

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: BRMWFD21

F. DICK ProDynamic Bread knife with shaft - 21cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: F. Dick ProDynamic Bread Knife with Shaft 21cm

1. General Information

The F. Dick ProDynamic Bread Knife with Shaft 21cm is designed for professional use in bakeries, restaurants, and home kitchens. Its sharp serrated edge facilitates effortless cutting of all types of bread and baked goods, ensuring precision and ease.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knife with caution. Keep fingers and other body parts clear of the blade while cutting.
- Child Safety: Keep this product out of the reach of children. This knife is not a toy.
- Cutting Surface: Use a stable and appropriate cutting surface to prevent accidents.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or a knife block to prevent accidental cuts and damage to the blade.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any signs of damage. If damaged, discontinue use and contact support.

3. Product Specifications

- Product Type: Bread Knife
- Blade Length: 21 cm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Handle Type: Classic handle design
- Weight: 0.2 kg

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure the blade has no visible damage.
- Storage Setup: Choose a suitable location for storage, such as a knife block or drawer with a protective sheath. Ensure it is accessible yet secured away from children.

5. Operation

- Cutting Technique: Always hold the knife firmly by the handle. Avoid applying excessive pressure; instead, use a sawing motion for optimal results.
- Best Practices: For best results, slice bread when it is at room temperature. Gently press down on the bread to create the initial cut, then use a back-and-forth motion to slice through.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid putting the knife in a dishwasher as it can damage the blade and handle.
- Drying: Wipe the knife dry with a clean cloth after washing to prevent rust and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a proper knife sharpener to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife becomes dull, use a suitable sharpening tool to restore the edge.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and consult customer service for advice.
- Improper Cutting: If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening or cleaning to remove food residue.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the knife is no longer usable, ensure it is wrapped securely in a material that prevents injury during disposal. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das F. Dick ProDynamic Brotmesser mit einer Klingenlänge von 21 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick ProDynamic Brotmessers! Dieses erstklassige Brotmesser wurde für professionelle und private Anwendungen entwickelt. Mit seiner speziellen Klingenform ist es ideal zum Schneiden von Brot und Gebäck.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Messers: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Schnittgefahr: Seien Sie beim Umgang mit dem scharfen Messer stets vorsichtig. Achten Sie darauf, dass das Messer nicht in die Nähe von Kindern gelangt.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, wo es vor Beschädigungen und unbeabsichtigtem Zugriff geschützt ist.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Schimmel und Bakterienbildung zu vermeiden.
- Schutzmasken: Verwenden Sie bei der Reinigung und Handhabung von Klingen Schutzmasken und Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Marke: F. Dick
- Modell: ProDynamic Brotmesser
- Klingenlänge: 21 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 200 g

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick ProDynamic Brotmesser muss nicht installiert werden. Für die optimale Nutzung und Handhabung beachten Sie folgende Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber und trocken ist.
2. Wählen Sie eine stabile und rutschsichere Unterlage zum Schneiden, z. B. ein Schneidebrett.
3. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie präzise Schnitte mit der anderen Hand durch.

5. Betrieb

Das Brotmesser ist einfach zu bedienen:

1. Platzieren Sie das Brot oder Gebäck auf der Schneideunterlage.
2. Halten Sie das Brot mit der nicht schneidenden Hand fest.
3. Führen Sie die Klinge sanft und gleichmäßig durch das Brot, um ein sauberes Schnittbild zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer immer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie kein Schleifmittel oder aggressive Reinigungsmittel, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknung: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen: Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die optimale Schneidleistung aufrechtzuerhalten. Verwenden Sie hierfür einen geeigneten Schleifstein oder eine Schleifmaschine.

7. Fehlersuche

Problem: Das Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer stumpf ist. Schärfen Sie das Messer wie in der Wartung beschrieben.

Problem: Korrosion auf der Klinge.

Lösung: Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich ab und vermeiden Sie es, das Messer in der Spülmaschine zu reinigen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst. Bitte geben Sie es in das entsprechende Recyclingprogramm für metallische Produkte oder in eine zurückbringende Verkaufsstelle. Verwenden Sie geeignete Sicherheitsvorkehrungen, wenn Sie das Messer entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem F. Dick ProDynamic Brotmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F.Dick ProDynamic Broodmes met Schacht 21cm (BRMWFD21)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het F.Dick ProDynamic broodmes met een schacht van 21cm. Dit hoogwaardige mes is speciaal ontworpen voor het snijden van brood en andere zachte producten. Met de juiste zorg en onderhoud zult u jarenlang genieten van zijn uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor het snijden van voedselproducten zoals brood en gebak.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes tijdens gebruik stevig en stabiel is.
- Gebruik snijplanken om te voorkomen dat het snijoppervlak beschadigd raakt.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken, het snijblad is scherp en kan snijwonden veroorzaken.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenset of met een beschermkap.

3. Productspecificaties

- Product: F.Dick ProDynamic Broodmes
- Lengte van het mes: 21 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type snijmes: Golf snede
- Gewicht: 200 gram
- Kleur handvat: Zwart

4. Installatie en Opstelling

Dit product vereist geen installatie. Het mes is gebruiksklaar en hoeft alleen maar uit de verpakking gehaald te worden. Zorg ervoor dat u het mes goed in de hand neemt en gebruik maakt van een vlakke en veilige ondergrond voor het snijden.

5. Bediening

- Houd het handvat stevig vast en positioneer het mes op het voedsel dat u wilt snijden.
- Gebruik lange, gelijkmatige bewegingen om door het brood te snijden, waardoor er minder druk op het mes komt te staan.
- Snijd altijd van uzelf af om ongelukken te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen om beschadiging van het mes te voorkomen.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, kan het zijn dat het mes bot is. Scherpen met een geschikte slijper kan helpen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of beschadigingen aan het mes. Als dit het geval is, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van staal en kan worden gerecycled. Volg de lokale regelgeving voor het weggoien van metalen producten.
- Zorg ervoor dat het mes veilig wordt weggegooid om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw F.Dick ProDynamic broodmes!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto del Cuchillo de Pan F. Dick ProDynamic con Eje - 21 cm

1. Información General

El cuchillo de pan F. Dick ProDynamic de 21 cm está diseñado específicamente para un corte preciso y eficiente de todo tipo de panes. Su estructura equilibrada y su hoja afilada garantizan un rendimiento óptimo en cocinas profesionales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar pan. No debe usarse para otros fines.
- **Cuidado y Manejo:** Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre utilice una tabla de cortar para evitar lesiones y daños.
- **Cuchillo Afilado:** La hoja es extremadamente afilada; manipule con cuidado para evitar cortes.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o una funda, para prevenir accidentes.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente el cuchillo en busca de daños o desgaste. Reemplace si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo de Pan F. Dick ProDynamic
- **Longitud de la Hoja:** 21 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Polipropileno
- **Uso:** Cuidado especial para pan y productos horneados
- **Color del Mango:** Negro

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que la hoja esté intacta y afilada.

5. Operación

Sostenga el mango del cuchillo con una mano y el pan con la otra. Aplique una presión suave y comience a cortar en movimientos de vaivén para lograr la mejor uniformidad de corte. Evite ejercer demasiada fuerza para prevenir daños en la hoja y maximizar la calidad del corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la hoja y el mango con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso. No utilice estropajos abrasivos.
- **Secado:** Seque completamente el cuchillo con un paño limpio antes de guardarlo para evitar la oxidación.
- **Afilado:** Afila la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener sus propiedades cortantes.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La hoja no corta bien.
Solución: Verifique si la hoja necesita ser afilada. Siga los pasos de afilado antes mencionados.
- **Problema:** Formación de óxido en la hoja.
Solución: Asegúrese de secar completamente el cuchillo después de lavar. Limpie cualquier óxido con un limpiador de acero y vuelva a secar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del cuchillo de manera responsable. Recicle según las normativas locales de residuos y gestión de reciclaje, separando los materiales reciclables.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à pain F. Dick ProDynamic avec lame de 21 cm

1. Informations générales

Le couteau à pain F. Dick ProDynamic est un outil essentiel pour tous les professionnels de la cuisine. Avec sa lame de 21 cm, il est conçu pour trancher le pain avec précision. Fabriqué en Allemagne, ce couteau allie performance et durabilité, faisant de lui un choix privilégié dans les cuisines modernes.

2. Informations de sécurité

- Veuillez utiliser ce couteau uniquement à des fins culinaires.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez une planche à découper stable et appropriée lors de l'utilisation du couteau.
- Évitez de glisser ou de forcer lors de la coupe.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude ou ne le laissez pas tremper pour éviter d'endommager la lame.
- Inspectez régulièrement la lame pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée.
- En cas de coupure, nettoyez immédiatement la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de lame : Dentée
- Poignée : Ergonomique, en plastique noir
- Fabrication : Allemagne

4. Mise en place et installation

L'installation du couteau à pain F. Dick ProDynamic ne nécessite aucun assemblage. Avant la première utilisation :

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Nettoyez la lame avec de l'eau tiède et du savon doux, puis rincez soigneusement.
- Essuyez avec un chiffon propre avant d'utiliser.

5. Fonctionnement

Pour trancher du pain :

- Placez le pain sur une planche à découper stable.
- Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme.
- Utilisez une pression douce et un mouvement de va-et-vient pour trancher sans écraser le pain.
- Lavez le couteau après chaque utilisation pour garantir une hygiène maximale.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez d'utiliser un lave-vaisselle, car cela peut endommager le couteau.
- Séchez-le immédiatement après nettoyage pour prévenir la rouille.
- Aiguissez régulièrement la lame pour maintenir la performance du couteau.

7. Dépannage

- Si la lame ne tranche pas efficacement, vérifiez son affûtage et aiguissez-la si nécessaire.
- Si la poignée est lâche, veuillez contacter le service clientèle pour des conseils.
- En cas de dommages sur la lame, choisissez de ne pas l'utiliser et remplacez le produit si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Disposez-le de manière sécurisée dans un centre de déchets approprié pour métaux. Respectez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Pane F. Dick Prodynamic con Lama di 21 cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello per Pane F. Dick Prodynamic. Questo coltello è progettato specificamente per il taglio del pane, grazie alla sua lama seghettata di alta qualità che garantisce risultati ottimali. La lunghezza della lama è di 21 cm, ed è realizzato per garantire maneggevolezza e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il coltello su una superficie stabile e sicura.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Non affilare eccessivamente la lama per evitare rotture.
- Manipolare il coltello con cautela per evitare tagli o ferite.
- In caso di danni visibili o usura, interrompere l'uso del coltello e sostituirlo.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Lunghezza Lama: 21 cm
- Tipo di Lama: Seghettata
- Materiale della Lama: Acciaio Inossidabile
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Uso: Ideale per pane e prodotti da forno

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per questo prodotto, in quanto è pronto all'uso direttamente dalla confezione. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva.

5. Funzionamento

Per un uso corretto del coltello:

- Posizionare il pane su un tagliere stabile.
- Utilizzare la punta della lama per affondare nel pane, quindi esercitare una leggera pressione con un movimento avanti e indietro per un taglio uniforme.
- Evitare di forzare il coltello, per una performance ottimale lasciare che la lama seghettata faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Non utilizzare lavastoviglie o spugne abrasive.
- Asciugare completamente il coltello prima di riporlo per prevenire l'ossidazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama sembra opaca, affilare utilizzando un affilatore appropriato.
- Se il manico è allentato, controllare se ci sono viti da serrare.
- In caso di deformazioni o danni alla lama, contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei contenitori per materiali riciclabili. Si consiglia di avvolgerlo in un materiale protettivo per evitare incidenti durante il trasporto al centro di smaltimento.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania