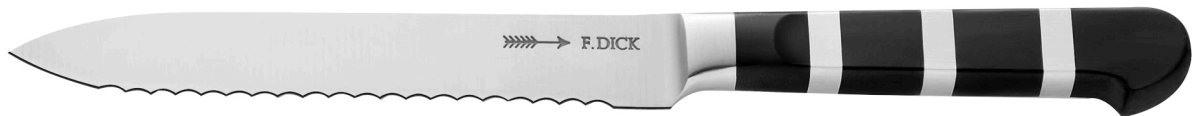


ggmgastro

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: ALZWMFD

F. DICK 1905 - utility knife - 13cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Utility Knife (13cm)

General Information

The F. Dick 1905 Utility Knife is a versatile kitchen tool designed for a wide range of food preparation tasks. With a 13cm blade, it combines quality craftsmanship with efficient functionality, making it ideal for slicing, dicing, and general cutting needs. This knife is manufactured in Germany and adheres to high standards of quality and safety.

Safety Information

- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid injuries. Always cut away from the body.
- Proper Use: Use the utility knife solely for its intended purpose. Avoid using it to cut materials other than food.
- Storage: Store the knife in a secure location, out of reach of children. Use a knife block or sheath for safe storage.
- Inspection: Regularly check for damage or dullness. A dull knife requires more force, increasing the risk of accidental injury.
- Safety Equipment: Consider using cut-resistant gloves when handling or using the knife, especially during food preparation.
- Cleaning: Do not put the knife in a dishwasher. Clean it by hand to maintain the integrity of the blade and handle.

Product Specifications

- Model: F. Dick 1905 Utility Knife
- Blade Length: 13 cm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic, slip-resistant handle
- Weight: Lightweight for easy use and maneuverability

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Be cautious of the sharp blade.
2. Initial Inspection: Inspect the knife for any signs of damage or defects. Ensure that the blade is securely attached to the handle.
3. Safety Check: Test the knife's grip to ensure the handle is comfortable and secure in your hand.

Operation

1. Grip the Knife: Hold the knife with your dominant hand. Ensure a firm grip on the handle.
2. Cutting Technique: Position the food item securely on a cutting board. Use a smooth, controlled motion to slice or chop, applying even pressure.
3. Cleaning During Use: After cutting, use a gentle cloth to wipe the blade if needed to avoid cross-contamination.

Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Clean the knife immediately after use with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive materials that could scratch the blade.
- Drying: Always dry the knife thoroughly to prevent rust. Store in a dry place.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or a professional sharpening service to maintain its cutting effectiveness.

Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut effectively:
 - Sharpen the blade.
 - Use the appropriate sharpening tool and techniques.
- Loose Handle: If the handle feels loose or unstable:
 - Stop using the knife immediately.
 - Inspect for any visible damage or wear.
 - Contact customer support if necessary.

Disposal

- Safe Disposal: If the knife needs to be disposed of, wrap the blade securely in thick cardboard or bubble wrap, and place it in a puncture-proof container. Do not discard the knife in regular waste to prevent injury.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the F. Dick 1905 Utility Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick 1905 Utility Knife 13 cm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick 1905 Utility Knife entschieden haben. Dieses Produkt wurde für professionelle und private Anwendungen entwickelt und bietet herausragende Qualität und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer ist scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Produkt äußerst vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder feuchten Oberflächen während des Gebrauchs, um Rutschgefahr zu minimieren.
- Überprüfen Sie das Messer vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Nutzen Sie stets einen geeigneten Schneideuntergrund und schneiden Sie nicht auf harten Oberflächen, um Beschädigungen des Messers zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 13 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Verwendung: Vielseitig einsetzbar in der Lebensmittelverarbeitung

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick Utility Knife benötigt keine besondere Installation. Vor der ersten Verwendung:

- Entfernen Sie vorsichtig die Schutzverpackung.
- Reinigen Sie die Klinge mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich ab, um Korrosion zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren.
- Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte durch. Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, um die Klinge und den Griff nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Messer stumpf wird, verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Messerabziehstahl, um die Klinge zu schärfen.
- Bei Anzeichen von Rost reinigen Sie die Klinge mit einer milden Edelstahlpolitur.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Verpackungsmaterialien sind entsprechend den örtlichen Recyclingrichtlinien zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Utility Knife 1905 (13 cm)

1. Algemene Informatie

De F. Dick Utility Knife 1905 is een hoogwaardig keukengereedschap, ontworpen voor precisie en efficiëntie in de keuken. Dit mes, met een lemmet van 13 cm, is ideaal voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten. Het is vervaardigd uit duurzaam staal en biedt een uitstekende snijkwaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor de bedoelde doeleinden en vermijd het snijden van harde oppervlakken die de scherpte van het lemmet kunnen aantasten.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om ongevallen te voorkomen.
- Grip het mes stevig vast en snijd away van uw lichaam.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage en vervang het indien nodig.
- Reinig het mes voor en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: F. Dick
- Model: 1905 Utility Knife
- Lemmetlengte: 13 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Afmetingen: 13 cm x 2 cm x 0,5 cm
- Gewicht: 150 gram
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

- Dit mes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Voor optimaal gebruik, zorg ervoor dat het mes goed geslepen is.
- Bewaar het mes in een beschermhoes of op een veilige plek om beschadiging te voorkomen.

5. Bediening

- Neem het mes altijd vast bij de hoofdkant van het handvat.
- Zorg dat uw hand droog is om uitglijden te voorkomen.
- Snijd vakkundig door ingrediënten met een gelijkmatige druk en beweging.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met warm water en milde afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plaats, weg van vocht.
- Controleer regelmatig de scherpte en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte van het lemmet en slijp het indien nodig.
- Probleem: Het mes is roestig.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg voor een droge opslag.

8. Afvalverwerking

- Dit product bevat materialen die niet bij het huisvuil mogen worden weggegooid.
- Neem het mes mee naar een recyclingpunt of volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van metaalproducten.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Utility F. Dick 1905 de 13cm

1. Información General

El cuchillo Utility F. Dick 1905 de 13 cm es una herramienta diseñada para profesionales en la industria gastronómica. Su alta calidad y precisión hacen de este cuchillo una elección ideal para cortar, picar y preparar alimentos en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Exclusivo:** Este cuchillo está destinado únicamente para el corte de alimentos. No usar para otros fines.
- **Cuchillas Afiladas:** Manejar con cuidado; las cuchillas son extremadamente afiladas. Mantener fuera del alcance de los niños.
- **Protección Personal:** Se recomienda el uso de guantes de corte y una superficie de trabajo estable y antideslizante.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seguro, utilizando un bloque de cuchillos o fundas protectoras.
- **Inspección Regular:** Verifique regularmente el estado del cuchillo y afile cuando sea necesario. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso de manejar.
- **Resistencia a la Corrosión:** Mantener seco y limpio para evitar la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Longitud de la cuchilla:** 13 cm
- **Material de la cuchilla:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomico, anti-deslizante
- **Peso:** 150 g
- **Origen:** Fabricado en Alemania

4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire el cuchillo del embalaje con cuidado.
- **Verificación:** Inspeccione el cuchillo por posibles daños.
- **Zona de Trabajo:** Coloque el cuchillo en una superficie plana y limpia, preferiblemente sobre una tabla de cortar.

5. Operación

- **Uso del Cuchillo:** Sostenga el mango firmemente y corte siguiendo una línea recta. Utilice el cuchillo para diversas tareas de corte según sea necesario.
- **Técnica de Corte:** Asegúrese de utilizar la técnica de corte adecuada (corte en movimiento hacia adelante) para evitar lesiones.
- **Seguridad al Cortar:** Mantenga los dedos lejos de la trayectoria del cuchillo al cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Después del Uso:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso.
- **No Usar Lavajillas:** No se recomienda lavar en lavavajillas para evitar daños a la hoja y el mango.
- **Secado:** Seque completamente con un paño suave antes de guardarlo.
- **Afilado:** Mantenga la cuchilla afilada utilizando una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos.

7. Solución de Problemas

- **Cuchilla Desafilada:** Si la cuchilla no corta bien, afílela adecuadamente.
- **Dificultad en el Manejo:** Verifique el agarre; asegúrese de que el mango esté limpio y seco.
- **Ruidos Inusuales al Cortar:** Revise la superficie de la tabla de cortar; podría estar causando vibraciones.

8. Eliminación

- **Reciclaje:** Al final de su vida útil, el cuchillo debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales. Consulte a su servicio de reciclaje local para obtener información sobre la disposición adecuada del acero inoxidable.
- **No Desechar en Basura Común:** Para seguridad, no tire el cuchillo en la basura normal debido a su afilada hoja.

9. Contacto

Para consultas adicionales o soporte, por favor contáctenos a:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su elección del cuchillo Utility F. Dick 1905 y esperamos que le proporcione un excelente rendimiento en su cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

F. Dick 1905 Couteau Utilitaire 13 cm

1. Informations Générales

Le couteau utilitaire F. Dick 1905 de 13 cm est conçu pour un usage professionnel et domestique. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il assure une performance optimale et une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

Avertissements :

1. Toujours manipuler le couteau avec précaution. Tenez le couteau par le manche, jamais par la lame.
2. Gardez le couteau hors de portée des enfants.
3. Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
4. Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager la lame.
5. Assurez-vous que le couteau est propre et sec avant de le ranger.

Conseils de Sécurité :

- Évitez les mouvements brusques lors de la découpe.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un professionnel de la santé si nécessaire.

3. Vue d'Ensemble et Caractéristiques Techniques

- Longueur de la lame: 13 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: Polypropylène
- Poids: 150g
- Utilisation: Couteau utilitaire pour la découpe de divers aliments

4. Installation et Configuration

Le couteau utilitaire F. Dick ne nécessite pas d'installation. Toutefois, pour garantir une utilisation optimale :

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles sur la lame ou le manche.
3. Lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
4. Séchez-le avec un chiffon propre.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le couteau, tenez-le fermement par le manche.
- Placez la lame sur l'aliment à couper et appliquez une pression douce.
- Suivez un mouvement de va-et-vient pour une coupe efficace.
- Après utilisation, nettoyez-le comme décrit dans la section nettoyage.

6. Nettoyage et Entretien

1. Lavez le couteau à la main avec du savon et de l'eau chaude.
2. Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la lame.
3. Séchez entièrement avec un chiffon propre pour éviter la corrosion.
4. Pour maintenir l'aiguisement, utilisez un aiguiser de couteaux adapté.

7. Résolution des Problèmes

Problème: Lame émoussée

Solution: Utilisez un aiguiser de couteaux de qualité pour restaurer le tranchant.

Problème: Inconfort lors de la manipulation

Solution: Vérifiez si la main est propre et sèche. Si le problème persiste, envisagez de porter des gants.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau usagé avec les déchets ménagers.
- Consultez les normes locales pour l'élimination des articles métalliques.
- Si possible, réutilisez ou recyclez le couteau en suivant les règles de recyclage de votre localité.

9. Contact

Pour toute question ou souci, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau utilitaire F. Dick 1905 !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Universale F. Dick 1905 (13 cm)

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Coltello Universale F. Dick 1905. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina e soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per attività non conformi alle linee guida del produttore.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello su superfici adatte, evitando superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Mantenere sempre la lama affilata; una lama smussata richiede più forza e aumenta il rischio di infortuni.
- Non utilizzare il coltello se presenta segni di danno o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello Universale F. Dick 1905
- Lunghezza lama: 13 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in materiale anti-scivolo per una presa sicura
- Chiusura: Fissa
- Peso: 120 gr

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello Universale F. Dick 1905 non richiede una particolare installazione. Si consiglia di:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili sulla lama o sul manico.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima di utilizzare il coltello.

5. Funzionamento

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che sia ben affilato.
- Posizionare l'ingrediente su una superficie piana e stabile.
- Impugnare saldamente il manico e affondare la lama nell'ingrediente con un movimento di taglio deciso.
- Evitare di fare pressione eccessiva per prevenire lesioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e un sapone delicato subito dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non lavare in lavastoviglie poiché può danneggiare la lama e il manico.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra affilatrice o un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello smussato: Utilizzare un affilatore per riportare la lama al suo stato ottimale.
- Manico danneggiato: Contattare il servizio clienti per una sostituzione o riparazione.
- Rumore durante il taglio: Verificare che la superficie di taglio sia appropriata; evitare superfici dure.

8. Smaltimento

- Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Si consiglia di avvolgere la lama in carta o altre protezioni per evitare lesioni durante lo smaltimento.
- Il coltello non è riciclabile e deve essere smaltito come rifiuto residuo.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, supporto o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania