

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: KOCHFD21

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



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

EN ENGLISH

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

1. General Information

Thank you for purchasing the F.Dick Superior Chef's Knife 21cm. This high-quality kitchen knife is designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike, making it an essential tool for precision cutting, slicing, and dicing. Constructed from high-carbon stainless steel, this knife guarantees durability and excellent edge retention.

2. Safety Information

- Proper Use: Always use the knife for its intended purpose. Avoid using it for cutting frozen foods or hard items that can damage the blade.
- Cutting Technique: Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade. Use a stable cutting board.
- Storage: Store the knife in a knife block, magnetic strip, or protective sheath when not in use to prevent accidental injury.
- Sharpness: The blade is sharp; handle with care. Keep out of reach of children.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent food contamination.
- Repairs: Do not attempt to sharpen or repair the knife unless you are skilled in knife maintenance.

3. Product Specifications

- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Durable synthetic material
- Weight: 200 g
- Design: Ergonomic handle for comfortable grip

4. Setup and Installation

The F.Dick Superior Chef's Knife does not require any installation. For use straight out of the packaging, please follow these steps:

1. Remove the knife from the packaging while being cautious of the sharp blade.
2. Rinse the knife with warm water and mild soap to remove any production residue.
3. Dry the knife with a clean cloth before use.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle, ensuring your grip is secure.
- Begin cutting by placing the knife tip on the cutting board and slicing with a smooth motion.
- Use a rocking motion for herbs and fruits, and a downward motion for chopping vegetables/meat.
- Avoid applying excessive force; let the knife do the work.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water.
- Avoid dishwasher cleaning; hand-wash only.
- Dry the knife thoroughly before storage to prevent rust.
- Regularly hone the blade with a sharpening steel to maintain its sharpness.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade does not cut smoothly, utilize a sharpening steel or professional sharpening service.
- Rust Appearance: If rust appears, clean the affected areas with a paste of baking soda and water, scrub gently, rinse, and dry thoroughly.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer service for repair or replacement.

8. Disposal

At the end of the knife's life, ensure it is disposed of responsibly. Wrap the blade securely to avoid injury to sanitation workers, and dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding your F.Dick Superior Chef's Knife, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Superior Chef Knife 21 cm

1. Allgemeine Informationen

Das F. Dick Superior Chef Knife ist ein professionelles Kochmesser, das für alle Kochanwendungen geeignet ist. Es zeichnet sich durch seine hohe Qualität und Langlebigkeit aus. Dieses Messer ist mit einem ergonomischen Griff und einer scharfen, präzisen Klinge ausgestattet, die hervorragende Ergebnisse in der Küche liefert.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außer Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie niemals gegen sich selbst oder bei ungesicherter Hand.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch, um eine hygienische Anwendung sicherzustellen.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um optimale Schneidleistung zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: F. Dick Superior Chef Knife
- Klingenlänge: 21 cm
- Material der Klinge: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 250 g
- Verwendung: Professionelles Kochmesser für Fleisch, Gemüse, Obst und mehr

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie, ob das Messer unbeschädigt und vollständig ist.
- Das Messer ist sofort einsatzbereit und erfordert keine Montage.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und ordentlich ist, bevor Sie das Messer verwenden.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klinge und die Arbeitsfläche zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff, ohne den Klängenbereich zu berühren.
- Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte aus.
- Achten Sie darauf, den Druck gleichmäßig zu verteilen, um ein Durchrutschen zu vermeiden.
- Nutzen Sie die richtige Schneidtechnik, um die beste Leistung zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schärfen.
- Lagern Sie das Messer in einem trockenen Bereich, um Korrosion zu verhindern.

7. Störungsbehebung

- Problem: Messer ist stumpf.

Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein oder einem Schärfen.

- Problem: Klinge hat Rostflecken.

Lösung: Reinigen Sie die Klinge mit Essig oder einer speziellen Edelstahlreinigung. Trocknen Sie das Messer danach gründlich ab.

- Problem: Griff ist locker.

Lösung: Überprüfen Sie, ob Schrauben festsitzen, und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer entsprechend den lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände.
- Trennen Sie das Messer von Kunststoff, falls vorhanden.
- Bringen Sie das Messer zu einer geeigneten Recyclingstelle, falls unrentabel und unbrauchbar geworden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick Superior Chef's Knife 21 cm

1. Algemene Informatie

De F. Dick Superior Chef's Knife van 21 cm is een hoogwaardig keukenmes ontworpen voor zowel professionele koks als culinaire enthousiastelingen. Het mes is vervaardigd uit premium materialen en biedt een ideale balans tussen kracht en precisie, waardoor het perfect is voor diverse snijtaken in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is alleen bedoeld voor gebruik in de keuken. Vermijd het gebruik voor andere doeleinden.
- Snijverwondingen: Wees voorzichtig bij het hanteren. Gebruik altijd een snijplank en houd hand en vingers uit de snijzone.
- Kinderen: Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen. Dit mes is niet geschikt voor gebruik door kinderen.
- Onderhoud: Zorg ervoor dat het mes goed wordt onderhouden. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, bijvoorbeeld in een messenblok of met een beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Lengte: 21 cm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Bijzonderheden: Ergonomische handgreep voor optimaal gebruiksgemak
- Gewicht: 300 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

De F. Dick Superior Chef's Knife vereist geen installatie. Volg de onderstaande stappen om het mes gebruiksklaar te maken:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of gebreken.
3. Was het mes met warm zeepwater en droog het grondig af met een schone doek.
4. Bewaar het mes op een veilige en geschikte plek.

5. Gebruik

Gebruik het mes voor het snijden, hakken, en fijnhakken van groenten, vlees, en andere ingrediënten. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Plaats het ingrediënt op een stabiele snijplank.
2. Gebruik een gecontroleerde snijbeweging en zorg ervoor dat de hand beschermd is.
3. Reinig het mes na gebruik om de scherpheid en hygiëne te waarborgen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reiniging: Was het mes met warm zeepwater en een zachte spons. Vermijd de vaatwasser.
- Drogen: Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Scherpen: Houd het mes regelmatig scherp met een wetsteen of slijper om optimale prestaties te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Skerp het mes met een slijper of wetsteen.
- Verkleuring: Reinig het mes met een staalreiniger om vlekken te verwijderen.
- Roestvorming: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed droog is na gebruik.

8. Afvalverwerking

Dit mes is vervaardigd uit duurzame materialen. Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, breng het dan naar een lokale recyclefaciliteit voor metaal. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Chef Superior F.Dick - 21 cm (KochFD21)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Chef Superior F.Dick de 21 cm. Este cuchillo está diseñado para cumplir con los estándares profesionales de cocina, ofreciendo una combinación óptima de funcionalidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo use para propósitos ajenos.
- Cuidado al Manejar: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños y utilícelo siempre con una base estable.
- Cuchillas Afiladas: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Maneje con cuidado para evitar cortes accidentales.
- Superficies de Corte: Utilice siempre superficies de corte adecuadas y estables.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda de protección.
- Inspección Regular: Revise regularmente el cuchillo en busca de daños. Si la hoja está desgastada o dañada, reemplácelo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 21 cm
- Longitud total: 34 cm
- Peso: 300 g
- Tipo de mango: Plástico resistente al calor
- Calidad de la hoja: Forjada

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso del cuchillo. Para su cuidado, se recomienda:

- Lavar el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Secar inmediatamente después del lavado para prevenir manchas en el acero.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con la mano dominante, utilizando el mango de manera firme.
- Corte los alimentos aplicando una ligera presión y utilizando un movimiento de vaivén para un corte eficiente.
- No intente cortar alimentos congelados o extremadamente duros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con un esponja suave. Evite limpiadores abrasivos.
- Secado: Séquelo con un paño suave inmediatamente después de limpiar.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su filo.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla Desafilada: Si el cuchillo no corta de manera eficiente, afile la hoja según las instrucciones de afilado.
- Manchas en la Hoja: Limpie con un detergente suave o un limpiador de acero inoxidable específico.
- Daño en el Mango: Si el mango está dañado, no use el cuchillo y contáctenos para una evaluación.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales para la eliminación de metales. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para asistencia adicional, contáctenos:

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

Gracias por elegir F.Dick. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Couteau de Chef Superior F. Dick 21cm (KochFD21)

1. Informations Générales

Le Couteau de Chef Superior F. Dick de 21 cm est un outil essentiel pour tout chef professionnel ou amateur passionné. Conçu avec des matériaux de haute qualité, ce couteau assure une excellente performance et une durabilité exceptionnelle dans toutes les tâches culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et appropriée.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que la préparation alimentaire.
- Évitez de toucher la lame lors de la manipulation.
- Utilisez un protège-lame ou une housse de rangement pour éviter les accidents.
- Inspectez le couteau régulièrement pour déceler tout dommage ou usure.
- En cas de bris ou de défectuosité, ne pas utiliser le produit et contacter le service clientèle.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de lame: 21 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche: Plastique antidérapant
- Poids: 200 g
- Utilisation: Polyvalent, idéal pour hacher, trancher et couper

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau de Chef ne nécessite pas d'installation complexe. Pour assurer une utilisation optimale :

- Déballer soigneusement le couteau de son emballage.
- Rincer la lame à l'eau claire avant la première utilisation.
- Essuyer soigneusement avec un chiffon propre.
- Conseils de sécurité: Toujours utiliser un protège-doigts lors de la manipulation de la lame.

5. Fonctionnement

Le couteau est conçu pour un usage quotidien en cuisine. Pour l'utiliser :

- Tenez le couteau fermement par le manche avec la main dominante.
- Placez les ingrédients sur une planche à découper.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper les aliments en toute sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez-le immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtez régulièrement la lame avec un fusil à aiguiser pour maintenir une bonne performance.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.

Solution: Affûtez la lame avec un fusil à aiguiser.

- Problème: Le manche glisse pendant l'utilisation.

Solution: Assurez-vous que vos mains et la surface du couteau sont sèches. Remplacez le couteau si le manche est endommagé.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, le couteau doit être éliminé de manière responsable :

- Vérifiez les réglementations locales concernant la mise au rebut des métaux.
- Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères sans l'emballer en toute sécurité pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Numéro de téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef F. Dick Superior - 21 cm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Chef F. Dick Superior da 21 cm è un utensile da cucina di alta qualità, progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione e degli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di prim'ordine, offre precisione e durata in ogni taglio.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello con attenzione per evitare infortuni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi di utilizzare una superficie di taglio stabile e resistente.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Affilare il coltello solo con strumenti appropriati.
- Pulire il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per prevenire la corrosione.
- Non lavare in lavastoviglie per preservare la lama e il manico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Materiale antiscivolo per una presa sicura
- Peso: 220 g
- Idoneità: adatto per tagliare carne, pesce e verdure
- Made in Germany

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello da chef. Prima dell'uso, rimuovere eventuali etichette o imballaggi protettivi dalla lama. Controllare che non ci siano difetti visibili prima di utilizzare il coltello.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare cibi. La lama è progettata per combinare resistenza e flessibilità, garantendo un taglio preciso. Affilare regolarmente il coltello per mantenere la sua efficienza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.
- Affilare la lama regolarmente con un affilatore di coltelli per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come previsto, potrebbe essere necessaria un'affilatura.
- Se ci sono macchie o segni di ruggine, pulire con un panno umido e asciugare accuratamente.
- In caso di danni alla lama o al manico, valutare se è possibile riparare o sostituire il coltello per sicurezza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali per i rifiuti pericolosi. Non gettare il coltello nella spazzatura comune per evitare infortuni durante il raccolto.

9. Contatti

Per informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania