

# 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: KOCHMFD21

### F. DICK | Premier Plus - chef's knife - Blade: 210mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for F.Dick Premier Plus Chef's Knife 21cm

### 1. General Information

The F.Dick Premier Plus Chef's Knife 21cm is a high-quality cooking knife designed for professional chefs and culinary enthusiasts. Engineered for precision and comfort, this knife excels in various kitchen tasks, including chopping, slicing, and dicing. The blade is crafted from premium stainless steel, ensuring durability and permanence of edge.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Use the knife only for its intended purpose to avoid injury.
- Cutting Technique: When using, always cut away from your body. Keep fingers and hands clear of the cutting path.
- Storage: After use, store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or protective sheath to avoid accidental cuts.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This knife is not suitable for use by individuals under the age of 16.
- Regular Inspection: Regularly check for blade chipping or damage. A damaged knife should be replaced or professionally repaired to maintain safety and performance.

### 3. Product Specifications

- Model: F.Dick Premier Plus Chef's Knife
- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 0.3 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using excessive force that may damage the blade.
2. Preparation Area: Choose a clean and dry area for setup. Ensure that your workspace is free from clutter.
3. Handle Adjustment: The knife is designed to be ergonomic. If necessary, ensure that the handle is aligned correctly to fit your grip comfortably.

### 5. Operation

- Using the Knife:
  1. Select the food item to be cut and place it on a stable cutting board.
  2. Grip the knife firmly by the handle, using your dominant hand.
  3. Position your non-dominant hand on the food item to secure it.
  4. Use smooth, controlled motions to slice, chop, or dice as desired.
- Storing the Knife: Once finished, wash the knife and allow it to dry. Store promptly and safely.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water. Do not immerse in water or use a dishwasher, as this can damage the blade and handle.
- Drying: Wipe the knife with a soft cloth immediately after washing to prevent water spots.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal cutting performance.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, sharpen it using a whetstone or consult a professional.
- Rust Spots: Should rust appear, remove it gently with a fine-grit sandpaper or a rust eraser, then clean the knife immediately.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or cracked, discontinue usage and consult customer service for advice.

### 8. Disposal

When disposal is necessary, please ensure the knife is rendered unusable. Wrap the blade in thick cardboard or a similar material before disposing of it in accordance with local waste disposal regulations.

### 9. Contact

- For support or inquiries, please contact us:
- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Phone: 0800 7000 220
  - Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the F.Dick Premier Plus Chef's Knife 21cm. Enjoy safe and efficient culinary experiences.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick Premier Plus Kochmesser 21 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Das F. Dick Premier Plus Kochmesser mit einer Klingenlänge von 21 cm ist ein erstklassiges Küchenwerkzeug, das sich ideal für professionelle Köche und leidenschaftliche Hobbyköche eignet. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet es hervorragende Schnittleistungen und Ergonomie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Messer ist scharf und sollte mit Vorsicht behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, das Schneiden von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die Schneidunterlage stabil ist und sich nicht bewegt, während Sie das Messer verwenden.
- Verwenden Sie immer einen Griff, um den Kontakt mit der Klinge zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch und lassen Sie es nicht in Wasser eingeweicht, um Rostbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick Premier Plus Kochmesser
- Klingenlänge: 21 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Antibakterielles Kunststoff
- Hergestellt in: Deutschland

## 4. Einrichtung und Installation

Dieses Produkt erfordert keine spezielle Einrichtung oder Installation. Nach dem Auspacken ist das Produkt sofort einsatzbereit.

## Verwendungshinweise:

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
- Halten Sie die Klinge und den Griff trocken, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 5. Betrieb

Um das F. Dick Premier Plus Kochmesser zu verwenden:

- Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand am Griff.
- Benutzen Sie die andere Hand, um das zu schneidende Lebensmittel zu stabilisieren.
- Führen Sie das Messer mit einer sanften Bewegung durch das Lebensmittel.
- Wenn das Messer nicht mehr scharf genug ist, schleifen Sie es mit einem Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Fachmann.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht mehr gut.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem Schleifstein.
- Problem: Rost auf der Klinge.  
Lösung: Reinigen und trocken Sie die Klinge gründlich. Verwenden Sie gegebenenfalls eine feine Politur.

## 8. Entsorgung

Das Messer ist kein Elektroschrott und kann im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung sicher einzupacken, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen 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 Premier Plus Koksmes 21 cm

## 1. Algemene Informatie

Het F. Dick Premier Plus Koksmes van 21 cm is een hoogwaardig keukengerei dat ontworpen is voor professionele koks en thuishokks. Dit mes is ideaal voor diverse snijtaken, van het snijden van vlees tot groenten. Het biedt een uitstekende balans en grip voor precisie en comfort.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is om onnodige druk te vermijden tijdens het snijden.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen wanneer je het mes niet gebruikt, om slipgevaar te verminderen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roest en beschadiging te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Merk: F. Dick
- Type: Premier Plus Koksmes
- Lengte van het mes: 21 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch, antislip

## 4. Setup en Installatie

De F. Dick Premier Plus Koksmes vereist geen installatie. Volg deze stappen voor het optimaal gebruik:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper voor optimale prestaties.
4. Zorg voor een veilige opslagplaats, bij voorkeur in een messentas of met een bescherming om de lemmet te beschermen.

## 5. Gebruik

- Neem het mes met de dominante hand. Plaats je andere hand stevig op het voorwerp dat je snijdt voor stabiliteit.
- Maak gebruik van een snijplank om het lemmet te beschermen en schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik lange, vloeiende bewegingen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone, zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats om beschadiging van de lemmet en jezelf te vermijden.
- Periodiek slijpen helpt om de scherpheid en efficiëntie van het mes te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is, slijp indien nodig.
- Roestplekken op het mes: Reinig grondig met een staalborstel of schuurmiddel voor roestvrij staal, vervolgens goed drogen.
- Handvat voelt los aan: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

## 8. Afvoer

Dit mes kan niet via de reguliere afvalverwerking worden weggegooid vanwege de scherpe randen. Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor juiste afvoermethoden of vraag naar een verkoop- of herstelprogramma.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo de Chef F. Dick Premier Plus 21 cm

## 1. Información General

El cuchillo de chef F. Dick Premier Plus de 21 cm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para chefs profesionales y entusiastas de la cocina. El filo afilado y equilibrado permite un corte preciso y eficiente en una variedad de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilizar únicamente para el propósito previsto, que es cortar alimentos.
- Cuidado al Manipular: Siempre manéjalo con cuidado; el canto del cuchillo es extremadamente afilado. Mantén el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Superficies Estables: Asegúrate de utilizar el cuchillo sobre una superficie de corte sólida y estable para evitar accidentes.
- Desgaste: Revisa periódicamente la integridad del cuchillo. No lo utilices si la hoja está dañada.
- Almacenamiento: Guarda el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda protectora.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: Premier Plus Chef Knife
- Longitud de la Hoja: 21 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Material del Mango: Polipropileno
- Agujeros en el Mango: Ergonomía diseñada para comodidad
- Peso: 250 g

## 4. Configuración e Instalación

La instalación del cuchillo es sencilla; no se requiere ensamblaje. Asegúrate de que el área de trabajo esté limpia y ordenada antes de comenzar a usarlo. No utilices el cuchillo en superficies que puedan dañar la hoja, como vidrio o cerámica.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

- Sujeta el mango firmemente, asegurando un agarre cómodo.
- Utiliza técnicas de corte adecuadas, como el movimiento de balanceo para mayor precisión.
- Limpia el cuchillo inmediatamente después de usarlo para evitar la acumulación de residuos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave.
- No sumergir ni lavar en el lavavajillas, ya que puede dañar la calidad del acero.
- Secar inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afila el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener su rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad al Cortar: Si el cuchillo no corta adecuadamente, puede que necesite ser afilado.
- Óxido en la Hoja: Limpia y seca el cuchillo correctamente después de cada uso para prevenir oxidación. Trata de eliminar el óxido utilizando un limpiador adecuado.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, el cuchillo debe ser desechado de forma que no represente un peligro. Por favor, consulta las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios afilados y considera reciclar el material si es posible.

## 9. Contacto

Si tienes preguntas o necesitas asistencia adicional, puedes ponerte en contacto con nosotros a través de:

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

Mantén este manual para futuras referencias y asegúrate de cuidar bien de tu cuchillo de chef F. Dick Premier Plus.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau de Chef F. Dick Premier Plus 21 cm

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Couteau de Chef F. Dick Premier Plus de 21 cm. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale en cuisine, alliant fonctionnalité et durabilité pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des amateurs de cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter d'endommager le fil ou la surface.
- Gardez le couteau hors de la portée des enfants.
- Évitez d'utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des emballages de verre ou des boîtes de conserve.
- Maintenez le couteau bien aiguisé; un couteau émoussé nécessite plus de force et peut entraîner des accidents.
- Ne plongez jamais le couteau dans l'eau sans le tenir; nettoyez-le immédiatement après utilisation pour éviter la rouille.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Plastique ergonomique résistant
- Poids : 0,25 kg
- Utilisation : Cuisines professionnelles et domestiques

### 4. Configuration et Installation

- Déballer le couteau avec précaution.
- Retirer toutes les protections en plastique de la lame.
- Laver le couteau à l'eau chaude et au savon avant la première utilisation.
- Assurez-vous d'avoir une planche à découper stable et propre.
- Le couteau est prêt à être utilisé après ces étapes.

### 5. Utilisation

Pour couper, tenir le couteau par le manche, en plaçant le pouce et l'index sur la lame pour stabiliser la coupe. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher les ingrédients.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le fil de la lame et l'intégrité du manche.
- Séchez immédiatement le couteau après le lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguiser le couteau régulièrement pour garantir une performance optimale.

### 7. Dépannage

- Si la lame s'émousse rapidement, vérifiez l'usage et la surface de coupe.
- Pour des taches de rouille, frottez délicatement avec un chiffon léger et de l'huile minérale.
- Si le manche se décolle, contacter le service client pour une assistance.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Disposez du couteau dans un conteneur de déchets dangereux ou ramenez-le à un point de collecte approprié.

### 9. Contact

Pour toute question relative à ce produit, contactez-nous :

- 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 Cucina F. Dick Premier Plus - 21 cm

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina F. Dick Premier Plus è uno strumento di alta qualità progettato per i professionisti della cucina e per gli appassionati di gastronomia. Con una lama di 21 cm, offre precisione e funzionalità per un'ampia varietà di compiti in cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di seguire attentamente le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni.
- Non utilizzare il coltello per applicazioni non destinate, come aprire confezioni o come scalpello.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare il coltello incustodito durante l'uso.
- Utilizzare un tagliere adeguato durante il taglio per proteggere la lama e la superficie di lavoro.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per evitare il rischio di tagli accidentali.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Tipo di coltello: Coltello da chef universale
- Lavabile in lavastoviglie: No, si consiglia il lavaggio a mano

## 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello F. Dick Premier Plus. Tuttavia, è importante seguire questi passaggi per l'utilizzo corretto:

- Aprire la confezione con attenzione.
- Controllare che il coltello non presenti danni.
- Conservare il coltello in un blocco o in una custodia protettiva per evitare danni alla lama e incidenti.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare ingredienti.
- Per garantire la massima precisione, impugnare il manico comodamente mentre si esercita una leggera pressione sulla lama durante il taglio.
- Pulire la lama dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità del coltello.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido; non lasciare il coltello in ammollo.
- Per la manutenzione della lama, utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli per garantire un'affilatura ottimale.
- Non utilizzare la lavastoviglie, poiché il calore estremo e il detergente possono danneggiare la lama.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario un'affilatura.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulirla immediatamente con un panno asciutto e riporla in un luogo asciutto.
- In caso di danni al manico o alla lama, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati. Contattare il centro di riciclaggio locale per le procedure di smaltimento corrette per gli utensili da cucina in acciaio inossidabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania