

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: KOWSOFD30

F. DICK Cooking sharpening steel oval - 30cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F.Dick Cooking Sharpening Steel Oval 30 cm

1. General Information

Thank you for choosing the F.Dick Cooking Sharpening Steel Oval 30 cm. This high-quality sharpening tool is designed to maintain the sharpness of your kitchen knives and tools, ensuring optimal performance in food preparation. Made in Germany, it combines durability with precision to deliver exceptional results.

2. Safety Information

- Always use the sharpening steel on a stable surface to avoid slipping.
- Keep fingers away from the blade during use to prevent cuts.
- Store the sharpening steel in a safe place away from children.
- Do not use the sharpening steel for purposes other than knife sharpening.
- If the sharpening steel is damaged, discontinue use immediately.
- Regularly inspect the sharpening steel for wear and tear.

3. Product Specifications

- Brand: F.Dick
- Type: Cooking Sharpening Steel
- Shape: Oval
- Length: 30 cm
- Material: High-alloy steel
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 250 grams

4. Setup and Installation

- Remove the sharpening steel from its packaging.
- Ensure the sharpening steel is clean and free of any protective covering.
- Optional: For optimal use, it can be mounted on a wall using appropriate fixtures (not included).
- For handheld use, simply grasp the handle firmly.

5. Operation

- Hold the sharpening steel vertically, with the tip resting on a stable surface.
- Take the knife you wish to sharpen and hold it at a 20-degree angle against the sharpening steel.
- Starting at the base of the blade, gently pull the knife down along the sharpening steel.
- Alternate sides of the blade with each stroke, ensuring to sharpen both sides equally.
- Repeat this process 5-10 times, depending on the dullness of the blade.
- Wipe the blade clean after sharpening to remove any metal filings.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wipe the sharpening steel with a damp cloth to remove debris.
- Do not immerse the sharpening steel in water or place it in a dishwasher.
- For deep cleaning, use mild soap and water, then dry immediately with a soft cloth.
- Regularly inspect the handle and rod for stability and any signs of wear.

7. Troubleshooting

- If the knife isn't sharpening properly, ensure the correct angle is maintained.
- If the sharpening steel is slipping, ensure the surface is stable and dry.
- If the handle feels loose, check for secure attachment or seek professional assistance.

8. Disposal

- Dispose of the sharpening steel in accordance with local regulations.
- If damaged beyond repair, contact local waste management services for proper disposal methods.
- Always ensure the sharpening steel is wrapped or protected to avoid injury during disposal.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! We hope the F.Dick Cooking Sharpening Steel Oval 30 cm brings you many years of precise cutting and enhancing your culinary experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick Kochschärfstahl Oval 30cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Kochschärfstahl Oval 30cm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Schärfe Ihrer Küchenmesser zu erhalten und zu verbessern. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verletzungsgefahr: Der Kochschärfstahl hat eine scharfe, drahtgeführte Oberfläche. Halten Sie Hände und andere Körperteile während des Gebrauchs fern.
- Sichere Handhabung: Verwenden Sie immer den Griff des Schärfsteins. Verwenden Sie niemals einen beschädigten Schärfstahl.
- Lagerung: Bewahren Sie den Schärfstahl außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lagern Sie das Produkt in einem Schutzbeutel oder einem sicheren Ort, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigung: Nach der Benutzung den Schärfstahl gründlich reinigen und trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: F. Dick Kochschärfstahl Oval
- Länge: 30 cm
- Durchmesser: Oval
- Material: Hochwertiger Stahl
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Sie einen stabilen Arbeitsplatz haben.
2. Richtige Position: Halten Sie den Schärfstahl aufrecht vor sich, während Sie den Griff mit einer Hand halten.
3. Verwendung: Führen Sie das Messer in einem Winkel von 15 bis 20 Grad gegen den Schärfstahl.
4. Schärfen: Ziehen Sie das Messer von der Basis bis zur Spitze über den Schärfstahl. Wiederholen Sie dies 4-5 Mal auf jeder Seite des Messers.

5. Betrieb

- Anwendung: Der Kochschärfstahl ist für das Schärfen von Kuchenschneidemessern, Kochmessern und anderen Küchenwerkzeugen geeignet.
- Wichtige Hinweise: Schärfen Sie das Messer immer in einem gleichmäßigen Winkel und ohne übermäßigen Druck.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch den Schärfstahl mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Trocknen: Stellen Sie sicher, dass der Schärfstahl vollständig trocken ist, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer wird nicht scharf.
- Lösung: Überprüfen Sie den Schärfwinkel und wiederholen Sie den Vorgang.
- Problem: Rostbildung.
- Lösung: Reinigen Sie den Schärfstahl gründlich und lagern Sie ihn trocken.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Metallteile sollten recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Kookmes Slijpstaal Ovaal 30 cm

1. Algemene Informatie

Het F. Dick kookmes slijpstaal ovaal van 30 cm is ontworpen om de snijkanten van uw messen te onderhouden en te herstellen. Dit slijpstaal is een essentieel gereedschap voor elke keuken, speciaal in professionele omgevingen, waarin scherpe messen cruciaal zijn voor de culinaire prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het slijpstaal uitsluitend voor het slijpen van messen.
- Houd het slijpstaal buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het slijpstaal onbeschadigd is voordat u het gebruikt. Controleer op scheuren of gebroken delen.
- Gebruik altijd een stabiele ondergrond tijdens het slijpen en zorg dat uw handen en lichaam veilig achter het mes blijven.
- Draag indien nodig beschermende handschoenen om verwondingen aan uw handen te voorkomen.
- Laat het slijpstaal nooit vallen; dit kan beschadigingen veroorzaken.

3. Productspecificaties

- Model: Ovaal slijpstaal
- Lengte: 30 cm
- Materiaal: RVS met kunststof handgreep
- Gewicht: 300 gram
- Kleuren: Zwart en RVS
- Leverbaar in verschillende lengtes

4. Opstelling en installatie

1. Kies een stabiele en veilige ondergrond, zoals een keukenblad of een snijplank.
2. Neem het slijpstaal uit de verpakking en inspecteer op eventuele schade.
3. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft om het slijpstaal te gebruiken zonder dat dit in contact komt met andere objecten.
4. Voordat u begint met slijpen, moet u ervoor zorgen dat uw messen schoon en droog zijn.

5. Bediening

1. Houd het slijpstaal verticaal met de punt op een stevige ondergrond.
2. Neem het mes met de snijkant naar beneden en plaats de snede tegen het slijpstaal, ongeveer 15 tot 20 graden schuin.
3. Trek het mes langzaam en gelijkmatig van de basis van het slijpstaal naar de punt toe.
4. Herhaal dit proces aan beide zijden van het mes tot de gewenste scherpheid is bereikt.
5. Vergeet niet om na het slijpen het mes goed af te vegen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak het slijpstaal regelmatig schoon met een vochtige doek. Gebruik geen abrasieve schoonmaakmiddelen.
- Bewaar het slijpstaal op een droge plaats.
- Voorkom dat het slijpstaal in contact komt met water voor een langere periode.

7. Probleemoplossing

- Als het slijpstaal geen effect heeft op de scherpheid van uw messen, controleer dan of u de juiste slijphoek hanteert.
- Bij schade of slijtage aan het slijpstaal, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale afvalregels.
- Gooi het slijpstaal niet bij het huishoudelijk afval als het versleten is; informeer bij uw gemeente naar de juiste manier van afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Acero de Afilar Ovalado F. Dick de 30 cm

1. Información General

El acero de afilar ovalado F. Dick de 30 cm es una herramienta esencial para la cocina profesional y doméstica. Diseñado específicamente para afilar cuchillos, este acero garantiza un corte preciso y eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, es resistente, duradero y fácil de manejar.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice el acero de afilar solo para afilar cuchillos. No lo use para otros propósitos.
- Precauciones de Uso: Mantenga el acero lejos del alcance de los niños. Nunca afile cuchillos dañados o muy desgastados.
- Manipulación: Sostenga el acero firmemente con una mano y el cuchillo con la otra. Siempre afile con cuidado, evitando movimientos bruscos.
- Almacenamiento: Guarde el acero en un lugar seguro y seco, preferentemente en su funda, si está disponible.
- Lesiones: Use guantes de protección si es necesario, y evite lesiones manteniendo una posición segura mientras afila.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud: 30 cm
- Material del mango: Fibra de vidrio
- Color: Plateado
- Tipo de superficie: Ovalado
- Aplicaciones: Afilar cuchillos de cocina
- Fabricante: F. Dick

4. Instalación y Configuración

1. Verifique que el acero de afilar esté en condiciones adecuadas y libre de daños.
2. Asegúrese de tener un espacio limpio y seguro para afilar.
3. Coloque el acero verticalmente sobre una superficie plana y estable, o en un lugar designado para el afilado.
4. Es recomendable que se coloque un paño antideslizante en la base del acero para mayor estabilidad.

5. Operación

1. Sujete el acero con una mano y el cuchillo con la otra.
2. Inclíne ligeramente el cuchillo en un ángulo de aproximadamente 20 grados contra el acero.
3. Deslice el cuchillo hacia abajo a lo largo del acero, aplicando una presión ligera y uniforme.
4. Repita el proceso en el otro lado del cuchillo, alternando entre lados para obtener un filo equilibrado.
5. Limpie el cuchillo después de afilar para eliminar cualquier residuo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar el acero de afilar con un paño húmedo después de cada uso.
- No utilizar productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenar en un lugar seco.
- Inspeccionar regularmente por signos de desgaste en el mango o el material.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no se afila correctamente: Asegúrese de que el ángulo de inclinación sea el correcto y que el acero no esté dañado.
- Dificultad para sujetar el acero: Verifique que el área de afilado sea estable y que el paño antideslizante esté en su lugar.
- Ruidos inusuales al afilar: Revisa si los cuchillos están dañados o si hay objetos extraños en el acero.

8. Eliminación

El acero de afilar puede ser reciclado junto con otros metales. Si ya no se necesita, lleve el producto a un centro de reciclaje adecuado o deséchelo conforme a la normativa local sobre residuos.

9. Contacto

Si necesita más información, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel Produit - F. Dick Cooking Sharpening Steel - Ovale 30cm

1. Informations Générales

Le F. Dick Cooking Sharpening Steel est un outil essentiel pour maintenir vos couteaux de cuisine en parfait état. Avec sa taille de 30 cm, il est conçu pour affiner la lame et assurer que vos couteaux conservent leur performance optimale.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le produit sans avoir bien compris les instructions.
- Toujours orienter le tranchant du couteau loin de soi lors de l'affûtage.
- Utiliser uniquement sur des surfaces stables et plates.
- Tenir le produit hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser tomber ou frapper le produit contre des surfaces dures pour éviter des dommages.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions: 30 cm
- Type: Ovale
- Matériau: Acier de haute qualité
- Usage: Affûtage des couteaux de cuisine

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer le produit et retirer tous les emballages de sécurité.
2. S'assurer que le lieu d'utilisation soit sec et propre.
3. Positionner votre affûteur sur une surface stable.
4. Tenir le produit verticalement pendant l'utilisation pour assurer un affûtage efficace.

5. Fonctionnement

1. Placez la base de la lame à la base de la tige d'affûtage.
2. Inclinez la lame du couteau à un angle de 20 degrés.
3. Glissez lentement la lame vers le haut, en appliquant une légère pression.
4. Répétez l'opération plusieurs fois pour un affûtage uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Essuyer le produit avec un chiffon doux après chaque utilisation pour enlever les résidus de métal.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou de nettoyeurs abrasifs.
- Garder le produit dans un endroit sec pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si le produit semble ne pas affûter correctement, vérifier si la bonne technique d'affûtage est utilisée.
- En cas de détérioration visible, comme des fissures ou de la rouille, interrompre l'utilisation et contacter le service client.

8. Élimination

Ne pas jeter ce produit dans les ordures ménagères. Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en métal. Recyclez si possible.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: F-Dick Cooking Sharpening Steel Oval 30cm

1. Informazioni Generali

Il F-Dick Cooking Sharpening Steel Oval di 30 cm è uno strumento essenziale per mantenere i tuoi coltelli affilati, garantendo prestazioni ottimali in cucina. Progettato con materiali di alta qualità, questo affilatoio è adatto sia per uso domestico che professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il tipo di coltelli per cui è progettato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'uso per evitare ferite.
- Non utilizzare l'affilatoio se è danneggiato o usurato.
- Utilizzare su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare in prossimità di materiali infiammabili.
- Seguire sempre le istruzioni di utilizzo per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 30 cm
- Tipo: Affilatoio ovalizzato
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Utilizzo: Affilare coltelli da cucina

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un'area di lavoro sicura e piana.
2. Assicurarsi che l'affilatoio sia pulito e asciutto.
3. Posizionare l'affilatoio in verticale, tenendolo saldamente con una mano.
4. Iniziare affilando il coltello dalla base alla punta, mantenendo un angolo di 20 gradi tra il coltello e l'affilatoio.
5. Ripetere il processo su entrambi i lati del coltello per ottenere un'affilatura uniforme.

5. Funzionamento

Affilare i coltelli passandoli lungo il superficie dell'affilatoio. Esercitare una pressione leggera e uniforme durante il passaggio. Ripetere su ciascun lato del coltello 3-5 volte, a seconda del grado di affilatura desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire l'affilatoio con un panno umido per rimuovere i residui di metallo e cucina.
- Non immergere l'affilatoio in acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affila correttamente, controllare l'angolo di affilatura e riprovare.
- Se l'affilatoio presenta segni di usura, considerare di sostituirlo.

8. Smaltimento

Smaltire l'affilatoio in modo appropriato secondo le norme locali. Gli strumenti di metallo possono essere riciclati in appositi centri di raccolta per materiali metallici.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania