

# 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: KOWSRFD30

### F. DICK Cooking sharpening steel round - 30cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for F. Dick Cooking Sharpening Steel Round 30cm

### 1. General Information

The F. Dick Cooking Sharpening Steel Round 30cm is a high-quality kitchen tool designed to maintain the sharpness of kitchen knives. This sharpening steel is essential for chefs and home cooks alike, ensuring that your knives perform at their best and enhancing your food preparation experience.

### 2. Safety Information

- Usage: Always use the sharpening steel in a well-lit area. Ensure a stable surface and proper footing to maintain balance.
- Knife Handling: When using the sharpening steel, hold the knife securely by the handle to avoid any slips. Always ensure the blade is pointed away from your body.
- Children: Keep the sharpening steel out of reach of children. Supervise its use by inexperienced individuals.
- Injury Prevention: Wear cut-resistant gloves while sharpening if you are a beginner or if you feel unsteady.
- Inspection: Regularly inspect the sharpening steel for any signs of wear or damage. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Product Name: F. Dick Cooking Sharpening Steel Round
- Length: 30 cm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 0.5 kg
- Design: Round steel

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the sharpening steel from its packaging.
2. Placing: Choose a clean, dry, and stable workspace. Ensure that the surface is non-slip.
3. Preparing the Steel: Hold the sharpening steel vertically at a slight angle with the tip placed firmly on the surface.
4. Handling: Grasp the handle firmly, ensuring a stable grip before beginning to sharpen your knives.

### 5. Operation

1. Positioning the Knife: Hold the knife at a 20-degree angle against the sharpening steel.
2. Sharpening Technique: Start at the base of the blade, applying light pressure, and draw the knife down along the steel while moving it towards the tip. Repeat this motion 5-10 times on each side.
3. Check Sharpness: Test the knife's sharpness on a piece of paper or vegetable. Repeat sharpening if necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Wipe the sharpening steel with a damp cloth after each use to remove metal filings.
- Deep Cleaning: Occasionally wash the sharpening steel with mild soap and warm water. Dry thoroughly before storing.
- Storage: Store the sharpening steel in a safe location, ideally in a protective sheath or drawer.

### 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If your knife is not sharpening effectively, ensure you are maintaining the correct angle.
- Uneven Sharpness: Ensure you are applying even pressure across the blade during sharpening.
- Steel Wear: If the sharpening steel shows signs of wear or damage, replace it immediately.

### 8. Disposal

When the product reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Please recycle materials where possible to reduce environmental impact.

### 9. Contact

For any questions or concerns regarding the F. Dick Cooking Sharpening Steel, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den F. Dick Koch-Schärfstahl Rund 30 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Koch-Schärfstahls Rund 30 cm. Dieses hochwertige Produkt ist darauf ausgelegt, die Leistung Ihrer Messer zu maximieren und deren Lebensdauer zu verlängern.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Der Koch-Schärfstahl ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Bitte nutzen Sie die Schärfstäbe nur zur Schärfung von Klingen im Lebensmittelbereich.
- Halten Sie den Schärfstahl von Kindern fern.
- Schärfen Sie die Klingen mit der notwendigen Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, den Stahl nicht fallen zu lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Länge: 30 cm
- Material: Edelstahl
- Griff: Hochwertiger, rutschfester Kunststoff
- Geeignet für: Alle Arten von Küchenmessern
- Gewicht: 400 g

## 4. Einrichtung und Installation

- Befestigen Sie den Schärfstahl an einem stabilen Arbeitsplatz.
- Halten Sie den Griff des Schärfstahls in einer Hand, während Sie mit der anderen das Messer schärfen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie eine sichere Position einnehmen, um den Stahl während des Schärfens festzuhalten.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie die Klinge in einem 15-20 Grad Winkel gegen die Oberfläche des Schärfstahls.
- Ziehen Sie die Klinge in einer gleitenden Bewegung entlang des Schärfstahls, von der Basis der Klinge bis zur Spitze.
- Wiederholen Sie den Vorgang 5-10 Mal auf jeder Seite der Klinge für optimale Ergebnisse.

## 6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie den Schärfstahl nach jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Schärfstahl mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Lagern Sie den Schärfstahl an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Klingen nicht korrekt geschärft werden, überprüfen Sie den Winkel der Klinge.
- Überprüfen Sie, ob der Schärfstahl sauber und frei von Ablagerungen ist.
- Wenn der Schärfstahl beschädigt ist, verwenden Sie ihn nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Schärfstahl gemäß den örtlichen Abfallvorschriften.
- Recyceln Sie Materialien, sofern möglich, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Kook Scherpstaal Rond 30cm

## 1. Algemene Informatie

De F. Dick Kook Scherpstaal Rond van 30 cm is ontworpen voor het onderhoud van uw messen, zodat deze altijd scherp blijven voor optimaal gebruik in de keuken. Dit product is vervaardigd van hoogwaardig staal en biedt een betrouwbare en duurzame oplossing voor het slijpen en onderhouden van messen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het scherpstaal uitsluitend voor het slijpen van messen.
- Houd het scherpstaal buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat u het scherpstaal stevig vasthoudt.
- Vermijd contact met uw huid of ogen tijdens het slijpen.
- Controleer het scherpstaal regelmatig op beschadigingen en gebruik het niet als het beschadigd is.
- Draag beschermende handschoenen indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 30 cm
- Type: Rond
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Opstelling en Installatie

1. Haal het scherpstaal uit de verpakking.
2. Kies een stabiele, vlakke ondergrond voor het slijpen.
3. Houd het scherpstaal in een verticale positie met de punt op de ondergrond.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte om u heen is om veilig te kunnen werken.

## 5. Bediening

1. Neem het mes dat u wilt slijpen.
2. Houd het mes onder een hoek van ongeveer 20 graden ten opzichte van het scherpstaal.
3. Begin aan de basis van het mes en trek het mes naar beneden en naar achteren over het scherpstaal in een vloeiende beweging.
4. Herhaal dit proces 5-10 keer aan elke kant van het mes voor optimale resultaten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik het scherpstaal afvegen met een schoon, droog doek om metaaldeeltjes te verwijderen.
- Bewaar het scherpstaal op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes blijft bot na gebruik van het scherpstaal. Oplossing: Controleer of u de juiste slijphoek aanhoudt en pas de druk aan tijdens het slijpen.
- Probleem: Roestvorming op het scherpstaal. Oplossing: Reinig het scherpstaal onmiddellijk en zorg voor een droge opslagplaats.

## 8. Afvoer

Dit product bevat metalen componenten. Bij het afvoeren, zorg ervoor dat het scherpstaal op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd, bij voorkeur via recyclingpunten of afvalverwerkingsdiensten die metalen producten accepteren.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Acero de Afilar Redondo F. Dick 30 cm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Acero de Afilar Redondo F. Dick de 30 cm. Este producto está diseñado para mantener y mejorar el filo de tus cuchillos de cocina, asegurando un rendimiento óptimo en la preparación de tus alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el acero de afilar en una superficie estable y adecuada.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Evite usar el acero de afilar en superficies duras que puedan dañar el filo.
- No use el acero de afilar si está dañado o desgastado.
- Use guantes de protección si es necesario para evitar cortes durante la operación.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Longitud total: 30 cm
- Material del mango: Madera
- Material del acero: Acero al carbono
- Peso: 320 g
- Uso: Afilar cuchillos de cocina
- Tipo: Redondo

## 4. Configuración e Instalación

Para usar el Acero de Afilar F. Dick, siga estos pasos:

1. Retire el acero de afilar de cualquier embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Sostenga el acero por el mango con una mano, asegurándose de que esté firme.
3. Coloque la punta del acero en una superficie plana y estable.
4. Asegúrese de estar en una posición cómoda para el afilado.

## 5. Funcionamiento

- Para afilar, sostenga el cuchillo en un ángulo de aproximadamente 15-20 grados con respecto al acero.
- Comience desde la base de la hoja del cuchillo y deslice hacia arriba, aplicando una presión ligera.
- Repita este movimiento de 5 a 10 veces para cada lado de la hoja, alternando entre ambos lados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar el acero de afilar, limpie la superficie con un paño seco y suave.
- No sumerja el acero de afilar en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Almacene en un lugar seco y protegido de golpes.

## 7. Solución de Problemas

- Si el acero no afila correctamente, verifique el ángulo de afilado y ajuste si es necesario.
- Si la superficie del acero está desgastada o dañada, considere reemplazarlo.

## 8. Eliminación

- Este producto debe eliminarse de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos y reciclaje.
- No lo arroje a la basura normal. Consulte con su punto de reciclaje local.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit F. Dick Couteau Aiguisage Acier Rond 30 cm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'acier d'aiguisage rond F. Dick de 30 cm. Cet outil est conçu pour maintenir le tranchant de vos couteaux grâce à un processus d'aiguisage efficace et sécurisé. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez l'acier d'aiguisage uniquement sur des couteaux en métal.
- Gardez l'acier hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'acier s'il présente des signes de dommages.
- Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Ne pas aiguiser les couteaux à la verticale; travaillez sur une surface stable et plate.
- Évitez de diriger la lame vers votre corps ou votre visage.
- En cas de blessure, consultez immédiatement un professionnel de la santé.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur totale : 30 cm
- Type d'acier : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Conception ergonomique pour un meilleur confort
- Poids : 200 g
- Couleur : Argenté

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez tous les emballages.
2. Placez l'acier d'aiguisage sur une surface plane et stable.
3. Tenez l'acier verticalement avec la pointe reposant sur une surface résistante.
4. Pour plus de sécurité, placez un chiffon sous la base pour éviter tout glissement.

## 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement d'une main et l'acier de l'autre.
- Inclinez le couteau à un angle de 20° par rapport à l'acier.
- Glissez lentement la lame le long de l'acier, de la base vers la pointe, en appliquant une pression légère.
- Répétez ce mouvement 3 à 5 fois de chaque côté de la lame pour un meilleur aiguisage.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, essuyez l'acier avec un chiffon sec pour enlever les particules métalliques.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de brosses métalliques.
- Conservez l'acier dans un endroit sec et frais pour prolonger sa durée de vie.

## 7. Dépannage

- Si le couteau ne s'aiguisé pas correctement, vérifiez l'angle de la lame.
- Si des résidus demeurent après nettoyage, réessayez avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon sec.
- En cas de défaut de fabrication, contactez le service client pour un échange.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'acier d'aiguisage avec les déchets ménagers.
- Veuillez suivre les réglementations locales de recyclage pour l'élimination des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Cucina F.Dick - Afilatore Rotondo 30 cm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina F.Dick - Afilatore Rotondo di 30 cm. Questo prodotto è progettato per affilare e mantenere la qualità delle lame dei coltelli. Si prega di seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre l'affilatore su una superficie stabile e piana.
- Non affilare coltelli che presentano danni evidenti.
- Tenere l'affilatore lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'affilatore per altri scopi non previsti.
- Indossare guanti di protezione, se necessario, per evitare tagli.
- Non tentare di riparare il prodotto in caso di malfunzionamenti, rivolgersi a un professionista.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F.Dick
- Tipo: Afilatore
- Forma: Rotondo
- Lunghezza: 30 cm
- Materiale: Acciaio di alta qualità
- Uso: Destinato per l'affilatura di coltelli da cucina

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'affilatore su una superficie piana.
2. Assicurarsi che l'area sia ben illuminata e priva di ostacoli.
3. Verificare che non ci siano oggetti instabili nei dintorni.
4. Non è richiesta alcuna installazione aggiuntiva; il prodotto è pronto per l'uso immediato.

## 5. Operazione

1. Tenere l'affilatore in posizione verticale con il manico verso il basso.
2. Posizionare la lama del coltello sulla parte superiore dell'affilatore, mantenendo un angolo di 20-30 gradi.
3. Eseguire un movimento uniforme dalla base alla punta, applicando una leggera pressione.
4. Ripetere il processo per entrambi i lati della lama fino a raggiungere l'affilatura desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'affilatore dopo ogni uso con un panno umido.
- Non immergere in acqua o utilizzare detergenti abrasivi.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Afilatore inefficace: Controllare che l'angolo di affilatura sia corretto e ripetere.
- Danni visibili: Se ci sono danni notati, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Difficoltà di presa: Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire l'affilatore secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel rifiuto generico. Se possibile, riciclare il materiale.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania