





Workshop-
Programm
jetzt kostenlos
bestellen

WORKSHOPS

Erleben Sie unsere Handwerkskurse:
Einzigartig, faszinierend & spannend!

WORKSHOP-GUTSCHEIN SCHENKEN

UND SO GEHT'S:

1. Reservieren Sie unter der Tel. Nr. **+49 (0)9931 4058-981** einen Platz in dem Kurs, den Sie verschenken möchten
2. Daraufhin erhalten Sie von uns die Zugangsdaten zum Herunterladen des Gutscheins und ergänzen diesen mit den entsprechenden Kursdaten
3. Ausdrucken, Schleifchen herum – und schon ist Ihr Gutschein fertig zum Verschenken!

Unter www.dictum.com/workshops finden Sie alle Workshops zur Auswahl – lassen Sie sich inspirieren!



Workshop-Programm kostenlos anfordern unter
www.dictum.com oder telefonisch unter +49 (0)9931 4058-981

VERSANDKOSTEN

Versandkostenfreie Lieferung innerhalb Deutschlands ab einem Warenwert von 150 € brutto. Für Sendungen unter der Versandkosten-Freiheitsgrenze berechnen wir für Porto und Verpackung **4,95 € brutto**. Mehr über unsere Versandkosten erfahren Sie unter www.dictum.com/versandkosten

Express-Lieferung: Lieferungen per Express erhalten Sie bei telefonischer Bestellung bis 14.00 Uhr am nächsten Werktag. Für Express-Lieferungen berechnen wir einen Versandkostenzuschlag von 13 € brutto.

DICTUM ZUFRIEDENHEITS-GARANTIE



Alle Produkte mit diesem Symbol können Sie 15 Tage lang ausgiebig testen und prüfen. Sind Sie mit dem Produkt nicht zufrieden, schicken Sie es einfach ohne Angabe von Gründen innerhalb der 15 Tage an uns zurück.

SCHÄRFSERVICE

Exklusiv für DICTUM-Produkte

Unsere Experten wissen, wie es geht. Schließlich wurden sie in Japan ausgebildet und greifen auf jahrelange Erfahrung zurück.



Schärfservice Premium

Produkte der Premiumklasse, die dieses Zeichen tragen, können Sie jederzeit, unbegrenzt und kostenlos von unseren Fachleuten schärfen lassen. Für Sie entstehen nur die Portokosten.



Schärfpass

Werkzeuge und Messer mit diesem Zeichen schärfen wir zweimal kostenlos. Auch hierbei fallen lediglich die Portokosten für Sie an.

GESCHENKSERVICE



Ihr ausgewähltes Produkt wird als Geschenk verpackt und eine Grußkarte beigelegt, für nur **2,50 € brutto**.



Online

E-Mail info@dictum.com

Onlineshop www.dictum.com



Per Telefon

Bestellen

+49 (0)9931 4058-901

Produktberatung

+49 (0)9931 4058-911



Per Fax

Bestellen

+49 (0)9931 4058-800



Unsere Shops

Anfassen und Ausprobieren - so lange Sie wollen.

Genießen und Verweilen - in unserer Bücherecke bei Kaffee oder Tee.

DICTUM Shop Plattling

Gottlieb-Daimler-Str. 3 · **94447 Plattling**
Deutschland

Mo - Fr 9.00 - 19.00 Uhr

Sa 9.00 - 14.00 Uhr

Tel. +49 (0)9931 4058-410

P kostenlos verfügbar

DICTUM Shop München

Haager Str. 9 - II. Stock · **81671 München**
Deutschland

Mo - Fr 9.00 - 19.00 Uhr

Sa 9.00 - 14.00 Uhr

Tel. +49 (0)89 63890-891

P kostenlos verfügbar

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs) finden Sie unter www.dictum.com/agb. Alle Preise sind netto und **brutto** angegeben und verstehen sich zuzüglich Versandkosten. Irrtümer vorbehalten. Auf Abbildungen gezeigtes Zubehör ist generell, wenn nicht anders ausgewiesen, nicht im Lieferumfang enthalten.



*Unsere Philosophie
folgt einem einfachen Prinzip:
Freude am Handwerk!*

WERTE SCHENKEN - SICH UND ANDEREN!

Beste **Materialien**, **funktionale Ästhetik** und **Perfektion** in der Herstellung sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Getreu diesem Leitbild haben wir in unserem Geschenkekatalog eine Auswahl einzigartiger Produkte für Ihre höchsten Ansprüche zusammengestellt - erstklassige **Werkzeuge** für Haus und Garten, **Kunsthandwerk** und **Messer**.

Wissen schenken - unsere Jahrzehnte lange Erfahrung und **Know-how** in der Herstellung und dem Vertrieb von hervorragenden Werkzeugen findet sich auch in unseren über 300 **Handwerkskursen** wieder, lassen Sie sich **inspirieren!**

Wer dauerhafte Werte schenken möchte, findet bei DICTUM immer das passende Geschenk.



Wir lieben das Handwerk!

Mensch. Werkzeug. Wissen.

Seit 170 Jahren fügen wir sie zu einer harmonischen Einheit. Wer mit den eigenen Händen dauerhafte Werte schafft, findet bei DICTUM Werkzeuge und Materialien, die begeistern.

Haptik und Ergonomie, Material und Fertigungsqualität: Es sind viele Aspekte, die ein erstklassiges Werkzeug ausmachen. Bevor wir uns entscheiden, unseren Kunden ein Produkt zu empfehlen, müssen zahlreiche Kriterien erfüllt sein: Unsere Standards in der Qualitätssicherung sind hoch. Die Einzigartigkeit unserer Werkzeuge, die wir mit

großer Präzision und mit Liebe zum Detail vielfach selbst fertigen, überzeugt unsere Kunden Tag für Tag. Die Verwendung hochwertiger Stähle, beste Schnitthaltigkeit der Schneiden und unser individueller Schärfservice sorgen dafür, dass die Freude am Besonderen lange anhält.

Wir leben traditionelle Werte und bewahren altes Wissen - und gehen dennoch mit der Zeit. Unsere Leidenschaft für das Handwerk treibt uns an. Das engagierte Team unserer versierten Mitarbeiter entwickelt - oft in Zusammenarbeit mit unseren Kunden - innovative Produkte und definiert dabei »Handwerk« zeitgemäß neu. Über viele Jahre hinweg ist so ein Portfolio aus Werkzeugen, Materialien und Messern für höchste Ansprüche entstanden. Sie warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Das kann in

einem unserer Shops erfolgen. Erleben Sie dort, was es bedeutet, mit unseren Produkten zu arbeiten, und überzeugen Sie sich von deren Qualität. Ihr Kauf soll eine bewusste Entscheidung sein. Unsere Experten geben wertvolle Tipps und beraten Sie gern und individuell.

Respekt

DICTUM schafft voller Überzeugung Produkte mit langer Lebensdauer. Sie sind frei von umwelt- oder gesundheitsschädlichen Stoffen. Ihre Herkunft ist garantiert und dokumentiert. Wir nennen das »Herkunftsehrlichkeit«. Japansägen werden beispielsweise genau dort hergestellt, wo es der Name vermuten lässt. Auf eine ehrliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern legen wir großen Wert. DICTUM ist mehr als Werkzeug.





A GENNO MIT DRACHENGRAVUR

Drachen gelten als die ältesten und mächtigsten Fabelwesen in Japan und werden oft als Glücksbringer und Symbol kaiserlicher Macht verehrt. Der Kopf dieses Hammers entsteht durch die Zusammenarbeit eines japanischen Meisterschmieds und eines erfahrenen Graveurs. Nachdem der Schmied den Rohling im Feuer geschmiedet und anschließend selektiv gehärtet hat, wird der mattierte, prellmindernde Mittelteil einseitig vom Graveur mit Hammer und Stichel graviert. Die Ryu (Drachen)-Gravur wird dabei, um eine plastische Wirkung zu erreichen, in mehreren Durchgängen auf die Endtiefe gebracht. Ein Stiel aus japanischer Roteiche ergänzt diesen außergewöhnlichen Hammer. Plane und ballige Bahn. Jeder Hammerkopf trägt die Zeichnung des Meisterschmieds sowie die des Graveurs. Lieferung in rotem Baumwollsäckchen.

Kopfgewicht 375 g
Gesamtlänge 360 mm

Nr. 714206

158,82 € 189,00 €



A

Sehr gute
Richtungsstabilität

Gerundete Kanten

Plane und
ballige Bahn

Selektive Härtung





AKIO UND MICHIO TASAI

Der Meisterschmied Akio Tasai hat sich vor allem durch seine Mokume Technik einen legendären Ruf unter den Schmieden Japans erarbeitet. Sein Sohn Michio Tasai folgt den Fußstapfen seines Vaters und hat bereits mit 38 Jahren nach acht Jahren Studium bei Meisterschwertschmied Takano Yukimitsu die japanische Schwertschmiedelizenz und somit die höchste Auszeichnung unter den Schmieden erworben. Für die Schneidlage ihrer Werkzeuge verwenden sie einen speziell nach ihren Bedürfnissen gefertigten Blauen Papierstahl, der trotz hoher Härte eine gute Schärffbarkeit aufweist.



B TASAI OIRE NOMI, STEMMEISEN-SATZ, 6-TEILIG **Preisvorteil**

Perfektion ist dann erreicht, wenn nichts mehr hinzugefügt und nichts mehr weggelassen werden kann. Tasai hat mit diesem Leitsatz ein formvollendetes, gebrauchsfertiges Werkzeug auf höchstem Schmiedenniveau geschaffen. Dabei beschränkt sich dieses Credo nicht nur auf Designaspekte wie den handgeschmiedeten Stahlring, die fertig aufgetriebene Zwinge oder den fein polierten Roteichengriff. Auch die »inneren Werte« wurden sorgfältig bedacht und eine eigens für Tasai hergestellte Version des Blauen Papierstahls entwickelt. Bevor das Produkt schließlich seine Werkstatt verlässt wird jede Spiegelseite von Hand poliert und die Fäse gebrauchsfertig auf Wassersteinen geschärft. Schneidlage gehärtet auf 62-63 HRC.

6 Stück in Lederrolltasche:
 Blattbreite 6 / 9 / 12 / 18 / 24 / 30 mm
 Blattlänge 60 mm
 Gesamtlänge 220 mm
 Blattstärke 5-8 mm
 Nr. 710362



696,64 € **829,00 €**

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
 Infos siehe Seite 3.



Unbeschränkter Schärfservice



■ **■** DICTUM STEMMEISEN / STECHEISEN

Unsere DICTUM Stemmeisen bieten durch eine spezielle Klingenform und die optimierte Griffform sowohl beim Stemmen als auch beim Stoßen eine optimale Symbiose zwischen Funktion und Ergonomie. Durch ausgewählte Stahlqualität (Chrom/Vanadium-Stahl mit hohem Kohlenstoffanteil, 59-60 HRC) sind die Eisen einfach zu schärfen und haben gleichzeitig eine lange Standzeit.



Präzise
geschliffene
Spiegelseite

Massive Zwin-
ge kann nach Griffab-
nutzung ohne
Beschädigung
weiter auf den Griff
aufgeschraubt
werden

Schlagzähe,
lackierte Griffe
aus deutscher
Hainbuche

Optimale Griffform

Robuster Stahlring



A

Preisvorteil

A DICTUM® STEMMEISEN-SATZ, LANGE BAUFORM, 6-TEILIG IN BAUMWOLLTASCHE Traditionelle europäische Version mit armerter Zwin-ge, langem Eisen und langem Griff.

Blattbreite 6 / 10 / 12 / 16 / 20 / 26 mm
Blattlänge 95-105 mm
Gesamtlänge 260-280 mm
Blattstärke 3-6 mm

Nr. 701389

75,55 € **89,90 €**



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice

DICTUM Zufriedenheits-Garantie

Produkte dürfen 15 Tage lang getestet und geprüft werden. (Infos siehe Seite 3).





B

B DICTUM® STECHEISEN-SATZ MIT
BIRKENRINDENHEFT, 6-TEILIG IN
LEDERROLLTASCHE **Preisvorteil**

Das Besondere an diesen Stecheisen ist das neue Material bm1*. Zur Herstellung des Griffes werden einzelne Birkenrindscheiben, die eine unverwechselbare natürliche Textur hervorrufen, miteinander verbunden und auf einen massiven, schlagzähem Griffkern aus Hainbuche aufgeleimt.

Blattbreite 6 / 10 / 12 / 16 / 20 / 26 mm
Blattlänge 95-105 mm
Gesamtlänge 260-280 mm
Blattstärke 3-6 mm
Nr. 701648 234,45 € **279,00 €**



Bm1-Birkenrinde überzeugt durch einzigartige technische Eigenschaften. Als äußerst langlebiges Naturmaterial, nachhaltig und ökologisch hergestellt, ist es pflegeleicht, wasserabweisend und selbst bei Handschweiß rutschfest. Das Material hat eine antiseptische Wirkung, ist antibakteriell, antiviral und pilzhemmend.



..... **Präzise
geschliffene
Spiegelseite**

..... **Seitlich ab-
geschrägte Eisen:**
vermindert
Reibung beim
Stemmen,
ermöglicht ein
präzises
Nachstechen

..... **Robuster Stahlring**

..... **Optimale
Griffform mit
Birkenrinde:**
rutschfest,
antibakteriell,
pilzhemmend,
wasserabweisend
und langlebig

..... **Schlagzäher
Griffkern**
aus Hainbuche

SPEZIAL Dieser Satz wird in der hochwertigen **Lederrolлтасche Deluxe** aus feinem Rindsleder geliefert. Die Werkzeuge werden durch ein Elastik-Gurtband sicher fixiert, sodass ein Herausrutschen der Werkzeuge in jeder Situation verhindert wird.

TIPP:
Das perfekte
Geschenk für
Modellbauer!



*Im Größenvergleich:
Das Miniatur-Stemmeisen
- voll funktionsfähig*

A VERITAS® MINIATUR-STEMMEISEN
Drei voll funktionsfähige Miniatur-Stemmeisen, die im Maßstab 1:3 den regulären Veritas-Stemmeisen nachgebaut sind. Nur 83 mm lang, Eisen aus PM-V11-Stahl (61-63 HRC) und plan geschliffen mit Heft aus Edelholz und Edelstahlzwinde. Fasenwinkel 25°. Nicht nur ein Geschenk oder Sammlerobjekt. Auch in der Werkstatt, wo feine und kontrollierte Schnitte notwendig sind, ein nützliches Werkzeug. Lieferung in elegantem Kunstlederetui.

Blattbreite 3 / 6 / 9,5 mm
Gesamtlänge 83 mm
Blattstärke 2,4 mm
Nr. 703856 36,05 € **42,90 €**

Unsere Buchempfehlung:



MOVING SAM MALOOF

Ann Kovara:
In diesem Buch gewähren der international bekannte Möbelbauer Sam Maloof und seine Frau Alfreda Einblicke in ihr nicht immer leichtes Leben. Sie bewohnten 45 Jahre lang einen Hof in Alta Loma, Kalifornien, bis der Staat Kalifornien entschied, dass eine neue Autobahn benötigt wurde und der »Maloofo-Hof« im Weg sei. Das Ergebnis war ein Umzug. Zwischen 1998 und 2001 mussten die beiden von ihrer historischen Residenz mit zwei Scheunen, die als Werkstätten dienten, Wohnhaus und zwanzig Bäumen zu einem neuen Grundstück drei Meilen entfernt auswandern. Bauleiterin und Architektin Ann Kovara erzählt diese Geschichte anhand vieler Fotos, die auch Einblicke in die Welt seiner außergewöhnlichen Möbel verschaffen. 127 Seiten, Hardcover, zahlreiche Fotos und Zeichnungen, 225 x 287 mm. **In Englisch.**

Nr. 713086 37,29 € **39,90 €**

ROBUSUTA® KLAPPSÄGEN

Diese Klappsägen bieten im ausgeklappten Zustand die volle Funktion und Stabilität einer herkömmlichen Japansäge und liegen durch die spezielle Griffgeometrie hervorragend in der Hand. Eingeklappt, über den massiven und dennoch einfach zu bedienenden Kipphebel, ist die Zahnung vor Beschädigung geschützt und die Säge platzsparend verstaut. Der Sägeblattwechsel erfolgt einfach und schnell über Positionsschrauben.

**AUCH ALS
Dozuki Super Hard
und Kataba Super
Hard erhältlich!**



B ROBUSUTA® KLAPPSÄGE, DOZUKI UNIVERSAL®

Diese Dozuki-Säge mit Universalverzahnung eignet sich hervorragend für Zinkenverbindungen und alle anderen Holzverbindungen. Das extrem dünne und fein verzahnte Sägeblatt erlaubt präzise, ausrissfreie Schnitte und kleinste Schnittfugen. Die Rückenverstärkung stabilisiert das Blatt und verringert die Bruchgefahr. Ideal für alle Schnitte quer, längs und diagonal zur Faser.

Blattlänge 240 mm
Gesamtlänge 540 mm
Schnitttiefe 50 mm
Blattstärke 0,3 mm
Schränkung 0,45 mm
Universalverzahnung 1,5 mm

Gebeizter Buchengriff

Nr. 712333 38,57 € **45,90 €**

Nussbaumgriff

Nr. 712330 41,93 € **49,90 €**

Ersatzblatt **Nr. 712336**

14,71 € **17,50 €**



Bewährte Japansäge
nun auch zum Klappen

Massiver Kipphebel
für eine stabile
Arretierung des Blattes

DICTUM Zufriedenheits-Garantie

Produkte dürfen 15 Tage
lang getestet und geprüft
werden. (Infos siehe Seite 3).





A

A SÄGEN-SET JAPAN-DUO **Preisvorteil**



- Dozuki Universal 240 für präzise Schnitte quer und längs zur Faser (Nr. 712808)
- Ryoba Komane 240 für Auftrenn- wie auch Ablängschnitte mit unbegrenzter Schnitttiefe (Nr. 712806)

Lieferung inkl. Rolltasche aus Jute-Leinenmischung.
Nr. 712141 58,74 € **69,90 €**

B AKAGASHI-SÄGEN-SET **Preisvorteil**
Ein Griff, zwei Sägen - gerüstet für fast jede



Schnittsituation: Flexibles Sägen-set mit Universalsägeblatt für präzise Schnitte sowie einem Stichtsägeblatt für enge Schnittsituationen und Kurvenschnitte. Über einen praktischen Schnellwechselferschluss lassen sich die Sägeblätter im Handumdrehen wechseln. Einfach Hebel nach oben drücken und das Sägeblatt nach unten wegziehen. Das Blatt ist zweimal arretiert und sitzt perfekt! Der Roteichen-Griff liegt durch seine ergonomische Form gut in der Hand und besitzt eine angenehme Haptik. Lieferung in hochwertiger Tasche aus Baumwollsegeltuch.

Nr. 712170 52,02 € **61,90 €**

DICTUM Zufriedenheits-Garantie

Produkte dürfen 15 Tage lang getestet und geprüft werden. (Infos siehe Seite 3).





C

C JAPANISCHE WERKZEUGKISTE, BESTÜCKT, 10-TEILIG

Dieses Set enthält eine Grundausrüstung an hochwertigen, japanischen Handwerkzeugen, die für alle gängigen Holzarbeiten benötigt werden. Alle Werkzeuge sind aus hochwertigem Stahl und japanischer Roteiche gefertigt und ermöglichen dadurch ein präzises und stilvolles Arbeiten. Passend dazu sind alle Werkzeuge sicher in einer Werkzeugkiste mit Schiebedeckel verstaut. Diese besteht aus massivem Kiri-Holz und ist nicht nur wegen der gezinkten Eckverbindung ein echter Blickfang.

Die Werkzeugkiste ist bestückt mit:

- Schlichthobel mit Hobeleisen aus 2-lagigem Stahl, Eisenbreite 42 mm, Eisenstärke 5,8 mm, Gesamtlänge 180 mm
- Achteckkopf Hammer, wird hauptsächlich zum Treiben von Stemmeisen und für Montagearbeiten verwendet, Kopfgewicht 225 g
- Hybrid Stemmeisen, Blattbreite 25 mm
- Hybrid Stemmeisen, Blattbreite 12 mm
- Gehrungswinkel
- Vorstecher mit Vierkantspitze, Dornlänge 45 mm
- Akagashi Säge Hartholz 210, Blattlänge 210 mm, Gesamtlänge 360 mm, Blattstärke 0,6 mm, Trapezverzahnung 1,5 mm
- Wechselsägeblatt für Akagashi Säge, Universal 270, Blattlänge 270 mm, Blattstärke 0,6 mm, Trapezverzahnung 1,9 mm

490 x 220 x 120 mm

2,8 kg

Nr. 718942

251,26 € **299,00 €**





Praktisch im strapazierfähigen Systainer



A DICTUM® HOBELSET FÜR EINSTEIGER, IM SYSTEMAINER® T-LOC



Preisvorteil

Grundset für alle Hobelarbeiten im strapazierfähigen Systainer aus hochwertigem Kunststoff mit speziell angepasstem Inlay. 396 x 296 x 105 mm

Langer Flachwinkel-Schlichthobel für Rechtshänder (Nr. 703420) oder für Linkshänder (Nr. 703419)

- Schlichten
- Fügen
- Abrichten
- Bestoßen

Schlichthobel Nr. 4 (Nr. 703331)

- Schlichten und Verputzen

Einhand-Simshobel (Nr. 703335)

- Bearbeitung von Fälzen und Zapfen
- Verputzen von kleinen Bauteilen (auch Hirnholz)

Für Rechtshänder, im Systainer® T-Loc

Eisenmaterial

SK4-Stahl **Nr. 703434** 333,61 € **397,00 €**

Für Linkshänder, im Systainer® T-Loc

Eisenmaterial

SK4-Stahl **Nr. 703435** 333,61 € **397,00 €**



Perfekte Ergonomie



B DICTUM® TASCHENHOBEL

Handlicher, leichter Taschenhobel, der sich aufgrund seiner konvexen Grundform, der polierten Klappe und der Fingervertiefungen in die Handflächen schmiegt. Er eignet sich besonders für die Kunstschreinerei, Modellbau und den Musikinstrumentenbau. Feine Spanabnahme durch eine kleine Maulöffnung (nicht verstellbar). Eisenfeinjustierung und Klappenbefestigung durch feingängige Edelstahl- und Messingschrauben. Klappenhalterung durch Widerlagerstift.

Eisenbreite 32 mm
Eisenstärke 3 mm
Gesamtlänge 135 mm
Gewicht 440 g



- Konvexe Grundform
- Mit Fingervertiefung
- Feinste Spanabnahme

Taschenhobel, 12°

Für feine Schnitte und Hirnholzbearbeitung. Fasenwinkel 25°. Daraus resultiert ein Schnittwinkel von 37°. Neigungswinkel 12°

Eisenmaterial
SK4-Stahl **Nr. 703431** 41,93 € **49,90 €**

Ersatzseisen
SK4-Stahl **Nr. 703432** 8,91 € **10,60 €**


Taschenhobel, 20°

Für die Bearbeitung von Holz in Faserrichtung. Ergibt bei 25° Fasenwinkel einen normalen Schnittwinkel von 45°. Neigungswinkel 20°

Eisenmaterial
SK4-Stahl **Nr. 703430** 41,93 € **49,90 €**

Ersatzseisen
SK4-Stahl **Nr. 703432** 8,91 € **10,60 €**

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.

 Zweimaliger Schärfservice

DICTUM Zufriedenheits-Garantie

Produkte dürfen 15 Tage lang getestet und geprüft werden. (Infos siehe Seite 3).



CHIYOZURU

ChiyoZuru gilt als einer der bekanntesten Namen für Hobeisen und andere Holzbearbeitungswerkzeuge in Japan. Viele der geschmiedeten Werkzeuge bestehender und früherer Generationen werden in Japan als Nationalkulturerbe verehrt. Die Werke wurden außerdem mit zahlreichen Auszeichnungen prämiert. Nach einer 13-jährigen Ausbildung bei seinem Meister ChiyoZuru Sadahide II (72 Jahre) wurde dem 37-jährigen ChiyoZuru Naohide (4. Generation) die Erlaubnis erteilt, eigene Werkzeuge unter dem Namen ChiyoZuru zu fertigen und zu vertreiben.

Siliziumeinlagerungen
im weichen Eisen richten den
Wasserstein beim Schärfen ab



A CHIYOZURU ANREISS- UND FURNIERMESSER
ChiyoZuru Naohide wählt für sein Anreißmesser - in Anlehnung an das Katana-Schwert - eine leicht geschwungene Form und verziert es mit einem von Hand ausgesägten japanischen Kürbis, der in Japan traditionell für Glück und Erfolg steht. Dieses außergewöhnliche Werkzeug wird aus Blauem Papierstahl und dem selten gewordenen weichen Eisen (vorwiegend hergestellt vor 1900) gefertigt, das durch die Silizium-Einlagerungen den Wasserstein beim Schleifen abrichtet und die Poren öffnet. Erkennbar

ist dies an den schwarzen Punkten im Eisen. Der Hohlschliff ermöglicht ein schnelles und präzises Abziehen der Spiegelseite beim Schärfen. Das Werkzeug trägt den eingravierten Namen ChiyoZuru. Lieferung in hochwertiger Holzkassette.

Klingenbreite 23 mm
Klingenstärke 4,5 mm
Gesamtlänge 210 mm
Anschliff rechts



Nr. 700460

411,76 € **490,00 €**



Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Unbeschränkter Schärfservice



Zweimaliger Schärfservice

Unsere Buchempfehlung:


**HOLZ!
SCHNITZEN - TRADITIONELL UND URBAN**

Max Bainbridge:

Dieses Buch inspiriert zu stilvollen Kreationen, auf die man stolz sein kann. Max Bainbridge stellt die wenigen wichtigen Werkzeuge vor, die man zum Schnitzen benötigt. Am besten, man beginnt mit Ess- oder Kochlöffeln und einem Pfannenwender und wagt sich dann an ein Buttermesser, Hackbrett oder eine kleine Schale. Im Anschluss an die Projekte geht der Autor auf verschiedene Techniken der Oberflächengestaltung ein und gibt Tipps, wie man edle Hölzer imitiert, flämmt und die neuen Werke wächst. Für Einsteiger und Profis!
143 Seiten, Hardcover, durchgängig farbige Fotos, 196 x 241 mm.

Nr. 713085

24,30 € **26,00 €**



B  **SCHNITZMESSER-SATZ, 5-TEILIG**
Exklusive Schnitzmesser mit ergonomisch geschweiften Griffen aus naturbelassener jap. Weißbeiche für perfekte Schnittkontrolle. Rostfreier A2-Stahl (ca. 62 HRC).
Blattlänge 50-65 mm
Gesamtlänge 80-195 mm
Anschliff beidseitig
Nr. 710761 79,66 € **94,80 €**



 *Workshops zum Thema Schnitzen und Holzbearbeitung finden Sie unter www.dictum.com/workshops*



A 1



2

A BOGENZIRKEL »L'ARC«

Bereits seit dem Mittelalter prangt der Zirkel neben dem rechten Winkel und dem Hobel auf dem Zunftwappen des Schreiners. Da der Bogenzirkel eine sichere Arretierung des eingestellten Maßes ermöglicht, gilt er als verbesserte Variante des noch älteren Stechzirkels. Unser französisches Modell ist eine Kombination von schlichtem Design mit funktionalen Materialien. Schenkel aus brüniertem und damit rostgeschütztem Stahl, »Gewerk« und Justierhebel aus Messing, gehärtete Spitzen. In der heutigen Zeit kennen nur noch wenige Handwerker den Wert des Zirkels. Er ermöglicht wie kein anderes Werkzeug das gleichmäßige Teilen von Strecken (oft schneller

als mit jedem Taschenrechner), die Konstruktion von Ovalen und Ellipsen sowie die ästhetische Proportions-Ermittlung anhand des »goldenen Schnitts«.

1 Mit zwei Spitzen

Schenkellänge 160 mm
Öffnung max. 180 mm
Nr. 707376 27,90 € **33,20 €**

2 Mit Bleistifthalter

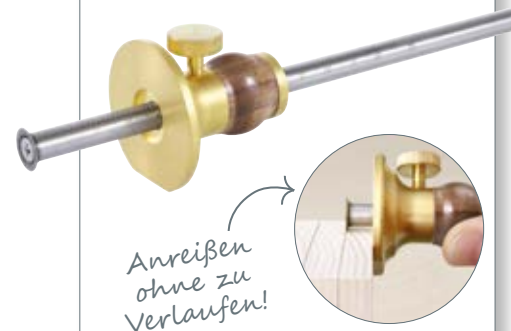
Lieferung mit DICTUM-Bleistift.
Schenkellänge 160 mm
Öffnung max. 180 mm
Nr. 707377 34,37 € **40,90 €**

DICTUM® STREICHMASS

Bereits im 19. Jahrhundert fertigten englische Werkzeughersteller ein Streichmaß mit rundem Metallschaft, um Zapfenlöcher und Materialstärken noch präziser anreißern zu können. Unser Streichmaß besteht neben einer hohen Anreißgenauigkeit auch durch eine ballige Holzeinlage für einen warmen, ergonomischen Griff. Um bei unregelmäßigem Faserverlauf ein Verlaufen zu vermeiden, ist der Anreißkopf als Rundmesser ausgeführt. Eine tiefgeätzte Schaftkala zum schnellen Einstellen sowie die Rollstopp-Fläche am Messinganschlag komplettieren dieses hochwertige Anreißwerkzeug. Arbeitsbereich 0-150 mm



Nr. 717175 24,29 € **28,90 €**
Ersatzmesser Nr. 717176 2,44 € **2,90 €**



Anreißern
ohne zu
Verlaufen!

DICTUM Zufriedenheits-Garantie

Produkte dürfen 15 Tage lang getestet und geprüft werden. (Infos siehe Seite 3).



Unsere Buchempfehlung:



WOODWORKING IN ESTONIA

Ants Viires:

Dieses Buch liefert Ihnen eine Vielzahl an Informationen über das Holzhandwerk in der kleinen nordeuropäischen Nation Estland. Stanley Tools bewahrte den traditionellen Aspekt dieses Werkes, indem das Aussehen und die Machart der ursprünglichen Version erhalten wurde. Der Autor, Ants Viires, kombiniert persönliche Unterhaltungen und direkte Beobachtungen von Arbeitsgewohnheiten mit archäologischen Hinweisen und anderer estländischer Literatur. Für jeden, der am Holzhandwerk interessiert ist, stellt dieses Buch eine gigantische Quelle an Inspiration dar. Dieses Buch vermittelt, wie unsere Vorfahren mit Holz gearbeitet haben - von der Urzeit bis hin zur Unabhängigkeit Estlands. 304 Seiten, Hardcover, mehr als 240 Fotos und Abbildungen, **in Englisch**.

Nr. 713056

27,10 € **29,00 €**



Mit Beschreibung der einzelnen Holzarten

B WOOD STOCK® METERSTAB

Jedes Glied dieses Meterstabs besteht aus einer anderen Holzart. Auf der Vorderseite finden Sie eine Skalierung, die Rückseite bietet Angaben über Verbreitung, Merkmale und Verwendung der Holzart. So dient der Meterstab nicht nur mit dem rechten Maß, er ermöglicht auch eine spielerische Annäherung an die Welt der Hölzer. Alle Hölzer sind FSC-zertifiziert. Verpackt in attraktiver schwarzer Ausziehschachtel. Genauigkeitsklasse III (+/- 1,4 mm auf 2 m).

1 Heimische Hölzer

Bergahorn, Birke, Eiche, Erle, Esche, Esskastanie, Kirsche, Lärche, Robinie, Rotbuche.

Breite 16 mm, Länge 2 m.

Nr. 708029

17,56 € **20,90 €**



2 Brasilianische Hölzer

Amapá, Jatobá, Louro Gamela, Louro Itauba, Louro Preto, Muiracatiara, Muirapiranga, Pau Amarelo, Sucupira Vermelho, Violeta.

Breite 16 mm, Länge 2 m.

Nr. 708030

19,66 € **23,40 €**

Die mobile
Werkbank für
Groß & Klein!



Inkl. vier Holz-
Bankhaken

Massiver
Ahornbacken

A

A SJÖBERGS® SMART VISE, MOBILE WERKBANK

Für alle Gelegenheitschreiner und Montagearbeiten:

Auch für Kinder zum Werken perfekt geeignet. Schnelle Fixierung der Smart Vise, z. B. mit einer Zwinne, auf jeden beliebigen Tisch oder Arbeitsplatte. Die Werkbank benötigt wenig Stauraum und ist daher leicht unterzubringen. Backen Ahorn. Kernstärke der MDF/Fichte/Multiplex Sandwich-Konstruktion 75 mm, max. Öffnung der Zange 110 mm.

Inkl. vier Bankhaken.

Plattenmaß 307 x 362 mm

Gesamtmaß 362 x 362 mm

6,7 kg

Nr. 706445

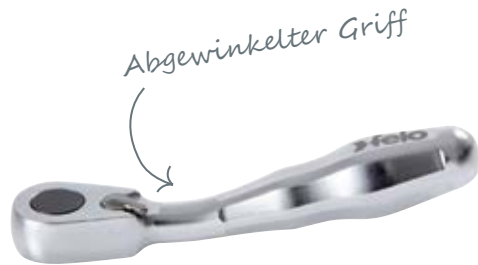
95,80 € 114,00 €

Platzsparende
Aufbewahrung



FELO - MADE IN GERMANY

Bereits seit 1950 fertigt Felo Schraubendreher »Made in Germany«. Innerhalb von 60 Jahren entwickelte sich das Unternehmen durch Innovationskraft und Qualitätsbewusstsein zu einem der weltweit führenden Hersteller von Schraubendrehern und Bits. Auf alle Produkte gibt Felo 15 Jahre Garantie.



B FELO WERKZEUGSATZ CLASSIC XS, 18-TEILIG

Das Beste aus zwei Welten:



Dieser Werkzeugsatz mit durchdachter Bestückung vereint Klassik und Moderne. Kern des Sets ist eine handliche Bit-Ratsche aus Chrom/Vanadium-Stahl mit Verlängerungsoption für Steckschlüssel und Bits. Durch eine Bit-Aufnahme direkt im Ratschenkopf ergibt sich eine niedrige Kopfhöhe, was das Arbeiten an engen Stellen enorm erleichtert. Zusätzlich schützt der leicht abgewinkelte Griff die Finger vor Verletzungen. Alle Ratschenbauteile, inklusive der hochwertigen Bits und Steckschlüssel, sind übersichtlich in einem aufwendig gefrästen Holzsetui positioniert.

Schlitz 4,5 / Schlitz 5,5 / Schlitz 6,5

PH1 / PH2 / PH3 / PZ2

SW5 / SW5,5 / SW6 / SW7 / SW8 / SW10 / SW13

Nr. 717901 39,41 € **46,90 €**



B

GLASS STONES BY SHAPTON®

Die Premium-Serie des Unternehmens Shapton aus Japan ist die »Glas-Stein«-Serie. Die Schärfeartikel sind von hoher Reinheit und Homogenität. Dies macht sich beim Übergang zu feineren Körnungen bemerkbar: Die Schleifspuren der vorherigen Körnung sind schnell ausgeschliffen. Eine spezielle Bindung ermöglicht einen schnellen Schliff bei planer Oberfläche. Der Schärfstein hat eine Basis aus Temperglas und ist damit zu 100 % verzugsfrei. Herkömmliche Schärfsteine verziehen sich im Mikrobereich durch die Aufnahme von Wasser. Dieses Problem ist bei den Shapton-Steinen durch den extrem planen Temperglassockel gelöst.

Ein weiterer Vorteil des Glassockels ist die gute **Lesbarkeit der Körnung**, die auch nach längerer Benutzung sichtbar bleibt. Die Steine sollten vor Gebrauch mit Wasser besprüht werden. Eine dauerhafte Lagerung im Wasserbad wird nicht empfohlen. Schleifmittel Edelkorund weiß.



A SHAPTON® GLASS STONES SET »SEVEN«
Ästhetisch - hochfunktional - unbestechlich:
Shapton hat es unter dem Credo »die Schönheit des Nützlichen« geschafft, das Thema Schärfen und die Faszination scharfer Klingen wieder zu einer natürlichen Einheit zu verbinden. Zudem wird das schlichte, beinahe kunstvoll inszenierte Produkt zum Designobjekt und kann durch die hochwertigen Materialien auch problemlos sauber gehalten werden.

Im Set enthalten:

- 3 kompakte Schärfsteine (160 x 37 x 12 mm) mit abgestimmter Körnungsreihenfolge für Küchenmesser
- Rutschsicherer Steinhalter aus leicht zu reinigendem Glas
- Ultraplane Diamantabrichtplatte (Ebenheitsgenauigkeit +/- 0,005 mm) zum Abrichten der Schärfsteine

Körnung 500 (25 micron), 2000 (6,7 micron), 30 000 (0,44 micron)

Nr. 711624

251,26 € **299,00 €**



Workshop Empfehlung:

KLASSIKER



Schärfen hochwertiger Küchenmesser

Inhalt: Sie lernen das perfekte und klingschonende Schärfen von Küchenmessern auf Wassersteinen, inkl. Hintergrundwissen über Stahl und Schärfe. Durch intensives Üben unter professioneller Anleitung erreichen Sie perfekte Resultate.

Gebühr: brutto 105 €

Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

► *Workshop-Termine finden Sie unter www.dictum.com/workshops*

DMT® DIAMANTSTEINE

Präzise gefertigt, in hohem Maße verschleißfest und ausgesprochen effektiv, sind die Werkzeuge des amerikanischen Herstellers Diamond Machining Technology (DMT), dem qualitativen Marktführer diamantbestückter Schärfmittel. Da die diamantbesetzten Schärfblöcke dauerhaft plan bleiben, eignen sie sich insbesondere für Werkzeuge mit geraden Schneiden sowie zur Herstellung planer Flächen (z. B. Spiegelseiten von Hobel- und Stecheisen, Hobelsohlen, Ziehklängen). Wir empfehlen, die DMT-Steine mit Wasser zu benetzen und mit wenig Druck zu schleifen.



In praktischer Holzbox aus Kirschbaum

SCHÄRFBLÖCKE



Extrafein



Fein



Grob

B DMT® WHETSTONE™ SCHÄRFBLOCK SET **Preisvorteil**

Als praktische und edle Aufbewahrungsmöglichkeit bietet die Holzbox Schutz vor Beschädigung und Verunreinigung der drei enthaltenen Whetstone™ Schärfblöcke. Blockgröße 152 x 50 x 19 mm. Körnung grob, fein, extrafein. Holzbox aus Kirschbaum mit rutschfesten Gummifüßen, 200 x 190 x 40 mm.

Nr. 706285

106,55 € **126,80 €**



In japanischer
**MEISTER-
WERKSTÄTTE**
geschmiedet!

**A ASTSCHERE MIT
LEDERUMWICKLUNG**



Die robust geschmiedete Schere (C58-Stahl) durchtrennt kraftschonend Äste und Zweige. Feines Leder mit rustikaler Schnürung schmiegt sich um die Griffschwünge, die dem Handballen angepasst sind. Dadurch liegt diese Astschere sehr gut in der Hand. Nach getaner Arbeit lässt sie sich mühelos reinigen, denn die Schneiden sind so auspoliert, dass Schmutz kaum haften bleibt. Die Lederumwicklung kann problemlos ausgetauscht werden und macht diese Schere zu einem lebenslangen Begleiter. Astdurchmesser max. 15-20 mm Gesamtlänge 200 mm 280 g

Nr. 718133 71,09 € **84,60 €**

Lederumwicklung
ist wechselbar,
liegt gut in der Hand

A



.....
**Fein justierter
Gang**

B GESCHENK-SET ASTSCHERE UND LEDERETUI
Das Nonplusultra für Gartenfreunde, ein Geschenk-Set von besonderem Wert:

Die extrastarke Ast- und Rebenschere (Nr. 718115) mit überragender Schnittschärfe, ideal für den Beschnitt von Obstbäumen, Rosen- und Weinstöcken. Fein polierte Schneiden mit hervorragender Standzeit, ergonomisch ausgeschmiedete Griffe, reiner Kohlenstoffstahl mit Lederetui (Nr. 718118) in einer ansprechenden Geschenkschachtel. Astdurchmesser max. 15-20 mm Gesamtlänge 200 mm



250 g

Nr. 718186

83,19 € **99,00 €**



ARNO®

Ergonomische Formgebung und durchdachte Funktionalität - dafür stehen seit 1927 die professionellen Gartenscheren des französischen Traditionsunternehmens Arno. Frankreichs Wein- und Obstbauern schwören auf die pflanzen- und kräfteschonenden Pflanzscheren bei der Obst- und Weinernte und der Blumenkultivierung.

C ARNO® FRANZÖSISCHE ASTSCHERE, OLIVENHOLZ

Kräftige Schere, vorwiegend für den Obstbaumbeschnitt. Die Griffschalen aus Olivenholz liegen angenehm in der Hand. Gesenkgeschmiedeter, selektiv gehärteter Kohlenstoffstahl, Gegenklinge aufgesetzt, Härte ca. 58 HRC. Lederetui mit Gürtelschlaufe.

Astdurchmesser max. 15-20 mm Gesamtlänge 200 mm

295 g

Nr. 707480

75,55 € **89,90 €**



Bypass-Schere

Für präzise, glatte Schnitte. Gut geeignet zum Beschneiden von grünem Holz.



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice

Robust geschmiedete,
fein polierte Schneiden
mit hoher Standzeit

Verkürzte,
ergonomische Griffe
speziell für kleine
Damenhände



A KLEINE ASTSCHERE (DAMEN-ASTSCHERE)



Robust geschmiedete Schere für kleinere Hände mit überragender Schnittschärfe. Damit diese Astschere angenehm in der Hand liegt, befindet sich der Fingeranschlag am unteren Griffteil näher am Scherenkopf. Ideal für den Beschnitt von Obstbäumen, Rosen- und Weinstöcken. Fein polierte Schneiden mit hervorragender Standzeit.

Astdurchmesser max. 10 mm
Gesamtlänge 170 mm
170 g

Nr. 707417 46,13 € **54,90 €**

Bypass-Schere


Für präzise, glatte Schnitte.
Gut geeignet zum Beschneiden
von grünem Holz.



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice

 Damit Ihnen unsere Gartenscheren zu lebenslangen Begleitern werden, bieten wir Ihnen auf Anfrage ein umfangreiches Sortiment an Ersatzteilen und Zubehör.

Unsere Buchempfehlung:



OBSTBAUMSCHNITT GRUNDKURS

Uwe Jakubik:

Nur richtig und regelmäßig geschnittene Obstgehölze sichern Jahr für Jahr eine reiche, gesunde und schmackhafte Ernte. Dieses Buch richtet sich gezielt an Hobbygärtner, die in kurzer und prägnanter Form erfahren wollen, worauf es beim Obstbaumschnitt ankommt. Von der Bodenvorbereitung über den Pflanzenschutz, bis hin zu den richtigen Schnitttechniken finden Sie in diesem Buch alles, was Sie benötigen, um Ihre Obstbäume zu kultivieren und den Ertrag zu steigern. 96 Seiten, Hardcover, zahlreiche Farbfotos und Abbildungen, 170 x 235 mm.

Nr. 713540

12,06 € **12,90 €**



B JAPANISCHE KLAPPSÄGE DELUXE 240

Handgefertigt: Es sind die Details, die den Unterschied zum industriell gefertigten Serienprodukt ausmachen: So ist das Blatt dieser Säge um 0,2 mm hinterschliffen und die Zahnflanken sind poliert, um einen noch leichteren Schnitt zu ermöglichen. Räumzähne verhindern das Verstopfen. Das manuelle Begradigen auf dem Richtamboss durch den Meister-Sägerschmied persönlich sorgt dafür, dass das Sägeblatt reibungsfrei läuft. Geschweifter

naturbelassener Kashi-Griff mit gerundeten Kanten.
 Blattlänge 240 mm
 Blattbreite 35 mm
 Blattstärke 0,6 mm
 Gesamtlänge 525 mm
 Schränkung 0,9 mm
 Trapezverzahnung 2 mm
Nr. 712107 58,74 € **69,90 €**
 Ersatzblatt **Nr. 712108** 29,92 € **35,60 €**



C SILKY® POCKETBOY 170, GROB

Ob auf der Baustelle, in der Werkstatt oder für den Outdoor-Bereich, diese kompakte Klappsäge steckt mit ihrer rasiermesserscharfen Zahnung so manche »große« Säge in die Tasche. Für Quer- und Längsholzschnitte.

- Sägeblatt hartchrombeschichtet und dadurch rostfrei
- Robuster Aluminiumgriff mit rutschfester Griffummantelung
- Arretieren in zwei Positionen möglich - auch für Schnitte an schwer zugänglichen Stellen

Hinterschliffenes Blatt ohne zusätzliche Schränkung:

- Ermöglicht reibungsarmes Sägen
- Erzeugt sauberste Schnittflächen - lässt Wasser gut abfließen und verhindert Fäulnisbildung



Spezielle Räumzähne:

- Senken die Schnittbelastung der anderen Zähne und erhöhen damit die Standzeit
- Verhindern das Verstopfen

Blattlänge 170 mm
 Blattbreite 30 mm
 Blattstärke 0,9 mm
 Gesamtlänge 370 mm
 Trapezverzahnung 3 mm
Nr. 712776 31,34 € **37,30 €**
 Ersatzblatt **Nr. 712777** 19,16 € **22,80 €**





Geschmiedet
aus japanischem
Dreilagengstahl



A ERNTEMESSER DELUXE MIT FEUERGEHÄRTETEM GRIFF
Archaisch anmutendes Messer zum Ernten von Blumen, Kräutern,
Kohl und Salat. Die dreilagige Klinge aus Japanstahl mit einer
Mittellage aus Weißem Papierstahl durchtrennt selbst dickere
Pflanzenstängel mühelos und wird über eine dunkle Zwinge sicher
am Griff fixiert. Durch die Feuerhärtung des Kastaniengriffstücks
über offener Flamme wird der Griff unempfindlicher gegenüber
mechanischer Beanspruchung und Schmutz.
Klingenlänge 105 mm
Gesamtlänge 235 mm
70 g
Nr. 718202

36,47 € **43,40 €**



Unsere Buchempfehlung:



**SELBST GEBAUT FÜR MEINEN
GEMÜSEGARTEN: 30 DIY- PROJEKTE
FÜR EINE REICHE ERNTE**

Joyce und Ben Russell:
Joyce Russell zeigt, wie man einen
Laubkompost-Sammler, ein Stangenzelt
für Bohnen, schnecken sichere Salatkästen
oder ein praktisches Frühbeet realisiert. Mit
den klaren Schritt-für-Schritt-Anleitungen
lassen sich alle Projekte, von den einfachen
bis zu den anspruchsvolleren, problemlos
nachbauen. 192 Seiten, Paperback,
zahlreiche Farbfotos und Zeichnungen,
202 x 254 mm.

Nr. 713081

23,27 € **24,90 €**

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.**



Zweimaliger Schärfservice



YOSHIHIKO AKITOMO

Yoshihiko Akitomo ist Meisterschmied in dritter Generation und Nachfolger in dem seit über hundert Jahre bestehenden Familienbetrieb. Akitomo verwendet die Schmiedetechnik »Koufuse Tsuki«, die auch bei der Herstellung japanischer Samurai-Schwerter angewandt und von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Für die Schneidlagen dieser so hergestellten Haumesser werden ausschließlich japanische Stähle mit hohem Kohlenstoffgehalt (Weißer oder Blauer Papierstahl) verwendet.



Gebogene Klinge
aus Weißem
Papierstahl

Handschutz und Griff
mit einer hochwertigen,
wasser- und schmutz-
abweisenden Urushi-
Oberfläche versehen

Beidseitiger Anschlag



B



B NATA »YAMA ARASHI«

Wie ein Gebirgssturm (deutsch für »Yama Arashi«) hinterlässt dieses archaisch anmutende Haumesser nach dem Einsatz nur kahle Stämme und Sträucher. Die leicht gebogene Klinge mit einer Schneidlage aus speziell gefertigtem Weißem Papierstahl weist hohe Härte und eine gute Standzeit auf. Der ergonomische, nach vorne verjüngte Griff liegt durch eine Griffbewicklung und die Parierstange rutschsicher in der Hand. Für optimalen Langzeitschutz gegen

Schmutz und Wasser versieht Meister Akitomo den gesamten Griff sowie die Parierstange mit einer hochwertigen Urushi-Oberfläche. Lieferung in aufwendig gefertigter Holzscheide mit Gürtelschlaufe aus Leder. Beidseitiger Anschlag. Schneidenlänge 240 mm Gesamtlänge 410 mm
Nr. 710862 231,09 € **275,00 €**

Mit ihren mehrschichtig feuerverschweißten Klingen stehen japanische Äxte für die hohe Kunst des Schmiedens. Die Schnitthaltigkeit des Stahls und die ausbalancierten Proportionen von Axtkopf und Stiel sind dabei unübertroffen!

Eine japanische Axt zeichnet sich aus durch:

- Mehrlagig geschmiedet - hohe Härte des Schneidstahls 58-60 HRC und prellmindernder Weicheisenkörper
- Stiele aus unbehandeltem japanischem Weißbeichenholz
- Lieferung jeder Axt inklusive Schneidenschutz



A JAPANISCHES GARTENBEIL »EDAUCHI ONO«

Originell und schlagkräftig: Handgeschmiedetes Gartenbeil, ideal zum Abtrennen von Ästen und Wurzeln sowie zum Anspitzen und Zurichten von Pfosten. Dreilagiger Klingenaufbau mit Schneidlage aus Blauem Papierstahl. Naturbelassener, ergonomisch ausgeformter Griff aus japanischer Weißbeiche, Etui aus Magnolienholz, am Gürtel tragbar.

Kopfgewicht 600 g
 Schneidenlänge 160 mm
 Gesamtlänge 350 mm
Nr. 701657 109,16 € 129,90 €



Einstiepass

Für einmal kostenloses Einstielen

DICTUM

Unsere hochwertigen Äxte mit funktionellem Design werden in kleinen europäischen Schmieden in traditioneller Schmiedetechnik gefertigt.

Eine DICTUM-Axt zeichnet sich aus durch:

- Von Hand freiformgeschmiedet aus C-60 Kohlenstoffstahl (Härte 56-57 HRC*)
- Funktionelle und bewährte Axtversionen
- Eschenstiel mit natürlicher Urushi-Oberfläche für eine angenehme Haptik bei gleichzeitigem Schutz vor Verschmutzung
- Einstielung mittels Holzkeil und zusätzlichem Metallkeil
- Lieferung jeder Axt inklusive hochwertiger Lederscheide aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder*
(* sofern nicht anders angegeben)

B DICTUM® FORSTBEIL

Dieses Forstbeil mit typisch deutscher, seit 1935 üblicher Kopfform hat eine lange Schneide mit leichtem Hang. Dies ermöglicht eine hohe Treffsicherheit. Somit eignet es sich hervorragend zum Entasten kleiner Stämme. Der doppelt geschwungene, handliche Kuhfußstiel ermöglicht ermüdungsarme Arbeiten und lässt sich aufgrund des Fingerknaufs am Griffende auch einhändig sicher führen.

Kopfgewicht 810 g
Schneidenlänge 100 mm
Gesamtlänge 460 mm
Nr. 708470


80,59 € 95,90 €



Von Hand geschmiedet
aus C-60 Kohlenstoffstahl -
extern langlebig




Inklusive kostenlosen Schärfservice Infos siehe Seite 3.

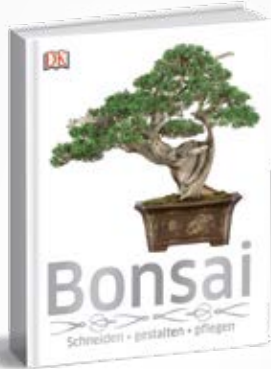
 Zweimaliger Schärfservice

DICTUM Zufriedenheits-Garantie

Produkte dürfen 15 Tage lang getestet und geprüft werden. (Infos siehe Seite 3).



Unsere Buchempfehlung:



BONSAI - SCHNEIDEN, GESTALTEN, PFLEGEN

Peter Warren:

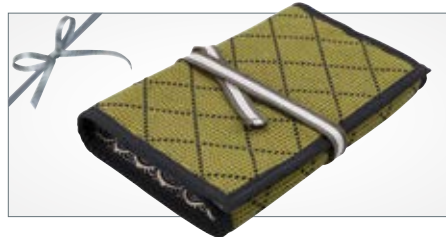
Dieses kompakte Handbuch enthält alles, was Sie für die Bonsai-Pflege wissen müssen - verschiedene Stile, Baum und Topf Auswahl, Equipment, wichtige Techniken und regelmäßige Pflegemaßnahmen. Inklusive Pflanzenverzeichnis mit detaillierten Farbporträts der beliebtesten Bäume und Sträucher für die Bonsai-Kultur. 223 Seiten, Hardcover, über 650 Farbfotos, 200 x 240 mm.

Nr. 713030

18,64 € **19,95 €**



A



A BONSAI-BESTECK, 5-TEILIG

Hochwertiges japanisches Bonsai-Besteck in traditioneller Rolltasche. Es beinhaltet ein Grundset an Werkzeugen für die Bonsaiaufzucht: Astschere, Blattpinzette, Konkav- und Drahtzange, Bürste. 370 x 200 mm.

Nr. 707919

109,16 € **129,90 €**



B

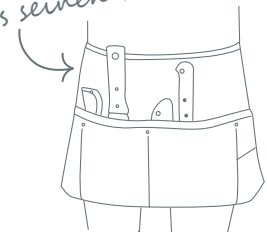
B JAPANISCHES GARTENSET, 7-TEILIG *Preisvorteil*

Für Profis: Professionelles Set mit japanischen Qualitätswerkzeugen für Beschnitt- und Pflanzarbeiten. Es enthält die Kijo-Astschere (Nr. 718169) für den pflanzenschonenden Schnitt, die Silky Pocketboy Klappsäge 170 (Nr. 712776), ein Universal-Pflanz-, Wurzel- und Umsetzmesser (Nr. 718157), eine Blumen- und Allzweckschere (Nr. 718099), das Sichelmesser für Ernte- und Unkrautschnitte (Nr. 718158) sowie das japanische Gärtnermesser (Nr. 709169), stilvoll aufbewahrt in der Gärtnerschürze aus Spaltleder (Nr. 707501).

Nr. 718916 137,82 € **164,00 €**

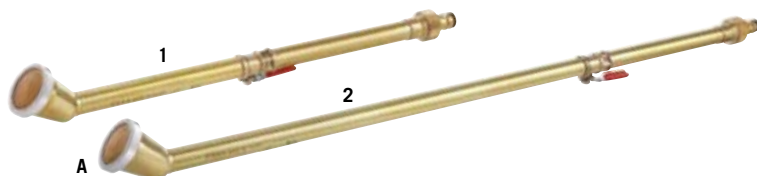


In der Gärtnerschürze hat alles seinen Platz!



ICHIHANA GIESSSTÄBE

Handgefertigt: Seit über 350 Jahren fertigt das Unternehmen Ichihana aus Japan Gießstäbe aus hochwertigem Muntzmetall, einer schmiegbaren Messinglegierung. Das handgetriebene Messing nimmt schnell die Körperwärme an und besitzt durch den hohen Kupferanteil eine antibakterielle Wirkung. Die Sieblöcher werden in einem speziellen Verfahren von beiden Seiten geätzt, wodurch im Querschnitt eine Sanduhrform entsteht. Diese Art der Fertigung ermöglicht einen besonders feinen und präzisen Sprühstrahl. Mit Stecksystem für Schlauchkupplungen für 1/2-Inch-Gartenschläuche.



A ICHIHANA GIESSSTAB MIT PRÄZISEM SPRÜHSTRAHL

Der Brausekopf lässt sich durch einen Edelstahlring öffnen und somit leicht reinigen. Siebeinsatz und Gummidichtung sind austauschbar. Inklusive eines hochwertigen Kugelsperrentils.

1 Gießstab 375 mm

Die kurze Länge und der schmale Sprühstrahl ermöglichen das präzise Gießen von Terrassenpflanzen oder Gemüse in Hochbeeten.

Kopfdurchmesser 45 mm
Gesamtlänge 375 mm

Nr. 746200

63,03 €

75,00 €

2 Gießstab 640 mm

Langer Gießstab mit schmalen Kopf für enge Bepflanzungen im Garten.

Kopfdurchmesser 45 mm
Gesamtlänge 640 mm

Nr. 746201

69,66 €

82,90 €



Weitere Gießstäbe und Zubehör
unter www.dictum.com



Brausekopf aus Messing
mit austauschbarer
Gummidichtung

Siebeinsatz
beidseitig geätzt

Gewinding
aus Edelstahl




PRÄZISER SPRÜHSTRAHL



B HAWS® SLIMCAN GIESSKANNE, 5 L
 Durch die ovale Form (Nähe zum Körper) und die geringere Füllmenge ist diese Variante bevorzugt für weite Wege und hoch gewachsene, empfindliche Blüten ausgelegt. Die nach oben zeigende ovale Messingbrause, die tropfdicht auf dem eingelöteten Aufsteckstutzen sitzt, bringt das Wasser fein wie sanften Regen auf Saatgut oder Blüten. Der Griff

ist durch die C-förmig gebördelte Querschnittsform extrem stabil und kann praktisch mit beiden Händen gefasst werden. Weiterhin wird durch die patentierte Bogenform ein gleichmäßiges Ausgießen erreicht. Verzinkt und pulverbeschichtet ist sie dauerhaft vor Korrosion geschützt.
 Gesamtlänge 650 mm
Nr. 718984 48,24 € **57,40 €**

 Weitere Farben online unter www.dictum.com

Unsere Buchempfehlung:



**GARTENMÖBEL & ACCESSOIRES
 AUS HOLZ SELBST BAUEN**
 Silke Decker & Birte Gräser:
 Ob originelle Accessoires, praktische Gartenhelfer oder dekorative Möbel, 22 Projekte zum selberbauen für Ihren Garten werden in diesem Buch anhand zahlreicher Schritt-für-Schritt-Bilder detailliert erklärt. Je nachdem, ob Sie Anfänger oder im Umgang mit Holz bereits geübt sind, können Sie zuerst die kleine Einführung in die Holzkunde lesen oder direkt mit einem der Projekte beginnen.
 140 Seiten, Hardcover, durchgehend farbige Abbildungen und Zeichnungen, 203 x 241 mm.
Nr. 713096 15,84 € **16,95 €**



A

A CHIDORI WINDGLÖCKCHEN, GRÜN
 Glöckchen mit japanischer Miniatur-Pagode. Pagode
 und Glöckchen aus Gusseisen, Oberfläche grün
 patiniert. Glocken-Ø 45 mm, inkl. Windfahne.
 90 x 90 x 90 mm
 680 g
Nr. 820251

35,63 € **42,40 €**

*Mit wetterfester
 Windfahne!*



B



1

B WINDGLÖCKCHEN, GRÜN
 Gusseiserne Glöckchen, die mit zarten Klängen
 das Lied des Windes spielen. Oberfläche im
 Stil einer buddhistischen Tempelglocke mit
 Ornamenten verziert und patiniert.
 Aus Gusseisen.
 110 / 185 g
 Ø

1 50 mm **Nr. 820032** 7,48 € **8,90 €**
2 60 mm **Nr. 820033** 10,00 € **11,90 €**



2

C FEINER GARTENHANDSCHUH AUS ELCHLEDER, GEFÜTTERT**Warm und trotzdem gefühlvoll griffig:**

Der gefütterte Gartenhandschuh aus geschmeidigem Elchleder garantiert gute Griffigkeit auch bei Nässe und gleichzeitig viel Feingefühl. Der Handschuh ist mit einem atmungsaktiven Strickfutter gefüttert und bietet außergewöhnlich hohen Tragekomfort. Er ist daher ideal für leichte und feine Gartenarbeiten in der kalten Jahreszeit. Wasser- und schmutzabweisend.

Größe

7	Nr. 707731	58,74 €	69,90 €
8	Nr. 707732	58,74 €	69,90 €
9	Nr. 707733	58,74 €	69,90 €
10	Nr. 707734	58,74 €	69,90 €
11	Nr. 707735	58,74 €	69,90 €

**D 5-ZEHEN-SOCKEN, 4 PAAR**

Nahtlos gestrickte Socken mit separaten Zehen, wie sie in Japan traditionell üblich sind, ermöglichen eine bessere Belüftung. Mischgewebe aus 85 % Baumwolle und 15 % Nylon. Einheitsgröße, Farbe schwarz.

Nr. 70766712,52 € **14,90 €**

Woolpower®

ÖSTERSUND

Für Jäger,
Outdoorfans und
Handwerker!




WOOLPOWER®

Woolpower AB wurde 1969 in Östersund in Schweden gegründet, um Nylonstrumpfhosen herzustellen. Anfang der 70er Jahre entwickelte das Unternehmen in Zusammenarbeit mit der schwedischen Armee das Material »Ullfrotté Original«. Heute zählen zu den Kunden neben Militär- und Polizeiorganisationen vor allem Menschen die beruflich im Außenbereich beschäftigt sind und viele andere, die ungerne frieren.

- Durch den natürlichen Wollanteil riecht die Wäsche auch bei längeren Einsätzen nicht unangenehm
- Woolpower-Artikel tragen das Öko-Text-Siegel - ein internationales humanökologisches Siegel, welches gewährleistet, dass das Kleidungsstück keine giftigen oder gefährlichen Stoffe beinhaltet
- Bei bis zu 60 °C in der Waschmaschine waschbar, bei geringer Temperatur auch für den Trockner geeignet
- Hergestellt in Schweden. Jedes Kleidungsstück trägt den Namen der Näherin



 Weitere Farben und Modelle unserer Woolpower®-Kollektion online unter www.dictum.com/woolpower



A

A WOOLPOWER® STRICKJACKE, MARINEBLAU, 400 G/M²

Besonders warme Strickjacke mit verstärktem Kragen und durchgehendem Reißverschluss. Ärmelabschluss mit Daumenschlaufe. Verlängerte Rückenpartie, die das Eindringen von Kälte verhindert. Eingestricktes Woolpower-Logo im Nacken. Farbe marineblau, Material 70 % Merinowolle, 28 % Polyamid, 2 % Elasthan

Größe	Nr.	150,17 €	154,90 €
XS	Nr. 815082	130,17 €	154,90 €
S	Nr. 815083	130,17 €	154,90 €
M	Nr. 815084	130,17 €	154,90 €
L	Nr. 815085	130,17 €	154,90 €
XL	Nr. 815086	130,17 €	154,90 €
XXL	Nr. 815087	130,17 €	154,90 €

B WOOLPOWER® KNIESTRUMPF, SCHWARZ, 400 G/M²

Etwas dickerer Kniestumpf mit einem Plus an Wärmeisolation. Die Füße bleiben auch bei Nässe und Kälte warm. 64 % Merinowolle, 36 % Polyamid

36-39	Nr. 815023	24,29 €	28,90 €
40-44	Nr. 815024	24,29 €	28,90 €
45-48	Nr. 815025	24,29 €	28,90 €



B

BERTL SCHUHMANUFAKTUR

In Anlehnung an das ursprüngliche Schuhmacherhandwerk entstehen bei Schuh Bertl Schuhe mit außergewöhnlicher Qualität und Langlebigkeit. Das Ergebnis spürt man direkt am Fuß und auch noch nach Jahren des Tragens. Eine Erneuerung aller einzelnen Bauteile ist jederzeit möglich und wird in kompromissloser Qualität und zu geringen Kosten durchgeführt. Bertl-Schuhe bestehen zu 100 % aus deutschen Materialien und werden vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt in München gefertigt.



Schnürsenkel
100 % Baumwolle

Zwiegenähte
Machart

C BERTL STIEFEL CLASSIC

Der Arbeitstiefel: in zweigenähter Machart wurde vor etwa zweihundert Jahren für Bergbauern und Waldarbeiter entwickelt, die unter den extremen Bedingungen des Hochgebirges arbeiten mussten. Er eignet sich hervorragend als Arbeitstiefel für Haus, Hof und die Werkstatt. Hergestellt wird der Stiefel aus 4 mm starkem, gefettetem Juchtenleder, das nahezu wasserdicht ist. Die große Materialstärke des Leders ermöglicht eine Schnürung auch ohne Ösen, was dem Schuh eine elegante Leichtigkeit verleiht.



- Profilierte Laufsohle mit hohem Kautschukanteil (ähnlich einer Bergschuhsohle) für einen sicheren Tritt
- Schnürsenkel aus 100 % Baumwolle

Bei Anprobe des Stiefels sollte bei anstehenden Zehen ca. 1-1,5 (Fingerstärke) cm Luft zwischen Ferse und der Hinterseite des Stiefels bleiben.

- Gefertigt auf asymmetrischen Leisten für eine optimale Passform
- Oberleder mit nach außen gerichteter Fleischseite, wodurch selbst tiefe Kratzer durch einfaches Aufrauen entfernt werden können
- Stabilisierende Hinterkappe, nach alter Manier von außen aufgenäht
- Vegetabil gegerbte Brandsohle für optimalen Tragekomfort (für Allergiker geeignet)

41	Nr. 817000	277,31 €	330,00 €
42	Nr. 817001	277,31 €	330,00 €
43	Nr. 817002	277,31 €	330,00 €
44	Nr. 817003	277,31 €	330,00 €
45	Nr. 817004	277,31 €	330,00 €
46	Nr. 817005	277,31 €	330,00 €

 Weitere Modelle unter www.dictum.com

Vegetabil gegerbte
Brandsohle für
Allergiker geeignet

Wasserdichtes
Juchtenleder



Zwiegenähte Machart

Unter »Machart« bei der Schuhherstellung versteht man die Verbindung zwischen Oberteil und Sohle. »Zwiegenäht« ist dabei die robusteste Machart, die früher häufig für Bergschuhe verwendet wurde. Das Oberleder des Schuhs wird bei dieser Technik nach der ersten Naht nach außen umgelegt und zusätzlich mit der Zwischensohle vernäht. Das Umlegen des Leders bietet zusätzlichen Schutz vor Nässe, die doppelte Naht (Zwie = Zweifach) macht den Schuh besonders robust.





FILSON - SINCE 1897

Das Unternehmen mit Sitz in Seattle, Washington (USA) ist bekannt für die Verwendung von außergewöhnlichen Materialien wie schwerem Ölzeug und warmer Mackinaw-Wolle. Filson-Bekleidung und Accessoires stehen für höchste Qualität und gelten als extrem langlebig.



A

A FILSON ALL-SEASON RAINCOAT

Dieser dicke Regenmantel aus gewachster Shelter Cloth-Baumwolle (310 g) schützt zuverlässig vor Nässe. Das nahtlose Schulterteil verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit, das Wasser kann nach unten abfließen. In der kalten Jahreszeit kann eine Filson-Innenjacke eingezippt werden.

- Solider 8 YKK Zweibege-Reißverschluss aus Messing im Filson-Design mit Windschutzblende
- 2 Falttaschen, 1 Reißverschluss-Innentasche
- Manschetten per Druckknopf verstellbar
- Kordelzug am Bund für optimale Passform

Filson - Produktentwicklung

Bereits bei der Firmengründung 1897 hörte Clinton C. Filson auf seine Kunden: »Unsere Vorstellung von optimaler Bekleidung wurde maßgeblich beeinflusst von den Erfahrungswerten unserer Kunden aus dem Norden - nicht nur von einem, sondern von Hunderten.« - C.C. Filson, 1897. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Die meisten neuen Produktentwicklungen basieren auf Rückmeldungen von Kunden.

Und genau wie bei C. C. Filson damals werden die Modelle anhand der Erfahrungen in Feldversuchen optimiert. Ziel ist die Fertigung von bequemen, langlebigen Produkten mit hoher Schutzfunktion, die mit praktischen Details für den Outdoorbereich ausgestattet sind.

- Dreiteilige, mit einer Kordel verstellbare Kapuze mit Schild
- Wasserablauf-Ösen in den unteren Taschen
- Bequemes, warmes Oberteil durch Komplettfütterung

Shelter Cloth-Baumwollgewebe mit Ölfinish (310 g) / Futter aus dry finish Cover Cloth-Baumwollgewebe (170 g)
Produktpflege: Abwischen oder Ausbürsten.
Orkagrey

M	Nr. 818003	415,13 €	494,00 €
L	Nr. 818004	415,13 €	494,00 €
XL	Nr. 818005	415,13 €	494,00 €



B

B FILSON RUCKSACK, BLACK

Allzweckrucksack mit Nahtbefassungen, Verstärkungen und Tragegurten aus Sattelleder. Geräumiger Innenraum und drei Taschen für viel Stauraum. Robust und langlebig durch doppelt gesteppte und verriegelte Nähte.

- Solider Messingreißverschluss im Filson-Design mit Windschutzblende
- 2 Balgtaschen, 1 Packtasche
- Trageschlaufe und längenverstellbare Schulterriemen aus Zügelleder
- Erfüllt die Anforderungen für Handgepäck
- Bietet Platz für ein Notebook oder Tablet bis zu 40,6 cm Breite

Reißfester Baumwolldrillich (625 g) / Zügelleder
 Produktpflege: Abwischen oder Ausbürsten
 38 x 43 x 13 cm

Black
Nr. 818047

368,91 € **439,00 €**



C

C FILSON TABLET BRIEFCASE, TAN

Rundum gepolsterte Notebook-Tasche mit geräumiger Außen-Pattentasche für Kabel und Zubehör. Widerstandsfähiges, wasserabweisendes Außenmaterial mit Handgriff aus Zügelleder, verstellbarem Nylon-Schulterriemen und Trolley-Gurt für die Befestigung am Rollkoffer.

- Solider Messing-Reißverschluss im Filson-Design
- 1 Pattentasche, 2 Innentaschen
- Wasserabweisendes, abriebfestes, widerstandsfähiges Außenmaterial
- Zum Schutz des Notebooks, Tablets oder E-Readers rundum gepolstert und gefüttert
- Erfüllt die Anforderungen für Handgepäck
- Längenverstellbarer, abnehmbarer, schnelltrocknender Schulterriemen
- Verstärkungen aus in USA gegerbtem Zügelleder bieten zusätzlichen Abriebschutz
- Bietet Platz für Standard-Tablets oder E-Reader bis zu 28 cm Breite

Reißfester Baumwolldrillich (625 g) /
 Tin Cloth-Baumwollgewebe mit Ölfinish (425 g) /
 Futter aus Antik Tin Cloth-Baumwollgewebe (285 g)
 Produktpflege: Abwischen oder Ausbürsten
 38 x 29 x 8 cm

Tan
Nr. 818060

284,87 € **339,00 €**



D


D FILSON WERKZEUGROLLTASCHE

Diese Rolltasche wird aus wasserabweisendem, reißfestem Baumwolldrillich gefertigt, die Nähte sind mit Tin Cloth-Baumwollgewebe mit Ölfinish eingefasst. Charakteristisch für diese Rolltasche sind die versetzten Werkzeug-Einschubtaschen, eine Balgtasche aus Tin Cloth-Baumwollgewebe für kleine Gegenstände sowie ein mittels vier Löchern einstellbarer Riemen mit Beiltaschenknopf-Verschluss aus Zügelleder.

Reißfester Baumwolldrillich (625 g) /
 Tin Cloth-Baumwollgewebe mit Ölfinish (425 g)
 Produktpflege: Abwischen oder Ausbürsten
 47,6 x 35,6 cm
 Tan

Nr. 818069

129,41 € **154,00 €**

 Weitere Farben und Modelle online unter www.dictum.com/filson



KUSAKICHI HOCHO

Traditionelle Technik, einfache Handhabung:
Diese Messer kommen mit derselben Pflege wie westliche Messer aus. Durch den beidseitigen Anschlag ist dieses Messer für Rechts- und Linkshänder geeignet.

IM SET



A SATZ, 2-TEILIG *Preisvorteil*
Die Schneidlage aus rostfreiem VG-10 Stahl umgeben 16 ebenfalls rostfreie Lagen in Damast-Technik mit gehämmelter Oberflächenstruktur. Griffe aus Schicht-Birkenholz. Härte 61 HRC, beidseitiger Anschlag.

Set enthält:

- **Santoku, Allzweckmesser** (Nr. 719246)
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
180 g
- **Gyuto, Fisch- und Fleischmesser** (Nr. 719245)
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 245 mm
90 g

Nr. 719255


150,42 € **179,00 €**

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.**



Zweimaliger Schärfservice



 Weitere Modelle online unter www.dictum.com

MIKIHISA HOCHO

Die breite Klinge des Ajikiri eignet sich besonders gut zur Verarbeitung von kleinen Fischen, zum Putzen von Gemüse und Salaten sowie zum Wiegen und Hacken von Kräutern. Das Petty Messer ist bestens geeignet für kleinere Schneidarbeiten in der Küche.



Schwarze Schmiedehaut
mit gehämmerter
Oberflächenstruktur


Zweilagige Klinge
mit Schneidlage aus
Weißen Papierstahl

Einseitiger Anschlag
für Rechtshänder

**Griff aus naturbelassenem
Magnolienholz**
mit Griffkante auf
der rechten Seite



IM SET

A SATZ, 2-TEILIG *Preisvorteil* 
Zweilagige Klinge mit Schneidlage aus Weißem
Papierstahl von Takefu, schwarzer Schmiedehaut
und gehämmerter Oberflächenstruktur. Griff aus
naturbelassenem Magnolienholz mit schwarzer
Zwinge. Einseitiger Anschlag für Rechtshänder.
Härte 62 HRC, nicht rostfrei.

Set enthält:

- **Ajikiri, Putzmesser** (Nr. 719783)
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 2,6 mm
Gesamtlänge 240 mm
100 g

- **Petty, Kleines Universalmesser** (Nr. 719786)
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2,6 mm
Gesamtlänge 270 mm
95 g

Nr. 719787

38,57 € **45,90 €**



TADAFUSA HOCHO NASHIJI

Die belassene Schmiedehaut mit Hammerspuren vermittelt eine ursprüngliche und rustikale Optik. Passend dazu ist der Griff aus thermisch behandeltem Kastanienholz mit einer schwarzen Kunststoffzwinge. Die Schneid-Mittellage aus Blauem Papierstahl ist perfekt poliert und geschärft, die Randlagen bestehen aus rostfreiem Stahl und vereinfachen die Pflege. Nicht rostfrei, Härte 63 HRC, beidseitiger Anschlag.

Inklusive kostenloses Schärferservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärferservice



Schneid-Mittellage
aus Blauem Papierstahl

Beidseitiger Anschlag
für Rechts- und Linkshänder

Griff aus thermisch
behandeltem Kastanienholz

IM SET

B SATZ, 2-TEILIG *Preisvorteil*



Set enthält:

- **Santoku, Allzweckmesser** (Nr. 719940)
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 305 mm
135 g

- **Gyuto, Fisch- und Fleischmesser** (Nr. 719943)
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 250 mm
75 g

Nr. 719948

112,61 € **134,00 €**



SHIGEKI HOCHO

Ein echter Hingucker bei attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis sind diese Messer, vor allem wegen des Kontrastes ihrer damazierten Klinge zu den Griffen aus schwarzem Schicht-Birkenholz.



Klinge aus 32 Lagen
japanischen
Damazenerstahls

Rostfrei

Beidseitiger Anschlag
für Rechts- und
Linkshänder geeignet



Weitere Modelle mit Griffen aus rötlichem Schicht-Birkenholz online unter www.dictum.com



A SHIGEKI HOCHO KURO

Kontrastreich und scharf:

Diese Messer sind echte Hingucker mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis, vor allem wegen des Kontrastes ihrer damazierten Klinge zu den Griffen aus schwarzem Schicht-Birkenholz. Die 32 Lagen japanischer Damaszenerstahl und die Schneidlage aus VG-10-Stahl sind rostfrei. Klinge mit Signatur, Härte 61 HRC, beidseitiger Anschliff.

1 Santoku, Allzweckmesser, 165 mm

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 290 mm
140 g

Nr. 719770 87,39 € **104,00 €**

2 Petty, kleines Universalmesser, 115 mm

Klingenlänge 115 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 230 mm
75 g

Nr. 719789 48,57 € **57,80 €**

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser, 155 mm

Klingenlänge 155 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 270 mm
90 g

Nr. 719771 65,38 € **77,80 €**

6



4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser, 185 mm

Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g

Nr. 719772 87,39 € **104,00 €**

5 Usuba, Gemüsemesser, 165 mm

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 290 mm
150 g

Nr. 719773 87,39 € **104,00 €**

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.**



Zweimaliger Schärfservice

IM SET

6 Satz, 3-teilig **Preisvorteil**

- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719771)
- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719770)
- Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719773)
- Holzetui (Nr. 705885)

Nr. 719774 230,25 € **274,00 €**

Unsere Empfehlung:

EINSTEIGER-SET: JAPANMESSER,
KOMBISCHÄRFSTEIN **Preisvorteil**

Das Einsteigerset: Mit diesem Set haben Sie auf Dauer Freude an der phänomenalen Schärfe japanischer Klingen. Bei Bedarf wird das handliche Santoku-Messer auf dem zweilagigen japanischen Wasserstein geschärft. Mithilfe der Schärffibel als Anleitung geht das blitzschnell.

Set enthält:

- **Santoku, Allzweckmesser** (Nr. 719079), 3-lagig mit hartem Kern aus Kohlenstoffstahl (nicht rostfrei), beidseits durch rostfreien Edelstahl flankiert, Griff aus Kastanienholz, mit Holzscheide. Klingenlänge 135 mm Klingenstärke 1,7 mm Gesamtlänge 255 mm 
- **Kombischärfstein** (Nr. 711061), Körnung 1000 / 3000 zum Schärfen und Abziehen, 175 x 55 x 25 mm
- **Schärffibel**
Nr. 711085 46,13 € **54,90 €**



SAJI HOCHO

Die spürbar kontrastreiche Klinge besteht aus insgesamt 31 Lagen und macht diese Messer zu Augenweiden. Der Schneidkeil aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2 Stahl verleiht ihnen eine außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit. Die auch für europäische Hände angemessen dimensionierten Griffschalen aus Wüsteneisenholz werden auf der durchgehenden Klinge montiert. Das Holz aus der Wüste Arizonas ist aufgrund seines langsamen Wachstums eines der härtesten und dichtesten Hölzer. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit. Ein Mosaikpin und zwei Edelstahlpins runden das perfekte Erscheinungsbild ab. Backen aus poliertem Edelstahl bilden den Übergang zur Klinge, die vom Meister mit dem Gravurstichel signiert ist. Rostfrei, beidseitiger Anschlag, Härte 63 HRC. Lieferung erfolgt im Kiri-Holz Etui.



Klinge mit ausdrucksstarkem Suminagashi-Muster



Beidseitiger Anschlag für Rechts- und Linkshänder geeignet



Rosettenförmiger Mosaikpin

Griffschalen aus Wüsteneisenholz

Griff: westliche Form



Takeshi Saji ist einer der berühmtesten Meisterschmiede des Takefu Knife Village.



A SAJI HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser, 180 mm

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
235 g

Nr. 719840 377,31 € **449,00 €**

2 Usuba, Gemüsemesser, 170 mm

Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 295 mm
235 g

Nr. 719841 377,31 € **449,00 €**

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser, 135 mm

Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,1 mm
Gesamtlänge 250 mm
125 g

Nr. 719842 284,87 € **339,00 €**

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser, 180 mm

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,4 mm
Gesamtlänge 310 mm
190 g

Nr. 719843 377,31 € **449,00 €**

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser, 210 mm

Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 340 mm
210 g

Nr. 719844 419,33 € **499,00 €**

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser, 240 mm

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 380 mm
270 g

Nr. 719845 503,36 € **599,00 €**

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser, 270 mm

Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 410 mm
250 g

Nr. 719846 553,78 € **659,00 €**

8

**IM SET****8 Satz, 2-teilig Preisvorteil**

- 719840 Santoku (Allzweckmesser)
- 719842 Gyuto (Fisch- und Fleischmesser)

• Schatulle mit Schiebedeckel
Nr. 719847 587,39 € **699,00 €**

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.**



Unbeschränkter Schärfservice



1



2



3



4



5



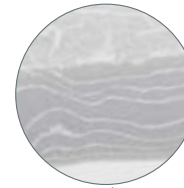
6



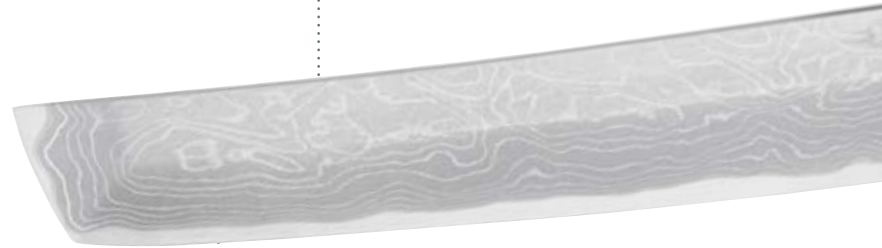
7

AUS DER HAND DES MEISTERS

Masanobu Okada ist ein japanischer Dento-Kogeishi - ein Meister für traditionelles Handwerk. Er fertigt bereits in dritter Generation im Takefu Knife Village hochwertige Küchenmesser in Handarbeit. Nur für ganz besondere Kunstwerke werden alle wesentlichen Arbeitsschritte vom Meister eigenhändig ausgeführt. Daher ist jedes dieser Stücke einzigartig, besonders, kostbar. Der Schmied bürgt dafür mit seinem Namen.



Klinge aus 20 Lagen
japanischen
Damaszenerstahls



Schneid-Mittellage
aus Weißem
Papierstahl

**Beidseitiger
Anschliff**



Weitere Ausführungen unter
www.dictum.com



Perfekt
geeignet zum
FILIEREN und
SCHNEIDEN von
Fisch & Fleisch!



*Jedes dieser Messer
wird vom Meisterschmied
persönlich signiert*

Zwinge
aus schwarzem
Schichtholz

Griff aus
dunklem Sandelholz

Fingerkante
auf der rechten
Griffseite



A

A OKADA HOCHO, TAKOBIKI

Fischmesser mit leicht gebogener Klinge in Form eines japanischen Katanas (Schwert). Das Takobiki wird zur Verarbeitung von Fischfilets zu Sashimi und Sushi, sowie für das Zerteilen von Oktopus verwendet. Das individuelle Suminagashimuster der Klinge entsteht durch 20 gefaltete Lagen Stahl, welche die Schneid-Mittellage aus Weißem Papierstahl umgeben. Dieser hochreine Kohlenstoffstahl lässt sich sehr fein ausschleifen und erreicht so eine ausgezeichnete Schärfe. Der Griff aus Sandelholz hat einen interessanten braunen Farbton mit dunklen

Einläufen und wird mit einer schwarzen Zwinge aus Schichtholz abgeschlossen. Eine Fingerkante befindet sich auf der rechten Griffseite und liegt damit für den Rechtshänder sehr gut in der Hand. Die Klinge trägt die Signatur des Schmieds und ist beidseitig angeschliffen. Härte 60 HRC, nicht rostfrei.

Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 420 mm
190 g



Nr. 719880

200,84 € **239,00 €**

Inklusive kostenlosen Schärfeservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfeservice

SHIGEKI HOCHO CLASSIC

Jedes Stück ein Unikat: Mit großer Virtuosität praktiziert Shigeki das Falten und Feuerschweißen der Stähle und lässt dabei Klingen von bezaubernder Ästhetik entstehen - jede in ihrer Struktur einzigartig.



Klinge aus
zähhartem Blauem
Papierstahl,
31 Lagen


Schwarze
Büffelhornzwinge



Griff aus Magnolienholz
mit Griffkante auf der
rechten Seite



IM SET

A SHIGEKI HOCHO »CLASSIC«, 
SATZ, 2-TEILIG **Preisvorteil**

Die Schneid-Mittellage besteht aus zähhartem Blauem Papierstahl, umgeben von mehrfach gefalteten Randschichten niedrig legierter Stähle. Jedes Messer ist handsigniert und in einem eleganten Etui aus Kiri-Holz verpackt. Griffe aus Magnolienholz mit Büffelhornzwinge und Fingerkante für Rechtshänder. Härte 62 HRC, nicht rostfrei.

Set enthält:

- **Gyuto, Fisch- und Fleischmesser** (Nr. 719791)
31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 270 mm
60 g

- **Santoku, Allzweckmesser** (Nr. 719290)
31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g

Nr. 719798 201,60 € **239,90 €**

Inklusive kostenloses Schärfeservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfeservice



Weitere Modelle online
unter www.dictum.com



TAKEFU KNIFE VILLAGE

Das Takefu Knife Village ist eine Schmiedekooperative. Dort gibt es die Tradition der Schmiedekunst bereits seit fast 700 Jahren. In diesem kleinen Dorf, das in der Provinz Fukui liegt, fertigt eine kleine Gruppe von hervorragenden Meisterschmieden in ihren Werkstätten ausgezeichnete Messer in kleinen Stückzahlen. In Handarbeit entstehen so individuelle japanische Küchenmesser unter Verwendung von besten Materialien.



Klinge aus
33 Lagen

Schneidlage
aus rostfreiem
VG-10-Stahl

Außenlagen
rostfrei



B



Achtkantiger Griff aus
braunem Sandelholz



IM SET

B ANRYU HOCHO,
SATZ, 2-TEILIG **Preisvorteil**



Der Meisterschmied Katsushige Anryu entstammt einer Messermacherfamilie, in der bereits in vierter Generation hochwertige Küchenmesser gefertigt werden. Für seine Arbeit wurde der Schmied mit dem Titel »Dento-Kogeishi« ausgezeichnet - »Meister des traditionellen Handwerks«. Die Klinge besteht aus insgesamt 33 Lagen und erzeugt eine ausgeprägte und sehr reizvolle Struktur. Die Schneidlage besteht aus rostfreiem VG-10-Stahl, die Außenlagen sind zur leichteren Pflege ebenfalls rostfrei. Der achtkantige

Griff aus braunem Sandelholz wird von einer schwarzen Schichtholzzwinge abgeschlossen. Die beidseitig angeschliffene Klinge trägt die Signatur des Schmieds. Härte 60 HRC.

Set enthält:

- **Santoku, Allzweckmesser** (Nr. 719920)
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g



- **Gyuto, Fisch- und Fleischmesser** (Nr. 719924)
Klingenlänge 130 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 255 mm
75 g
Nr. 719927 293,28 € **349,00 €**

SAKU HOCHO

Genau richtig für das erste Kennenlernen traditioneller japanischer Messer sind diese vielseitig anwendbaren Klingen: Die scharfe Schneidlage aus Kohlenstoffstahl wird durch zwei Lagen rostfreien Edelstahls flankiert, was die Pflege vereinfacht. Der ovale Griff aus Kastanienholz wird von einer schwarzen Zwinge abgeschlossen. Die Messer sind mit oder ohne Holzsheide erhältlich. Härte 60 HRC, nicht rostfrei, beidseitiger Anschlag.

Messer
auch einzeln
mit und ohne
HOLZSCHEIDE
erhältlich!



A

A SAKU HOCHO MIT HOLZSCHEIDE, SATZ, 3-TEILIG, MIT ROLLTASCHE
Saku Hocho Messersatz, 3-teilig, im dunkelbraunen Veloursleder-Rolletui. Ideal zur Aufbewahrung oder als Geschenk.



Set enthält:

- **Santoku, Allzweckmesser**

(Nr. 719723)

Klingenlänge 130 mm

Klingenstärke 1,8 mm

Gesamtlänge 250 mm

75 g

- **Gyuto, Fisch- und Fleischmesser**

(Nr. 719724)

Klingenlänge 140 mm

Klingenstärke 1,7 mm

Gesamtlänge 260 mm

65 g

- **Usuba, Gemüsemesser**

(Nr. 719725)

Klingenlänge 135 mm

Klingenstärke 1,7 mm

Gesamtlänge 255 mm

70 g

Nr. 719726

104,20 € 124,00 €





Im edlen Holzetui ist das Set mit Schärfstein & DVD ein perfektes Geschenk!



B JAPANMESSER-SET MIT KOMBISCHÄRFSTEIN UND SCHÄRF-DVD *Preisvorteil*

Zelebrieren Sie die Kunst des Zerteilens mit unseren vielseitigen Japanmessern:

Ein Gyuto für Fisch und Fleisch, das Usuba für hauchdünne Gemüsescheiben und Schälschnitte. Um die Messer rasiermesserscharf zu halten, verwenden Sie den beiliegenden Kombistein mit Anleitung der Schärf-DVD. Lieferung erfolgt in schönem Holzetui, ideal für die Aufbewahrung oder als Geschenk.

Set enthält:

- **Saku Hocho, Gyuto, Fisch- und Fleischmesser** (Nr. 719721)
- **Saku Hocho, Usuba, Gemüsemesser** (Nr. 719722)
- **Kombischärfstein 1000 / 6000** (Nr. 711007)
- **Schärf-DVD** (Nr. 713806)
- **Holzetui** (Nr. 820239)

Nr. 719728

83,19 € **99,00 €**



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice



A

A KOMPAKTMESSER MIT SCHEIDE, SATZ, 3-TEILIG

Mit diesem Einsteigerset sind Sie für jede Schneidarbeit gut gerüstet. Drei Kompaktmesser im attraktiven roten Lederrolletui: Leichte Messer mit rostfreier, dreilagiger Klinge und Scheide aus wasserfestem Enju-Holz. Beidseitig angeschliffen. Härte 58 HRC.

Set enthält:

- **Allzweckmesser** (Nr. 719217)
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 220 mm
40 g

- **Fruchtmesser** (Nr. 719020)
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 200 mm
30 g

- **Gemüsemesser** (Nr. 719229)
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 220 mm
40 g

Nr. 719195 40,84 € **48,60 €**

*Ein Allrounder
für kleinere
Schneidarbeiten*

B



B KLEINES JAPANISCHES UNIVERSALMESSER »MIKI«

Bestens geeignet zum hauchdünnen Schälen und Putzen von Obst und Gemüse sowie allen kleineren Schneidarbeiten in der Küche. Es besteht aus einer Schneidlage aus VG-10 Stahl und Randlagen aus Edelstahl. Griff aus Schicht-Birkenholz.

Rostfrei, Härte 61 HRC.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 190 mm
60 g



Nr. 719304

33,53 € **39,90 €**





C

**C BROTMESSER**

Brotmesser mit bewährtem Wellenschliff. Der ergonomisch ausgeformte Griff liegt angenehm in der Hand. Die durchgehende Klinge aus schnitthaltigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl X50CrMoV15 ist rostfrei, Härte 56 HRC. Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt. Klingenlänge 200 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 320 mm
130 g

Nr. 719908 24,37 € **29,00 €**

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice

D



Ideal für Segler
und Camper

**D JAPANISCHES KÜCHEN-
KLAPPMESSER »ONO«, SANTOKU**

Überall dort, wo unterwegs gekocht wird, findet dieses praktische Messer seinen Einsatz. Ob beim Segeln oder Campen, das Klappmesser lässt sich platzsparend verstauen und ist beim Transport gut geschützt. Einfache Pflege und ein herrlicher Blickfang: 32 Lagen japanischer Damaszenerstahl umgeben die Schneidlage aus VG-10-Stahl. Sie wird durch eine Back-Lock-Vorrichtung sicher arretiert. Griffschalen aus Schicht-Edelholz mit roter Fibereinlage, Etui aus robustem Nylon mit Gürtelschleife. Klinge komplett rostfrei, beidseitig angeschliffen, Härte 61 HRC.

Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 250 mm
220 g



Nr. 719286 150,42 € **179,00 €**

CLAUDE DOZORME

Das Unternehmen wurde 1902 von Blaise Dozorme in Thiers, der Messerhauptstadt Frankreichs, gegründet. Das familiengeführte Unternehmen kombiniert überlieferte Handwerkskunst mit moderner Fertigungstechnik. So umfasst das Sortiment sowohl traditionelle Klappmesser als auch Neuinterpretationen regionaler Messertypen. Auch Schneidwaren und Bestecke für die Tischkultur werden angeboten.

 Weitere Steakmesser online unter www.dictum.com



A LAGUIOLE STEAK- UND TAFELMESSER, 2-TEILIG

Diese formschönen Messer sind ein Blickfang auf jedem gedeckten Tisch. Durch die leicht geschwungene Griffform liegen sie angenehm in der Hand. Der Hefrücken ist mit von Hand gefeilten Ornamenten und dem Laguiole-Markenzeichen, der Biene verziert. Gemaserte Griffschalen aus Wacholderholz mit Edelstahlbacken. Spiegelglanzpolierten Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl*. Lieferung erfolgt in verschließbarer Schatulle aus Buchenholz. Beidseitiger Anschliff, rostfrei, Härte 56 HRC.

* *Stahlanalyse:*

C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)

Klingenlänge 105 mm

Klingenstärke 1,9 mm

Gesamtlänge 230 mm

85 g

Nr. 719994

110,92 € **132,00 €**



Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice



B

B SCHNEIDBRETT EICHE/KIRSCHKE
Massives Schneidbrett aus robustem Eichen- und Kirschholz. Das Holz der Eiche ist extrem stabil und überzeugt durch eine lange Lebensdauer, zudem wirkt der natürlich hohe Gerbsäuregehalt antibakteriell. Eingefasst und mit zwei Einlagen aus Kirschholz ist dieses Brett nicht nur ein nützlicher Gegenstand sondern auch optisch ein Highlight in der Küche. Jedes Stück ist in seiner natürlichen Holzstruktur

einzigartig und somit ein Unikat. Rutschfeste GummifüÙe an der Unterseite ermöglichen einen sicheren Stand. Zur Pflege kann das Brett je nach Bedarf mit einem lebensmittellechten Öl behandelt werden. Wir empfehlen die Verwendung von Leinöl. Mit zwei seitlichen Eingriffen, handgefertigt in Deutschland.
530 x 365 x 35 mm
4,6 kg
Nr. 707852 175,63 € **209,00 €**



C

C SCHNEIDBRETT MOSAIK
Der farbliche Kontrast der beiden Hölzer und die einzeln verleimten Stirnholzstücke mit den sichtbaren Jahresringen erzeugen ein individuelles Muster und eine phantastische Optik. Stirnholz ist durch die hochkant stehenden Fasern im Vergleich zu Schneidbrettern aus Längsholz schnittfester und langlebiger. Jedes Stück ist in seiner natürlichen Holzstruktur einzigartig und somit ein Unikat. Rutschfeste GummifüÙe an der Unterseite

ermöglichen einen sicheren Stand. Zur Pflege kann das Brett je nach Bedarf mit einem lebensmittellechten Öl behandelt werden. Wir empfehlen die Verwendung von Leinöl. Mit zwei seitlichen Eingriffen, handgefertigt in Deutschland. Schneidbrett aus amerikanischem Walnussholz, eingefasst mit hellem Ahornholz.
410 x 290 x 30 mm
2,3 kg
Nr. 707851 158,82 € **189,00 €**

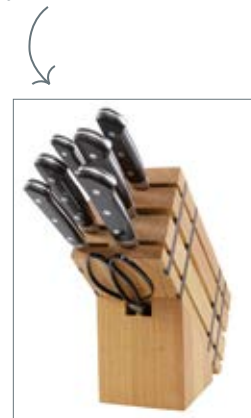
A MESSERBLOCK EICHE

Edle Messer sollten weder im Besteckkasten noch an einer Magnetleiste aufbewahrt werden, da die Magnetisierung das Schärfen erschwert. Wir empfehlen stattdessen diesen speziell für japanische Hocho ausgelegten Messerblock, den wir für Sie in Deutschland nach unseren Qualitätskriterien fertigen lassen. Er fasst sieben Messer bis 270 mm Klingenlänge und 9 mm Blattstärke sowie eine Schere. Das solide Gewicht sorgt für Standfestigkeit und die schräge Anordnung für schnellen Zugriff. Die Oberfläche ist geschliffen und mit pflanzlichem Öl eingelassen. Er ist natürlich auch für europäische Kochmesser geeignet. Eiche Querverstrebungen aus Thermobuche*.

Nr. 709751 70,59 € **84,00 €**



Platz für 7 Messer
und eine Schere



* **Thermobuche:** Hochtemperaturbehandeltes Thermoholz ist nicht nur resistent gegen Bakterien- und Pilzbefall, sondern vor allem besonders stabil und haltbar.



Zum Aufstellen



B SCHNEIDBRETT HINOKI

Hinoki, das fein gemaserte Holz der japanischen Zypresse ist besonders widerstandsfähig und langlebig. Das Holz ist nicht zu hart, empfindliche Schneiden werden dadurch geschont. Der natürlich hohe Harzanteil wirkt antibakteriell und fungizid. Das Brett ist von zwei Leisten aus Walnussholz eingefasst, dies ist nicht nur optisch ein Highlight, sondern verhindert auch ein Verziehen des Brettes. Durch den drehbaren Standfuß aus Walnussholz lässt sich das Brett schnell aufstellen. Hergestellt in Japan.

330 x 220 x 15 mm

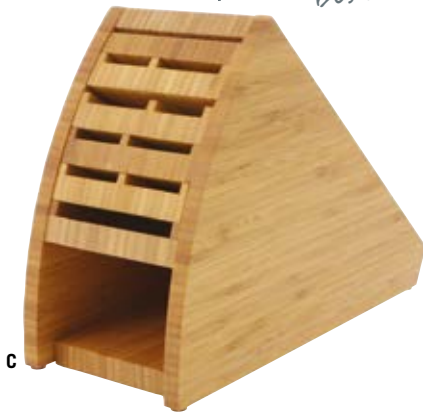
510 g

Nr. 707994

41,93 € **49,90 €**



Dieser Messerblock bietet Platz für bis zu 10 Messer



C FLEXIBLER MESSERBLOCK

Universell im Einsatz:

Einerseits soll ein Messerblock praktisch sein, andererseits entwickelt er sich immer mehr zu einem Schmuckstück in der Küche. Dieser Messerblock aus Bambus wird beiden Herausforderungen gerecht. Zur Reinigung kann man die Fächer herausnehmen und in beliebiger Reihenfolge, entsprechend der Größe und Vielfalt Ihrer Messer, wieder zusammenstellen. Der herausnehmbare Boden ist schnell zur Hand und kann als Schneidbrett genutzt werden. Insgesamt bietet der variable Messerblock Platz für 10 Messer, bis zu einer maximalen Klingenlänge von 280 mm.

290 x 135 x 225 mm

Nr. 718981

134,37 € 159,90 €



Die Fächer sind zum Herausnehmen und individuell zusammenstellbar.



Weitere Messerblöcke und Schneidebretter online unter www.dictum.com



Angenehmer Holzgriff

MICROPLANE®

Aus der Holzwerkstatt in die Küche: Ursprünglich produzierte Microplane **Raspeln für die Holzbearbeitung**. Den Grundstein für die Herstellung der Küchenwerkzeuge setzte eine Frau aus Kanada, die lediglich einen Kuchen backen wollte. Aus Frust über ihre alte, stumpfe Küchenreibe benutzte sie eine **Microplane Holzraspel** aus dem Werkzeugkasten ihres Mannes und war erstaunt über das hervorragende Reibergebnis. Der außergewöhnliche Erfolg von Microplane Produkten basiert auf einem aufwendigen Herstellungsverfahren das in 40 Jahren Erfahrung perfektioniert wurde. Bei dem innovativem **Photo-Etching Verfahren werden die Zähne herausgeätzt und sind im Gegensatz zu gestanzten Zähnen gratfrei, langlebig und extrem scharf**. Im Vergleich zu herkömmlichen Reiben werden die Lebensmittel nicht zerdrückt sondern präzise geschnitten, dadurch können sich Aroma und Geschmack besser entfalten.



Rasiermesserscharfe
Klingen
für erstklassige
Reibergebnisse

Rutschfester
Gummifuß für eine
stabile Auflage





A MICROPLANE® MASTER KÜCHENRASPEL

Die Master Serie von Microplane überzeugt mit einer Kombination aus robustem Edelstahlrahmen und elegantem Griff aus Walnussholz. Rasiermesserscharfe Klingen sorgen für eine kleine Revolution in Ihrer Küche: Völlig mühelos erzielen Sie erstklassige Reibergebnisse von Käse, Obst, Gemüse, Gewürzen etc. Ein rutschfester Gummifuß sorgt für Stabilität und einen sicheren Halt. Für den Holzschutz und zur Pflege empfehlen wir lebensmittelechtes, schwedisches Leinöl. Die Reiben sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Mit Hängeöse und wiederverwendbarer Schutzhülle zur Aufbewahrung. Reibfläche 135 x 57 mm
Gesamtlänge 300 mm



1 *Sehr Grob*

Besonders gut geeignet für:
Karotte, Salat, Käse, Kartoffel,
Zucchini, Apfel.

Nr. 746234 33,57 € **39,95 €**



3 *Fein*

Besonders gut geeignet für:
Gewürze, Zitrusfrüchte, Nüsse,
Schokolade, Hartkäse, Knoblauch.

Nr. 746231 33,57 € **39,95 €**



2 *Grob*

Besonders gut geeignet für:
Karotte, Käse, Ingwer,
Schokolade, Hartkäse,
Knoblauch, Nüsse.

Nr. 746232 33,57 € **39,95 €**

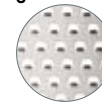


4 *2-Wege-Schneide*

Besonders gut geeignet für:
Schokolade, Hartkäse,
Trüffel, Gurke.

Nr. 746233 33,57 € **39,95 €**

5



5 *Zester*

Besonders gut geeignet für:
Zitrusfrüchten, Hartkäse, Knoblauch,
Ingwer und Muskatnuss.

Feine Reibfläche 165 x 33 mm
Gesamtlänge 310 mm

Nr. 746230 29,37 € **34,95 €**



SKEPPSHULT – SCHWEDISCHES TRADITIONS-UNTERNEHMEN

Die Produkte aus der schwedischen Gießerei Skeppshult werden bereits seit 1906 in Handarbeit mit äußerster Sorgfalt gefertigt. Die Manufaktur achtet sehr auf **Nachhaltigkeit und Energieeffizienz**, so wird für die Produktion ausschließlich Windenergie verwendet und die Rohstoffe stammen aus einem Umkreis von 150 km. Zur Verwendung kommen ausschließlich streng kontrollierte, natürliche Rohstoffe, **ohne Zusatz von Chemikalien**. Die Pfannen sind bereits mit biologischem Rapsöl eingebrannt und nach kurzem Abspülen unter Wasser sofort einsatzfähig. Reinigen Sie die Produkte nur mit lauwarmem Wasser und Bürste, verwenden Sie kein Spülmittel, nur so bleibt die rein natürliche Antihafbeschichtung erhalten und beste Bratergebnisse können erreicht werden.

Der Hersteller gewährt 25 Jahre Qualitätsgarantie auf das Gusseisen.

Service:
25 JAHRE
Garantie!

*Für Wokgerichte
und zum Schmoren*

*Bestens für Fleisch
und Fisch geeignet*



A SKEPPSHULT FISCH- UND FILETPFANNE
Die ovale Form dieser Pfanne ist hervorragend zum Braten ganzer Fische geeignet. Griff aus Gusseisen - auch im Backofen und mit offenem Feuer einsetzbar.
Ø Pfannenboden 290 x 180 mm
Ø oben 330 x 215 mm
Höhe 35 mm
Gesamtlänge 390 mm
2,4 kg
Nr. 820409 105,04 € **125,00 €**



B SKEPPSHULT WOK, WALNUSSEGRIF
Vielseitig einsetzbar, zum Dünsten, Braten, Frittieren und Schmoren. Die runde Form mit den langen abgechrägten Seiten bietet der Hitze eine große Oberfläche, so kann gegenüber anderen Pfannen eine stärkere Hitze erreicht werden. Das Gemüse bleibt knackiger und die Zubereitung ist insgesamt vitaminschonender. Griff aus Walnussholz mit Öse aus Gusseisen - aufgrund des Holzgriffes nicht im Ofen einsetzbar.
Ø oben 300 mm
Höhe 80 mm
Gesamtlänge 540 mm
3,3 kg
Nr. 820402 116,81 € **139,00 €**



*Passende Deckel gibt es online
unter www.dictum.com*



**C SKEPPSHULT GRILLPFANNE,
WALNUSSGRIFF**

Ideal für die Zubereitung von saftigen Steaks. Durch den geriffelten Innenboden wird eine ansprechende Grillstreifenoptik erzielt, zudem wird der Flüssigkeitsverlust relativ gering gehalten und dadurch ein hervorragendes Bratergebnis erzielt. Griff aus Walnussholz mit Öse aus Gusseisen - aufgrund des Holzgriffes nicht im Ofen einsetzbar.

Ø Pfannenboden 250 mm

Ø oben 280 mm

Höhe 40 mm

Gesamtlänge 520 mm

3,1 kg

Nr. 820401

113,45 € **135,00 €**

**D SKEPPSHULT TIEFENPFANNE,
WALNUSSGRIFF**

Universell einsetzbare Pfanne mit hohem Rand. Ideal zum Anbraten und Schmoren von Fleisch oder für die Zubereitung von Bratkartoffeln. Griff aus Walnussholz mit Öse aus Gusseisen - aufgrund des Holzgriffes nicht im Ofen einsetzbar. Deckel separat erhältlich.

Ø Pfannenboden 250 mm

Ø oben 280 mm

Höhe 50 mm

Gesamtlänge 530 mm

3,1 kg

Nr. 820405

116,81 € **139,00 €**

*Perfekt zum Schmoren
und Braten!*



Alle
Modelle auch
BACKOFENFEST
mit einem Griff aus
Edelstahl erhältlich!
www.dictum.com

Service:
25 JAHRE
Garantie!



A

A SKEPPSHULT BRÄTER, OVAL

Der Bräter mit Gusseisendeckel ist mit zwei Griffen ausgestattet. Durchmesser Pfannenboden 170 mm. Fassungsvermögen 4 l
Höhe 105 mm
300 x 210 mm
5,4 kg
Nr. 820418

147,06 € **175,00 €**



B

B SKEPPSHULT BRATPFANNE

Universell einsetzbare Pfanne, ideal zum Kochen, Braten und Dünsten von Gemüse- und Fleischgerichten. Sie eignet sich auch als Gratinform um Gerichte im Ofen zu überbacken. Mit zwei Griffen. Durchmesser Pfannenboden 200 mm, Durchmesser oben 240 mm.
Ø 240 mm
Höhe 45 mm
2,9 kg

Nr. 820416

75,59 € **89,95 €**



C

C SKEPPSHULT TOPFUNTERSETZER

Topfuntersetzer aus Gusseisen passend für alle Skeppshult Pfannen.
Ø 200 mm
740 g

Nr. 820415

41,97 € **49,95 €**

Materialkunde:



Skeppshult Produkte

- Für alle Herdarten geeignet - durch die ferromagnetischen Eigenschaften ideal für Induktionsherde
- Mit biologischem Rapsöl eingebrannt - sofort einsatzfähig
- Hervorragende Koch- und Brateigenschaften durch exzellente Wärmeleitfähigkeit und Wärmespeicherung
- Rein natürliche Antihafbeschichtung
- Extrem lange Lebensdauer, der Hersteller gewährt 25 Jahre Gusseisengarantie

**D SKEPPSHULT MÖRSE**

Praktischer Küchenhelfer und Schmuckstück in Einem. Der massiv gearbeitete Mörser eignet sich hervorragend für die Zubereitung von frischen, individuellen Gewürzmischungen und das Zerkleinern von Kräutern. Der stabile Stößel mit Walnussholzgriff liegt gut in der Hand. Gesamtlänge Stößel 175 mm. 120 x 80 mm
Höhe 80 mm

4 kg

Nr. 820403

83,99 € 99,95 €

*Hier entfalten
sich die Aromen!*

**F SKEPPSHULT GEWÜRZMÜHLE**

Pfeffer- und andere Gewürzkörner lassen sich in der massiven Reibe ganz einfach zerkleinern. Durch Rotation bringen Sie in sekundenschnelle die Aromen zur Entfaltung und bestimmen je nach Andruck den Feinheitsgrad Ihrer selbst zubereiteten Gewürzmischung. Praktisch, der obere Teil mit Walnussholzdeckel bietet Platz zur Aufbewahrung.

Ø 75 mm

Höhe 85 mm

1,1 kg

Nr. 820404

40,29 € 47,95 €

Edles Walnussholz

**E SKEPPSHULT NUSSKNACKER**

Dieser außergewöhnliche Nussknacker besteht aus einem Walnussholzkörper und einem Stößel aus Gusseisen, die zusammen mit einem robusten Lederband verbunden sind. Die Nuss wird mit dem Stößel aus Gusseisen im Behälter geknackt.

Nr. 820413

58,78 € 69,95 €

**G SKEPPSHULT FLASCHENÖFFNER**

Stylischer Skeppshult Flaschenöffner in Form eines Schlüssels aus Gusseisen.

Gesamtlänge 100 mm

65 g

Nr. 820414

26,85 € 31,95 €



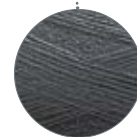
TEEKANNEN AUS GUSSEISEN

Teekannen aus japanischen Meisterwerkstätten mit der schlichten Ästhetik zenbuddhistischer Teekultur. Sie werden aus einem Guss von flüssigem Eisen, in einer Sandform, in hoher Präzision, hergestellt. Die Oberfläche ist als Oxidationsschutz schwarzgebrannt, die Kannen sind innen emailliert. Inkl. Teeeinsatz aus Edelstahl. Hinweis: Im Gegensatz zu chinesischen Kopien und Massenprodukten ähnlicher Form, werden die hier angebotenen Kannen garantiert in einem japanischen Meisterbetrieb handgefertigt, mit einem entsprechend hohen Qualitäts- und Verarbeitungsstandard.



A TEEKANNE »HIRAGATA-OBI«, 0,6 LITER
Dezent gemusterte, zierliche Teekanne.
Ø 170 mm
Höhe 60 mm
1,4 kg
Nr. 820025

91,60 € **109,00 €**





B TEEKANNE »KATSURA«, 1,25 LITER
Klassische Teekanne mit großem Volumen,
traditionelle Noppenstruktur.

Ø 170 mm
Höhe 95 mm
1,9 kg

Nr. 820300

133,61 € 159,00 €



C TEEKANNE »ZUI-UN«, 1,2 LITER
In traditioneller Diskusform. Die lebhaft strukturierte
Oberfläche ist mit spiralförmigen Noppen verziert,
die manuell in die Sandform eingedrückt werden.
Ø 210 mm
Höhe 70 mm

2,3 kg
Nr. 820040

133,61 € 159,00 €



*Alle Kannen mit
Teeeinsatz aus Edelstahl*



Kunstvolle Handarbeit: Die aufwendige Bemalung des Porzellandeckels entsteht in reiner Handarbeit und ist Ausdruck höchster Kunst und Perfektion.

 Herstellungsvideo unter www.dictum.com

A

A TEEKANNE KUMO - HANDBEMALT, 0,8 LITER
Japanische Teekanne mit blau-schwarzer Pigmentierung und schwarz abgesetztem Henkel. Die aufwendige Bemalung des Porzellandeckels entsteht in reiner Handarbeit und ist Ausdruck höchster Kunst und Perfektion. Unzählig aneinander gereihte Ahornblätter zieren den Deckel.
Ø 180 mm
Höhe 70 mm
1,8 kg
Nr. 820334 108,40 € **129,00 €**





TEESCHALEN

Ursprünglich von der koreanischen Volkskunst inspiriert, entwickelten sich die japanischen Teekeramiken über 1000 Jahre hinweg zu höchster Blüte. Vorbild für die Gestaltung der Schalen war - trotz verschiedenartigster Stile und formaler Vielfalt - immer die vollendete Schönheit der Natur.

 Herstellungsvideo unter www.dictum.com



B TEESCHALE KUMO - HANDBEMALT

Diese edlen japanischen Teeschalen aus Porzellan sind ein Ergebnis höchster Kunst und perfektem Handwerk. Mit Präzision entstehen in reiner Handarbeit aufwendig bemalte Teekeramiken, die mit unzähligen aneinander gereihten Ahornblättern verziert sind. Der Rand ist kupferfarben abgesetzt. Bedingt durch die Handarbeit weicht jedes Exemplar geringfügig in Form und Farbgebung ab.

Teeschale Kumo, Ø 90 mm

Höhe 55 mm

75 g

Nr. 820335 57,98 € **69,00 €**

Teeschale Kumo, Ø 125 mm

Höhe 70 mm

200 g

Nr. 820336 95,80 € **114,00 €**



DICTUM Qualität:
 Alle Glasuren
 sind frei von
 Schwermetallen



A **TEEKANNE HOSOKUCHI MARUHADA**
 Japanische Teekanne von Oitomi, ein tradi-
 tionsreicher Familienbetrieb der bereits in
 siebter Generation geführt wird. Die Kanne
 hat eine spürbar strukturierte Oberfläche,
 der Henkel ist schwarz abgesetzt.

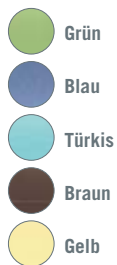
1 Teekanne, Deckel Bambusdekor
 Deckel aus Porzellan mit Bambusdekor.
 Ø 120 mm
 Fassungsvermögen 400 ml
 Höhe 75 mm
 1 kg
Nr. 820347 116,81 € **139,00 €**



2 Teekanne, Deckel aus Gusseisen
 Ø 120 mm
 Fassungsvermögen 400 ml
 Höhe 75 mm
 1 kg
Nr. 820349 83,19 € **99,00 €**



B **SENCHA TEESCHALE, BAMBUSDEKOR**
 Von Hand getöpferte und bemalte Teeschale
 aus Porzellan mit grüner Glasur und Bambusdekor.
 Ø 85 mm
 Höhe 50 mm
 80 g
Nr. 820348 50,34 € **59,90 €**



C SENCHA TEESCHALEN-SET, 5-TEILIG
Attraktives japanisches Teeschalen-Set in den Farben: grün, blau, türkis, braun und gelb. Die Außenseiten der getöpferten Schalen sind in einem dezenten dunklen Grauton glasiert, die Ränder braun abgesetzt. Farbliche Akzente setzen die glasierten Innenseiten mit einer feinen Craquelé-Struktur. Diese entsteht durch rasches Abkühlen nach

dem Brennvorgang. Die Lieferung dieser Teeschalen erfolgt in einem eleganten Holzetui und eignet sich auch hervorragend als Geschenk.

Ø 85 mm
Höhe 50 mm
140 g
Nr. 820346

49,58 € **59,00 €**



URUSHI

Urushi wird seit mehr als 6000 Jahren aus dem Harz des asiatischen Lackbaums (*Rhus vernicifera*) gewonnen. Es ist **wasserfest, lebensmittelecht, resistent gegenüber Alkohol und Lösungsmitteln, bleibt auf Dauer elastisch, neigt nicht zur Rissbildung** und gewinnt durch den Gebrauch sogar an Schönheit.



Jede Schale
ist ein
UNIKAT!

A URUSHI-SET SCHALE UND LÖFFEL

Löffel und Schale sind farblich aufeinander abgestimmt. Der rot-schwarze Farbverlauf wird erreicht, indem die untere, rot-pigmentierte Urushi-Schicht anschließend schwarz lackiert und an bestimmten Bereichen wieder leicht angeschliffen wird. Das so entstehende zufällige Muster macht jedes Objekt zum Unikat. Der Löffel ist im Griffbereich mit einer speziellen Strukturtechnik verziert, die eine schuppenartige, griffige Oberfläche erzeugt. Hierzu wird auf das Rohmaterial ein Textilgewebe aufgebracht, das anschließend in der vorher erwähnten Technik bemalt wird.

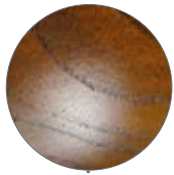
Schale Ø 115 x 70 mm, Löffel 155 x 40 mm.

Nr. 831539

33,45 € **39,80 €**



Urushi-Gewinnung: Um Urushi Lack zu gewinnen wird der Lackbaum alle vier bis fünf Tage angeritzt. Pro Baum werden so täglich ca. 20 ml Lacksaft geerntet. Das milchige Rindensekret wird mit einem Gefäß aufgefangen und anschließend zum fertigen Urushi-Lack weiterverarbeitet.



Holzmaserung

bleibt nach der Urushi
Beschichtung sichtbar



B



Schwarz

*Auch für Heißgetränke,
Müsli & Salate geeignet!*



Zinnoberrot

B URUSHI-SCHALEN-SET, »SENSAI SABI«
Dieses Schalen-set wird in Japan traditionell von Paaren als kombiniertes Teeschalen-set verwendet. Beide Schalen werden zuerst in der Suri Urushi Technik beschichtet um die Holzmaserung an der Innenseite und an den später nicht gefärbten Stellen an der Außenseite sichtbar zu lassen. Anschließend wird die Außenseite mit der jeweiligen Grundfarbe

(zinnoberrot oder schwarz) in der Roiro Technik grundiert und später mit den Deckfarben in gegensätzlicher Farbwahl beschichtet. Nach dem Polieren der Oberfläche wird die obere Schicht abgetragen, wodurch die kontrastreiche untere Deckschicht zum Vorschein kommt.

Ø 110 x 70 mm
Nr. 831540

41,93 € ~~49,90 €~~



KIRSCHRINDEN-TEEDOSE

Kabazaiuku, die traditionsreiche Kunst der Rindenverarbeitung, gedeiht vor allem in der Gegend um Akita, wo der wilde Kirschaum im rauen Bergklima eine besonders feste Haut bildet. **Seit mehr als 200 Jahren** lassen kunstfertige Handwerker bezaubernde Objekte aus Kirschrinde entstehen. Um die Rinde formbar zu machen wird sie zuerst gesäubert und mit Dampf geschmeidig gemacht, danach werden die vorgeformten Rindenstücke mit einer erhitzten Kelle unter Verwendung von Leim am Holzkorpus angebracht. Kirschbaumrinde hält auf natürliche Weise die Luftfeuchtigkeit relativ konstant und ist deshalb für Dosen zur Aufbewahrung von Tee ideal. Ein präzise schließender Innendeckel bewahrt das Aroma des Tees. Diese Teedosen sind Kunsthandwerk und nützliches Behältnis zugleich.



*Edler Farbverlauf
von hellem zu
dunklem Holz*



-  Kirschbaumrinde
-  Amerikanischer Nussbaum
-  Kirschbaum
-  Ahorn

A TEEDOSE DELUXE, KIRSCHBAUMRINDE

Die Teedose mit den kontrastreichen Hölzern folgt einer funktionalen Ästhetik und wird damit zum Design-Objekt. Verwendet werden: Kirschbaumrinde, amerikanischer Nußbaum, Kirschbaum und Ahorn. Für die letzte Lage der schichtverleimten Umman- tclung wird edles Furnier verwendet. Kernbehälter aus polierter Kirschbaumrinde.

Hölzer von oben nach unten:

Kirschbaumrinde, amerikanischer Nussbaum, Kirschbaum und Ahorn.

Ø 80 mm
Fassungsvermögen 180 ml
Höhe 117 mm

Nr. 820312

88,24 € 105,00 €

**B****B TEEDOSE KUPFER**

Teedose aus getriebenem Kupfer mit passgenauem Innendeckel, der das Aroma des Tees bewahrt. Das Auftragen der Farbe erfolgt in Handarbeit und erfordert sehr viel Geschick, da äußere Einflüsse wie Temperatur und Feuchtigkeit die Farbgebung beeinflussen. Abschließend wird die Dose in mehreren Schritten auf Hochglanz poliert. Die Oberfläche schimmert in einem interessanten Farbton und ändert sich je nach Blickwinkel und Lichteinfall.

Ø 70 mm

Fassungsvermögen 150 ml

Höhe 110 mm

Nr. 820344

71,34 € **84,90 €****C**

 Polierte
Kirschbaumrinde

 Naturbelassene
Kirschbaumrinde

C TEEDOSE KIRSCHBAUMRINDE, NATUR

Diese Dose ist aus mehreren Lagen Kirschbaumrinde gefertigt, der obere Teil des Kernbehälters ist poliert, außen im Naturzustand belassen.

Ø 80 mm

Fassungsvermögen 180 ml

Höhe 115 mm

Nr. 820305

66,39 € **79,00 €**



A



A KLAPPMESSER DAMAST
Das japanische Klappmesser mit einem Schneidkern aus 440A-Stahl wird von insgesamt 70 Lagen rostfreiem Suminagashi-Stahl umgeben. Passend dazu sind die Griffschalen mit ihrer optisch reizvollen Damaststruktur aus 89 Lagen rostfreiem Stahl und Fingermulde. Als Klingennarretierung



dient ein zuverlässiger Liner-Lock Verschluss. Klinge mit Griffangel, rostfrei, Härte 56 HRC. Klingenlänge 80 mm Klingenstärke 2,8 mm Gesamtlänge 185 mm 125 g

Nr. 719759

158,82 € **189,00 €**

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice



Eine strukturierte Oberfläche sorgt für besten Halt



B KLAPPMESSER COCOBOLO

Insgesamt 30 Seitenlagen bilden ein beeindruckendes Suminagashimuster um die Schneid-Mittellage aus rostfreiem AUS-8 Stahl. Die Klinge wird mit der abgewinkelten Angel geöffnet und mit einem Liner-Lock Mechanismus sicher verriegelt. Für die Griffschalen kommt attraktives Cocobolo Holz zum Einsatz, ein Edelholz mit tiefrotem Kernholz, gestreift mit dunkelbraunen bis schwarzen Adern und leicht welliger Maserung. Dank der leichten Einkerbungen in der Oberflächenstruktur liegt das Messer ausgezeichnet in der Hand. Der Griff Rücken ist offen gestaltet, mit Hängeöse.

Beidseitiger Anschliff, Härte 58 HRC.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 190 mm
80 g



Nr. 719756

116,81 € 139,00 €

C KLAPPMESSER HIGO-STYLE KARBON

Ein Mix aus klassischer japanischer Klinge und europäischem Griff. Das attraktive Muster der Suminagashi-Klinge kommt mit insgesamt 31 Lagen klar zur Geltung. Sie wird mit der abgewinkelten Angel geöffnet und mit einem Liner-Lock Mechanismus sicher verriegelt. Für die Griffschalen aus Karbon werden tausende mikroskopisch kleine Kohlenstofffasern miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat. Der Griff Rücken ist offen gestaltet, mit Gürtelclip. Schneid-Mittellage aus rostfreiem AUS-8 Stahl, beidseitiger Anschliff, Härte 58 HRC.

Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2,9 mm
Gesamtlänge 185 mm
105 g

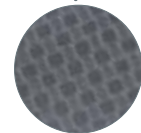


Nr. 719757

100,00 € 119,00 €



Widerstandsfähige Griffschale aus Karbon



HIGONOKAMI - JAPANISCHE TASCHENMESSER

Das Higonokami gehörte in Japan bis vor zwei Jahrzehnten zur obligatorischen Grundausstattung fast jedes jungen Mannes. Seit mehr als einem Jahrhundert wird es auf traditionelle Art und Weise gefertigt. Die Klinge ist in einem Griff ohne Arretierung gefasst und wird mit der abgewinkelten Angel geöffnet.



A HIGONOKAMI HYORIN

Das Original von Nagao:

Um die außergewöhnliche Patina an der Griffoberfläche zu erlangen wird der gefaltete Griff aus Messing in einem speziellen Verfahren korrodiert. Der Schneidkern aus Blauem Papierstahl ist von zwei zäheren Lagen Stahl flankiert. Die schwarz belassene Schmiedehaut am oberen Teil der Klinge trägt die Signatur des Schmiedes Nagao, sie ist zum Teil in Gold hinterlegt. Beidseitiger Anschlag, nicht rostfrei, Härte 63 HRC.

Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 170 mm
50 g



1	braun	Nr. 700458	49,58 €	59,00 €
2	grau	Nr. 700457	49,58 €	59,00 €
3	blau	Nr. 700459	49,58 €	59,00 €



Griffschale aus
lebhaft gemasertem
Schlangenholz



B KLAPPMESSER HIGO-STYLE SUMINAGASHI
Die aufregend gezeichnete Suminagashi-Klinge kommt klar zur Geltung und passt hervorragend zur lebhaften Maserung des Schlangenholzes. Montiert auf Edelstahlplatinen gehört es zu den wertvollsten und härtesten Hölzern der Welt und die interessante Farbgebung überzeugt mit einer welligen, schuppenförmigen Zeichnung. Die aus insgesamt 31 Lagen bestehende Klinge wird mit einem Liner-Lock Mechanismus sicher verriegelt, der Griffrücken ist offen gestaltet. Schneid-Mittellage aus rostfreiem AUS-8 Stahl, beidseitiger Anschlag, Härte 58 HRC.

Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 2,4 mm
Gesamtlänge 185 mm
75 g



Nr. 719698

116,81 € 139,00 €

Inklusive kostenlosem Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice

C MINI-KLAPPMESSER »ABALONY«

Ein richtiges Schmuckstück ist dieses japanische Mini-Klappmesser mit Griffschalen aus farbigem Abalony (Südsee-Perlmutter). Die arretierbare Klinge aus bestem GIN-1 Stahl (59 HRC, rostfrei) beeindruckt durch ihre Schärfe. Als edler Schlüssel- oder Schmuckanhänger wird das Messer Ihr ständiger Begleiter.

Klingenlänge 35 mm
Klingenstärke 1,95 mm
Gesamtlänge 85 mm
20 g

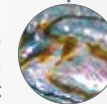


Nr. 709034

41,93 € 49,90 €



Griffschalen aus farbigem
Abalony (Südsee-Perlmutter)
machen jedes Messer zu
einem Unikat



TECNOCUT

Die Firma Tecnocut ist - wie die meisten großen italienischen Messerhersteller - in der »Messerhauptstadt« Maniago ansässig. Unter dem Markennamen Viper werden seit der Gründung im Jahr 1987 stets neue Messermodelle entwickelt und produziert.



1



2



A VIPER® KLAPPMESSER QUALITY

Dieses klassische Gentlemen-Taschenmesser wurde von Fabrizio Silvestrelli, einem Mitglied der italienischen Messermachergilde, gestaltet. Die gehämmerten Titanbacken harmonisieren perfekt mit den Griffschalen. Der Griff Rücken ist mit vier kleinen Fingermulden verziert. Die Form des Griffendes sorgt für ein ausgezeichnetes Handling, zudem weist das Messer keinerlei Kanten auf, alle Bauteile wurden abgerundet. Lieferung erfolgt mit einem Leder-Stecktui. Die polierte Klinge aus rostfreiem Böhler-N690-Stahl wird von einer Back-Lock-Verriegelung festgestellt, Härte 57-59 HRC.
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 180 mm



1 *Widderhorn*

Griffschalen aus hellem, leicht strukturiertem Widderhorn.

115 g

Nr. 709876

150,42 € 179,00 €

2 *Amboina Maserholz*

Amboina Maserholz entsteht aus den Stammwucherungen des Narrabaums, überzeugt mit seiner rotbraunen Farbe und zeichnet sich durch seine individuelle Maserung aus.

110 g

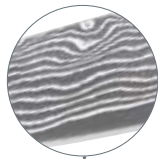
Nr. 709880

142,02 € 169,00 €

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.**



Zweimaliger Schärfservice



Klinge aus
70 Lagen
rostfreiem
Stahl

Schneidkern
aus
440A-Stahl

B



**B JAPANISCHES KLAPP-
UND STEAKMESSER, COCOBOLO**



Dieses schlanke, stilvolle Taschenmesser für den Alltag ist auch als Steakmesser geeignet. Die Griffschalen aus rotbraunem Cocobolo-Holz stehen in einem reizvollen Kontrast zu den blau titanisierten Schrauben und Linern. Durch die zwei Fingermulden liegt das Messer sehr angenehm in der Hand. Die Klinge wird mit einem Liner-Lock-Mechanismus sicher verriegelt, der Griff Rücken ist offen gestaltet. Die Klinge mit einem Schneidkern aus 440A-Stahl ist von 70 Lagen rostfreiem Stahl umgeben

und überzeugt mit einer reizvollen Struktur. Rostfrei, Härte 56 HRC. Lieferung mit Lederetui. Klingenlänge 100 mm Klingienstärke 2,3 mm Gesamtlänge 225 mm 60 g

Nr. 719743 112,61 € **134,00 €**





A KLAPPMESSER COUNTY



Alltäglicher Begleiter:

Handliches, modernes Messer mit eleganter, schlanker Form. Die edle Griffkombination aus Holz und rostfreiem Stahl erzeugt ein zeitloses Design. Für die Klinge wird rostfreier Sandvik-Stahl-12C27 verwendet, dieser bietet einen guten Kompromiss aus Schmitthaltigkeit und leichter Schärfbarkeit. Lieferung erfolgt im Holzetui mit passgenauer Fräsung. Beidseitiger Anschlag, rostfrei.

Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2,6 mm
Gesamtlänge 150 mm

1 *Walnuss*

Griffschalen aus edlem Walnussholz. Härte 58 HRC.

Nr. 709790 138,66 € **165,00 €**

2 *Weißbeiche*

Griffschalen aus Weißbeiche. Härte 58 HRC.

Nr. 709791 138,66 € **165,00 €**

3 *Ebenholz*

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Schwarze Klinge mit PVD-Beschichtung. Härte 54 HRC.

Nr. 709792 138,66 € **165,00 €**





B SUMINAGASHI-KLAPPMESSER HIRO

Edle Messer mit aufsehenerregenden und alltags-tauglichen Klingen aus wunderschön gezeichnetem Damaszenerstahl. Die 33-lagigen Klingen aus japanischem Stahl werden durch die Suminagashizeichnung zum echten Hingucker. Für die Schneidlage wird VG-10-Stahl verwendet. Die polierten Griffe mit Neusilberbacken bilden einen stilvollen Kontrast zur Klinge. Durch einen Back-Lock-Verschluss wird die Klinge sicher arretiert, zudem verhindert eine Doppelnocke das Anschlagen der Schneide beim Zuklappen. Härte 60 HRC, rostfrei, mit Hängeöse. Zur Aufbewahrung und zum Transport dient ein kräftiges Lederetui mit attraktiven Punzierungen und Gürtelschlaufe.

Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 175 mm
100 g



1 Wüsteneisenholz

Griffschalen aus Wüsteneisenholz mit schwarzem Liner-Material zwischen Neusilberbacken und Griffschalen. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit.

Nr. 719760 150,42 € **179,00 €**

 Weitere Modelle online unter www.dictum.com



2 Strukturiertes Micarta

Griffschalen aus schwarz/gelb strukturiertem Papiermicarta mit schwarzem Liner-Material zwischen Neusilberbacken und Griffschalen. Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung eines saugfähigen Trägerstoffs (Zellstoff, Leinen...) mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle.

Nr. 719762 116,81 € **139,00 €**

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice



Back-Lock Verschluss
zum Feststellen der Klinge

Klinge
mit ausgeprägter
Damaststruktur

Rostfrei

Griffbacken
mit Damaststruktur

Griffschalen
aus elegantem
Ebenholz

A KLAPPMESSER SUMINAGASHI, EBENHOLZ
Diese stilvollen Klappmesser faszinieren mit ihrem harmonischen Design. Der 31-lagige Damast begeistert mit einer eindrucksvollen Struktur, der nicht nur an der Klinge, sondern auch bei den Griffbacken zum Einsatz kommt. Hervorragend dazu passen die Griffschalen aus dunklem, elegantem Ebenholz, eines der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Die rostfreie Klinge lässt sich mit Hilfe der Fingerrille leicht ausklappen und wird mit einem Back-Lock Verschluss festgestellt. Schneid-Mittellage 440C Stahl, rostfrei, Härte 57 HRC.

1 Klappmesser Suminagashi, Ebenholz, Klein

Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 140 mm
70 g



Nr. 719754 116,81 € **139,00 €**

2 Klappmesser Suminagashi, Ebenholz, Groß

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 175 mm
95 g



Nr. 719755 133,61 € **159,00 €**

**Inklusive kostenloses Schärferservice.
Infos siehe Seite 3.**



Zweimaliger Schärferservice



Klinge
mit ausgeprägter
Damaststruktur

Rostfrei

Back-Lock Verschluss
zum Feststellen der Klinge

Griffschalen
aus natürlichem
Hirschhorn

*Griffschalen aus Horn
machen jedes Messer
zu einem Unikat*

B KLAPPMESSER SUMINAGASHI, HIRSCHHORN
Diese stilvollen Klappmesser faszinieren mit ihrem harmonischen Design. Der 31-lagige Damast begeistert mit einer eindrucksvollen Struktur, der nicht nur an der Klinge, sondern auch bei den Griffbacken zum Einsatz kommt. Hervorragend dazu passen die leicht strukturierten Griffschalen aus Hirschhorn. Die rostfreie Klinge lässt sich mit Hilfe der Fingerrille leicht ausklappen und wird mit einem Back-Lock Verschluss festgestellt. Schneid-Mittellage 440C Stahl, rostfrei, Härte 57 HRC.

1 Klappmesser Suminagashi, Hirschhorn, Klein

Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 140 mm
70 g



Nr. 719752

125,21 € 149,00 €

2 Klappmesser Suminagashi, Hirschhorn, Groß

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 175 mm
100 g



Nr. 719753

142,02 € 169,00 €

Arretierung der Klinge durch den Liner-Lock Mechanismus



A

1

2

3

Bocote-Holz

Ebenholz

Olivenholz



Griff Rücken mit Holzeinlage



A MASERIN® GOURMET KLAPPMESSER

Die Taschenmesser der Gourmet-Serie sind ideale und stilvolle Begleiter im Alltag. Ein zuverlässiger Liner-Lock arretiert die rostfreie Klinge aus AUS-8 Stahl. Die Griffschalen werden auf Edelstahlplatten montiert. Der Griff Rücken ist mit einer Holzeinlage geschlossen, dies unterstreicht die Eleganz dieses Messers. Das Design wurde zusammen mit Attilio Morotti, einem italienischen Messermacher, entworfen. Mit Leder-Stecketui, Härte 58 HRC.

1 Maserin® Gourmet Klappmesser, Bocote

Griffschalen aus gemasertem Bocote Holz. Das dekorative, südamerikanische Hartholz hat eine hellbraune Grundfarbe und wird von dunkelbraunen Adern durchzogen. Klingenslänge 100 mm
Klingenstärke 2,6 mm
Gesamtlänge 220 mm

85 g
Nr. 709663

74,79 € 89,00 €



2 Maserin® Gourmet Klappmesser, Ebenholz

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, eines der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Klingenslänge 100 mm
Klingenstärke 2,6 mm
Gesamtlänge 220 mm

90 g
Nr. 709664

74,79 € 89,00 €



3 Maserin® Gourmet Klappmesser, Olivenholz

Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt. Klingenslänge 100 mm
Klingenstärke 2,6 mm
Gesamtlänge 220 mm

85 g
Nr. 709665

74,79 € 89,00 €





Griffschalen
aus stabilisiertem
Bruyèreholz



Einlage mit verzierten
Edelstahlplatinen



B MASERIN® KLAPPMESSER CONSOLI

Verspielte Eleganz: Dieses Gentleman Messer wurde in Zusammenarbeit mit dem Messermacher Sergio Consoli entworfen. Entstanden ist ein präzise verarbeitetes Klappmesser, das für den täglichen Gebrauch konzipiert ist. Ein Blickfang sind die Verzierungen der Edelstahlplatinen, die wellenförmig den gesamten Griff umlaufen. Die Riffelung auf der Rückenfeder nimmt dieses Muster auf und setzt es noch bis auf den Klingentrücken fort, wo es zugleich als Daumenaufgabe dient. Die dunkel eingefärbten Griffschalen aus stabilisiertem Bruyèreholz runden die außergewöhnliche Optik ab. Für die sichere Arretierung der Klinge sorgt ein Back-Lock Mechanismus. Die Klinge ist aus schnitthaltigem CPM S35VN Stahl gefertigt. Lieferung mit Leder-Stecktui. Härte 60 HRC, rostfrei. Klingenlänge 75 mm Klingenstärke 3 mm Gesamtlänge 175 mm 85 g



Nr. 709668

95,80 € 114,00 €

C MASERIN® KLAPPMESSER ARNO

In Zusammenarbeit mit dem französischen Designer Jean Marc Arnaud entstand dieses elegante Klappmesser. Die Klinge ist aus rostfreiem 440 Stahl gefertigt und kann mit dem Daumenstift geöffnet werden. Arretiert wird sie durch einen zuverlässigen Liner-Lock Mechanismus. Die Griffschalen sind aus elegantem, schwarzem Ebenholz, eines der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Das vordere Drittel des Griffrückens ist offen gestaltet, der hintere Teil mit einer verzierten Einlage aus rostfreiem Edelstahl geschlossen. Härte 56 HRC, rostfrei. Lieferung mit Leder-Stecktui.

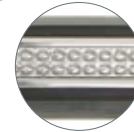
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 165 mm
75 g



Nr. 709669

91,60 € 109,00 €

Daumenstift
für einfaches
Öffnen



Verzierte Einlage
aus Edelstahl



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice



Griffschalen aus Südseemuschel Pau

Klinge aus Chad Nichols Damaststahl

A



Weißer Griffbacken aus Seeperlmuschel

A LIONSTEEL® KLAPPMESSER OPERA »DAMAST«
Die prächtige Klinge aus Chad Nichols Damaststahl »Scrambled«, gefertigt aus den rostfreien Stählen AEB-L und 304, erzeugt mit insgesamt 200 Lagen eine hervorragende Optik. Die Klingenanrettung des handlichen Messers erfolgt mittels Back-Lock Verriegelung. Lieferung im Mogano-Holzetui mit passgenauer Fräsung, die das Messer aufnimmt. Härte 58 HRC, rostfrei. Perlmutter fasziniert seit Menschengedenken durch einen bezaubernden Glanz und dem schillernden Farbenspiel. Die Farbe weiß

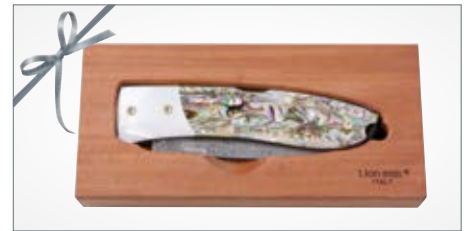
wird aus der Seeperlmuschel (pinctada maxima) gewonnen. Pau hingegen ist eine farbenprächtige Südsee-Muschelart (haliothis iris), die sich durch ihr Zusammenspiel aus blauen, türkis, grünen und rosa Farbtönen auszeichnet.

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 175 mm
80 g



Nr. 709328

301,68 € **359,00 €**



Inklusive kostenlosem Schärfservice. Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice



Unbeschränkter Schärfservice



Weitere Modelle
unter www.dictum.com



Einlage aus
Rentierhorn



B KLAPPMESSER MASERBIRKE NATUR Klappmesser mit nordischem Charme:

Für die Griffschalen der solide verarbeiteten Klappmesser wird Maserbirkenholz aus der Polar Region verwendet. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt zusammen mit der runden Rentierhorneinlage ein reizvolles Erscheinungsbild. Edelstahlbacken bilden den Übergang zur rostfreien Klinge aus Sandvik 12C27 Stahl, die mittels einer Back-Lock Verriegelung sicher festgestellt wird. Ein praktisches Detail ist die an der Fangriemenöse befestigte Lederkordel mit Rentierhorn. Das Messer wird in einer Geschenkbox und mit einem Lederetui geliefert. Härte 58 HRC.

1 Klappmesser Maserbirke Natur, Klein

Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 155 mm
75 g

Nr. 709603



90,76 € 108,00 €

2 Klappmesser Maserbirke Natur, Groß

Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 195 mm
135 g

Nr. 709604

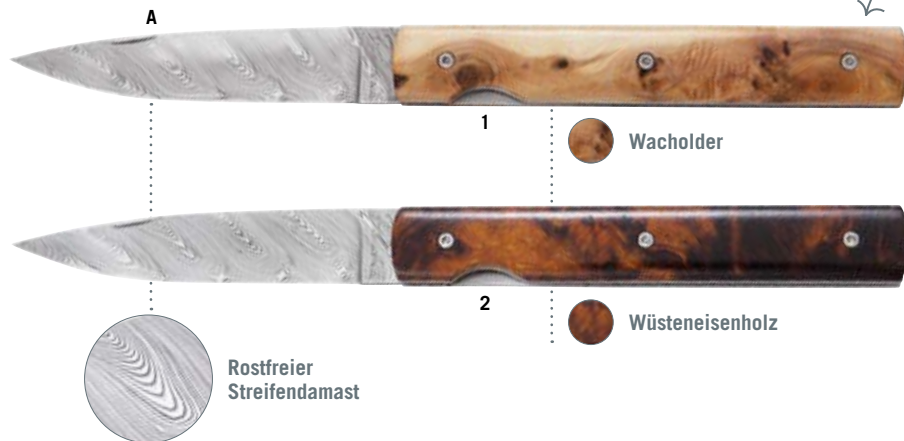


108,40 € 129,00 €



ATELIER PERCEVAL

Die in der Messerhauptstadt Frankreichs, Le Thiers, ansässige Firma Atelier Perceval wurde 1995 gegründet. Ein Markenzeichen der Manufaktur ist die erlesene und oft sehr außergewöhnliche Auswahl der Griffmaterialien, die in höchster Perfektion verarbeitet werden - dafür gewährt Perceval lebenslange Garantie. In Handarbeit entstehen präzise gearbeitete Messer, die ohne Schnörkel eine zeitlose Eleganz ausstrahlen. Die fein polierten Griffschalen werden auf Edelstahlplatinen montiert und dreifach verschraubt.



Rostfreier
Streifendamast

A LE FRANCAIS DAMAST

Inspiziert von einem Messer aus dem 17. Jahrhundert entwickelte Perceval das Modell »Le Francais«. Die pulvermetallurgisch gefertigte Klinge aus Damasteel erzeugt mit ihrer prächtigen Streifendamast-Struktur eine hervorragende Optik. Ein leichtgängiger Liner-Lock Mechanismus stellt die Klinge sicher fest. Der Griffücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design. Härte 57 HRC, rostfrei. Lieferung mit Stecktui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

1 Le Francais Klappmesser Damast, Wacholder

Griffschalen aus Wacholderholz. Es besitzt einen bräunlichen Farbton und hat eine angenehm frische, pfefferartige Duftnote. Im Mittelalter wurde das Holz gerne zum Verräuchern verwendet, der Rauch gilt als reinigend und desinfizierend.

Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 200 mm



Nr. 709810

294,12 € 350,00 €

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger
Schärfservice



Unbeschränkter
Schärfservice

Weitere Modelle
unter www.dictum.com

Stecktui aus pflanzlich
gegerbtem Rindsleder



2 Le Francais Klappmesser Damast, Wüsteneisenholz

Griffschalen aus Wüsteneisenholz. Das Holz aus der Wüste Arizonas ist aufgrund seines langsamen Wachstums eines der härtesten und dichtesten Hölzer. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit.

Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 200 mm



Nr. 709811

411,76 € 490,00 €



B LE FRANCAIS

Inspiziert von einem Messer aus dem 17. Jahrhundert entwickelte Perceval das Modell »Le Francais«. Die geschmiedete Klinge aus Sandvik 19C27* Stahl wurde in flüssigem Stickstoff gehärtet (kryogene Behandlung), sie ist dadurch besonders schnitthaltig und leicht nachschärfbar. Ein leichtgängiger Liner-Lock Mechanismus stellt die Klinge sicher fest. Der Griff Rücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder. Härte 57 HRC, rostfrei.

* C = 0,95 / Si = 0,4 / Mn = 0,65 / Cr = 13,5 (in %)



Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder

1 Le Francais Klappmesser, Wacholder

Griffschalen aus Wacholderholz. Es besitzt einen bräunlichen Farbton und hat eine angenehm frische, pfefferartige Duftnote. Im Mittelalter wurde das Holz gerne zum Verräuchern verwendet, der Rauch gilt als reinigend und desinfizierend.

Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 200 mm
60 g



Nr. 709800

134,45 € 160,00 €



1



Wacholder



2



Ebenholz



3



Serpentholz

Weitere Modelle
unter www.dictum.com

2 Le Francais Klappmesser, Ebenholz

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, eines der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 200 mm
65 g



Nr. 709801

134,45 € 160,00 €

3 Le Francais Klappmesser, Serpentholz

Griffschalen aus dekorativem Serpentholz (Marmorholz). Das von der Nordküste Amerikas stammende Holz hat eine braun-gelbliche Grundfarbe, die von unregelmäßigen braun-schwarzen Streifen marmoriert wird.

Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 200 mm
60 g

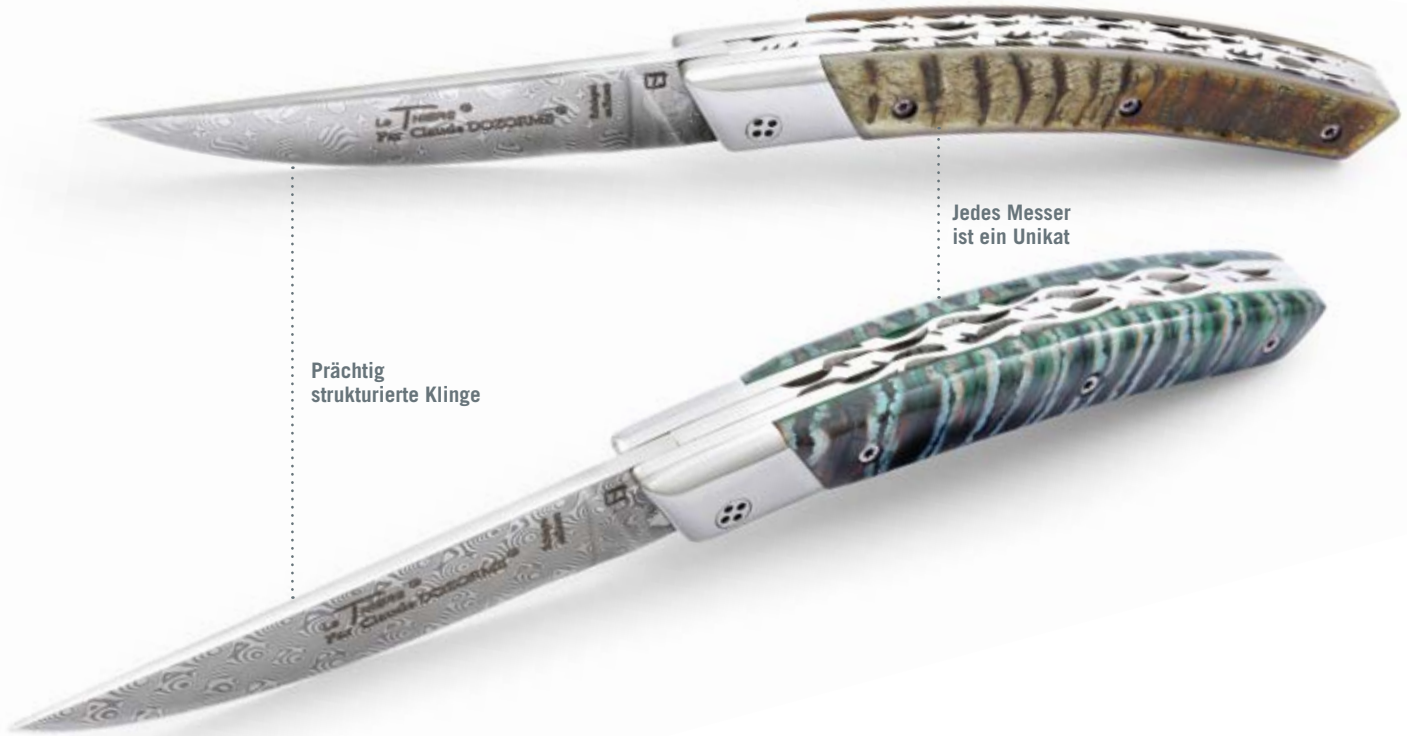


Nr. 709803

134,45 € 160,00 €

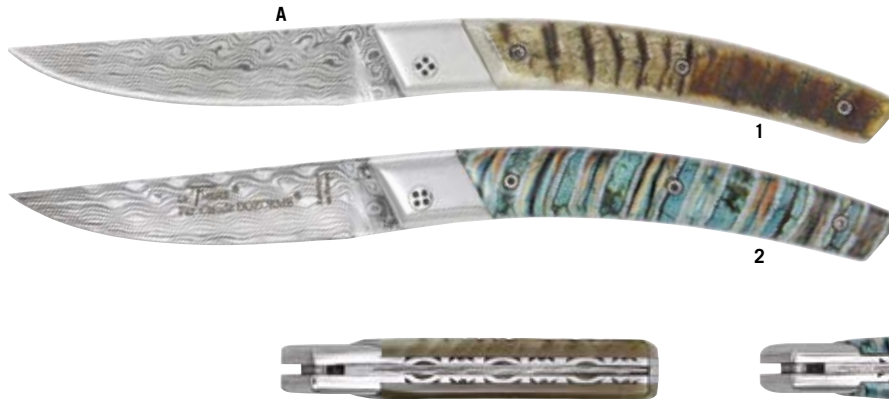
CLAUDE DOZORME

Das Unternehmen wurde 1902 von Blaise Dozorme in Thiers, der Messerhauptstadt Frankreichs, gegründet. Das familiengeführte Unternehmen kombiniert überlieferte Handwerkskunst mit moderner Fertigungstechnik. So umfasst das Sortiment sowohl traditionelle Klappmesser als auch Neuinterpretationen regionaler Messertypen. Auch Schneidwaren und Bestecke für die Tischkultur werden angeboten.



Prächtig
strukturierte Klinge

Jedes Messer
ist ein Unikat



A KLAPPMESSER LE THIERS® RLT

Einzigartige Griffmaterialien machen jedes Messer der Serie Le Thiers RLT zu einem Unikat. Die Klinge aus rostfreiem Balbach Damaststahl DSC STAINLESS erzeugt mit ihrer prächtigen Struktur eine hervorragende Optik. Der Klingengang kann mittels eines kleinen Schlüssels justiert werden, die Klinge läuft auf einem Kugellager. Eine Besonderheit sind die extra breiten Platinen auf denen die Griffschalen montiert und dreifach verschraubt sind. Die aufwändigen Verzierungen an der Klingenfeder sowie an den Platinen werden in Handarbeit gefeilt. Lieferung in Eichenholzschatulle und Leder-Stecketui. Härte 62 HRC, rostfrei.
Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 2,6 mm
Gesamtlänge 210 mm



1 *Widderhorn*

Griffschalen aus natürlichem Widderhorn.
150 g

Nr. 709678

280,67 € **334,00 €**



2 *Mammutbackenzahn*

Griffschalen aus stabilisiertem, gefärbtem Mammutbackenzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Zähne des sibirischen Mammuts werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat. Mit grünem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen.

160 g

Nr. 709679

738,66 € **879,00 €**



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Unbeschränkter Schärfservice

OUTDOORMESSER SAJI

Aus klassischen Zutaten komponiert der Meisterschmied Takeshi Saji Gebrauchsmesser, die nicht nur in Japan für Furore sorgen. Klingen aus mehrlagigem Stahl machen die Messer zu Augenweiden, zugleich verleihen die verwendeten Schnittstähle eine außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit. Die Griffe sind auch für europäische Hände angemessen dimensioniert, eine solide Verankerung des Erls und rutschhemmende Ausgestaltung machen sie auch für schweren Einsatz bestens geeignet. Durch ihre funktionsorientierte Ausführung mit rustikalem Finish zeichnen sich Saji-Messer nicht zuletzt durch ein vorteilhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Alle Klingen sind vom Meister mit dem Gravierstichel signiert.



A



11-lagige Klinge
aus Suminagashi-Stahl mit
einem Schneidkern aus
Blauem Papierstahl

Zwinge mit Handschutz
sorgt für Sicherheit

Schwarzer Holzgriff
mit heller Ratanumwicklung
liegt rutschfest in der Hand

A SAJI JAGDMESSER HINOMOTO

Die kräftige Klinge aus 11-lagigem Suminagashi-Stahl besitzt einen Schneidkern aus Blauem Papierstahl, der für seine Schärfe und Schnitthaltigkeit bekannt ist. Für die äusseren Lagen verwendet der Schmied eine Kombination aus Kupfer, Messing und Edelstahl und erzeugt so eine faszinierende Klingenoptik. Die helle Ratanumwicklung setzt sich farblich vom schwarz lackierten Holzgriff ab. Zwinge mit Handschutz. Inklusive kräftiger schwarzer Lederscheide mit Gürtelschlaufe.

Nicht rostfrei, Härte 64 HRC.
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 3,9 mm
Gesamtlänge 270 mm
200 g



Nr. 719863

184,03 € **219,00 €**





B SAJI JAGDMESSER KAWA KURO

Mit diesem Messer sind Sie allen Herausforderungen auf der Jagd oder beim Trekking gewachsen. Eine Ummantelung aus schwarzer Rochenhaut lässt den Eichenholzgriff auch in feuchtem Zustand sicher in der Hand liegen. Köcher aus Magnolienholz mit Ledermontur, am Gürtel tragbar. Bei der 11-lagigen brünierten Klinge kommt das Suminagashi-Muster gut zur Geltung. Schneidmittellage aus Weißem Papierstahl, Härte 60 HRC, nicht rostfrei.

Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 4,5 mm
Gesamtlänge 230 mm
190 g



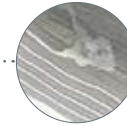
Nr. 719260 192,44 € **229,00 €**

Passende Lederscheide

Nr. 709883 23,45 € **27,90 €**

»Das Messer für den einsamen Wolf.«
Managermagazin

B



Brünierte Klinge
mit eindrucksvoller
Suminagashi-Klinge



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice

C SAJI JAGDMESSER KAWA AKA

Mit 11-lagiger Suminagashi-Klinge, Schneidkern aus Weißem Papierstahl. Holzgriff aus Eiche mit roter Rochenhautumwicklung. Köcher aus Magnolienholz mit Lederbeschlag, am Gürtel tragbar. Urushi-Lackierung. Nicht rostfrei, Härte 60 HRC.

Klingenlänge 130 mm
Klingenstärke 4,7 mm
Gesamtlänge 250 mm
180 g



Nr. 719268 192,44 € **229,00 €**

Passende Lederscheide

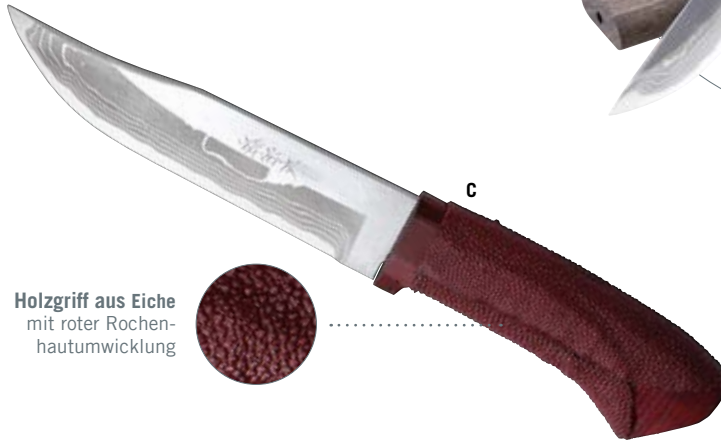
Nr. 709884 23,45 € **27,90 €**



Holzgriff aus Eiche
mit roter Rochen-
hautumwicklung



C





**Klinge aus Damasteel
Damaszenerstahl Rose**

**Griff aus
gebeizter, nordischer
Maserbirke**

**Zwinge
aus Rentierhorn**

**Handschutz
aus Messing**

A JAGDMESSER »DAMASK«

Exklusives Messer im nordischen Stil für gehobene Ansprüche:

Die lebhaft gemaserte Klinge ist aus rostfreiem Damasteel gefertigt. Der in Schweden hergestellte rostfreie Damaszenerstahl wird pulvermetallurgisch aus den Stählen RWL-34 (»hell« zeichnend) und PMC-27 (»dunkel« zeichnend) durch Sintern und Schmieden erzeugt. Griff aus gebeizter nordischer Maserbirke, Rentierhornzwinge und Handschutz aus Messing. Lieferung mit stabiler Scheide aus Rindsleder. Rostfrei, Härte 58 HRC.

Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 195 mm
95 g



Nr. 709103

368,91 € 439,00 €



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 3.



**Zweimaliger
Schärfservice**



**Unbeschränkter
Schärfservice**



BRUSLETTO®

Seit über 100 Jahren produziert der norwegische Traditionshersteller Brusletto Messer für die Jagd, das Angeln und für den Freizeitgebrauch. Dabei orientiert er sich seit jeher bei der Planung und Fertigung streng am zweckmäßigen Gebrauch. Griff und Klinge sind so gearbeitet, dass sie alle praktischen Anforderungen erfüllen und die Messer gut in der Hand liegen. Die verwendeten Hölzer verleihen durch ihre natürliche Struktur jedem Griff ein einzigartiges Muster.

B BRUSLETTO® FISCHERMESSER FISKERN

Das ideale Messer für Angler. Die schlanke Klinge aus rostfreiem Sandvik 12C27 Stahl eignet sich hervorragend zum Ausnehmen von Fisch. Sollte das Messer ins Wasser fallen, geht es dank seiner Griffkombination aus Kork und nordischer Birke nicht unter – es schwimmt. Inklusive Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Härte 57 HRC.

Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 240 mm
55 g

Nr. 709252

90,76 € 108,00 €

**C BRUSLETTO® BAMSEN**

Jagd- und Outdoormesser mit Griff aus schön strukturiertem Olivenholz. Beschläge aus Aluminium. Klinge aus rostfreiem Sandvik Stahl 12C27 mit einer Härte von 57 HRC. Inklusive Lederscheide mit Gürtelschlaufe.

Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 225 mm
150 g

Nr. 709253

113,36 € 134,90 €



MÜHLE

Rasurkultur pur aus dem Erzgebirge: Seit 1945 werden in Stützengrün im Erzgebirge hochwertige Rasierer, feine Pinsel und formschöne Accessoires für die Nassrasur hergestellt. Mühle vereinigt traditionelles Handwerk mit zukunftsweisendem Design. Das Ergebnis: Schönheit und Langlebigkeit.



3-teiliger Hobel
mit auswechselbarer Klinge

Feinstes Dachshaar



A MÜHLE RASIERSET VIVO, 4-TEILIG
Optisch perfekt aufeinander abgestimmtes Rasierset mit verchromtem Ständer. Die Griffe aus schwarzem Edelharz* kommen im Kontrast zu den edlen Chromfassungen besonders gut zur Geltung. Chrom ist korrosionsbeständig, besonders langlebig und hat einen kostbaren, verführerischen Glanz.

- Der traditionelle dreiteilige Hobel mit auswechselbarer Klinge gilt bei vielen als der erste mechanische »Rasierapparat« zur Selbstrasur. Das Modell verfügt über einen geschlossenen Kamm, ist sanft abgestimmt und macht deshalb auch Ungeübten die Rasur mit dem Hobel leicht. Eine Rasierklinge wird mitgeliefert.
- Der Rasierpinsel ist mit ausgesuchtem feinem Dachshaar besetzt. Er erzeugt einen angenehmen Massageeffekt und produziert einen cremigen Schaum.

- Seifenschale aus Metall, verchromt. Passend für unsere Rasierseifen von Thiers-Issard und Mühle.

Nr. 709689

94,12 € 112,00 €

** Edelharz auf Basis von pigmentiertem Polyester wird aus massiven Rundstäben gedreht und in mehreren Durchgängen poliert um die Oberfläche zusätzlich zu versiegeln und mit einem besonderen Glanz zu versehen. Griffe aus diesem Material sind sehr haltbar und haben hervorragende haptische Eigenschaften.*

GRIFFE AUS BIRKENRINDE

Hergestellt aus vielen Einzellagen aus Birkenrinde, deren Farbtöne, Wuchsmuster und Texturen sich stark unterscheiden. Ein patentiertes Herstellungsverfahren, welches auf die Materialeigenschaften der Birkenrinde abgestimmt ist, ermöglicht hohe Stabilität bei gleichzeitig sehr geringem Gewicht. Birkenrinde ist im Vergleich zu anderen Naturmaterialien äußerst formstabil, insbesondere in Verbindung mit Feuchtigkeitseinwirkung.



B

Silberspitz Dachszupf,
besonders weich und
flexibel

Griff aus Birkenrinde,
antibakteriell und langlebig



C

B MÜHLE RASIERPINSSEL ROCCA

Für den in reiner Handarbeit gefertigten Rasierpinsel wird nur das beste, sorgfältig verlesene Dachshaar verwendet. Unter Kennern gilt der Silberspitz-Dachszupf als Krönung. Das kostbare Naturmaterial ist besonders weich und flexibel. Der konisch auslaufende Schaft des Einzelhaares ermöglicht es, besonders viel Rasierschaum aufzunehmen und zu den Spitzen auszuleiten. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist der sogenannte »Spiegel« - ein schwarzes

Band im Verlauf des überwiegend silbrig schimmernden Haares. Der Pinselkopf ist mit einem feinen Gewinde versehen - und so ganz einfach austauschbar. Der Griff aus Birkenrinde ist pilz- und bakterienhemmend, wasserabweisend, nässebeständig und sehr griffig auch in nassem Zustand.

Ringdurchmesser 21 mm.

Gesamtlänge 105 mm

130 g

Nr. 709693

100,00 € **119,00 €**

C MÜHLE RASIERHOBEL ROCCA

Der traditionelle 3-teilige Hobel mit auswechselbarer Klinge gilt bei vielen als der erste mechanische »Rasierapparat« zur Selbstrasur. Das Modell verfügt über einen geschlossenen Kamm, ist sanft abgestimmt und macht deshalb auch Ungeübten die Rasur mit dem Hobel leicht. Die Oberfläche des Hobelkopfes ist satiniert. Der Griff aus Birkenrinde ist pilz- und bakterienhemmend, wasserabweisend, nässebeständig und sehr griffig auch in nassem Zustand.

Gesamtlänge 105 mm

75 g

Nr. 709694

83,19 € **99,00 €**

RASOIR SABRE

Für die Klingen wird nicht rostfreier Kohlenstoffstahl verwendet, da er sich besonders fein ausschleifen lässt und durch eine exzellente Schärfe überzeugt. Der vermeintliche Nachteil der Rostanfälligkeit lässt sich bei Beachtung der Pflegehinweise leicht ausgleichen. Die Erstellung der handgefertigten Klingen umfasst bis zu 80 einzelne Arbeitsschritte. Zum Abschluss wird die Klinge auf belgischen Schärffsteinen und Lederriemen abgezogen. Lieferung erfolgt mit handgefertigtem Etui aus vegetabil gegerbtem Rindsleder.

Gängige Breite für die Bartrasur,
eignet sich bevorzugt für
Kinn- und Wangenbereiche

Klinge mit
Vollhohlschliff, mit
Verzierung am Rücken



A RASIERMESSER, BÜFFELHORN

Griffschalen aus dunklem Büffelhorn.
Satinpolierte Klinge mit rundem Kopf aus
französischem Kohlenstoffstahl 100c6 (C 1 %),
Vollhohlschliff. Mit Verzierungen am Klingenträger.
Härte 59-60 HRC.
Klingenlänge 75 mm
Gesamtlänge 255 mm
60 g



Klingenbreite

6/8" **Nr. 709720** 175,63 € **209,00 €**





RASIERMESSER VON THIERS-ISSARD

Seit 1884 fertigt das französische Traditionsunternehmen Thiers-Issard in der Auvergne exquisite Messer für die Nassrasur. Für die Klingen wird fast ausschließlich Carbonsong C135 Stahl* mit einem sehr hohen Kohlenstoffgehalt von 1,35 % verarbeitet. Diese lassen sich aufgrund ihres hohen Kohlenstoffanteils und der extremen Härte von 64 HRC sehr dünn ausschleifen und sorgen so für die erforderliche Schärfe die eine angenehme Rasur ermöglicht. Für eine bessere Griffbarkeit ist bei allen Messern die Unterseite des Erls serriert. Lieferung mit Lederetui.

** Kohlenstoffstahl ist rostfreiem Stahl weit überlegen, was die Schärfe betrifft. Der vermeintliche Nachteil der Rostanfälligkeit lässt sich bei Beachtung der Pflegehinweise leicht ausgleichen.*

Gängige Breite für die Bartrasur,
eignet sich bevorzugt für
Kinn- und Wangenbereiche

Klinge mit
Vollhohlschliff, satinpoliert



B RASIERMESSER »LE DANDY«
Griffschalen aus hochwertigem Kunststoff.
Klinge mit »Le Dandy«-Ätzung, im Vollhohlschliff
satinpoliert, mit Rundkopf.
Klingenlänge 70 mm
Gesamtlänge 245 mm
Farbe schwarz
Klingenbreite
5/8" **Nr. 709014**



98,32 € 117,00 €

Pflegehinweise:

Messer nach dem Rasieren mit klarem Wasser reinigen und gründlich abtrocknen. Wird das Messer über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, sollte es leicht eingeölt werden (z. B. Kamelienöl, Nr. 705280).

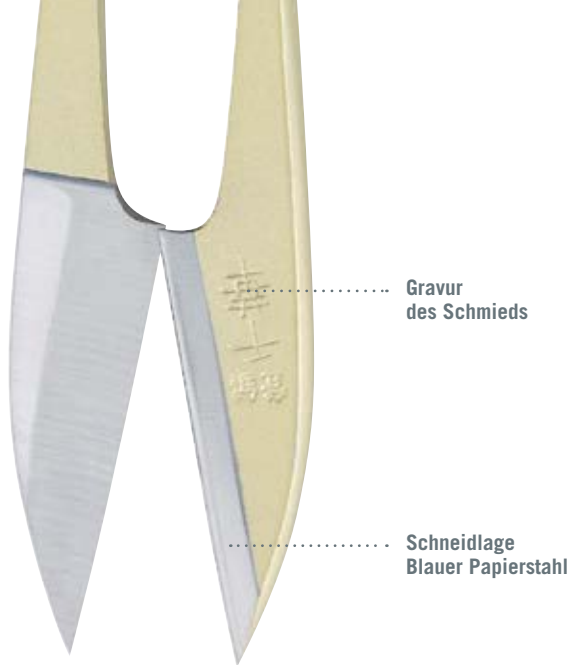
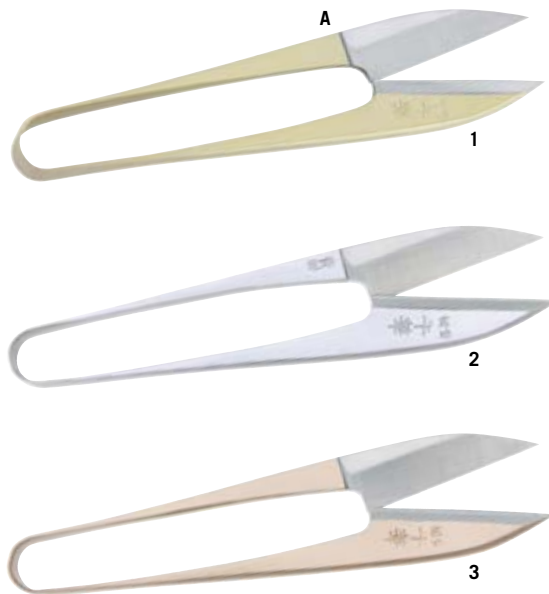
**Inklusive kostenloses Schärfeservice.
Infos siehe Seite 3.**



Zweimaliger Schärfeservice

JAPANISCHE SCHEREN (NIGIRI)

Die Schere in ihrer ursprünglichsten Form: Aus einem Stück Kohlenstoffstahl geschmiedet, sind die japanischen Nigiri besonders leicht und liegen angenehm in der Hand. Der Druck von Daumen und Zeigefinger bewirkt einen gut kontrollierbaren Schnitt, das Öffnen erfolgt selbsttätig durch die Federwirkung des am Ende dünn ausgeschmiedeten Bügels. Nigiri eignen sich für alle feinen Arbeiten mit Papier und Stoff, zum Auftrennen von Nähten sowie für den Beschnitt von Zimmerpflanzen. Alle Nigiri sind in Geschenkkartons verpackt.



A NIGIRI BASAMI

Exklusive Nigiri für den täglichen Gebrauch:

Diese eleganten Nigiri werden aus einem Stück Zweilagigen-Stahl in Handarbeit geschmiedet. Die Beschichtung aus Kunstharz wird in einem speziellen Verfahren aufgetragen und bei hoher Temperatur gehärtet. So werden die Scheren zu Objekten zeitloser Ästhetik für den täglichen Gebrauch. Lieferung erfolgt im Kiriholz-Etui.

Schneidlage Blauer Papierstahl,
Härte 60 HRC, nicht rostfrei.

Gesamtlänge 105 mm

Schneidenlänge 35 mm

20 g



1 gold	Nr. 718320	74,79 €	89,00 €
2 silber	Nr. 718321	74,79 €	89,00 €
3 kupfer	Nr. 718322	74,79 €	89,00 €





CAMPI-SCHEREN

Neuaufgabe der aus den 1950er Jahren bekannten Campi-Scheren, die mit ihrem zeitlos eleganten Design bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben und unter anderem im Museum of Modern Art (New York) ausgestellt sind. Die aus rostfreiem 3Cr13-Edelstahl* geschmiedeten Scheren sind auf Hochglanz poliert und präzise von Hand geschliffen. Der sanft gleitende Gang gewährleistet einen präzisen Schnitt. Die runden Augen sorgen für eine gute Ergonomie und ermöglichen auch bei längerem Arbeiten einen angenehmen Griff.

*C = 0,35 / Mn = 1 / Cr = 13 / Ni = 0,6 (in %)

B PAPIERSCHERE CAMPI

Extralange Blätter, geeignet für Arbeiten mit Papier, Folie oder dünnem Karton.

Gesamtlänge 255 mm

Schneidenlänge 140 mm

90 g

Nr. 708215

49,58 € 59,00 €



C ALLZWECKSCHERE CAMPI

Handliche Allzweckschere mit abgerundeter Spitze für den vielseitigen Gebrauch im Haushalt, wie zum Schneiden von Papier, Karton, Fäden, Klebstreifen, Bastelmaterial und Verpackungen.

Gesamtlänge 185 mm

Schneidenlänge 80 mm

70 g

Nr. 708216

43,70 € 52,00 €

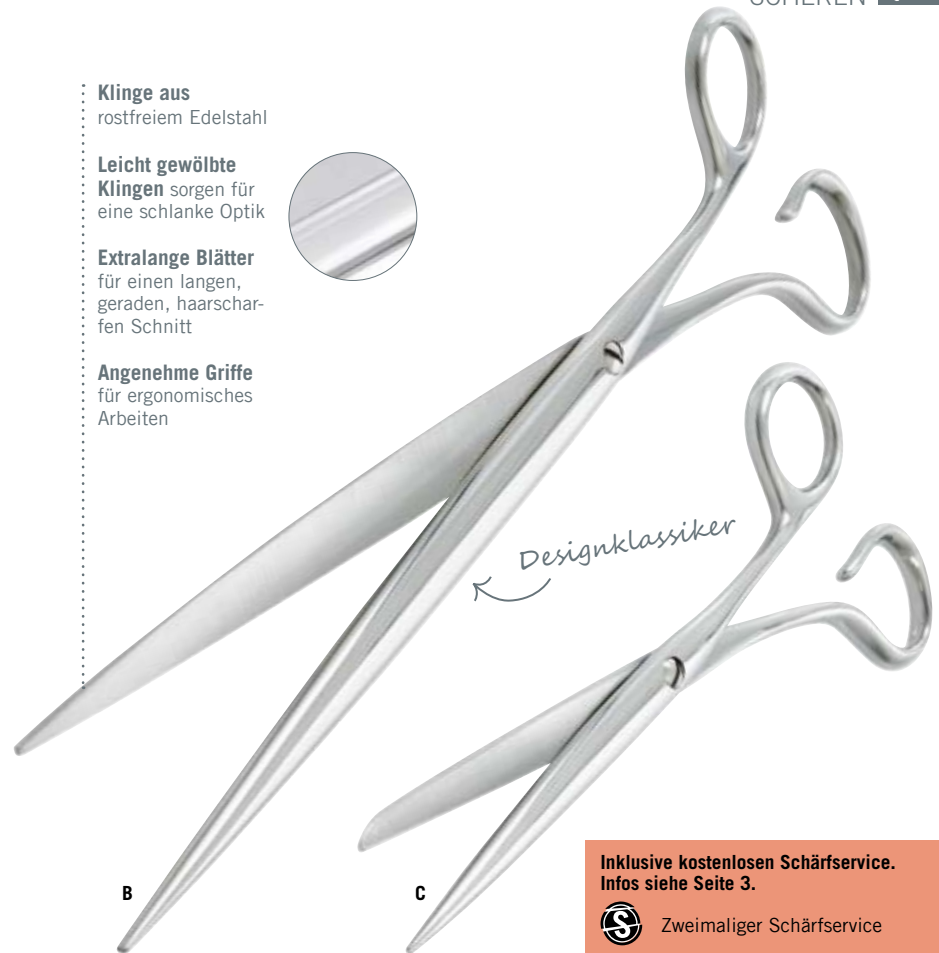
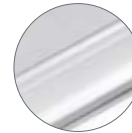


Klinge aus
rostfreiem Edelstahl

Leicht gewölbte
Klingen sorgen für
eine schlanke Optik

Extralange Blätter
für einen langen,
geraden, haarscharfen
Schnitt

Angenehme Griffe
für ergonomisches
Arbeiten



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 3.



Zweimaliger Schärfservice

SHAKER DOSEN

Liebevoll gefertigte Dosen aus Kirschbaumholz in traditionellem Design. Die ovale Dose ist wohl das beste Beispiel für die schnörkellose Ästhetik der Shaker. An sich findet man nichts Schmückendes an diesen Dosen und doch wirken die geschnitzten »Finger«, mit Shakernägeln befestigt, auf Ihre Art und Weise elegant. Getreu dem Motto »Schönheit beruht auf Brauchbarkeit« verwendeten die Shaker diese Dosen in unterschiedlichen Größen sowohl in der Werkstatt als auch im Haushalt für alles außer Flüssigkeiten.

TIPP:
Ein Buch zum
Thema Shakermöbel
finden Sie unter
www.dictum.com



A

A SHAKER DOSE
150 x 100 x 57 mm
Nr. 820354

10,00 € 11,90 €



B

B SHAKER DOSENSET, 3-TEILIG
110 x 75 x 35 mm, 140 x 100 x 50 mm, 175 x 120 x 60 mm
Nr. 820357 28,99 € 34,50 €

BIRKENRINDEN DOSEN

Die weiche und biegsame Rinde der Birke wird auch als Birkenleder bezeichnet. Sie enthält ätherische Öle mit natürlicher konservierender Wirkung, wodurch sie für die Fertigung von Vorratsdosen prädestiniert ist. Traditionell wurde die lederartige Rinde durch Flecht-, Näh- und Stecktechniken zu Gefäßen, Schuhen, Rucksäcken, Messerscheiden, Matten und Körben verarbeitet. Ein Material mit nahezu unerschöpflichen Möglichkeiten.



C

C VORRATSDOSEN SET, BIRKENRINDE, 3-TEILIG
Dieses Set besteht durch schnörkelloses, schlichtes Design und eignet sich aufgrund der verschiedenen Größen bevorzugt zur Aufbewahrung von Gewürzen, Tee oder Müsli.
Ø 125 x 210 mm, Ø 105 x 150 mm, Ø 85 x 95 mm
Nr. 820390 49,58 € **59,00 €**



Verwendet wird sibirische Birkenrinde, da die Mitteleuropäische Rinde für den handwerklichen Einsatz zu dünn ist



D

D VORRATSDOSE, BIRKENRINDE MIT FLECHTMUSTER
Große Vorratsdose mit aufwendiger Flechtmusteroptik (nur Außen) für trockene Lebensmittel wie Kaffee, Nudeln oder Reis.
Ø 110 x 200 mm
Nr. 820391 26,64 € **31,70 €**

TRICKSCHACHTELN

Kunsthandwerk aus Holz mit Unterhaltungswert: Auf den ersten Blick lediglich kunstvoll markierte Holzschachteln, werden die japanischen Himitsu Bako zu faszinierenden Puzzles, wenn man sie zu öffnen versucht. Dies gelingt nur durch die in Reihenfolge und Richtung korrekte Betätigung geheimer Schieber, die für den Betrachter nahezu unsichtbar im Oberflächenmosaik verborgen sind. Die Herstellung dieser höchst präzisen Passungen und Führungen ist eine handwerkliche Herausforderung, die jahrzehntelange Erfahrung voraussetzt. Die jüngsten Himitsu-Meister sind über 60 Jahre alt.



A

A TRICKSCHACHTEL ZEBRANO, HARTRIEGEL
Zebrano ist optisch eines der eindrucksvollsten Edelhölzer und verleiht dieser Trickschachtel eine quirlige Lebendigkeit. Es erfordert viel Erfahrung und Fachwissen, um diese aufwendige Trickschachtel mit ihren präzisen Schiebern zu fertigen. Hergestellt in Japan. Lieferung mit Lösungscode.

Innenmaße 40 x 28 x 26 mm.

Nr. 820253

22,61 € **26,90 €**



Für kleine Schmuckstücke



B

B TRICKSCHACHTEL HARTRIEGEL, PURPLEHEART
Schlichte japanische Optik - komplexes Innenleben:

Was auf den ersten Blick aussieht wie eine gewöhnliche rechteckige Box, entpuppt sich nach Entdeckung der Schiebe- und Drehmöglichkeiten als Trickschachtel. Die ausgesuchten, fein gemaserten Pagoden Hartriegel-Bauteile werden von Hand eingepasst und können in dieser Präzision nur von Meistern ihres Fachs gefertigt werden. Kleine Würfel aus Purpleheart machen die Täuschung perfekt. Hergestellt in Japan.

Lieferung mit Lösungscode.

Innenmaße 45 x 28 x 19 mm.

Nr. 820252

22,61 € **26,90 €**

C JAPANISCHE TRICKSCHACHTEL

Korpus massiv Zeder, Marketerie aus ungefärbten, verschiedenartigen Hölzern.
Lieferung mit Lösungscode.

1 Modell »Himitsu Bako«, 5-sun

21-fach codiert, Innenmaße 103 x 75 x 41 mm.
150 x 95 x 70 mm

Nr. 820036 74,79 € **89,00 €**

2 Modell »Himitsu Bako«, 4-sun

7-fach codiert, Innenmaße 81 x 64 x 39 mm.
120 x 80 x 55 mm

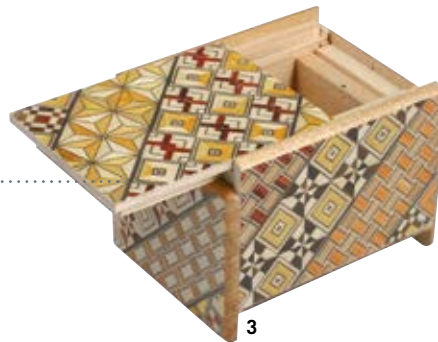
Nr. 820035 41,18 € **49,00 €**



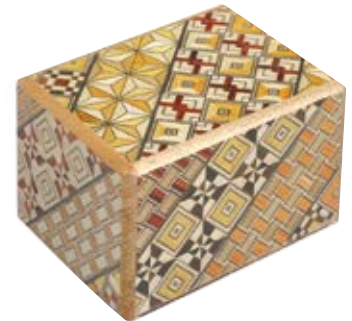
2



1



3

**3 Modell »Himitsu Bako Mini«, 2,5-sun**

4-fach codiert, Innenmaße 39 x 37 x 35 mm.
73 x 60 x 50 mm

Nr. 820047 24,29 € **28,90 €**



A TRICKWÜRFEL

Handgefertigter Trickwürfel aus Japan, der durch verborgene Schieber geöffnet und befüllt werden kann. Die unscheinbaren Ecken aus Wenge und Ahorn sind passgenau zusammengefügt und geben ihr konstruktives Geheimnis nur ungern preis. Jahrzehntelange Erfahrung ist nötig, um solch präzise Führungen und Passungen von Hand zu fertigen.

Lieferung mit Lösungscode.

60 x 60 x 60 mm

Nr. 820187

33,53 € 39,90 €

B WÜRFELSET BUCHSBAUM

Dieses Würfelset, bestehend aus fünf handgefertigten Buchsbaumwürfeln, bietet verschiedenste Spielmöglichkeiten. Die Würfel sind in der handlichen Transportdose gut aufbewahrt. Der extrem langsam wachsende, gut zu polierende Buchsbaum wächst wild in den Bergen des französischen Juras. Seine Härte macht ihn ideal für die Herstellung von kleinen Holzobjekten und erlaubt selbst die Fertigung von Holzgewinden.

30 x 110 mm

Nr. 820228

13,70 € 16,30 €





SOLAR-BAUSÄTZE

Ein kleiner Hersteller in Frankreich stellt diese, dem Original erstaunlich nahe kommenden, solarbetriebenen Holzmodelle her. Die vorgeschrittenen Bauteile und Mechaniken können einfach zusammengebaut und mit der mitgelieferten Solarzelle verbunden werden. Sobald die Solarzelle unter eine direkte Lichtquelle gehalten wird, zeigt das Modell seine Funktion.

C SOLAR-LEUCHTTURM

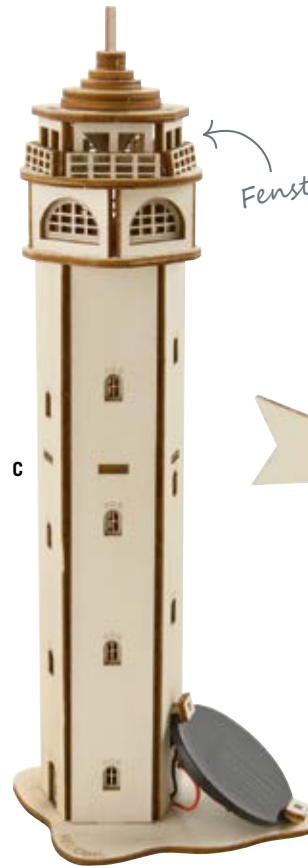
Die Solarzelle des Leuchtturms absorbiert das Tageslicht und gibt bei Dunkelheit über eine Leuchtdiode und einen kegelförmigen Spiegel Licht durch die Leuchtturmfenster ab. Der Turm kann durch seine glatte Außenseite auch einfach in den traditionellen Leuchtturm-Farben bemalt werden, um ein noch realitätsgetreueres Modell zu erhalten.

110 x 100 x 280 mm

Nr. 820182 26,13 € 31,10 €



C



Fenster beleuchtet



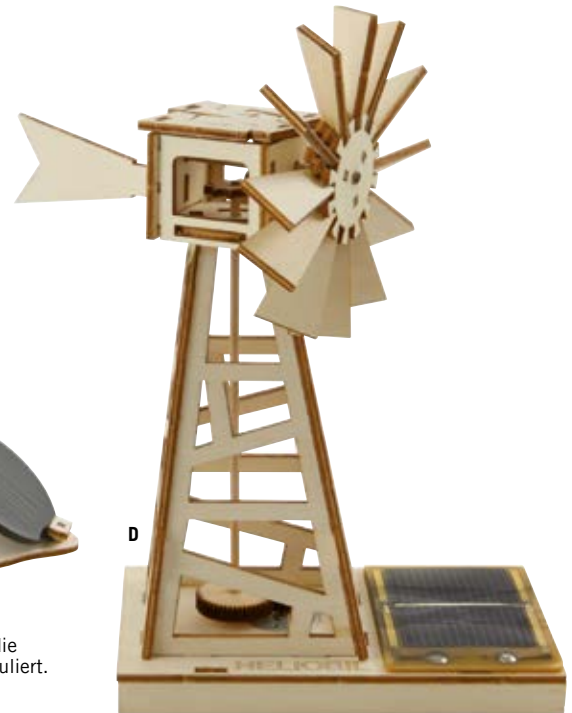
D SOLAR-WINDMÜHLE

Detailgenaue Solar-Windmühle, die angetrieben durch die Solarzelle über eine Zahnradmechanik die Windlast simuliert.

140 x 85 x 220 mm

Nr. 820183 26,13 € 31,10 €

D

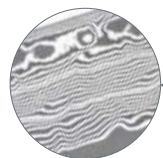


A BRIEFÖFFNER

In Katana-Form, gefertigt in der Werkstatt des Schwertschmieds Tsunahiro Yamamura. Klinge aus poliertem Edelstahl mit imitierter Hamon (Härtelinie). Griff und Scheide aus Ho (Magnolienholz).
210 x 15 x 7 mm

Nr. 719067 14,20 € 16,90 €

A



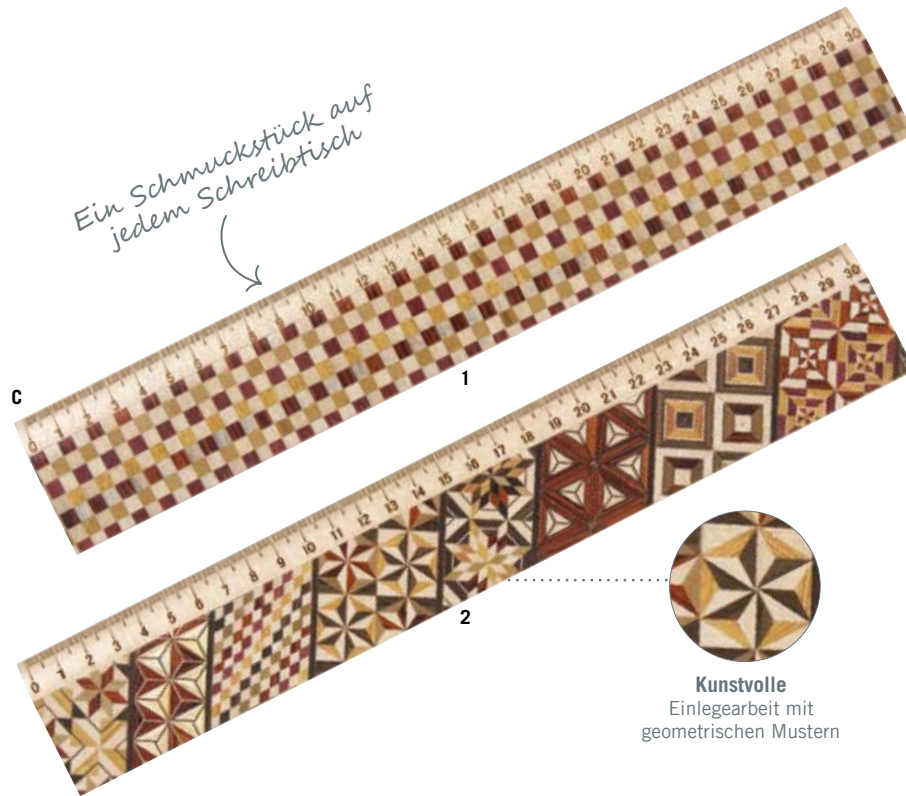
Klinge
mit lebhaftem
Damastmuster

B

B MOKUME BRIEFÖFFNER

Stilvoller kann der Liebhaber japanischer Klingen seine Post nicht öffnen: Aus einem Laminat verschiedener Metalle lässt der Schmiedemeister diesen prachtvollen Brieföffner in Form eines Kozukas (Beimesser zum japanischen Schwert) entstehen. Durch die unterschiedliche Legierungszusammensetzung und anschließendes Ätzen und Polieren entsteht eine äußerst lebhaftige Zeichnung vergleichbar mit der Maserung von Holz (Mokume).
Klingenbreite 12 mm
Gesamtlänge 190 mm

Nr. 719108 65,88 € 78,40 €



C MARKETERIE-LINEAL

Außergewöhnliches Holz-Lineal mit kunstvoll markierter Oberseite für den Alltagsgebrauch. Für die Einlegearbeit werden verschiedene Hölzer in komplexen geometrischen Schnittmustern arrangiert. Trägermaterial MDF, Skala in cm.

1 Karomuster
300 x 50 mm
Nr. 707932

16,72 € **19,90 €**

2 Verschiedene Motive
300 x 50 mm
Nr. 707933

16,72 € **19,90 €**



Kunstvolle
Einlegearbeit mit
geometrischen Mustern

Unsere Buchempfehlung:



UNIKAT

Marlis Maehrl:

Ein handgefertigtes Buch ist etwas ganz Besonderes, ob als Geschenk oder für eigene Notizen, Skizzen, Erinnerungen, Collagen oder Sammlungen. Ungewöhnliche und einzigartige Buchhüllen aus Blechdosen, Obsttütten oder Briefkuverts, sowie die verschiedensten Buchbinde-techniken, werden Ihnen in den einzelnen Kapiteln unter anderem mit Anleitungsfotos nähergebracht. Frei vom Zwang zur Perfektion ist dieses Buch eine Einladung zum lebendigen, humorvollen und furchtlosen Umgang mit der kreativen Buchbinderei. 191 Seiten, Hardcover, zahlreiche farbige Fotos, 240 x 265 mm.

Nr. 713058

27,94 € **29,90 €**



A

A ÄQUATORIALE RINGSONNENUHR

Äquatoriale Ringsonnenuhr, gefertigt nach historischem Vorbild in einer kleinen Manufaktur in Österreich. Vorwiegend im 17. und 18. Jahrhundert dienten diese feinmechanischen Meisterwerke Seefahrern und Handelsreisenden weltweit zur schnellen und unkomplizierten Bestimmung der Ortszeit ohne Zuhilfenahme eines Kompasses. Platzsparend zusammenklappbar auf Taschenformat. Hochwertig und präzise gefertigt aus Messing und Stahl, Lieferung mit Gebrauchsanweisung.

Ø 60 mm

40 g

Nr. 830870

33,53 € **39,90 €**

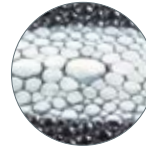


 Ein Video zur Funktion finden Sie unter www.dictum.com



STACHELROCHENHAUT-PRODUKTE

Stachelrochenhäute weisen im zentralen Bereich eine erhabene Struktur auf. Durchgefärbt und angeschliffen, tritt diese in der weißen Naturfarbe augen- oder kreuzförmig hervor. Dieser verblüffende Effekt verleiht dem Stück eine geradezu mystische Ausstrahlung.



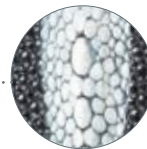
B HERREN-GELDBÖRSE, STACHELROCHENHAUT
Die linienförmige Zeichnung des Stachelrochens verleiht dieser Herren-Geldbörse das gewisse Etwas. Zwei Papiergeld-Innentaschen, Hartgeldfach mit Druckknopf, drei Kreditkartenfächer. Innenaufteilung Rindsleder.
115 x 95 x 10 mm
Nr. 830865

75,21 € **89,50 €**

B



C



Die weißen Flächen besitzen eine natürlich, erhabene Struktur

C DAMEN-GELDBÖRSE, STACHELROCHENHAUT

Aus den Tiefen des Ozeans direkt auf die Laufstege der Modemetropolen: Das extravagante Portmonee aus Stachelrochenhaut garantiert den ganz großen Auftritt. 12 Karten- und fünf Längsfächer, davon eins mit Reißverschluss. Innenaufteilung Rindsleder.
180 x 100 x 20 mm
Nr. 830864

91,60 € **109,00 €**



LEDERKUNST IN VOLLENDUNG: »INDEN-YA«

Seit dem 16. Jahrhundert widmet sich ein japanischer Familienbetrieb der Fertigung von Lederprodukten, die mit Urushi-Lack verziert werden. Waren es damals noch Bestandteile für Samurairüstungen und Helme, handelt es sich heute hauptsächlich um Lederwaren des alltäglichen Gebrauchs. Dazu wird weichstes Hirschleder im Rauch gebeizt und in indischer Tradition gefärbt. In Siebdrucktechnik wird nun die Ornamentlackierung von Hand aufgebracht. Dabei kommt der traditionelle, aus Baumharz gewonnene Urushi-Lack zum Einsatz. Die Oberfläche ist fühlbar strukturiert, bietet perfekten Schutz gegen Wasser und hat einen angenehmen, lederartigen Geruch.



Weißes Hirschleder

wird im Rauch gebeizt. Danach wird das Leder in den Grundfarben der Produkte (schwarz, indigo, weinrot...) gefärbt.



Der aus Baumharz gewonnene Urushi-Lack wird in unterschiedlichen Mustern von Hand auf das Leder aufgebracht. Dabei wird die Siebdrucktechnik verwendet.



A INDEN-YA REISSVERSCHLUSSTÄSCHCHEN
Praktisches Täschchen das sowohl als Geldbörse als auch für Schmuck, Schminke oder alle sonstigen wichtigen kleinen Alltagsgegenstände verwendet werden kann. Inklusive kleinem Außenfach.
110 x 65 x 15 mm
Nr. 820244

16,72 € **19,90 €**

B INDEN-YA SCHNÜRBEUTEL
Blauer Schnürbeutel mit Libellenmuster zum Aufbewahren kleiner Preziosen. Innenfutter aus schwarzer Seide.
120 x 120 mm
Nr. 820007

41,93 € **49,90 €**

Ein Video unter www.dictum.com



Höchst
strapazierfähig
und
langlebig!

C INDEN-YA DAMENGELDBÖRSE
Damengeldbörse mit nostalgischem Bügelverschluss und großzügigem Innenleben. Zwei Fächer bieten Platz für Kleingeld sowie gefaltete Scheine und umschließen ein mittig liegendes Steckfach für bis zu drei Kreditkarten. Seitlich befindet sich eine kleine Öse, an welcher ein Schlüsselring oder eine Kette befestigt werden kann.

120 x 90 x 30 mm

Nr. 820247

37,73 € 44,90 €



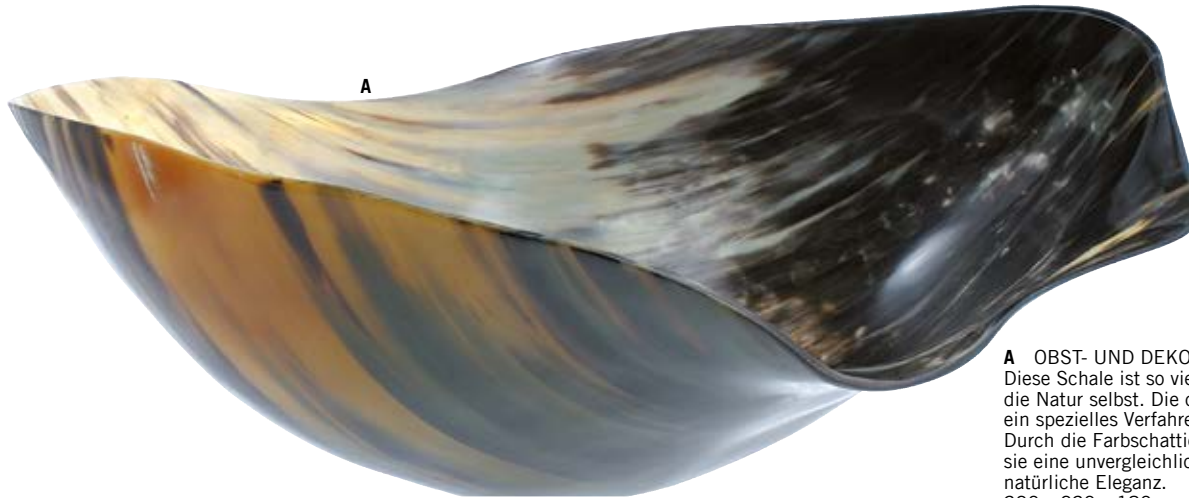
Das aufgedruckte
Muster ist spürbar
erhaben und glänzend



Kleine Öse zur
Befestigung einer Kette

HORNSCHALE

Hornwaren haben sich seit Jahrhunderten im täglichen Gebrauch bewährt. Neben der unverwechselbaren Ästhetik bietet dieses Naturmaterial eine Vielzahl an positiven Eigenschaften. Echte Hornartikel sind gesundheitlich völlig unbedenklich, lebensmittelecht, giftfrei und geschmacksneutral, außerdem säurebeständig und farbecht. Durch diese Eigenschaften sind Hornprodukte ideale Küchenwerkzeuge und Accessoires. Wie jedes Naturmaterial ist Horn niemals homogen in Farbe und Form, Hornprodukte sind deshalb verarbeitungs- und materialbedingte Unikate!



A OBST- UND DEKOSCHALE, HORN
Diese Schale ist so vielfältig und eindrucksvoll wie die Natur selbst. Die organische Form wird durch ein spezielles Verfahren in Handarbeit erzielt. Durch die Farbschattierungen des Horns bekommt sie eine unvergleichliche haptische Anmutung und natürliche Eleganz.

390 x 230 x 180 mm

Nr. 820153 58,74 € **69,90 €**



Lassen Sie sich in unserer Handwerksгалerie von den Werken anderer Handwerksbegeisterter inspirieren!

Haben Sie schon einmal ein einzigartiges Werkstück geschaffen und würden dies gerne vorstellen? Kein Problem! Die DICTUM-Handwerksгалerie bietet Ihnen die Möglichkeit dazu! Für jede Einsendung gibt es einen DICTUM-Gutscheine im Wert von 10 €. Außerdem verlosen wir vier Mal im Jahr für die kreativsten und handwerklich überzeugendsten Einsendungen einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 €. Machen Sie mit, senden Sie uns ein Foto Ihres Meisterstücks!

www.dictum-handwerksgalerie.de

MITMACHEN:
Reichen Sie
ganz einfach
online Ihre
Arbeit ein!

Laden Sie hier
online Ihre
Bilder hoch



**WORK
SHOPS**



WISSEN VERMEHRT SICH DURCH AUSTAUSCH.

Es lebe das Handwerk!

Jahrelange Erfahrungen im Bereich Handwerk bringen ein enormes Wissen mit sich. Dieses möchten wir gerne mit Ihnen teilen. Erleben Sie in einem unserer Workshops die intensive Auseinandersetzung mit handwerklichen Herausforderungen, lernen und entdecken Sie Neues und nehmen Sie dieses Wissen mit hinein in den Alltag.

Lernen Sie in einer inspirierenden Umgebung den fachmännischen Umgang mit Werkzeug, Werkstoffen und Handwerkstechniken. Unsere hellen und perfekt ausgestatteten Kurswerkstätten sind ein Paradies für jeden Handwerker.



Bestellen Sie **kostenlos** unser aktuelles Programm per Telefon +49 (0)9931 4058-901 oder online unter www.dictum.com/workshops



Für
Kursteilnehmer
10 % RABATT
auf alle Einkäufe*
während des
Kurses

Erleben Sie unsere Handwerkskurse:

Wollten Sie auch schon immer mal ein Buch selbst binden, ein Boot bauen, einen antiken Tisch renovieren? Oder zieht es Sie eher zum Metall? Bronzerguss, Silberschmieden, Goldplattierung? Bei über 300 Workshops sind Ihnen keine Grenzen gesetzt, um Ihre Kreativität zum Ausdruck zu bringen. Am Ende steht immer ein Produkt, das Sie selbst erschaffen haben.

Die Dozenten:

Bei unseren Workshops geben internationale Spezialisten ihr Bestes: Sie vermitteln ihr Know-how, das sie in jahrelanger Praxis gesammelt haben an Sie weiter. Dabei gehen sie auf Ihren jeweiligen Wissensstand ein. Ob Einführungskurs oder Fortgeschrittenenniveau, im Workshop ist die Zeit für eine individuelle Schulung.

Wir belohnen Treue und Teilnahme:

► 10 % Rabatt

Während der Kursdauer und eine Woche nach Kursende erhält jeder Kursteilnehmer 10 % Rabatt auf alle Einkäufe* in unseren Shops.

► Bonuskarte für Workshops - Treue lohnt sich!

Ab der 5. Teilnahme an einem Workshop erhalten Sie einen DICTUM-Gutschein von 50 €. Bei jeder weiteren Teilnahme erhöht sich Ihr Gutscheinwert um weitere 10 €. Die Bonuskarte erhalten Sie automatisch bei Kursantritt.



► Kombi-Buchungen

Bei Buchung von Grund- und Aufbaukursen oder Serienkursen in Kombination erhalten Sie einen DICTUM-Gutschein von 20 €.

► Auszubildende

Mit Nachweis erhalten Auszubildende 10 % Rabatt auf die Kursgebühr.

* Von der Aktion ausgeschlossen sind Bücher, DVDs, Elektrowerkzeuge der Marken Festool, Bosch Professional und Lamello, bereits reduzierte Waren sowie alle Produkte der Marke Mafell. Weitere Infos unter www.dictum.com/nicht-rabattierbare-produkte

DICTUM WARENGUTSCHEIN



Das perfekte Geschenk:
ein DICTUM Warengutschein

Machen Sie Ihren Lieben eine Freude!

DICTUM Warengutscheine erhalten Sie mit
den Werten 10, 20, 50, 100 und 500 €.

www.dictum.com/gutschein



WILLKOMMEN IN UNSEREN SHOPS

Ein Paradies für Werkzeugfreunde - unsere Shops in Plattling und München

Service - vor, während und nach dem Kauf:

► **Qualifizierte Produktberater**

Unsere geschulten Berater stehen Ihnen jederzeit mit hilfreichen Tipps und Tricks zur Seite.

► **Anfassen und Ausprobieren**

Nahezu alle Produkte können in den DICTUM Shops vor dem Kauf ausgiebig ausprobiert und getestet werden.

► **Genießen und Verweilen**

Die DICTUM Bücherecke lädt bei einer Tasse Kaffee oder Tee zum Stöbern ein.

► **Umfassende Zusatzleistungen**

- DICTUM Schärfpass & -service
- DICTUM Einstielpass & -service
- DICTUM Zufriedenheitsgarantie



Shop Plattling

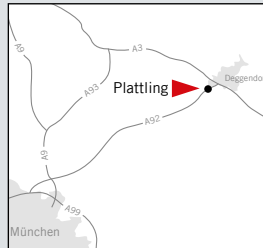
Gottlieb-Daimler-Str. 3
94447 Plattling

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 9.00 - 19.00 Uhr
Samstag 9.00 - 14.00 Uhr

Telefon

+49 (0)9931 4058-410



P kostenlos verfügbar

Shop München

Haager Str. 9 - II. Stock
D - 81671 München

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 9.00 - 19.00 Uhr
Samstag 9.00 - 14.00 Uhr

Telefon

+49 (0)89 63890-891



P kostenlos verfügbar

www.dictum.com

**DICTUM**

Bestellannahme:

Telefon: +49 (0)9931 4058-901

Fax: +49 (0)9931 4058-800

DICTUM GmbH • Gottlieb-Daimler-Str. 3 • 94447 Plattling • Germany



Stand: Februar 2018