

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: KRMFD12

F. DICK | 1905 - Herb knife - Blade: 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Herb Knife (Blade 120mm)

1. General Information

The F. Dick 1905 Herb Knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts seeking precision and efficiency in herb preparation. Crafted with high-quality materials, this knife combines tradition and innovation, ensuring durability and ease of use in any kitchen environment.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Use caution to avoid cuts or injuries.
- Proper Use: Use the knife only for its intended purpose—cutting herbs. Do not use it for other tasks.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or block to prevent accidental cuts.
- Children: Keep out of the reach of children. The blade is extremely sharp and can cause serious injury.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damages. A damaged knife may lead to improper use and potential injuries.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent contamination and maintain blade quality.

3. Product Specifications

- Blade Length: 120 mm
- Material: High-Quality Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 200 grams
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

- The F. Dick 1905 Herb Knife comes ready for use upon purchase. No installation is required.
- Ensure the blade is sharp before first use. If needed, sharpen using a whetstone or professional knife sharpener.
- Familiarize yourself with best handling techniques for optimal performance and safety.

5. Operation

- To use the knife, grip the handle firmly and position the blade at a comfortable angle.
- Slice through herbs with a smooth, steady motion, applying gentle pressure as needed.
- Avoid using excessive force, as this can damage the herbs as well as the knife.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water immediately after use. Rinse and dry thoroughly to prevent corrosion.
- Never place the knife in the dishwasher as this can dull the blade and damage the handle.
- Periodically check the blade for sharpness and sharpen as necessary to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Blade is Dull: If the blade struggles to cut through herbs, it may need sharpening. Use a whetstone or sharpener.
- Handle is Loose: If the handle feels loose, cease use and contact customer service for assistance before resuming use.
- Rust or Corrosion: If rust appears, use a mild abrasive and recondition the blade with food-safe oil.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly when it is no longer usable. Ensure the blade is wrapped or enclosed to prevent injury during disposal.
- Check local regulations for proper disposal methods for stainless steel products.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick 1905 Kräutermesser Klinge 120mm

Allgemeine Informationen

Das F. Dick 1905 Kräutermesser ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für das Schneiden und Zerkleinern von Kräutern und anderen weichen Lebensmitteln entwickelt wurde. Mit einer robusten Klinge sorgt dieses Messer für präzise Schneid Ergebnisse und ist ideal für den Einsatz in professionellen Küchen sowie im Heimgebrauch.

Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Messer ist scharf und wurde für den Umgang mit Lebensmitteln entwickelt. Achten Sie darauf, es nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Nutzen Sie einen Klingenschutz oder einen Messerblock zur sicheren Aufbewahrung.
- Benutzung: Halten Sie das Messer während der Verwendung stets in einem stabilen Griff. Schneiden Sie auf einer stabilen Oberfläche und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu vermeiden. Vermeiden Sie die Reinigung in der Geschirrspülmaschine, um die Klinge zu schützen.
- Erste Hilfe: Im Falle einer Schnittverletzung reinigen Sie die Wunde gründlich mit Wasser und desinfizieren Sie sie. Bei schweren Verletzungen suchen Sie umgehend medizinische Hilfe auf.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick 1905 Kräutermesser
- Klingenlänge: 120 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenform: Gerade
- Gewicht: 150 g
- Verpackungsgröße: 30 x 5 x 2 cm

Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Kräutermesser aus der Verpackung und überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
2. Lagerung: Platzieren Sie das Messer an einem sicheren Ort in Ihrer Küche, z.B. in einem Messerblock oder in einer Schublade mit einem Klingenschutz.
3. Zubehör: Es wird empfohlen, das Messer mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfgerät regelmäßig zu schärfen, um optimale Schneideleistung zu gewährleisten.

Betrieb

1. Halten Sie das Kräutermesser mit der dominanten Hand am Griff.
2. Platzieren Sie die Klinge auf dem Kräuterbündel und üben Sie sanften, gleichmäßigen Druck aus, um das Schneiden zu erleichtern.
3. Verwenden Sie Schnittbewegungen durch Vorwärts- und Rückwärtsbewegungen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung sollte das Messer sofort mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm, um die Klinge zu schützen.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein, um die Schneideleistung zu erhalten.

Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Griff fühlt sich locker an.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Griff ordnungsgemäß montiert ist. Bei sichtbaren Schäden, das Messer nicht verwenden und den Kundenservice kontaktieren.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Beachten Sie, dass das Messer scharf ist und sicher verpackt werden sollte, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung, please contact:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F.Dick 1905 Kruidenmes met een Lemmet van 120mm

1. Algemene Informatie

Het F.Dick 1905 kruidenmes is ontworpen voor het efficiënt snijden en hakken van kruiden en andere delicate ingrediënten. Dit hoogwaardige mes combineert vakmanschap met moderne technologie om de hoogste prestaties en duurzaamheid te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden en hakken van voedsel.
- Houd het mes altijd buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor veilig gebruik. Een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Gebruik een snijplank om schade aan de messen en oppervlakken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes, vooral met een scherp lemmet.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken die het lemmet kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: F.Dick 1905 Kruidenmes
- Lemmetlengte: 120 mm
- Lemmetmateriaal: Hoogwaardig staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 0,2 kg

4. Installatie en Opstelling

Het F.Dick kruidenmes vereist geen installatie. Het kan direct uit de verpakking worden gebruikt. Volg deze stappen voor het voorbereiden van het mes:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of onvolkomenheden.
3. Plaats het mes op een stabiele snijplank.

5. Gebruik

1. Neem het mes stevig vast bij het handvat.
2. Positioneer het ingrediënt dat je wilt snijden op een snijplank.
3. Gebruik een schommelende beweging om door de ingrediënten te snijden.
4. Zorg ervoor dat je altijd je vingers uit de buurt van het lemmet houdt tijdens het snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Handwas het mes met warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen.
- Droog het mes direct na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een mes houder of met een beschermmat voor de lemmet om schade te voorkomen.
- Scherpt het mes regelmatig om optimale prestaties te waarborgen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, slijp het mes met een slijppaar.

Probleem: Roest op het lemmet.

Oplossing: Reinig het mes grondig met azijn en droog het daarna goed.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving over afvalbeheer, gooi het mes niet zomaar in de vuilnisbak. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten om te vragen naar de juiste manier om scherpe voorwerpen af te voeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Hierbas F. Dick 1905 (Blade 120mm)

1. Información General

Este cuchillo de hierbas es un utensilio esencial para chefs y aficionados de la cocina que buscan precisión y eficacia al cortar hierbas frescas. Fabricado con acero de alta calidad, es ideal para el uso diario en cocinas profesionales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar hierbas. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado: Siempre utilice el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja afilada y evite el contacto con superficies duras que puedan dañarla.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Utilice un soporte para cuchillos o una funda de protección.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de utilizar una superficie estable y adecuada para cortar.
- Lesiones: Tenga cuidado al manipular el cuchillo afilado para evitar cortes y lesiones personales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: F. Dick 1905
- Material de la Hoja: Acero de alta calidad
- Longitud de la Hoja: 120 mm
- Tipo de Cuchillo: Cuchillo de hierbas
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: [Consultar en la página web para obtener la información más reciente]
- Mantenimiento: Afilado regular para un rendimiento óptimo

4. Configuración e Instalación

Para comenzar a utilizar su cuchillo de hierbas F. Dick 1905, siga estos pasos:

1. Abra el paquete con cuidado.
2. Examine el cuchillo para asegurarse de que no presenta daños.
3. Si es necesario, límpielo con un paño húmedo antes de su uso.
4. Coloque el cuchillo en un soporte para cuchillos o en un lugar seguro en su cocina.

5. Operación

1. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.
2. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
3. Utilice movimientos suaves y controlados para cortar las hierbas en la forma deseada.
4. Evite aplicar demasiada presión para reducir el riesgo de accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
2. Seque completamente con un paño suave para prevenir la corrosión.
3. No utilice lavavajillas, ya que el calor y el detergente pueden dañar la hoja.
4. Afile su cuchillo regularmente para mantener el rendimiento, utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Hoja Dañada: Si nota que la hoja está desgastada o dañada, considere repararla o reemplazarla.
- Dificultad al Cortar: Si el cuchillo no corta bien, verifique que esté afilado. Realice el afilado necesario.
- Sensación de Incomodidad: Si siente incomodidad al usar el cuchillo, revise cómo lo sostiene y ajuste su agarre si es necesario.

8. Eliminación

La eliminación adecuada del cuchillo es importante. Cuando decida deshacerse del cuchillo, envuélvalo en un material seguro para evitar cortes y deséchelo en un contenedor apropiado.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia, contáctenos a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau à Herbes F. Dick 1905 (Lame 120mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Herbes F. Dick 1905. Ce produit a été conçu pour offrir une performance optimale lors de la découpe d'herbes avec précision.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée.
- Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Évitez de surcharger le couteau; le coup doit être contrôlé pour éviter les blessures.
- Ne plongez pas le couteau dans des liquides corrosifs ou nettoyants.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Remplacez-la si elle est endommagée ou usée.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles prescrites.
- Évitez tout contact avec des matériaux très durs pour ne pas endommager la lame.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : Couteau à Herbes F. Dick 1905
- Longueur de la lame : 120 mm
- Matériel de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Bois
- Utilisation : Découpe d'herbes fraîches

4. Installation et Mise en place

1. Retirez le couteau de son emballage en veillant à ne pas toucher la lame.
2. Vérifiez l'intégrité de la lame et de la poignée.
3. Placez le couteau sur une surface de coupe stable et propre.
4. Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de prendre le couteau pour éviter les glissements.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau avec une main sur la poignée et l'autre stabilisez légèrement la surface des herbes à couper.
- Appliquez une pression douce et utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper les herbes.
- Pour des coupes fines, ne négligez pas de procéder lentement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour nettoyer le couteau.
- Séchez immédiatement le couteau avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, affûtez-la.
- Si la poignée est desserrée, vérifiez les fixations et resserrez-les si nécessaire.
- En cas de rouille, frottez délicatement avec un produit conçu pour l'acier inoxydable.

8. Élimination

- Éliminez le couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne pas jeter dans le conteneur de recyclage; placez-le dans un conteneur de déchets approprié pour objets coupants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Erbe F. Dick 1905, Lama 120mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Erbe F. Dick 1905 è progettato per tagliare e tritare erbe fresche con precisione. Realizzato con materiali di alta qualità, è uno strumento essenziale per chef e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se si hanno mani sensibili.
- Non tentare di affilare il coltello in modo improprio.
- Se il coltello è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il rivenditore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della Lama: 120 mm
- Manico: Antiscivolo
- Utilizzo: Coltivazione e preparazione di erbe fresche
- Peso: 200 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che il coltello sia situato su una superficie piana.
- Non è necessaria alcuna installazione complessa; il coltello è pronto per l'uso immediato.

5. Funzionamento

- Impugnare il manico antiscivolo con una presa sicura.
- Posizionare la lama sulle erbe e applicare una leggera pressione per effettuare un taglio netto.
- Può essere usato per tritare erbe fresche, tagliando in modo ripetitivo fino a raggiungere la consistenza desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la lama con acqua calda e sapone delicato.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare spugne abrasive per non graffiare la superficie della lama.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama perde il filo, utilizzare un affilatore appropriato.
- Se il manico è allentato, verificare se ci sono viti che necessitano di essere serrate.
- In caso di danni permanenti, contattare il produttore per assistenza.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento, seguire le normative locali per i materiali.
- La lama in acciaio può essere riciclata; consultare il servizio di raccolta locale per le corrette procedure di smaltimento.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania