

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: KOCMFD26

F. DICK | 1905- Chef's knife - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Chef's Knife (26 cm)

1. General Information

The F. Dick 1905 Chef's Knife is a high-quality kitchen knife designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. With precision engineering and a classic design, this knife provides the perfect balance between performance and comfort, allowing for precise chopping, slicing, and dicing.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with caution. Keep the blade away from children and ensure it's stored securely.
- Cutting Safety: Always use a cutting board to prevent accidental injury and protect the blade's edge. Avoid cutting on hard surfaces.
- Blade Care: The blade is sharp. Handle with care. Do not attempt to catch a falling knife.
- Storage: Store the knife in a secure place, such as a knife block or magnetic strip, to prevent injury.
- Use of Knife: This knife is intended for food preparation only. Do not use it for opening packages or cutting non-food items.

3. Product Specifications

- Product Name: F. Dick 1905 Chef's Knife
- Blade Length: 26 cm
- Material: High carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: Approximately 220 g
- Edge Type: Straight edge
- Manufacturer: F. Dick

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid cutting the blade with scissors or other sharp tools during unboxing.
- Initial Inspection: Inspect the knife for any visible defects or damages. If any issues are found, contact customer support.
- Safe Storage: Immediately store your knife in a knife block or a protective sheath to prevent accidental cuts or damage to the blade.

5. Operation

- Basic Use: Hold the handle firmly and use a proper grip to ensure control over the knife. Use a rocking motion for chopping and a down-and-pull motion for slicing.
- Cutting Techniques: Practice different cutting techniques like julienne, dice, and chiffonade to maximize the knife's potential.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the knife by hand in warm soapy water. Rinse and dry immediately with a soft cloth.
- Dishwasher Warning: Do not place the knife in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or honing rod to maintain its optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife feels dull, it requires sharpening. Use a honing steel regularly and sharpen with a whetstone if necessary.
- Rust or Stains: If rust or stains appear, clean with a gentle abrasive cleaner and dry thoroughly. Apply mineral oil for additional protection if needed.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use immediately and contact customer support for guidance.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent any injury. Check local regulations for proper disposal of kitchen knives, as some recycling programs may accept them.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

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. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das F. Dick 1905 Chef-Messer 26cm

1. Allgemeine Informationen

Dieses F. Dick 1905 Chef-Messer ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für professionelle Köche und leidenschaftliche Hobbyköche entwickelt wurde. Mit einer Klingenlänge von 26 cm ist es ideal zum Schneiden, Hacken und Würfeln von Lebensmitteln geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneiden Sie nur auf stabilen, festen Unterlagen, um ein Abrutschen des Messers zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und Hände.
- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung sofort, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke als das Schneiden von Lebensmitteln.
- Langen Sie nie mit nassen Händen oder in der Nähe von Wasser an die Klinge.
- Lassen Sie das Messer niemals unbeaufsichtigt, wenn es scharf ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 26 cm
- Material: Hochlegierter Stahl
- Griffmaterial: Holz
- Gewicht: 240 g
- Pflege: Handwäsche empfohlen, nicht im Geschirrspüler verwenden

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Falls vorhanden, kontaktieren Sie den Hersteller.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
4. Halten Sie das Messer in einer sichereren Position, während Sie es auspacken.
5. Lagern Sie das Messer in einem Messerschutz oder an einem sicheren Ort.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und führen Sie das Messer mit der anderen Hand, um kontrollierte Schnitte zu gewährleisten.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klinge zu schonen und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und sanfter Seife.

6. Reinigung und Pflege

- Spülen Sie das Messer nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder Schwamm, um die Klinge zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Messer mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schleifgerät.
- Problem: Klinge hat Rostflecken.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften. Da es sich um ein scharfes Gegenstand handelt, verpacken Sie es sicher, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor F. Dick 1905 Chef's Knife 26 cm

1. Algemene Informatie

Het F. Dick 1905 Chef's Knife van 26 cm is een hoogwaardig keukenmes, ontworpen voor professioneel en particulier gebruik. Dit mes is vervaardigd van hoogwaardig staal, wat zorgt voor een uitstekende snijkwaliteit en duurzaamheid. Het ontwerp is ergonomisch en biedt een comfortabele grip tijdens het snijden, hakken en snipperen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel, namelijk het bereiden van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen. Gebruik een veilige opslagplaats.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond en gebruik een snijplank.
- Vermijd het gebruik van het mes voor bevroren of harde stoffen om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Bij beschadiging van het mes, zoals een gebroken lemmet, stop onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de leverancier.

3. Productspecificaties

- Lengte: 26 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch ontwerp
- Gewicht: 300 gram
- Kleur: Roestvrij staal met zwart handvat

4. Installatie en Opstelling

Er is geen speciale installatie vereist voor het F. Dick 1905 Chef's Knife. Zorg ervoor dat u het mes voorzichtig uit de verpakking haalt. Controleer het mes op beschadigingen voordat u het gaat gebruiken. Bewaar het mes op een veilige en droge plaats wanneer het niet in gebruik is, bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip.

5. Gebruik

Houd het mes stevig vast bij de ergonomische grip tijdens gebruik. Gebruik de juiste techniek voor het snijden, zoals de hakbeweging voor groenten en het trekbeweging voor vlees. Reinig het mes na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel en droog het zorgvuldig af om roestvorming te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met de hand met warm zeepwater. Vermijd de vaatwasser, omdat deze het lemmet kan beschadigen.
- Droog het mes grondig af om corrosie te voorkomen.
- Voor optimale prestaties is het aanbevolen om het mes regelmatig te slijpen met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen.
- Probleem: Het handvat voelt oncomfortabel aan.
Oplossing: Controleer of je het mes correct vasthoudt. Probeer een andere snijtechniek.

8. Afvoer

De afvoer van dit product moet in overeenstemming zijn met lokale voorschriften voor de afvoer van metalen voorwerpen. Dit kan vaak gedaan worden via recyclingpunten die gespecialiseerd zijn in metalen afval.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Chef F. Dick 1905 de 26 cm

1. Información General

El cuchillo Chef F. Dick 1905 de 26 cm está diseñado para chefs profesionales y aficionados. Su diseño ergonómico y sus materiales de alta calidad garantizan un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilizar el cuchillo únicamente para el propósito previsto: cortar, picar y triturar alimentos.
- Mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre utilizar una tabla de cortar estable y adecuada.
- Evitar el contacto con superficies duras que puedan dañar el filo.
- No intentar afilar el cuchillo sin la experiencia adecuada; consulte a un profesional para el afilado si es necesario.
- No utilizar el cuchillo para abrir latas o como herramienta para fines no alimentarios.
- Al transportar el cuchillo, usar una funda o protector de hoja adecuado.
- Limpiar y secar el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: Cuchillo Chef 1905
- Longitud de la hoja: 26 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Madera de alta calidad, diseño ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico
- Afilado: Afilado y listo para usar

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Antes de usar el cuchillo por primera vez, lávelo bajo agua tibia con un detergente suave y séquelo completamente. Verifique que la hoja no esté dañada.

5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango, utilizando un agarre cómodo.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y antideslizante.
- Realice cortes con movimientos suaves y controlados.
- Al finalizar el uso, limpie el cuchillo y guárdelo en un lugar seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No usar lavavajillas, ya que puede dañar el filo.
- Seque con un paño limpio y seco.
- Para mantener el filo, afile regularmente con una piedra de afilado o consulte un profesional.

7. Solución de Problemas

- Filo desafilado: Afilado con una piedra de afilado.
- Manchas de óxido: Limpie con un paño suave y aplique aceite de cocina si es necesario.
- Mango suelto: Consulte a un profesional para reparaciones.

8. Desecho

Al final de la vida útil del cuchillo, no lo deseche en la basura convencional. Deberá llevarlo a un centro de reciclaje adecuado que acepte metales.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Couteau de Chef F. Dick 1905 - 26 cm

1. Informations Générales

Le couteau de chef F. Dick 1905 de 26 cm est l'ustensile incontournable pour tous les chefs et cuisiniers professionnels. Fabriqué en Allemagne, ce couteau combine tradition et technologie de pointe pour une performance optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez toujours le couteau pour sa fonction prévue. Ne pas l'utiliser pour ouvrir des emballages ou comme levier.
- Tranchant : Manipulez le couteau avec soin. La lame est extrêmement tranchante et peut causer des blessures.
- Stockage : Rangez le couteau de manière sécurisée, hors de portée des enfants, et utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame.
- Conditions de travail : Évitez de couper sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame. Utilisez des planches à découper appropriées.
- Entretien : Gardez le couteau propre et affûté pour éviter les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 26 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, en bois
- Poids : 300 g
- Compatibilité : Convient pour tous types de coupes

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec précaution. Ne pas utiliser d'outils tranchants pour éviter d'endommager le produit.
2. Vérification : Assurez-vous que le couteau est en bon état, sans défauts visibles.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un rangement digne pour éviter les dommages.

5. Utilisation

- Préparation des aliments : Tenez le couteau par la poignée en toute sécurité et utilisez un mouvement de va-et-vient pour couper.
- Techniques de coupe : Utilisez la pointe du couteau pour émincer des légumes et la partie médiane pour trancher de la viande.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavable à la main : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un savon doux. Ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser pour maintenir la lame aiguisée.

7. Dépannage

- Problème d'efficacité de coupe : Si le couteau ne coupe pas efficacement, il est probablement émoussé. Affûtez-le selon les instructions en section 6.
- Rouille : Si une rouille apparaît, nettoyez la surface avec de l'huile minérale et rangez le couteau correctement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets ordinaires. Suivez les réglementations locales sur la mise au rebut des articles tranchants. Apportez-le dans un centre de recyclage équipé pour gérer les objets dangereux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La coltello da chef F. Dick 1905 ha una lama di 26 cm ed è progettato per i professionisti della cucina e gli appassionati di gastronomia. È realizzato con materiali di alta qualità che garantiscono robustezza e durabilità nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Maneggiare con cautela e prestare attenzione durante il taglio per evitare infortuni.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non provare a affilare il coltello senza esperienza o attrezzi adeguati.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- In caso di ragioni di sicurezza o malfunzionamenti, contattare il supporto clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da chef
- Lunghezza lama: 26 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Legno di alta qualità
- Utilizzo consigliato: Taglio di carne, pesce e verdure

4. Installazione e Montaggio

Il coltello da chef non richiede installazione. Prima dell'uso, lavare la lama con acqua e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Asciugare bene e conservarlo in un luogo sicuro.

5. Funzionamento

Afferrando saldamente il manico, utilizzare il coltello per tagliare gli ingredienti. La lama consente un taglio preciso e uniforme. Utilizzare una tecnica di taglio sicura, mantenendo le dita lontane dalla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, risciacquare la lama con acqua calda e sapone.
- Evitare lavaggi in lavastoviglie, poiché potrebbero danneggiare il coltello.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare in modo appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama perde il taglio, provare ad affilarla.
- Se notate danni evidenti (crepe o scheggiature), interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti. Verificare se ci sono centri di raccolta per materiali metallici o opzioni di riciclaggio nel proprio comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania