



DICK

Traditionsmarke der Profis

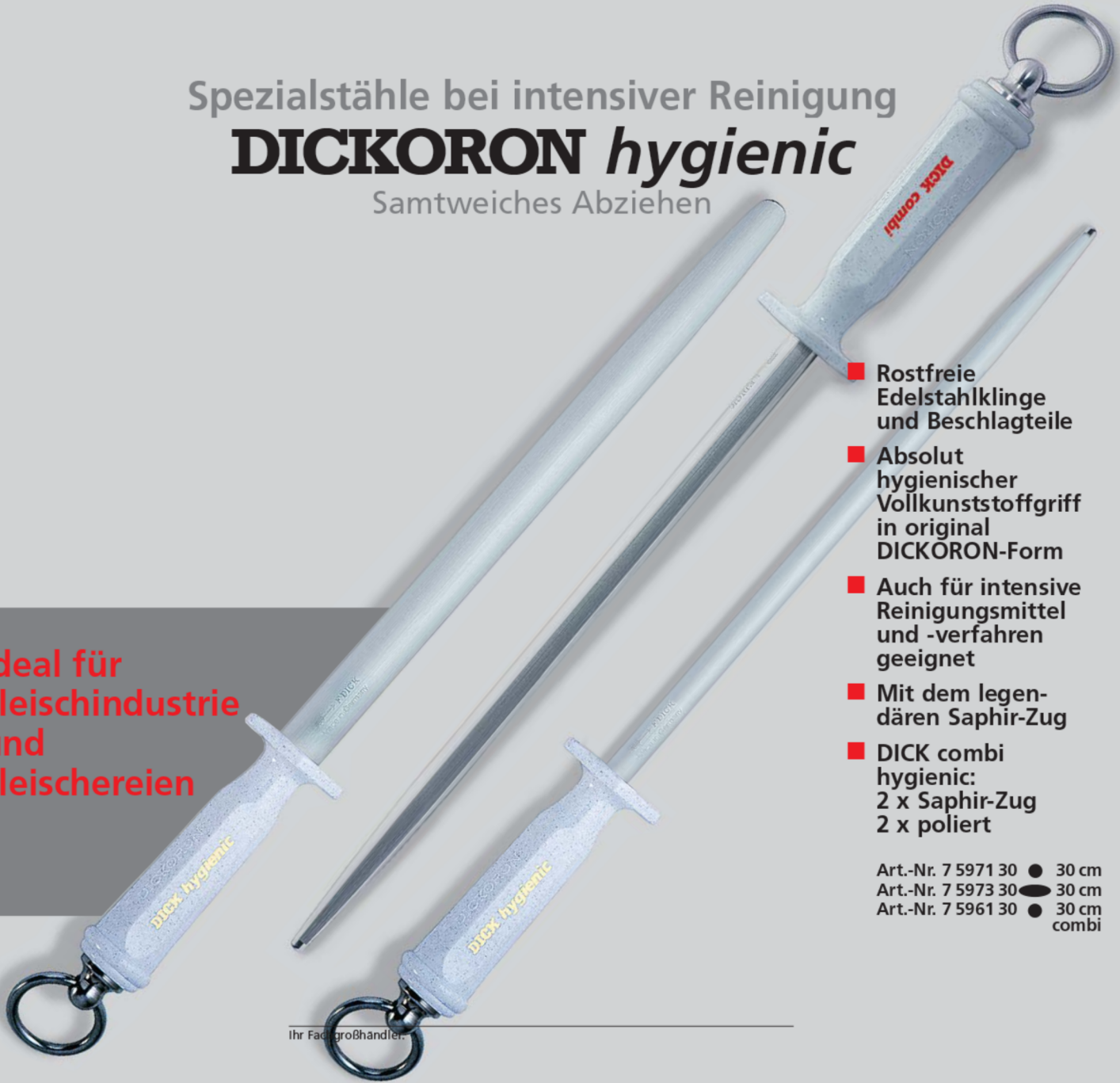
neu

Spezialstähle bei intensiver Reinigung

DICKORON *hygienic*

Samtweiches Abziehen

**Ideal für
Fleischindustrie
und
Fleischereien**



- Rostfreie
Edelstahlklinge
und Beschlagteile
- Absolut
hygienischer
Vollkunststoffgriff
in original
DICKORON-Form
- Auch für intensive
Reinigungsmittel
und -verfahren
geeignet
- Mit dem legen-
dären Saphir-Zug
- DICK combi
hygienic:
2 x Saphir-Zug
2 x poliert

Art.-Nr. 7 5971 30 ● 30 cm
 Art.-Nr. 7 5973 30 ● 30 cm
 Art.-Nr. 7 5961 30 ● 30 cm
 combi

Ihr Fachgroßhandler:

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

DICKORON *hygienic*

Der DICKORON weist den echten Profi aus und ist weltweit die Nr. 1.
Der **DICKORON *hygienic*** ist besonders geeignet bei Anwendung intensiver
Reinigungsmittel, wo handelsübliche Stähle längst rosten.

Mit seinem speziellen Saphir-Zug ermöglicht er ein samtweiches Abziehen.
Die richtig geschliffene Messerschneide kann durch geringen Materialabtrag
länger scharf gehalten werden, ohne dass die Schneide aufgeraut wird.

DICK *hygienic* Best.-Nr. 7 5973 30  30 cm = 12"


Ovale Klinge für großflächigen Kontakt und besonders wirkungsvolles
Wetzen.



DICK *hygienic* Best.-Nr. 7 5971 30  30 cm = 12"

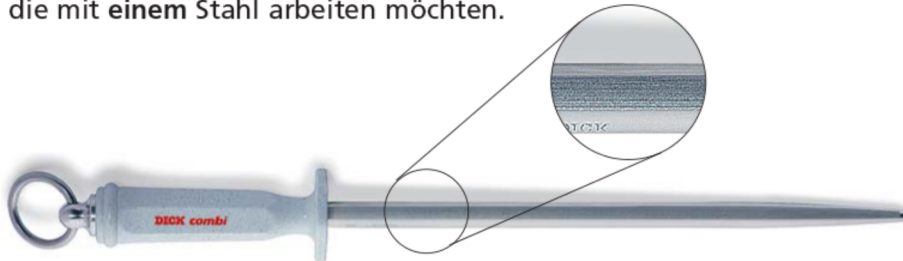
Runde Klinge mit geringem Eigengewicht.




DICK *combi hygienic* Best.-Nr. 7 5961 30  30 cm = 12"

Runde Klinge mit unterschiedlichen Zügen, 2 x 2.

2 Seiten Saphir-Zug und 2 Seiten poliert, das bedeutet Abziehen und
Glätten mit einem Wetzstahl. Der ideale Wetzstahl für alle Spezialisten,
die mit einem Stahl arbeiten möchten.



DICK *titan* Best.-Nr. 7 9103 30  30 cm = 12"

Der Schleifstahl mit mehr Abtrag.

Veredelte Klinge mit verschleißfester, superharter Spezialbeschichtung.
Als Endabzug empfehlen wir dem Spezialisten zum Glätten der Schneide
unseren Saphir-Zug.

