

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: AUSBMFD15

F. DICK | Premier Plus - Boning knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F.Dick Premier Plus Boning Knife 15cm

1. General Information

The F.Dick Premier Plus Boning Knife (15cm) is a professional-grade kitchen tool designed for butchering and filleting. Its ergonomic design and high-quality materials enhance comfort and performance in food preparation tasks. This knife is suitable for both professional chefs and home cooking enthusiasts.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knife for its intended purpose. Avoid using it for cutting hard or frozen items.
- Cutting Technique: Keep fingers and other body parts clear of the cutting path. Use a stable cutting board while using the knife.
- Storage: Store in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental cuts and injuries.
- Sharpening: Always handle the knife with care when sharpening. Ensure the blade is securely positioned on the sharpener.
- Distraction: Avoid distractions while using the knife. Do not use when under the influence of alcohol or drugs.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.

3. Product Specifications

- Blade Length: 15 cm
- Blade Material: High Carbon Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic (Polypropylene)
- Weight: 150 g
- Blade Thickness: 2.0 mm
- Edge Type: Straight Edge

4. Setup and Installation

No specific installation required for the use of the F.Dick Premier Plus Boning Knife. However, ensure that the knife is ready for use:

1. Remove the knife from its packaging.
2. Inspect the knife for any visible damage.
3. If necessary, sharpen the blade using a suitable knife sharpener before the first use.

5. Operation

1. Grip: Hold the handle firmly with your dominant hand.
2. Cutting: Position the item to be cut on a stable surface. Guide the knife through the item using smooth, controlled motions. Avoid excessive force.
3. Maintenance Check: Regularly check the cutting edge for sharpness. A dull knife requires more force and increases the risk of accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife in warm, soapy water immediately after use. Do not leave it soaking. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
- Dishwasher: Do not place in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener. Follow the manufacturer's instructions for sharpening angle and technique.

7. Troubleshooting

- Knife Won't Cut Effectively: Check blade sharpness. Sharpen if necessary.
- Rust or Discoloration: This can occur if the knife is not dried properly. Clean and dry immediately after use. If rust appears, use a rust eraser designed for knife care.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use immediately and contact customer service for support.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, disposal must be done responsibly:

- Wrap the blade securely in cardboard or similar material to avoid injury.
- Dispose of in accordance with local regulations for metal waste.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please use the following contact details:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das F. Dick Premier Plus Ausbeinmesser 15 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Premier Plus Ausbeinmessers. Dieses hochwertige Kochmesser wurde für Präzision und Langlebigkeit entwickelt und ist ideal zum Ausbeinen von Fleisch und Fisch geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es von Kindern fern.
- Schneidschutz: Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf ist. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Druck und kann zu Unfällen führen.
- Richtige Handhabung: Tragen Sie beim Umgang mit scharfen Messern immer schnittfeste Handschuhe.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer unmittelbar nach der Benutzung, um Verunreinigungen und mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock, einer Schublade mit Trennwand oder verwenden Sie eine Sicherheitskappe.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: F. Dick Premier Plus Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 15 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 120 g
- Ergonomisches Design: Ja, für komfortable Handhabung

4. Einrichtung und Installation

1. Verpacken Sie das Messer: Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzvorrichtungen.
2. Überprüfen Sie das Messer: Stellen Sie sicher, dass die Klinge keine Beschädigungen aufweist.
3. Lagerort: Wählen Sie einen geeigneten Lagerort in Ihrer Küche, um die Integrität der Klinge zu bewahren.
4. Sicherheitszubehör: Verwenden Sie eine Schnittholz- oder Kunststoffunterlage, um die Klinge zu schützen und Ihre Arbeitsfläche nicht zu beschädigen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer im richtigen Winkel und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, während Sie das Fleisch oder den Fisch schneiden.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um ein Abrutschen und Verletzungen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Geschirrspüler; dies könnte die Klinge und den Griff beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidleistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifgerät.
- Problem: Risse oder Beschädigungen an der Klinge.
- Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Scharfe Klingen sollten sicher verpackt werden, bevor sie in den Abfall gegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick Premier Plus Fileermes 15cm (AUSBMFD15)

1. Algemene Informatie

Het F. Dick Premier Plus Fileermes van 15 cm is een professioneel gereedschap dat ontworpen is voor het fileren en snijden van vlees. Het mes is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal en biedt uitstekende snijprestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het bedoelde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor optimale prestaties en om ongelukken te voorkomen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw handen uit de snijrichting.
- Gebruik een snijplank om beschadiging van oppervlakken en ongelukken te voorkomen.
- Reinig en droog het mes direct na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik de juiste technieken en grip bij het hanteren van het mes.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 15 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Type: Fileermes
- Serie: Premier Plus
- Gewicht: 200 g

4. Opstelling en Installatie

Er is geen specifieke installatie vereist voor dit mes. Volg deze stappen voor een veilige opslag:

- Bewaar het mes in een messenblok of met een beschermkap om de snijkant te beschermen.
- Controleer regelmatig de snijkant en slijp indien nodig.

5. Gebruik

- Voorbereiding: Zorg ervoor dat het mes schoon en scherp is.
- Snijden: Plaats voedsel op een snijplank, houd het mes met een stevige grip en snijd met een gelijkmatige beweging.
- Voor het fileren van vis of vlees, gebruik de flexibiliteit van het mes om nauwkeurige snedes te maken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik regelmatig een slijper voor het behouden van de scherpe snijkant.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer en slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Zorg voor goede reiniging en drogen na gebruik. Gebruik indien nodig een roestverwijderaar.

8. Afvalverwerking

Afhankelijk van lokale voorschriften, kan het mes worden gerecycleerd als het niet meer te gebruiken is. Gooi het mes nooit in de reguliere afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Deshuesador Premier Plus F. Dick 15 cm

1. Información General

El cuchillo deshuesador Premier Plus de F. Dick, con una hoja de 15 cm, está diseñado para facilitar el deshuesado y el trabajo en carnes. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, su diseño ergonómico garantiza comodidad y precisión, ideal tanto para chefs profesionales como para aficionados a la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el deshuesado y el corte de carne. No lo utilice para otros propósitos.
- Cuidado: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Lesiones: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada y evite realizar movimientos bruscos. Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: Premier Plus
- Tipo: Cuchillo deshuesador
- Longitud de la hoja: 15 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Composición del mango: Mango ergonómico antideslizante
- Peso: 150 gramos
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

El cuchillo deshuesador no requiere instalación. Asegúrese de sacar el cuchillo de su envase de forma segura. Revise que no haya daños visibles en la hoja y el mango antes de utilizarlo.

5. Operación

Sostenga el cuchillo con una mano, utilizando el mango ergonómico para realizar cortes precisos. Use movimientos controlados y evite aplicar demasiada presión para prevenir lesiones y daños a la carne. Limpie la hoja con un paño húmedo después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón, y enjuáguelo bajo agua corriente.
- No utilice lavavajillas, ya que puede deteriorar el filo y la calidad del material.
- Seque cuidadosamente con un paño suave después de lavarlo.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener el rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Si el cuchillo no corta eficientemente, asegúrese de afilarlo correctamente.
- Manchas en la hoja: Pueden ser eliminadas con un limpiador de acero inoxidable o con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, siga la normativa local sobre residuos de acero inoxidable. No tire el cuchillo a la basura común. Considere llevarlo a un centro de reciclaje de metales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, puede contactarnos a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Couteau à Désosser F. Dick Premier Plus 15 cm

1. Informations Générales

Le Couteau à Désosser F. Dick Premier Plus de 15 cm est un outil de cuisine professionnel conçu pour la découpe précise de viandes et de poissons. Sa conception ergonomique et son acier de haute qualité garantissent une durabilité et une performance exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et appropriée.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Évitez le contact avec les doigts lors de la coupe pour prévenir les blessures.
- Ne laissez pas le couteau immergé dans l'eau pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez le couteau si la lame est endommagée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 15 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Non spécifié
- Poignée : Ergonomique, antidérapante
- Utilisation : Couteau à désosser pour viande et poisson

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau à Désosser F. Dick est prêt à l'emploi dès son déballage. Assurez-vous que la lame est propre et sèche avant chaque utilisation. Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, de préférence dans un support de couteaux pour le protéger et éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Tenez le couteau avec une prise ferme, en gardant votre pouce et votre index sur la lame pour plus de contrôle. Utilisez des mouvements de va-et-vient sur la zone à couper, en appliquant une légère pression. Quand vous désossez, utilisez la pointe du couteau pour atteindre les zones difficiles.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Aiguissez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

Problème : La lame ne coupe pas correctement.

Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguissez-la à l'aide d'un aiguisseur de couteaux approprié.

Problème : La poignée glisse lors de l'utilisation.

Solution : Assurez-vous que vos mains sont sèches et que la poignée est propre d'huile ou de résidus.

8. Élimination

En fin de vie, le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans l'emballer pour éviter les blessures.

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 - Coltello da disosso F. Dick Premier Plus 15 cm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da disosso F. Dick Premier Plus da 15 cm è progettato per i professionisti della cucina e per gli appassionati di gastronomia. Questo coltello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni eccellenti nel disossare carne e preparare piatti deliziosi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Maneggiare il coltello con cura per evitare tagli o ferite.
- Non immergere il coltello in acqua calda per lunghi periodi.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato prima dell'uso per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza della lama: 15 cm
- Manico: ergonomico e antiscivolo
- Tipo di coltello: coltello da disosso
- Caratteristiche aggiuntive: facile affilatura, resistente alla corrosione

4. Installazione e Setup

Il Coltello da disosso F. Dick non richiede un'installazione particolare. Si consiglia di:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Esaminare la lama per eventuali difetti.
- Lavare la lama con acqua e sapone neutro prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa sicura.
- Utilizzare un tagliere di legno o plastica per evitare di danneggiare la lama.
- Eseguire movimenti netti e controllati quando si disossa la carne.
- Per migliorare la precisione, inclinare leggermente la lama verso il osso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia, poiché potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare sempre il coltello immediatamente dopo il lavaggio per prevenire ruggine o macchie.
- Affilare regolarmente il coltello per mantenere la sua funzionalità.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La lama non affila come dovrebbe.
- Soluzione: Affilare la lama con un affilacoltelli appropriato.
- Problema: La lama presenta macchie di ruggine.
- Soluzione: Pulire la lama con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per rimuovere la ruggine.

8. Smaltimento

Il Coltello da disosso F. Dick deve essere smaltito in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettarlo in modo casuale, poiché potrebbe costituire un pericolo per altre persone.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania