



DICK

Traditionsmarke der Profis

neu

Das Spezialwerkzeug für den Profi

ExpertGrip 2K

Kompromisslos, griffig, leistungsstark



- Rutschsicherer, weicher, softer Griff mit hartem, stabilem Kern
- Höhere Leistung dank präziser Schnittführung und schnellem Umgreifen durch praxiserprobte Form
- Spezielle Griffform für schmerzfreies und effektives Arbeiten
- Einfaches Nachschärfen der Schneide bis zum Griff
- Spaltenfrei zwischen Klinge und Griff

**Ideal für die
Fleischindustrie
und
Fleischerei**










Ihr Fachgroßhändler:

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

ExpertGrip 2K

– das Spezialwerkzeug für den Profi

Ausbeinmesser	■ 13 cm = 5"	8 2168 13-66	
	■ 13 cm = 5"	8 2168 13-61	
	■ 15 cm = 6"	8 2168 15-66	
	■ 15 cm = 6"	8 2168 15-61	
Ausbeinmesser, breit	■ 15 cm = 6"	8 2159 15-66	
	■ 15 cm = 6"	8 2159 15-61	
Ausbeinmesser, flexibel	■ 13 cm = 5"	8 2181 13-66	
	■ 13 cm = 5"	8 2181 13-61	
	■ 15 cm = 6"	8 2181 15-66	
	■ 15 cm = 6"	8 2181 15-61	
Ausbeinmesser, semi-flexibel	■ 13 cm = 5"	8 2182 13-66	
	■ 13 cm = 5"	8 2182 13-61	
	■ 15 cm = 6"	8 2182 15-66	
	■ 15 cm = 6"	8 2182 15-61	
Ausbeinmesser, steif	■ 13 cm = 5"	8 2191 13-66	
	■ 13 cm = 5"	8 2191 13-61	
	■ 15 cm = 6"	8 2191 15-66	
	■ 15 cm = 6"	8 2191 15-61	
Fischfiliermesser, semi-flexibel	■ 15 cm = 6"	8 2183 15-66	
Filetier-/Zerlegemesser, semi-flexibel	■ 21 cm = 8 1/2"	8 2117 21-66	
	■ 21 cm = 8 1/2"	8 2117 21-61	
Stechmesser	■ 15 cm = 6"	8 2106 15-66	
	■ 15 cm = 6"	8 2106 15-61	
	■ 18 cm = 7"	8 2106 18-66	
	■ 18 cm = 6"	8 2106 18-61	
	■ 21 cm = 8 1/2"	8 2106 21-66	
	■ 21 cm = 8 1/2"	8 2106 21-61	
Zerlegemesser	■ 21 cm = 8 1/2"	8 2125 21-66	
	■ 21 cm = 8 1/2"	8 2125 21-61	
	■ 26 cm = 10"	8 2125 26-66	
	■ 26 cm = 10"	8 2125 26-61	

Weitere Vorteile unserer ExpertGrip 2K Messer

- Polierte, standfeste Klinge, lasergeprüfte Schneide
- Ausgewogene Härte, deutlich geringerer Materialverbrauch
- Hohe Schneidestandzeit – weniger Wetzten, weniger Schleifen
- Zwei Griff-Farben zur Unterscheidung
- Sicherheit durch Fingerschutz sowie abgerundeten Klingenträger
- Messer liegt angenehm in der Hand. Reduzierte, angepasste Griffgröße
Natürliches Handling in der Handinnenfläche und den Fingern
- Leichtes, ermüdungsfreies und schnelles Arbeiten
- Rutschsichere Oberfläche im nassen und fettigen Zustand, auch mit Handschuhen
- Hochwertige Messerlegierung und konstante Qualität

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de