

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: KOCMFD15

F. DICK | 1905- Chef's knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Chef's Knife 15cm

1. General Information

Thank you for choosing the F. Dick 1905 Chef's Knife 15cm. This kitchen tool is expertly crafted for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. The knife is designed for versatility, making it suitable for a wide range of cooking tasks, from chopping vegetables to slicing meats.

2. Safety Information

- General Use: Always use the knife on a stable cutting board to prevent slipping. Be mindful of your fingers and hands when slicing.
- Cutting Technique: Hold the knife by the handle with a firm grip. Use a forward and backward rocking motion for efficient cutting.
- Storage: Store the knife in a safe place, away from children. Consider using a knife block or a magnetic strip for safe storage.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife to maintain its cutting performance. Use a whetstone or professional sharpening service.
- Do Not Use: Avoid using the knife for tasks it is not designed for, such as prying or opening cans, as this may damage the blade or injure the user.

3. Product Specifications

- Brand: F. Dick
- Product Type: Chef's Knife
- Blade Length: 15 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 190 g
- Color: Silver/Black

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging, ensuring not to cut yourself during the process.
2. Inspection: Check the knife for any visible damage. If any issues are detected, do not use the knife and contact customer support.
3. Storage Setup: Place the knife in a suitable storage solution such as a knife block or on a magnetic strip. Ensure it is secured and not accessible to children.

5. Operation

- To use the knife, place the item you wish to cut on a stable cutting board.
- Grip the handle firmly and position the blade at a slight angle.
- Apply even pressure while slicing through the food item.
- After use, wipe the blade clean before storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the knife with warm, soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaning pads. Rinse and dry immediately to prevent rust.
- Storage: Store the knife as described in the Setup and Installation section. Ensure it is dry before storing.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any signs of damage. Professional sharpening is recommended as needed.

7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting: Ensure the blade is sharp. If dull, sharpen using appropriate tools.
- Handle Loose: Check if the handle screws are loose. If so, tighten them carefully.
- Rust on Blade: Rust can be removed with fine steel wool. Clean and dry the knife immediately after use to prevent future rusting.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury to anyone handling it. Dispose of it in accordance with local waste management regulations. Consider recycling options if available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the F. Dick 1905 Chef's Knife. Enjoy your culinary creations!

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick 1905 Kochmesser 15 cm (KOCMF15)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick 1905 Kochmessers 15 cm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist der perfekte Begleiter für jeden Hobby- und Profi-Koch. Das Messer zeichnet sich durch seine hervorragende Verarbeitung und Schärfe aus, um das Kochen effizienter und angenehmer zu gestalten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien bei der Verwendung des Messers:

- Schneiden: Führen Sie das Messer nur in einer sicheren und kontrollierten Umgebung. Halten Sie Ihre Hände und Finger von der Klinge fern.
- Transport: Verwenden Sie eine geeignete Messerscheide oder Schutzhülle, wenn das Messer transportiert wird.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, fern von Kindern und Haustieren.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Schäden durch Lebensmittlrückstände zu vermeiden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder stumpf ist. Schärfen Sie das Messer regelmäßig und lassen Sie es bei Bedarf von einem Fachmann nachschärfen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Holz (Griff aus sorgfältig ausgewähltem Hartholz)
- Klingenlänge: 15 cm
- Gesamtlänge: 27 cm
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Silber mit Holzgriff
- Verwendung: Für allgemeine Schneidarbeiten in der Küche

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf eventuelle Beschädigungen.
3. Befestigen Sie das Messer an einem geeigneten Platz in Ihrer Küche, beispielsweise in einem Messerblock oder an einem Magnethalter.
4. Setzen Sie das Messer nicht der direkten Hitze oder Feuchtigkeit aus, um Schäden zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff fest und verwenden Sie die andere Hand, um die Zutaten zu führen.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegungsrichtung und üben Sie gleichmäßigen Druck aus.
- Reinigen Sie das Messer regelmäßig während der Benutzung, um eine hygienische Zubereitung der Nahrungsmittel zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine Spülmaschine, um das Messer zu reinigen, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder Wetzstahl.

7. Fehlersuche

Problem: Das Messer ist stumpf.

- Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein oder bringen Sie es zu einem Fachmann.

Problem: Risse oder Schäden am Griff.

- Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht weiter. Wenden Sie sich an den Hersteller oder den Fachhändler für eine Reparatur oder Austausch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass es sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick 1905 Kochmesser entschieden haben. Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding F. Dick 1905 Chef's Knife 15cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het F. Dick 1905 Chef's Knife van 15 cm. Dit hoogwaardige mes, ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks, combineert traditie met moderne technologie om optimale prestaties te leveren in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Let goed op uw vingers bij het snijden.
- Gebruik altijd een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt of dat u zichzelf verwondt.
- Reinig het mes met de hand en vermijd de vaatwasser om de snijkant in optimale staat te houden.
- Bewaar het mes op een veilige plaats wanneer het niet in gebruik is, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 15 cm
- Lemmetmateriaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 120 g

4. Opstelling en Installatie

Uw F. Dick Chef's Knife vereist geen specifieke installatie. Zorg ervoor dat het mes scherp en schoon is voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes.

5. Bedieningsinstructies

- Voordat u het mes gebruikt, controleer of het scherp is en vrij van beschadigingen.
- Gebruik het mes voor snijden, hakken en schijven van groenten, vlees en andere voedingswaren.
- Zorg ervoor dat u een stabiele snijplank gebruikt om veilig te werken.
- Houd het mes met de handgreep vast en snijd met gecontroleerde bewegingen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een spons of zachte doek.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of staalwol, aangezien deze de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Periodiek kunt u het lemmet slijpen om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: slijpen met een geschikte slijper.
- Roest op het mes: reinig grondig met een roestverwijderaar en zorg voor goede droging.
- Handvat is los: controleer de bevestiging; als deze loskomt, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Bij het wegdoen van het mes, zorg ervoor dat u het veilig verpakt om verwondingen te voorkomen. Het mes moet worden weggegooid volgens de lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

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 F. Dick 1905 (15 cm)

1. Información General

El cuchillo chef F. Dick 1905 es una herramienta de cocina profesional diseñada para ofrecer precisión y comodidad en el corte. Con una hoja de 15 cm, es ideal tanto para chefs profesionales como para entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y estable antes de usar el cuchillo.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Cuando no esté en uso, guarde el cuchillo en un bloque o una funda para evitar accidentes.
- Mantenga la hoja afilada; un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- No lave el cuchillo en un lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Revise regularmente que no haya daños visibles en el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: 1905 Chef's Knife
- Longitud de la hoja: 15 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Material del mango: Madera de haya, pulido y sellado
- Uso: Profesional y doméstico
- Tipo de corte: Multicorte y precisión

4. Configuración e Instalación

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Asegúrese de que el cuchillo esté limpio antes de su primer uso.
- Para mayor seguridad, se recomienda utilizar una tabla de cortar adecuada.
- Verifique que el área de trabajo esté organizada y libre de obstáculos.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano en la parte del mango y con la otra use su dedo índice para guiar el corte.
- Realice cortes firmes y controlados. Puede usar el cuchillo para picar, rebanar y cortar en cubos.
- Mantenga el cuchillo limpio entre cortes, especialmente al cambiar de ingredientes, para evitar contaminaciones cruzadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- Seque completamente después de lavar para evitar manchas de agua.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su desempeño.
- Almacene el cuchillo en un bloque, funda o en un estante seguro.

7. Solución de Problemas

- La hoja está desafilada: Afile con un afilador o piedra adecuada.
- El mango está suelto: Inspeccione la unión entre la hoja y el mango. Si está dañado, no use el cuchillo.
- El cuchillo muestra signos de óxido: Limpie con un paño suave y use una crema para eliminar el óxido, y evite la humedad al almacenar.

8. Eliminación

- El cuchillo debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales de desecho de metal.
- No lo tire a la basura convencional. Lleve el cuchillo a un centro de reciclaje adecuado.
- Asegúrese de envolver la hoja para evitar lesiones a otras personas.

9. Contacto

Para obtener asistencia adicional, preguntas o comentarios, comuníquese con:

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

FR FRANÇAIS

Manual d'instructions pour le Couteau de Chef F. Dick 1905 - 15cm

1. Informations Générales

Le couteau de chef F. Dick 1905 de 15 cm est conçu pour répondre aux exigences des chefs professionnels et des amateurs de cuisine. Fabriqué à partir d'acier de haute qualité, ce couteau offre une excellente performance et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les applications prévues.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour couper des matériaux durs tels que des os ou des aliments congelés.
- Ne laissez pas le couteau tomber ou être soumis à des chocs.
- Utilisez une planche à découper appropriée pour éviter d'endommager la lame.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lors de l'utilisation du couteau pour éviter les glissades.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et affûtez-la si nécessaire.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame : 15 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 250 g
- Conception : Manches en bois ergonomiques pour une prise confortable
- Durabilité : Résistant à la corrosion et à l'usure

4. Installation et Mise en Place

- Déballez le couteau et retirez tout emballage.
- Ne pas utiliser de la lame jusqu'à ce qu'elle soit correctement installée dans votre espace de travail.
- Placez le couteau sur une surface de travail propre et stable.
- Assurez-vous que l'environnement est éclairé pour une meilleure visibilité lors de son utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour trancher, hacher ou émincer des ingrédients tels que des légumes, de la viande ou du poisson. Pour une meilleure efficacité, tenez le couteau par la poignée tout en appliquant une pression modérée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Conservez le couteau dans un endroit sûr, tel qu'un bloc à couteaux ou un protège-lame.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau pour affûter.
- En cas de rouille, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable et un chiffon doux pour enlever les taches.
- Si le manche se desserre, inspectez les vis et resserrez-les si nécessaire.

8. Élimination

Pour éliminer le couteau en fin de vie, suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Assurez-vous de bien protéger la lame pour éviter tout accident.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Coltello Chef F.Dick 1905 15cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello Chef F.Dick 1905 da 15 cm. Questo coltello professionale è progettato per soddisfare le esigenze di chef e appassionati di cucina, combinando tradizione e tecnologia per garantire una qualità superiore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile e antiscivolo.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare lesioni. Non puntare mai il coltello verso il corpo o altri.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Non lasciarlo in ammollo in acqua per lungo tempo, per prevenire danni alla lama e al manico.
- Controllare regolarmente che la lama non sia danneggiata. In caso di crepe o scheggiature, interrompere l'uso e contattare il servizio di assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello Chef F.Dick 1905

- Lunghezza della lama: 15 cm
- Materiale della lama: Acciaio inox alto-tensile
- Manico: Legno di alta qualità
- Peso: 200 g
- Uso consigliato: Preparazione di carne, pesce e verdure
- Manutenzione: Affilatura periodica per mantenere la qualità della lama

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione, prestando attenzione a non affettarsi.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
- Asciugare il coltello con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un ceppo o in un portacoltelli per garantire la sicurezza e mantenere la lama affilata.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello impugnandolo correttamente, mantenendo il pollice sopra la lama per una maggiore stabilità.
- Affettare, sminuzzare e tritare gli ingredienti seguendo un movimento netto e deciso.
- Per risultati perfetti, non applicare troppa pressione; lascia che la lama affondi negli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con un panno umido o sotto acqua corrente.
- Non utilizzare mai la lavastoviglie per lavare il coltello, poiché potrebbe danneggiare la lama.
- Affilare il coltello regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore specifico per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come dovrebbe, potrebbe essere il momento di affilarlo.
- Se la lama appare danneggiata, interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio di assistenza.
- Se il manico è allentato, non utilizzare il coltello fino a quando non è stato riparato o sostituito.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento del coltello, assicurarsi di proteggerlo adeguatamente per evitare ferite accidentali.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento dei metalli e degli utensili da cucina.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania