

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: FILTMFD18

**F. DICK | 1905 - Filleting knife - Blade: 180mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for F. Dick 1905 Filleting Knife 18cm

### 1. General Information

The F. Dick 1905 Filleting Knife 18cm is a high-quality kitchen tool designed for precise filleting of fish and other delicate proteins. Crafted from high-grade stainless steel, this knife ensures durability and sharpness, making it an essential addition to any chef's toolkit.

### 2. Safety Information

- General Use: Always use the knife with caution. Keep your fingers away from the blade while cutting.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slips and reduce the risk of injury.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or protective sheath, away from children's reach.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for damage. Do not use if the blade is chipped or damaged.
- Hygiene: Clean the knife after each use to prevent cross-contamination.
- Personal Safety: Consider using cut-resistant gloves for added safety during use.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 18 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Premium Synthetic
- Weight: 172 g
- Manufacturer: F. Dick

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, ensuring that no damage occurs to the blade.
2. Inspection: Check the knife for any defects or damages before use. If any are found, do not use the knife and contact customer support.
3. Storage Preparation: Select a suitable storage solution, such as a knife block or magnetic strip, to ensure safety and preservation of the knife.

### 5. Operation

- Hold the Knife: Grip the handle firmly with one hand, using your other hand to hold the protein securely.
- Cutting Technique: Use a smooth, gentle motion for slicing. Start at the tail end of the fish and work towards the head, following the natural contours of the body.
- Cleaning During Use: If necessary, pause to clean the blade while operating to ensure that food particles do not affect your cut.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Wash the knife with warm soapy water immediately after use. Avoid soaking it in water.
- Drying: Dry the knife thoroughly with a clean towel to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or sharpening tool to maintain cutting efficiency.

### 7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting Efficiently: If the knife is not slicing smoothly, it may need sharpening.
- Rust Formation: If rust appears, clean the affected area with a soft abrasive to remove rust, followed by proper drying and oiling.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer support as this indicates a potential safety issue.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects. If possible, recycle any materials used in its construction. Always wrap the blade to prevent injury during disposal.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick 1905 Filetmesser 18 cm (FILT-MFD18)

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen F. Dick 1905 Filetmesser. Dieses hochwertige Filetmesser ist speziell für präzises Filetieren von Fisch und Fleisch konzipiert. Entwickelt und hergestellt in Deutschland, bietet dieses Messer hervorragende Schneideigenschaften und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Beachten Sie beim Umgang mit dem Messer stets die Sicherheitshinweise.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge während der Benutzung nicht versehentlich verletzt.
- Verwenden Sie das Messer niemals, wenn es beschädigt oder stumpf ist.
- Schneiden Sie auf stabilen, rutschfesten Oberflächen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: F. Dick 1905 Filetmesser
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Klingenlänge: 18 cm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gesamtlänge: 30 cm
- Gewicht: 140 g
- Verwendung: Zum Filetieren von Fisch und Fleisch

## 4. Einrichtung und Installation

Das Messer ist sofort einsatzbereit und benötigt keine Installation. Vor der ersten Benutzung sollte das Messer auf seine Schärfe überprüft werden. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, das Messer mit einer richtigen Schneidetechnik zu führen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers fest und führen Sie die Klinge in einem gleichmäßigen, kontrollierten Muster durch das Material.
- Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um ein Abrutschen der Klinge zu verhindern.
- Nach dem Filetieren reinigen Sie das Messer gründlich unter warmem Wasser und trocknen Sie es ab.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Wetzstab, um die Schärfe zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder -stab.
- Problem: Das Messer rutscht beim Schneiden.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schneidetechnik und verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage.
- Problem: Der Griff ist locker.  
Lösung: Wenden Sie sich an den Kundenservice, um Unterstützung zu erhalten.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Denken Sie daran, die Klinge vor der Entsorgung ordnungsgemäß zu sichern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick 1905 Fileermes 18cm (FILT-MFD18)

## 1. Algemene Informatie

Het F. Dick 1905 fileermes van 18 cm is ontworpen voor precisie en efficiëntie bij het fileren van vis en vlees. Dit mes is een waardevol hulpmiddel voor zowel professionele koks als thuishouks, met een traditioneel ontwerp en een uitstekende snijkwaliteit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de beoogde doeleinden, met name voor het fileren van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige manier wordt vastgehouden. Gebruik altijd een snijplank bij het snijden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de staat van het mes voor gebruik. Gebruik geen beschadigde of gebroken messen.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het mes. Het lemmet is scherp en kan snijwonden veroorzaken.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder.

## 3. Productspecificaties

- Merk: F. Dick
- Model: FILT-MFD18
- Lengte lemmet: 18 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Comfortabele, ergonomische handgreep
- Gewicht: 150 gram

## 4. Installatie en Setup

Het F. Dick fileermes vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen voor de voorbereiding:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of er geen beschadigingen zijn.
- Bewaar het mes op een veilige plek, weg van andere scherpe voorwerpen.

## 5. Gebruik

- Voor optimale prestaties, houdt het mes altijd scherp. Slijp het mes regelmatig.
- Gebruik een stabiele snijplank voor het fileren.
- Snijd met een vloeiende beweging om te zorgen voor scherpe en schone sneden.
- Vermijd het gebruik van het mes op hardere oppervlakken zoals glas of stenen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes zorgvuldig af om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een beschermende houder of op een veilige plek.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Lemmet is beschadigd.  
Oplossing: Stop met gebruiken en neem contact op voor reparatie of vervanging.

## 8. Afvalverwerking

Het mes is recyclebaar. Bij het weggooien van het mes, zorg ervoor dat het in een veilige verpakking zit zodat anderen niet verwond kunnen raken. Volg de lokale voorschriften voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

## 9. Contactinformatie

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 Despiece F. Dick 1905 18cm

## 1. Información General

El cuchillo de despiece F. Dick 1905 de 18cm está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de carnes. Su hoja afilada y duradera es ideal para filetear, cortar y deshuesar con precisión.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado con el filo: La hoja es extremadamente afilada. Manipúlela con cuidado para evitar cortes.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en una funda o bloque para cuchillos.
- Supervisión de niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. No deje que usen el cuchillo sin supervisión.
- Lesiones por resbalones: Use siempre una tabla de cortar estable. No corte sobre superficies inestables.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la hoja en busca de daños. Si está desafilado o dañado, no lo utilice hasta que esté reparado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: F. Dick 1905
- Longitud de la hoja: 18 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio antes de usarlo.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo de despiece F. Dick:

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice movimientos suaves y controlados al cortar.
- Para filetear, coloque la carne en una tabla de cortar y realice cortes largos y precisos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Evite el lavado en lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Secado: Seque inmediatamente después de lavar con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Mantenimiento del filo: Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un chaira adecuada.

## 7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afile la hoja con los métodos recomendados.
- Mano resbaladiza en el mango: Asegúrese de que el mango esté limpio y seco antes de usar.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo de manera responsable. No lo tire en la basura normal. Consulte con su autoridad local sobre la eliminación de productos de metal afilado.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos a:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau à fileter F. Dick 1905 - 18 cm (FILT MFD 18)

## 1. Informations générales

Le couteau à fileter F. Dick 1905 de 18 cm est conçu pour le filetage de poisson et de viande. Sa lame fine et flexible permet une coupe précise, tout en offrant une prise en main ergonomique et confortable.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez ce couteau uniquement pour son usage prévu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Veillez à toujours couper sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Gardez la lame affûtée. Une lame émoussée nécessite plus de force pour couper, augmentant le risque de blessure.
- Portez des gants de protection lors de l'utilisation du couteau si vous êtes novice ou si vous avez des mains plus petites.
- En cas de blessure, nettoyez la coupure avec de l'eau et consultez un médecin si nécessaire.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manchon : Plastique anti-glissant
- Poids : 100 g
- Utilisation : Conçu pour le filetage de poisson et de viande

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Assurez-vous que la lame est intacte et non endommagée.
3. Placez le couteau sur une surface propre et stable.
4. Aucune installation préalable n'est nécessaire. Le couteau est prêt à l'emploi.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Placez la lame à l'endroit où vous souhaitez effectuer la coupe.
- Appliquez une pression uniforme et guidez le couteau pour réaliser un mouvement de coupe lisse.
- Utilisez le couteau selon vos besoins, en effectuant des coupes nettes et rapides.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser un lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame.
- Séchez immédiatement le couteau après lavage pour éviter la rouille.
- Rangez le couteau dans un endroit sec et sûr après utilisation.

## 7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, aiguillez-la avec une pierre à aiguiser appropriée.
- En cas de rouille, frottez doucement la zone touchée avec un nettoyant à base d'acide citrique ou un produit conçu pour l'acier inoxydable.
- Si vous rencontrez des problèmes d'utilisation, assurez-vous de vérifier la méthode de coupe et la prise en main.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle avec des déchets ménagers.
- Réutilisez ou recyclez le couteau conformément aux lois locales relatives au recyclage des métaux.
- Assurez-vous que la lame est protégée lors de l'élimination pour éviter des blessures.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Filettare F. Dick 1905 - 18 cm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Filettare F. Dick 1905 è uno strumento professionale progettato per garantire precisione e controllo durante il processo di filettatura. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è ideale per chef e ristoratori che cercano performance e durata.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'apposito scopo di filettare.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato; verificare regolarmente la lama per crepe o scheggiature.
- Lavare il coltello a mano per preservare la lama; non utilizzare in lavastoviglie.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: F. Dick 1905
- Lunghezza della lama: 18 cm
- Materiale della lama: Acciaio ad alto tenore di carbonio
- Impugnatura: Ergonomica e antiscivolo
- Utilizzo: Ideale per filettare pesce e carne

## 4. Montaggio e Installazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, facendo attenzione a non toccare la lama.
- Non è richiesta alcuna installazione aggiuntiva; il coltello è pronto per l'uso.

## 5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sull'impugnatura e con l'altra sul cibo da filettare.
- Eseguire movimenti lunghi e fluidi lungo la carne o il pesce per ottenere fette uniformi.
- Utilizzare un tagliere stabile e resistente per garantire la sicurezza durante l'operazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la sua efficacia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, utilizzate un affilatore o una pietra per affilare secondo le istruzioni del produttore.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire con una spugna abrasiva e riapplicare un sottile strato di olio di cucina.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili taglienti. Non gettare il coltello nei rifiuti normali.
- Triturare la lama o utilizzare un contenitore sicuro per garantire che non rappresenti un pericolo durante lo smaltimento.

## 9. Contatti

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania