

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: BROWEFD26

F. DICK Red Spirit - Bread knife with shaft - 26cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: F. Dick Red Spirit Bread Knife with Shaft 26cm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the F. Dick Red Spirit Bread Knife with Shaft 26cm. This high-quality knife is designed for optimal performance in cutting bread. Manufactured by F. Dick, a reputable company known for its precision tools, this knife combines functionality with ergonomic design to provide a superior cutting experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Use it for its intended purpose only—slicing bread.
- Cutting Surface: Use the knife on appropriate cutting boards. Avoid cutting on hard surfaces which may dull the blade or damage the knife.
- Blade Care: The blade is sharp. Keep it out of reach of children and non-professionals to prevent accidental cuts.
- Storage: Store the knife in a protective case or sheath when not in use to prevent damage and ensure safety.
- Personal Protective Equipment: It is recommended to wear cut-resistant gloves while handling and cleaning the knife to provide added protection.
- Avoid Contact: Do not attempt to grip the blade or allow others to do so as this may lead to injury.

3. Product Specifications

- Product Name: F. Dick Red Spirit Bread Knife with Shaft
- Blade Length: 26 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 300 grams
- Brand: F. Dick
- Manufacturer's Warranty: 2 years
- Country of Manufacture: Germany

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging and ensure it is free from any protective wrapping.
- Check the knife for any visible defects. If any defects are found, do not use and contact customer service.
- To prepare for use, ensure your cutting board is clean and stable to maintain safety during operation.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a firm grip.
- Place the bread securely on a stable cutting surface.
- With a gentle sawing motion, cut through the bread. Let the knife do the work; do not apply excessive force.
- For best results, use a back-and-forth motion along the length of the blade when cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife using warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Rinse the knife thoroughly and dry it immediately with a soft cloth to prevent moisture damage.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness.
- Store the knife properly to avoid any damage; do not stack other cutlery on top of it.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting: If the knife slips or does not cut efficiently, it may be dull. Hone the blade or have it professionally sharpened.
- Handle Loose: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service as this may indicate a defect.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury. Check local regulations for proper disposal methods, as some areas may have specific guidelines for disposing sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding the F. Dick Red Spirit Bread Knife, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the F. Dick Red Spirit Bread Knife. We hope you enjoy your new kitchen tool.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Red Spirit Brotmesser mit Schaft 26 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Red Spirit Brotmessers mit Schaft von 26 cm. Dieses hochwertige Brotmesser eignet sich hervorragend für die präzise und sichere Schneidung von Brot und anderen Backwaren. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um eine optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitshinweise

- Schutz der Hände: Verwenden Sie immer einen geeigneten Schneideuntergrund und schützen Sie Ihre Hände vor der Klinge.
- Scharfe Klinge: Die Klinge ist extrem scharf. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals auf glatten Oberflächen. Ein stabiler Untergrund ist erforderlich, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerschutz oder einer sicheren Aufbewahrung auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach der Benutzung, um Korrosionsschäden zu vermeiden. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick Red Spirit Brotmesser
- Länge der Klinge: 26 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Rutschfester Kunststoff
- Farbe: Rot
- Gewicht: 300 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass keine Beschädigungen vorliegen. Prüfen Sie die Klinge auf Risse oder Fehlstellungen.
3. Lagerung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, idealerweise in einem speziellen Messerblock oder einer Messertasche.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer sicher am Griff.
- Positionieren Sie das Brot auf einem stabilen Schneidebrett.
- Setzen Sie die Klinge an der Vorderkante des Brotes an und drücken Sie sanft, während Sie mit einer hin- und herführenden Bewegung schneiden.
- Schneiden Sie in gleichmäßigen Zügen, um die Form des Brotes zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge nach Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Schärfegrad der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Klinge scheint rostig zu sein.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Reinigung nach Gebrauch. Verwenden Sie immer Trockenmethoden nach der Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Bitte stellen Sie sicher, dass es sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

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

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in das F. Dick Produkt. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Schneiden mit Ihrem neuen Brotmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Red Spirit Broodmes met Schacht 26cm

1. Algemene Informatie

Het F. Dick Red Spirit broodmes met een schacht van 26 cm is ontworpen voor het snijden van alle soorten brood. Het is vervaardigd met hoogwaardige materialen die zorgen voor duurzaamheid en uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het mes altijd in een veilige en droge omgeving wordt bewaard om schade of ongevallen te voorkomen.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden, namelijk het snijden van brood.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank tijdens het gebruik van het mes om te voorkomen dat het mes schade oploopt of dat er ongelukken gebeuren.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage of beschadiging. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig bij het reinigen en onderhouden van het mes; snijd jezelf niet.

3. Productspecificaties

- Type: Broodmes
- Lengte van de schacht: 26 cm
- Materiaal mes: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, antislip
- Gewicht: 0,250 kg
- Geschikt voor afwasmachine: Nee

4. Opstelling en installatie

Het mes is direct gebruiksklaar uit de verpakking. Volg de onderstaande stappen voor veilig gebruik:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
- Plaats het mes in een meshouder of een andere veilige opslagplaats om veiligheid te waarborgen wanneer het niet in gebruik is.

5. Bediening

- Plaats het brood op een stabiele snijplank.
- Houd het brood stevig vast met één hand en gebruik de andere hand om het mes te snijden.
- Maak snijd bewegingen met een gelijkmatige druk, begin aan een kant van het brood en werk naar de andere kant.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig het mes na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een veilige meshouder of op een mesmagnetenstrip.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijpen indien nodig.
- Probleem: Mes is roestig.
Oplossing: Reinig en droog het mes grondig na elk gebruik en bewaar het op een droge plaats.
- Probleem: Handgreep is los.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor hulp.

8. Afvoeren

Bij het afvoeren van het mes, volg de lokale regels en voorschriften voor de afvoer van metalen goederen. Verpak het mes voorzichtig in een stevig materiaal om verwondingen aan anderen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen, zorgen 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 Pan F. Dick Red Spirit con Hoja de 26cm

1. Información General

El cuchillo de pan F. Dick Red Spirit está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en el corte de todo tipo de panes. Su hoja de 26 cm está fabricada con acero de alta calidad, lo que garantiza durabilidad y un corte preciso. Este cuchillo es ideal tanto para uso profesional en panaderías y restaurantes como para el uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Utilice este cuchillo únicamente para su propósito previsto, que es el corte de pan.
- **Manejo:** Siempre sostenga el cuchillo por el mango alejado de la hoja. Utilice una superficie de corte estable y antideslizante.
- **Cuidado de la Hoja:** La hoja es muy afilada. Evite tocar la hoja con las manos desprotegidas y mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o un estuche para cuchillos, y asegúrese de que la hoja esté protegida.
- **Limpieza:** Limpie el cuchillo a mano con agua y jabón inmediatamente después de su uso para evitar daños a la hoja y posibles accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** F. Dick
- **Modelo:** Red Spirit
- **Hoja:** 26 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- **Color:** Rojo
- **Uso:** Cuchillo de pan profesional

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalado:** Retire cuidadosamente el cuchillo de su embalaje, evitando tocar la hoja.
2. **Inspección:** Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. **Almacenamiento Inicial:** Coloque el cuchillo en un área segura hasta que esté listo para usar.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de pan F. Dick Red Spirit:

1. Coloque el pan en una superficie de corte estable.
2. Sostenga el pan con una mano y el cuchillo con la otra.
3. Con un movimiento de sierra, presione suavemente el cuchillo sobre el pan y deslícelo hacia adelante y hacia atrás hasta que el pan esté cortado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la hoja con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilice productos abrasivos o limpiadores que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente con un paño limpio para evitar la oxidación.
- Afile la hoja regularmente para mantener su rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **La hoja no corta adecuadamente:** Verifique si la hoja está afilada; utiliza un afilador de cuchillos si es necesario.
- **Ruidos durante el corte:** Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y que el pan no esté demasiado duro.
- **Manchas en la hoja:** Limpie la hoja inmediatamente después de usarla para evitar manchas de restos de alimentos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine el cuchillo de manera responsable. Si el cuchillo no es reciclable, colóquelo en un contenedor de desechos no reciclables. Asegúrese de que la hoja esté debidamente cubierta o envuelta para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contacte:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION

Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à pain F. Dick Red Spirit avec une lame de 26 cm. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale dans les environnements de cuisine ou de boulangerie. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace.

Informations de sécurité

1. Utilisez uniquement le couteau conformément aux instructions de ce manuel.
2. Ne laissez jamais le couteau tomber ou le manipuler de manière imprudente.
3. Gardez le couteau hors de portée des enfants.
4. Ne pas toucher la lame avec les mains nues ou sous d'autres objets.
5. Toujours utiliser un support de coupe approprié pour éviter les accidents.
6. Vérifiez régulièrement l'état de la lame. En cas d'ébréchure ou de dommage, ne pas utiliser le couteau.
7. Ne pas laver le couteau au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame et le manche.
8. Évitez de couper des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.

Aperçu du produit et spécifications

Type de produit : Couteau à pain

Longueur de la lame : 26 cm

Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité

Manche : Matériau synthétique ergonomique

Poids : 0.30 kg

Dimensions : 26 cm x 3 cm x 5 cm

Installation et configuration

1. Déballer le couteau en retirant soigneusement l'emballage.
2. Vérifiez que le produit est en bon état et complet avant de l'utiliser.
3. Trouvez un espace de travail propre et sécurisé où le couteau peut être utilisé.
4. Placez un support de coupe stable (comme une planche à découper) devant vous pour une utilisation optimale.

Fonctionnement

1. Tenez le couteau par le manche, en utilisant une prise ferme.
2. Commandez le mouvement de la lame en passant par le centre du pain pour une coupe uniforme.
3. Utilisez le couteau avec un mouvement de va-et-vient pour trancher sans presser trop fort.

Nettoyage et entretien

1. Essuyez le couteau avec un chiffon humide après chaque utilisation pour éliminer les résidus alimentaires.
2. Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon neutre, puis rincez soigneusement.
3. Séchez toujours le couteau après le lavage pour éviter la rouille.
4. Rangez le couteau dans un endroit sécurisé et sec après utilisation.

Dépannage

Problème : La lame ne coupe pas correctement

Solution : Vérifiez l'état de la lame; elle pourrait nécessiter un affûtage.

Problème : Le manche est glissant

Solution : Assurez-vous que vos mains ne sont pas humides ou grasses. Utilisez un chiffon pour essuyer le manche.

Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne mettez pas le couteau à la poubelle. Consultez les points de collecte appropriés pour les objets tranchants.

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 Pane F. Dick Red Spirit con Filo da 26 cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da pane F. Dick Red Spirit è progettato per fornire prestazioni eccellenti nella preparazione e nel servizio di prodotti da forno. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è un utensile essenziale per chef e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Uso della Lama: La lama è estremamente affilata; maneggiare con attenzione per evitare ferite.
- Condizioni di Uso: Non utilizzare il coltello su superfici dure o abrasive.
- Manutenzione: Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilatura. Affilare il coltello solo con strumenti appropriati.
- Stoccaggio: Conservare il coltello in un'apposita custodia o supporto per evitare incidenti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del Prodotto: Coltello da Pane F. Dick Red Spirit
- Lunghezza della Lama: 26 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di Manico: Ergonomico per una presa confortevole
- Colore: Rosso (manico) e acciaio (lama)
- Utilizzo Consigliato: Pane, dolci e altri prodotti da forno

4. Installazione e Setup

Non è richiesta un'installazione particolare per il coltello. Per utilizzarlo, si consiglia di seguire queste linee guida:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Assicurarsi che la lama sia affilata e pulita prima dell'uso.
3. Utilizzare un tagliere stabile e resistente per il taglio.

5. Operazione

- Posizionare il pane sul tagliere.
- Utilizzare una pressione uniforme mentre si taglia, evitando movimenti bruschi.
- Per ottenere fette uniformi, si consiglia di utilizzare il coltello in un movimento di sega.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per pulire il coltello, in quanto il calore e il detergente possono danneggiare il manico e la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei problemi

- Lama Spuntata: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di coltelli per ripristinare l'affilatura.
- Difficoltà nel Taglio: Assicurarsi che la lama sia pulita e non ci siano residui di cibo. Se necessario, affilare la lama.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello seguendo le normative locali in materia di rifiuti. La lama è in acciaio inossidabile e può essere riciclata. Assicurarsi che sia imballata in modo sicuro per evitare ferite.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania