

F. DICK MESSERKOLLEKTIONEN

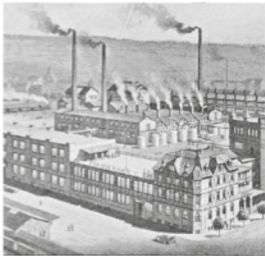


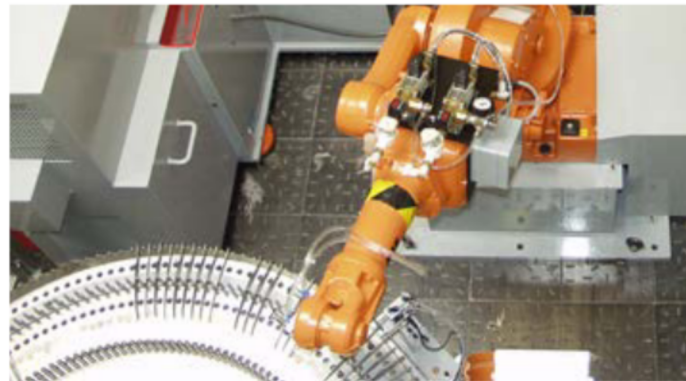
QUALITÄT. MADE IN GERMANY

AUS TRADITION BESSER SEIT 1778

1778 wurde Friedr. Dick in Esslingen gegründet, auch mehr als 240 Jahre später befindet sich das Unternehmen noch immer in Familienbesitz. Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplett-Programm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischerei- und Schleifmaschinen. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung und ein Höchstmaß an Qualität und optimaler Handhabung machen Friedr. Dick-Produkte weltweit zu der führenden Marke der leidenschaftlichen und qualitätsbewussten Köche – sowohl im Hobby- als auch im Profibereich.

Alle Produkte aus dem Hause Friedr. Dick zeichnen sich durch nachhaltiges Design, durchdachte Funktion und höchste Qualität aus. Unsere Produkte entstehen nachhaltig in traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Fertigungstechnologie. Das verleiht ihnen ihre hohe Wertigkeit. Im Stammhaus in Deizisau arbeiten 180 Mitarbeiter daran, die selbstauferlegten hohen Qualitätsansprüche zu erfüllen und die lange Tradition fortzuführen.





MIT TRADITION AKTIV IN DIE ZUKUNFT

Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen Friedr. Dick die kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt. Qualitätsmanagement und Prozessdokumentation entsprechen den Anforderungen der DIN EN ISO 9001 und EMAS 2.

ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG

Friedr. Dick steht für ökologisch und ethisch verantwortungsvolles Handeln zur Bewahrung der Lebensgrundlagen für Mensch und Umwelt. Unsere Produkte zeichnen sich durch erstklassige Funktion, einen hohen Nutzwert und ein nachhaltiges Profil aus. Unser Ziel ist es nicht, in Ländern zu produzieren, in denen billige Arbeitskräfte die Kosten niedrig halten. Wir setzen bei unserer Produktion gezielt auf modernste Technologien und, wo es sinnvoll und notwendig ist, auf Handwerkskunst. Das schont die Ressourcen und reduziert Emissionen. Ihnen garantiert dies höchste Qualität. Mit dem Öko-Audit-Zertifikat nach EMAS wurde dokumentiert, dass Friedr. Dick sich selbst ökologische Richtlinien auferlegt hat und diesen entspricht. Friedr. Dick unterschreitet die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestwerte für Umweltverträglichkeit.

DIE MARKE DER PROFIS

Bei professionellen Köchen ist Friedr. Dick als Innovationsführer bekannt. Der Weltruf als Hersteller von Qualitätswerkzeugen gründet auf der Verlässlichkeit und langen Lebensdauer unserer Produkte. Wir statten eine Vielzahl von Koch-Nationalmannschaften aus und unterstützen verschiedene Kochwettbewerbe. Die lange Tradition und Erfahrung in der Produktion sowie die enge Zusammenarbeit mit den Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.





*Einige Beispiele von
Köchen, die
F. Dick-Produkte
verwenden.*

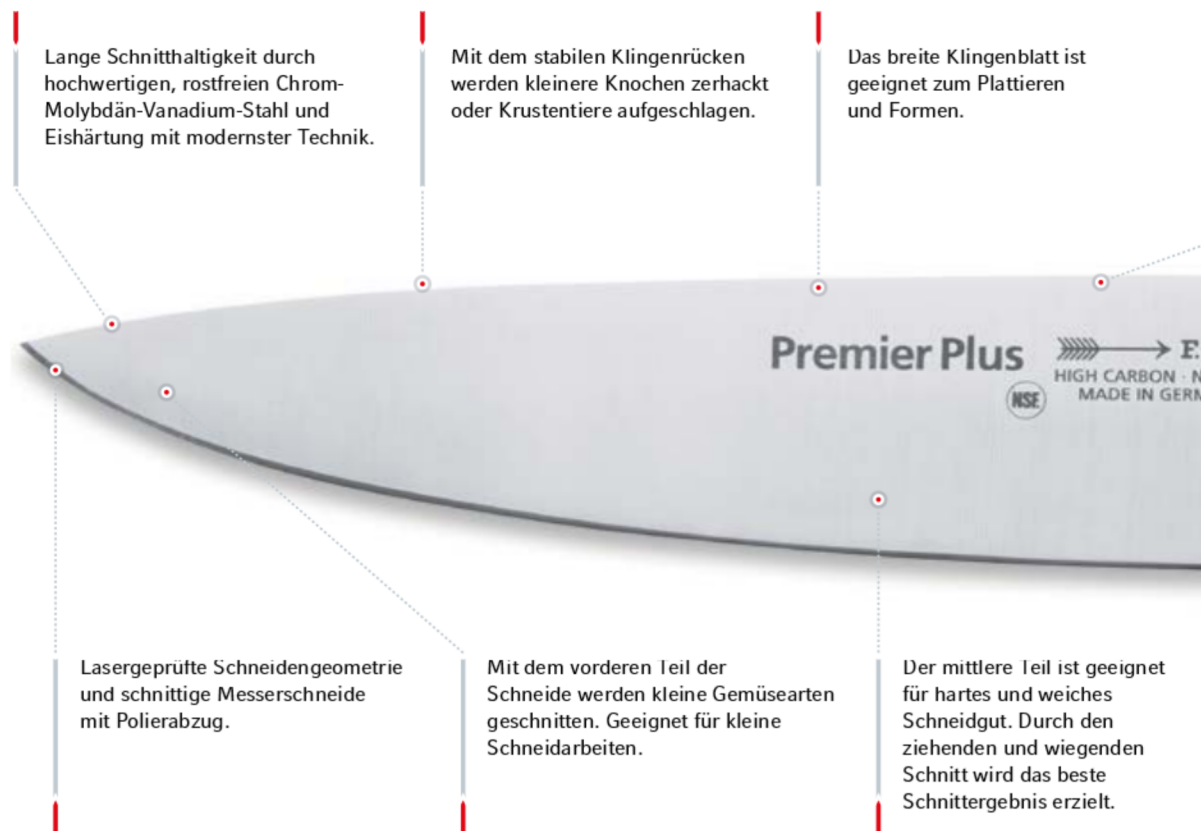


BILDER VON LINKS NACH RECHTS:

Köche-Nationalmannschaft Irland, Marco D'Andrea – Junge Wilde Gewinner (IHE FONIENAY, Hamburg), Köche-Nationalmannschaft Wales, Köche-Nationalmannschaft Neuseeland, Köche-Nationalmannschaft Amerika, Sternekoch Sebastian Frank (Horváth, Berlin), Köche-Nationalmannschaft Hongkong, Köche-Nationalmannschaft Bulgarien

PREMIER PLUS: DURCHDACHTE KLINGEN- UND GRIFFGEOMETRIE

PERFEKTES HANDLING





Optimal ausbalanciert.

Vollkommener Griff in
Volumen und Form.
Ohne Ecken und Kanten.

Griff aus hochwertigem,
widerstandsfähigem Kunststoff.
Ohne Spalt mit dem Stahl
verbunden.

Mit dem hinteren Teil der Schneide
wird schwer durchzutrennendes
Schneidgut zerlegt. Die Kraftübertra-
gung ist hier optimal.

Angenehm breiter
Fingerschutz.

Hohe Festigkeit, da aus einem
Stück Stahl geschmiedet mit
Kropf und durchgehender Angel.