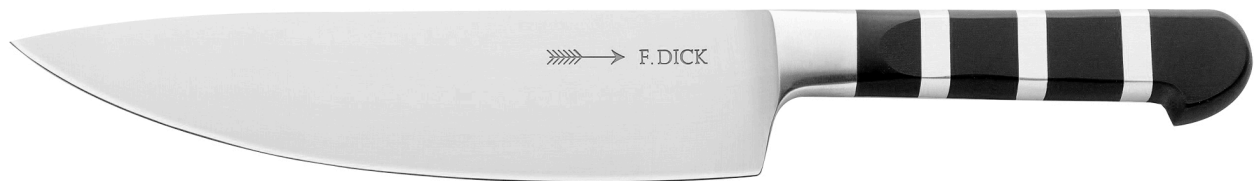


ggmgastro

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: KOCMFD21

F. DICK | 1905- Chef's knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F.Dick 1905 Chef's Knife 21cm

1. General Information

The F.Dick 1905 Chef's Knife is a professional kitchen tool designed for precision cutting, chopping, and slicing. Crafted with high-quality materials, this knife is ideal for both culinary professionals and home cooks. Its ergonomic design ensures comfort during use, while its exceptional balance provides superior control.

2. Safety Information

- Keep out of reach of children: This knife is designed for adult use only. Ensure it is stored securely and out of children's reach.
- Use caution while handling: The blade is sharp. Always cut away from your body and keep your fingers clear of the cutting path.
- Use appropriate cutting surfaces: Always use a cutting board to prevent damage to the blade and ensure safety.
- Avoid improper use: Do not use the knife for tasks it is not designed for, such as prying or cutting through frozen foods.
- Store safely: Use a knife block or magnetic strip to store the knife safely when not in use.
- Inspect regularly: Check the knife for damage or wear before use. If the blade is chipped or dulled, do not use it until it has been professionally sharpened.

3. Product Specifications

- Product Name: F.Dick 1905 Chef's Knife
- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: POM (Polyoxymethylene)
- Weight: 230 grams
- Product Dimensions: 34 x 5 x 2.5 cm
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging, ensuring not to touch the blade directly.
2. Cleaning: Wipe the knife with a damp cloth to remove any manufacturing residues before first use.
3. Storage Place: Choose a suitable location for storage, such as a knife block, drawer with a knife guard, or on a magnetic strip.

5. Operation

1. Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand. Use your other hand to stabilize the food item being cut.
2. Cutting Technique: Use a rocking motion to cut through food efficiently. Keep the tip of the knife on the cutting board while applying downward pressure on the handle.
3. Safety Reminder: Always be mindful of your fingers and body position while using the knife.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Hand Washing: Wash the knife in warm, soapy water and rinse thoroughly. Avoid using abrasive sponges that could scratch the blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a clean cloth to prevent moisture from damaging the blade or handle.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the knife does not cut easily, it may be dull. Sharpen the blade before use.
- Rust Spots: If rust appears, use a fine abrasive pad and oil to remove it. Ensure the knife is dried properly after cleaning.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer service for guidance.

8. Disposal

- Knife Disposal: In case of disposal, wrap the blade securely in cardboard and tape it shut to prevent injury. Dispose of in accordance with local regulations.

9. Contact

For any queries, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing the F.Dick 1905 Chef's Knife. We are committed to your satisfaction and culinary success.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick 1905 Chef-Messer 21cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick 1905 Chef-Messers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist für den professionellen und privaten Einsatz konzipiert und bietet hervorragende Schneideleistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Gebrauchshinweise: Schneiden Sie nicht auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um die Klinge zu schützen.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen sofort die Wunde reinigen und ggf. einen Arzt aufsuchen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: F. Dick 1905 Chef-Messer
- Klingenlänge: 21 cm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Buchenholz
- Gewicht: 300 g
- Klingenform: Chef-Messer

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick Chef-Messer benötigt weder Montage noch Installation. Entfernen Sie es vorsichtig aus der Verpackung, reinigen Sie die Klinge vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie es gründlich ab.

5. Betrieb

Nutzen Sie das Messer zum Schneiden, Hacken und Würfeln von Lebensmitteln. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel. Achten Sie darauf, die Klinge in einem angemessenen Winkel zu halten für optimale Schnittergebnisse.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl für beständige Schneideleistung.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schleifen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Problem: Der Griff fühlt sich locker an.
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung; bei weiteren Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsmüll oder Recyclingsysteme. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de F. Dick 1905 Chef's Knife 21cm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het F. Dick 1905 Chef's Knife van 21 cm. Dit mes is ontworpen voor professioneel en thuisgebruik en biedt uitzonderlijke prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is alleen bedoeld voor snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden zoals het openen van blikken of het snijden van ongeschikte materialen.
- Opbergen: Bewaar het mes op een veilige plaats, weg van kinderen en huisdieren. Gebruik een messenslijper of een meshouder voor veilige opslag.
- Scherpste: Het mes is zeer scherp. Wees voorzichtig tijdens het hanteren en gebruiken om snijwonden te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van het mes. Fouten in onderhoud kunnen leiden tot ongelukken. Verscherp het mes indien nodig.
- Reiniging: Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Merk: F.Dick
- Model: 1905 Chef's Knife
- Lengte lemmet: 21 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Verpakking: Kunststof scherkoffer

4. Installatie en Setup

Geen installatie vereist. Neem het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.

Opslagadvies: Voor optimale bescherming en levensduur, berg het mes op in een messenslijper, een schuur of een magnetische messenhanger.

5. Bedieningsinstructies

Gebruik het mes voor dagelijks snijwerk zoals het hakken, snijden en fileren van verschillende voedingsmiddelen. Maak lange, gelijkmatige sneden om de beste resultaten te bereiken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen: Was het mes met hand en warm zeepwater. Vermijd de vaatwasser, aangezien dit het mes kan beschadigen. Droog het mes grondig na het wassen.
- Onderhouden: Slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf voor een optimale snijervaring.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf.
- Probleem: Roodheid of vlekken op lemmet.
Oplossing: Reinig het mes met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

8. Afvoer

Neem het mes mee naar een recyclingcentrum voor metaal of volg de regionale voorschriften voor het weggooien 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 de Chef F. Dick 1905 (21 cm)

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de chef F. Dick 1905 de 21 cm. Este cuchillo combina tradición y tecnología moderna, ofreciendo un utensilio de cocina de alta calidad. Su diseño ergonómico y la precisión en su afilado lo hacen ideal para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado. Utilice con cuidado para evitar cortes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para tareas para las que no ha sido diseñado.
- Si se corta accidentalmente, lave la herida con agua y busque atención médica si es necesario.
- Al almacenar el cuchillo, utilice una funda o un bloque de cuchillos para evitar lesiones.
- Evite el contacto con superficies duras que puedan desafilar la hoja.
- No utilice el cuchillo en un lavavajillas, ya que esto puede dañar su filo y su mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía optimizada para un agarre cómodo
- Peso: Ligero para facilitar su uso
- Uso: Ideal para picar, cortar y filetear alimentos
- Fabricación: Hecho en Alemania

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
2. Limpie la hoja del cuchillo con un paño seco.
3. Asegúrese de que el espacio de trabajo sea adecuado para el uso de un cuchillo afilado.
4. Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.

5. Operación

Utilice el cuchillo de chef F. Dick 1905 con un movimiento firme y preciso. Para picar, mantenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados respecto a la superficie de corte. Aplique una presión adecuada y use una tabla de cortar estable para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después de su uso.
- Seque bien el cuchillo con un paño limpio para prevenir la corrosión.
- No sumerja el cuchillo en agua prolongadamente ni lo lave en el lavavajillas.
- Revise y afile el cuchillo regularmente para mantener su eficacia. Se recomienda un afilador de calidad.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja se desafila, utilice un afilador adecuado o lleve el cuchillo a un profesional para su afilado.
- Si el cuchillo presenta manchas o corrosión, asegúrese de limpiarlo adecuadamente y evite el contacto con ácidos o sales.
- En caso de que la hoja se suelte del mango, no la use y contacte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Este producto debe eliminarse de acuerdo con las normativas de reciclaje locales. No arroje el cuchillo en la basura común. Infórmese sobre los puntos de reciclaje adecuados para metales y utensilios de cocina.

9. Contacto

Para más información, dudas o servicio al cliente, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el cuchillo de chef F. Dick 1905. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau de Chef F. Dick 1905 de 21 cm

1. Informations Générales

Le Couteau de Chef F. Dick 1905 de 21 cm est conçu pour fournir une performance optimale en cuisine. Idéal pour hacher, trancher, et couper une variété d'aliments, ce couteau allie tradition et savoir-faire moderne.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement à des fins culinaires. Ne pas utiliser pour des matériaux durs ou non alimentaires.
- Manipulation : Tenez le couteau par la poignée. Ne jamais saisir la lame.
- Garde d'enfants : Tenir hors de portée des enfants. Utilisez une protection appropriée lors du stockage.
- Lame aiguisée : Prenez soin de ne pas vous couper lors de l'utilisation ou du nettoyage. Utilisez un support de couteau lorsque vous le rangez.
- Surface de travail : Utilisez toujours sur une planche à découper stable.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Bois traditionnel, ergonomique pour un confort optimal
- Poids : 250 g
- Entretien : Lavage à la main recommandé pour préserver la qualité

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour toute anomalie ou dommage avant utilisation.
3. Stockage : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou un étui pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Pour respecter la fonctionnalité optimale du couteau :

- Utilisez un angle de 20° à 30° lorsque vous coupez.
- Appliquez une pression modérée pour un tranchage efficace.
- Essuyez la lame avec un chiffon humide après utilisation pour enlever les résidus alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez immédiatement avec un chiffon sec pour éviter la rouille.
- Aiguisage : Aiguissez régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir la netteté.

7. Dépannage

- Problème : La lame se plie ou arrive endommagée.
- Solution : Remplacez le couteau, contactez le service client.
- Problème : Difficulté à couper.
- Solution : Affûtez la lame ou vérifiez votre technique de coupe.

8. Élimination

Disposez du couteau conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne le jetez pas dans un conteneur de recyclage sans l'emballer pour éviter des blessures.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant le produit, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del coltello da chef F. Dick 1905 di 21 cm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, realizzato con materiali di alta qualità per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina.

Informazioni di Sicurezza

Leggere attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni prima di utilizzare il coltello.

- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile per evitare incidenti.
- Non tagliare su superfici dure che potrebbero danneggiare l'affilatura del coltello.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato per ridurre il rischio di incidenti.
- Maneggiare il coltello con cautela e conservarlo in modo sicuro dopo l'uso.
- In caso di danni o usura, sostituire il coltello per garantire la sicurezza.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Chef F. Dick 1905
- Lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Materiale manico: Legno di alta qualità
- Peso: 350 g
- Utilizzo: Professionale e domestico

Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede un'installazione speciale. Tuttavia, seguire queste semplici linee guida:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il coltello con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo e asciugarlo accuratamente.
3. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un astuccio per proteggere la lama.

Funzionamento

Utilizzare il coltello da chef F. Dick per tagliare, affettare e preparare ingredienti. Assicurarsi di utilizzare una tecnica corretta per migliorare la precisione e la sicurezza:

- Impugnare il coltello saldamente, con il pollice e l'indice che si avvolgono attorno al manico.
- Utilizzare un movimento di taglio fluido e controllato.
- Tenere le dita della mano non dominante lontane dalla lama.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando la lavastoviglie per preservare la qualità del manico.
- Asciugare immediatamente il coltello dopo il lavaggio per evitare macchie.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra affilante o un affilacoltelli.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

Risoluzione dei Problemi

Se il coltello presenta problemi come:

- Lama opaca: Affilare utilizzando la pietra affilante.
- Manico allentato: Contattare il supporto per assistenza.

Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Non abbandonare il coltello nell'ambiente.

Contatti

Per ulteriore assistenza e informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania