

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: ABEMFD13

### F. DICK | Superior - Boning knife - Blade: 130mm



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for F.Dick Superior Boning Knife 13cm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the F.Dick Superior Boning Knife 13cm. This high-quality boning knife is designed for precision and ease of use, making it ideal for both professional chefs and home cooks. The 13cm blade is perfect for deboning meats, trimming fat, and filleting fish, ensuring you achieve optimal results in your culinary endeavors.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury.
- Keep the knife out of reach of children and unauthorized users.
- Use a cutting board to protect both the knife and surfaces.
- Avoid using the knife for purposes other than its intended use.
- Regularly inspect the knife before use. If any damage is found, do not use the knife.
- Store the knife safely in a knife block, sheath, or drawer with a blade guard to prevent accidents.
- Use appropriate hand protection if necessary while using the knife.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 13 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Blade Thickness: 1.5 mm
- Weight: 130 g
- Designed For: Boning, trimming, and filleting

### 4. Setup and Installation

The F.Dick Superior Boning Knife requires no installation. Upon receipt, carefully remove the knife from its packaging. Ensure you have a secure cutting surface. If necessary, wash the knife before its first use to eliminate any manufacturing residues.

### 5. Operation

To use the F.Dick Superior Boning Knife:

- Hold the handle firmly with your dominant hand. Ensure your grip is comfortable.
- Position the blade against the meat or fish where you intend to cut.
- Apply gentle pressure and use a sawing motion to allow the blade to do the work.
- For deboning, slide the blade between the meat and the bone, using the tip to follow the contours carefully. Continue cutting until you achieve the desired result.
- Always cut away from your body to avoid injury.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm soapy water.
- Avoid using abrasive materials that may scratch the blade or handle.
- Rinse and dry immediately to prevent corrosion.
- Store the knife in a dry place to maintain its longevity.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool as needed.

### 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull:
  - Sharpen the blade using an appropriate sharpening tool.
- If rust appears on the blade:
  - Clean thoroughly and ensure the knife is dried properly after washing.
- If the handle becomes loose:
  - Contact customer support for inspection or replacement options.

### 8. Disposal

When the knife has reached the end of its life:

- Dispose of the knife responsibly, ensuring the blade is covered or wrapped to avoid injury to waste handlers.
- Check local regulations for the proper disposal of metal items.

### 9. Contact

For any inquiries or concerns, please reach out to us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Superior Ausbeinmesser 13 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Superior Ausbeinmessers von 13 cm. Dieses hochwertige Messer wurde speziell für präzises Entbeinen und Zubereiten von Fleisch entwickelt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Lagerung: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schärfe: Die Klinge ist sehr scharf. Vorsicht beim Umgang und Reinigen.
  - Verletzungsgefahr: Tragen Sie beim Schneiden keine lockere Kleidung und verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Reinigung: Messer sofort nach Gebrauch reinigen, um Klingenbeschädigungen und Verfärbungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: F. Dick Superior Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 13 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit rutschfester Oberfläche
- Gewicht: 120 g

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Mängeln wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
3. Wählen Sie einen geeigneten Ort zum Lagern des Messers – bewahren Sie es in einem Messerblock oder einer Schublade auf, um Verletzungen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und schneiden Sie das Fleisch mit der anderen Hand. Verwenden Sie gleichmäßige und kontrollierte Bewegungen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer mit der Schneidfläche im Kontakt ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Spülen Sie das Messer gründlich ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schneidleistung zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Möglicherweise ist die Klinge stumpf. Versuchen Sie, das Messer zu schärfen.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer gründlich und verwenden Sie es nicht zur Aufbewahrung in feuchter Umgebung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer ordnungsgemäß gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Sichern Sie die Klinge vor der Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder bei Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick Superior Ontbeendingsmes 13cm

## 1. Algemene Informatie

Het F. Dick Superior Ontbeendingsmes van 13 cm is een hoogwaardig keukengerei dat speciaal is ontworpen voor het efficiënt verwijderen van vlees van de botten. Het mes is gemaakt van duurzame materialen en biedt een uitstekende grip, waardoor het ideaal is voor professionele koks en thuisgebruikers.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel, namelijk het ontbenen van vlees.
- Houd het mes scherp en controleer regelmatig op slijtage. Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om letsel aan de snijoppervlakken en uzelf te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het snijden, houd je vingers uit de snijrichting.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om bacteriegroei te vermijden.
- Vermijd contact met andere metalen voorwerpen tijdens het reinigen om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 13 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen, antislip
- Gewicht: 200 gram
- Geschikt voor professionele en huishoudelijke toepassing

## 4. Installatie en Opstelling

Er is geen complexe installatie benodigd voor dit mes. Volg de onderstaande richtlijnen voor veilig gebruik:

- Zorg ervoor dat uw werkruimte schoon en georganiseerd is.
- Controleer of de snijplank stabiel is voordat u begint met snijden.
- Plaats het mes op de snijplank en zorg ervoor dat er voldoende ruimte beschikbaar is om te snijden.

## 5. Gebruik

- Pak het mes met een stevige grip vast bij de handgreep.
- Plaats het vlees op de snijplank en begin voorzichtig met snijden langs het bot.
- Gebruik een licht draaiende beweging om het vlees van het bot te scheiden.
- Zorg ervoor dat u altijd met de snijkant naar beneden snijdt.

## 6. Reinigen en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild schoonmaakmiddel onmiddellijk na gebruik.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen en harde schuring om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek voordat u het opbergt.
- Sla het mes op in een meshouder of aan een magneetstrip om beschadiging te voorkomen.
- Laat het mes niet weken in water om corrosie te vermijden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: slijp het mes met een slijpstaaf of een slijper.
- Handvat glijdt uit de hand: controleer of de handgreep schoon en droog is.
- Vlekken op het lemmet: gebruik een staalborstel of schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om hardnekkige vlekken te verwijderen.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi oude of beschadigde messen op een verantwoorde manier weg.
- Breng het mes naar een lokale recyclingfaciliteit die gespecialiseerd is in metalen.
- Zorg ervoor dat het mes goed verpakt is om letsel te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar Superior F. Dick 13 cm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Deshuesar Superior F. Dick de 13 cm. Este cuchillo es una herramienta de alta calidad diseñada para profesionales en la industria culinaria. Su diseño ergonómico y hoja afilada permiten un corte preciso y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado solamente para el deshuesado y corte de carne. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al Manejar: Mantenga la hoja alejada de los dedos y otras partes del cuerpo. Use siempre un soporte adecuado al cortar.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda para evitar daños y accidentes.
- Mantenimiento de la Hoja: Afile la hoja regularmente con un afilador de cuchillos adecuado para mantener su eficacia.
- Peligro de Cortes: La hoja es extremadamente afilada. Siempre manipule con precaución.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Longitud de la Hoja: 13 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mangera: Plástico anti-deslizante
- Uso Previsto: Para deshuesar y filetear
- Peso: 200 g

## 4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación previa. Simplemente retírelo de su envase y estará listo para su uso. Se recomienda no quitar la funda de protección de la hoja hasta que esté preparado para usarlo.

## 5. Operación

Para operar el cuchillo de deshuesar:

- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y segura.
- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Realice cortes suaves y controlados, utilizando la punta y el borde del cuchillo para guiarse a través de la carne y los huesos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua durante largos períodos.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave para evitar la corrosión.
- Mantenimiento: Para mantener la hoja afilada, utilice un afilador de buena calidad y afile regularmente.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, verifique el estado de afilado y afile si es necesario.
- Si se presenta corrosión en la hoja, revise los hábitos de limpieza y almacenamiento. Asegúrese de que esté seco y limpio después de cada uso.

## 8. Eliminación

- Este producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de artículos de acero inoxidable y utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Cuchillo de Deshuesar Superior F. Dick. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau à Désosser Superior F. Dick 13 cm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Désosser Superior de F. Dick. Ce produit est conçu pour les professionnels de la restauration et les amateurs de cuisine. Sa lame de haute qualité assure une performance optimale lors du désossage et découpage de vos aliments.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et sûre.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Inspectez régulièrement la lame pour toute usure ou dommage avant chaque utilisation.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination d'aliments.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Marque: F. Dick
- Type de produit: Couteau à désosser
- Longueur de la lame: 13 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Antidérapante pour une prise en main sécurisée
- Utilisation: Idéal pour le désossage de viandes, de poissons, etc.

### 4. Installation et Montage

Le Couteau à Désosser Superior ne nécessite pas d'installation. Déballez soigneusement le couteau de son emballage. Vérifiez que le produit ne présente aucun dommage. Si des pièces semblent manquantes ou endommagées, veuillez contacter le service client avant utilisation.

### 5. Utilisation

Pour utiliser le couteau:

- Tenez fermement le couteau par la poignée.
- Utilisez un mouvement de la lame pour désosser ou découper, en suivant la courbure de la viande.
- Ne forcez pas la lame. Laissez-la faire le travail en vous aidant de mouvements fluides.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le couteau avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle, car cela peut endommager le manche.
- Séchez toujours le couteau avec un chiffon propre.
- Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir une performance optimale.

### 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec le couteau:

- La lame ne coupe pas correctement: vérifiez l'affûtage de la lame.
- La poignée glisse: assurez-vous qu'elle est propre et exempte de graisse.
- Pour toute autre question, veuillez contacter notre service client.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Pour vous débarrasser de l'outil de manière responsable, consultez les réglementations locales sur le recyclage des métaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Disosso Superiore F. Dick - 13 cm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Disosso Superiore F. Dick è progettato per garantire precisione e sicurezza durante la disossatura. Realizzato con materiali di alta qualità, offre una lunga durata e prestazioni eccellenti in ambito professionale e domestico.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare una protezione adeguata quando si maneggia il coltello.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure o abrasive.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello smussato è più pericoloso.
- Lavare il coltello a mano e non utilizzare in lavastoviglie per preservare il materiale della lama.
- Non tentare di riparare un coltello danneggiato o incrinato; contattare un professionista per la sostituzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 13 cm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: plastica ergonomica
- Peso: 150 g
- Colore: nero con finitura lucida

## 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
2. Assicurarsi che la lama non sia danneggiata o scolorita.
3. Se necessario, affilare la lama utilizzando un affilacoltelli appropriato.
4. Posizionare il coltello in un luogo sicuro e facilmente accessibile, lontano da fonti di umidità.

## 5. Funzionamento

- Impugnare il manico in modo fermo e sicuro.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati durante il disosso.
- Non esercitare una forza eccessiva; lasciarsi guidare dalla lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama a mano subito dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie.
- Conservare in un luogo asciutto e utilizzare un astuccio protettivo se disponibile.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama presenta segni di ruggine, pulire con un prodotto specifico per metalli.
- Se il coltello è smussato, procedere ad affilarlo.
- Se il manico è allentato, contattare l'assistenza clienti per la riparazione.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali relative ai rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici; riciclare i materiali quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania