

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: BRWEFD18

F. DICK ProDynamic - Bread knife with wave cut - 18cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick ProDynamic Bread Knife with Wave Cut 18cm

1. General Information

Thank you for purchasing the F. Dick ProDynamic Bread Knife with Wave Cut 18cm. This high-quality knife is designed for slicing bread efficiently and effortlessly. The wave cut design allows for precise cutting, providing ideal performance for both professional and home use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid injury.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose, which is to slice bread and similar food items.
- Do not use the knife for cutting hard substances such as frozen food or bones, which can damage the blade.
- Regularly check the knife for damage; do not use if the blade is chipped or damaged.
- Always cut on a stable surface to prevent slipping.
- Store the knife in a safe manner, preferably in a knife block or sheath.

3. Product Specifications

- Length: 18 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Blade Type: Wave Cut
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

- The F. Dick ProDynamic Bread Knife does not require installation. Before first use, wash the knife with warm, soapy water and dry thoroughly.
- Ensure you have a suitable cutting board made from a soft material to extend the life of the blade.
- For storage, place the knife in a knife block or sheath to maintain its sharpness and protect the blade.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with a secure grip.
- Position the bread on a stable cutting board.
- Place the knife at the edge of the bread and apply gentle pressure.
- Use a sawing motion to slice through the bread, allowing the wave cut design to guide the knife smoothly through the crust.
- Always cut away from your body to avoid accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, clean the knife immediately with warm, soapy water to remove food particles.
- Do not place the knife in the dishwasher as it may damage the knife and compromise its sharpness.
- Dry the blade thoroughly with a soft cloth to prevent moisture from causing rust.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain its sharpness.

7. Troubleshooting

- If the knife does not cut smoothly, it may be dull. Hone the blade or consider professional sharpening.
- If the handle becomes loose or wobbly, stop using the knife and contact customer service.
- For any unusual wear or damage, discontinue use immediately and inspect for issues.

8. Disposal

- When the knife reaches the end of its lifespan, do not dispose of it in regular waste.
- Wrap the blade securely in cloth or a suitable material to prevent injury.
- Dispose of the knife according to local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick ProDynamic Brotmesser mit Wellenschliff 18 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick ProDynamic Brotmessers mit Wellenschliff. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entworfen, um das Schneiden von Brot, Brötchen und anderen Backwaren zu erleichtern. Es vereint Funktionalität, Komfort und Design und ist ein unverzichtbarer Bestandteil Ihrer Küchenausstattung.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Brotmesser ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Aufbewahrung: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie eine passende Messerschutzhülle zur Aufbewahrung.
- Schnittverletzungen: Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Halten Sie Ihre Hände von der Klinge fern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Gebrauchsanweisung: Befolgen Sie bitte die Anleitungen in diesem Handbuch, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick ProDynamic Brotmesser mit Wellenschliff
- Länge der Klinge: 18 cm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, ergonomisch
- Wellenschliff: Für präzises und leichtes Schneiden
- Typ: Brotmesser

4. Setup und Installation

Das Brotmesser erfordert keine spezielle Installation. Nach dem Kauf sollten Sie Folgendes beachten:

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf mögliche Beschädigungen.
- Bewahren Sie das Messer in einer geeigneten Messerschublade oder mit einer Schutzhülle auf, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff, während Sie mit der anderen Hand das Brot stabilisieren.
- Beginnen Sie mit sanften, gleichmäßigen Bewegungen. Lassen Sie die Wellenschliffkante das Brot durchdringen.
- Üben Sie nicht zu viel Druck aus; das Messer schneidet durch die Wellenschliffe wirkungsvoll.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf, um die Schneidfähigkeit zu erhalten. Verwenden Sie einen geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf genug ist. Schärfen Sie bei Bedarf.
- Problem: Rutschiger Griff.
Lösung: Reinigen Sie den Griff von Fett oder Schmutz.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Scharfe Klingen entsorgen Sie sicher in einem stabilen Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem F. Dick ProDynamic Brotmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick ProDynamic Broodmes met Golf Snede 18cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van het F. Dick ProDynamic broodmes met golf snede van 18 cm. Dit hoogwaardige messen is ontworpen voor optimale prestaties bij het snijden van brood en andere deegwaren. Het mes is vervaardigd uit duurzaam staal en biedt een langdurige scherpte en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een veilige manier.
- Snijd nooit in de richting van uw lichaam of vingers.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat het veilig is opgeborgen.
- Controleer het mes regelmatig op eventuele schade of slijtage. Vervang het als het niet meer in goede staat verkeert.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en vermijd het in de vaatwasser te plaatsen, aangezien dit de snijkant kan beschadigen.
- Draag een snijbestendige handschoen bij het hanteren of reinigen van het mes om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte snede: 18 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomische kunststof grip
- Gewicht: 200 g

4. Setup en Installatie

Het F. Dick broodmes is gebruiksklaar en vereist geen speciale installatie. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Neem het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Zorg voor een geschikte snijplank om uw veiligheid en de scherpte van het mes te waarborgen.
4. Plaats het mes binnen handbereik in een veilige opbergplek na gebruik.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank gebruikt om de scherpte van het mes te behouden.
- Gebruik een stevige grip op het handvat en snijd met gelijkmatige druk om een schoon snijresultaat te bereiken.
- Voor het snijden van brood, gebruik de golf snede om door de korst te snijden zonder het brood plat te drukken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek. Vermijd schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes direct na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats en gebruik een messenhouder of beschermkap om de snijkant te beschermen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes snijdt niet soepel.

Oplossing: Controleer of het mes moet worden geslepen. Gebruik een slijper voor het beste resultaat.

Probleem: Het handvat voelt oncomfortabel of los aan.

Oplossing: Controleer de bevestiging en zorg ervoor dat er geen vuil ophoopt tussen de handgreep en het mes.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het goed verpakt is om letsel te voorkomen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen betreffende de verwijdering van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto para el cuchillo de pan F. Dick ProDynamic con corte en ondas - 18 cm

1. Información General

El cuchillo de pan F. Dick ProDynamic con corte en ondas es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para rebanar pan de manera eficaz y precisa. Con una hoja de 18 cm, este cuchillo es ideal para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto: cortar pan.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y adecuada.
- No intente empujar o utilizar el cuchillo en un ángulo que pueda causar lesiones.
- Mantenga el cuchillo afilado; un cuchillo desafilado requiere más fuerza, aumentando el riesgo de accidentes.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda protectora.
- Nunca limpie la hoja con productos abrasivos o detergentes corrosivos.
- Revise regularmente el estado de la hoja y el mango. No use el cuchillo si presenta daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchillo de Pan F. Dick ProDynamic
- Longitud de la hoja: 18 cm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de corte: ondulado
- Mango: ergonómico y antideslizante
- Uso recomendado: doméstico y profesional

4. Configuración e Instalación

El cuchillo de pan F. Dick ProDynamic no requiere instalación. Simplemente desembalelo de su envoltorio y asegúrese de que esté limpio antes de su primer uso. Verifique que la hoja esté intacta y libre de daños.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Coloque el pan sobre una superficie de corte adecuada.
- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango y realice cortes suaves y controlados, dejando que el diseño ondulado de la hoja haga su trabajo.
- Evite aplicar demasiada presión; permita que el cuchillo corte a través del pan con suavidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso.
- Seque completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- No coloque el cuchillo en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Almacene en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja está desafilada, afílela con un afilador adecuado.
- Si nota corrosión o manchas en la hoja, limpie con un paño suave y un limpiador no abrasivo.
- Si el mango se afloja, asegúrese de que esté bien fija en su lugar; si continúa aflojándose, contacte al servicio al cliente.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable.
- No arroje el cuchillo en la basura común. Lleve el cuchillo a un centro de reciclaje o consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à pain ProDynamic F. Dick avec vague, 18 cm (BRWEFD18)

1. Informations générales

F. Dick ProDynamic Couteau à Pain 18 cm (BRWEFD18) est conçu pour une coupe efficace du pain. Sa lame ondulée permet de trancher facilement à travers la croûte, tout en préservant la texture délicate de la mie.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour couper du pain.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude immédiatement après utilisation, car cela pourrait endommager la lame.
- Utilisez toujours un support de coupe approprié pour éviter de blesser vos mains et endommager le couteau.
- Évitez de forcer le couteau lors de la coupe. Si vous rencontrez une résistance, vérifiez la position du pain.
- Ne jamais forcer la lame pour éviter des accidents.
- Assurez-vous de toujours bien aiguiser la lame pour un usage optimal.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Plastique robuste pour une prise en main confortable
- Type de coupe : Vague
- Entretien : Lavable à la main, recommandé

4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Nettoyez la lame avec de l'eau tiède et un détergent doux pour éliminer tout résidu d'usine.
3. Séchez soigneusement la lame avec un chiffon propre.
4. Placez le couteau sur un plan de travail stable, loin des bords pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale, placez votre pain sur une planche à découper stable. Tenez le couteau par le manche, avec une prise ferme. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher à travers la croûte, en permettant à la lame de faire le travail sans appliquer une pression excessive.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchez-le immédiatement après le nettoyage pour empêcher la rouille.
- Aiguiser la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser approprié pour maintenir une qualité de coupe optimale.

7. Dépannages

- Si la lame semble émoussée, essayez de l'aiguiser.
- Si vous remarquez des dommages visibles, cessez d'utiliser le couteau et contactez le service client pour assistance.
- Assurez-vous que la prise en main est toujours sécurisée pour éviter des accidents durant l'usage.

8. Élimination

Ce couteau est principalement fabriqué en métal et peut être recyclé. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Veuillez ne pas le jeter dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant le produit, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del coltello da pane F. Dick ProDynamic con taglio a onda di 18 cm. Questo coltello è progettato per una facile e precisa affettatura del pane, combinando un design ergonomico con materiali di alta qualità.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo designato, ovvero affettare il pane.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi di utilizzare una superficie di taglio stabile e antiscivolo.
- Non cercare di affettare oggetti troppo duri o congelati.
- Dopo l'uso, pulire e riporre il coltello in modo sicuro per evitare incidenti.
- Non utilizzare il coltello se presenta segni di danni o usura.
- Fare attenzione durante la manipolazione e la pulizia per evitare tagli accidentali.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

Coltello da pane F. Dick ProDynamic

- Lunghezza della lama: 18 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di taglio: Wave Cut
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e montaggio

Il coltello F. Dick ProDynamic non richiede installazione. Assicurarsi che la lama sia completamente affilata prima dell'uso. È consigliato testare il coltello su un piccolo pezzo di pane per verificare la performance del taglio.

5. Operazione

- Posizionare il pane stabilmente su una superficie di taglio.
- Tenere il coltello con una mano e l'altro lato del pane con l'altra.
- Iniziare a tagliare con movimenti delicati e controllati.
- Applicare una leggera pressione per ottenere fette uniformi.
- Raccogliere le fette di pane e godere del prodotto.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni alla lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Controllare regolarmente la lama per assicurarsi che sia affilata e priva di danni.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il coltello non affetta in modo uniforme, potrebbe necessitare di affilatura.
- Se la lama è danneggiata, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Non utilizzare un coltello danneggiato per motivi di sicurezza.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali. Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati. Contattare un centro di raccolta per il corretto smaltimento degli utensili da cucina.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania