



Traditionsmarke der Profis

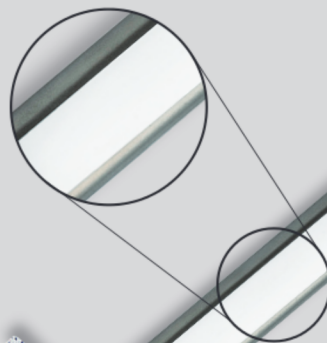
neu

Die einzigartige Ergänzung und Modifikation

# DICKORON duo Diamant & Keramik

Außergewöhnliches Schärfen und Abziehen

Ideal für Gastronomie  
und Fleischereien



- DICKORON duo:  
2x Diamantstäbe Dinitec,  
1x Keramikstahl  
Korn 1.000
- Diamantstäbe für hohen  
Abtrag durch Millionen  
Diamantkörner
- Keramikstab für feines  
Abziehen durch samtene  
Keramikpartikel
- Ausgezeichnet für harte  
Stahlsorten geeignet

Art.-Nr. 7 9302 25

Ihr Fachgroßhandler:

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen  
[www.dick.de](http://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.

---

	<b>DICKORON <i>classic</i></b>	mit dem legendären Saphir-Zug
	<b>DICK <i>micro</i></b>	der Superfeinzugstahl
	<b>DICK <i>polish</i></b>	der polierte Stahl
	<b>DICK <i>combi</i></b>	der Vierkantstahl zum Schärfen und Polieren
	<b>DICK <i>hygienic</i></b>	die rostfreie Edelstahlausführung mit Saphir-Zug
	<b>DICK <i>titan</i></b>	der Schleifstahl mit der superharten Spezialbeschichtung
	<b>DICK <i>multiron</i></b>	Fein- und Standardzug je nach Druck beeinflussbar
	<b>DICK <i>duo</i></b>	Diamant- und Kermikstahl zum Schärfen und Abziehen
	<b>DICK <i>2000</i></b>	Flachstahl mit Superfeinzug
	<b>DICK <i>MultiCut</i></b>	Schleifwirkung bei starkem Druck – feines Abziehen bei leichtem Druck

---

## Hinweis:

Keramik ist bruchempfindlich. Streifen und Verfärbungen auf der Keramik Klinge sind unvermeidbar und beeinträchtigen nicht die Funktion. Die Keramik Klinge mit milder Seife und Handbürste reinigen.

---