



Traditionsmarke der Profis

Die erfolgreichen Stähle **DICKORON-Familie** Jederzeit scharfe Messer



- **DICKORON classic**
Mit dem legendären Saphir-Zug
Art.-Nr. 7 5983 30
- **DICK micro**
Der Superfeinzugstahl
Art.-Nr. 7 5003 30
- **DICK polish**
Der polierte Stahl
Art.-Nr. 7 5503 30
- **DICK combi**
Der Vierkantstahl zum Wetzten und Polieren
Art.-Nr. 7 5982 30
- **DICK hygienic**
Die rostfreie Edelstahlausführung mit Classic-Saphirzug
Art.-Nr. 7 5973 30
- **DICK titan**
Der Schleifstahl mit der superharten Spezialbeschichtung
Art.-Nr. 7 9103 30

Ihr Fachgroßhändler:

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen
www.dick.de

Die DICKORON-Familie

Der DICKORON weist den, der mit ihm arbeitet, als echten Profi aus.
Der DICKORON ist weltweit die Nr. 1 bei den professionellen Anwendern.
Jedes Mitglied der **DICKORON-Familie** ist ein herausragender Spezialist,
exakt für den speziellen Anwendungsbereich konzipiert.
Alle Griffe sind selbstverständlich aus hygienischem Vollkunststoff.

DICKORON	Best.-Nr. 7 5981 30	●	30 cm = 12"
	7 5983 30	●	30 cm = 12"
	7 5981 35	●	35 cm = 14"

Der klassische DICKORON ermöglicht mit seinem speziellen Saphir-Zug samtweiches Abziehen. Die richtig geschliffene Messerschneide kann durch geringen Materialabtrag länger scharf gehalten werden, ohne daß die Schneide aufgeraut wird.
Dieser Stahl läßt sich sehr gut mit dem DICK *polish* kombinieren.

DICK <i>micro</i>	Best.-Nr. 7 5003 30	●	30 cm = 12"
--------------------------	---------------------	---	-------------

Der Superfeinzugstahl für den Spezialisten!
Durch die extrem feinen Züge des DICK *micro* wird die scharfgeschliffene Schneide mehr geglättet als daß Material abgetragen wird. Deshalb bleibt eine sehr feine Schneide lange Zeit erhalten. Dieser Stahl läßt sich auch optimal mit dem DICK *polish* kombinieren und ist somit der ideale Partner für den anspruchsvollen Fleischer und Zerleger.

DICK <i>polish</i>	Best.-Nr. 7 5503 30	●	30 cm = 12"
---------------------------	---------------------	---	-------------

Ein glatter Schnitt setzt einen schlanken Schneidenwinkel voraus. Dadurch neigt die Schneide leicht zum Umliegen – lange bevor sie durch Verschleiß stumpf wird. Der hochglanzpolierte und hartverchromte Stahl ist ideal zum Aufrichten der Schneide geeignet.
Hohe Arbeitsleistung bei geringer Ermüdung.
Besonders gut geeignet für die Zerlegung.

DICK <i>combi</i>	Best.-Nr. 7 5982 30	■	30 cm = 12"
--------------------------	---------------------	---	-------------

Schärfen und glätten mit **einem** Stahl: Problemloses Wetzen der Messerschneide mit den beiden Saphir-Zug-Flächen und anschließendes Glätten der Schneide auf den beiden polierten Flächen.
Der ideale Stahl für alle, die mit **einem** Stahl arbeiten möchten.

DICK <i>hygienic</i>	Best.-Nr. 7 5973 30	●	30 cm = 12"
	7 5971 30	●	30 cm = 12"
	7 5961 30 combi	●	30 cm = 12"

Rostfreie Edelstahlklinge, mit dem legendären Saphir-Zug.
Dazu rostfreie Edelstahlbeschlagteile. Besonders geeignet bei Verwendung von intensiven Reinigungsmitteln und -verfahren.

DICK <i>titan</i>	Best.-Nr. 7 9103 30	●	30 cm = 12"
--------------------------	---------------------	---	-------------

Der Schleifstahl.
Rostfreie Edelstahlklinge und Edelstahlbeschlagteile. Veredelte Klinge mit verschleißfester, superharter Spezialbeschichtung, **3x härter als Standard**.
In Verbindung mit dem DICKORON *classic* erhält man ein scharfes Messer mit feiner Schneide.
