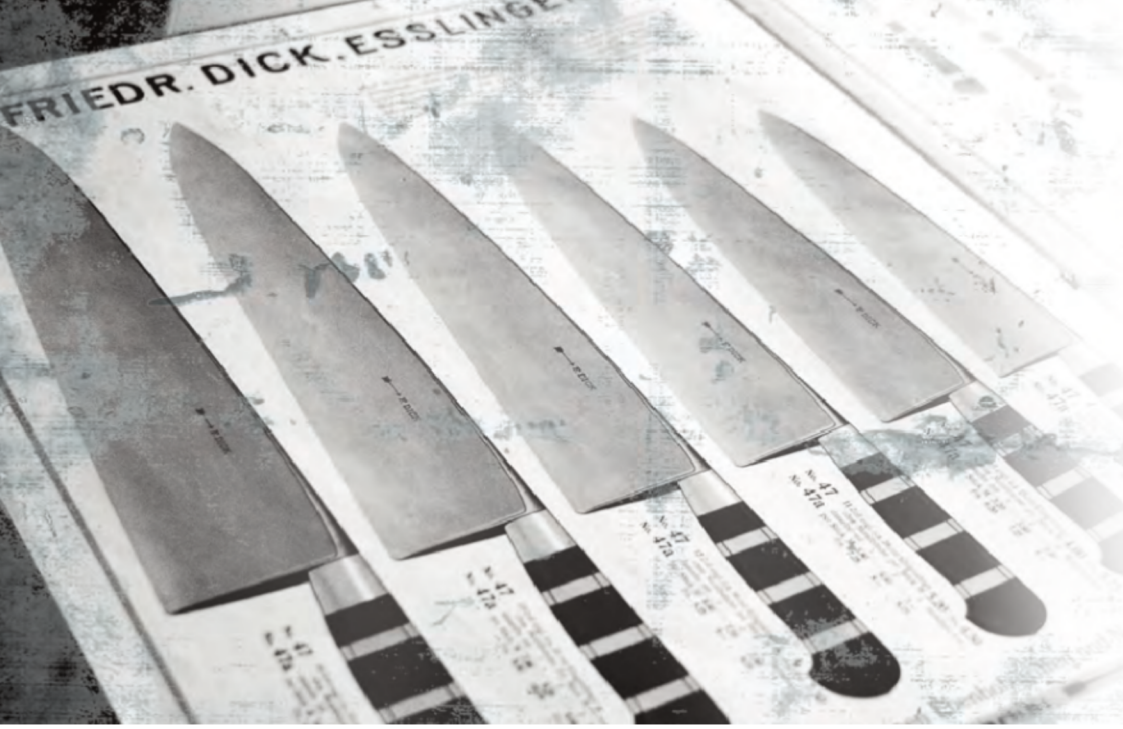


1905

**Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt,
sondern durch Arbeit und eigene Leistung.**

*Personalities are not shaped by rhetoric,
but by their own work and performance.*

Albert Einstein (1879–1955), dt.-amerik. Physiker (Relativitätstheorie), Nobelpreis 1921
Albert Einstein (1879–1955), German-American physicist (Theory of Relativity), Nobel Prize 1921



Aus Tradition besser seit 1778.

Bereits im Jahre 1778 wurde Friedr. Dick in Esslingen gegründet. Inzwischen ist das schwäbische Unternehmen weltweit der einzige Hersteller mit einem Kompletprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie Fleischerei- und Schleifmaschinen. Die langjährige Erfahrung und ein Höchstmaß an Qualität machen Friedr. Dick zu der führenden Marke bei Profi- und Hobbyköchen.

Alle Produkte aus dem Hause Friedr. Dick entstehen in traditioneller Herstellung unter Einsatz nachhaltiger und moderner Fertigungstechnologien. Das verleiht ihnen die hohe Wertigkeit, die lange Lebensdauer und die Verlässlichkeit, denen Friedr. Dick seinen Weltruf verdankt.

Traditionally better since 1778.

Friedr. Dick was founded in Esslingen in as early as 1778. The Swabian manufacturer is now the only global manufacturer to offer a complete range of knives, sharpening steels and tools for chefs and butchers as well as butcher's machines and sharpening machines. Its many years of experience and highest quality standards make Friedr. Dick one of the leading brands among professional and amateur chefs.

All products produced by Friedr. Dick are created using traditional manufacturing methods and state-of-the-art production technology. This gives them their high value, their long service life and the reliability to which Friedr. Dick owes its international reputation.



Die Marke der Profis.

Bei professionellen Köchen ist Friedr. Dick als Innovationsführer bekannt. Viele Preise und Auszeichnungen der Fachwelt spiegeln die Wertschätzung für unsere Produkte wider. Eine Kombination aus Kundenwünschen, Impulsen aus der Praxis und eigenen Ideen ermöglichen uns die Entwicklung innovativer Neuheiten.

Unser Qualitätsmanagement und unsere Prozessdokumentation entsprechen den Anforderungen der DIN EN ISO 9001 und EMAS 2. Friedr. Dick steht für verantwortungsvolles Handeln zum Schutz der Umwelt. Unsere Produkte zeichnen sich durch erstklassige Funktion, einen hohen Nutzwert und ein nachhaltiges Profil aus. Das schont die Ressourcen, reduziert Emissionen und zeigt die ökologische Verantwortung von Friedr. Dick.

The Brand for Professionals.

Among professional chefs, Friedr. Dick is known as a leading innovator. The appreciation for our products is reflected in the many prizes and awards we receive from experts. A combination of customer requirements, examples culled from practice and our own ideas allows us to develop innovative new products.

Our quality management and our process documentation meet the requirements of DIN EN ISO 9001 and EMAS 2. Friedr. Dick promotes and exhibits responsible conduct for the protection of the environment. Our products have first-class functionality, a high utility value and a sustainable profile. This conserves resources, reduces emissions and shows the ecological responsibility of Friedr. Dick.

Qualitätsmerkmale | *Quality features*

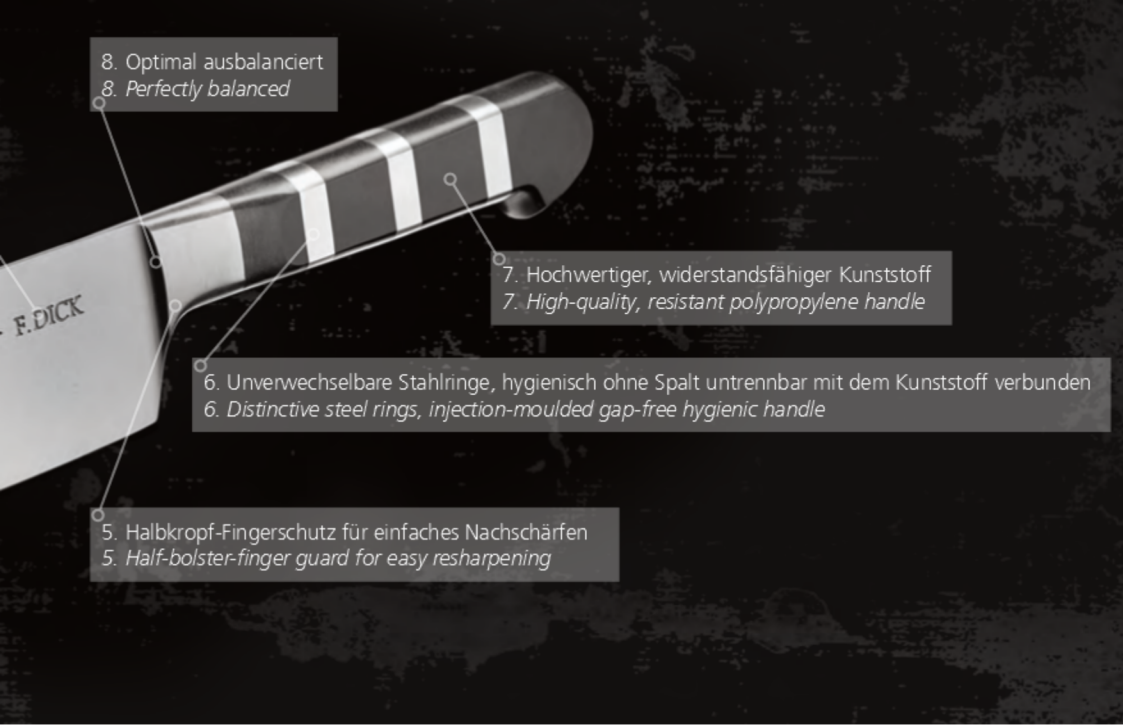
1. Qualitätsprägung
1. Quality control with embossed logo

2. Hohe Schnitthaltigkeit durch deutschen High-End-Chromstahl „X50CrMoV15“
2. Long-lasting cutting-edge thanks to high quality German „X50CrMoV15“ chrome steel

3. Absolute Schärfe durch zweifachen Abzug und Polieren
3. Absolute sharpness thanks to double sharpening and polishing process

4. Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge
4. Laser-tested geometry of the cutting edge and easy-cutting slender blade





8. Optimal ausbalanciert
8. *Perfectly balanced*

7. Hochwertiger, widerstandsfähiger Kunststoff
7. *High-quality, resistant polypropylene handle*

6. Unverwechselbare Stahlringe, hygienisch ohne Spalt untrennbar mit dem Kunststoff verbunden
6. *Distinctive steel rings, injection-moulded gap-free hygienic handle*

5. Halbkropf-Fingerschutz für einfaches Nachschärfen
5. *Half-bolster-finger guard for easy resharpening*



Original Produkte und Katalog aus dem Jahre 1905

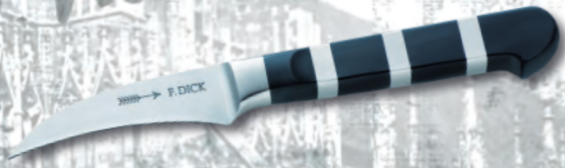
Original products and catalogue from 1905

1905 – Tradition trifft auf Moderne.

Die exklusive Designer-Serie „1905“ verknüpft Tradition und Innovation. Schon im Jahre 1905 entwickelte Friedr. Dick diese außergewöhnlichen Messer mit massiven Zwingen. Die Stahlzwingen am Griff werden mit dem Kunststoff untrennbar, spaltenlos und hygienisch verbunden. Die Klinge ist schlank angeschliffen und optimal ausbalanciert. Sie besteht aus dem High-End-Chromstahl „X50CrMoV15“. Die Prägung vollendet das klassisch-moderne Design der Serie. Um das innovative Design der 1905-Serie in seiner Zeit zu betrachten, versetzt diese Broschüre die traditionsreiche Messerreihe in ihr Jahrhundert. Sie setzt die verschiedenen Messer in Kontext mit Meilensteinen des weltweiten Zeitgeschehens rund um das Jahr 1905.

1905 – Tradition meets Modernity.

The exclusive designer series "1905" combines tradition and innovation. Friedr. Dick already developed this extraordinary knife with solid bolsters in the year 1905. The connection of the steel bolsters to the plastic is inseparable, gap-free and hygienic. The blade is well sharpened and optimally balanced and consists of the high-end chromium steel "X50CrMoV15". The embossing completes the classically modern design of the series. In order to view the innovative design of the 1905 series in its time, this brochure brings back the traditional knife series to its own century. It places the different knives in the context of the milestones of international events of the day around the year 1905.



Ulmer Münster eröffnet

Die Kreuzblume vollendet nach mehr als 500 Jahren Bauzeit den immer noch höchsten Kirchturm der Welt.

Ulm Minster opens

After a building time of over 500 years, the finial adds the final touch to what still remains the highest church tower in the world.

Das Turniermesser für mehr als gotische Schnitzkunst.

Mit dem handlichen Messer können Sie schneiden, schälen oder Obst und Gemüse anrichten. Die geschwungene Klinge ist dem Schneidgut angepasst und ermöglicht zügiges und effektives Arbeiten. Das Turniermesser hätte bei der Entstehung des gotischen Ulmer Münsters mitwirken können.

The Tourne Knife for more than Gothic woodcarving.

With this handy knife you can cut, peel or prepare fruits and vegetables. The curved blade is adapted to fit to the material being cut, allowing for quick and effective work. The Tourne Knife could have aided in the building of the Gothic Ulm Minster.



Auf nach Las Vegas!

Für nur 55.000 US-Dollar kaufte die amerikanische Eisenbahngesellschaft das heutige Glücksspielparadies.

Off to Las Vegas!

The American railway company purchased today's gambling paradise for only 55,000 US dollars.

Das Officemesser – das perfekte Ass im Ärmel.

Kurz, wendig und scharf – das sind die Stärken des Officemessers. Es ist ein unentbehrliches und vielseitiges Werkzeug in jeder Küche, ganz gleich ob für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten oder kunstvolle Verzierungen.

The Paring Knife – the perfect ace in the hole.

Small, agile and sharp – these are the strengths of the Paring Knife. It is an essential and versatile tool in any kitchen, whether for peeling, small cutting tasks or decorations.