

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: KCHMFD21

F. DICK | ProDynamic- Chef's knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick ProDynamic Chef's Knife 21cm

1. General Information

The F. Dick ProDynamic Chef's Knife 21cm is a professional-grade kitchen tool designed for chefs and culinary enthusiasts. Crafted from high-quality stainless steel, this knife offers precision, durability, and superior performance for a variety of cutting tasks.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This knife is designed exclusively for food preparation. Do not use it for cutting anything other than food.
- **Blade Care:** Always handle the knife by the handle to avoid contact with the blade. The blade is sharp and can cause serious injury.
- **Keep Out of Reach of Children:** Store the knife in a safe place, ideally in a knife block or sheath, ensuring children cannot access it.
- **Use on Appropriate Surfaces:** Always use cutting boards or other appropriate surfaces to prevent dulling the blade.
- **Do Not Force the Blade:** Allow the knife to do the work. Forcing it can lead to slipping and potential injury.
- **Regular Inspection:** Check the knife for any signs of damage before each use. Do not use if the blade is chipped or damaged.

3. Product Specifications

- **Brand:** F. Dick
- **Model:** Chef's Knife
- **Length:** 21 cm
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Handle Material:** Synthetic
- **Weight:** 250 g

4. Setup and Installation

- **Unpacking:** Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using your hands directly on the blade edge.
- **Storage:** Store the knife in a suitable location such as a knife block, magnetic strip, or sheath to protect the blade and prevent injury.

5. Operation

- **How to Hold the Knife:** Grip the handle firmly and position your index finger along the blade for improved control.
- **Cutting Technique:** Use a smooth rocking motion for chopping and cutting. For slicing, apply even pressure to allow the blade to glide through the food.
- **Safety Reminder:** Always cut away from your body and keep your other hand clear of the cutting line.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash only with warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Do not leave the knife soaking in water.
- **Dishwasher Warning:** Do not place in the dishwasher as it can damage the blade and handle.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the knife does not cut easily, it may require sharpening.
- **Handle Issues:** Ensure that the handle is securely attached and does not show any signs of looseness.
- **Blade Damage:** Inspect for chips or cracks. If any damage is found, discontinue use and seek replacement.

8. Disposal

- **Disposal of Knife:** When disposing of the knife, wrap the blade in cardboard or use a knife sheath to prevent injury. Follow local regulations for disposal of sharp objects.

9. Contact

For further information or inquiries, please contact us at:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick ProDynamic Chef-Messer 21 cm

1. Allgemeine Informationen

Das F. Dick ProDynamic Chef-Messer ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für professionelle Köche und anspruchsvolle Hobbyköche entwickelt wurde. Mit seiner scharfen Klinge ermöglicht es präzise Schnitte und ist ideal für eine Vielzahl von Schneidaufgaben in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Messer niemals, wenn es beschädigt ist.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Hände und Finger möglichst weit von der Klinge entfernt zu halten.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Messer sicher, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 21 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit rutschfester Oberfläche
- Gewicht: 250 g
- Typ: Kochmesser

4. Einrichtung und Installation

Das Messer ist sofort einsatzbereit und benötigt keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen, sauberen Schneideuntergrund haben, bevor Sie das Messer verwenden. Halten Sie das Messer in einer Hand und führen Sie die Schneidbewegungen mit der anderen Hand sorgfältig aus.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und platzieren Sie die Klinge auf dem zu schneidenden Lebensmittel. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und führen Sie das Messer in einer kontrollierten Bewegung. Für optimale Ergebnisse ist es ratsam, das Messer regelmäßig zu schärfen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie die Klinge sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Korrosion zu vermeiden. Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, z.B. in einer Messertasche oder einem Schneideblock.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls mit einem Wetzstahl oder einem Messerschärfer.
- Das Messer ist beschädigt: Wenn Sie Risse oder andere Schäden feststellen, verwenden Sie das Messer nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge ordnungsgemäß in eine sichere Verpackung eingewickelt ist, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F.Dick ProDynamic Koksmes 21 cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor het F.Dick ProDynamic Koksmes van 21 cm. Dit hoogwaardige koksmes is ontworpen voor professionele koks en thuiskoks die op zoek zijn naar een betrouwbaar en scherp mes voor diverse snijwerkzaamheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn voorgeschreven doeleinden: snijden, hakken en fijnsnijden van voedsel.
- Houd het mes altijd buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de snijkant scherp is en vermijd het gebruik van beschadigde messen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Draag indien nodig een snijbestendige handschoen voor extra veiligheid.
- Reinig het mes met de hand en vermijd het gebruik van de vaatwasmachine om de snijkant te beschermen.

3. Productspecificaties

- Totale lengte: 33 cm
- Lengte van het mes: 21 cm
- Gewicht: 200 g
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, gemaakt van kunststof
- Ontwerp: Gebogen snijkant voor optimale snijprestaties

4. Installatie en Installatie

Het F.Dick ProDynamic Koksmes vereist geen speciale installatie. Zorg ervoor dat u de juiste technieken toepast bij het snijden om de beste resultaten te behalen. Plaats het mes op een veilige snijplank.

5. Bediening

- Grijp het mes stevig vast bij de handgreep.
- Plaats het voedsel veilig op de snijplank.
- Snijd met een vaste, gelijkmatige druk. Houd altijd uw vingers uit de buurt van het mes om snijwonden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp het indien nodig met een slijpstaaf of slijpmachine.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
Oplossing: Gebruik een slijpstaaf of slijpmachine om de snijkant opnieuw te slijpen.
- Probleem: Handgreep is los.
Oplossing: Controleer of de handgreep goed vastzit. Als deze los blijft, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd via recyclingprogramma's in uw regio. Gooi het mes niet in de gewone afvalbak. Neem contact op met lokale autoriteiten voor informatie over milieuvriendelijke afvoer.

9. Contact

Voor vragen 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 Chef Prodynamic F. Dick 21 cm

1. Información General

El cuchillo Chef Prodynamic de F. Dick es una herramienta de cocina profesional diseñada para chefs y entusiastas de la gastronomía. Con una hoja de 21 cm, este cuchillo permite cortes precisos y eficientes, garantizando la calidad y durabilidad que caracteriza a la marca.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Solo use el cuchillo para los fines destinados, como cortar, picar o rebanar alimentos.
- **Manejo:** Sostenga el cuchillo por el mango y evite tocar el filo. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- **Superficie de Corte:** Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones y daños al cuchillo.
- **Inspección:** Revise el cuchillo antes de cada uso. No utilice el cuchillo si la hoja está dañada o desafilada.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, como en un bloque de cuchillos o con protección de hoja.
- **Limpieza:** Lave a mano el cuchillo inmediatamente después de usarlo. No lo sumerja en agua o deje en el fregadero para evitar accidentes.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cuchillo Chef Prodynamic F. Dick
- **Longitud de la Hoja:** 21 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Polipropileno antideslizante
- **Peso:** 230 g
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

El cuchillo Prodynamic no requiere de instalación previa. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos al recibir el producto:

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no tenga daños visibles.
3. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
4. Seque el cuchillo con un paño limpio y seco.

5. Operación

Para usar correctamente el cuchillo:

1. Asegúrese de tener una superficie de trabajo limpia y una tabla de cortar.
2. Sostenga el cuchillo con una mano, manteniendo la otra mano a una distancia segura del filo.
3. Corte los alimentos en piezas del tamaño deseado, utilizando un movimiento de corte preciso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos ni detergentes fuertes, ya que podrían dañar la hoja.
- Seque completamente con un paño limpio.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Use un afilador para restaurar el filo.
- **Óxido en la hoja:** Limpie con una mezcla de agua y vinagre y seque bien.
- **Mango suelto:** Contacte con el servicio al cliente para asesoramiento adicional.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo llegue al final de su vida útil, elimínelo de manera responsable:

- Ajuste el cuchillo en un envoltorio seguro para evitar lesiones.
- Recycle el acero en un centro de reciclaje adecuado.
- No arroje el cuchillo en la basura común.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia:

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

Este manual se proporciona para asegurar un uso seguro y eficaz del Cuchillo Chef Prodynamic F. Dick y promover las mejores prácticas en su cuidado y mantenimiento.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef ProDynamic F. Dick 21 cm

1. Informations Générales

Le Couteau de Chef ProDynamic de F. Dick est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine. Avec sa lame de 21 cm, il est parfait pour une variété de tâches culinaires, allant de la découpe des légumes aux viandes les plus dures.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à un usage culinaire. Ne pas utiliser pour des tâches autres que celles prévues.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez de toucher la lame.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sec et sécurisé, à l'abri des enfants.
- Entretien : Ne plongez pas votre couteau dans l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle. Nettoyez à la main pour éviter d'endommager la lame.
- Blessures : En cas de coupure, nettoyez immédiatement la plaie et appliquez un bandage. Consultez un médecin si nécessaire.
- État de la lame : Inspectez régulièrement la lame pour détecter tout dommage. Remplacez le couteau si la lame est endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau de Chef ProDynamic
- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Antidérapante pour un confort accru
- Poids : Léger pour une manipulation facile

4. Installation et Mise en Place

1. Assurez-vous que l'aire de travail est propre et sèche.
2. Déballez le couteau avec précaution, faisant attention à la lame.
3. Disposez le couteau sur un bloc de couteaux ou un support dédié pour une utilisation optimale.
4. Ne pas laisser le couteau sans surveillance, surtout près des enfants.

5. Fonctionnement

- Utilisez la partie supérieure de la lame pour trancher et la partie inférieure pour hacher.
- Ajustez la pression selon la dureté des aliments lors de la coupe.
- Ne jamais forcer la lame. Si vous rencontrez de la résistance, ajustez votre technique.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toujours le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la lame.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguissez la lame régulièrement avec un aiguisoir approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Aiguissez la lame.
- Difficulté à couper : Vérifiez la propreté de la lame et assurez-vous qu'elle n'est pas endommagée.
- Corrosion : Essuyez le couteau après chaque utilisation et stockez-le dans un endroit sec.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Consultez les organismes locaux pour les options de recyclage approprié des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel d'utilisation pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina F. Dick ProDynamic 21 cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina F. Dick ProDynamic da 21 cm è progettato per professionisti della cucina e appassionati di gastronomia. Realizzato con materiali di alta qualità, offre un'eccellente durata e prestazioni superiori in cucina. Ideale per il taglio, la preparazione e la lavorazione di una vasta gamma di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Usare il coltello solo per scopi previsti e su superfici appropriate.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare ferite. Mantenere la punta e i bordi affilati lontano dal corpo.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per materiali o alimenti che possano danneggiarne la lama o il manico.
- È consigliato indossare guanti di protezione durante la manipolazione del coltello durante la pulizia o il trasporto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 21 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 0,2 kg
- Lavabile in lavastoviglie (si raccomanda di lavare a mano per una durata maggiore)

4. Installazione e Montaggio

Il coltello viene fornito già assemblato e non richiede un'installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e priva di danni. Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un porta coltelli.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello F. Dick ProDynamic, mantenere una presa salda sul manico e utilizzare una tecnica di taglio corretta. Eseguire movimenti di taglio fluidi per ottenere risultati ottimali. Dopo l'uso, pulire immediatamente il coltello per evitare che i materiali alimentari si asciughino sulla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone per piatti.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare corrosione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di coltelli.
- In caso di ruggine, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, quindi risciacquare.
- Se il manico diventa allentato, controllare se ci sono viti da stringere.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. Non gettarlo nella spazzatura domestica. Contattare un servizio di raccolta rifiuti locale per informazioni sullo smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania