

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: KOMEFD21

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Red Spirit Chef's Knife 21cm (KOMEFD21)

1. General Information

The F. Dick Red Spirit Chef's Knife 21cm is designed for professional and home chefs seeking high precision in their culinary tasks. This durable knife features a traditional forged blade that ensures lasting sharpness and performance.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from children and avoid using it for unintended purposes.
- Use a cutting board to prevent damage to the blade and maintain stability while cutting.
- Ensure the knife is stored safely when not in use, ideally in a knife block or with a blade guard.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear and avoid using it if the blade is dulled or chipped.
- Properly clean and dry your knife after each use to prevent corrosion and maintain hygiene.

3. Product Specifications

- Brand: F. Dick
- Model: Red Spirit Chef's Knife
- Length: 21 cm
- Blade Material: Stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 250 grams
- Type: Chef's knife
- Usage: Suitable for cutting, slicing, and chopping of vegetables, fruits, and meats.

4. Setup and Installation

The F. Dick Red Spirit Chef's Knife does not require any assembly. However, follow these recommendations for optimal use:

- Remove the knife from its packaging, ensuring that you handle the blade by the handle to avoid cuts.
- Wash the knife with warm, soapy water before first use to remove any manufacturing residues.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth before storing it away.

5. Operation

- When using the knife, grip the handle firmly with your dominant hand.
- Cut with smooth, controlled motions, applying a consistent downward force.
- For best results, use the rocking motion for chopping and slicing tasks and maintain the edge angle while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife after each use with a gentle dish soap and warm water. Avoid using abrasive sponges that could scratch the blade.
- Wipe the blade with a soft, dry cloth and do not put the knife in the dishwasher, as this may cause damage.
- Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness, and consider professional sharpening if the edge becomes dull.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull during use, hone the blade.
- If you experience difficulty cutting, ensure a proper grip and use a cutting board.
- Should the handle come loose or show signs of damage, discontinue use immediately and contact customer service.

8. Disposal

When disposing of the F. Dick Red Spirit Chef's Knife, ensure that it is safely wrapped to prevent injury. You may dispose of it with household waste. Alternatively, check for local recycling/disposal programs for kitchen knives.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding your F. Dick Red Spirit Chef's Knife, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the F. Dick Red Spirit Chef's Knife. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Red Spirit Chef's Knife - 21cm (KOMEFD21)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Red Spirit Chef's Knife. Dieses hochwertige Kochmesser ist für professionelle Küchen und Hobbyköche entwickelt worden. Es zeichnet sich durch seine Präzision, langlebige Materialien und ergonomisches Design aus.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie niemals gegen den eigenen Körper oder in die Richtung Ihres Körpers.
- Verwenden Sie einen stabilen Schneideblock oder eine geeignete Schneideunterlage.
- Halten Sie das Messer immer scharf, da ein scharfes Messer sicherer ist als ein stumpfes.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: F. Dick Red Spirit Chef's Knife
- Artikelnummer: KOMEFD21
- Klingenlänge: 21 cm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff mit rutschfester Oberfläche
- Gewicht: 250 g
- Verwendung: Für alle Arten von Schneidarbeiten in der Küche

4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Reinigen Sie die Klinge mit warmem Wasser und milder Seife, und trocknen Sie es gründlich ab.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Platz, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schublade mit Separierung, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Ergreifen Sie das Messer immer mit einer Hand am Griff, während Sie die andere Hand beim Schneiden für Stabilität verwenden.
- Nutzen Sie verschiedene Schneidtechniken wie Hacken, Schneiden usw., je nach Bedarf.
- Wenden Sie bei der Benutzung des Messers leicht Druck aus, um die gewünschten Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülmaschinen, um Schäden zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Halten Sie die Klinge regelmäßig geschärft, um die Leistung zu optimieren.

7. Fehlerbehebung

- Falls das Messer stumpf ist, nutzen Sie einen geeigneten Wetzstein oder einen Messerschärfer.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Absplitterungen bringen Sie das Messer nicht mehr in Gebrauch und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer verantwortungsbewusst.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrer lokalen Müllabfuhr nach den geeigneten Entsorgungsmethoden für scharfe Gegenstände.

9. Kontakt

Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick Red Spirit Chef's Knife entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Red Spirit Chef's Knife 21 cm

1. Algemene Informatie

De F. Dick Red Spirit Chef's Knife van 21 cm is een hoogwaardig keukengereedschap dat speciaal is ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers. Het mes heeft een sterke en duurzame constructie voor langdurig gebruik en is perfect voor het snijden, hakken en snipperen van diverse ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes op een stabiele en vlakke ondergrond om slips en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd van uw lichaam af en concentreer u op uw snijwerk.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vermijd gebruik bij beschadigingen.
- Reinig het mes met de hand om de scherpte en kwaliteit te behouden.
- Gebruik passende snijplanken om beschadiging van het mes te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 21 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp voor comfortabele grip
- Gewicht: (specificatie niet vermeld op de website)

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen voordat u het in gebruik neemt.
3. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper om de scherpte te waarborgen.
4. Zorg voor een veilige en herkenbare plaats in uw keuken voor het mes.

5. Bedieningsinstructies

- Voor optimale prestaties, houdt het mes altijd scherp.
- Gebruik de juiste snijtechniek en druk niet te hard om letsel of schade aan het mes te vermijden.
- Het mes is geschikt voor een verscheidenheid aan snijtaken, waaronder groenten, vlees en vis.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet scherp genoeg is, gebruik dan een slijper om de snijkant te verbeteren.
- Bij roestplekken, gebruik een mild schuurmiddel en breng daarna een dunne laag olie aan op het mes.
- Neem bij andere problemen contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Voor de afvoer van het mes, volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van metalen voorwerpen.
- Doe het mes niet in de reguliere afvalbak, maar lever dit in bij de juiste inzamelpunten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef F. Dick Red Spirit de 21 cm

1. Información General

Bienvenido al manual del cuchillo de chef F. Dick Red Spirit de 21 cm. Este cuchillo está diseñado para lograr un rendimiento óptimo en la cocina. Su hoja de alta calidad y mango ergonómico permiten una experiencia de corte excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está destinado únicamente para uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Manejo Seguro: Siempre sujete el cuchillo por el mango. Mantenga la hoja alejada del cuerpo y de otras personas al cortar.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda, lejos del alcance de los niños.
- Cuidado con el Corte: La hoja es afilada. Manipúlela con cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Inspección Regular: Revise el cuchillo regularmente en busca de daños. No use el cuchillo si la hoja está rota o desafilada.
- Limpio y Seco: Lave y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar dañar la hoja y el mango.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: Red Spirit Chef Knife
- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Polipropileno
- Características: Hoja afilada, diseño ergonómico, ideal para corte profesional.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y adecuada para cortar.

5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco.
- Utilice una tabla de cortar adecuada, preferiblemente de madera o plástico.
- Utilice movimientos firmes y controlados al cortar para lograr resultados óptimos.
- Realice un mantenimiento regular del filo utilizando un afilador de cuchillos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No se recomienda el uso de lavavajillas.
- Seque completamente con un paño limpio después del lavado.
- Afile regularmente la hoja para mantener su eficacia.
- Almacene en un lugar que proteja la hoja del daño.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Utilice un afilador adecuado para restaurar el filo.
- Ruidos o crujidos al cortar: Verifique que no haya objetos extraños en la tabla de cortar.
- Mango suelto: Si el mango parece suelto, deje de usar el cuchillo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de este producto, se recomienda desechar el cuchillo de forma responsable. No lo tire a la basura convencional. Contáctese con su autoridad local para conocer las pautas de reciclaje adecuadas o acuda a un servicio especializado en desechos.

9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - COUTEAU DE CHEF RED SPIRIT (21 CM)

1. Informations Générales

Le couteau de chef Red Spirit de F. Dick est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des passionnés de cuisine. Avec sa lame de 21 cm, il est idéal pour hacher, trancher et couper avec précision, offrant une performance optimale et une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez manipuler le couteau avec précaution. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Utilisez toujours une planche à découper lors de la coupe pour éviter d'endommager la lame.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Remplacez le couteau s'il est endommagé.
- Lavez le couteau à la main et ne pas le placer au lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Ne jamais essayer de rattraper un couteau qui tombe.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Marque: F. Dick
- Modèle: Red Spirit Chef's Knife
- Longueur de la lame: 21 cm
- Type de lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Ergonomique, antidérapante
- Poids: 250 g
- Couleur: Rouge

4. Configuration et Installation

- Ouvrez soigneusement l'emballage du couteau.
- Retirez le couteau de son support ou de sa housse de protection.
- Placez le couteau sur une surface de travail propre et stable.
- Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Afin d'utiliser le couteau, tenez-le par la poignée avec une prise ferme, en gardant les doigts à l'écart de la lame.
- Utilisez des mouvements de coupe fluides et contrôlés.
- Pour hacher les légumes, placez votre main libre sur le dessus de la nourriture pour la maintenir en place.
- Veuillez éviter d'exercer une pression excessive sur la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez et séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ou de produits chimiques agressifs pour le nettoyage.
- Vérifiez le tranchant de la lame régulièrement et aiguillez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
Solution: Aiguillez le couteau à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser approprié.
- Problème: Apparition de rouille.
Solution: Nettoyez la rouille avec un chiffon doux et inspectez régulièrement pour éviter les dommages.

8. Élimination

- En fin de vie, le couteau doit être éliminé conformément à la législation locale sur les déchets.
- Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire. Demandez conseil à votre centre de recyclage local pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello Chef F. Dick Red Spirit 21cm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Chef F. Dick Red Spirit 21cm è un utensile da cucina professionale progettato per soddisfare le esigenze di chef e appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni eccezionali e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello con attenzione per evitare ferite.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Fare attenzione alle superfici di taglio per evitare danneggiamenti.
- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali duri come ossa o metallo.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato; un coltello smussato può scivolare e causare incidenti.
- Non lasciare il coltello immerso in acqua o in lavastoviglie per periodi prolungati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello Chef F. Dick Red Spirit
- Lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica antiscivolo
- Funzione: Ideale per affettare, tritare e preparare ingredienti vari.
- Provenienza: Made in Germany

4. Installazione e Setup

Il Coltello Chef F. Dick Red Spirit non richiede installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia pulito e affilato. Seguire queste istruzioni:

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene con un panno morbido.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o una custodia, per proteggerlo da danni.

5. Funzionamento

- Tenere sempre il coltello con una mano sulla lama e l'altra sul manico.
- Esercitare una leggera pressione sulla lama mentre si taglia, mantenendo la superficie fermamente in posizione.
- Pulire il coltello tra un uso e l'altro per evitare contaminazioni incrociate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello subito dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la corrosione.
- Affilare regolarmente la lama per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è smussata.
Soluzione: Affilare il coltello utilizzando un affilacoltelli adeguato.
- Problema: Il coltello arrugginisce.
Soluzione: Pulire e asciugare sempre dopo l'uso e conservare in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. Se il coltello è danneggiato, non tentare di ripararlo. Verificare le indicazioni locali per il corretto smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania