

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: KUEMFD16

F. DICK | ProDynamic - Kitchen knife - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

F.Dick ProDynamic Kitchen Knife 16cm Manual

1. General Information

The F.Dick ProDynamic Kitchen Knife is designed for professional chefs and culinary enthusiasts who demand the highest quality in their kitchen tools. With a blade length of 16cm, this knife provides precision cutting and is ideal for various kitchen tasks.

2. Safety Information

- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade path.
- Ensure the knife is stored safely when not in use, preferably in a knife block or sheath.
- Regularly inspect the blade for any damage or dullness; a damaged or dull knife can be more dangerous than a sharp one.
- Do not use the knife for tasks it is not designed for, such as prying or opening cans.
- Keep the knife out of reach of children and untrained users.
- In case of cuts, apply pressure to the wound and seek medical assistance if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Length: 16 cm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic plastic
- Weight: 0.15 kg
- Dishwasher Safe: No
- NSF Certified: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the knife carefully from its packaging.
2. Inspect the knife for any visible damages. If found, do not use and contact customer service.
3. Store the knife in a designated location, such as a knife block or magnetic strip, ensuring the blade is not exposed to prevent injuries.
4. For optimal performance, maintain the knife with a honing steel before each use.

5. Operation

- Use the knife primarily for slicing, dicing, and chopping food items.
- For best results, hold the knife firmly with one hand on the handle and the other on the food item to stabilize it while cutting.
- Apply even pressure to achieve clean cuts; do not force the knife through tougher materials.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water and a soft cloth.
- Avoid harsh abrasives or steel wool that may damage the blade.
- Dry the knife thoroughly after cleaning to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade with a whetstone or sharpening steel to maintain its cutting edge.

7. Troubleshooting

- If the blade is dull: Use a whetstone or sharpening steel to restore its edge.
- If the handle feels loose: Contact customer support for maintenance instructions or repair options.
- If you encounter rust on the blade: Clean the knife with a solution of vinegar and water, dry thoroughly and apply a light coating of food-grade mineral oil.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its useful life, dispose of it responsibly. Wrap the blade securely in paper or cloth to prevent injury, and consider recycling the metal if possible. Check local guidelines for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, questions, or warranty information, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für F. Dick ProDynamic Küchenmesser 16 cm (KÜMFD16)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des F. Dick ProDynamic Küchenmessers 16 cm (KÜMFD16). Dieses hochwertige Werkzeug ist ideal für Küchenprofis und Hobbyköche. Hergestellt aus robustem Material, bietet es herausragende Leistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Küchenmesser ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck des Schneidens von Lebensmitteln zu verwenden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie zur Aufbewahrung eine spezielle Messerscheide oder einen Messerblock.
- Schnittverletzungen: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie einen stabilen Schneideblock.
- Reinigung: Achten Sie darauf, dass das Messer gründlich gereinigt und trocken gehalten wird, um Rostbildung zu verhindern.
- Mechanische Gefahren: Verwenden Sie das Messer nicht zur Bearbeitung anderer Materialien außer Lebensmitteln.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Schneide: 16 cm
- Material: Hochlegierter Edelstahl
- Griff: Rutschfester, ergonomischer Kunststoffgriff
- Geeignet für: Messer sind für die gewerbliche und private Verwendung geeignet.
- Gewicht: 150 g
- Farbe: Metallisch mit schwarzem Griff

4. Einrichtung und Installation

Eine spezielle Installation ist für das F. Dick ProDynamic Küchenmesser nicht erforderlich. Beachten Sie jedoch die folgenden Schritte, um das Messer korrekt einzurichten:

1. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig, ohne die Klinge zu berühren.
2. Reinigen Sie das Messer vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
3. Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch.

5. Betrieb

- Benutzung: Halten Sie das Messer am Griff und schneiden Sie mit einer scharfen, gleichmäßigen Bewegung. Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Schneiden leicht geneigt ist.
- Pflege: Vermeiden Sie es, das Messer auf harten Oberflächen zu verwenden, um die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und verwenden Sie ein mildes Spülmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülmitteln, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Wartung: Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Messerschärfer, um die Klinge in optimalem Zustand zu halten.

7. Störung und Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein oder Schärfer.
- Problem: Die Klinge hat Rostflecken.
- Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer gründlich und behandeln Sie es mit einem lebensmittelechten Öl.
- Problem: Der Griff ist locker.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob Schrauben angezogen oder das Messer zur Reparatur eingeschickt werden muss.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Küchenmesser nach den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge so zu verpacken, dass Verletzungen beim Entsorgen vermieden werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank für den Kauf Ihres F. Dick ProDynamic Küchenmessers. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick ProDynamic Kookmes 16 cm (KÜMFD16)

1. Algemene Informatie

Dank u voor de aanschaf van het F. Dick ProDynamic Kookmes 16 cm. Dit mes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt superieure snijprestaties. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is ideaal voor het voorbereiden van verschillende soorten voedsel in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een snijplank en niet op harde oppervlakken om schade aan het mes te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes in goede staat is voordat u het gebruikt; controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Gebruik altijd de juiste snijtechniek om verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken en opbergen van het mes, en vermijd contact met scherpe kanten.

3. Productspecificaties

- Lengte: 16 cm
- Materiaal Lemmet: Roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip ontwerp
- Gebruik: Professioneel en huishoudelijk gebruik
- Gewicht: 130 g

4. Opstelling en Installatie

De F. Dick ProDynamic Kookmes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes goed is onderhouden voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Volg onderstaande stappen voor de eerste gebruikservaring:

- Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Reinig het mes grondig met warm zeepwater voordat u het gebruikt.
- Droog het mes voorzichtig af met een schone doek.
- Het mes is nu gereed voor gebruik.

5. Bediening

Houd het handvat stevig vast met een hand en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren. Snijd met eenvoudige bewegingen en pas de druk aan, afhankelijk van het type voedsel dat u snijdt. Zorg ervoor dat u het mes altijd van u af richt om de veiligheid te waarborgen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm zeepwater.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, omdat dit de kwaliteit van het mes kan aantasten.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Dit mes moet regelmatig worden geslepen om de snijkwaliteit te behouden. Gebruik een geschikte slijper of laat het mes slijpen door een professional.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig, slijpen of laten slijpen.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig, zorg ervoor dat het volledig droog is en bewaar het op een droge plaats.
- Probleem: Schade aan het handvat.
Oplossing: Controleer het handvat op slijtage en overweeg vervanging als het niet meer veilig is.

8. Afvalverwerking

Verwerk dit product in overeenstemming met de plaatselijke wetgeving inzake afvalverwerking. Roestvrijstalen materialen kunnen vaak worden gerecycled. Zorg ervoor dat het mes veilig is opgeborgen of verpakt voordat u het weggooit.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina F.Dick ProDynamic 16cm

1. Información General

El cuchillo de cocina F.Dick ProDynamic de 16 cm es una herramienta de alta calidad diseñada para chefs profesionales y aficionados que buscan precisión y durabilidad. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, este cuchillo es ideal para cortar, picar y rebanar una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No debe utilizarse para otros fines, como abrir envases o cortar materiales no alimentarios.
- Punto Cortante: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. El borde afilado puede causar lesiones graves.
- Cuidado Durante el Uso: Siempre utilice la técnica adecuada al cortar y mantenga los dedos alejados del borde del cuchillo.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un soporte para cuchillos o en un lugar seguro donde no pueda caer o causar lesiones.
- Inspección Regular: Revise regularmente el cuchillo para detectar signos de daño o corrosión. Un cuchillo dañado debe ser reparado o reemplazado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F.Dick
- Modelo: ProDynamic
- Longitud de la hoja: 16 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico, antideslizante
- Uso recomendado: Cocina profesional y doméstica

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el cuchillo de cocina F.Dick ProDynamic. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para su uso adecuado:

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione la hoja para asegurarse de que no tenga daños visibles.
3. Utilice un soporte para cuchillos o una funda para proteger la hoja cuando el cuchillo no esté en uso.

5. Operación

- Sujete el cuchillo con una mano, asegurando un buen agarre en el mango.
- Utilice una superficie de corte estable y adecuada, como una tabla de cortar.
- Al realizar cortes, corte siempre en dirección opuesta a su cuerpo para evitar lesiones.
- Limpie el cuchillo después de cada uso para mantener su eficacia y durabilidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar corrosión.
- Afile la hoja regularmente para mantener su agudeza utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Afile el cuchillo utilizando un afilador adecuado.
- Corrosión en la hoja: Limpie y seque el cuchillo adecuadamente después de cada uso. Si la corrosión persiste, considere utilizar un producto de limpieza de acero inoxidable.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de manera responsable. En el caso de que necesite desecharlo:

- Coloque el cuchillo en un contenedor adecuado que evite lesiones.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de objetos afilados y reciclaje de metales.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine F.Dick ProDynamic 16cm

1. Informations Générales

Le couteau de cuisine F.Dick ProDynamic 16cm est un outil professionnel de haute qualité conçu pour les chefs et les amateurs de cuisine. Fabriqué en acier inoxydable de premier choix, ce couteau allie performance, durabilité et confort.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la coupe des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres matériaux.

- Manipulation : Tenez le couteau par le manche en évitant de toucher la lame pour éviter les coupures.

- Stockage : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou dans un endroit sûr afin d'éviter les blessures.

- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants. L'utilisation est réservée aux adultes.

- Nettoyage : Utilisez uniquement de l'eau et du savon. Évitez les éponges abrasives qui pourraient endommager la lame.

- État du produit : Inspectez régulièrement le couteau. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé ou émoussé.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame : 16 cm

- Matériau de la lame : Acier inoxydable

- Matériau du manche : Polypropylène

- Poids : 200 g

- Genre : Couteau de chef

- Usage : Professionnel ou domestique

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau avec soin.

2. Vérifiez l'intégrité de la lame et du manche.

3. Lavez le couteau avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.

4. Séchez soigneusement avec un chiffon propre.

5. Fonctionnement

- Le couteau est utilisé en tenant le manche fermement. Utilisez une planche à découper pour éviter d'endommager la lame.

- Pour les coupes précises, appliquez une pression uniforme et laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez.

- Ne pas placer le couteau au lave-vaisselle afin d'éviter tout dommage.

- Après le nettoyage, séchez le couteau immédiatement pour éviter la corrosion.

- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.

- Solution : Utilisez un aiguiseur de couteaux.

- Problème : La lame est rouillée.
- Solution : Nettoyez avec un nettoyant antirouille et rincez soigneusement.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Veuillez le déposer dans un centre de collecte des déchets dangereux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Merci d'avoir choisi le Couteau de Cuisine F.Dick ProDynamic. Utilisez-le en toute sécurité et profitez-en dans votre cuisine!

IT ITALIANO

Manuale di Istruzioni per il Coltello da Cucina F. Dick ProDynamic 16 cm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Cucina F. Dick ProDynamic da 16 cm è progettato per offrire prestazioni di taglio superiori in cucina. Realizzato con acciaio di alta qualità, è ideale per affettare, tritare e preparare una vasta gamma di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare di affilare il coltello da soli se non si è esperti.
- Utilizzare sempre una superficie di taglio stabile.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso.
- In caso di tagli o ferite, disinfettare immediatamente e consultare un medico se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 16 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Peso: 200 g
- Utilizzo consigliato: Cucina professionale e domestica

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello F. Dick ProDynamic non richiede installazione. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando di toccare la lama. Assicurarsi di avere una superficie di lavoro pulita e sicura per l'utilizzo.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una presa salda.
- Utilizzare un movimento di taglio fluido, evitando colpi bruschi.
- Per la massima efficienza, affilare regolarmente la lama secondo necessità.
- Adatto per una varietà di ingredienti: carne, pesce, frutta e verdura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per prolungare la vita del coltello.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia bene, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire con un panno imbevuto di olio per alimenti e rimuovere eventuali residui.
- Contattare l'assistenza clienti se ci sono difetti evidenti nel prodotto.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento di prodotti in acciaio. Non gettare il coltello nell'immondizia non differenziata. Rimuovere la lama con attenzione e riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania