

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: FILMEFD18

F. DICK Red Spirit - Fillet knife - 18cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Red Spirit Fillet Knife 18cm

1. General Information

The F. Dick Red Spirit Fillet Knife is engineered for precision and flexibility, perfect for filleting fish and other delicate tasks in the kitchen. Crafted from high-quality stainless steel, this knife is designed for both professional chefs and home cooks seeking excellent performance.

2. Safety Information

- Always use a cutting board to prevent damage to the blade and ensure safety while cutting.
- Keep the knife out of reach of children.
- Ensure the knife is cleaned and dried after each use to prevent corrosion and maintain hygiene.
- Utilize a knife guard when storing to minimize the risk of accidental cuts.
- Never attempt to catch a falling knife.
- When passing the knife to someone, lay it down on a surface instead of handing it over directly.
- Avoid using the knife for tasks it is not designed for, such as prying or opening cans.

3. Product Specifications

- Blade Length: 18 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Thermoplastic Elastomer (TPE)
- Weight: 150 grams
- Color: Red
- Special Features: Flexible blade for precise filleting

4. Setup and Installation

No assembly is required for the F. Dick Red Spirit Fillet Knife. Upon unboxing:

- Ensure the knife is free from any packaging materials.
- Inspect the blade for any signs of damage.
- For optimal use, we recommend placing the knife in a designated knife block or drawer with protective storage.

5. Operation

To effectively use the F. Dick Red Spirit Fillet Knife:

- Start with fresh fish or meat on a stable cutting board.
- Hold the knife with a firm grip on the handle, ensuring your fingers are clear of the blade path.
- For filleting, angle the blade slightly and use long, smooth strokes along the spine of the fish. Use the flexibility of the blade to navigate around bones.
- Always cut away from your body and use caution during each cut.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife immediately with warm, soapy water.
- Avoid abrasive sponges or harsh chemicals to prevent damage to the blade.
- Dry the knife completely with a clean cloth to avoid moisture-related corrosion.
- Regularly hone the blade using a sharpening steel to maintain its edge. Store it with a knife guard or in a block to protect the blade and fingertips.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, use a sharpening tool appropriate for stainless steel knives.
- In case of rust spots, gently remove them with a mixture of baking soda and water using a soft cloth.
- If the handle becomes loose, ensure that it is tightened properly or consult a professional for repair.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly:

- If damaged beyond repair, wrap the blade securely in cardboard and tape it before disposing of it in regular waste to avoid injuries.
- Consider recycling materials whenever possible (e.g., separating the metal blade from the handle if feasible).

9. Contact

For further information, support or inquiries, please reach us:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Red Spirit Filetierreßer 18 cm (FilmeFD18)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Red Spirit Filetierreßers 18 cm. Dieses Messer wurde entwickelt, um eine optimale Schnittgenauigkeit und ein hervorragendes Handling zu bieten. Die Klinge besteht aus hochwertigem Edelstahl und ist speziell geschärft, um präzise Schnittführung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schnittverletzungen: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der scharfen Klinge. Verwenden Sie stets eine geeignete Schneideunterlage.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Schärfe: Schärfen Sie das Messer regelmäßig, jedoch mit einem geeigneten Wetzstahl oder einer Schleifmaschine.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 18 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Hygieneplastik
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Rot

4. Einrichtung und Installation

Das Messer ist sofort einsatzbereit. Es ist keine spezielle Installation erforderlich. Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, die Klinge kurz abzuwaschen und abzutrocknen. Stellen Sie sicher, dass das Messer bei der Verwendung auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche liegt.

5. Betrieb

Führen Sie das Messer mit einer sanften Bewegung durch das Schnittgut. Nutzen Sie die gesamte Klingenlänge für optimale Ergebnisse. Das Messer sollte nicht mit übermäßiger Kraft verwendet werden. Bei der Zubereitung von Fisch, Fleisch oder Gemüse ist ein gleichmäßiger Druck zu empfehlen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie es sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden. Schärfen Sie die Klinge alle paar Monate oder nach Bedarf mit einem Wetzstahl, um eine optimale Schneidleistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstahl.
- Rostbildung: Trocknen Sie das Messer gründlich nach der Reinigung und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Bruch oder Absplitterung der Klinge: Verwenden Sie das Messer nicht für härtere Materialien als vorgesehen. Bei Beschädigung das Messer nicht mehr verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass scharfe Kanten zu Verletzungen führen können. Verpacken Sie das Messer zur Entsorgung sicher.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns jederzeit kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Red Spirit Fileermes 18cm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het F. Dick Red Spirit Fileermes van 18 cm. Dit hoogwaardige fileermes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties en precisie. Het mes is ideaal voor het filetteren van vis en vlees en is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden; gebruik de juiste snijtechnieken om ongelukken te voorkomen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Vermijd contact met andere messen of scherpe voorwerpen tijdens het gebruik.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en slijtage. Vervang het mes indien nodig.
- Bewaar het mes op een veilige plek en gebruik een beschermhoes indien beschikbaar.

3. Productspecificaties

- Afmeting van het mes: 18 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en slipvast
- Gewicht: 200 g
- Gebruik: Voor fileerwerkzaamheden van vis en vlees

4. Opstelling en installatie

Er is geen installatie nodig voor het gebruik van dit mes. Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank en een scherpe punt hebt om een veilige en effectieve snijdemoeligheden te waarborgen. Voor optimaal gebruik kan je het mes met een slijpstaaf of een aanslijpsteen aanzetten.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
- Begin met het aansteken van de snede en laat het mes door het vlees of de vis glijden voor een nette snede.
- Maak gebruik van een lichte druk om een vloeiende beweging te behouden.
- Reinig het mes grondig na gebruik om voedselresten te verwijderen.

6. Reiniging en onderhoud

- Spoel het mes af met warm water na gebruik.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons om het mes schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roest te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp het mes indien nodig.
- Roestvorming op het mes: Zorg ervoor dat het mes goed gedroogd is na reiniging. Gebruik een lichte olie om roestvorming te voorkomen.
- Oncomfortable handgreep: Controleer of het mes goed in de hand ligt. Voor extra grip kan je handschoenen dragen.

8. Afvoer

Draag zorg voor het milieu bij de afvoer van het product. Gooi het mes niet in de reguliere afvalbak. In plaats daarvan, neem contact op met je lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over de veilige afvoer van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar F.Dick Red Spirit 18cm

1. Información General

El cuchillo de deshuesar F.Dick Red Spirit de 18 cm es una herramienta de cocina profesional diseñada para proporcionar un corte preciso y eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs y aficionados a la cocina que buscan un producto confiable y de alto rendimiento.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cuchillo en una superficie estable y plana.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con el borde afilado al manipular y limpiar el cuchillo.
- No use el cuchillo para fines no destinados, como abrir latas o como herramienta de palanca.
- Inspeccione el cuchillo regularmente para detectar cualquier daño o desgaste.
- Almacenarlo en un lugar seguro, preferentemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora.

3. Visión General y Especificaciones

- Marca: F.Dick
- Modelo: Red Spirit
- Longitud de la hoja: 18 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Plástico ergonómico
- Uso: Cuchillo deshuesador
- Peso: 580g

4. Instalación y Configuración

El cuchillo F.Dick Red Spirit no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos antes de su primer uso:

- Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
- Lave la hoja con agua tibia y jabón suave, enjuague y seque completamente.
- Verifique que la hoja esté firmemente unida al mango.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango ergonómico.
- Utilice movimientos de corte suaves y controlados al deshuesar carne.
- Mantenga siempre el cuchillo en un ángulo apropiado para obtener los mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. No lo coloque en el lavavajillas.
- Seque completamente con un paño limpio para evitar manchas en la hoja.
- Afíle la hoja periódicamente usando una piedra de afilar para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, verifique si necesita ser afilada.
- Si el mango tiene movimiento, asegúrese que esté bien atornillado o llevado a un profesional para su revisión.

8. Eliminación

- El cuchillo debe ser descartado de manera responsable. No lo tire en la basura común. Considere llevarlo a un centro de reciclaje local que acepte metales.

9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU À FILETER F. DICK RED SPIRIT 18 CM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à fileter F. Dick Red Spirit de 18 cm. Ce produit est spécialement conçu pour le filetage efficace des poissons et la préparation des viandes. La qualité supérieure des matériaux utilisés garantit une durabilité exceptionnelle et une performance de coupe optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et sécurisée.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Aiguissez régulièrement le couteau pour maintenir son efficacité.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau qui tombe.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 18 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Type de poignée: Polypropylène
- Poids: 250 g
- Couleur: Rouge

4. Installation et Configuration

Le couteau F. Dick Red Spirit n'exige aucune installation particulière. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le couteau est propre et bien aiguisé. Il est recommandé de le ranger dans un bloc à couteaux ou sur une rainure magnétique pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale, tenez le couteau par la poignée, avec une prise ferme mais confortable. Effectuez des mouvements fluides et contrôlés lors du filetage. Utilisez la pointe du couteau pour commencer à couper à la base de la tête du poisson et suivez les contours de l'arête centrale sans forcer.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne pas immerger le couteau dans de l'eau pendant une longue période.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre et sec.
- Évitez le lavage au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le manche et réduire la durabilité de la lame.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation du couteau, vérifiez les points suivants :

- Assurez-vous que le couteau est aiguisé.
- Vérifiez que la lame n'est pas endommagée.
- Si le couteau glisse, essayez de modifier l'angle de coupe pour obtenir un meilleur contrôle.

8. Élimination

Le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire. Si le couteau est endommagé ou usé, envisagez de le recycler ou de le retourner à un professionnel pour une élimination sécurisée.

9. Contact

Pour toute question ou pour assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi F. Dick. Nous vous souhaitons une expérience de cuisine agréable et sécurisée.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da filetto F. Dick Red Spirit da 18 cm è progettato per la massima precisione e controllo durante il processo di disossatura e filettatura. Questo strumento professionale è realizzato con materiali di alta qualità, rendendolo ideale per cuochi e professionisti del settore gastronomico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare il coltello esclusivamente per il suo scopo designato.
- Taglio Sicuro: Tenere le mani lontane dalla lama mentre si utilizza il coltello.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione della Lama: Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non destinati all'uso alimentare.
- Controllo dei Danni: Ispezionare regolarmente il coltello per segni di usura o danni. Sostituire se necessario.
- Uso di Guanti: È consigliato l'uso di guanti protettivi durante la manipolazione della lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della Lama: 18 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastica antiscivolo per una presa sicura
- Peso: 200 g
- Colore: Rosso

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione speciale. Rimuovere il coltello dalla confezione. Prima del primo utilizzo, sciacquare la lama con acqua calda e asciugare accuratamente. Assicurarsi che il coltello sia affilato, se necessario affilare la lama con un'affilatrice adeguata.

5. Operazione

Tenere il coltello con una presa salda. Utilizzare un tagliere stabile per una maggiore sicurezza. Effettuare tagli fluidi e decisi, utilizzando il polso per guidare la lama anziché l'intero braccio. Per i pesci, iniziare dall'estremità della coda e procedere verso la testa per un filettamento ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Affilatura: Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un'affilatrice per mantenere un'efficienza ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non taglia bene, controllare il grado di affilatura e affilare se necessario.
- Se il manico risulta scivoloso, pulire con un detersivo delicato per rimuovere eventuali residui di grasso.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti pericolosi. Non gettare nella spazzatura domestica. Contattare le autorità locali per informazioni corrette sullo smaltimento degli utensili da cucina.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania