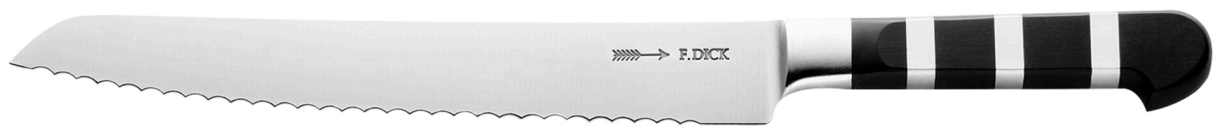


# ggmgastro

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: BRMFD21

### F. DICK | 1905 - Bread knife - Blade 210mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for F. Dick 1905 Bread Knife - Blade 21cm

### 1. General Information

The F. Dick 1905 Bread Knife is designed for precise cutting of various types of bread. With a high-quality, long-lasting blade, this knife is an essential tool in both professional kitchens and at home. The ergonomic handle provides a comfortable grip, ensuring safety and efficiency while cutting.

### 2. Safety Information

- General Use: Always use the knife on a stable cutting surface. Avoid cutting on glass or stone surfaces as this may damage the blade.
- Hand Protection: Utilize a cut-resistant glove when using the knife to prevent accidental cuts.
- Child Safety: Keep the knife out of reach of children.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and avoid injury.
- Maintenance: Regularly inspect for any damage and ensure the blade is sharp for optimal performance.
- Cleaning: Always clean the knife after use to prevent food residue from hardening on the blade.

### 3. Product Specifications

- Brand: F. Dick
- Model: 1905 Bread Knife
- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic with ergonomic design
- Weight: 250g
- Usage: Suitable for slicing bread and baked goods

### 4. Setup and Installation

- Unpacking: Remove the bread knife from its packaging, ensuring no plastic or protective coverings remain on the blade.
- Inspection: Check the knife for any visible damage or defects. If any issues are identified, do not use the knife and contact customer service.
- Storage Setup: If applicable, place the knife into a knife block or sheath designed for safe storage.
- Ready for Use: The knife is ready to use upon inspection and proper storage.

### 5. Operation

- Cutting Technique: Hold the knife with a firm grip, using a gentle sawing motion for effective slicing.
- Precision Slicing: For even cuts, apply slight pressure while moving the knife back and forth.
- Positioning: Position the bread securely on a cutting board to ensure stability during cutting.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife in warm, soapy water immediately after use. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Drying: Dry with a soft cloth to prevent moisture-related damage.
- Sharpening: Sharpen the knife regularly using a suitable sharpening stone or professional sharpening service for optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not slice easily, it may require sharpening. Refer to the sharpening instructions outlined above.
- Handle Issues: If the handle feels loose, cease use and contact customer service for inspection.
- Surface Damage: Should the blade show signs of rust or pitting, discard the knife if untreated and consult with customer service.

### 8. Disposal

- Blade Disposal: When the knife is no longer usable, wrap the blade in cardboard or cloth to prevent injuries and dispose of it in accordance with local regulations.
- Materials Recycling: Dispose of the handle and blade materials separately if applicable to your local recycling rules.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das F. Dick 1905 Brotmesser

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick 1905 Brotmessers. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine mühelose und präzise Schneideerfahrung zu bieten. Das Brotmesser ist ideal für alle Arten von Broten und Backwaren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden.
- Aufbewahrung: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Klinge: Die Klinge ist scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu verhindern. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Transportsicherheit: Verwenden Sie einen Schutz für die Klinge, wenn das Messer transportiert wird, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick 1905 Brotmesser
- Klingenlänge: 21 cm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Holz
- Gewicht: 200 g
- Eigenschaften:
  - Ergonomischer Griff für bequemen Halt
  - Präzise Zahnung für effektives Schneiden
  - Farbe: Silber mit Holzgriff

## 4. Einrichtung und Installation

- Einstellung: Das Brotmesser benötigt keine spezielle Installation. Nach dem Kauf reinigen Sie das Messer gründlich mit Wasser und gegebenenfalls mildem Geschirrspülmittel, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Brotmesser mit der dominanten Hand am Griff. Der Daumen sollte auf der Oberseite des Griffs für zusätzliche Kontrolle platziert werden.
- Setzen Sie die Klinge an der gewünschten Stelle des Brotes an und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um sanfte, schaukelnde Schneidbewegungen auszuführen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Messer in warmem Seifenwasser reinigen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidfähigkeit aufrechtzuerhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder Schleifgerät.
- Problem: Griff ist locker.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung des Griffs. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall und Holz. Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Entsorgen vor Verletzungen geschützt ist, z. B. durch Einwickeln in Papier oder Karton.

## 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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick 1905 Broodmes met een Lemmet van 21 cm

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de F. Dick 1905 Broodmes. Dit professionele broodmes is ontworpen om een perfecte snede te garanderen voor alle soorten brood. Met zijn hoogwaardige materialen en vakmanschap biedt dit mes duurzaamheid en efficiëntie in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde toepassing; snijd geen andere materialen of objecten.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen. Verzend het mes met de punt naar beneden.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is, een bot mes vereist meer kracht en is gevaarlijker.
- Laat het mes niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- Bij het schoonmaken van het mes, houdt het altijd aan de handgreep vast en gebruik een doek voor de snijkant.
- Gebruik altijd een snijplank om blessures te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 21 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvat materiaal: Hout
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Zilver met houten handvat

## 4. Installatie en opstelling

Er is geen complexe installatie vereist voor dit product. Het enige dat u moet doen, is het mes uit de verpakking halen en het op een veilige, droge plek neerleggen, bij voorkeur in een messenblok of magazijn. Zorg ervoor dat de snijrand altijd beschermd is wanneer het niet in gebruik is.

## 5. Bediening

- Bij gebruik, grip het handvat stevig vast terwijl je het mes in een gecontroleerde beweging door het brood snijdt.
- Begin met de punt van het mes en snijd met een zaagbewegingsstijl om de beste resultaten te behalen.
- Gebruik een stabiele snijplank voor optimale controle en veiligheid.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen, aangezien deze het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een zachte doek voordat u het opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijper.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Dit kan betekenen dat het mes bot is. Slijp het mes met een slijper.
- Roest op het mes: Gebruik een staalborstel of een speciale roestverwijderaar en zorg ervoor dat het mes goed gedroogd is na schoonmaken.
- Losse handgreep: Controleer of de schroeven aan de handgreep stevig vastzitten en draai ze indien nodig aan.

## 8. Afvoer

Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen. Neem bij de afvoer contact op met de lokale afvalbeheerder om instructies te ontvangen met betrekking tot het recyclen of afvoeren van metalen en houten materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan F. Dick 1905 - Hoja de 21 cm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Pan F. Dick 1905. Este cuchillo ha sido diseñado con precisión y fabricado con materiales de alta calidad para garantizar un rendimiento excepcional en la cocina. Su hoja de 21 cm es ideal para cortar todo tipo de pan, incluyendo baguettes y hogazas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para cortar pan. No use este cuchillo para otros propósitos, ya que puede dañar la hoja o causar lesiones.
- Supervisión: Mantenga este cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre supervise su uso.
- Corte: Use una superficie de corte adecuada y estable. Nunca corte en el aire.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora para evitar accidentes.
- Manejo: Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la trayectoria del cuchillo al cortar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: 1905
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de pan
- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Madera ergonómica
- Peso: 0.15 kg

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje con cuidado. Asegúrese de que la hoja esté limpia y lista para su uso.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de pan:

1. Coloque el pan en una superficie de corte estable.
2. Sujete firmemente el cuchillo por el mango.
3. Comience a cortar suavemente en un ángulo, aplicando poca presión al principio y aumentando suavemente la presión a medida que la hoja penetra en el pan.
4. Realice movimientos de vaivén para obtener cortes uniformes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No sumerja el cuchillo en agua durante un tiempo prolongado.
- Seque completamente después de limpiar.
- Para mantener la calidad de la hoja, afile el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.
- Evite el uso de productos químicos fuertes que puedan dañar la superficie de la hoja.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad para cortar: Si el cuchillo no corta bien, es posible que necesite afilar la hoja.
- Manchas en la hoja: Para quitar manchas o deslustre, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua, frote suavemente y limpie.
- Desgaste del mango: Si el mango se encuentra suelto o dañado, deje de usar el cuchillo y contacte con atención al cliente.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos para metales. No lo arroje en la basura común. Asegúrese de envolver la hoja en papel o cartón para evitar cortes al manipularlo.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

- 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 à pain F. Dick 1905 - Lame de 21 cm

## Informations Générales

Le couteau à pain F. Dick 1905 est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour couper le pain avec facilité. Sa lame de 21 cm permet une coupe précise et nette, idéale pour tous les types de pain.

## Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour couper le pain. Évitez d'utiliser le couteau pour d'autres types d'aliments.
- Tranchant de la lame : La lame est très tranchante. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Conservez toujours le couteau dans un tiroir ou avec un protège-lame pour éviter les accidents.
- Utilisation par les enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser ce couteau sans supervision adulte.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée, ne l'utilisez pas et contactez le fabricant.

## Aperçu du produit et spécifications

- Marque : F. Dick
- Modèle : 1905
- Type de produit : Couteau à pain
- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique pour un meilleur confort

## Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage et retirez toute protection en plastique.
2. Vérification : Assurez-vous que la lame ne présente pas de fissures ni de défauts.
3. Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr et sec, loin de l'humidité.

## Utilisation

1. Placez le pain sur une planche à découper stable.
2. Tenez le couteau par la poignée, en assurant une prise ferme.
3. Utilisez une pression légère pour commencer la coupe, puis appliquez plus de pression si nécessaire.
4. Coupez dans un mouvement de va-et-vient sans forcer, pour éviter d'endommager la lame.

## Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle pour préserver le tranchant.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir sa performance.

## Dépannage

- La lame est émoussée : Affûtez la lame avec un aiguiser.
- Difficulté à couper : Vérifiez si le pain est trop dur ou mal positionné. Essayez de le repositionner.
- Dommages à la lame : Si la lame présente des défauts, ne l'utilisez pas et contactez le fabricant.

## Élimination

Le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. En raison de sa nature, il est conseillé de retourner le couteau au fabricant pour un recyclage approprié.

## Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Pane F. Dick 1905 - Lama 21 cm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Pane F. Dick 1905 è un attrezzo di alta qualità progettato per un taglio preciso e facile del pane. Con un design ergonomico e una lama affilata da 21 cm, questo coltello è ideale per panifici, ristoranti e uso domestico.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro e prolungato del coltello, si prega di seguire le seguenti precauzioni:

- Maneggiare il coltello con cautela. La lama è estremamente affilata e può causare tagli.
- Non lasciare il coltello alla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile e sicuro durante il taglio.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti, come aprire scatole o tagliare materiali altri rispetto al pane.
- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano e asciugarlo immediatamente per evitare danni alla lama.
- Conservare il coltello in modo sicuro, preferibilmente in un porta coltelli o in un cassetto chiuso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Pane F. Dick 1905
- Lunghezza lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Pesantezza: Leggero e bilanciato per un uso confortevole

## 4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il Coltello da Pane F. Dick 1905. Prima dell'uso, si raccomanda di lavarlo e asciugarlo con un panno morbido. Assicurarsi che il coltello sia affilato; se necessario, utilizzare un affilacoltelli apposito.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il coltello da pane per affettare il pane muovendo la lama avanti e indietro. Si consiglia di esercitare una leggera pressione per facilitare il taglio. Per evitare di schiacciare il pane, utilizzare un movimento delicato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro. Evitare l'uso di lavastoviglie poiché potrebbe danneggiare la lama. Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio con un panno morbido. Per mantenere la lama affilata, affilare regolarmente utilizzando un affilacoltelli di qualità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è smussata.  
Soluzione: Affilare la lama con un affilacoltelli adeguato.
- Problema: Il manico scivola durante l'uso.  
Soluzione: Assicurarsi che le mani siano asciutte e che il coltello sia utilizzato su una superficie stabile.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, si prega di smaltirlo in modo responsabile. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento dei metalli.

## 9. Contatti

Per domande, supporto o ulteriori informazioni:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania