

## SKU: KMSFD3

### F. DICK ProDynamic - Kitchen Knife Set, 3 pcs.



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for F. Dick ProDynamic Kitchen Knife Set (3 pcs)

### 1. General Information

The F. Dick ProDynamic Kitchen Knife Set consists of three essential kitchen knives designed for professional chefs and culinary enthusiasts. This high-quality set provides versatility and durability, making it an excellent choice for all your cutting needs in the kitchen.

### 2. Safety Information

- Always use knives for their intended purpose. Do not use them for prying or opening cans.
- Keep knives away from children. Use a knife block or magnetic strip for safe storage.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- When cutting, ensure that your fingers are clear of the blade's path.
- Use a stable and secure cutting board to avoid slipping accidents.
- Always cut away from your body and keep your other hand away from the cutting path.
- Regularly inspect the knife for any damage or dullness. A dull knife can cause injury due to increased force needed to cut.
- In case of a personal injury, clean the wound immediately and seek medical attention if necessary.

### 3. Product Specifications

- Item Name: F. Dick ProDynamic Kitchen Knife Set (3 pcs)
- Material: Stainless steel
- Blade Length:
  - Chef Knife: 20 cm
  - Paring Knife: 9 cm
  - Bread Knife: 25 cm
- Handle Material: Synthetic material
- Weight: 950 g
- Manufacturer: F. Dick
- Model Number: KMSFD3

### 4. Setup and Installation

#### 1. Unpacking:

- Remove the knife set from the packaging.
- Check that all three knives are included in the set: Chef knife, Paring knife, and Bread knife.

#### 2. Placement:

- Choose a suitable location in your kitchen:
  - A stable countertop or kitchen island.
  - Ensure adequate lighting for safe operation.

#### 3. Storage:

- For safety, store knives in a knife block or on a magnetic strip.
- Avoid storing them in drawers without a protective casing to prevent blade damage and accidents.

### 5. Operation

- Ensure that the knife is clean and dry before use.
- Select the appropriate knife based on the food item:
  - Use the Chef knife for general chopping and slicing.
  - The Paring knife is ideal for precision cutting and peeling.
  - The Bread knife is designed for slicing through bread without crushing it.
- Maintain a proper grip on the handle and apply even pressure while cutting.
- Always employ the correct cutting technique to maximize efficiency and safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

#### - Cleaning:

- Wash the knives by hand with warm, soapy water.
- Rinse and dry immediately with a soft cloth.
- Do not place knives in the dishwasher as it can damage the blade and handle.

#### - Maintenance:

- Regularly sharpen knives to enhance performance. Use a whetstone or knife sharpener.
- Inspect the knife periodically for any signs of wear or damage.

### 7. Troubleshooting

#### - Problem: Knife is dull.

- Solution: Sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service.

#### - Problem: Handle is loose or damaged.

- Solution: Discontinue use and contact customer support.

- Problem: Marks or stains on blade.

- Solution: Clean with a non-abrasive cleaner or baking soda paste. Rinse and dry thoroughly.

#### 8. Disposal

- Dispose of the knife set responsibly according to local regulations. Consider recycling metal where possible.

- If the knives are damaged beyond repair, wrap them securely to prevent injuries and discard them in a suitable waste container.

#### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das F. Dick ProDynamic Küchenmesserset (3 Teile)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick ProDynamic Küchenmessersets. Dieses Set besteht aus drei hochwertigen Messern, die Ihnen helfen werden, in Ihrer Küche effizienter und präziser zu arbeiten. Es ist wichtig, dass Sie dieses Handbuch sorgfältig lesen, um alle Funktionen und Vorteile zu verstehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Messer ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke.
- Schnittgefahr: Die Klingen sind extrem scharf. Halten Sie Ihren Abstand zu den Klingen und lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in einem geeigneten Messerblock oder in einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Lassen Sie die Messer niemals in gespanntem Wasser stehen.
- Verletzungen: Im Falle einer Verletzung, suchen Sie sofort medizinische Hilfe auf.
- Kinder: Lagern Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und -spezifikationen

Das F. Dick ProDynamic Küchenmesserset umfasst die folgenden Messer:

- Kochmesser (20 cm)
- Allzweckmesser (15 cm)
- Schälmesser (10 cm)

### Technische Daten:

- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, ergonomisch
- Klingenart: Geschmiedet
- Gewicht: Variabel je nach Messer

## 4. Einrichtung und Installation

- Nutzen Sie den dazugehörigen Messerblock oder eine sichere Aufbewahrungslösung.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch die Klingen auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Messer an einem trockenen Ort aufbewahrt werden, um Korrosion zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer während des Schneidens stets in einem sicheren Winkel.
- Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um die Klinge nicht zu beschädigen und eine sichere Bedienung zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden keine übermäßige Kraft auszuüben, um die Kontrolle zu behalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer sofort nach Gebrauch ab.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung.
- Trocknen Sie die Messer immer gründlich vor der Aufbewahrung.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer, um die Leistung zu optimieren.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie die Klinge nach Bedarf.
- Problem: Die Klinge hat Rostflecken.  
Lösung: Reinigen Sie die Klinge mit einer Politur für Edelstahl und trocknen Sie sie sofort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie abgenutzte oder beschädigte Messer verantwortungsbewusst. Entsorgen Sie die Klinge in einem geschützten Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick ProDynamic Keukenmessenset (3 stuks) KMSFD3

## 1. Algemene Informatie

De F. Dick ProDynamic Keukenmessenset (3 stuks) is een hoogwaardige set met industriële messen, ontworpen voor zowel professionele koks als thuischefs. De set omvat een koksmes, een broodmes en een schilmes, die allemaal zijn gemaakt van roestvrij staal en zijn voorzien van comfortabele handgrepen voor optimale grip en controle.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde toepassingen.
- Houd de messen uit de buurt van kinderen.
- Bij het snijden, houd uw handen en vingers op veilige afstand van het snijvlak.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en de messen zelf te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de messen goed geslepen zijn om ongelukjes te voorkomen door uitglijden.
- Reinig de messen direct na gebruik om corrosie of vlekken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende middelen voor het reinigen van de messen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenslijper of op een meshouder.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Handvat: Kunststof met ergonomisch ontwerp
- Koksmes: 20 cm
- Broodmes: 24 cm
- Schilmes: 10 cm

## 4. Opstelling en Installatie

De F. Dick ProDynamic Keukenmessenset vereist geen complexe installatie. Volg de volgende stappen om uw messen klaar te maken voor gebruik:

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele beschadigingen.
3. Reinig de messen voor het eerste gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog ze zorgvuldig af.
4. Bewaar de messen in een messenslijper of op een meshouder voor optimale veiligheid.

## 5. Bediening

Houd het handvat stevig vast en gebruik een snijplank voor het snijden. Beweeg het mes met een vloeiende, gecontroleerde beweging om de beste snijresultaten te bereiken. Zorg ervoor dat u altijd in de richting van de snijrand snijdt en nooit naar uw eigen hand toe.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was de messen met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek. Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de messen onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen op een droge plaats.

## 7. Problemen Oplossen

Probleem: Mes is niet scherp.

Oplossing: Gebruik een messenslijper of een slijpstaaf om de snijkant opnieuw te slijpen.

Probleem: Mes heeft roestplekken.

Oplossing: Reinig het mes met een staalborstel en breng een lichte laag olie aan om het te beschermen.

## 8. Afvoeren

Bij het afvoeren van de F. Dick ProDynamic Keukenmessenset, volg lokale richtlijnen voor de afvoer van metalenproducten. Zorg ervoor dat de messen in een veilige verpakking worden geworpen om verwondingen te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos de Cocina F. Dick ProDynamic (3 Piezas)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cuchillos de Cocina F. Dick ProDynamic. Este set está diseñado para cumplir con las más altas exigencias en la cocina profesional y doméstica. Fabricado con materiales de calidad superior, proporciona un rendimiento excepcional y durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Utilice los cuchillos solo para los fines previstos.
- Superficie de corte: Siempre use una tabla de corte adecuada para evitar daños a la hoja y lesiones.
- Almacenamiento: Mantenga los cuchillos en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Utilice un soporte o bloque de cuchillos.
- Desgaste: Inspeccione regularmente la hoja para detectar daños. No use cuchillos dañados.
- Desgaste del borde: Afie los cuchillos con regularidad para mantener su eficacia.
- Lesiones: Tenga cuidado al manipular cuchillos afilados para evitar cortes. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y siempre corte alejándose.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Dureza de la hoja: 56-58 HRC
- Mango: Diseño ergonómico de plástico
- Número de piezas: 3 (cuchillo de chef, cuchillo de utilidad y cuchillo pelador)
- Longitud de las hojas: 20 cm, 15 cm, 9 cm

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire los cuchillos de la caja con cuidado.
2. Lave cada cuchillo con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Seque completamente los cuchillos con un paño limpio.
4. Almacene los cuchillos en un soporte designado o bloque para cuchillos.

## 5. Operación

- Realice cortes firmes y controlados.
- Para el cuchillo de chef, utilice un movimiento de balanceo para cortar ingredientes grandes.
- Para el cuchillo de utilidad, aplique presión uniforme en productos más pequeños.
- Utilice el cuchillo pelador para frutas y verduras, aplicando técnicas de corte suaves.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua y jabón; no use lavavajillas.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar manchas y corrosión.
- Afíle regularmente con una piedra o un afilador para mantener el filo.
- Evite el contacto de las hojas con productos corrosivos.

## 7. Resolución de Problemas

- Cuchillo no corta: Afilado necesario, use un afilador adecuado.
- Dificultad para manejar: Asegúrese de que sus manos estén secas y que tenga un agarre firme.
- Desgaste visible: Si la hoja está dañada, consulte a un profesional para reparaciones.

## 8. Eliminación

- Elimine los cuchillos en un contenedor de reciclaje adecuado, teniendo en cuenta que son objetos afilados.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de metal y objetos afilados.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Ensemble de couteaux de cuisine F. Dick ProDynamic (3 pièces)

## 1. Informations générales

F. Dick ProDynamic est une série de couteaux de cuisine professionnels, conçus pour un usage intensif en milieu professionnel. Cet ensemble comprend trois couteaux essentiels pour tout chef ou cuisinier.

## 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Cet ensemble de couteaux est conçu exclusivement pour la préparation des aliments.
- Manipulation : Toujours manipuler les couteaux avec précaution. Ne jamais courir ou se précipiter tout en utilisant les couteaux.
- Stockage : Ranger les couteaux dans un bloc à couteaux, un support magnétique ou tout autre moyen sécurisé afin d'éviter les accidents.
- Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
- Inspection : Vérifier régulièrement les couteaux pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Un couteau endommagé doit être remplacé.
- Aiguillage : Utiliser un aiguiser approprié pour maintenir le tranchant des couteaux.
- Précautions d'usage : Ne jamais utiliser les couteaux pour des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été conçus.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Contenu de l'ensemble :
  - Couteau de chef 20 cm
  - Couteau à pain 20 cm
  - Couteau d'office 10 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité favorable à la durabilité
- Poignée : Poignées ergonomiques pour un confort optimal

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirer les couteaux de l'emballage avec soin.
2. Vérification : Inspecter chaque couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Stockage : Placer les couteaux dans un bloc de couteau ou un support sécurisé. Assurez-vous qu'ils ne sont pas en contact avec d'autres ustensiles pour éviter d'endommager les lames.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez les couteaux pour découper, trancher et hacher des aliments en fonction de vos besoins culinaires. Tenez le couteau avec une prise ferme et contrôlez le mouvement pour éviter les accidents.
- En cas d'utilisation prolongée, il est recommandé de faire des pauses pour éviter la fatigue.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Laver les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du savon. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchage : Sécher immédiatement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Stockage : Après nettoyage, ranger les couteaux de manière sécurisée dans un support.

## 7. Dépannage

- Difficulté à couper : Vérifiez si les couteaux sont bien aiguisés. Si les lames ne coupent pas correctement, utilisez un aiguiser pour redonner du tranchant.
- Rouille : Si de la rouille apparaît, nettoyez avec un chiffon doux et un nettoyant pour acier inoxydable. Stockez dans un endroit sec.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux avec les déchets ménagers. Contactez un service de recyclage local pour une élimination appropriée des couteaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli da Cucina F. Dick ProDynamic (3 Pezzi)

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Coltelli da Cucina F. Dick ProDynamic comprende tre coltelli essenziali per ogni chef professionista e appassionato di cucina. Questo set è progettato per offrire prestazioni superiori e massima precisione nel taglio.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre i coltelli su superfici di taglio appropriate.
- Non utilizzare i coltelli per scopi non previsti, come aprire confezioni o forare.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Assicurarsi che i coltelli siano custoditi in modo sicuro nella loro custodia o supporto.
- Evitare di utilizzare i coltelli con le mani bagnate per ridurre il rischio di scivolamento.
- Controllare regolarmente i coltelli per eventuali segni di usura o danneggiamento.
- Affilare i coltelli solo con strumenti appropriati e seguire le istruzioni del produttore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set include:

- Coltello da Cucina (20 cm)
- Coltello da Affettare (15 cm)
- Coltello da Pattere (10 cm)

Dati Tecnici:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Polipropilene ergonomico
- Colore: Nero
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Provenienza: Prodotto in Germania

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo sicuro e accessibile per riporre il set di coltelli.
2. Posizionare il supporto o la custodia in modo stabile su una superficie piana.
3. Assicurarsi che ogni coltello sia affilato correttamente prima dell'uso.
4. Se il set è dotato di un supporto magnetico, montarlo secondo le istruzioni incluse.

## 5. Operazione

Utilizzare il coltello appropriato per il compito specifico:

- Il coltello da cucina è ideale per affettare e tritare.
- Il coltello da affettare è perfetto per il taglio di carne e pesce.
- Il coltello da pattere è ideale per la pelatura di frutta e verdura.

Assicurarsi di maneggiare i coltelli con cautela durante l'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone subito dopo l'uso per prevenire macchie.
- Asciugare i coltelli con un panno morbido per evitare ossidazione.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con un pulitore non abrasivo per preservare il filo.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se i coltelli non affettano correttamente, controllare se sono affilati.
- In caso di danneggiamento dei manici, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.
- Se i coltelli presentano ruggine, pulirli con un detergente specifico per acciaio inossidabile.

## 8. Smaltimento

In caso di smaltimento del prodotto, seguire le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile. Non gettare i coltelli in normali rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania