

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: KUMFD26

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick ProDynamic Confectioner Universal Knife Blade 260mm (KUMFD26)

1. General Information

The F. Dick ProDynamic Confectioner Universal Knife Blade is designed for professional use in pastry and confectionery. It is crafted from high-quality materials to ensure durability and precision in cutting tasks. The blade length is 260mm, suitable for a variety of applications in the kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts or injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Ensure the work surface is stable and clear of obstructions while cutting.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Maintain a firm grip on the handle while using the knife to prevent slipping.
- Regularly inspect the blade for damage or wear; do not use a damaged knife.
- Store the knife in a protective sheath or block when not in use to prevent accidental injury.
- Ensure the knife is clean and dry before storage to prevent rust and corrosion.

3. Product Specifications

- Product Name: F. Dick ProDynamic Confectioner Universal Knife Blade
- Blade Length: 260mm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic, slip-resistant synthetic
- Weight: [Weight not specified on the webpage]

4. Setup and Installation

- No installation is required for the F. Dick ProDynamic Confectioner Universal Knife Blade.
- Before first use, remove any protective packaging. Inspect the blade for any visible damage.
- Ensure the knife is clean and dry before storing it in a designated knife block or magnetic strip.

5. Operation

- Hold the knife firmly by its handle with your dominant hand.
- Use the other hand to stabilize the item being cut.
- Apply even pressure while cutting, ensuring a smooth and controlled motion.
- For best results, use the knife on a clean, stable cutting board designed for culinary tasks.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the knife with warm water immediately after use to remove food debris.
- Use a soft sponge or cloth to clean the blade, avoiding abrasive materials that can scratch the surface.
- Do not immerse the knife in water for long periods or place it in the dishwasher.
- Dry the knife thoroughly with a clean cloth after washing to prevent rust.
- Occasionally sharpen the blade using an appropriate sharpening tool to maintain cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening. Follow the sharpening instructions for your chosen tool.
- If the handle feels loose or unstable, check the screw fittings and tighten if necessary.
- For any signs of rust, clean the blade with a rust remover and then apply a light coat of mineral oil to protect the surface.

8. Disposal

- Dispose of the knife in accordance with local regulations.
- If the knife is damaged beyond repair, wrap the blade carefully in material that prevents injury and dispose of it in a designated sharp waste container.

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 ProDynamic Universal-Messer-Klinge 260mm (KUMFD26)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der F. Dick ProDynamic Universal-Messer-Klinge 260mm. Diese Klinge ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und im Nahrungsmittelbereich entwickelt. Sie kombiniert hochwertige Materialien mit ausgeklügelter Ergonomie, um optimale Performance und Langlebigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Das Messer ist scharf und kann Verletzungen verursachen.
- Lagerung: Immer die Klinge sicher lagern. Verwenden Sie eine geeignete Messerscheide oder einen Messersatz.
- Benutzung: Achten Sie darauf, beim Schneiden nie in Richtung Ihres Körpers zu schneiden. Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch, um bakterielle Kontamination zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Klingenpflege: Halten Sie die Klinge regelmäßig geschärft, um optimale Schnittleistung und Sicherheit zu gewährleisten.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Produktname: F. Dick ProDynamic Universal-Messer-Klinge 260mm (KUMFD26)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 260 mm
- Gewicht: 0,3 kg
- Ergonomischer Griff: Ja
- Verwendungsbereich: Küchenmesser für professionelle Anwendungen

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Sie einen geeigneten Arbeitsplatz mit einer stabilen Schneidefläche haben.
2. Montage: Die Klinge wird als Teil eines Messersatzes geliefert. Wenn Sie einen Griff verwenden, montieren Sie die Klinge gemäß den Anweisungen des Herstellers.
3. Sicherheitstest: Überprüfen Sie, ob die Klinge sicher und fest montiert ist. Wackeln Sie die Klinge nicht.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel.
- Schneiden Sie gleichmäßige Bewegungen aus, um die Klinge nicht zu überlasten.
- Bei starker Beanspruchung zögern Sie nicht, die Klinge zwischen den Schneidvorgängen zu schärfen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen. Verwenden Sie milde Seife und ein weiches Tuch.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich mit einem sauberen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder Schärfergerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
 - Lösung: Klinge schärfen oder ersetzen, falls nötig.
- Problem: Rosterscheinungen.
 - Lösung: Klinge regelmäßig reinigen und trocken lagern.
- Problem: Klinge locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Montage und ziehen Sie die Befestigungen nach.

8. Entsorgung

- Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von scharfen Gegenständen.
- Entsorgen Sie die Klinge nicht im Hausmüll. Nutzen Sie spezielle Entsorgungsstellen für Elektroschrott oder gefährliche Abfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick ProDynamic Confectioner Universeel Mes Blade 260mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het F. Dick ProDynamic Confectioner Universeel Mes Blade 260mm (KUMFD26). Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor gebruik in de professionele bakkerij en biedt uitstekende prestatie en duurzaamheid. Het mes is ideaal voor het snijden van deeg, gebak en andere patisserieproducten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde toepassingen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het mes. Vervang het mes indien nodig.
- Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals snijbestendige handschoenen, wanneer u werkt met het mes.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om ophoping van bacteriën te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: KUMFD26
- Lengte mes: 260 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 0,28 kg
- Geschikt voor professioneel gebruik in de bakkerij
- Toepassing: Snijden van deeg en gebak

4. Installatie en Setup

Het F. Dick ProDynamic Confectioner Universeel Mes is gebruiksklaar bij levering. Er is geen specifieke installatie vereist. Volg de onderstaande stappen voor veilig en effectief gebruik:

- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat u het gebruikt.
- Plaats het mes altijd op een stabiele ondergrond voor gebruik.
- Zorg ervoor dat u de juiste snijtechniek hanteert.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de juiste snijtechniek door met gelijkmatige druk te snijden.
- Voor optimale prestaties, snijd met een constante beweging en vermijd te veel druk.
- Gebruik het mes alleen in combinatie met een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes zelf te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik onder warm stromend water met een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt om roestvorming te vermijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en slijtage; vervang het mes indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer op slijtage; indien nodig slijpen of vervangen.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes goed en droog het onmiddellijk na gebruik.

8. Afvoer

Bij het weggooien van het mes, zorg ervoor dat het mes veilig en verantwoord wordt verwijderd. Plaats het mes in een beschermende verpakking of doos om snijwonden te voorkomen en gooi het weg volgens de lokale richtlijnen voor het afvoeren van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Universal para Confeitería F. Dick ProDynamic 260 mm Kumfd26

1. Información General

Este cuchillo universal para confitería F. Dick ProDynamic es una herramienta diseñada para satisfacer las necesidades de los profesionales de la gastronomía. Con su hoja de 260 mm, asegura un corte preciso y eficiente para todo tipo de productos de confitería.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de utilizar el cuchillo únicamente para el propósito previsto.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre un soporte adecuado al cortar para evitar lesiones.
- Asegúrese de que el cuchillo esté correctamente afilado; un cuchillo desafilado puede requerir más fuerza y ser más peligroso.
- Almacenarlo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o una funda adecuada.
- Al transportar el cuchillo, utilice la funda de protección.
- No utilice el cuchillo para abrir latas ni para cortar materiales duros (como huesos o congelados).
- Si el cuchillo se cae, revíselo para detectar daños antes de usarlo de nuevo.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Marca: F. Dick
- Modelo: ProDynamic Kumfd26
- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía mejorada para un agarre cómodo
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere una instalación compleja. Sin embargo, considere los siguientes pasos para su uso inicial:

- Retire el cuchillo de su embalaje y elimine cualquier cinta o protección de la hoja.
- Lave el cuchillo con agua tibia y detergente suave antes de usarlo por primera vez.
- Sécalo completamente para evitar cualquier corrosión.
- Si va a utilizarlo en una cocina profesional, colóquelo en un soporte de cuchillos adecuado.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurando un agarre firme.
- Coloque el alimento sobre una tabla de corte estable.
- Utilice movimientos de corte suaves, dejando que el cuchillo realice el trabajo.
- No aplique demasiada presión para evitar accidentes.
- Al finalizar, limpie el cuchillo antes de guardarlo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- Se puede utilizar un lavavajillas, pero el lavado a mano es recomendable para preservar el filo.
- Seque bien el cuchillo después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Afile regularmente la hoja con una piedra de afilar o una varilla de afilar para mantener un corte óptimo.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta bien.
Solución: Afilan la hoja utilizando una piedra de afilar o una varilla.
- Problema: Corrosión en la hoja.
Solución: Asegúrese de secar el cuchillo después de lavarlo y almacénelo en un lugar seco.
- Problema: Mango suelto.
Solución: Verifique si hay tornillos flojos y apriételes si es necesario.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre residuos de metal. Asegúrese de que el cuchillo esté desechado de manera segura para evitar lesiones a otras personas.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Guardia de Seguridad de Productos Generales

Este producto cumple con las regulaciones de seguridad de productos generales según lo indicado por la Regulación General de Seguridad de Productos (GPSR).

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau Universel Prodynamic F. Dick - Lame de 260 mm (KUMFD26)

1. Informations Générales

Le couteau universel Prodynamic F. Dick est conçu pour des performances optimales en pâtisserie et en préparation alimentaire. Sa lame de 260 mm est fabriquée à partir d'acier de haute qualité, garantissant durabilité et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Le couteau doit être utilisé uniquement à des fins culinaires.
- Ne jamais laisser le couteau à la portée des enfants.
- Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager la lame et réduire le risque de blessures.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée ou émoussée, veuillez la faire aiguiser ou remplacer avant utilisation.
- Évitez de plonger le couteau dans des liquides corrosifs.
- Ne pas utiliser le couteau pour ouvrir des emballages trop durs ou pour d'autres usages non alimentaires.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit : Couteau de cuisine universel
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Antidérapante, ergonomique pour une prise en main confortable
- Couleur : Acier inoxydable poli

4. Installation et Configuration

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Avant la première utilisation, lavez le couteau à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.
- Il n'est pas nécessaire d'effectuer des installations complexes. Le couteau est prêt à être utilisé dès qu'il est nettoyé.

5. Utilisation

- Tenez le couteau avec une main sur la poignée et l'autre main guidant l'objet à couper.
- Utilisez une pression uniforme lors de la coupe pour des résultats optimaux.
- Ne forcez pas le couteau si vous rencontrez une résistance; repositionnez au besoin.

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, car cela peut endommager la lame.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est émoussée. Affûtez la lame si nécessaire.
- Pour les dommages visibles sur la lame, contactez un professionnel pour évaluation.
- Si la poignée semble desserrée, assurez-vous qu'elle est correctement fixée ou remplacez si nécessaire.

8. Élimination

- En fin de vie, ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination d'objets en métal.
- Considérez le recyclage si possible, mais assurez-vous que la lame est sécurisée pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau universel Prodynamic F. Dick. Nous vous souhaitons une expérience culinaire exceptionnelle.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Coltello Universale Prodynamic da Pasticceria F. Dick. Questo coltello è progettato per i professionisti della pasticceria e per gli appassionati di cucina, garantendo prestazioni elevate e durata nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Maneggiare il coltello con cura per evitare tagli accidentali.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per mantenere le prestazioni ottimali.
- Non utilizzare il coltello se è scheggiato o danneggiato.
- Quando si affila la lama, utilizzare solo strumenti appropriati e seguire le istruzioni del produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello Universale Prodynamic da Pasticceria
- Marca: F. Dick
- Lunghezza lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Utilizzo: Adatto per tagliare e rifinire prodotti da forno e dolci

4. Installazione e Configurazione

Il Coltello Universale Prodynamic non richiede un'installazione specifica. Si consiglia di rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione e di conservarlo in un luogo sicuro. Assicurarsi che il manico sia asciutto e pulito prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

- Posizionare l'oggetto da tagliare su una superficie piana e stabile.
- Tenere il manico con una presa salda e affondare la lama in modo uniforme sull'oggetto.
- Eseguire un movimento deciso e controllato per garantire un taglio preciso.
- Ripetere fino a raggiungere la lunghezza o la forma desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie o spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente il coltello per prevenire l'ossidazione.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra affilatrice o un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta bene, potrebbe essere necessaria la manutenzione o l'affilatura.
- In caso di segni di ruggine, pulire con un prodotto per acciaio inossidabile e asciugare immediatamente.
- Se il manico è allentato, verificare la connessione e riparare se necessario.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei utensili da cucina. Se il coltello è irreparabile, assicurarsi di smaltire in modo sicuro i materiali per evitare infortuni.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello Universale Prodynamic da Pasticceria F. Dick.