



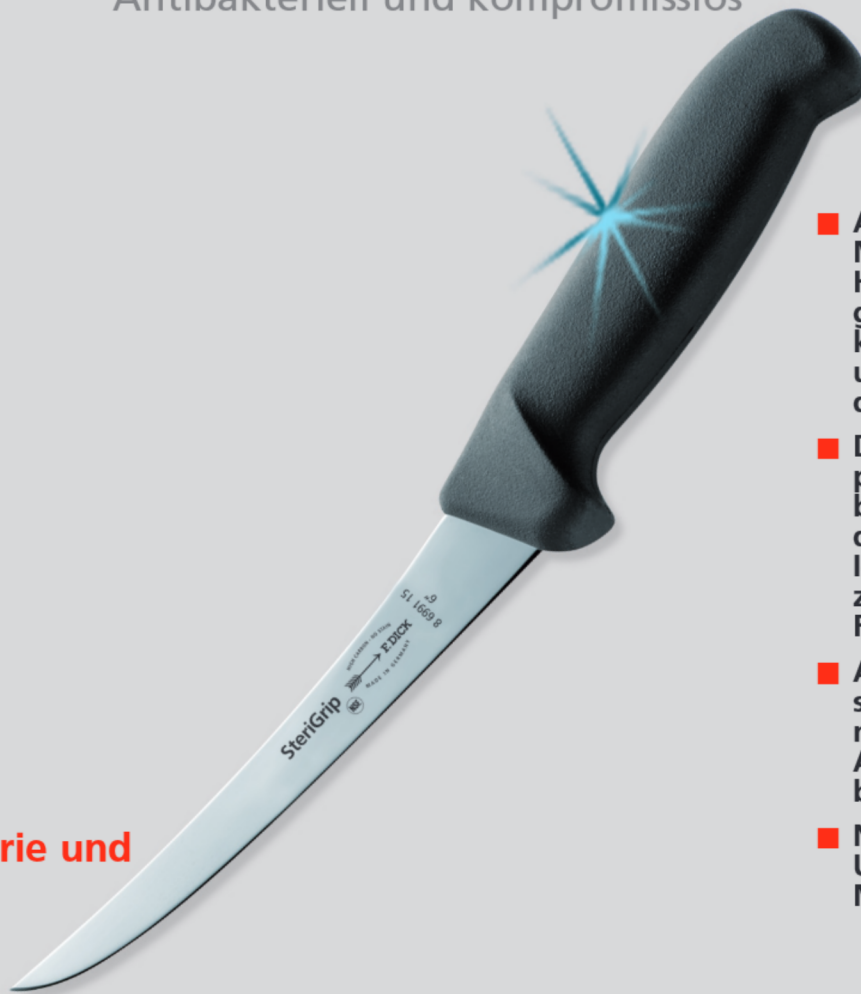
DICK

Traditionsmarke der Profis

neu

Die hygienischste Messerserie **SteriGrip**

Antibakteriell und kompromisslos



**Ideal für die
Fleischindustrie und
Fleischerei**

- **Antibakterieller Messergriff.** Hygienischer Schutz gegen Kreuzkontamination und Rückinfektion durch Handkontakt
- **Dauerhafter und permanenter antibakterieller Schutz** durch Edelmetallionen. Getestet und zertifiziert durch Fraunhofer Institut
- **Angenehmer, samtiger, ergonomischer Griff** ohne Abrieb und Spaltenbildung
- **Nicht belastend für Umwelt und Mensch.**

Ihr Fachgroßhändler:

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

SteriGrip

Die hygienischste Messerserie

Stechmesser



18 cm = 7" 8 6006 18
21 cm = 8 1/2" 8 6006 21
24 cm = 9 1/2" 8 6006 24

Ausbeinmesser



15 cm = 6" 8 6259 15

Ausbeinmesser



13 cm = 5" 8 6368 13

Kullenschliff



15 cm = 6" 8 6368 15
13 cm = 5" 8 6368 13K
15 cm = 6" 8 6368 15K

Ausbeinmesser, flexibel



13 cm = 5" 8 6981 13
15 cm = 6" 8 6981 15

Kullenschliff



13 cm = 5" 8 6981 13K
15 cm = 6" 8 6981 15K

Ausbeinmesser, semi-flexibel



13 cm = 5" 8 6982 13
15 cm = 6" 8 6982 15

Kullenschliff



13 cm = 5" 8 6982 13K
15 cm = 6" 8 6982 15K

Ausbeinmesser



13 cm = 5" 8 6991 13
15 cm = 6" 8 6991 15

Kullenschliff



13 cm = 5" 8 6991 13K
15 cm = 6" 8 6991 15K

Zerlegemesser



21 cm = 8 1/2" 8 6425 21

Zerlegemesser, Kullenschliff



21 cm = 8 1/2" 8 6425 21K

Blockmesser



21 cm = 8 1/2" 8 6348 21
23 cm = 9" 8 6348 23
26 cm = 10" 8 6348 26

Blockmesser, Kullenschliff



21 cm = 8 1/2" 8 6385 21K

Sortiermesser, Kullenschliff



18 cm = 7" 8 6369 18K

Aufschnittmesser



23 cm = 9" 8 6035 23
26 cm = 10" 8 6035 26

Aufschnittmesser



26 cm = 10" 8 6036 26
30 cm = 12" 8 6036 30

Universalmesser, Wellenschliff



26 cm = 10" 8 6151 26

Aufschnittmesser, Wellenschliff



30 cm = 12" 8 6037 30

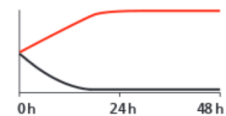
Aufschnittmesser, Kullenschliff



36 cm = 14" 8 6391 36

Die Vorteile unserer SteriGrip-Messer

- Permanenter und dauerhafter antibakterieller Schutz von Anfang an
- Trägt zur hygienischen Sicherheit im Arbeitsbereich bei
- Schützt auf natürlicher Basis, hygienisch einwandfrei und dauerhaft. Hemmt Bakterienbildung und bewirkt das Abtöten von Bakterien
- Polierte, standfeste Klinge, lasergeprüfte Schneide
- Ausgewogene Härte, deutlich geringerer Materialverbrauch
- Sicherheit durch Fingerschutz und Daumenauf- lage sowie abgerundeter Messerrücken
- Messer liegt angenehm in der Hand, dadurch präzise Führung und verbesserte Effizienz
- Hochwertige Messerlegierung und Materialzusammensetzung



- Bakterienanzahl ohne SteriGrip
- Bakterienanzahl mit SteriGrip