



 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

 **VIVUM**



NATÜRLICH . KRAFTVOLL . ECHT
NATURAL . POWERFUL . REAL

»Ich liebe die Griffigkeit und Haptik der Messer. Für meine Küche über offenem Feuer in der Natur, aber auch für's alltägliche Kochen daheim – VIVUM ist Natur pur, super scharf und absolut hochwertig.«

Brian Bojsen, Surfer, Fotograf, Gastronom und Outdoor-Koch

»I love the grip and feel of the knives. For my kitchen over an open fire outdoors but also for everyday cooking at home – VIVUM is completely natural, super sharp and absolutely high-quality.«

Brian Bojsen, surfer, photographer, restaurateur, outdoor chef

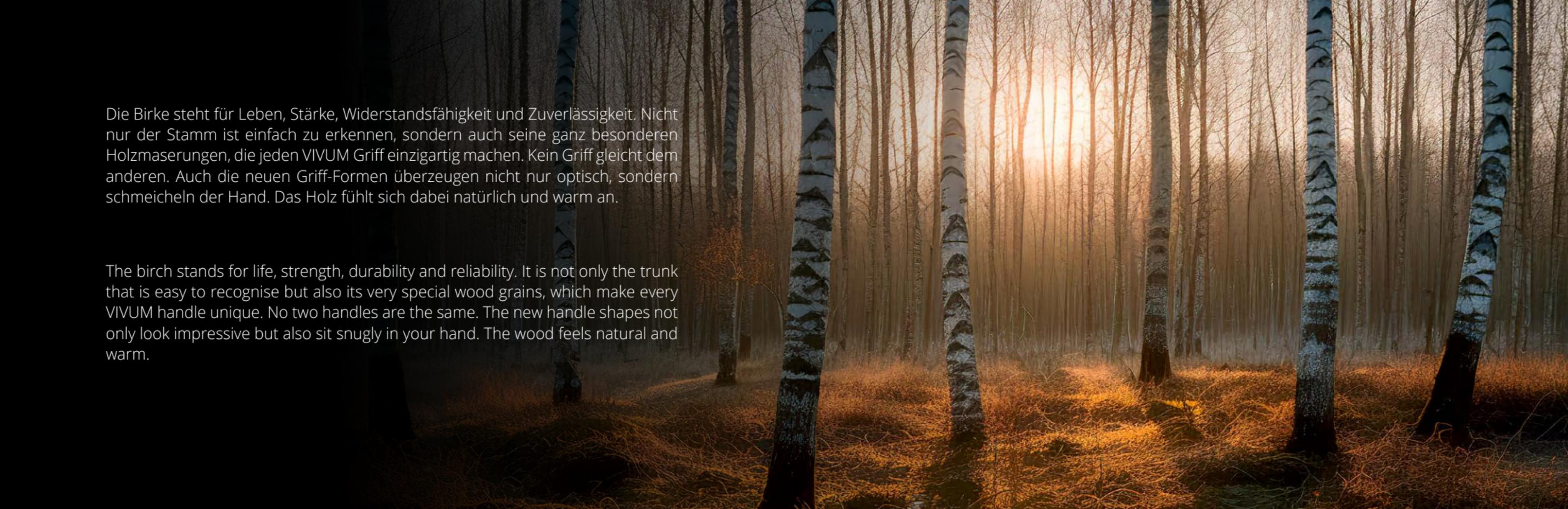




Gemacht in Deutschland – Heimisch im Norden – auf der Welt zuhause. Die einzigartige Kraft der Natur gebündelt in einer Messerserie – VIVUM. Diese einzigartigen Messer lassen Natürlichkeit mit extremer Schärfe verschmelzen: Ein edler und besonders geformter Griff aus Birkenholz trifft auf erstklassigen Messerstahl und modernes Klingendesign.

Made in Germany – native to the north – at home all over the world. The unique power of nature combined in a new knife series – VIVUM. These extraordinary knives combine a natural appearance with extreme sharpness: an elegant and specially shaped birch wood handle comes together with the highest quality knife steel and a modern blade design.

VIVUM



Die Birke steht für Leben, Stärke, Widerstandsfähigkeit und Zuverlässigkeit. Nicht nur der Stamm ist einfach zu erkennen, sondern auch seine ganz besonderen Holzmaserungen, die jeden VIVUM Griff einzigartig machen. Kein Griff gleicht dem anderen. Auch die neuen Griff-Formen überzeugen nicht nur optisch, sondern schmeicheln der Hand. Das Holz fühlt sich dabei natürlich und warm an.

The birch stands for life, strength, durability and reliability. It is not only the trunk that is easy to recognise but also its very special wood grains, which make every VIVUM handle unique. No two handles are the same. The new handle shapes not only look impressive but also sit snugly in your hand. The wood feels natural and warm.



Die Serie VIVUM steht für handwerkliche Fertigung anstatt serieller Gleichheit. Als Unikat wird jedes Messer von Hand von unseren erfahrenen Mitarbeitern vollendet. Bei der Serie VIVUM verwenden wir einen speziellen hochlegierten Stahl, der eine ausgezeichnete Schneidleistung, hohe Härte und gute Korrosionsbeständigkeit bietet. Um das Materialgefüge zu optimieren, werden die Klingen nach dem Härten bei bis zu -197°C eisgehärtet. Dadurch entsteht eine optimale Härte von 58 HRC.

The VIVUM series stands for manual craftsmanship instead of serial uniformity. Back to the origins, back to craft work. As a unique piece, each knife is finished by hand by our experienced staff. We use a special high-alloy steel for our VIVUM series that offers excellent cutting performance, exceptional hardness and good corrosion resistance. The blades are ice tempered down to -197°C to optimise the material structure. This results in an optimal hardness of 58 HRC.

VIVUM

QUALITÄTSMERKMALE
QUALITY FEATURES

- 1** Hochlegierter, rostfreier Stahl für lange Schnitthaltigkeit
- 2** Einzigartiger Griff aus edlem Birkenholz
- 3** Eisgehärtete Klinge mit optimaler Härte von 58 HRC
- 4** Hohe Balance durch perfekte Gewichtsverteilung
- 5** Einzigartig geformte Messerklingen in auffälligem Design

- 1** High-alloy stainless steel for long edge retention
- 2** Noble birch wood handle
- 3** Ice hardened blade for an optimal hardness of 58 HRC
- 4** Optimum balance due to perfect weight distribution
- 5** Uniquely shaped knife blades in remarkable design





DAS HANDLICHE
THE HANDY ONE



Klingenlänge 10 cm
Blade length 4"
8 3647 102H

Officemesser

Das Officemesser ist klein, wendig und scharf. Dadurch ist es bestens geeignet für Schälarbeiten, kleine Schneidarbeiten und Verzierungen.

Paring Knife

The Paring Knife is small, versatile and sharp. This makes it ideal for peeling, small cutting tasks and garnishing.



Klingenlänge 18 cm
Blade length 7"
8 3644 182H

Allzweckmesser, Wellenschliff

Das Allzweckmesser mit Wellenschliff ist geeignet für alle Lebensmittel mit harter Kruste oder Schale. Der scharfe Wellenschliff ermöglicht einen sauberen und gleichmäßigen Schnitt.

Utility Knife, serrated edge

The Utility Knife with a serrated edge is suitable for all food with a hard crust or skin. The sharp serrated edge ensures a clean and even cut.





DER ASIATISCHE KLASSIKER
THE ASIAN CLASSIC



Klingenlänge 18 cm
Blade length 7"
8 3642 182KH

Santoku, Kullenschliff

Das Santoku mit Kullenschliff ist zum Schneiden von Fleisch, Obst und Gemüse geeignet. Es zeichnet sich durch eine schlanke Klinge mit keilförmigem Anschliff aus. Durch den Kullenschliff entstehen Luftpolster, die das Anhaften des Schneidguts reduzieren.

Santoku, Kullenschliff

The Santoku with a Kullenschliff is suitable for cutting meat, fruit and vegetables. It is characterised by a slender blade with a V-shaped cutting edge. The Kullenschliff creates air cushions that reduce food sticking to the blade.

DAS MUST HAVE IN JEDER KÜCHE
THE MUST-HAVE IN EVERY KITCHEN



Klingenlänge 21 cm
Blade length 8½"
8 3647 212H

Kochmesser

Das Kochmesser ist zum Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch geeignet. Auch zum Schneiden von Obst und Gemüse eignet sich das Messer bestens und ist somit ein Allrounder in der Küche. Die geschwungene Schneide erleichtert den Wiegeschnitt.

Chef's Knife

The Chef's Knife is suitable for cutting and chopping meat and fish. The knife is also ideal for cutting fruit and vegetables and is therefore an all-rounder in the kitchen. The curved cutting edge makes rocking cuts easier.





DER GRILLMEISTER
THE BARBECUE EXPERT



Klingenlänge 22 cm
Blade length 9"
8 3626 222H

BBQ Messer ASADOR

Das BBQ Messer ASADOR ist ideal zum Zerlegen von größeren Fleisch- und Fischstücken, aber auch perfekt als „Brisketmesser“ für den BBQ-Bereich. Die lange, geschweifte Klinge ermöglicht einen ziehenden Schnitt ohne abzusetzen.

BBQ Knife ASADOR

The BBQ Knife ASADOR is ideal for cutting larger pieces of meat and fish and also perfect as a “brisket knife” for BBQ area. The long, curved blade enables a drawn cut without needing to take break.



Klingenlänge 26 cm
Blade length 10"
8 3639 262H

Brotmesser, Wellenschliff

Das Brotmesser mit Wellenschliff ist prädestiniert für alle harten und weichen Brotsorten und ermöglicht einen sauberen und gleichmäßigen Schnitt. Auch für Obst und Gemüse mit harter Schale ist das Brotmesser bestens geeignet.

Bread Knife, serrated edge

The Bread Knife with a serrated edge is predestined for all hard and soft types of bread and enables a clean and even cut. The bread knife is also perfect for fruit and vegetables with hard skins.





Tipps zur Pflege und
zum Nachschärfen
deiner Messer.



Tips on how to care
for and resharpen
your knives.

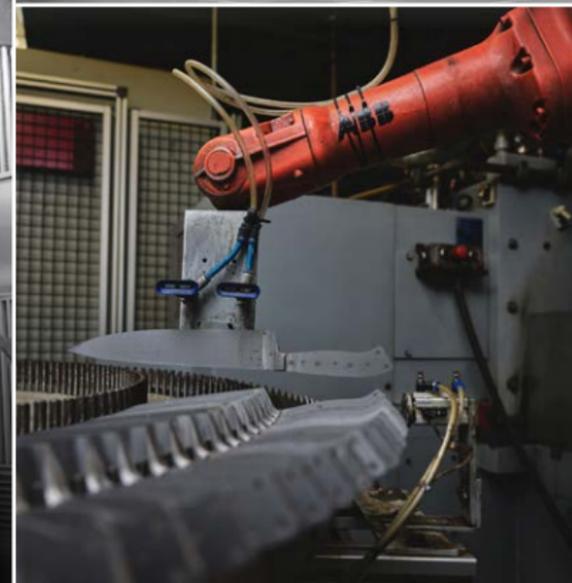
Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süd-deutschen Esslingen mit einer kleinen Feilhauerwerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Komplettprogramm für Köche und Fleischer, vom Feilen-spezialist zum Inbegriff für richtig gute Messer entwickelte. Harte Qualitätskriterien und hohe Ansprüche an Design zeichnen die Traditionsmarke der Profis aus. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneid-fähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.

Friedr. Dick has been committed to sharpness since 1778: a success story that began in Esslingen in southern Germany with a small file-cutting workshop, which developed into a quality company with a complete product range for chefs and butchers – from a filing specialist to the epitome of truly good knives. Strict quality criteria and high design standards characterise the traditional brand for professionals, which is now finding its way into domestic kitchens. Every Friedr. Dick knife is made of the highest quality steel and impresses with perfectly balanced blades as well as ergonomically shaped handles for perfect cutting ability. The company's long tradition and experience in manufacturing products for professionals have enabled it to continuously develop innovative new products.



Links / Left:
Neues Gebäude
New Building

Oben / At the top:
Altes Gebäude
Old Building



F. DICK MESSERSERIEN
F. DICK KNIFE SERIES

1778



1905



Red Spirit



Pink Spirit



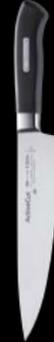
Premier Plus



Superior



ActiveCut



ProDynamic



VIVUM



DICK

Traditionsmarke der Profis

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Esslinger Straße 4-10
D-73779 Deizisau
Tel. +49 7153 817-0
Fax +49 7153 817-219
mail@dick.de
www.dick.de



