

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: ASMGFD15

F. DICK ProDynamic boning knife with yellow handle - 15cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick ProDynamic Boning Knife with Yellow Handle (15 cm)

1. General Information

The F. Dick ProDynamic Boning Knife is designed specifically for boning and is an essential tool for chefs and culinary professionals. With a 15 cm blade, this knife offers precision in meat processing, allowing for delicate cuts and effective separation of meat from bone. Its ergonomic yellow handle ensures a secure grip and easy identification in a busy kitchen environment.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade. Utilize a cutting board to stabilize your work surface.
- Knife Handling: Do not attempt to catch a falling knife. Always handle the knife by its handle; avoid touching the blade.
- Storage: Store the knife securely in a designated knife block or sheath to prevent accidents.
- Child Safety: Keep knives out of the reach of children. Ensure children are supervised if present in the kitchen.
- Maintenance Safety: Always use a stable surface when honing or sharpening the blade.

3. Product Specifications

- Product Name: F. Dick ProDynamic Boning Knife
- Blade Length: 15 cm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Synthetic, yellow
- Weight: 150 grams
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

No installation is required for the F. Dick ProDynamic Boning Knife. However, follow these steps for optimal usage:

1. Unpack the knife from its packaging.
2. Inspect the knife for any visible damage or defects.
3. Clean the knife with warm, soapy water and dry it thoroughly before first use.
4. Ensure you have an adequate and stable workspace for cutting.

5. Operation

1. For boning meats, position the meat securely on a cutting board.
2. Hold the knife by the handle, maintaining a firm grip.
3. Use short, controlled strokes to separate the meat from the bone, leveraging the knife's sharp blade.
4. Avoid excessive force to prevent damage to the blade.
5. After use, rinse the knife under warm water and dry it completely.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with warm, soapy water.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which may scratch the blade.
- Do not place the knife in the dishwasher to maintain quality and integrity.
- Regularly hone the blade with a sharpening steel to keep it sharp.
- Store the knife in a safe place to prevent damage to the blade.

7. Troubleshooting

- Knife Dullness: If the knife feels dull, use a honing steel to realign the edge or consider professional sharpening.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer support for assistance.
- Corrosion or Stains: To remove any stains, clean with a mixture of vinegar and water. Ensure complete drying afterward.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. Do not throw it in regular waste.
- Wrap the knife securely in cardboard or a similar material.
- Consider taking old knives to a recycling center that accepts metal items.

9. Contact

For more information or assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das F.Dick ProDynamic Ausbeinmesser mit gelbem Griff, 15 cm

1. Allgemeine Informationen

Das F.Dick ProDynamic Ausbeinmesser ist ein hochqualitatives Küchenwerkzeug, das für professionelle Köche und Hobby-Küchenmeister entwickelt wurde. Mit einer Klingenlänge von 15 cm eignet sich dieses Messer ideal zum Ausbeinen von Fleisch und für präzise Schneidarbeiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Dieses Messer ist scharf. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und Lagerung. Verwenden Sie stets eine geeignete Schneideunterlage.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, fern von Kindern. Eine Messerblock oder eine Sichthülle ist empfehlenswert.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder die Verwendung in der Spülmaschine, da dies die Klinge schädigen kann.
- Körperliche Sicherheit: Wenn Sie das Messer verwenden, achten Sie darauf, dass Ihre Finger und Hände von der Klinge ferngehalten werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reparatur: Versuchen Sie nicht, beschädigte Messer selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Hersteller für Unterstützung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: F.Dick ProDynamic Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 15 cm
- Material der Klinge: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Künstliche Kautschuk
- Farbe des Griffs: Gelb
- Gewicht: ca. 150 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernung aus der Verpackung: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, sich nicht an der Klinge zu schneiden.
2. Sichtprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Produktionsfehler vor der ersten Benutzung.
3. Lagerplatz: Wählen Sie einen geeigneten Ort in Ihrer Küche für die Aufbewahrung Ihres Messers, idealerweise in einem Messerblock oder einer Sichthülle.

5. Bedienung

Um das Messer zu benutzen:

1. Halten Sie den Griff fest und sicher.
2. Führen Sie die Klinge mit einer gleichmäßigen Schneidbewegung durch das Fleisch.
3. Verwenden Sie keine übermäßige Kraft, sondern lassen Sie die Schärfe des Messers für einen sauberen Schnitt sorgen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die optimale Schnittleistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls.
- Problem: Klinge beschädigt.
 - Lösung: Setzen Sie sich mit dem Hersteller in Verbindung, um Reparatur- oder Austauschmöglichkeiten zu besprechen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Achten Sie darauf, sich selbst und andere durch eine sichere Handhabung während der Entsorgung nicht zu verletzen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Prodynamic Ontbeenschuiver met Gele Handgreep - 15 cm

1. Algemene Informatie

De F. Dick Prodynamic ontbeenschuiver met een meslengte van 15 cm is ontworpen voor professionele koks en vleesverwerkers. Dit mes maakt het ontbenen van vlees eenvoudig en efficiënt dankzij de scherpe en flexibele lemmet.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes altijd buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes wordt gebruikt op een stabiele snijplank.
- Snijd weg van uw lichaam en gebruik een veilige grip.
- Controleer regelmatig of het lemmet niet beschadigd is. Gebruik geen beschadigd mes.
- Reinig het mes direct na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig in een meshouder of beschermhuls als het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Artikelnummer: ASMGFD15
- Lengte mes: 15 cm
- Kleur handgreep: Geel
- Materiaal handgreep: Kunststof
- Type lemmet: Flexibel en meervoudig geslepen
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

4. Setup en Installatie

- Neem het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat u een stevig, schoon oppervlak heeft om uw snijwerk uit te voeren.
- Gebruik een stabiele snijplank van een geschikt materiaal, zoals hout of kunststof.
- Plaats het mes op de snijplank en zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om te werken.

5. Bediening

- Houd het mes met één hand vast bij de handgreep en ondersteun de vleeskant met uw andere hand.
- Begin met het snijden of ontbenen door van het vlees weg te snijden en gebruik een gelijkmatige druk.
- Zorg ervoor dat het lemmet altijd scherp is voor optimale prestaties.

6. schoonmaken en onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schuursponsjes die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur met een beschermhuls of in een meshouder.

7. Problemen oplossen

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het lemmet scherp is. Slijp indien nodig.
- Bij tekenen van roest, reinig het mes met een roestverwijderaar en breng opnieuw een beschermend laagje aan.
- Als de handgreep beschadigd is, neem contact op met de klantenservice voor vervangingsonderdelen.

8. Afvoer

- Gooi het mes niet in de reguliere afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor instructies over veilige afvoer van scherpe voorwerpen.
- Recycle het mes indien mogelijk, maar zorg ervoor dat het gaat om een veilige manier van recycling zonder risico voor anderen.

9. Contact

Voor vragen of problemen, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo Deshuesador F. Dick ProDynamic con Mango Amarillo 15cm

1. Información General

El cuchillo deshuesador F. Dick ProDynamic es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el deshuese en la preparación de carnes. Su mango ergonómico y la hoja afilada permiten un corte preciso y eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para el deshuese de carne. No lo utilice para otros fines.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre maneje el cuchillo con cuidado y evite el contacto con la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro donde no pueda caerse o dañar a otros.
- Mantenimiento: Revise periódicamente la afiladura de la hoja y evite aplicar excesiva presión al cortar para prevenir accidentes.
- Lesiones: En caso de cortarse, limpie la herida, aplique un vendaje y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: ProDynamic
- Tipo: Cuchillo deshuesador
- Longitud de la hoja: 15 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico amarillo ergonómico
- Usos: Corte y deshuese de carne

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Sin embargo, asegúrese de:

- Afilado: Afile la hoja con un afilador adecuado si es necesario antes del primer uso.
- Revisión: Inspeccione la hoja y el mango para asegurarse de que no haya daños.

5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango, asegurándose de que la hoja esté orientada hacia abajo.
- Realice cortes controlados eligiendo el ángulo adecuado para el tipo de carne que desee deshuesar.
- Aplique presión uniforme y evite forzar el cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después de su uso. No lo sumerja en agua durante largos períodos.
- Secado: Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afilado: Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja no corta adecuadamente.
Solución: Afile la hoja con un afilador.
- Problema: El mango se siente suelto.
Solución: Verifique si hay daños y considere la posibilidad de reemplazarlo si es necesario.

8. Eliminación

Este cuchillo debe ser eliminado de acuerdo a las regulaciones locales sobre desechos de productos de cocina. Consulte con su autoridad local para obtener información sobre la eliminación adecuada de utensilios afilados.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau à Désosser ProDynamic F. Dick avec Poignée Jaune 15 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Désosser ProDynamic F. Dick avec Poignée Jaune de 15 cm. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans la découpe de viandes et autres aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau avec précaution pour éviter les blessures.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que celle prévue.
- Garder les enfants éloignés lors de l'utilisation.
- Toujours tenir le couteau par la poignée, ne jamais toucher la lame.
- Utiliser une planche à découper stable pour éviter tout glissement.
- Porter des gants de protection en cas d'utilisation prolongée.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : Couteau à désosser ProDynamic F. Dick
- Longueur de la lame : 15 cm
- Type de lame : Acier inoxydable
- Poignée : Plastique (jaune)
- Poids : 200 g
- Utilisation : Idéal pour le désossage, la découpe de viande et de poissons

4. Configuration et Installation

- Sortir le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérifier la lame pour toute anomalie. Ne pas utiliser si la lame est endommagée.
- Essuyer la lame avec un chiffon propre et sec avant la première utilisation.
- Installer dans un espace de travail propre et bien éclairé.

5. Utilisation

- Tenir le couteau par la poignée, appliquer une pression douce lors de la coupe.
- Pour le désossage, utiliser la pointe de la lame pour délimiter les os.
- Après utilisation, toujours ranger le couteau dans un endroit sécurisé pour éviter les accidents.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Éviter le lavage au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Après nettoyage, sécher soigneusement la lame avec un chiffon doux.
- Vérifier régulièrement l'état de la lame et aiguiser si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement
Solution : Affûter la lame avec un aiguiser approprié.
- Problème : La poignée semble lâche
Solution : Vérifier l'assemblage, remplacer si nécessaire.

8. Élimination

- Ne pas jeter le couteau dans les ordures ménagères. Éliminez conformément aux réglementations locales pour les déchets d'acier inoxydable.
- Récupérer autant que possible les matériaux recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da disosso F. Dick ProDynamic con manico giallo - 15 cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da disosso F. Dick ProDynamic è progettato per professionisti della gastronomia che richiedono attrezzi di alta qualità. La lunghezza della lama di 15 cm consente una precisione ottimale nel disosso della carne, garantendo risultati eccellenti e un'ergonomia confortevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Della Lama:** Questo coltello è estremamente affilato e deve essere maneggiato con cautela. Non toccare la lama con le mani nude.
- **Archiviazione Sicura:** Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un portacoltelli o una custodia adeguata.
- **Protezione Personale:** Utilizzare guanti da cucina se necessario per evitare tagli. Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- **Condizioni di Uso:** Usare solo su superfici di taglio appropriate. Non utilizzare mai il coltello su superfici dure come pietra o ceramica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Coltello da disosso F. Dick ProDynamic
- **Lunghezza della Lama:** 15 cm
- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile
- **Manico:** Manico in plastica antiscivolo, colore giallo
- **Tipo di Lama:** Flessibile
- **Peso:** 150 g
- **Utilizzo:** Ideale per disosso di carne, pollame e pesce.

4. Setup e Installazione

Non sono richieste installazioni specifiche per l'uso di questo coltello. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e che siano disponibili taglieri idonei per garantire la sicurezza durante il taglio.

5. Operazione

1. Assicurarsi che la lama sia affilata prima dell'uso.
2. Posizionare l'oggetto su un tagliere stabile.
3. Tenere il manico con una presa sicura e utilizzare movimenti controllati.
4. In caso di bloccaggio della lama, non forzare il coltello. Ferma l'operazione e verifica se la lama è danneggiata o necessita di affilatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare bene per evitare la formazione di ruggine.
- Non utilizzare in lavastoviglie per preservare la lama e il manico.
- Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La lama è opaca.
Soluzione: Affilare il coltello con una pietra per affilare o un affilatore manuale.
- **Problema:** Difficoltà a tagliare.
Soluzione: Verificare che il coltello sia pulito, affilato e utilizzato su una superficie di taglio appropriata.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali sullo smaltimento degli oggetti taglienti. È consigliabile avvolgere la lama in materiale protettivo prima di smaltirlo per garantire la sicurezza.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania