

# 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: KOCMAJFD22

**F. DICK | 1905- Chef's knife "AJAX" - Blade: 220mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Chef's Knife - AJAX 22 cm

## 1. General Information

The F. Dick 1905 Chef's Knife - AJAX 22 cm is a high-quality kitchen essential, designed for both professional chefs and culinary enthusiasts. Constructed with durable materials, this knife provides exceptional balance and precision for a wide range of cooking tasks.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife with care and keep it out of reach of children.
- Use the knife for its intended purpose only. Do not use it for cutting frozen or hard materials.
- Ensure that the knife is sharp; dull blades can slip and cause injuries.
- Always cut on a stable surface, preferably a cutting board.
- Avoid placing your hands or fingers in the cutting path or between the knife and the cutting surface.
- Store the knife in a safe location when not in use, preferably in a knife block or sheath.
- Regularly check for damage or signs of wear. Do not use a damaged knife.
- If the knife is accidentally dropped, inspect it for damage before use.

## 3. Product Specifications

- Brand: F. Dick
- Model: 1905 Chef's Knife - AJAX
- Blade Length: 22 cm
- Blade Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: Approx. 250 grams
- Dishwasher Safe: No (Hand wash recommended)

## 4. Setup and Installation

- Unpack the knife carefully from its packaging.
- Inspect the knife for any physical damage. If damage is found, do not use the knife and contact customer service.
- No assembly is required. The knife is ready for immediate use.

## 5. Operation

- Hold the knife with a firm grip on the handle.
- Position your other hand in a claw grip to hold the food item securely without risking injury.
- Begin cutting by placing the knife blade against the item and applying downward pressure.
- Use a rocking motion for chopping, ensuring to keep your fingers away from the blade's edge.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with mild soap and warm water immediately after use. Avoid using abrasive sponges.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rust and corrosion.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain its sharpness.
- Store the knife in a protective case or knife block to prevent accidents and maintain the integrity of the blade.

## 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, use a whetstone or sharpening tool to restore its edge.
- If the handle becomes loose, inspect the rivets; if they are damaged, cease use and contact customer service.
- Should the blade develop rust spots, use a fine steel wool or a specialized rust eraser, followed by thorough cleaning and drying.

## 8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely in paper or cardboard to prevent injury during disposal.
- Check local regulations for guidelines on disposing of sharp objects.

## 9. Contact

For any inquiries or concerns regarding the F. Dick 1905 Chef's Knife - AJAX 22 cm, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick 1905 Chef-Messer Ajax 22 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick 1905 Chef-Messers Ajax. Dieses hochwertige Küchenmesser ist ideal für professionelle Köche und ambitionierte Hobbyköche. Hergestellt aus hochwertigem Stahl bietet es eine unvergleichliche Schärfe und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Lesen Sie dieses Handbuch vor der ersten Benutzung sorgfältig durch. Das Messer ist scharf; verwenden Sie es mit Bedacht.

- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Nutzen Sie eine geeignete Messerscheide oder einen Messerblock.

- Benutzung: Schneiden Sie auf stabilen Oberflächen. Vermeiden Sie es, die Klinge loszulassen, während Sie sie in der Nähe Ihres Körpers halten.

- Wartung: Halten Sie die Klinge regelmäßig scharf, um unkontrollierte Bewegungen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: F. Dick 1905 Chef-Messer Ajax

- Länge der Klinge: 22 cm

- Material der Klinge: Hochwertiger rostfreier Stahl

- Griffmaterial: Holz

- Gewicht: 250 g

- Verwendung: Vielseitig einsetzbar in der Küche für Gemüse, Fleisch und Fisch

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.

2. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Klinge unbeschädigt ist.

3. Für optimale Leistung empfehlen wir die Verwendung eines Holz- oder Kunststoffschneidbretts.

## 5. Bedienung

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit gleichmäßigem Druck durch das Schneidgut.

2. Achten Sie besonders auf die Fingerposition und verwenden Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren.

3. Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer unter warmem Wasser und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.

- Trocknung: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.

- Schärfen: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl, um optimale Schärfe zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.

- Lösung: Überprüfen Sie den Schärfegrad und schärfen Sie das Messer bei Bedarf.

- Problem: Rostflecken auf der Klinge.

- Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie ordentlich ab.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend der örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge bei der Entsorgung sicher verpackt ist.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte.

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

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick 1905 Chef-Messer Ajax entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick 1905 Chef's Knife Ajax - 22 cm

## 1. Algemene Informatie

Het F. Dick 1905 Chef's Knife Ajax is een hoogwaardig koksmes dat ontworpen is voor zowel professionele chefs als thuisgebruikers. Met een lemmetlengte van 22 cm en een ergonomisch handvat, biedt dit mes optimale controle en precisie bij het snijden, hakken en snipperen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Bij het gebruik van het mes, zorg ervoor dat u altijd de punt en de snijkant weg van uw lichaam houdt.
- Gebruik het mes uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glazen of stenen snijplanken, gebruik in plaats daarvan een houten of kunststof snijplank.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het lemmet en het handvat. Gebruik geen beschadigd mes.
- Was het mes niet in de vaatwasser om slijtage van de snijkant te voorkomen.
- Houd het mes altijd scherp, een scherp mes is veiliger dan een bot mes.

## 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 22 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvatmateriaal: Ergonomisch kunststof
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Gewicht: [specifiek gewicht indien beschikbaar]
- Afmetingen: [specifieke afmetingen indien beschikbaar]

## 4. Opstelling en Installatie

Het mes vereist geen installatie. Bij ontvangst, verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking. Controleer het mes op eventuele beschadigingen voor gebruik. Bewaar het mes bij voorkeur in een messenblok of op een andere veilige manier om de snijkant te beschermen.

## 5. Bediening

Om het mes te gebruiken, houd het handvat stevig vast en gebruik een snijtechniek die geschikt is voor het type voedsel dat u snijdt. Zorg ervoor dat de snijkant scherp is en regelmatig wordt onderhouden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel het mes af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf of slijpmachine om de scherpste te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is, slijp het indien nodig.
- Schade aan het lemmet: Als het lemmet is beschadigd, neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.
- Handvat voelt los aan: Controleer het handvat op slijtage. Indien nodig, stop met gebruik en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

Zorg ervoor dat u het mes op een verantwoorde manier afvoert. Bij vervanging, neem het mes mee naar een plaatselijke afvalverwerkingsefaciliteit die metalen voorwerpen accepteert. Vergeet niet om de snijkant af te dekken voordat u het mes weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Chef Ajax 22 cm F.Dick 1905

## 1. Información General

El cuchillo Chef Ajax de F.Dick es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para profesionales y entusiastas de la cocina. Con una hoja de 22 cm, este cuchillo es ideal para picar, rebanar y cortar una variedad de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y adecuada.
- Evite el contacto con líquidos corrosivos y productos químicos fuertes.
- Siempre use la protección adecuada al manipular el cuchillo.
- No intente atrapar el cuchillo si se cae, déjelo caer.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Marca: F.Dick
- Modelo: 1905 Chef's Knife
- Longitud de la hoja: 22 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Madera, ergonómico
- Peso: 250 g
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione la hoja para asegurarse de que no tenga daños visibles.
3. Asegúrese de tener una superficie de corte adecuada y estable.
4. Seleccione un lugar seguro para almacenar el cuchillo, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, asegurando un agarre seguro.
- Use un movimiento de vaivén al cortar, al picar o al rebanar.
- Mantenga la hoja en ángulo adecuado para obtener los mejores resultados.
- Lave y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón. No use estropajos abrasivos.
- Seque completamente con un paño suave.
- No se recomienda lavar en lavavajillas.
- Afile la hoja regularmente con un afilador de cuchillos para mantener su agudeza.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta eficazmente, verifique la afiladura.
- Si su cuchillo muestra signos de óxido, limpie con un paño húmedo y un limpiador suave.
- En caso de daños en la hoja o el mango, comuníquese con el servicio al cliente.

## 8. Eliminación

El cuchillo debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de acero inoxidable. No lo deseche en la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para más información, comuníquese 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 - Couteau Chef 1905 F. Dick Ajax 22 cm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau chef 1905 F. Dick Ajax de 22 cm. Ce couteau de cuisine haut de gamme est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs passionnés. Fabriqué avec un acier de qualité supérieure, il garantit une durabilité et une performance exceptionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce couteau est destiné à la préparation des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation: Toujours manipuler le couteau avec précaution. Gardez la lame orientée vers le bas lors de la marche.
- Rangement: Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, hors de portée des enfants.
- Entretien: Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Un couteau endommagé doit être réparé ou remplacé.
- Cuisiner en toute sécurité: Ne coupez pas sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.

## 3. Présentation du produit et spécifications

Ce couteau chef de 22 cm a été conçu pour un équilibre parfait entre performance et confort. Les spécifications techniques sont les suivantes :

- Longueur de la lame: 22 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Ergonomique, en plastique résistant
- Utilisation: Convient à la coupe, à la tranchage, et à la préparation des aliments

## 4. Installation et Mise en Service

1. Déballez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Lavez le couteau à l'eau tiède et au savon doux avant la première utilisation.
4. Séchez bien le couteau avec un chiffon propre.
5. Votre couteau est maintenant prêt à être utilisé.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme et confortable.
- Utilisez une planche à découper stable pour éviter de glisser.
- Appliquez une pression appropriée pour effectuer des coupes précises.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'un aiguiser de couteau adéquat.

## 7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.  
- Solution: Affûtez la lame à l'aide d'un aiguiser.
- Problème: La poignée semble lâche.  
- Solution: Vérifiez si des vis doivent être resserrées.
- Problème: La lame présente des signes de corrosion.  
- Solution: Nettoyez soigneusement et appliquez une huile minérale pour la protéger.

## 8. Élimination

Pour éliminer ce couteau, assurez-vous de le faire de manière responsable. Ne jetez pas les couteaux à la poubelle sans protection. Enveloppez la lame dans un matériau sécurisé et déposez-le dans un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Chef F. Dick 1905 - Ajax 22 cm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Chef F. Dick 1905 è progettato per professionisti della cucina e appassionati di gastronomia. Con una lama di 22 cm, questo coltello combina tradizione e innovazione, garantendo prestazioni elevate e resistenza nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per il taglio di cibi. Non utilizzare su materiali duri o inappropriati.
- Lame affilate: Prestare attenzione quando si maneggia la lama. Evitare il contatto con la pelle.
- Manutenzione: Mantenere il coltello affilato per garantire la sicurezza durante l'uso. Un coltello smussato può essere più pericoloso da usare.
- Conservazione: Tenere il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzo: Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti. Evitare la forza eccessiva al fine di prevenire incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F. Dick
- Modello: Ajax
- Lunghezza della Lama: 22 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Materiale del Manico: Polipropilene
- Design: Ergonomico per un'ottima presa
- Manutenzione della Lama: Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare l'affilatura

## 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione prestando attenzione alla lama affilata.
2. Asciugare il coltello con un panno morbido per rimuovere eventuali residui.
3. Conservare il coltello in un apposito supporto o copri-lama per garantire la sicurezza.
4. Verificare che il coltello sia in buone condizioni prima dell'uso, controllando l'affilatura e l'integrità della lama.

## 5. Operazione

- Tieni il coltello con la mano dominante, afferrando il manico saldamente.
- Utilizza una superficie di taglio stabile.
- Applicare una pressione uniforme quando si taglia.
- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso per evitare la corrosione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavaggio: Si consiglia di lavare a mano con acqua e sapone neutro. Asciugare bene.
- Manutenzione dell'affilatura: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore specifico per rimanere in ottima forma.
- Controllare regolarmente il manico e la lama per eventuali segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama smussata  
Soluzione: Affilare con una pietra o un affilatore.
- Problema: Ruggine o macchie sulla lama  
Soluzione: Pulire con un panno umido e asciugare subito.
- Problema: Manico allentato  
Soluzione: Contattare l'assistenza clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Recuperare il coltello secondo le normative locali per la gestione dei rifiuti. Non gettare nel sacco della plastica. Se non utilizzabile, riciclare le parti metalliche presso un centro di raccolta.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania