

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: AUSMFD15

F. DICK | 1905 - Boning knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Boning Knife 15cm

1. General Information

The F. Dick 1905 Boning Knife 15cm is an essential tool designed for professional chefs and cooking enthusiasts to precisely separate meat from bone, resulting in enhanced food preparation efficiency. Crafted from high-quality materials, this knife promises durability and excellent cutting performance.

2. Safety Information

- Knife Safety: Always handle the knife with care. Keep the blade away from fingers and other body parts.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or a designated knife block when not in use to prevent accidents.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to reduce the risk of slippage while cutting.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This knife is intended for adult use only.
- Personal Protective Equipment (PPE): Consider using cut-resistant gloves for added protection while using the knife.
- Cleaning Precautions: Ensure the knife is dry before storing. Avoid submerging in water for prolonged periods to prevent rust.

3. Product Specifications

- Brand: F. Dick
- Model: 1905 Boning Knife
- Blade Length: 15 cm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic handle for enhanced grip and comfort
- Weight: 150 grams
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

The F. Dick 1905 Boning Knife requires no installation. It is ready for immediate use upon purchase. To prepare the knife for use:

1. Remove the knife from packaging while carefully avoiding contact with the blade.
2. Rinse the blade with warm water to eliminate any manufacturing residues.
3. Dry the knife thoroughly with a soft cloth before use.

5. Operation

1. Ensure that your work area is clean and has adequate lighting.
2. Position the cutting board securely on a flat surface.
3. Use the knife to separate meat from bone by gripping the handle firmly and guiding the blade along the bone.
4. Always cut away from yourself to ensure safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Hand wash the blade with warm soapy water. Do not place in a dishwasher.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Knife Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a sharpening stone or honer.
- Rust Spots: If rust appears, use a non-abrasive cleaner and a soft cloth to gently buff the affected area, followed by proper drying.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for further assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely wrapped to prevent injury. Follow local regulations for disposal of kitchen knives, which may involve taking them to a designated hazardous waste center.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the F. Dick 1905 Boning Knife 15cm, designed to provide precision and reliability in your culinary adventures.

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das F. Dick 1905 Ausbeinmesser 15cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres F. Dick 1905 Ausbeinmesser. Dieses hochwertige Messer ist für präzise und effiziente Arbeiten in der Küche konzipiert. Es ist ideal für das Ausbeinen und Filetieren von Fleisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Unterlage.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf und intakt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Korrosion und Beschädigung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: F. Dick 1905 Ausbeinmesser
- Klingenlänge: 15 cm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 100g
- Hergestellt in: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung, ohne die Klinge zu beschädigen.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Schnittfläche haben, z. B. ein Schneidebrett.
3. Ein Block oder Halterung ist nicht erforderlich; das Messer ist sofort einsatzbereit.
4. Überprüfen Sie die Klinge auf Schäden oder Mängel, bevor Sie es verwenden.

5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer mit einer festen Hand.
2. Platzieren Sie das zu schneidende Fleisch auf der Schnittfläche.
3. Führen Sie die Klinge in einem kontrollierten Schnitt durch das Fleisch.
4. Verwenden Sie die Spitze des Messers für präzise Schnitte rund um Knochen und Gelenke.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie die Klinge sofort mit einem sauberen Tuch ab, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, fern von anderen Utensilien, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifgerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder höherrangigen Schleifgeräten.
- Problem: Unbequemer Griff.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob Ihre Handhaltung korrekt ist, und passen Sie gegebenenfalls die Technik an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick 1905 Ontbeendingsmes 15 cm

1. Algemene Informatie

Dit F. Dick 1905 ontbeendingsmes met een lengte van 15 cm is ontworpen voor precisiewerk in de keuken, met name voor het ontdoen van vlees van botten. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal, wat zorgt voor een uitstekende duurzaamheid en scherpte.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om te voorkomen dat het mes schade aanricht aan uw werkblad of het zichzelf beschadigt.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het hanteren van het mes om uitglijden te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Als er schade of slijtage is, gebruik het mes dan niet en vervang het indien nodig.
- Bij het schoonmaken, wees voorzichtig rond de scherpe randen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Lengte: 15 cm
- Type: Ontbeendingsmes
- Handle: Ergonomisch ontworpen voor een comfortabele grip
- Kleur: Zilverkleurig

4. Installatie en setup

Het F. Dick 1905 ontbeendingsmes vereist geen specifieke installatie. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

1. Haal het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat u een stevige, stabiele snijplank gebruikt.
4. Plaats het mes op de snijplank bij de handgereedschappen, klaar voor gebruik.

5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier vasthoudt bij het snijden.
- Gebruik de juiste snijtechniek door het mes in een zachte, constante beweging naar beneden te duwen.
- Vermijd krachtigere bewegingen die kunnen leiden tot letsel of slippen.

6. Reiniging en onderhoud

- Was het mes met warm water en milde zeep, gebruik een zachte spons.
- Vermijd de vaatwasser om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een schone, droge doek.
- Sla het mes op een veilige plaats op, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermkap om de snijkant te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Mes glijdt tijdens gebruik: Controleer of uw handen droog zijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Schade aan het mes: Stop het gebruik onmiddellijk en vervang het indien nodig.

8. Afvalverwerking

Als u het mes wilt weggooien, volg dan de plaatselijke richtlijnen voor afvalverwerking. Zorg ervoor dat het mes veilig wordt weggegooid om verwondingen te voorkomen.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar F. Dick 1905 - 15 cm

1. Información General

El cuchillo de deshuesar F. Dick 1905 de 15 cm es una herramienta de cocina diseñada para deshuesar y preparar carne con precisión. Su diseño ergonómico y su hoja afilada lo convierten en un utensilio esencial tanto para chefs profesionales como para aficionados a la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto, es decir, deshuesar carne.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre use un soporte estable (tabla de cortar) al trabajar con el cuchillo.
- Para evitar cortes, mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.
- Al limpiar, nunca pase la mano sobre la hoja.
- Revise regularmente el estado del cuchillo y afíllalo según sea necesario.
- Almacene en un lugar seguro, como un soporte de cuchillos.

3. Visión General y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: 1905
- Longitud de la hoja: 15 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Mango ergonómico
- Uso: Cuchillo de deshuesar

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y asegúrese de que la hoja esté en condiciones óptimas. Utilice un soporte de cuchillos o un bloque de cuchillos para un almacenamiento seguro.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Use movimientos controlados para deshuesar la carne, comenzando desde un extremo del hueso hacia el otro, asegurando siempre que sus dedos estén alejados de la hoja.
- Limpie la superficie de trabajo después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque completamente el cuchillo con un paño suave después del lavado.
- Almacene en un soporte adecuado para mantener la hoja afilada y evitar accidentes.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Afile el cuchillo usando un afilador de cuchillos apropiado.
- Óxido en la hoja: Limpie con una mezcla de agua y vinagre. Asegúrese de secar bien después de la limpieza.
- Agujeros o astillas en la hoja: Reemplace el cuchillo si está severamente dañado.

8. Eliminación

Desheche el cuchillo de forma responsable. Si el cuchillo está en condiciones adecuadas, considere donarlo. De lo contrario, envuélvalo en un material que lo aisle y colóquelo en su basura doméstica de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU A FILET F. DICK 1905 DE 15 CM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à filet F. DICK 1905 de 15 cm. Ce produit est conçu pour tous les professionnels de la restauration et les amateurs de cuisine souhaitant un outil de haute qualité pour le désossage. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le couteau.

2. Informations de Sécurité

- Ce couteau est extrêmement tranchant. Manipulez-le avec précaution pour éviter les coupures.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle pour éviter d'endommager le manche.
- Vérifiez régulièrement l'état du couteau. Un couteau usé peut entraîner des accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau à Filet F. DICK 1905
- Longueur de la lame : 15 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de manche : Ergonomique
- Poids : 100 grammes

4. Installation et Montage

Aucune installation requise. Avant la première utilisation, lavez délicatement la lame à l'eau tiède et séchez-la soigneusement. Assurez-vous que le couteau est propre et exempt de résidus d'emballage.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau, tenez le manche fermement et effectuez des mouvements doux et contrôlés. La lame est conçue pour glisser facilement à travers les matières tout en assurant une découpe précise. Évitez d'appliquer une force excessive pour préserver l'intégrité de la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchez-le immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'un fusil à affûter pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

Si le couteau ne coupe pas efficacement :

- Vérifiez si la lame est usée ou émoussée. Si c'est le cas, affûtez-le.
- Assurez-vous que vous utilisez le couteau correctement et que vous appliquez la bonne technique de coupe.

Si la lame présente des signes de dommages, ne l'utilisez pas et contactez le support.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Disposez de celui-ci conformément aux réglementations locales concernant les produits métalliques. Contactez votre service de gestion des déchets local pour des instructions spécifiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le couteau à filet F. DICK 1905 de 15 cm. Nous espérons qu'il vous donnera entière satisfaction.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Disosso F. Dick 1905 15cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da disosso F. Dick 1905 è progettato per offrire prestazioni elevate e precisione nel disosso della carne. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è un complemento indispensabile per macellerie e cucine professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coltello con cura per evitare tagli e ferite.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure o non appropriate.
- Pulire e asciugare il coltello dopo ogni uso per prevenire la corrosione.
- Evitare di utilizzare il coltello se presenta segni di danni o usura.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 15 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura: Ergonomica, antiscivolo
- Uso: Adatto per disossare carne

4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede installazione. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi prima dell'uso. Verificare che la lama sia affilata e in buone condizioni. Utilizzare un affilatore se necessario prima del primo utilizzo.

5. Operazione

- Posizionare il pezzo di carne su una superficie di lavoro stabile.
- Tenere il coltello con entrambe le mani, facendo attenzione all'impugnatura.
- Iniziare a disossare seguendo la direzione delle ossa.
- Esercitare una pressione controllata per garantire precisione e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non immergere il coltello in acqua e non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un portacoltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama smussata.
Soluzione: Utilizzare un affilatore per ripristinare il filo della lama.
- Problema: Difficoltà durante l'uso.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare correttamente il coltello e che sia adatto al tipo di carne.
- Problema: Corrosione sulla lama.
Soluzione: Pulire e asciugare il coltello dopo ogni utilizzo e riporlo in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti i rifiuti. Tagliare la lama per prevenire infortuni durante il requisito di smaltimento.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania