

# 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: ALLZMFD13

### F. DICK Red Spirit - utility knife - 13cm



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

# EN ENGLISH

## # F. Dick Red Spirit Utility Knife 13cm Manual

### 1. General Information

The F. Dick Red Spirit Utility Knife 13cm is designed for precision cutting in various culinary tasks. Its sharp blade and ergonomic handle ensure efficiency and comfort during use, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- General Use: Always handle the knife with care. Keep the blade away from fingers and body.
- Cutting Surface: Use a cutting board to prevent damage to surfaces and to avoid dulling the blade.
- Not for Children: This product is not intended for use by children. Keep out of reach of children.
- Injuries: If you cut yourself, clean the wound immediately and seek medical attention if necessary.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental injury.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use. Avoid soaking the knife in water for long periods to preserve the handle's integrity.

### 3. Product Specifications

- Total Length: 25.3 cm
- Blade Length: 13 cm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.14 kg
- Color: Red

### 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully open the packaging and remove the knife. Inspect for any damage.
- Handle Check: Ensure the handle is secure and fits comfortably in your hand.
- No Assembly Required: This utility knife is pre-assembled and ready for use upon unboxing.

### 5. Operation

- Cutting Technique: Use smooth, controlled motions. Avoid excessive force which may lead to loss of control.
- Knife Positioning: Hold the knife at a slight angle against the food for better cutting effectiveness.
- Maintaining Sharpness: Regularly hone the blade using a honing steel to maintain its sharpness for optimal performance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Only: Wash the knife by hand using mild detergent and a non-abrasive sponge. Avoid using a dishwasher.
- Dry Immediately: Wipe the knife dry with a clean cloth to prevent rusting.
- Sharpening: Periodically sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool to prolong the knife's lifespan.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not slice easily, it may need sharpening.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer service for advice, as it should remain secure during use.
- Cleaning Stains: For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the affected area.

### 8. Disposal

- Safe Disposal: When disposing of the knife, wrap it securely in cardboard to prevent injury. Follow local regulations for sharp objects. Do not place in recycling bins.

### 9. Contact

For any inquiries or support, 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 Red Spirit Universalmesser 13cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Red Spirit Universalmessers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal zum Schneiden, Zerkleinern und Vorbereiten von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Universalmesser nur zu seinem vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile fern von der Klinge bleiben.
- Schneiden Sie immer auf stabilen Oberflächen, um ein Ausrutschen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen und ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: F. Dick Red Spirit Universalmesser
- Klingenlänge: 13 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 120 g
- Farbe: Rot

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Universalmesser vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie das Messer an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche, idealerweise in einem Messersatz oder einer Halterung, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Es ist keine weitere Installation erforderlich.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand sicher.
- Verwenden Sie die nicht-dominante Hand, um das Schneidgut zu führen, während Sie das Messer mit kontrollierten Bewegungen führen.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden in die richtige Richtung zu arbeiten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Öffnen von Dosen oder als Hebelwerkzeug.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser mit milder Seife.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch; vermeiden Sie scharfe Reinigungswerkzeuge, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer nicht scharf genug ist, ziehen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schärfergerät nach.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Rost auf der Klinge, setzen Sie das Messer nicht mehr ein und kontaktieren Sie den Hersteller.
- Bei unangenehmen Gerüchen oder Rückständen, führen Sie eine gründliche Reinigung durch.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände.
- Beachten Sie, dass scharfe Klingen die Müllabfuhr gefährden können; verpacken Sie das Messer sicher, bevor Sie es entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick Red Spirit Universalmesser entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Red Spirit Utility Knife 13 cm

## 1. Algemene Informatie

De F. Dick Red Spirit Utility Knife van 13 cm is een hoogwaardig keukengereedschap, ideaal voor verschillende snijtaken in de keuken. Het mes is ontworpen voor zowel professionele chefs als thuiskeoks die op zoek zijn naar precisie en duurzaamheid in hun keukenuitrusting.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp en moet met voorzichtigheid worden behandeld.
- Gebruik altijd een snijplank tijdens het snijden om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Inspecteer het mes regelmatig op beschadigingen en slijtage. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Bewaar het mes op een veilige plek of in een messenblok om accidents te voorkomen.
- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en vermijd het inmaken van scherpe randen.

## 3. Productspecificaties

- Totale lengte: 24,5 cm
- Snijlengte: 13 cm
- Snijblad: RVS
- Handgreep: Kunststof, ergonomisch gevormd
- Gewicht: 120 gram

## 4. Opzetten en Installatie

De F. Dick Red Spirit Utility Knife vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes visueel op beschadigingen of gebreken.
3. Plaats het mes in een messenblok of een veiligheidscover om beschadiging en ongelukken te voorkomen.

## 5. Bediening

- Grijp het mes stevig bij de handgreep.
- Gebruik een geschikte snijtechniek om de gerechten veilig en efficiënt te snijden.
- Snijd altijd van u af en vermijd een vochtige grip om uitglijden te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek om zijn levensduur te verlengen.
- Laat het mes niet in een afwasmachine, omdat dit de kwaliteit kan aantasten.

## 7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het mes nog steeds scherp is.
- Indien nodig, laat het mes slijpen door een professional.
- Bij zichtbare beschadigingen aan het blad, stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet weg in het reguliere huishoudelijk afval.
- Neem het mes mee naar een lokale afvalverwerkingsfaciliteit die gevaarlijk of scherp afval aanneemt.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van scherpe voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Utilidad F. Dick Red Spirit 13 cm

## 1. Información General

El Cuchillo de Utilidad F. Dick Red Spirit de 13 cm es una herramienta de cocina profesional diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en el corte y la preparación de alimentos. Su hoja afilada y duradera está fabricada con acero de alta calidad, mientras que su diseño ergonómico garantiza un manejo cómodo y seguro.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado únicamente para la preparación de alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- **Cuidado y Mantenimiento:** Mantenga el cuchillo limpio y seco después de cada uso. Un cuchillo húmedo puede ser peligroso.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda protectora. Nunca lo deje a la vista de niños.
- **Corte Seguro:** Al utilizar el cuchillo, mantenga los dedos alejados de la hoja. Siempre corte sobre una superficie adecuada y estable.
- **Afilado:** Afile el cuchillo regularmente pero con cuidado. Utilice un afilador apropiado y siga las instrucciones para evitar accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 13 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Material del mango: Polipropileno
- Color: Rojo
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

El cuchillo F. Dick Red Spirit no requiere instalaciones complicadas. Siga estos pasos para su uso inicial:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave la hoja con agua caliente y detergente suave.
3. Seque adecuadamente con un paño limpio.
4. Para un uso óptimo, asegúrese de que el cuchillo esté afilado antes de su primer uso.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que los dedos no estén en la trayectoria de la hoja.
- Utilice un movimiento controlado y firme al cortar, asegurándose de aplicar la presión adecuada en función del alimento que esté manipulando.
- Evite movimientos excesivos que puedan comprometer la precisión del corte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua caliente y detergente después de cada uso. No lo sumerja en agua durante largos períodos.
- **Secado:** Seque con un paño limpio inmediatamente después de lavar.
- **Mantenimiento:** Afile regularmente y revise la hoja en busca de daños. Un cuchillo bien cuidado prolongará su vida útil.

## 7. Solución de Problemas

- **Corte ineficaz:** Si el cuchillo no corta bien, es posible que necesite afilarse.
- **Ruidos o vibraciones al cortar:** Asegúrese de usar una superficie de corte adecuada y estable.
- **Sensación incómoda en mano:** Verifique que está sosteniendo el cuchillo correctamente. Si persiste la incomodidad, deje de usarlo y consulte a un profesional.

## 8. Eliminación

Este producto es un utensilio de acero. Al final de su vida útil, recicle el cuchillo de acuerdo con las normativas de reciclaje de metales en su área. No lo deseche en residuos domésticos.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, puede contactarnos a:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU UTILE RED SPIRIT F.DICK 13CM

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau utile Red Spirit de F.Dick. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle avec une grande qualité de fabrication et de performance. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer un fonctionnement sûr et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher la lame avec les mains nues pour éviter les coupures.
  - Inspectez régulièrement le couteau pour détecter des signes d'usure ou de dommages, et remplacez-le si nécessaire.
- Ne jamais laisser un couteau non surveillé lorsqu'il est utilisé.
- Utilisez un protège-lame lors du rangement pour éviter les accidents.

### 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Longueur de la lame : 13 cm
- Type de lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique anti-dérapant
- Poids : 160 g
- Couleur : Rouge
- Utilisation recommandée : Viande, légumes, et autres aliments.

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de l'emballage avec précaution.
2. Inspectez la lame et la poignée pour tout dommage.
3. Si nécessaire, nettoyez la lame avec un chiffon humide.
4. Placez le couteau sur une surface de travail sûre et stable.
5. Assurez-vous que votre espace de travail est dégagé pour éviter les accidents.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par sa poignée tout en gardant les doigts éloignés de la lame.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper les aliments, en appliquant une pression constante.
- Ne forcez pas la lame à travers des aliments trop durs.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas immerger le couteau dans l'eau ou le laisser tremper.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Rangez le couteau dans un endroit sec et sûr, de préférence avec un protège-lame.

### 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiseur de couteau pour restaurer le tranchant.
- En cas de signe de rouille, nettoyez la lame avec un produit de nettoyage doux et appliquez une fine couche d'huile alimentaire pour la protéger.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Envisagez de le recycler auprès d'un centre de recyclage approprié. Veillez à ne pas blesser d'autres personnes lors de l'élimination.

### 9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le couteau utile Red Spirit de F.Dick. Profitez de votre expérience de coupe !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Coltello Universale F. Dick Red Spirit da 13 cm. Questo coltello è progettato per i professionisti del settore culinario e per gli appassionati della cucina. Si caratterizza per la sua lama affilata e maneggevole, ideale per una varietà di applicazioni in cucina.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e piana.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Durante l'uso, prestare attenzione a non ferirsi.
- Non lasciare mai il coltello in ammollo in acqua.
- Utilizzare utensili appropriati per la preparazione degli alimenti.
- Seguire sempre le istruzioni di pulizia e manutenzione per garantire la massima sicurezza e longevità del prodotto.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: F. Dick Red Spirit
- Lunghezza della lama: 13 cm
- Tipo di lama: acciaio inox
- Manico: plastica ergonomica
- Peso: leggero per un facile utilizzo
- Colore: rosso brillante
- Adatto per: professionisti della ristorazione e uso domestico

### Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e priva di difetti. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un astuccio protettivo.

### Operazione

- Prima dell'uso, assicurarsi che le mani siano pulite e asciutte.
- Impugnare il coltello per il manico ergonomico.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per tagliare.
- Non forzare la lama; lasciare che il peso del coltello faccia il lavoro.
- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano per preservare la lama.

### Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido.
- NON rimuovere la lama in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama; affilare utilizzando una pietra per affilare o un'affilatrice di qualità.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la lama appare danneggiata, non utilizzare e contattare l'assistenza.
- In caso di difficoltà nel taglio, verificare se la lama è affilata e ripristinare l'affilatura se necessario.

### Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici, ma portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

### Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania