

# 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: KAJAFD20

### F. DICK | Red Spirit - Chef's knife "AJAX" - Blade: 200mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for F. Dick Red Spirit Chef's Knife Ajax 20cm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the F. Dick Red Spirit Chef's Knife Ajax 20cm. This high-quality kitchen knife is designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike. The knife is made from premium materials, ensuring durability and precision in your culinary tasks.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care; keep the blade away from your body and others.
- Store the knife in a designated knife block or sheath when not in use to avoid accidents.
- Do not attempt to catch a falling knife; let it fall and avoid injury.
- Keep the knife out of reach of children.
- Do not use the knife for purposes other than intended; it is designed for food preparation only.
- Beware of the sharp blade; always cut away from your body and use a stable cutting board.
- Regularly inspect the knife for any damage. If the blade is chipped or broken, discontinue use and contact customer service.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 20 cm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic handle
- Weight: 220 g
- Origin: Made in Germany

### 4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging carefully without using excessive force.
- Inspect the knife for any visible damage.
- For proper storage, place the knife in a knife block or magnetic strip, or use a protective sheath.
- Ensure the knife is kept in a dry area, away from humidity, to maintain the integrity of the blade and handle.

### 5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Utilize a stable cutting surface, preferably a wooden or plastic cutting board.
- Use the knife in a smooth, controlled motion.
- For best results, use a rocking motion for chopping and slicing.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the knife with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool as they can damage the blade.
- Rinse and dry the knife immediately to prevent rusting.
- Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpener to maintain its cutting performance.
- Store properly to avoid damaging the blade edge.

### 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen using a whetstone or honing steel.
- If the handle becomes loose, contact customer service for maintenance or replacement options.
- If there are any signs of rust, ensure all moisture is wiped away after cleaning and consider using mineral oil to protect the blade.

### 8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly if it is damaged beyond repair.
- Wrap the knife safely in protective material (e.g., cardboard) before discarding to prevent injury to others.
- Consider recycling options available for stainless steel.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the F. Dick Red Spirit Chef's Knife Ajax 20cm, and happy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Red Spirit Chef-Messer Ajax 20 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres F. Dick Red Spirit Chef-Messers. Dieses hochwertige Kochmesser wurde speziell entwickelt, um Ihren Küchenanforderungen gerecht zu werden und eine hervorragende Schneidleistung zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die optimale Verwendung und Pflege des Messers zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich für den Einsatz in der Küche gedacht. Es sollte von ungeschulten Personen ferngehalten werden.
- Schneidekanten: Die Klinge ist extrem scharf. Berühren Sie die Klinge nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie einen geeigneten Schneideunterlage.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, geschützt durch eine Klinsenabdeckung oder in einem Messerblock, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Messer von Kindern und Haustieren fern. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Messer spielen oder es aus der Hand nehmen.
- Erste Hilfe: Bei Schnittverletzungen sollte sofort eine geeignete medizinische Behandlung in Anspruch genommen werden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das F. Dick Red Spirit Chef-Messer Ajax hat folgende technische Daten:

- Klingenlänge: 20 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Verwendung: Geeignet für das Schneiden, Hacken und Würfeln von Gemüse, Fleisch und Fisch.

## 4. Setup und Installation

1. Erstbenutzung: Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Aufbewahrung: Stellen Sie sicher, dass das Messer an einem einsatzfähigen Ort gelagert wird, wie zum Beispiel einem Messerblock oder einer Magnetleiste.
3. Klingenhaube: Verwenden Sie beim Transport das mitgelieferte Klingensblatt, um Verletzungen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Schneidtechnik: Halten Sie den Griff fest, während Sie mit einer wackelnden Bewegung schneiden, um maximale Kontrolle zu erlangen.
- Reinigung nach dem Gebrauch: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Abwasmittel und trocknen Sie es gründlich ab.

## 6. Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie zur Reinigung niemals scharfe Reinigungswerkzeuge oder aggressive Chemikalien, da dies die Klinge beschädigen könnte.
- Das Messer sollte nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Spülen Sie es von Hand ab und trocknen Sie es sofort.
- Um die Schärfe der Klinge zu erhalten, können Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein schärfen.

## 7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfgerät.
- Ungewöhnliche Geräusche beim Schneiden: Überprüfen Sie, ob die Oberfläche des Schneidebretts geeignet ist und nicht beschädigt ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns wie folgt kontaktieren:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Red Spirit Chef's Knife Ajax 20cm

## 1. Algemene informatie

Dank u voor uw aankoop van het F. Dick Red Spirit Chef's Knife Ajax 20cm. Dit hoogwaardige kookmes is speciaal ontworpen voor gebruik in de keuken en is ideaal voor het snijden, hakken en dicing van diverse ingrediënten. Dit mes biedt een perfecte balans tussen functionaliteit en ergonomie, waardoor het een onmisbaar hulpmiddel is voor zowel professionele koks als thuiskokken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden; snijd geen bevroren of zeer harde materialen.
- Houd uw handen en vingers uit de buurt van het snijvlak tijdens het gebruik.
- Gebruik een snijplank van geschikte kwaliteit om slijtage van het mes te minimaliseren.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een stomp mes kan leiden tot onveilige snijtechnieken.
- Reinig het mes niet in de afwasmachine; dit kan het lemmet en de handgreep beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte mes: 20 cm
- Materiaal lemmet: hoogwaardig roestvrij staal
- Materiaal handgreep: kunststof met antislipfunctie
- Gewicht: 250 g
- Spanning: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en opzet

Het F. Dick Red Spirit Chef's Knife vereist geen specifieke installatie, maar hier zijn enkele tips voor het juiste gebruik:

- Zorg ervoor dat u het mes uit de verpakking haalt en inspecteer het op eventuele beschadigingen.
- Maak gebruik van een geschikte snijplank en zorg voor een goed verlichte werkruimte.
- Controleer de grip van het handvat om te bevestigen dat het comfortabel en veilig aanvoelt.

## 5. Werking

Het mes is ontworpen voor veelzijdigheid in de keuken. Het kan worden gebruikt voor:

- Snijden van groenten en fruit
- Hakken van kruiden
- Snijden van vlees en vis
- Dicing van uiteenlopende ingrediënten

Gebruik het mes met een snijdend beweging en vermijd druk met de punt van het mes.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, wast u het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals in een messenblok of met een beschermhoes.

## 7. Probleemoplossing

- Als het mes niet goed snijdt, kan het nodig zijn om het te slijpen. Gebruik een geschikte slijper of breng het naar een professionele slijper.
- Bij zichtbare schade aan het lemmet of de handgreep, stop met het gebruik en raadpleeg ons voor vervanging of herstel.

## 8. Afvalverwerking

De ideale manier om dit product weg te gooien is via een gesloten container voor scherpe voorwerpen. Het mes kan ook gerecycled worden overeenkomstig de lokale richtlijnen voor recycling van metaal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in F. Dick producten!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef F. Dick Red Spirit Ajax 20 cm

## 1. Información General

El cuchillo de chef F. Dick Red Spirit Ajax de 20 cm es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Su hoja de acero inoxidable de precisión y su diseño ergonómico garantizan un corte eficiente y cómodo.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No usar para propósitos no relacionados con la cocina.
- **Corte y Lesiones:** Mantener el cuchillo alejado de los niños. Utilizar siempre una superficie de corte adecuada.
- **Manejo Seguro:** Sostener el cuchillo por el mango, evitando el contacto con la hoja al moverlo.
- **Mantenimiento:** Afilarse el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento. Usar piedras de afilar específicas para cuchillos.
- **Almacenamiento:** Guardar el cuchillo en un bloque para cuchillos o con una funda de protección.
- **Desgaste:** Inspeccionar regularmente la hoja por signos de daño o desgaste. No usar si la hoja está dañada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Longitud de la hoja:** 20 cm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Plástico negro, ergonómico
- **Peso:** 280 g
- **Uso:** Profesional y doméstico

## 4. Instalación y Configuración

- **Desempaquetado:** Retire cuidadosamente el cuchillo de su embalaje.
- **Inspección Inicial:** Verifique que no haya daños visibles en la hoja o en el mango.
- **Uso:** No es necesario ningún ensamblaje adicional. Su cuchillo está listo para ser utilizado de inmediato después de la inspección.

## 5. Operación

- **Sostenga el cuchillo por el mango con una mano.**
- **Usar la otra mano para estabilizar el alimento que se va a cortar.**
- **Realizar cortes suaves y controlados.** Para cortes en rodajas, se recomienda un movimiento de vaivén.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso. No usar lavavajillas.
- **Secado:** Sécalo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Mantenimiento:** Afilarse la hoja periódicamente y revisar el mango por indicios de desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- **Cuchillo sin filo:** Utilizar una piedra de afilar o afilador de cuchillos para restaurar el filo.
- **Incomodidad al usar:** Verifique que esté sosteniendo el cuchillo correctamente. Si persiste, considere revisar la ergonomía del mango.
- **Daño en la hoja:** Si la hoja está dañada, no use el cuchillo y considere reemplazarlo.

## 8. Eliminación

- **Este producto debe ser desechado de manera responsable.** No arrojar en la basura común. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de utensilios de cocina y materiales metálicos.

## 9. Contacto

Para preguntas, asistencia o comentarios:

Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau de Chef F. Dick Red Spirit 20cm Ajax

## 1. Informations Générales

Le couteau de chef F. Dick Red Spirit 20cm Ajax est un outil de cuisine professionnel conçu pour répondre aux besoins des chefs et des passionnés de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau est idéal pour préparer une variété d'ingrédients.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Propre: Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches qui ne sont pas adaptées à un couteau de cuisine.
- Protection Personnelle: Portez des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Stockage: Conservez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Affûtage: Utilisez uniquement des dispositifs d'affûtage conçus pour ce type de couteau.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état de votre couteau pour détecter tout dommage.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la Lame: 20cm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Plastique, ergonomique et antidérapante
- Poids: 220g
- Utilisation: Convient pour le découpage, hachage, et tranchage

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez le couteau avec soin pour éviter d'endommager la lame.
2. Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage.
3. Placez le couteau sur un support ou dans un porte-couteau pour une accessibilité et une sécurité optimales.
4. Ne pas exposer le couteau à des températures extrêmes ou à des environnements humides.

## 5. Opération

Utilisez le couteau en tenant la poignée fermement. Pour un meilleur contrôle, utilisez une planche à découper stable. Ne forcez pas la coupe, laissez la lame faire le travail.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à l'eau tiède avec un détergent doux après chaque utilisation. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage: Essuyez le couteau avec un chiffon propre immédiatement après lavage.
- Affûtage: Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un fusil.

## 7. Dépannage

- Problème: La lame n'est pas tranchante.  
Solution: Procédez à l'affûtage avec un outil approprié.
- Problème: Rouille visible sur la lame.  
Solution: Nettoyez avec un chiffon humide et un nettoyant doux; rangez dans un endroit sec.

## 8. Élimination

Le produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Veuillez consulter votre service local de gestion des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter au :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Chef F. Dick Red Spirit Ajax 20cm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Chef F. Dick Red Spirit Ajax da 20 cm è uno strumento professionale progettato per soddisfare le esigenze dei chef più esigenti. Con una lama di alta qualità in acciaio inossidabile, questo coltello è ideale per affettare, tritare e preparare una vasta gamma di alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Usare sempre una superficie di taglio stabile durante l'uso.
- Evitare di utilizzare il coltello per materiali duri o congelati.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di danni prima dell'uso.
- Non afferrare la lama con le mani bagnate.
- Indossare sempre guanti da cucina se necessario per ridurre il rischio di tagli.
- Pulire con attenzione dopo l'uso per evitare infortuni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F. Dick
- Modello: Red Spirit Ajax
- Lunghezza Lama: 20 cm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile
- Trattamento della Lama: Affilatura professionale
- Impugnatura: Ergonomica in materiale antiscivolo
- Peso: 200 g

## 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta un'installazione complessa. Per preparare il coltello per l'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
- Asciugare completamente con un panno morbido.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare cibi freschi. La lama affilata consente un taglio preciso. Tenere il coltello con una mano sull'impugnatura e l'altra sulla parte superiore della lama per maggiore stabilità e controllo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone.
- Evitare di lavare in lavastoviglie, poiché il calore e l'umidità possono danneggiare l'impugnatura e la lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie di acqua.
- Riporre in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso, preferibilmente in un blocco per coltelli.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, affilarla utilizzando un'affilatrice di qualità.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire con una soluzione di aceto e acqua.
- Per eventuali danni o rotture, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti in metallo. Non gettare il coltello nei rifiuti comuni. Se il coltello è danneggiato oltre la riparazione, smaltirlo in modo appropriato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania