

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: KOUNFD26

F. DICK | Superior - confectioner / universal knife - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F.Dick Superior Confectioner Universal Knife Blade - 260mm

1. General Information

The F.Dick Superior Confectioner Universal Knife Blade is designed for professional and home use in confectionery and culinary applications. With its high-quality stainless-steel construction, this knife blade ensures precision and durability.

2. Safety Information

- Always handle the knife blade with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife blade out of reach of children and unauthorized personnel.
- Use cut-resistant gloves when handling the knife during setup and operation.
- Always cut away from your body to avoid accidental injuries.
- Ensure that the blade is securely attached and properly installed before use.
- Do not use the knife blade for purposes other than its intended use.
- Inspect the knife before each use. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Blade Length: 260 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Type: Ergonomic

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife and inspect for any damage.
2. Clean the knife blade using mild soap and water; dry thoroughly.
3. If applicable, attach the knife blade to the knife handle securely:
 - Align the blade with the handle.
 - Insert the mounting elements (screws or clips).
 - Tighten securely, ensuring no loose components are present.

5. Operation

- Hold the knife securely by the handle.
- Ensure your cutting surface is stable and clean.
- Use a smooth, controlled motion when cutting to achieve the best results.
- For detailed cutting tasks, grip the knife firmly and guide it slowly to maintain precision.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife blade with warm soapy water.
- Avoid using abrasive cleaners to prevent scratching the blade surface.
- Dry immediately with a clean cloth to prevent rusting.
- Store the knife blade in a designated safe location, protected from moisture.

7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting properly, check for:
 - Dullness: Sharpen the blade with a suitable sharpening tool.
 - Damage: Inspect the blade for any chips or bends. If damaged, discontinue use.
- If you experience discomfort while using, check the grip for damage or signs of wear and replace if necessary.

8. Disposal

When disposing of the knife blade:

- Follow local regulations regarding sharps disposal.
- Wrap the blade securely in paper or a suitable material to prevent injury during disposal.
- Dispose of the knife blade in a designated sharps container if available.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick Superior Konfektions-Messer Klinge 260mm (KOUNFD26)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des F. Dick Superior Konfektions-Messers mit einer Klinge Länge von 260mm. Dieses hochwertige Produkt wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Nutzen Sie einen geeigneten Messerblock oder eine Schutzhülle.
- Schutzkleidung: Tragen Sie Handschuhe beim Schneiden harter Materialien.
- Reinigung: Achten Sie darauf, das Messer nach Gebrauch mit der Klinge weg von sich zu reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klinge Länge: 260mm
- Klinge Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 0.25 kg

4. Einrichtung und Installation

Schritte zur Verwendung:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen das Messer nicht verwenden.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber ist und genügend Platz bietet.
4. Wählen Sie ein stabiles Schneidebrett, um sicher arbeiten zu können.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff mit einer Hand fest, während Sie mit der anderen Hand das Produkt führen.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um Schnitte zu erzeugen.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Schneiden von gefrorenen oder sehr harten Materialien.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung das Messer unter warmem Wasser abspülen und mit einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch nach dem Reinigen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Für eine optimale Schärfe wird empfohlen, das Messer regelmäßig zu schleifen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
- Lösung: Prüfen Sie, ob das Messer stumpf ist und schärfen Sie es gegebenenfalls nach.
- Problem: Rostbildung auf der Klinge.
- Lösung: Sorgen Sie für eine gründliche Trocknung nach der Reinigung und lagern Sie das Messer trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, Schnittgefahren zu vermeiden, indem Sie die Klinge vor der Entsorgung sicher verpacken.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Superior Confectioner Universele Mesblade 260mm

1. Algemene informatie

Dit product is de F. Dick Superior Confectioner Universele Mesblade van 260mm, ontworpen voor professioneel gebruik in de bakkerij- en patisserie-industrie. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal voor optimale scherpste en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor het beoogde doel om ongevallen en schade te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige en stabiele ondergrond ligt tijdens gebruik.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpste van het mes en slijp indien nodig.
- Draai het mes nooit in uw hand: gebruik altijd beide handen voor maximale controle.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken en opbergen van het mes om snijwonden te vermijden.

3. Productspecificaties

- Lengte: 260 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in patisserie en bakkerij

4. Installatie en installatie

Het mes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes op een veilige en droge plaats wordt bewaard wanneer het niet in gebruik is. Voor extra veiligheid en gebruiksgemak, kunt u een meshouder of beschermhoes aanschaffen.

5. Gebruik

Gebruik het mes om deeg, taarten en andere gebaksoorten te snijden. Zorg ervoor dat u altijd een snijplank gebruikt en gebruik het mes met een veilige snijtechniek. Vermijd overmatige druk en gebruik de juiste snijtechnieken voor verschillende soorten gebak.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt.
- Sla het mes op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpste te behouden.

7. Problemen oplossen

Probleem: Mes snijdt niet scherp genoeg.

Oplossing: Slijp het mes opnieuw met een geschikte slijpsteen of meshouder.

Probleem: Roest op het mes.

Oplossing: Verwijder roest met een mild schuurmiddel en zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na reiniging.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het veilig is verpakt om snijwonden te voorkomen. Controleer lokale voorschriften voor de juiste wijze van afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo Universal para Repostería F. Dick

1. Información General

El cuchillo universal para repostería F. Dick es una herramienta de cocina elaborada con materiales de alta calidad, diseñado para cumplir con las necesidades tanto de profesionales como de aficionados en el arte de la repostería. Este cuchillo está diseñado para proporcionar precisión y facilidad de uso en la preparación de una variedad de productos de repostería.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado únicamente para cortar y preparar alimentos. No lo use para otros fines.
- Cuidado Personal: Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice guantes de protección si es necesario.
- Superficie de Corte: Use siempre sobre una superficie de corte adecuada para evitar daños a la hoja y lesiones personales.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o una funda, para evitar cortes accidentales.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja afilada y en condiciones adecuadas para garantizar un uso seguro y efectivo.
- Atención en el Uso: Asegúrese de enfocar su atención al usar el cuchillo. No distraiga su atención mientras corta.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Producto: Cuchillo Universal para Repostería

Longitud de la Hoja: 260 mm

Material de la Hoja: Acero inoxidable

Tipo de Cuchillo: Cuchillo universal

Uso Recomendado: Ideal para cortar, picar y procesar una variedad de ingredientes de repostería.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo del embalaje con cuidado.
2. Verifique que la hoja no esté dañada y que no presente signos de corrosión.
3. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
4. Secar completamente con un paño limpio.
5. Almacene en un lugar seco y fresco, preferiblemente en un bloque de cuchillos.

5. Operación

1. Sujeción del Cuchillo: Agarre el cuchillo con una mano en el mango y utilice la otra mano para estabilizar el alimento.
2. Corte Efectivo: Aplique una presión uniforme mientras corta. Evite forzar el cuchillo, permitiendo que la hoja realice el trabajo.
3. Cortes en Diferentes Posiciones: Utilice distintas técnicas de corte (picado, rebanado) dependiendo de la preparación deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con jabón suave y agua tibia inmediatamente después de su uso.
- No use estropajos abrasivos ni lave en máquina de lavar platos.
- Seque completamente antes de guardar.
- Afilan la hoja periódicamente para mantener la eficacia de corte.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para Cortar: La hoja puede estar desafilada. Afílela con un afilador adecuado.
- Daños Visibles en la Hoja: Si observa abolladuras o daños, no utilice el cuchillo. Contáctenos para recomendaciones sobre reparación o reemplazo.

8. Eliminación

Desheche el cuchillo de acuerdo con la normativa local sobre residuos peligrosos, especialmente si la hoja está dañada. Considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o support técnico:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Siga estas instrucciones para garantizar un uso seguro y eficiente de su cuchillo universal para repostería F. Dick.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau universel de confiseur F. Dick

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau universel de confiseur F. Dick. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la pâtisserie et de la confiserie. Fabriqué avec précision, il combine des matériaux de haute qualité et une conception ergonomique pour une utilisation optimale en cuisine.

2. Informations de sécurité

- Avertissement général : Ce produit est tranchant. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Utilisation appropriée : Utilisez exclusivement ce couteau pour la préparation d'aliments. Ne l'utilisez pas pour des tâches non alimentaires.
- Garde d'enfants : Tenez le couteau hors de portée des enfants.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr et sécurisé, dans son étui ou avec une protection de lame.
- Inspection : Vérifiez régulièrement le couteau pour des signes d'usure ou de dommages et remplacez-le si nécessaire.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau universel de confiseur
- Marque : F. Dick
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, résistante aux produits chimiques
- Couleur : Acier argenté
- Poids : 250 g

4. Installation et configuration

1. Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez le couteau. Évitez de couper avec une autre lame lors du déballage.
2. Inspection initiale : Vérifiez l'intégrité de la lame et de la poignée avant l'utilisation.
3. Préparation de l'espace de travail : Assurez-vous que votre plan de travail est propre et dégagé pour éviter les accidents.
4. Affûtage : Avant la première utilisation, vous pouvez affûter la lame si nécessaire à l'aide d'une pierre à affûter ou d'un aiguiser approprié.

5. Utilisation

1. Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme.
2. Faites glisser la lame sur les aliments avec un mouvement léger et contrôlé.
3. Ne forcez jamais la lame ; laissez-la faire le travail.
4. Pour une sécurité accrue, utilisez une planche à découper.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
- Séchage : Essuyez immédiatement le couteau avec un chiffon propre et sec pour éviter la rouille.
- Affûtage fréquent : Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement
- Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser.
- Problème : Inconfort lors de l'utilisation
- Solution : Assurez-vous que votre prise sur la manche est correcte.

8. Élimination

- Ce produit est recyclable. Lorsque le couteau arrive en fin de vie, veillez à ne pas l'abandonner dans la nature. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié ou au sein des déchets métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Merci de votre achat et profitez de votre couteau universel de confiseur F. Dick.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Universale Superior Confezionatore F. Dick

1. Informazioni Generali

Il Coltello Universale Superior Confezionatore F. Dick è progettato per professionisti della cucina e coloro che cercano un attrezzo versatile e di alta qualità per le loro esigenze di preparazione. Questo coltello offre precisione e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il coltello esclusivamente per le funzioni per cui è stato progettato.
- Maneggiare con cura: Le lame affilate possono causare tagli e ferite. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare protezioni: Indossare guanti protettivi durante l'uso e la pulizia.
- Controllo della lama: Verificare regolarmente che la lama non sia danneggiata o usurata. Non utilizzare un coltello danneggiato.
- Uso di un tagliere: Sempre utilizzare un tagliere per evitare danni a superfici e per ridurre il rischio di incidenti.
- Conservazione sicura: Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, preferibilmente in un supporto per coltelli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello Universale Superior Confezionatore
- Marca: F. Dick
- Lunghezza della lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Applicazioni: Ideale per il taglio di carne, pesce e verdure.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Per il primo utilizzo, affilare la lama con un affilatore di qualità.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima dell'uso.
4. Non sono necessari ulteriori montaggi; il coltello è pronto all'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello in un movimento di taglio fluidi, evitando pressioni eccessive.
- Per ottenere un taglio preciso, mantenere l'angolo della lama corretto rispetto al cibo.
- Pulire la lama frequentemente durante l'uso per evitare di trasferire sapori o odori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare il coltello con acqua calda e sapone.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi e non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere un'ottima funzionalità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Coltello non affilato
Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affilatore.
- Problema: Feccia o macchie sulla lama
Soluzione: Pulire con un detergente delicato e un panno morbido.
- Problema: Manico scivoloso
Soluzione: Assicurarsi che il manico sia asciutto e privo di grasso.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il coltello secondo le leggi locali relative ai materiali affilati. Non gettare nel normale rifiuto domestico. Riciclare il manico se possibile e smaltire la lama in modo sicuro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania